

Доджима Гин, известный шеф-повар, не мог оторвать взгляд от юного Е Нана. Его глаза, особенно внимательные к рукам, следили за каждым движением. Е Нан, сконцентрированный на своей работе, спокойно держал в руке острый кухонный нож, не замечая удивления, промелькнувшего в глазах Гина. "Этот парень, ему лет четырнадцать-пятнадцать, не больше, а какие ловкие у него руки! Невероятно!..." – пробормотал Гин, не отрывая взгляда от Е Нана. Не только Доджима Гин, но и многие другие повара, наблюдая за виртуозным владением ножом юного кулинара, не скрывали своего изумления. Е Нан с поразительной точностью нарезал продукты на тонкие полоски. Зеленый лук, грибы, бамбуковые побеги, ветчина – все было одинаковой толщины, примерно пять сантиметров, как по линейке. Скорость его движений была поразительна. Е Нан работал без лишних движений, четко и уверенно. В его владении ножом чувствовалась мощь многолетней практики. Это было искусство. Наблюдая за работой Е Нана, казалось, что он не готовит, а творит. Его движения напоминали игру на рояле, превращая рутинный процесс в элегантное действие. Все движения выполнялись с поразительной быстротой и точностью. Каждая нарезанная полоска занимала свое место на изысканной тарелке. Затем Е Нан ловко взбил яйца и начал готовить рыбу. Одна из самых больших трудностей при приготовлении рыбы – кости. Все знают, что кости в блюде могут испортить удовольствие от еды, поэтому Е Нан должен был их удалить. Но это было непросто. Рыбные кости, как известно, пронизывают все тело рыбы. Удалить кости некоторых морских рыб – не проблема, но с другими видами гораздо сложнее. Е Нан продолжал работать, не останавливаясь. Он ловко удалил чешую и жабры, справился с брюхом, удалил внутренности, промыл рыбу, отрезал голову и хвост, а затем одним плавным движением разделил тушку по хребту на две части – от головы до хвоста. Затем он положил рыбу в таз, плавниками вниз. Все эти движения были выполнены одним непрерывным движением! "Как это возможно?" – прошептал Миямото, наблюдая за работой Е Нана с ошеломленной улыбкой. Уровень мастерства Е Нана был настолько высок, что Миямото, за всю свою жизнь, не встречал ничего подобного. Миямото встряхнул головой, пытаясь убедить себя, что все это сон, но реальность была сурова – Е Нан был невероятно талантлив. Е Нан был сосредоточен на своем деле и не обращал внимания на окружающих. После того, как рыба была готова, Е Нан ее разделал, чтобы убедиться, что костей не осталось. Затем он добавил лук, имбирь, рисовое вино и соль к уже обработанной рыбе, поместил все в пароварку и поставил на сильный огонь. "Лук..." "Имбирь..." "Рисовое вино..." "Соль..." Все происходило четко, с расчетом, Е Нан был в нужном состоянии. Он готовил известное блюдо, одно из самых известных в китайской кухне, поэтому не мог позволить себе ни единой ошибки. Это была рыбная суп, совсем не такая, как обычная, поэтому Е Нан был постоянно в напряжении, максимально сосредоточив внимание на каждом этапе. Несколько секунд опоздания могли кардинально изменить вкус. Благодаря серьезному отношению Е Нана, все шло идеально.... Некоторые повара уже приготовили свои блюда и отправляли их на пробу Доджиме Гину. В Японии рыба – это традиционная кухня, самое известное блюдо – сашими. Благодаря расположению страны у моря, японцы имеют доступ к огромному разнообразию рыб. Жители Японии любят рыбу. Поэтому задание, поставленное Доджимой Гином, было несложным. Большинство поваров справились с заданием быстро, отдав свои шедевры на суд строжайшего шеф-повара. "Босс, я приготовил корейский жареный минтай!" – с уважением доложил первый повар, подавая свое блюдо. Доджима Гин откусил небольшую порцию, сосредоточенно её пережевывал, а затем, не двигая палочками, проговорил: "Извини, твои навыки не соответствуют моим требованиям. Оценка – D". D! Это означало увольнение с курорта! Лицо повара побледнело, он рухнул на пол, как подкошенный. Все повара, наблюдавшие за этой сценой, оцепенели. Первый повар, которого отчисляют?! Требования Доджимы Гина к кулинарным навыкам были действительно высоки – он отбраковал кандидата на стадии знакомства. Все остальные повара переживали, их волнение усилилось. Еще несколько поваров представили свои блюда, но оценка была не лучше – не выше, чем C. К счастью, C означал проходной балл, поэтому им не грозило увольнение. Повара один за другим демонстрировали свои кулинарные навыки. Однако происходило нечто

неожиданное. Все, без исключения, получали оценку С или D, никто не получил В! Это свидетельствовало о суровости и требовательности Доджимы Гина. В этот момент Миямото закончил готовить. Он бросил взгляд на Е Нана и увидел, что тот еще не завершил приготовление. Миямото вздохнул с облегчением, хмыкнул и подал свое блюдо Доджиме Гину. Доджима Гин поставил Миямото оценку С. Несмотря на то, что это была не самая высокая оценка, этого было достаточно, чтобы осчастливить Миямото. Вскоре более половины поваров, из нескольких сотен, представили свои блюда Доджиме Гину на пробу. Примерно четверть из них получили оценку D и были уволены сразу же, а остальные в большинстве своём получили С, едва пройдя тест. У поваров потекла прохладная потом, в их сердцах скрывалась неуверенность. Только теперь они поняли, насколько тяжелым было испытание в этом раунде. После того, как Миямото прошел проверку Доджимы Гина, он опять стал самовлюбленным и высокомерным: "Ха, я все-таки прошел тест, а Е Нан, судя по всему, еще даже не доделал свое блюдо. Видимо, у него просто хорошие руки. Ничего особенного..." Миямото с презрительной улыбкой наблюдал за каждым движением Е Нана. В этот момент Е Нан, наконец, закончил готовить!

<http://tl.rulate.ru/book/111592/4206757>