

Все трое остались в штаб-квартире FlyNews на весь день. В это время Тао Му и Юнь И с большим энтузиазмом знакомили Ли Сяохэна с функциями и состоянием развития каждого отдела FlyNews.

Вечером Тао Му проявил инициативу и угостил всех сотрудников, работавших сверхурочно, едой на вынос из пятизвездочного отеля. Затем он привез Ли Сяохэна и Юнь И в свою маленькую квартиру напротив Пекинского кинотеатра.

— Брат Ли сказал, что хочет поесть домашней еды, которую я приготовил. Так что сегодня вечером я всем покажусь.

Тао Му сначала повел их в супермаркет со свежими продуктами за пределами общины. Когда продавщица увидела Тао Му, она сразу же восторженно поприветствовала его:

— Это же Сяо Тао, снова пришел купить продукты? Если ты спросишь меня, то сейчас действительно не так много таких мальчиков, как ты, старательных и хорошо готовящих. Если девушка сможет найти такого, как ты, это будет благословением, которое культивируется на протяжении восьми жизней. Кстати, сегодня есть новый ягненок, очень свежий. Не хочешь ли отведать?

Тао Му улыбнулся и поприветствовал тетюшку, затем повернулся, чтобы спросить Ли Сяохэна и Юнь И:

— Вы все едите баранину? Будете ее есть?

Юнь И был уроженцем Пекина, и ему нравилось есть баранину. Два раза в месяц он ходил к Вэнь Цзюсяну, чтобы удовлетворить свою тягу. Хотя Ли Сяохэн тоже был уроженцем Пекина, после окончания средней школы он отправился учиться в страну М. Через несколько лет, неизвестно, будет ли ему по-прежнему привычно есть баранину.

Ли Сяохэн улыбнулся и сказал:

— Я обычно не ем баранину. Но я верю в ваше мастерство.

Тао Му развеселился, услышав эти слова:

— Тогда можешь не сомневаться. Мое мастерство очень хорошее.

Тао Му действительно не хвастался собой, он также считался прямым учеником господина Сонга. В кулинарии он действительно никого не боялся.

Тао Му купил десять каттин бараньего позвоночника, две каттины костей бараньей ноги,

большой кусок баранины и баранью отбивную под восторженное представление тетушки. Затем он отправился в отдел приправ и купил много приправ, таких как соус из черных бобов, китайскую корицу, семена фенхеля и т.д. Затем он отправился в овощной отдел, чтобы выбрать несколько свежих овощей, и трое молодых людей, неся по две большие сумки, полные ингредиентов, покинули супермаркет. Прежде чем подняться наверх, Тао Му зашел в аптеку, чтобы купить несколько больших китайских лекарственных трав, таких как индийский длинный перец, китайская наперстянка и монгольский молочай. Только после этого они поднялись наверх с большими и маленькими сумками.

Юнь И пришел сюда впервые. Войдя в дверь, он с интересом осмотрелся и, наконец, встал перед фотостеной, издав такой же вздох, как и Ли Сяохэн:

— Конечно, Сяо Му, ты был таким милым в детстве.

Тао Му убрал ингредиенты на кухне и с улыбкой сказал:

— Что значит милым? Это называется красивый. В детстве я был очень красивым. Я очень нравлюсь тетушкам в детском доме. И соседям я тоже нравлюсь. И это потому, что наш старик увидел, что я был красивым в детстве, поэтому он захотел принять меня как прямого ученика и даже хотел передать мне Сон Чжи.

Юнь И снял пальто и хотел пойти на кухню, чтобы помочь. Но Тао Му отпихнул его:

— Посмотри, какая маленькая кухня, разве в ней еще может поместиться третий человек?

Второй человек, мывший овощи перед краном, с необъяснимой гордостью посмотрел на Юнь И, стоявшего у входа в кухню:

— Кто сказал тебе ходить, не занимая благоприятную местность, когда ты только вошел в дом.

Стоя на пороге кухни, Юнь И был очень смущен:

— Но я не могу просто позволить вам двоим делать всю работу на кухне, пока я наблюдаю со стороны. Это нехорошо.

— Что нехорошо, - с улыбкой сказал Тао Му: — Ты думаешь, брат Ли умеет готовить? В лучшем случае он может только помочь мне помыть овощи. Позже вы оба пойдете в гостиную и посидите. Просто посмотрите телевизор и поболтайте. В холодильнике есть фруктовые напитки, закуски и пиво. Можете пока съесть что-нибудь обычное, но не ешьте слишком много, чтобы потом в вас мог влезть ужин.

Сердце Юнь И дрогнуло:

— В холодильнике еще есть фрукты? Может, я пойду и сделаю фруктовый салат?

Тао Му собирался приготовить горячий горшочек с бараниной в красном супе, а также бараны отбивные на гриле и тушеную баранину, что можно было назвать половиной целого бараньего пиршества. Юнь И беспокоился, что все будут страдать от чрезмерного внутреннего жара после того, как съедят слишком много баранины, и решил, что фруктовый салат или что-то подобное может уменьшить жар (чрезмерный внутренний жар - из традиционной китайской медицины).

Тао Му тоже об этом подумал и собирался приготовить суп из снежного гриба и сладкой груши и поставить его в холодильник. Но и добавить фруктовый салат тоже было бы неплохо.

Юнь И снова сказал:

— Я помогу тебе нарезать овощи. Не смотри на мои посредственные кулинарные способности, я все равно могу помочь в таких делах.

Тао Му повернул голову и посмотрел на время, было уже пять часов вечера. Ему действительно нужно было поторопиться, иначе будет слишком поздно:

— Хорошо. Тогда, брат Ли, ты можешь выйти первым. Мы вдвоем не сможем развернуться на кухне. Кроме того, ты только что вернулся из страны М, и ты, должно быть, устал. Иди приляг ненадолго и отдохни от смены часовых поясов, а мы пока поедим.

Кроме мытья овощей, Ли Сяохэн, который не приобрел никаких навыков работы на кухне, мог быть только изгнан с кухни. Стоя в дверях кухни, он спокойно смотрел на Тао Му и Юнь И, которые молчаливо сотрудничали, и принял решение научиться готовить, когда вернется домой.

Была ранняя зима, и Юнь И был одет в белый свитер-водолазку. Он стоял перед разделочной доской, издавая равномерные звуки при нарезке овощей. Тао Му повернул голову и с улыбкой сказал:

— Брат Юнь, ты хорошо владеешь ножом.

Юнь И слегка улыбнулся:

— Я изучаю хирургию, а это базовые операции.

Тао Му посмотрел на аккуратный ряд ломтиков корня лотоса под ножом Юнь И, улыбнулся и похвалил:

— Люди, которые умеют пользоваться скальпелем, действительно отличаются от других. Их руки очень устойчивы.

Стоя в дверях кухни, Ли Сяохэн подсознательно посмотрел на свои тонкие руки: его руки тоже были очень устойчивы, когда он торговал. С ножом у него тоже не должно быть проблем.

Тао Му приготовил горячий горшочек с бараньим позвоночником, блюдо из бараньих отбивных на гриле, блюдо из тушеного барашка, суп из снежного гриба и сладкой груши, а также блюдо из приготовленного на пару корня лотоса, фаршированного сладковатым османтусовым клейким рисом. Шеф-повар Юнь И также добавил к блюду фруктовый салат.

Хотя они так торопились, было уже 7:30 вечера, когда все блюда, наконец, были поданы на стол.

— Поздравляю, - Тао Му почесал голову, поднял банку холодного пива и улыбнулся:

— После ужина все могут пойти заниматься спортом только у себя дома.

— Давайте, выпьем за всех, - Юнь И тоже поднял свой бокал: — Спасибо шеф-повару Тао за то, что приготовил нам такой роскошный ужин.

— Нельзя забывать и обо всех остальных, - Тао Му улыбнулся и произнес тост: — Я также очень благодарен брату Юню и брату Ли за вашу дружескую помощь. Эту трапезу можно считать приветственным ужином для брата Ли.

Ли Сяохэн улыбнулся и поднял бокалы с Тао Му, а затем с Юнь И:

— Спасибо Сяо Му за такое намерение. Я принимаю его.

Юнь И не мог дождаться, чтобы зажать кусок бараньего позвоночника и откусить. В одно мгновение богатый аромат баранины наполнил его рот с нотками пряности. Глаза Юнь И загорелись, и он протянул Тао Му большой палец вверх:

— Это вкусно. Это действительно вкусно.

— Это должно было быть вкусно, - Тао Му был особенно бесстыден и похвастался: — Это мастерство моих предков. Ему нет равных.

Как он сказал, он использовал общественные палочки для еды, чтобы зажать кусок бараньего позвоночника для Ли Сяохэна, указал на пластиковые перчатки на столе и улыбнулся:

— Брат Ли, пожалуйста, не будь сдержанным. Ты должен есть горячие горшки с бараньими позвоночниками руками.

Ли Сяохэн положил палочки для еды, послушно надел пластиковые перчатки и опустил голову, чтобы откусить кусочек бараньего позвоночника. Мясо ягненка было очень нежным, мягким и пухлым. Оно таяло во рту и было совсем не жирным. И хотя оно было явно острым, оно не казалось настолько острым, чтобы вызвать изжогу. Напротив, вкус был особенно ароматным. От одного укуса можно было опьянеть.

По словам Юнь И, это был такой аромат, который мог поднять настроение.

Бараньи отбивные также были обжарены на гриле до совершенства. Кожа была золотисто-коричневой и хрустящей, посыпанной кунжутом, семенами кумина, молотым чили и перцем, но внутри она была очень нежной и не содержала много сока, поэтому не казалась жирной, но и не была слишком сухой. Вкус был именно таким, как надо, со слегка подгоревшим ароматом. Тушеная баранина была настолько свежей, что почти невозможно было удержаться от того, чтобы не проглотить язык.

Даже такой человек, как Ли Сяохэн, который не часто ел баранину, с удивлением понял, что к концу трапезы он съел по меньшей мере четыре или пять катти баранины. Конечно, кулинарные способности Тао Му были потрясающими.

— Конечно, вы все плотоядные.

Тао Му посмотрел на оставшуюся половину пропаренного корня лотоса, фаршированного сладковатым османтусовым клейким рисом, и на фруктовый салат, к которому почти не притронулись. Мгновенно он не знал, смеяться ему или плакать:

— Все мясо пропало, но вы оставили овощные блюда. Контраст немного трагичен.

Юнь И не мог удержаться от смеха:

— Все в порядке. Я дежурю по ночам. Если ты беспокоишься, что все пропадет, я могу упаковать остатки еды и взять их с собой. В любом случае, к середине ночи я проголодаюсь.

<http://bllate.org/book/15151/1338107>