

«Сердце Бога Кулинарии». Фан Лин внимательнее прочитал описание этого таланта и на миг погрузился в недоумение. Однако он всё же решил принять его. Через некоторое время Фан Лин ощутил, как весь мир вокруг него изменился. В голове у него появилось множество идей о кулинарных ингредиентах — искры мудрости, которые сулили удивительные кулинарные открытия. — Но, кажется, это не так уж и велико, — задумался он. — Есть же такие таланты, как Божественный Язык, который способен вкусить всё, что касается блюда, и перепорядочить его по-новому. Это поистине могущественный дар. — Ладно, — махнул он рукой. — Сейчас это не так уж плохо. Фан Лин откинул голову, открыл кран и splashed на лицо кипятком, смывая остатки сомнений. — Этот мир я сегодня покорю, — произнес он, выходя из ванной. Теперь его мысли были сосредоточены на будущем ресторана «Жэньвэй», и он спешил обсудить его с Ма Цзюнем. Не подозревая о том, что Сердце Бога Кулинарии сделает его путь к званию короля еды значительно быстрее, Фан Лин не знал, что это таланты помогут ему легко преодолевать любые трудности и использовать их в свою пользу. Воистину, обладатель сердца божественного шефа способен достигнуть таких высот, о которых большинству поваров всего мира можно только мечтать. Это было словно прикосновение к легендарному блюду. В ресторане «Жэньвэй» за столом сидели Фан Лин и Ма Цзюнь друг напротив друга. — Фан Лин, у тебя есть план, как вернуть ресторана к жизни? — с трепетом в голосе спросил Ма Цзюнь. Его глаза превратились в круги, а дыхание стало частым. Он неделями мысли о том, как спасти заведение, которое находилось на грани исчезновения. Неужели он должен смириться с тем, что «Жэньвэй» станет лишь страницей истории? Некоторые помощники на кухне уже начали паниковать. — Брат Ма, если наша еда будет лучше, чем в «Домике Вкуса», клиенты сами вернуться, — произнес Фан Лин размеренно. — Ещё лучше? — удивился Ма Цзюнь, не веря своим ушам. — Фан Лин, это и есть твое решение? — Да, брат Ма, — кивнул он с невозмутимостью. — Знаю, что так и есть, — снова загорелся Ма Цзюнь. — Но ты же знаешь: мой отец ушел, а мои кулинарные навыки... — он поправил волосы, словно закрывая глаза на свои огорчения. Да, кулинария у него была неплохой, но в сравнении с отцовскими навыками — прости Господи... — Не переживай, я сам готовлю, — уверенно произнес Фан Лин. — Нам нужно вернуть ресторан к жизни. — Ты... — Ма Цзюнь не верил своим ушам. Фан Лин учился у его отца всего лишь около года, и потому Ма Цзюнь позволял ему только помогать на кухне. — Ну, что ж, брат Ма, — Фан Лин поднялся, — пойдём в кухню. — Хорошо! — согласился Ма Цзюнь, последовав за ним. На кухонном столе Фан Лин осмотрел ингредиенты и вдруг его глаза засветились. — Теперь понятно, — сказал он про себя, указывая на простое, но искусное блюдо. Он приступил к делу: сперва очистил зелень и свежие грибы, положив их в корзину. — Теперь, — произнес он, поднимая нож. Ощущение уверенности охватило его, как только он взял его в руки. Другая рука аккуратно поддерживала гриб. Звук ножа по разделочной доске напоминал приятную музыку, которая раздавалась вокруг, становясь мелодией для окружающих. Грибы неослабно получали идеальные кусочки. Ма Цзюнь, казалось, увидел только бесконечную белизну, образующуюся от находящегося в постоянном движении ножа. — Какие невероятные ножевые техники! — выдохнул он, поражённый. Он никогда бы не подумал, что Фан Лин обладает такими талантами, сравнимыми с его отцовскими. Нет, даже кажется, что это немного лучше отцовских. Такое открытие перевернуло его представление о мире. Это всё ещё Фан Лин, которого он знал? Кулинары вокруг тоже собрались, замирая от восторга, глядя на мастерство Фан Лина. Они давно работают в ресторане «Жэньвэй», и могли наглядно сравнить: навыки Фан Лина были значительно лучше, чем у старого шефа Ма Цзяньюаня. Фан Лин, неустанно нарезаая грибы, чувствовал себя совершенно иначе. Его рука словно обрела жизнь, и каждое движение было лишено лишних усилий. — Неужели это сила Сердца Бога Кулинарии? — думал он, последний раз ударяя ножом по доске. Он посмотрел на нарезанные грибы и легкая радость заиграла в его глазах. Возможно, это Сердце было ещё могущественнее, чем он ожидал. — Эх, продолжим! — произнёс он, включив плиту и поставив сковороду. Фан Лин использовал чугунную сковороду, известную в китайской кухне. Он чувствовал, как температура поднимается. — Вот, теперь! — с радостью произнёс он, налив оливковое масло. Как только

температура масла достигла необходимого уровня, он выложил в сковороду нарезанные грибы. Легкий грибной аромат начал наполнять кухню. Когда другие повара уловили этот запах, их будто подняло в воздух: какое это было благоухание, совершенно отличное от их привычных блюд. Как в старые добрые времена, когда шеф Ма Цзяньюань готовил. Температура сковороды и оливкового масла быстро довели грибы до готовности. Через полминуты Фан Лин добавил промытые овощи.— Ссссс, — слышался звук, когда зелень смешивалась с грибами. Фан Лин продолжал жарить, пока зелень не стала мягкой. Добавив соевый соус и немного соли для приправы, он с гордостью произнёс:— Блюдо из грибов и овощей готово! Фан Лин выкладывал еду на белую тарелку, а Ма Цзюнь вместе с окружающими не удержались и глотнули слюну. Даже без вкусовых впечатлений от блюда аромат заставлял их слагать чрево. Зелень и свежие грибы, расположенные на белом блюде, исходили непреодолимым соблазном, будто шептали: «Подходи и ешь меня». Китайская кухня судьбоносно основывается на сочетании цвета, аромата, чувства, формы и питательности. Блюдо Фан Лина, по крайней мере, обладало всеми этими качествами.— Пробуйте на здоровье! — произнёс он. Как только он закончил свою фразу, многие палочки гулко стукнулись о тарелку, и ринулись захватывать зелень и грибы.

<http://tl.rulate.ru/book/116379/4585225>