

Глава 4 Выдающиеся навыки обращения с ножом

Картофель — это четвертый по важности источник пищи (после риса, пшеницы и кукурузы). Его готовят множеством способов, повара придумали огромное количество рецептов с каждым из них. Используя картофель, как основной продукт, Ло Сю мог приготовить несколько сотен различных блюд.

Но сейчас ситуация отнюдь не проста, у него нет ни соли ни других специй, необходимых для более сложных рецептов. Это не позволяло в полной мере насладиться ситуацией. Количество доступных блюд, появившихся в голове Ло Сю, заметно уменьшилось. "Количество способов приготовления картошки без приправ ограничено, даже для пюре нужно сливочное масло. Таким образом, единственное, что можно приготовить это... Картофель фри."

"Фри", озарило Ло Сю.

Сначала помыть, затем почистить. Ло Сю смог получше ознакомиться с особенностями земляного фрукта. Он был заметно мягче, чем земной картофель, содержал больше крахмала и влаги.

После чистки и удаления глазков земляного фрукта, Ло Сю поставил на стол его четвертинку. Она была размером приблизительно с ладонь. Как Шеф, Ло Сю обычно готовил блюда западной, молекулярной, и прочих кухонь, но знал, умел и практиковал простые способы приготовления обычных продуктов китайской кухни. Многие китайские Шеф-повара начинали с самых низов и Ло Сю не был исключением.

"Картошка Фри... Я не готовил её уже много лет!"

Пока Ло Сю ностальгировал, его руки не останавливались. Он выбрал нож, напоминающий традиционный японский сантоку, знакомый ему по прошлой жизни.

Его лезвие очень острое. Ножи этого типа это основной инструмент в этом мире? Навыки использования ножей здесь довольно высоки....

Что?! В этой кухне нет ничего похожего на китайские тесаки Цай-дао? Странно! Согласно китайской поговорке, нет ничего, с чем бы не справился Цай-дао, а если что-нибудь такое найдётся, то надо всего лишь взять второй Цай-дао.

Повару не нужно ничего кроме такого тесака для приготовления большей части блюд китайской кухни. Соответственно, повара специализирующиеся на ней, мастерски обращаются с Цай-дао. Это одна из уникальных особенностей китайской кухни, которую должен освоить каждый повар, желающий готовить её блюда. Первая задача поварёнка — научиться пользоваться ножом в совершенстве. Только после этого можно приступить к приготовлению пищи.

Но в этом мире стиль приготовления пищи больше напоминал японский или французский, кухня сияла и блестела лезвиями разнообразных ножей. Ло Сю, грустно вздохнув, проворчал: — Все эти ножи... Китайский тесак гораздо удобнее. Но, посмотрев на нож в своих руках, он знал, что лучше такой, чем совсем ничего.

К счастью нож был действительно острый. Лезвие блестит и сверкает, но по форме напоминает увеличенный нож для фруктов. Тремя пальцами, большим, указательным и средним, Ло Сю взялся за рукоять. Он выровнял дыхание и, через два вдоха подбросил земляной фрукт в воздух. Нож двигался быстро и точно.

Хвак! Хвак!

Большой земляной фрукт развалился на четыре равные части. Но на этом Ло Сю не остановился, рука с ножом продолжала двигаться так же быстро. Здоровенный земляной фрукт превращался в обычных размеров овальную картофелину.

В это время Е Вейлянь медленно прокралась на кухню. Любопытство толкало её узнать что за "чёрную несъедобную отраву" её брат приготовит на этот раз. Когда она увидела занятого нарезкой Ло Сю, в её глазах появилось недоумение. Она никогда не видела его таким... Таким спокойным, уверенным в себе и получающим удовольствие от процесса готовки. Это диаметрально отличалось от того брата на кухне, которого она знала ранее.

"Мой брат изменился после нападения?"

От этих мыслей Е Вэйлянь отвлёк стук ножа о дерево разделочной доски.

— Э?

Она даже подумала, что ослышалась. Так быстро? Е Вейлянь посмотрела в сторону источника шума и увидела такое, чего не осмеливалась представить.

Та-та-та-та!

Её взгляду предстали великолепные навыки обращения с ножом Ло Сю. Без запинок, без пауз, даже не глядя на земной фрукт, он резал его так же естественно, как по небу плывут облака. Он закрывал глаза так, будто наслаждался нарезкой овоща. Движения его рук были под стать не человеку, а машине, так быстры они были. В них, казалось, была какая-то магия, огромный земляной фрукт на глазах превратился в аккуратную стопку тонких ломтиков. Горка, за его рукой увеличивалась с каждым движением руки с ножом, после каждого из которых она по чуть-чуть придвигалась к другой руке.

"Что же это такое?"

Уставившись на руки Ло Сю, Е Вэйлянь как замороженная подошла к нему и встала рядом. Что это за навыки нарезки? Е Вэйлянь подумала, что даже шеф-повар "Чернильницы", лучшего в городе ресторана, не сможет сравниться в скорости с Ло Сю. Когда это её брат успел набраться такого опыта использования ножа? Они с ним выросли вместе и она даже не догадывалась о настолько эффектных умениях Ло Сю.

Происходящее на самом деле было очень быстрым. Нож, казалось, танцевал под всё ускоряющийся ритм. Стук был похож сначала на лёгкую морось, но затем этот дождь падал всё быстрее, сильнее и тяжелее. Только легендарные шеф-повара золотого уровня могли похвастаться таким уровнем владения ножом.

Когда эти мысли пронеслись в голове Е Вэйлянь ей в голову ударила идея. Это же была кухня Сючжень! Кухня, способная парить в небе, проникать в самую толщу земли, двигать горы и моря, делать всевозможные невероятные вещи! Это была сила, одним движением клинка сражавшая легендарных чудовищ!

Кухня Сючжень почиталась всеми в городе Снежной Луны.

"Может быть... Просто может быть мой брат, это легендарный практик Сючжень золотого уровня, всё это время скрывавший свои навыки?"

Е Вэйлянь с ожесточённой решимостью уставилась на руки Ло Сю, будто пытаясь постичь его умение. Она не смогла увидеть ничего кроме бликов света и всё уменьшающегося земляного фрукта. Правая рука Ло Сю не переставала двигаться, выдерживая взятый ритм. Это было похоже на музыку, нож стучал по разделочной доске как по барабану.

Е Вэйлянь даже открыла рот от изумления.

"Круто!"

Она не могла представить, чтобы с ножом так обращался кто-то не практикующий Сючжень.

"Брат, это действительно Кухня Сючжень?"

Е Вэйлянь прижала руки ко рту, стараясь не издать ни единого звука, которые могли бы помешать Ло Сю. Но в следующий момент в её глазах вспыхнул гнев. Мой брат действительно... хранил этот секрет столько лет? Как он смог так отточить свои умения? Почему же еда, которую он готовил, настолько ужасна? Это чтобы ввести меня в заблуждение? Всё это время он строил из себя простачка?

Но здесь не было никого, чтобы ответить на её вопросы. Тем временем, Ло Сю закончил нарезку земляного фрукта. Толщина разных ломтиков была одинаковой до такой степени, что казалось будто их нарезала машина. Ломтики блестели от сохранившегося в них крахмалистого сока, они были настолько хорошо нарезаны, что ни капля не пропадёт впустую. Но ещё более удивительным было то, что земляной фрукт выглядел соединённым вместе. Если приложив немного силы потянуть нижний ломтик, то остальные вытянутся в длинную струну и ни один не упадёт на пол. Держалось всё это на тонких, как шелковая нить, полосках непрорезанной ткани овоща. По мнению Е Вэйлянь такое умение должно было называться "Призрачным топором", одной из вершин мастерства.

Но нарезка на ломтики это только первый шаг. Второй — это нарезка брусочками. Конечно, для Ло Сю это не было сложной задачей. Он освоил эти навыки ещё в десятилетнем возрасте. А для ресторана Бай Ло, где он работал, это было самым простейшим, элементарным умением. Вот нарезка картошки нитью или скульптуры из неё будет считаться продвинутым навыком.

"Нарезка брусочками..."

Ло Сю, покачивая головой отодвинул ломтики, немедленно принявшие круглую форму исходного материала. Нарезать их брусками!

Хвак-хвак-хвак-хвак!

Окружённые бессчётными бликами и отражениями руки Ло Сю выглядели размытыми и неясными. Все ломтики земляного фрукта немедленно превратились в брусочки.

Отлично! Окончив нарезку, я могу пожарить картошку фри! Улыбавшийся Ло Сю почувствовал спиной холодный порыв ветра.

— Эээээ?

Он удивлённо обернулся и столкнулся с яростным взглядом сестрыскрестившей руки на груди.

Заметки:

Цай-дао действительно используется китайскими поварами как единственный нож, больше информации на http://www.caidao.ru/article?id=22&gotovit_v_voke=nozh-kitayskogo-shef-povara-kratkaya-klassifika-ciya-i-opisanie.

<http://tl.rulate.ru/book/13048/264360>