Пеппер поднял свой фартук, вытер пот со лба и посмотрел на Линь Кэсун.

— Иди в холодильник и принеси лосося.

— Да. — Линь Кэсун пошла к холодильнику с морепродуктами, и, основываясь на названии, произнесенным Пеппером, нашла рыбу и понесла назад.

Пеппер впился глазами в Линь Кэсун и крикнул:

— Это лосось? Ты даже не знаешь, как выглядит лосось? Что ты вообще знаешь?

Линь Кэсун была так потрясена его криком, что у нее поднялись плечи.

Она действительно не знала, как выглядит лосось. Она, никогда не бывавшая в супермаркете, в лучшем случае способна отличить только сома и учанского леща. Что касается лосося, этого вида рыбы, который часто встречается в западной кухне… Она совершенно не знала, как он выглядит…

Пеппер схватил Линь Кэсун за воротник, отвел ее к холодильнику с морепродуктами, указал на определенный вид рыбы и сказал:

— Это лосось! Произведенный в Капбертоне, Канада, это лучший лосось! Взгляни хорошенько на его голову! Линии его брюха! И его хвост!

Пеппер так накричал на Линь Кэсун, что она боялась даже открыть глаза.

Все кончено, все кончено, Пеппер теперь ненавидел ее.

Закончив, Пеппер взял рыбу и специальную доску и положил лосося.

— Я показываю только один раз.

Подавленное настроение Линь Кэсун улетучилось, как только она услышала, что Пеппер собирается учить ее, и ее глаза немедленно расширились.

— Во-первых, нужно продезинфицировать инструменты. — Пеппер побрызгал какой-то жидкостью на лезвие перед Линь Кэсун, затем поджег его.

Затем Линь Кэсун поняла, что это был алкоголь.

Пеппер рассказал о составе лосося, о том, какие части лучше выбирать, и о деталях приготовления.

Он говорил быстро, и кроме того по-английски, Линь Кэсун не могла отреагировать сразу и только наблюдала, как он плавно отделяет мясо от кости, нарезает их на одинаковые кусочки и откладывает в сторону.

Линь Кэсун наклонила голову, наблюдая за началом среза ломтиков рыбы и сосредоточившись на угле, под которым лезвие Пеппера касалось рыбы, и даже на силе, с которой лезвие опускалось вниз.

— Не нажимай слишком сильно, чтобы не порвать, это разрушит текстуру рыбы, сделает мясо рыхлым и испортит вкус.

— Да. — Линь Кэсун запомнила эти слова.

Пеппер продолжал нарезать лосося, его движения были подобны струящейся воде, глаза Линь Кэсун не могли за этим уследить.

12 кусочков лосося были быстро нарезаны.

Затем Пеппер занялся другими делами. Потому что курицу для куриных рулетиков нужно было подготовить заранее.

Видимо из-за того, что посетителей было больше, чем ожидалось, вся задняя кухня была так занята.

Эти 12 кусочков лосося нужно было отнести на главную кухню, но человек, несший тарелку, просто не мог не упасть, и все кусочки лосося оказались на полу.

— Куриные грудки готовы?

— Я удаляю кости! Вздохнуть не дают! — громко ответила Пеппер.

— Пеппер, лосось упал на пол, его нельзя использовать!

— Черт возьми…

Вся кухня представляла собой большой клубок хаоса, в котором тем не менее царил своего рода порядок. Но только Линь Кэсун, как будто она была посторонней, могла только следовать за Пеппером, но не знала, что делать.

— Умоляю тебя, неужели ты не можешь сама найти себе занятие? Нарежь чеснок, картофель, нарежь что угодно! — Пеппер, очевидно, уже потерял терпение.

Линь Кэсун могла только стиснуть зубы и крикнуть:

— Кому-нибудь нужно, чтобы я что-нибудь нарезала?

Никто не ответил.

Или, может быть, из-за того, что это была Линь Кэсун, никто не хотел ей ничего доверять.

Линь Кэсун чувствовала только неловкость. Ей нужно было что-то сделать.

Даже если бы у них горели задницы, они бы не попросили ее о помощи.

— Ты поняла, как подготовить лосося?

Линь Кэсун кивнула.

— Поняла или нет! Говори! — Ярость Пеппер снова вернулась.

— Поняла!

— Тогда иди!

Линь Кэсун немедленно проявила максимальную осторожность, достала из холодильника лосося и сделала все так, как учил Пеппер, плавно отделяя мясо от кости, без колебаний и сомнений.

Затем, следуя волокнам рыбы, ощупала вокруг, чтобы убедиться, что там нет костей, и осторожно удаляла найденные. После того как все рыбные кости были удалены, Линь Кэсун вспомнила движения Пеппера и срезала кожу. Но ее опыт был не таким большим, как у Пеппера, рыбья кожа у него получалась очень тонкой, но на той, что срезала Линь Кэсун, все еще оставался заметный слой мякоти.

Времени быть слишком разборчивой не было. Линь Кэсун начала нарезать вдоль волокон рыбы, разрез за разрезом, сохраняя хорошо запомнившийся угол наклона лезвия.

Она выложила мясо на стеклянный поднос и поставила его перед Пеппером:

— Вот так нормально?

Пеппер опустил голову и бросил на нее быстрый взгляд, затем продолжил готовить курицу.

Две секунды спустя он повернулся обратно, посмотрел на рыбу, затем на Линь Кэсун, и его взгляд было трудно описать словами.

— Скорее отправляй это на главную кухню! Быстрее! Шевелись!

Линь Кэсун немедленно развернулась, побежала и протянула рыбу Айрис.

— Почему принесли только сейчас! Попроси Пеппера двигаться быстрее! Или он хочет, чтобы посетители начали есть тарелки?

Линь Кэсун только хотела что-то объяснить, как Айрис уже отвернулась. Линь Кэсун оставалось только молча вернуться к Пепперу.

Выражение лица Пеппера было обычным, и он даже не спросил о реакции Айрис, когда та увидела лосося.

После того как Пеппер закончил подготовку куриной грудки, он приступил к говядине.

Несмотря на то, что Пеппер был занят как пчелка, он все же смог рассказать ей, к какой части туши относятся кусочки, которые он нарезал, их текстуру и другие свойства. Затем Линь Кэсун сказали снова нарезать чеснок. Но чем больше она резала, тем ровнее и легче это становилось, и времени на это ушло намного меньше, чем она потратила в самом начале.

Обеденный ажиотаж постепенно прошел, вся атмосфера на кухне тоже стала немного более расслабленной.

Линь Кэсун выдохнула и подняла руку, чтобы вытереть пот со лба.

Натянутое напряжение наконец ослабло, когда было почти 2 часа.

Некоторое люди даже достали кока-колу и собрались в круг, чтобы выпить ее вместе.

— Эй, проголодалась? — внезапно спросил Пеппер.

И Линь Кэсун поняла, что она даже не пообедала.

— Сделать тебе сэндвич?

— Правда? Спасибо тебе!

В это время кто-то внезапно выкрикнул имя Линь Кэсун где-то за пределами кухни.

— Линь Кэсун! Господин Цзян попросил тебя подняться на третий этаж!

— Ой! Уже иду!

Линь Кэсун посмотрела на Пеппера, он кивнул, показывая, чтобы она поднималась.

Линь Кэсун внезапно почувствовал себя неловко. За эти несколько часов на нее довольно часто кричали… вероятно, пришло время ей платить по счетам.

Но все всегда бывает в первый раз, ах, она была всего лишь птенцом, ее перья еще даже не выросли, нельзя же ожидать, что она сразу начнет летать, верно?

Вздохнув, Линь Кэсун поднялась на третий этаж.

С каждым шагом у нее тяжелело сердце.

Она постоянно вспоминала все, что сделала неправильно, например, неровно нарезала лук, ее движения были слишком медленными, на коже лосося осталось слишком много мяса, что было такой тратой продукта, и… она не смогла найти лосося…

На третьем этаже была открытая площадка, похожая на цветочный сад.

Лился теплый солнечный свет, цветы по бокам пышно цвели, и это место было самым мягким, нежнейшим местом в этом стальном лесу.

Посреди патио стоял стол, и за ним сидели Айрис и Цзян Цяньфань.

Цзян Цяньфань выглядел как обычно, обеими руками держался за трость, спина прямая, на лице не было никакого выражения.

— Как проходит твой первый день на кухне? — Айрис подперла ладонью свое лицо и небрежно спросила Линь Кэсун.

В ее глазах Линь Кэсун была никем, недостойным упоминания.

Поэтому она могла только улыбаться и не произносить ни слова.

— Лук был нарезан относительно хорошо, для новичка. Чем больше практики, тем лучше будет нарезка.

— Я буду усердно работать. — Линь Кэсун опустила голову.

Цзян Цяньфань поднял правую руку и протянул ее в сторону Линь Кэсун:

— Иди сюда.

Его голос был очень легким, первоначальное унылое выражение лица Айрис внезапно изменило цвет.

Рука Цзян Цяньфаня все еще была в воздухе, как будто он не опустит ее, пока не получит то, чего ждал. Его глаза повернулись в ее сторону, как будто он смотрел на нее.

Линь Кэсун внезапно растерялась. Что она должна была подать Цзян Цяньфаню?

Перед ним на столе стояла чашка чая, от которой все еще шел легкий пар, так что то, чего он хотел, явно было не чашкой чая.

Может… сахар? Сгущенное молоко?

Как будто Линь Кэсун тащили, она медленно протянула свою руку.

В тот момент, когда кончики ее пальцев только коснулись собеседника, Цзян Цяньфань внезапно напрягся и, схватив ее, рывком притянул к себе.

Линь Кэсун думала, что столкнется с ним, но Цзян Цяньфань уже развернулся и ловко зажал Линь Кэсун между своих двух согнутых ног.

Такое расстояние и позиция были слишком двусмысленными, как раз в тот момент, когда Линь Кэсун хотела увеличить дистанцию, Цзян Цяньфань фактически держал ее руку у своего носа.

Она перевела дыхание.

Нос Цзян Цяньфаня, казалось, потерся о тыльную сторону ее ладони, и в этот момент все ощущения в ее теле сосредоточились на этом маленьком кусочке кожи, ее плечи и спина быстро напряглись.

Его дыхание было таким свежим, что воздух, который он выдыхал, касаясь ее кожи, как будто хотел продуть все поры.

— Я чувствую запах лука, картофеля, зеленого перца, чеснока, баклажанов, а еще пахнет лососем.

Голос был спокойным, в нем чувствовалась легкая невозмутимость, когда Линь Кэсун услышала его, он был подобен ручейкам, тихо проникающим на глубину сердца.

— Ты действительно много чего нарезала сегодня.

Линь Кэсун ничего не сказала, потому что Цзян Цяньфань перед ее глазами был таким нежным, что казался ненастоящим.

Слегка опущенные глаза придавали ему таинственности, из-за чего нельзя было догадаться, о чем он думает.

Линь Кэсун хотела отдернуть свою руку.

Потому что каждый раз, когда Цзян Цяньфань открывал рот, чтобы заговорить, у нее возникало ощущение, что тыльная сторона ее ладони касается губ собеседника.

Он поднял голову, и как будто посмотрел на нее снизу вверх.

Она увидела какую-то чистую искренность в глубине его глаз.

http://tl.rulate.ru/book/12730/2819197