

Она знала, что не должна была так думать, но ничего не могла с собой поделать.

— Я не сомневалась в твоих возможностях.

С этим предложением даже Линь Кэсун было трудно поверить в то, что она только что сказала.

— Ложь.

В тот короткий момент когда он слегка приоткрыл губы, она, наконец, смогла увидеть место, которое заставляло людей слегка напрягать воображение.

Ее сердце словно пропустило мимо себя что-то мягкое и невидимое, а когда она отчаянно пыталась поймать это нечто, все исчезло.

Цзян Цяньфань обошел вокруг Линь Кэсун. Он держал трость в руках, потому что знал этот дом как свои пять пальцев.

Его шаги были легкими, что заставило Линь Кэсун усомниться в том, что этот парень действительно не видит.

Майер подмигнул Линь Кэсун, показывая ей, чтобы она следовала за ним.

Линь Кэсун впервые увидела потрясающую кухню.

На просторной столешнице без единой пылинки лежали ножи разной длины, разнообразная профессиональная посуда была такой яркой и чистой, что казалось, будто ею никогда не пользовались. На светлом полу стояли прикрепленные к стене холодильные шкафы со всевозможными овощами, фруктами и мясом. Их было так много, что Линь Кэсун не могла назвать даже названия некоторые из них!

Майер посмотрел на Линь Кэсун и улыбнулся:

— Здесь мистер Цзян изучает различные блюда. Здесь были созданы шесть блюд, которые являются фирменными блюдами ресторана, удостоенного трех звезд Мишлен, и которые были внесены в Красный гид Мишлен.

Линь Кэсун моргнула.

Хотя она не очень хорошо разбиралась в этой индустрии, но знала, что «Три звезды Мишлен» для некоторых посетителей — это кухня, которую стоит ждать всю жизнь.

Обычный повар, у которого есть пара блюд, рекомендованных Красным гидом Мишлен, уже считается великим подвигом, но у Цзян Цяньфаня уже было шесть блюд в таком юном возрасте?

И самым невероятным было то, что его глаза явно не могли видеть!

В это время Цзян Цяньфань снял пиджак и надел форму главного повара. Высокий воротник облегал его шею, широкие плечи и узкая талия в этой униформой выглядели так, как будто были нарисованы опытным художником.

Он включил кран и вымыл руки проточной водой. Когда вода текла между его длинными стройными пальцами, это была необычайно гибкая красота.

Линь Кэсун была совершенно ошеломлена.

— Что за блюдо ты приготовила, которое было в TOP10 Гнилых помидоров?

Он взял чистое белое полотенце и вытер пальцы, спрашивая ее.

Линь Кэсун была в замешательстве, как она должна ответить собеседнику? Адский красный суп?

Даже она сама не знает, что это такое.

Она могла только нехотя ответить:

— Томатный омлет.

Самое обычное и простое блюдо.

Но Майер уже не мог сдержать смех:

— Хоть я и не знаю о различных кухнях Китая, но томатный омлет, кажется, обычное блюдо, которое, несмотря ни на что, никогда не будет названо адским супом, верно?

Линь Кэсун слегка улыбнулась.

Это была идея Сун Ижания! В то время было очень весело смеяться над тремя судьями, но теперь это было так неловко, что ее лицо меняло цвет всю дорогу домой!

— Тогда это будет томатный омлет.

Цзян Цяньфань подошел к шкафам, его рука гладила каждый из них, взяв три яйца в руку. Он подошел к шкафу с овощами и фруктами, слегка коснулся красных помидоров, поднес их к носу, чтобы понюхать, и выбрал два помидора.

Его действия по разбиванию яиц были элегантными и ловкими, когда яйца сталкивались с миской на столе, запястье и рука сгибались самым художественным образом. Даже в звуке разбивания яиц чувствовался некий ритмичный ритм.

Действия Цзян Цяньфаня по разрезанию помидоров были быстрыми, когда его пальцы соскальзывали с помидоров, они распускались, как лепестки цветка, как будто когда лезвие ножа Цзян Цяньфаня разрезало их, это была не смерть, а возрождение.

Под пристальным вниманием Цзян Цяньфаня Линь Кэсун словно заглянула в другой более чистый мир.

Воздух наполнился ароматом кисло-сладкой смеси яиц и помидоров.

Ее мысли притягивались к запаху, язык и желудок не могли больше терпеть это искушение.

Когда она готовила омлет с помидорами, ей требовалось полчаса, чтобы закончить его, но Цзян Цяньфаню понадобилось всего несколько минут.

Мягкие желтые и красные цвета вместе составляли приятное для глаз слияние.

Линь Кэсун тихо сглотнула слюну.

Майер, который был сбоку, не стал прятаться и рассмеялся.

— В этом и есть разница между нами. На моей территории никогда не найдется никого, кто бы назвал это блюдо «адским супом».

В его тоне не было ни намека на презрение, словно для него было правильным и естественным заставлять других людей чувствовать себя пристыженными.

Майер по-джентльменски передал ложку Линь Кэсун и с улыбкой сказал:

— Многие люди всю жизнь мечтают попробовать его еду хоть раз, тебе очень повезло.

Каким бы вкусным он ни был, это всего лишь томатный омлет. Вот что думала Линь Кэсун.

Она зачерпнула ложку яиц и помидоров, дунула на нее и отправила в рот. Яйца по-прежнему были на вкус как яйца, а помидоры — как помидоры...

Но в следующую секунду Линь Кэсун моргнула.

Яйца были пушистыми снаружи и мягкими внутри, кисло-сладкий сок помидоров и вкус яиц слились воедино. Помидоры не разварились до состояния кашицы, огонь был использован идеально правильно.

Линь Кэсун хотела взять еще одну ложку, но Майер улыбнулся и спросил:

— Вкусно? Или это обычный омлет с помидорами?

— ...вкусно.

Когда первая ложка была проглочена, на языке остался насыщенный солено-кислый вкус, но такой, от которого никогда не устанешь, он цеплялся за нервы Линь Кэсун, управляя ее руками, чтобы поднять ложку.

— Это просто вкусно? Других комментариев нет? — Майер разочарованно покачал головой.

— «Вкусно» само по себе является интуитивным ощущением. Откуда бы взяться другим прилагательным или комментариям?

Пока Линь Кэсун говорила, она уже отправила в рот две-три ложки.

Это было так вкусно! Как будто все вкусовые рецепторы на ее языке пробудились, это был лучший томатный омлет, который Линь Кэсун когда-либо пробовала в своей жизни!

Когда Линь Кэсун подняла тарелку со стола, намереваясь выпить весь суп со дна тарелки, палец Цзян Цяньфаня ухватился за край тарелки.

Линь Кэсун подняла голову.

— Ты думаешь, я не в состоянии научить тебя? Или ты думаешь, что люди, которые не видят, не могут быть поварами?

Его голос упал с высоты, каждое слово давило на сердцебиение Линь Кэсун.

— Прости, из-за того что ты не мог видеть, у меня было предвзятое отношение к тебе. Томатный омлет, который ты приготовил, не знаю, какими красивыми словами его описать, но

это лучший омлет, который я ела с самого рождения.

Линь Кэсун никогда не была из тех, кто упрямо отказывается признавать неправильные суждения. Правда была прямо перед ней, и она не изменилась бы, признала бы она свою неправоту или нет.

Выражение лица Цзян Цяньфаня не изменилось ни на йоту.

Линь Кэсун скривила рот, даже если бы он был слепым, разве он не мог бы понять, что это была искренняя похвала от всего сердца?

Майер осторожно кашлянул.

Линь Кэсун наконец поняла.

— И... с твоими навыками, этого более чем достаточно, чтобы научить меня! То, как ты сейчас готовил, было настолько плавным и приятным для глаз, что даже люди, которые могут видеть, не смогут сделать это так хорошо, как ты, как будто ты знаешь кухню как свои пять пальцев!

— Тогда с сегодняшнего дня твоим наставником буду я.

— Что? — Линь Кэсун была ошеломлена, она посмотрела на Майера, а Майер только кивнул, улыбаясь.

— Майер, что касается «МастерШефа», сколько еще осталось до его начала?

— Еще три месяца.

Цзян Цяньфань повернулся к ней:

— Тогда, пожалуйста, приготовь тарелку томатного омлета, чтобы я мог оценить твой уровень.

«Ни за что! Опять томатный омлет! У меня нет никаких навыков!»

Но раз уж дело дошло до этого, она могла только выполнить просьбу.

Майер нашел белый фартук для Линь Кэсун, когда она дошла до раковины, мысли о плавных движениях Цзян Цяньфаня засели в ее голове.

Она вздохнула, это всего лишь томатный омлет! На этот раз можно гарантировать, что человек

не умрет, съев его!

Ее настроение успокоилось.

Линь Кэсун выбрала яйца и помидоры, использовала все необходимые ингредиенты и повторила все, что делал Цзян Цяньфань.

Яйца взбили до образования тонкого слоя пены, помидоры нарезали одинаковыми ломтиками средней толщины, удалив серединку.

Нож Цзян Цяньфаня был слишком хорош, сок помидора оставался нетронутым в каждой дольке, а рабочая зона была очень чистой. По сравнению с ним Линь Кэсун казалось, что она «ужасна», даже если Цзян Цяньфань ничего не сказал, Линь Кэсун тоже осознала, что она позволила соку помидоров стечь на стол.

Поджаривать, переворачивать, класть ингредиенты, варить, загущать... Линь Кэсун подражала каждому шагу Цзян Цяньфаня. Ее нервы были взвинчены, ее внимание было полностью сосредоточено на деталях каждого движения ее рук,

Но каждый шаг был плохим подражанием, как попытка нарисовать тигра, но в итоге получилась собака.

Когда Линь Кэсун подхватила омлет с помидорами и перевернула его, она глубоко осознала, что значит мастер-класс!

Цзян Цяньфань, будучи мишленовским шеф-поваром, возлагал большие надежды на еду.

Линь Кэсун вдруг поняла, почему когда она приводила его попробовать блюда, он откусывал только кусочек.

Майер аккуратно положил ложку на край тарелки.

Цзян Цяньфань протянул руку, сначала убедился в правильности положения тарелки, затем наклонил голову, зачерпнул ложку и на секунду удержал ее перед своим носом.

В этот короткий миг он был похож на афишу фильма для гурманов.

Он слегка приоткрыл губы, и в тот момент когда кончик его языка коснулся ложки, Линь Кэсун почувствовала, что мимо ее сердца пронеслось что-то мягкое.

Она молилась в своем сердце, чтобы он проглотил ее томатный омлет.

«Пожалуйста, не выплевывай его».

«И, пожалуйста, не используй тон голоса судейской коллегии, когда они комментировали мой томатный омлет, с которым я участвовала в конкурсе».

Она была серьезна только потому, что знала, что это будет передано ему.

Линь Кэсун поняла, что наконец-то смогла почувствовать, что чувствовали участники в тот день, ожидая комментариев судей.

Опасение, нервозность, ладони покрылись тонким слоем пота.

Майер смотрел на Линь Кэсун с жалостью, словно успокаивая ее, говоря: что бы ни сказал Цзян Цяньфань, не принимай это близко к сердцу.

Но Линь Кэсун знала, что, что бы он ни сказал, это произведет на нее глубокое впечатление.

— Соленость яиц и кислинка помидоров не совпадают, вкус не сбалансирован. Помидоры слишком долго варились в кастрюле, в результате чего их текстура стала более мягкой. Масло при приготовлении яиц было недостаточно горячим, поэтому яйца не получились достаточно пушистыми. Я лично не понимаю, почему Уинстон назвал это блюдо «адским красным супом».

Его голос был спокойным и объективным, как будто кто-то принимал закон, заставляя других не сомневаться в его силе.

И из-за этого Линь Кэсун тем более не хотела слышать, как он описывает ее неудачу в «ореховой скорлупе», как это делали все остальные.

— Твой томатный омлет не очень хорош, но он не настолько плох, чтобы превратиться в ад.

Линь Кэсун, не поднимая головы, чувствовала себя так, словно проехала на тяжелом велосипеде 25 000 километров, вдруг подняла голову и недоверчиво посмотрела на Цзян Цяньфаня.

«Не настолько плох» Цзян Цяньфаня для обычного человека — это такая высокая оценка!