

На белом листке черным по белому были напечатаны два иероглифа: Ли Чуань.

Хотя имя было напечатано машинкой, аккуратными, безупречно ровными буквами, даже оно, казалось, унаследовало от хозяина некий властный оттенок — дерзость и силу, проступающие сквозь холодную бумагу.

— Кого вы вытянули? — спросил сотрудник.

Цзянь Нань показал ему бумажку.

Тот улыбнулся:

— Поздравляю вас!

Как только объявили результаты жеребьевки, чат прямого эфира взорвался:

«Цзянь Нань потратил весь сегодняшний запас удачи именно здесь!»

«Сразу вспомнил все свои жизненные неудачи...»

«Это просто невероятно! Репостите Цзянь Наня, и Ли-гэ сам к вам придет на помощь!»

По правилам участникам нельзя было напрямую общаться с членами жюри — для сохранения честности шоу. Всё, в чем они нуждались, следовало написать на большом экране, и тогда жюри могло решить — помочь или нет.

Цзянь Нань тщательно обдумал свой запрос, прежде чем напечатать его.

Через несколько секунд на экране появилось:

Ингредиент — курица.

Судьи все заметили. Первым нахмурилась Дунфан Юаньхуа:

— По правилам, мы можем помогать только с процессом приготовления, но не с ингредиентами.

— Верно, — поддакнул У Цян, — если сейчас согласимся, остальные участники тоже начнут просить продукты — и будет хаос.

— Правила есть правила, — сурово произнесла Дунфан Юаньхуа. Она была человеком педантичным. — Если начнем делать исключения, зачем тогда вообще нужны эти правила?

Ли Чуань молчал, задумчиво постукивая пальцем по столу.

Младший судья, взрывной Дун Цзюньин, не стал поддерживать старших коллег. Предыдущая идея Цзянь Наня ему понравилась, и он испытывал к парню определённую симпатию.

— Мне вот интересно, зачем ему нужна курица, — прямо сказал он. — Хочу увидеть, чем мой участник на этот раз меня удивит.

Мой участник?

Ли Чуань прищурился. Его губы растянулись в улыбке, но в глазах тепла не было. Мужчина

заговорил мягко, почти лениво:

— Учителя Дунфан и У — наши уважаемые старшие, и раз уж мнения разошлись, предлагаю проголосовать.

Лицо Дунфан немного просветлело.

— Согласен, — кивнул У Цян.

Провели голосование: Дунфан и У — против, Дун Цзюньин — за.

На безупречно красивом лице Ли Чуаня не дрогнул ни один мускул; его невозможно было прочесть.

— Два против двух, — спокойно подвёл он итог.

Дунфан нахмурилась:

— То есть вы... тоже за?

Ли Чуань лениво усмехнулся:

— Я человек разумный, — произнёс он медленно. — Раз уж голоса разделились, а правила устанавливает продюсер, почему бы не предоставить решение режиссёру?

С этими словами он поманил жестом сотрудника.

Тот подбежал вприпрыжку:

— Ли-гэ?

Ли Чуань улыбнулся — без тени напряжения, легко, но в этом спокойствии чувствовалась власть.

— Мой участник хочет курицу, — сказал он.

Он будто бы нарочно — хоть и совсем чуть-чуть, почти неуловимо — сделал акцент на словах «мой участник». Но даже этой едва заметной интонации хватило, чтобы Дун Цзюньин повернул голову в его сторону.

И тут же — взрыв в чате:

«Мой участник?!»

«Я что, ослышался? Старею, видимо...»

«А-А-А! Мы категорически против!!»

Но пока зрители дружно сходили с ума, сотрудники шоу были заняты другим.

Ли Чуань и правда стоял близко — настолько, что между ними оставалось всего полшага. Вблизи он выглядел куда привлекательнее, чем на экране или в промофото.

Такое лицо... даже святой бы дрогнул.

Девушка из команды постпродакшена сглотнула, поспешно кивнув:

— Эм... то есть, вы хотите сказать?..

Ли Чуань лениво приподнял ресницы. Его тёмные, чуть раскосые глаза — те самые «периковые» — мерцали густым блеском, а голос звучал низко, с лёгкой хрипотцой:

— В принципе, курица — не великая роскошь. Но, кажется, правила соревнования не позволяют... Ты же знаешь, я человек, который уважает правила. Так что пусть решает режиссёр.

У девушки по спине пробежала дрожь.

Правила?

Если сам Ли Чуань уже произнёс это — какой режиссёр осмелится возразить?

— Я... я сейчас же уточню у режиссёра! — пискнула она и почти бегом скрылась за кулисами.

Ответ пришёл быстро. Конечно же, режиссёр прекрасно понял, что имел в виду великий Ли Чуань. После краткой паузы он махнул рукой: пусть доставят курицу.

На лице Ли Чуаня мелькнула довольная улыбка. Он посмотрел на сцену, где развернулась суета, затем поймал взгляды Дунфан Юаньхуа и У Цяна — те смотрели на него с едва скрытым раздражением.

Он чуть усмехнулся, мягко, но с вызовом:

— Я ведь говорил, я человек, уважающий правила.

Дунфан и У Цян синхронно помолчали.

Да чтоб тебя, «уважающий правила»!

На сцене Цзянь Нань, тем временем, не мог поверить своим глазам. Курица. Настоящая курица!

Он с трудом удержался, чтобы не вскрикнуть от радости. Ли-гэ... настоящий спаситель.

— Вы уже использовали свою возможность получить помощь, — предупредила сотрудница, передавая ингредиент. — Больше просить нельзя.

— Понимаю, — с улыбкой ответил он.

На самом деле, когда речь зашла о капусте и муке, то уже примерно представлял, что будет делать. Поэтому, пока шло обсуждение, он успел замесить тесто.

Теперь оставалось лишь разделать курицу и поставить её вариться.

Цзянь Нань привычно взялся за дело. Ладони уверенно скользили по тесту, белая мука липла к пальцам, но он не обращал внимания. Движения были отточены, лёгкие, а выражение лица — спокойное и собранное.

От него исходила мягкая, чистая аура — та редкая гармония, что возникает, когда человек полностью поглощён тем, что любит.

И зрители это почувствовали.

«Раньше я не понимал, что в нём находят... а теперь почему-то не могу отвести глаз.»

«Какой напыщенный, играет на камеру.»

«Да ладно, наверняка за кулисами готовить не умеет вообще.»

«Интересно, что он собирается делать? Кто-то понял?»

Никто.

Зато остальные участники уже начали догадываться.

Сын Го мелко порубила свинину и стала скатывать фарш в шары — очевидно, собиралась готовить «Львиные Головы».

Блюдо классическое, без изъёнов, к тому же с богатой историей — говорят, его придумали ещё во времена императора Суй Ян-ди, во время его путешествий по великим горам и рекам.

Следующим был Цзи Хуай — ему досталась рыба.

Главный акцент он делал на уксусе и сахаре — догадаться несложно, речь шла о «Заправленной уксусом рыбе с Западного озера». И история у блюда подходящая — легенда о жене, приготовившей рыбу для мужа младшей сестры своего покойного супруга.

А вот когда настала очередь Цзянь Наня — вот тут стало интересно.

Курица уже томилась в кастрюле, но парень всё никак не начинал готовку. Он спокойно раскатывал тесто, потом принялся тянуть его в тонкие, ровные нити.

В чате начались догадки:

«Сто процентов будет лапша!»

«Может, чёрная куриная лапша?»

«Да кто ж его знает... блюд из лапши — море, но чтобы выделиться, нужно что-то особенное.»

А ведь это уже раунд на выбывание. Простая «лапша с историей» вряд ли могла бы спасти участника — и по сложности, и по оригинальности она проигрывала.

Не только зрители гадали — и судьи заговорили между собой.

У Цяна блеснули глаза:

— Ну что, попробуем угадать?

Ли Чуань чуть склонил голову, губы тронула тень улыбки:

— А у вас, У-лаоши, уже есть догадка?

— Не смел бы называть это догадкой, — лукаво ответил тот. — Но блюд, где сочетаются лапша и курица, на самом деле немного.

Дунфан Юаньхуа, сидевшая по другую сторону, задумчиво поджала губы:

— Лапша у него тонкая, не похоже на даошао, и не на хуэймянь, и уж точно не на жар-цзян.

Дун Цзюньин кивнул:

— Если говорить о блюдах с легендой, то даошао мянь — действительно лучший выбор.

Но нет — чувствовалось, что это не оно.

Надо признать, за две прошедшие игры Цзянь Нань проявил себя удивительно сильно.

Он не только владел техникой, но и умел мыслить нестандартно.

Дунфан Юаньхуа перевела взгляд на Ли Чуаня:

— А у вас, Ли-лаоши, есть предположения?

Ли Чуань отвёл глаза от сцены, будто на мгновение что-то обдумал, затем лениво ответил:

— Думаю, ответ вовсе не в лапше.

— Тогда... в курице? — с удивлением переспросила Дунфан.

Сочетать лапшу с курицей — вот уж действительно неожиданно.

Ли Чуань лишь улыбнулся, не удостоив вопрос ответом. Зато рядом задумался Дун Цзюньин: с самого начала все будто невольно игнорировали третий ингредиент — капусту. Она-то точно казалась лишней. Но... если речь о Цзянь Нане — то кто знает. Он ведь способен удивить.

Время шло к концу, почти все участники уже заканчивали свои блюда — один только Цзянь Нань всё ещё возился у своей станции.

— Сейчас лапша сварилась, — спокойно объяснял он, — нужно откинуть её и ополоснуть

холодной водой. Так она станет упругой, не разварится.

Он аккуратно переложил лапшу в миску с холодной водой, затем взялся за капусту.

— То же самое, что мы делаем, когда жарим лапшу. Всё просто, — добавил он, улыбаясь.

Зрители в чате буквально задыхались от нетерпения:

«Так что он делает?!»

«Чёрт, этот парень добился своего — я залип.»

«Я с ума схожу от любопытства!»

С тех пор, как он положил курицу в кастрюлю, Цзянь Нань больше к ней не притрагивался, будто вовсе забыл о ней. Всё его внимание было сосредоточено на лапше и капусте, и в его спокойных, точных движениях чувствовалась какая-то уверенная упрямость.

Тем временем другие участники уже представляли свои готовые блюда — особенно Цзи Хуай.

Он уверенно повернулся к камере:

— В этой версии «Заправленной уксусом рыбе с Западного озера» я добавил немного рисовой лепёшки. Она впитывает вкус сладко-кислого соуса, сохраняя при этом сочность рыбы.

Идея была свежей, оригинальной. Одно описание уже вызывало аппетит.

На его фоне простая лапша Цзянь Наня выглядела, мягко говоря, неброско.

Но когда оператор перевёл камеру на него, зрителей ждало неожиданное зрелище — Цзянь Нань наконец вытащил курицу из кастрюли.

Ту самую, что с самого начала готовилась без малейшего внимания, словно второстепенная деталь.

И... просто отставил её в сторону.

Затем он выложил капусту поверх лапши, взял кастрюлю с золотистым бульоном и начал аккуратно поливать сверху.

Бульон, густой и прозрачный одновременно, стекал по капустным листьям, и те, плотно свернутые, начали медленно раскрываться под его теплом.

Это было похоже не на кулинарный процесс, а на рождение чего-то живого.

Капуста, пропитанная солнечным бульоном, раскрывалась, словно лотос, восстающий из горячей воды — золотистый, прозрачный, будто в лучах утреннего света.

А под ним — белоснежная лапша, гладкая, блестящая, как облако, на котором этот лотос покоился.

Слов было уже не нужно — зрелище само по себе завораживало.

И тут же чат взорвался:

«У меня культурный шок! Что это вообще за блюдо?!»

«Похоже на лапшу, но вроде и не лапша...»

«Бульон почти прозрачный — это вообще вкусно?»

«Красиво, но бессмысленно. Просто понты.»

Мнения разделились. Даже среди участников многие недоумённо переглядывались — никто не мог понять, что это за загадочное блюдо и к какой кухне его отнести.

Вскоре раздался голос ведущего:

— Время вышло!

Все блюда начали по одному отправлять на дегустацию к жюри.

Первым понесли творение Цзянь Наня.

Никто не решился спросить, как оно называется — будто само его появление требовало тишины.

По условиям конкурса участники должны были приготовить блюдо с историей, а значит, и это творение когда-то уже существовало.

Судьям оставалось лишь гадать.

Дун Цзюньин немного помедлил, нахмурившись:

— Неужели это...

Дунфан Юаньхуа, наклонившись ближе, внимательно осмотрела блюдо. Уровень исполнения, аккуратность, баланс подачи — всё безупречно. В её взгляде впервые промелькнуло неподдельное восхищение:

— Сделано превосходно. Тут и правда есть талант.

У Цян прищурился, будто поймал знакомую деталь:

— Это же, неужели... то самое блюдо из государственного банкета? «Кайшуй байцай» — Капуста в кипятке?

Ли Чуань поднял маленькую фарфоровую пиалу — внутри плавала лапша в прозрачном, почти бесцветном бульоне. Он сделал глоток, задержал вкус, и уголки его губ дрогнули.

— Да, — подтвердил он спокойно. — Именно оно.

Даже повидавшие немало шедевров члены жюри не смогли скрыть удивления.

— Вот ведь парень, — Дун Цзюньин рассмеялся, — а я-то думал, он лепит «лапшу долголетия»! Кто бы мог подумать, что он выберет это!

На мгновение Ли Чуань замер.

Многие ли знали, что сегодня за день?

Кроме семьи — никто.

Совпадение? Или всё же... нет?

После дегустации все блюда были оценены, а результаты решили объявить завтра. Пока же участникам разрешили подойти к судьям — поблагодарить за помощь и попрощаться.

Обычно в такие моменты все стараются воспользоваться шансом — даже если тот или иной судья не помог им лично, лёгкие объятия на прощание никто не запрещал.

Поэтому вокруг Ли Чуаня быстро собралась целая толпа — все стремились обменяться хотя бы парой слов с «императором экрана».

На этом фоне настоящий получатель его помощи, Цзянь Нань, выглядел почти незаметно, стоя чуть в стороне.

И вдруг — Ли Чуань сам двинулся к нему.

Их взгляды встретились.

Цзянь Нань невольно затаил дыхание. Мужчина приближался размеренным шагом — спокойным, уверенным, но от этого почему-то сердце билось всё сильнее. Он попытался улыбнуться, выровнять дыхание, сделать вид, будто всё в порядке.

Ли Чуань остановился перед ним, раскрыл руки — и обнял.

В одно мгновение Цзянь Наня окутал знакомый аромат — свежий, как воздух после дождя, с едва уловимыми нотами кедра и хвои.

Аромат, который был исключительно его.

Это должно было быть обычное, формальное объятие — короткое, вежливое, без подтекста.

Но в тот момент, когда Ли Чуань уже собирался отстраниться, его ладонь мягко коснулась спины Цзянь Наня.

Два лёгких, едва слышных похлопывания — и низкий, глубокий голос прозвучал у самого уха:

— Спасибо. Это было... от души.

Грудь Цзянь Наня сжала острая, внезапная волна тепла.

Нос защипало, дыхание сбилось, и, чтобы не сорваться, он почти беззвучно прошептал:

— С... с Днём рождения.

<http://bllate.org/book/12642/1121259>