

Закончив утреннюю зарядку, Лу Жун направился в столовую, бросив на прощание Ли Наньбяню:

— Остальное на тебе.

— Не волнуйся, — беспечно ответил тот.

Третьим уроком был английский. Молодая учительница, выпускница магистратуры, отличалась стройностью и привлекательностью, подчеркивая фигуру облегающей одеждой. Если бы не ее властная аура, она легко могла бы стать девушкой мечты для многих парней. Эта симпатичная девушка мечты сразу заметила отсутствие Лу Жуна. Однако, решив, что опоздание одного ученика – не повод откладывать урок, она начала объяснять новую тему.

Десять минут спустя, когда Лу Жун все еще не появился, учительница отложила учебник и спросила:

— Что случилось с Лу Жуном сегодня?

Ли Наньбянь поднял руку и невозмутимо доложил:

— Ему стало плохо после зарядки, я отвел его в медпункт. Врач сказал, что ему нужно побыть под наблюдением, а если это острый гастроэнтерит, то и вовсе в больницу.

Учительница английского с тревогой взглянула на класс:

— Будьте внимательны к тому, что вы едите.

Ученики были тронуты заботой.

Тем временем Лу Жун, у которого якобы был «острый гастроэнтерит», проводил внеплановую проверку безопасности пищевых продуктов в столовой. Он решительно ворвался на кухню, где его тут же одернули:

— Что ты делаешь?! Сюда нельзя просто так входить, разве не знаешь?!

За окном раздачи столовой простиралась кухня – царство белых стен и скользкого, жирного пола, выложенного маленькой квадратной плиткой. Каждый шаг здесь отдавался ощущением ходьбы по еще не застывшему асфальту. Столешницы из холодного металла, плиты того же цвета, и огромные вентиляционные шахты над головой создавали атмосферу механистичного панка большого социалистического завода.

Повара, облаченные в белые куртки, колпаки и плотные темные фартуки, не отличались особым энтузиазмом. Они деловито сновали в черных галошах, напоминая то ли социалистических поваров, то ли свиноводов.

Здесь царил строгий порядок, а правила были жесткими. «Вход посторонним воспрещен» было одним из первых.

Поэтому Лу Жун в своей школьной форме, ворвавшийся в дверь с надписью «Задняя кухня», выглядел особенно нелепо в этом черно-белом мире. Главный по кухне немедленно потребовал, чтобы он удалился.

Лу Жун неторопливо подошел к нему и заявил:

— Меня прислал завуч. Я не доел свой обед и забыл выбросить остатки в ведро. Завуч наказал меня, приказал полдня помогать здесь, чтобы я понял, как нелегко готовится еда.

Лу Жун был прилежным учеником, всегда доедал все до крошки и ставил поднос на место. Но он часто видел, как Чжу Жэньлянь отчитывает нерадивых школьников перед мусорным ведром, а иногда отправляет их на кухню в качестве назидательного урока.

Главный по кухне поморщился. Чжу Жэньлянь вполне мог так поступить, он часто спихивал проблемных учеников на их кухню.

— От тебя все равно толку не будет, иди обратно, — небрежно бросил он.

— Не могу, учитель будет ругаться, — возразил Лу Жун.

— Тогда оставайся, но не мешай работать, — сдался главный.

— Хорошо, — кивнул Лу Жун.

Как только главный отошел, Лу Жун принялся осматривать кухню, внимательно наблюдая за каждым поваром. Большинство методично занимались нарезкой и подготовкой ингредиентов; лишь те, кто отвечал за раздачу еды, сбились в кучку, чтобы поболтать и посмеяться. Несколько человек с сигаретами в руках с любопытством разглядывали Лу Жуна.

Лу Жун отвел взгляд, сосредоточившись на кухне. После обследования нескольких помещений его глаза загорелись. Вот он, нужный ему человек!

Он подошел к одному из поваров и спросил:

— Извините, вы готовите рыбные пирожки?

— Глазастый малый, — улыбнулся повар.

— Могу ли я чем-нибудь помочь? — Увидев, что повар воспринял его слова как шутку, Лу Жун добавил: — Меня прислали вам помогать.

Повар удивленно вскинул брови:

— Прислали?

— Угу... Вы измельчаете начинку? Вместе с костями?

— Верно, кости у желтого горбыля мягкие, обычно после приготовления на пару рыбу едят целиком, не вынимая кости. Для приготовления начинки нужно удалить голову, а затем измельчить все остальное. Ты неплохо разбираешься, умеешь готовить?

— Да, немного. — После небольшой паузы Лу Жун добавил: — Я хочу стать шеф-поваром.

— Это твоя мечта?

Нынешние дети полны надежд и стремлений. В детстве они мечтают стать учеными, а повзрослев - разбогатеть в одночасье. Они свысока смотрят на парикмахеров, поваров, трактористов и автомехаников. Этот повар проработал в школе Чэннань много лет и хорошо изучил нрав этих избалованных сыновей неба. Даже его собственный десятилетний сын пренебрежительно относился к работе отца, что уж говорить об этих юнцах.

Он изо дня в день готовил рыбные пирожки, но ни популярность, ни слава этого блюда не имели к нему никакого отношения. Когда он вспоминал об этом, ему становилось одиноко. И вот, в этой рутине появился редкий гость. Да не просто гость, а юноша, желающий готовить! Любопытство взяло верх, и повар, приняв позу опытного наставника, хриплым голосом спросил:

— Почему ты хочешь стать шеф-поваром?

— Это интересно.

Лу Жун не стал дожидаться указаний. Он закатал рукава, отщипнул кусок теста, посыпал стол мукой и принялся размеренно месить.

— Все, что плавает в воде, летает в небе и бежит по земле, превращается в бесчисленное

множество ингредиентов. Все, что растет в земле и добывается в море, посредством ферментации и варки становится разнообразными компонентами, а затем жарится, парится и варится в определенных пропорциях, образуя новые блюда, дающие людям энергию. Существует так много необычных блюд, бесконечные комбинации рецептов. Это интереснее химии, ведь продукты химии нельзя есть.

— Интересно?

Повар задумался, вспоминая свои собственные мотивы стать поваром. Тогда все было проще: изучение профессии ради заработка.

Но, выслушав этого мальчишку, он вдруг почувствовал гордость за то, что овладел искусством, которое глубоко и неразрывно связано с выживанием всего человечества. Он ощутил удовлетворение от своей работы и от этого юного энтузиаста рядом с ним.

— Неплохо месишь! — похвалил он.

Рыбный фарш тоже был уже готов. Повар выложил его в миску, взял кусок теста, замешанного Лу Жун, и наполнил его ложкой фарша. Быстро защепив края, он придавал пирожку круглую форму и положил его на железную поверхность стола.

— Этот рыбный фарш отличается от того, что мы готовим дома, — заметил Лу Жун, внимательно наблюдая за движениями повара. Несмотря на его старания, разница между профессионалом и любителем была очевидна.

Повар, желая продемонстрировать свое мастерство, хмыкнул и с гордостью сказал:

— Конечно, это секретный семейный рецепт.

Лу Жун заглянул в емкость с фаршем и спросил:

— Этот секретный ингредиент добавляют не при приготовлении фарша, а при мариновании? — Он зачерпнул ложку, чтобы понюхать. — Сахар, уксус, соль... Что это за ароматный запах?

Повар с гордостью спросил:

— Догадаешься?

— Не могу, я никогда не чувствовал ничего подобного.

— Неудивительно. Я добавляю свиной жир. Ваше поколение его не ест. В нашем регионе,

особенно в бедных районах, свиной жир – незаменимый ингредиент. Добавьте ложку в лапшу – и она будет пахнуть просто божественно.

Глаза Лу Жуна блеснули, и он спокойно произнес:

— Оказывается, это сало.

Он принялся помогать повару лепить рыбные пирожки, обмакивая их в яичный белок и панировочные сухари. Повар взглянул на часы.

— Теперь подождем, пока закончится четвертый урок, и будем жарить во фритюре.

На лице Лу Жуна появилось озабоченное выражение. Он смущенно посмотрел на повара.

Тот счел этого ученика довольно симпатичным, ведь все его чувства были написаны у него на лице. Он спросил:

— Проголодался после такой работы?

Лу Жун молча уставился на него.

Повар включил плиту. Когда масло разогрелось, он длинными палочками положил в него два рыбных пирожка. Лу Жун подошел ближе и достал телефон, чтобы засечь время. Вскоре пирожки приобрели золотистый оттенок с обеих сторон. Повар вынул их из масла и отложил в сторону. Лу Жун посмотрел на свой телефон – 3 минуты 23 секунды.

Повар строго сказал:

— Нельзя смотреть в телефон во время работы!

— Угу. А теперь можно есть?

— Нет, остался один важный этап – повторная обжарка.

— Что значит повторная обжарка?

Шеф-повар позволил избыточному маслу стечь с румяных рыбных пирожков, а затем положил их обратно во фритюрницу.

— Второе обжаривание в кипящем масле, — промолвил он, — вытянет жир из самого сердца

рыбной начинки.

Лу Жун вновь запустил безжалостный секундомер. Тридцать секунд спустя пирожки вновь вынули. Шеф-повар протянул ему пару палочек и тарелку, на которую водрузил обжигающие пирожки. Лу Жун взял их - горячие, хрустящие, ни намека на предательский жирный блеск.

— Потрясающе, — выдохнул он, восхищенный мастерством.

Шеф-повар, с горделивой улыбкой, стащил один с тарелки, и они вдвоем, словно заговорщики, разделили маленькие рыбные пирожки.

— А нам можно вот так, втихаря? — с детским любопытством спросил Лу Жун.

— Неважно, — отмахнулся шеф, — я здесь царь и бог.

— Зарплата-то хоть царская?

— Тебе обязательно об этом спрашивать?

Лу Жун, дожевывая свой пирожок, поднялся.

— Моя миссия выполнена, теперь возвращаюсь в класс. Я спрошу вашего совета позже.

— Практика ведет к совершенству, — напутствовал его шеф-повар.

Четвертый урок - китайский язык и литература, под бдительным оком классного руководителя. Едва переступив порог, учительница встревоженно спросила:

— Слышала от вашей учительницы английского, что Лу Жун нездоров. Что случилось? Неужели до больницы дошло? Староста, сходи в медпункт, узнай, как он.

Ли Наньбянь тут же вскинулся:

— Я тоже пойду!

Классный руководитель строго взглянула на него:

— Староста у нас - гордость класса, 99 баллов по языку. А у тебя что? 59! Как ты восполнишь упущенное, горе-ученик?

Ли Наньбянь пробурчал:

— Староста наверстает...

Староста лишь закатил глаза.

Ли Наньбянь не унимался:

— Учитель, а если Лу Жуну понадобится поддержка, чтобы дойти... Староста ведь один не справится! Третий этаж все-таки!

Классный руководитель отрезала:

— Если так, сразу вызывайте скорую.

Выскочив в коридор, Ли Наньбянь попытался отправить Лу Жуну предупреждение, но староста, словно цербер, выхватил телефон.

— Он что, уроки прогуливает?! Ты его предупреждаешь?!

— Да что ты! — возмутился Ли Наньбянь. — Я его почти не знаю!

— Дай сюда телефон, — потребовал староста.

— Ты вторгаешься в мою личную жизнь! — огрызнулся Ли Наньбянь, пряча телефон за спиной.

— Ну что, доволен? Видит Бог, ты судишь обо мне, как подлец. Да я... да я просто читал порнушку, вот и все!

— Порнушку на ходу?! — ахнул староста.

Понимая, что напрямую связаться не удастся, Ли Наньбянь, проходя мимо шестого класса, нарочито споткнулся, устроив переполох. Янь Гоу, всегда начеку, тут же застучал пальцами по клавиатуре, отправляя сообщение в групповой чат Команда зла: «Ли Наньбянь и староста вместе бродят по коридору!»

В медпункте они застали Лу Жуна, сосредоточенно изучающего пластиковый пакет с лекарствами для желудка. Уточнив дозировку, он, увидев вошедших, повернулся к медсестре:

— Я возвращаюсь в класс.

Медсестра участливо посоветовала:

— Может, лучше в больницу, проверить желудок?

Лу Жун отмахнулся.

— Учеба превыше всего!

Ли Наньбянь искоса взглянул на старосту и бросился поддерживать «больного» Лу Жуна.

Тот оттолкнул его с напускной бодростью:

— Мне уже гораздо лучше.

Завершив мастер-класс по приготовлению рыбных пирожков, он сразу направился в медпункт. С Ли Наньбянем у них была негласная договоренность: причиной, названной учительнице, должна была стать боль в животе. Симптомов желудочных заболеваний – великое множество: вздутие, запор, проблемы с мочеиспусканием, просто боль... Выбирай любой! В медпункте серьезных лекарств не дадут, разве что что-нибудь для пищеварения, да и понаблюдают после еды, так что алиби безупречно.

Увидев сообщение Янь Гоу, Лу Жун понял, что его подготовка не прошла даром, и приложил еще больше усилий к своей роли.

Староста потерял дар речи. Он шагнул вперед и спросил:

— Что ты ел?

— Блюдо, приготовленное мамой, — невинно ответил Лу Жун.

Староста класса:

— ...

Проводив Лу Жуна обратно в класс, Ли Наньбянь получил сообщение от старосты: «Скинь мне

ту порнушку!»

Ли Наньбянь лишь обреченно вздохнул.

<http://bllate.org/book/15338/1355573>