

Ранее Го Нань упоминал, что при приготовлении супа достаточно положить одну впитывающую бумагу, чтобы значительно сократить время варки. Гу Чэнъи ничего не ел весь день, и сейчас, вероятно, уже изрядно проголодался.

Немного поразмыслив, Бай Сычэнь всё же убрал впитывающую бумагу.

Его старший брат по духу любил бараний суп в его естественном виде, и, скорее всего, не стал бы возражать против более длительного времени приготовления.

Проведя рядом целый час, не отходя ни на шаг, он пристально следил за пламенем, опасаясь, что даже малейшее повышение температуры может повлиять на вкус супа.

Готово!

Когда крышка кастрюли была снята, густой аромат мяса наполнил всю комнату. Осторожно ткнув баранину палочками, он убедился, что мясо легко протыкается. Время было выбрано идеально, и все питательные вещества полностью растворились в бульоне.

Наполнив миску до краёв, он посыпал суп щепоткой соли и кинзой.

Ммм... Одного взгляда было достаточно, чтобы пробудить аппетит.

Поднимаясь по лестнице, Бай Сычэнь двигался крайне осторожно, едва не пролив суп из миски при малейшем движении руки.

Только он подошёл к двери, как услышал голос Го Чжэньлиня:

— Сяо И, скажи мне правду.

Через приоткрытую дверь Бай Сычэнь увидел, как Го Чжэньлинь сидит на стуле у кровати, медленно поглаживая чашку в руках. Гу Чэнъи слегка приподнялся, повернувшись к Го Чжэньлиню для разговора.

— Я учил тебя столько лет и знаю, что с твоим характером ты точно не стал бы рассказывать ему рецепты семьи Го из-за Сяо Чэня, — Го Чжэньлинь сделал паузу, прежде чем осторожно спросил:

— Может, это Сяо Чэнь сам подсмотрел рецепты? Ты просто взял вину на себя?

— Нет! — Гу Чэнъи поспешил объяснить. — Это действительно не имеет к нему отношения, он даже не видел рецептов. Когда я их записывал по ночам, я никогда не показывал их ему.

Услышав имя Бай Сычэня, Гу Чэнъи мгновенно оживился. Поднимаясь, чтобы защитить его, он не обратил внимания на то, что рана на спине, едва зажившая, снова раскрылась.

Го Чжэньлинь хорошо знал характер Гу Чэнъи: если тот не хотел что-то рассказывать, никакие уговоры не помогали.

Хотя вина была не на нём, он всё же взял на себя удар. Го Чжэньлинь покачал головой, осушив чашку до дна:

— Хорошо отдохай, скоро предстоит участвовать в кулинарном чемпионате.

Кулинарный чемпионат? Разве это не тот самый пятилетний кулинарный чемпионат «Бог еды», о котором упоминал учитель?

[Авторское примечание: Ох, как же хочется попробовать бараний суп с лепёшками! Суп в школе совсем невкусный, а лепёшки там вообще жареные... Эх, тот вкус совсем не тот. Скоро будет много вкусной еды! И сладкие моменты тоже!]

[Кулинарный совет: У баранины есть специфический запах, но добавление небольшого количества уксуса значительно его уменьшает.]

Прослушав разговор за дверью, Бай Сычэнь отступил на несколько шагов назад, притворившись, что только что поднялся наверх, когда Го Чжэньлинь встал, чтобы уйти.

— Учитель, вы здесь? — Бай Сычэнь сделал вид, что удивлён.

Го Чжэньлинь взглянул на миску с бараньим супом в руках Бай Сычэня, и в его строгом выражении лица промелькнула тёплая улыбка:

— Ничего. Хорошо позаботься о своём старшем брате, я пойду.

Вернувшись в комнату, Бай Сычэнь закрыл дверь.

Щёлк.

С закрытием двери его сердце, висевшее на волоске, наконец успокоилось.

— Старший брат, посмотри, что я тебе приготовил! — С улыбкой Бай Сычэнь подошёл к Гу Чэнъи, поставив миску с супом на прикроватный столик и протянув ложку. — Попробуй, на этот раз я варил его очень долго!

Гу Чэнъи не взял ложку, а лишь приподнял бровь, скрестив руки на груди, и вытянул губы:

— Но мне больно, руки не слушаются. Может... ты покормишь меня?

Эти слова он произнёс так, будто это было само собой разумеющимся. Несмотря на боль, на его лице промелькнула улыбка. Непонятно, чему он радуется.

Эх! Учтывая, как Гу Чэнъи заботился о нём раньше, Бай Сычэнь решил смириться и на этот раз послужить ему.

Зачерпнув ложку супа с двумя листиками кинзы, он слегка подул на него и поднёс ко рту Гу Чэнъи, подставив другую руку снизу.

Слюррр...

Гу Чэнъи одним глотком опустошил ложку, перемешивая язык во рту, чтобы почувствовать всю глубину вкуса супа.

Этот суп нельзя назвать идеальным, но для Бай Сычэня это был уже значительный прогресс. Однако...

— Сколько ты слышал из разговора с учителем? — спросил Гу Чэнъи, словно между делом.

Бай Сычэнь удивлённо посмотрел на него. Под острым взглядом Гу Чэнъи он чувствовал себя как на ладони, ничего не могло ускользнуть.

— Если бы суп только что сняли с огня, разве он был бы такой температуры? Кинза в миске тоже немного размякла, значит, прошло больше десяти минут.

Гу Чэнъи оказался прав, его не обманешь.

Бай Сычэнь снова зачерпнул кусочек мягкой баранины и поднёс ко рту:

— Ммм... Я стоял у двери с того момента, как учитель спросил, рассказывал ли ты мне рецепты.

На самом деле, Бай Сычэнь очень хотел спросить о кулинарном чемпионате «Бог еды». Говорят, это одно из самых престижных соревнований в мире кулинарии, но, видя, что Гу Чэнъи не собирается говорить на эту тему, он решил не продолжать.

Выпив миску супа, Гу Чэнъи сильно вспотел. Чёлка на лбу слиплась, а обнажённая спина стала

тёплой.

Убрав посуду, Бай Сычэнь снова расстелил матрас на полу.

— Что ты делаешь? — спросил Гу Чэнъи.

— Ты же ранен, мне будет неудобно спать с тобой, и...

— Ложись сюда, — Гу Чэнъи, говоря это, подвинулся ближе к стене.

— Но ты...

— Я сказал, ложись сюда, — голос Гу Чэнъи стал строже, словно он отдал приказ, который Бай Сычэнь не мог ослушаться.

Ну что ж, раз старший брат настаивает, то придётся подчиниться!

[Авторское примечание: Вечером Гу Чэнъи лежал на кровати из-за раны на спине. Бай Сычэнь боялся случайно задеть его, поэтому половина его тела висела в воздухе, освобождая место, и он провёл всю ночь в полусонном состоянии. Под утро, измученный неудобным сном, он решил спуститься на матрас, чтобы поспать спокойно.]

— Ложись сюда, — едва он успел выдвинуться наполовину, как услышал, как Гу Чэнъи хлопнул по пустому месту рядом.

Ну что ж! Оказывается, Гу Чэнъи тоже не спал!

Бай Сычэнь нехотя вернулся на кровать и, повернувшись спиной, почувствовал, как рука Гу Чэнъи легла на него.

— Спи спокойно, не уходи.

[Кулинарный совет: При жарке лучше всего использовать масло, нагретое до 70% температуры. Если опустить в него бамбуковую палочку, и вокруг неё появятся пузырьки, значит, масло готово.]

Пока Гу Чэнъи восстанавливался, на кухне не хватало рук.

Многие фирменные блюда ресторана могли готовить только Го Чжэньлинь и Гу Чэнъи, поэтому, когда заказов было много, Го Чжэньлинь приходилось справляться со всем самому.

Раньше этого не замечали, но сейчас, когда нагрузка на всех внезапно увеличилась, они поняли, сколько работы Гу Чэнъи выполнял за них, облегчая их труд.

Повар А, потирая запястье:

— Когда Гу Чэнъи вернётся к работе? Я уже умираю.

Официант Б, с беспорядочно расставленными тарелками на подносе:

— Если он не вернётся, меня точно отругают. Снова перепутал заказ.

...

Все на кухне вспоминали, как хорошо было с Гу Чэнъи.

С ним можно было порубить овощи; с ним можно было упорядочить последовательность подачи блюд; с ним можно было незаметно присесть в углу, грызя яблоко и немного отдохнуть...

Сейчас они только и хотели, чтобы Гу Чэнъи вернулся.

Не только повара, но и сам Гу Чэнъи, который восстанавливался, надеялся, что его раны заживут быстрее. За последние несколько лет, за исключением редких болезней, он ни разу не пропускал день на кухне.

Он привык готовить, привык к суете в ресторане семьи Го. Несколько дней отдыха казались ему неестественными.

Бай Сычэнь понимал, что Гу Чэнъи хотел помочь на кухне. Без него там каждый день был хаос. Хотя он не часто общался с работниками кухни, он всё же думал о них.

<http://bllate.org/book/15501/1375170>