

Интенсивный звук металлического побрякивания прошелся через все кулинарное подразделение. И вскоре нелюдимое до того подразделение стало оживленным и наполненным жизнью.

Под звуки, зовущие на побудку, люди продирали сонные глаза и спешили начать приготовления.

Бу Фан также вышел из своей палатки, чтобы присоединиться к общему построению. Хотя это был только его первый день в отделении поваров, он кое-что знал об армейский порядках.

Например, что каждое происходит собрание военных поваров. И только в армейской кухню призывом к этому построению выступает дребезжание металлической поварешки о кастрюлю.

Добродушного вида паренек, что проводил вчера Бу Фана к палатке склонился над котелком в центре лагеря. Судя по всему Лонг Ка. Тоже не удалось как следует выспаться.

Котелок стоял на деревянной перегородке. От костра доносился потрескивающий звук поленьев. Место, где расположился Лонг Кай, было прямо посреди лагеря армейской кухни.

Котелок то и дело погромыхивал металлической крышкой, выпуская к небу ароматные кубы дыма, в них отчетливо чувствовалась примесь духовных ингредиентов.

В этот самый момент, Вей Дофу начал беспрерывно бить черпаком в металлический котелок, который носил постоянно с собой. Окинув недовольным взглядом, собравшееся подразделение поваров он нахмурился и принялся подгонять всех.

«Быстрее, быстрее, неужели вы хотите, чтобы в армии говорили, что армейские повара не настоящие солдаты. Шевелите своими задницами, рать вашу задери. »

Вторя понуканиям Вей Дофу ,армейское подразделение тут же собралось из аморфной массы сонных мух в подобие некоего строя.

Бу Фан так же последовал за всеми и занял свое место посреди строя.

Видя это Вей Дофу слегка нахмурился. Он то рассчитывал, что Бу Фан подобно большинству новоприбывших салаг проспит до обеда. Впрочем, ему не было сейчас особого дела до Бу Фана, были дела и гораздо более важные.

«Эй солдаты, сегодня вам предоставляется уникальная возможность. Третий корпус должен выдвинуться в зону боевых действий и поддержать основную армию, поэтому генерал хочет,

чтобы мы приготовили пир для наших солдат.»

По рядам поваров прошлись оживленные шепотки.

«Каждый из вас должен показать все на то способен, ни дай бог кто-нибудь из солдат скажет :Что это за помои!: Помните наша готовка помогает поддерживать боевой дух солдат. »

Слова Вей Дофу заставили каждого в строю поваров горделиво выпятить грудь. Возможность продемонстрировать свои кулинарные навыки предоставлялась не так часто. И потому она была настолько ценна.

Даже такой молодой повар как Лонг Кай не мог сдержать своего воодушевления.

«Хорошо, Лонг Кай раздай всем в лагере рисовый отвар, после чего можешь возвращаться и начинать готовить как все. Все остальные можете приниматься за дело. Тот, кто не справится с положенной задачей разочарует не только себя, но и меня и будет целый месяц заниматься заготовкой дров. »

Воодушевленное выражение на лице Лонга Кая тут же сникло. Хоть и нехотя, но он повиновался словам командира.

Бу Фан же собирался вслед за остальными поварами вернуться в свой лагерь, чтоб приступить к готовке, но он был остановлен Вей Дофу.

«Эй, парнишка я буду за тобой следить. Если твое блюдо не выберет ни один из солдат. Тогда.... Хихи, ну ты должен знать , что случится тогда. Я покажу тебе каковы последствия быть высокомерным со мной. », холодно ухмыльнулся Вей Дофу.

Бу Фан лениво посмотрел на Вей Дофу и ухмыльнулся. Для него разговаривать с этим человеком было все равно, что пытаться переспорить дурака. Они ни во что не ставил командира своего подразделения, а потому не стал тратить время на бесполезный спор, лишь развернулся и направился обратно в лагерь.

На полу палатки его ждало рассыпанное великое разнообразие ингредиентов. Хотя они все были очень простыми их было много, чтобы выбрать из них нечто подходящее.

Тут было и мясо и овощи. Бу Фан подошел к наложенной куче и выбрал из нее несколько ингредиентов, обладающих самыми лучшими свойствами. Оценивая ингредиенты, Бу Фан каждый из них взвешивал в своих руках.

Затем, он какое-то время потратил на розжиг огня. Бу Фан поставил котелок на деревянную раму.

По большому счету, Бу Фану было все равно специально ли ему дали ингредиенты, из которых трудно приготовить что-то стоящее или нет. Для него профессионального повара, сделавшего своей целью стать богом кулинарии, каждое блюдо было предметом гордости. Он знал, что в любом случае приготовит то, что оставит его клиентов довольными.

Бу Фан какое-то время спокойно смотрел на предоставленные ему компоненты. Для него простая готовка не представляла никаких сложностей.

Нож Бу Фана рассек воздух, наполнив пространство многочисленными искорками, пойманными крутящимся в руках металлическим лезвием от отблесков пламени.

СВУШ! СВАШ! СВИЩ!

\

За время, которого едва ли хватит, чтобы совершить несколько вдохов, Бу Фан полностью нарезал все необходимые ингредиенты. Его мастерство владения техникой метеорной нарезки вышло на новый уровень, и потому для Бу Фана справиться с подготовкой настолько низкоуровневых ингредиентов не представляло никакого труда.

Нарезав компоненты, Бу Фан приступил к дальнейшему шагу готовки. Он раскалил котелок и влил в него масло. Даже оно не содержало и малейшего следа духовной энергии. Это было настолько простое и обычное масло, насколько вообще масло может быть обычным.

Большинство поваров кулинарного подразделения не могли полностью уберечь свои блюда от потери ингредиентами духовной энергии. Но даже в самых больших и дорогих ресторанах шеф повара не могли полностью избежать этого, да и немногие из этих поваров могли сделать тоже самое, что и повара кулинарного отделения в полевых условиях с минимумом удобств.

Готовка с помощью и контролем духовной энергии была коньком Бу Фана. Жаль, что сейчас его ингредиенты вовсе не содержали духовной энергии, но по большому счету не было большой разницы готовить с помощью техник с простыми или насыщенными духовной энергией ингредиентами..

Из палаток поварского лагеря вверх потянулись тонкие струйки дыма. Ото всюду разносилось потрескивающий звук, жарящихся на масле блюд.\ Но несмотря на всю активность, и жизнь заполонившую лагерь повара готовили очень маленькое разнообразие блюд.

Прежде всего такой маленький выбор был связан с количеством блюд, которые необходимо приготовить, чтобы прокормить многочисленную армию. Если распылится и попытаться приготовить широкое разнообразие яств, тогда повара рисковали оставить солдат без полноценного необходимого им рациона.

Поэтому, несмотря на немалое число поваров выбор блюд был весьма ограничен и не баловал

разнообразием.

По лагерю прокатилась волна предсмертного визга духовных зверей. Чтобы снабдить солдат необходимыми полезными веществами отделение поваров должно было использовать в своих блюдах лучшие из доступных ингредиентов. Им приходилось собственноручно забивать духовных зверей, которые в дальнейшем шли для готовки. \\\

В этот раз Бу Фэн, решил ограничиться всего одним блюдом. Он приготовил его достаточно быстро, и сейчас он поставил блюдо на металлический поднос и накрыл его металлической крышкой, чтобы предотвратить утечку ароматного пара.

Закончив с блюдом, Бу Фэн еще раз окинул выделенную ему студию оценочным взглядом и уселся в медитативной позе, дожидаясь, когда и остальные справятся со своей готовкой.

Через какое-то время до слуха Бу Фэна дошел звон, от ударяющегося о металлический котелок черпака. Наконец-то!

Бу Фэн открыл глаза с воодушевлением. Наконец-то его блюдо получит оценку.

Не то, чтобы он волновался. В конце концов, он был более уверен в своей готовке, но ему не терпелось уже увидеть как будет принято его блюдо.

Бу Фэн выбрался из своей платки. Вместе со всеми отправившись к месту построения.

Вайти послушно остался дожидаться своего владельца в палатке.

На месте построения большинство поваров держали огромные котелки с приготовленными яствами. У некоторых котелки были настолько тяжелыми, что они не могли их держать в руках и были вынуждены поставить на землю.

Все они были покрасневшие и запыхавшиеся. У многих по лбу проскальзывали капельки пота. Было видно, что в свои блюда повара вложили свою душу и старание.

«Пацан, где тебя черти носили!? Мы все здесь ждали только одного тебя!», Вей Дофу не смог упустить шанса, что как-то поддеть слишком много возмнившего о себе паренька.

Впрочем, Бу Фэн не обратил никакого внимания на замечание командира и спокойно стал со всем в строй.

В сравнении с котелками остальных его был гораздо меньше. А за чем давать большой котелок, тому, кто готовит блюда из простых ингредиентов - думали остальные — все равно мало кто выберет его блюдо.

Поэтому на Бу Фана не обратили большого внимания.

Вей Дофу проигнорировал несносное поведение Бу Фана и обратился к остальным.

«Очень хорошо, так как вы приготовили свои блюда, то можете начать подготовку к их подаче.
»

«Ура!», многоголосое эхо прокатилось по рядам поваров. Им не терпелось показать другим результаты своей готовки.

Все повара взяли свои котелки и поспешили покинуть пределы кулинарного лагеря.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/468579>