Глава 1819 - Необычное в обычном

Хижина в лесу выглядела обшарпанной, но поскольку в этом месте Бог Кулинарии готовился к последнему испытанию Бу Фана, многие вещи в ней были необычными.

Бу Фан чувствовал ужасающую энергию в кухонном ноже, который сейчас держал в руках. И он был намного сильнее Кухонного Ножа из Золотой Драконьей Кости в его совершенной форме. Нож, вок, плита и другая кухонная утварь были очень высокого качества, как будто это были лучшие божественные артефакты вселенной.

Бог Кулинарии был очень обеспокоен последним испытанием. Он хотел, чтобы Бу Фан смог приготовить превосходное блюдо, ведь только тогда он сможет унаследовать его наследие. Поэтому все, что он приготовил для Бу Фана, будь то ингредиенты или кухонная утварь, было лучшим в мире.

Держа в руках кухонный нож, лицо Бу Фана постепенно теряло выражение. Взгляд его глаз становился особо глубоким, словно он о чем-то размышлял. Через некоторое время он покачал головой и положил кухонный нож. Он не хотел использовать кухонную утварь, которую приготовил для него Бог Кулинарии.

Он повернулся и посмотрел на ингредиенты, которые были сложены в стороне. Испуская мощную ауру, все они были лучшими ингредиентами во вселенной, эквивалентными или даже превосходящими ингредиенты класса Великого Повелителя Душ.

«Используя лучшие ингредиенты и кухонную утварь, можно приготовить лучшие блюда...».

Уголки рта Бу Фана слегка приподнялись. Он сделал шаг назад, сел на землю, скрестив ноги, и вместо того, чтобы начать готовить, погрузился в размышления.

Направление Бога Кулинарии представляло собой смесь Безжалостного Пути и Эмоционального Пути, причем первый занимал доминирующее положение. Возможно, именно по этой причине он искал себе преемника. Он шел по неверному пути, и, возможно, уже умер.

После долгих размышлений Бу Фан окинул взглядом все, что было перед ним. Удивительная кухонная утварь и ингредиенты начали трансформироваться. Высококачественные ингредиенты, излучавшие мощную ауру, стали обычными, а лучшая кухонная утварь стала обычной, похожей на ту, которой пользовались деревенские жители.

Он превратил лучшую в мире кухонную утварь и ингредиенты в самые обычные, используемые смертными. Возможно, даже Бог Кулинарии не смог бы понять, что он пытается сделать.

После этого Бу Фан встал, взял обычный кухонный нож и начал не спеша готовить из простых ингредиентов.

Он вымыл водой свежую капусту, а затем медленно очистил ее от кожуры. Его движения были настолько тщательными, что казалось, он вкладывает в них все свои эмоции. Затем он разбил яйцо в миску и медленно взбил его палочками, наблюдая за тем, как желток и белок смешиваются при перемешивании.

С шумом он положил на разделочную доску кусок розовой свинины. Вместо того, чтобы использовать свои изысканные навыки владения ножом, он прижал его мокрой рукой, разрезал на ломтики и медленно нарезал на мелкие кусочки.

Бу Фана действовал неторопливо, поскольку он уже не был таким нетерпеливым, как раньше, когда готовил. Именно такая техника работы обычным ножом могла передать лучший вкус ингредиентов, потому что она была наполнена эмоциями, и каждый разрез был полон заботы об ингредиентах.

Закончив нарезать свинину, он высыпал белую муку. Крошечные белые частицы витали в воздухе и прилипали к его рукам. Он ссыпал муку в небольшую кучу, сделал в центре углубление и налил туда воды. Мука у края сразу же рассыпалась и поплыла по поверхности воды. По мере того как вода текла, все больше муки смывалось вниз, образуя маленькие комочки.

Бу Фан руками раздавил эти комки, затем равномерно смешал воду с мукой и ритмично замесил. Он не использовал так называемый метод замешивания Тайцзи, не применял Законы или силу Великого Пути. Он просто месил тесто так нежно, как будто купал своего ребенка.

В этот момент в небе показалась пара невидимых глаз, наблюдавших за Бу Фаном. Возможно, Бог Кулинарии был удивлен тем, как он готовит. В его распоряжении были лучшие ингредиенты и кухонная утварь, но он решил не использовать их.

Неужели он думал, что блюда, приготовленные обычным способом, могут быть лучше, чем блюда, приготовленные с использованием лучших ингредиентов?

На Бу Фана это никак не повлияло. Пока в его глазах плескались всевозможные эмоции, мука и вода постепенно замешивались в тесто. Он продолжал давить и складывать его руками, отчего фарфоровая чаша с тестом тихонько звенела.

Что же представляло собой настоящее блюдо Бога Кулинарии?

Раньше Бу Фан считал, что может приготовить лучшие деликатесы, используя лучшие ингредиенты и кухонную утварь. Но в тот раз, когда он готовил в звездном небе, он понял, что ошибался. Возможно, причиной тому был недостаток сил. С помощью Уайти ему удалось приготовить лишь псевдо-блюдо Бога Кулинарии.

Хотя они отличались только словом "псевдо", на самом деле между ними лежала колоссальная разница. Бу Фан пятьсот лет размышлял над тем, как преодолеть этот разрыв, но так и не смог

продвинуться дальше. Он очень ясно помнил наполнявшее его отчаяние.

Однако, когда он съел блюдо, приготовленное Богом Кулинарии из лучших ингредиентов и первоклассной кухонной утвари, он не был поражен. На самом деле, он был даже немного разочарован. Он знал, что это должно быть лучшее блюдо, приготовленное Богом Кулинарии, с которым не сравнится его псевдоблюдо, но...

Может ли настоящее блюдо Бога Кулинарии достичь этого стандарта?

Бу Фан усомнился в себе и размышлял. Он подумал, что, возможно, его метод был неправильным, поэтому он отбросил всю помпезность и обстоятельства и решил готовить из самых обычных ингредиентов и самой простой кухонной утвари.

Он замесил тесто в множество маленьких шариков, затем тщательно раскатал их скалкой в обертки. После этого он положил различные ингредиенты в обычный глиняный горшок и равномерно перемешал их палочками.

Ингредиенты смешались друг с другом. Это была удивительная, почти чудесная химическая реакция, и Бу Фан был восхищен. Действительно, простое и обычное было прекрасным. Возможно, это и было то самое блюдо Бога Кулинарии, которое он искал.

Он взял ложку, зачерпнул немного начинки и положил ее в центр обертки из теста. Затем он тщательно запечатал края, сложив обертку. Пока он лепил пельмени, его взгляд немного блуждал. В голове промелькнуло все, что он пережил за последние пятьсот лет.

Эти пятьсот лет занимали почти половину его жизни. Время, проведенное им на Земле, Континенте Скрытого Дракона, в Бессмертном Царстве Кулинарии, Хаотической Вселенной и других местах, вместе взятых, не так уж и много. Для него это было путешествие, чтобы успокоить свой разум.

Иногда он скучал по своим старым друзьям и позитивному настрою, когда только учился готовить. Тогда он был незначительным и бесстрашным. Сейчас, вспоминая об этом, ему хотелось смеяться.

Он заворачивал все больше и больше пельменей, и вскоре их уже было много на плите. Бу Фан остановился, когда оберток больше не было, начинка была израсходована, но ему казалось, что прошло лишь мгновение.

Он поднял руку и потер нос, намазав его немного белой мукой. Затем он достал пароварку, расстелил внутри слой белой марли и положил в нее пельмени один за другим. Наконец, он закрыл крышку.

За печкой лежала куча нарубленных дров, таких же, как те, что он нарубил один в своей

хижине. Он положил несколько штук в печь и зажег их. Пламя заплясало на дровах, самое пламя, без всякой странной энергии или силы. Бу Фан наклонился и подул в печь, отчего поднялась черная зола, заставив его несколько раз кашлянуть. Но огонь затрещал.

На плите стояли два обычных котелка. В одном он варил пельмени, а в другом готовил другие блюда.

Шипение...

Бу Фан добавил немного масла в вок, затем бросил туда подготовленные ингредиенты. Поднялся шлейф белого дыма - это был пар, испаряемый маслом. Держа в руке обычный половник, он начал жарить, подбрасывая вок, заставляя ингредиенты подпрыгивать. Вскоре они стали золотистыми, и воздух наполнился восхитительным ароматом.

Когда все ингредиенты были приготовлены, Бу Фан взял паровую посуду. От него исходил насыщенный, освежающий аромат, который попал ему в нос. Он сделал глубокий вдох и почувствовал, как его сердце растаяло. За все годы, что он готовил, это был первый раз, когда блюдо так сильно опьянило его.

Он опустил в кипящую воду горсть тонкой лапши и она начала размягчаться и крутиться в воке. Это была лапша "Усы дракона", также называемая лапшой долголетия, которую готовил Бу Фан. Почему-то в этот момент ему очень захотелось их приготовить.

Пока лапша варилась, Бу Фан добавил в фарфоровую миску уксус, соевый соус, рубленый лук и другие приправы. Когда лапша полностью размягчилась, он достал ее и положил в миску.

В его глазах был сложный взгляд. Он вспомнил лапшу "Усы дракона", которую родители готовили ему на день рождения в детстве. Там не было праздничного торта, только миска лапши. Это было простое блюдо, но оно содержало заботу родителей о нем и их пожелания, чтобы он вырос здоровым.

Бу Фан выдохнул, его руки слегка дрожали, когда он вылавливал лапшу.

В этот момент пельмени в пароварке сварились. Бу Фан вынул ее из вока и поставил на плиту. От нее поднимались клубы горячего пара. Когда он поднял крышку, шлейф белого дыма вырвался наружу, словно дракон. Нежные пельмени спокойно лежали внутри пароварки.

Палочками для еды он вынимал их одну за другой и раскладывал на тарелке в виде распустившегося цветка. В центре тарелки лежал приготовленный им соус.

Наконец, он достал фарфоровую чашу и наполнил ее ароматным рисом. К этому моменту он закончил готовить еду: тарелку пельменей на пару, миску лапши, жареное яйцо и тарелку жареного мяса.

Это были четыре простых блюда, и он не готовил их с использованием причудливых ингредиентов или посуды. Однако он готовил их с пониманием и эмоциями, накопленными за пятьсот лет. С виду они казались обычными, но в глубине необычными. Именно такой выбор сделал Бу Фан перед лицом последнего испытания Бога Кулинарии.

В хижине Бу Фан расставил блюда на столе. Блюдо Бога Кулинарии все еще сияло ярким светом, но когда он поставил рядом с ним свои блюда, его свет внезапно потускнел.

Наконец, он поставил миску с рисом, положил рядом ложку и палочки для еды и равнодушно произнёс: — Я закончил готовить. Пожалуйста, попробуйте блюда.

http://tl.rulate.ru/book/4793/2108209