

В итоге Тао Му пришел к выводу, что ореол протагониста Шэнь Юя также имеет ограниченную сферу действия. Чем ближе люди были к Шэнь Юю, тем больше они должны были сдерживать свою неприязнь к нему. Иначе это приведет к необъяснимым неудачам.

Тао Му был обречен не любить Шэнь Юя из-за своего рождения и предыдущего жизненного опыта. Из-за сильной силы заговора Тао Му не мог относиться к нему так же враждебно, как в прошлой жизни. Подумав об этом, Тао Му решил, что единственное, что он может сделать, это сдерживать свои эмоции по отношению к Шэнь Юю. Лучше всего было бы полностью отстраниться от него, но даже если это невозможно, он все равно должен стараться держать дистанцию.

После окончания работы Тао Му немного подождал Да Мао и Сяо Пань, и они втроем отправились домой. Двое молодых людей, которые были приверженцами "Большого Ви" - пожирателя дыни, по приходу домой сразу же сели за компьютер, как подростки с серьезной интернет-зависимостью.

"Ай, я так счастлив, что за один день у меня появилось три тысячи поклонников". Да Мао и Сяо Пань смотрели на страницу Weibo с глупыми ухмылками на лицах: "Он достоин называться знаменитостью. Просто обмениваться с ним фолловерами приносит столько пользы".

Сказав это, он не забыл спросить Тао Му: "Разве ты тоже не обменивался с маленьким принцем? Сколько поклонников ты приобрел?"

"Я не знаю." скучающе ответил Тао Му. В глубине души он подумал, кого волнует группа фанатов, которые поворачивают свои лица быстрее, чем страницы в книге. (п.п.: повернуть лицо - выпасть, враждовать с кем-то)

"Ай, куда ты идешь!" Да Мао и Сяо Пань посмотрели на Тао Му, который готовился к выходу, забрав свой кошелек.

"Иду покупать куриные ножки". сказал Тао Му: "Разве я не говорил, что в субботу буду жарить для вас куриные ножки?".

Два подростка с сильной интернет-зависимостью тут же встали, привалившись задницами к компьютерному креслу: "Мы тоже пойдем".

В итоге Тао Му не пошел на рынок, а отправился в ресторан сестры Пин внизу, чтобы спросить о канале поставки: "Могу ли я заказать десять куриных ножек? Я не знаком с здешними местами и не знаю, у кого лучше качество".

Леди-босс сделала жест: "Нет проблем. Вы хотите получить их завтра утром?"

"Лучше сегодня. Так, чтобы я мог их съесть завтра в полдень".

Леди-босс больше ничего не сказала и тут же позвонила, чтобы сделать заказ.

Через полчаса свежие куриные ножки были доставлены к двери. Босс, брат Фэн, специально предупредил Тао Му: "Сегодня магазин будет закрыт в девять часов. Когда придет время, брат предоставит тебе кухню, так что чувствуй себя как дома".

Тао Му: "....."

Брат Фэн был особенно воодушевлен: "Тебе нужно, чтобы этот брат тебе помогал?".

"Не нужно." Тао Му особенно не любил, когда кто-то помогал ему готовить. Потому что это нарушало его ритм и скорее мешало, чем помогало.

Брат Фэн улыбнулся, он не знал, действительно ли Тао Му не нужна помощь, или он боится, что посторонние украдут его секретный рецепт.

Однако брат Фэн сдержал свое обещание и в девять часов передал кухню Тао Му. Они с сестрой Пин ждали его, смотря телевизор и поедая дынные семечки.

В девять часов вечера ночная жизнь на улице только начиналась. Но в углу задней кухни было тихо, как будто все уснуло.

Шумная кухня затихла, и на кухне был только Тао Му. Он стоял перед краном в фартуке и снова и снова мыл куриные ножки. Тао Му использовал проточную воду, и струи воды лились на куриные ножки, тщательно промывая их. В то же время холодная вода делала куриную кожу более хрустящей. После промывки ингредиентов Тао Му положил куриные ножки в большую железную сковороду и жарил их, помешивая, в течение двух минут, а затем снова ополоснул холодной водой. Это позволило бы удалить запах и излишки жира.

Сразу же после этого готовили лювэй. Для этого нужно было использовать масло из хорошего свиного брюха. Затем в масло добавляли специальные специи и приправы для жарки. Тао Му узнал эксклюзивный секретный рецепт от старого Сон Тоу, которому тот научил его, когда он был совсем юным. Старик однажды сказал, что повар должен быть спокойным и уравновешенным, когда готовит, чтобы он мог тщательно оценить уровень жара и быть достойным самих ингредиентов.

Жаль, что в прошлой жизни Тао Му не был спокойным и уравновешенным, когда готовил. Потому что блюда, которые он готовил в своей прошлой жизни, были либо для того, чтобы угодить семье Шэнь, либо для того, чтобы привлечь деловых партнеров. Как человек он был утилитарным, поэтому в его кулинарии не было чистоты и искры.

Многие люди говорили, что он слишком часто отвлекался, когда готовил, и его блюда были не такими чистыми, как у Шэнь Юя.

Хотя Тао Му и сам не знал, какая кармическая связь существует между тем, о чем он думает во время готовки, и вкусом блюд.

По кухне постепенно распространился соблазнительный аромат. Это было похоже на тушеную свинину, но вкус был более свежим, а аромат более сильным.

Обедающие, сидящие в переднем зале, не могли не понюхать. Старик Фэн с трепетом сказал: "Неплохие навыки у Тао Му!"

"Конечно." с гордостью сказали Да Мао и Сяо Пань: "Мой брат Му просто великолепен!"

"Он чертовски ароматный". Пожилые посетители, которые каждый вечер смотрели телевизор в ресторане, наслаждаясь кондиционером, потрогали свои животы. Они снова были голодны, даже после того, как только что поужинали.

Брат Фэн не выдержал и предложил Да Мао и Сяо Паню войти и спросить: "Можно нам сначала попробовать?".

"Еще не готово!" Да Мао и Сяо Пань также были поражены жадной, и тайком прокрались к двери кухни: "Брат Му, не мог бы ты сначала дать нам немного?"

"Я еще не доел!" Тао Му отмахнулся: "Помоги мне спросить брата Фэна, есть ли на кухне желтое вино "Шаосин"?"

"Да..." Прежде чем Да Мао и Сяо Пань успели заговорить, брат Фэн тут же встал: "На полке над раковиной стоит черная банка с наклеенным на нее куском красной бумаги".

"Я вижу." ответил Тао Му и разлил половину банки желтого вина "Шаосин". Железная сковорода зашипела, и вместе с паром распространился богатый аромат. Запах устремился в парадный зал, и слюна пожилых обедающих потекла по полу.

"Нет, я больше не могу". Кто-то бросился за дверь и пошел в соседний магазин, чтобы заказать шампуры по 30 юаней.

Тао Му все еще терпеливо готовил соус лювэй. Через полчаса Тао Му бросил обжаренные куриные ножки в железную кастрюлю и стал тушить их на маленьком огне.

Тушение заняло еще полчаса. После этого тушения кости и мясо куриных ножек станут нежными, а кожа - мягкой и жевательной.

Большое количество пожилых обедающих в переднем зале уже были в нокауте от восхитительного аромата.

Брат Фэн посмотрел на Тао Му яркими глазами: "Что будем делать дальше? Сяо Му, пожалуйста, дай мне любые указания, и этот брат поможет тебе".

Что будет дальше?

Тао Му небрежно бросил тушеные куриные ножки в только что приготовленный лювэй, чтобы они промариновались и пропитались: ".....На самом деле, нет ничего другого, кроме как дать им пропитаться ароматом".

"Нужно ли использовать какую-то специальную технику для отбивания куриных ножек во время вымачивания?" Воображение брата Фэна разбушевало. От секретных рецептов, переданных дворцовыми поварами, до секретных техник, переданных народными жителями, в этот момент он готовился пировать и расширять свои горизонты.

Но Тао Му с раздраженным выражением лица сказал: "Нет".

Брат Фэн: "....."

Пламя возбуждения мгновенно погасло под струей холодной воды. Брат Фэн бросил на Тао Му задумчивый взгляд: "Тогда ты можешь подняться наверх и отдохнуть".

Брат Фэн посмотрел на Тао Му и хотел спросить о рецепте лювэй, но, подумав, в конце концов ничего не сказал. Сразу после закрытия ресторана он потащил сестру Пин на заднюю кухню, чтобы осмотреть ингредиенты и поинтересоваться, сколько приправ и специй использовал Тао Му...

Но в итоге они ничего не нашли.

<http://bllate.org/book/15151/1337965>