

Даже температура тепла ладони была похожа на иллюзию, казалось, что она поднимается, становясь слегка горячей.

— Майер, в следующий раз, когда закончится завтрак, попроси ее вытереть лицо.

Цзян Цяньфань говорил прохладным тоном голоса, плавно и быстро.

Линь Кэсун потрогала лицо, на нем осталась крошки от рулетиков.

Уголки губ Майера приподнялись, когда он подал салфетки.

Действие Цзян Цяньфана, вытирающего руки, показалось Линь Кэсун очень демонстративным.

Как будто она смотрела на бога-мужчину сердечными глазами, а бог-мужчина говорил, что у нее в глазах жвачка.

Линь Кэсун посмотрела на руки Цзян Цяньфана, вспомнив слова Майера, и увидела множество мелких ранок вдоль его тонких пальцев. Их цвет был светлым, вероятно, потому что они были сделаны очень острым лезвием. Даже между большим и указательным пальцами и на тыльной стороне ладоней были такие же шрамы. На левом запястье он носил изысканные мужские часы, но по бокам часов виднелись едва заметные и круглые шрамы от ожогов.

Майер уже говорил, что Цзян Цяньфань заперся на кухне и тренировался целых восемь лет.

Это была цена, которую он заплатил.

Другие звездные шеф-повара также имели порезы от ножей во время оттачивания мастерства, и были обожжены брызгами масла. Но страдания, через которые они проходят в своем стремлении к кулинарии, не могут быть такими сильными, как то, через что проходит Цзян Цяньфань за один день.

Линь Кэсун в сердцах вздохнула.

Она действительно не испытывает никакого сочувствия к Цзян Цяньфану. Потому что сочувствовать нужно тем, кто слабее тебя.

А Цзян Цяньфань, независимо от навыков и внутренней силы, был намного сильнее обычного человека.

Машина снова тронулась с места и поехала к месту назначения.

В Манхэттене есть много ресторанов высокого класса. Все это время Линь Кэсун думала о ресторанах высокого класса, как о ресторане Лань Хуа у себя дома, с помпезной и украшенной атмосферой. Но придя сюда, она поняла, что атмосфера и обстановка важнее, а также VIP-обслуживание один на один.

У «Полярного сияния» не было высокомерного фасада, он был очень похож на обычный западный ресторан.

Но войдя внутрь, она почувствовала удивление. Ностальгическая текстура полов, непринужденная элегантность бархатных штор, красивые фотографии, развешанные по стенам, пустые банки из-под соусов, бутылки из-под молока всевозможных форм освежили понимание Линь Кэсун.

Она вошла в кухню вместе с Цзян Цяньфаном и прошла через узкий проход.

Многие люди почтительно опускали головы перед Цзян Цяньфаном.

— Доброе утро, шеф!

Такие приветствия звучали одно за другим.

По их выражению и тону Линь Кэсун чувствовала уважение, граничащее с идолопоклонством.

Цзян Цяньфань не говорил, только смотрел в направлении звуков и слегка кивал головой.

До открытия оставалось еще много часов, но все были нервно заняты.

Майер снова повернулся к Линь Кэсун и сказал:

— В хорошем ресторане все роскошные блюда начинаются с подготовки. Подготовка ингредиентов, подготовка кухонной утвари, и даже психическое состояние, в которое человек должен себя привести, — все это очень важно.

Линь Кэсун кивнула.

Когда Цзян Цяньфань прошел мимо них, все опустили головы и вернулись к тому, на чем сосредоточились. Кто-то месил, кто-то подливал соус, а кто-то протирал столешницы.

Как будто то, что они делали, было чем-то большим, чем приготовление простой еды.

Когда открылась еще одна дверь, Линь Кэсун была ошеломлена.

Это была кухня, точно такая же, как на вилле Цзян Цяньфана!

Мужчина средних лет в белой униформе повара сидел за стойкой, спокойно ожидая Цзян Цяньфана.

— Я так ждал этого, шеф!

Он протянул руку, и Цзян Цяньфань без колебаний пожал ее.

— Я побеспокою тебя сегодня, шеф-повар Броуди.

— Это честь для меня — работать с вами, — взгляд Броуди прошел мимо плеча Цзян Цяньфана и упал на Линь Кэсун: — Это... новый человек, который присоединится к нашей команде?

Линь Кэсун собиралась помахать рукой, чтобы показать, что он неправильно понял, но Цзян Цяньфань сказал:

— Она еще не квалифицирована.

Окей... еще один удар.

Майер спокойно объяснил Линь Кэсун:

— Это исполнительный шеф-повар «Полярного сияния», шеф-повар Броуди. Среди его работ жареный полосатый окунь с бренди был рекомендован в красном гиде Мишлен два года назад как фирменное блюдо с двумя звездами, а его жареная фуа-гра с трюфелем и перепелиными яйцами также была названа фирменным блюдом «Полярного сияния», когда «Полярное сияние» получило три звезды в прошлом году. Он — шеф-повар, которому Цзян Цяньфань доверяет и которым восхищается больше всего.

Такой выдающийся человек также работает на Цзян Цяньфана, насколько высок должен быть стандарт Цзян Цяньфана, чтобы этот Броуди был полезен?

Цзян Цяньфань снял пальто и надел белую поварскую форму, как у Броуди. Он поправил волосы и надел белый поварской колпак.

Его достойный лоб и брови, заставлявшие людей смотреть на него с восхищением, стали более четкими, его темные глаза, казалось, сияли светом звезд, словно собираясь осветить всю комнату.

Линь Кэсун и Майер могли только смотреть по сторонам, не в силах ничего сказать, не в силах

сделать ничего такого, что могло бы нарушить процесс их работы.

— Все ли ингредиенты для меню мистера Томаса подготовлены? — Цзян Цяньфань подошел к крану и тщательно вымыл руки.

— Все подготовлено. Вы можете сделать окончательный выбор ингредиентов.

Броди достал поднос, на котором лежало несколько перепелов, и поставил его на столешницу.

Цзян Цяньфань протянул руку, провел по каждой перепелке, убедился в их размерах, пальцем прощупал качество мяса и жира, и, наконец, выбрал двух.

Затем последовали фуа-гра, спаржа, всевозможные гарниры и другие ингредиенты.

Цзян Цяньфань тщательно выбирал каждый ингредиент, его критерий был очень строгим, во время работы с ингредиентами любой малейший недостаток был бы сразу обнаружен.

Весь процесс был очень упорядоченным, взаимопонимание между Цзян Цяньфаном и Броуди не требовало слов для общения.

Когда перепела были отправлены в бульон, который кипел на маленьком огне, приготовленном задолго до этого, Цзян Цяньфан также начал подготовку перед приготовлением.

Линь Кэсун просто наблюдала, как Цзян Цяньфан умело готовил дикий рис по-маньчжурски. Броуди готовил свиную шкуру перед кипящим котлом.

Она покачала головой, совершенно не понимая, что они пытаются приготовить.

Затем горох, морковь, сельдерей и яйца были порезаны и отставлены в сторону.

Линь Кэсун следила за движениями Цзян Цяньфана. Каждый раз, прежде чем использовать нож, он кончиками пальцев ощупывал ингредиенты, проверял их длину, размер, текстуру и т.д., способ обработки каждого ингредиента, небольшую разницу в углах, под которыми нож ударял по ингредиентам.

Когда нож прорезал каждый ингредиент и задевал столешницу, раздавался уникальный музыкальный ритм.

Даже если Линь Кэсун не знала всего, что происходило, она все равно глубоко чувствовала, что каждый момент здесь был сочетанием практики и учебы, проводимой днем и ночью в течение последних восьми лет.

В это время Цзян Цяньфань взял миску гороха, использовал заднюю часть ножа, чтобы раздавить его, затем использовал поверхность ножа, чтобы зачерпнуть горох в блюдо, и использовал чайную ложку, чтобы зачерпнуть немного, поднес ее к губам:

— Броуди.

Броуди обернулся и, не говоря ни слова, взял гороховое пюре и протянул ложку супа из вареной свиной кожи.

Цзян Цяньфань поднес ложку ко рту, суп на секунду задержался между губами и зубами, после чего он кивнул:

— Очень вкусно.

Броуди улыбнулся и высыпал гороховое пюре в кипящий суп из свиной кожи.

Все было непринужденно, и не было видно никакого порядка.

И все же, казалось, что все идет по накатанной колее, каждый шаг Цзян Цяньфана был направлен прямо на эту колею.

Линь Кэсун чувствовала, что это волшебство, она простояла на кухне четыре часа и не чувствовала ни малейшей усталости.

Только после того как Майеру позвонили и сообщили о прибытии мистера Томаса и его друзей, Цзян Цяньфань начал готовить фуа-гра. Будь то действия по разрезанию масла или плавное отправление фуа-гра на сковороду, все эти действия заставляли сомневаться в том, что у него проблемы со зрением.

Первым блюдом был капустный суп с мятой.

Все капустные листья были выловлены из супа, оставив лишь несколько нежных листочков мяты плавать на поверхности супа. Суп не был зачерпнут сразу, Цзян Цяньфань использовал одноразовую ложку, чтобы зачерпнуть немного супа для вкуса, и только после кивка головы Броуди перелил его в специальную миску.

Это было похоже на спокойное озеро, в котором отражаются образы деревьев, вроде бы просто, но, когда люди видят это, возникает ощущение элегантности.

Линь Кэсун подсознательно сглотнула. Капуста — самый обычный овощ, и для нее она не более элегантна, чем спаржа, но ее кладут в столовую посуду ресторанов высокой кухни и подают для развлечения гостей. Ей очень хотелось узнать, какова она на вкус.

В это время Цзян Цяньфань всегда был занят.

Броди достал из холодильника что-то похожее на желе и поставил перед Цзян Цяньфанем.

Маленьким ножом он отрезал небольшой кусочек и отправил его в рот.

Когда он ухватился за кусок прозрачного желе, слегка наклонил голову, веки его сомкнулись, Линь Кэсун не удержалась и посмотрела на его лицо, желая увидеть его выражение.

Затем он наклонился и вытянул руки, доставая форму, и в этот момент его вытянутая спина и шея были в линии напряжения и сексуальности, что заставило пульс людей неконтролируемо участиться.

Броди положил слева от себя порцию нарезанных кубиками ингредиентов.

Цзян Цяньфань обжарил их в ароматном соусе и полил им застывшее блюдо.

В то время как Броди отвернулся, чтобы сделать последнюю сервировку.

Все блюдо приобрело особый блеск.

Майер слегка наклонился к ошеломленной Линь Кэсун и мягко объяснил:

— Это закуска, горошек и желе из замороженных креветок. Закуска играет очень важную роль в западной кухне, она похожа и в то же время отличается от закусок в китайской кухне. Закуска помогает поднять аппетит гостя, и она связана с основным блюдом, чтобы создать впечатление последовательного вкуса.

Линь Кэсун кивнула, не совсем понимая.

А Цзян Цяньфань не остановился на достигнутом. Броди тоже достал перепелку из кастрюли.

Фуа-гра, которую жарили, неожиданно начала издавать шипящие звуки.

В анисе не было ничего особенного, приправы, которые добавил Цзян Цяньфань, тоже были обычными. После того как поверхность приобрела приятный желтый цвет, Цзян Цяньфань запихнул все в брюшко перепелки, затем слегка покатал ее на сковороде, а Броди поставил в духовку.

Воздух наполнился ароматом, который заставлял людей чувствовать себя голодными, а Линь Кэсун было трудно стоять спокойно.

<http://tl.rulate.ru/book/12730/2560393>