

Так прошло около недели относительно спокойной жизни. Бай Сюйяо, представляя интересы Цзян Циня, начал обсуждать с Шэнь Цинем детали экспорта еды в загробный мир. Конечно, можно было бы просто разрешить призракам приходить к лотку, но представьте, что будет, если они все там соберутся — живым просто не останется места. Шэнь Цин хотел заработать, но это не означало, что он жаждал постоянного общения с призраками. Он всё ещё хотел жить нормальной жизнью. И как раз в этот момент раздался звонок телефона, который уже давно стал просто элементом интерьера.

— Алло, кто говорит? — Шэнь Цин поднёс трубку к уху, незаметно сместившись вправо, так что Бай Сюйяо, собиравшийся положить голову ему на плечо, промахнулся. Бай Сюйяо без колебаний последовал за ним, прильнув ухом к обратной стороне трубки. Хотя, будь то его воля, он мог бы услышать разговор и из другой комнаты, но красавец-то об этом не знал.

— Это Шэнь Цин? Я твой старый староста, не забыл? — Голос в трубке сразу вызвал у Шэнь Цина ассоциацию с типичным харизматичным старостой — общительным, умелым в обхождении, со всеми находящим общий язык, мастером поддержания связей. Воспоминания, всплывшие в памяти, подтвердили его догадку. Этого человека звали Лю Чжэн. Они учились в одном классе и в старшей школе, и в университете, и он всегда был старостой. По сравнению с остальными, он был ближе знаком с оригинальным владельцем тела Шэнь Цина. Поэтому голос вызвал мгновенное узнавание. В памяти всплыли сцены, где Лю Чжэн помогал оригинальному Шэнь Цину в мелких делах, и тот, казалось, был ему благодарен. Но с точки зрения Шэнь Цина-наблюдателя, в тех воспоминаниях Лю Чжэн всегда помогал при свидетелях. Так что... его доброта, возможно, была просто частью характера плюс способом создать образ ответственного старосты, чтобы завоевать симпатию. На самом деле Лю Чжэн не был слишком уж тепл с оригиналом. По крайней мере, с момента выпуска прошло больше полугода, а это был первый звонок. Конечно, Шэнь Цин это понимал. Более того, такие люди обычно преуспевают в жизни. Поддерживать поверхностное знакомство с теми, кто не приносит выгоды, — уже неплохо.

Видимо, зная характер Шэнь Цина и понимая, что раз трубку не положили, значит, слушают, Лю Чжэн, не дожидаясь ответа, начал тараторить:

— Недавно встретил пару старых одноклассников по школе и вспомнил, как давно мы все не виделись. Не знаю, как у кого дела, вот и решил собрать встречу выпускников. Все идею поддержали! И наш школьный красавчик придёт! Ты ведь им всегда восхищался, правда? Так что я просто обязан тебя позвать! Я же молодец, да? Не стесняйся и не отказывайся, такой шанс выпадает редко, жалко будет упустить! Встреча пройдёт в отеле его семьи, «Питер Пэн», знаешь такой? Завтра в семь вечера, не забудь! Я буду ждать тебя у входа в отель. Вот, собственно, и всё. Мне ещё других обзвонить надо. До завтра, пока!

— ...

Шэнь Цин молча положил трубку. Ему вообще дали шанс отказаться? И ещё этот «не стесняйся»...

Увидев, что Шэнь Цин, положив трубку, застыл на месте, Бай Сюйяо скривил губы. Неужели один звонок способен пробудить в красавце ностальгические, полные томления воспоминания? И ещё этот «школьный красавчик»... Бай Сюйяо протянул длинную руку и обхватил Шэнь Цина за плечи, а когда тот поднял голову, чтобы сделать недовольное лицо, провёл пальцем по его подбородку:

— Красавчик, твой школьный красавчик хоть наполовину так же хорош, как ты? Будь я в твоей

школе, титул самого красивого в районе был бы мой.

Выражение лица Бай Сюйяо с приподнятой бровью и порочной усмешкой было крайне вызывающим, и слова звучали нагло, но Шэнь Цин вынужден был признать, что у этого хулигана действительно были основания для самолюбования. По крайней мере, из всех, кого видел Шэнь Цин, внешность и телосложение Бай Сюйяо были на высшем уровне. Но какое это имело к нему отношение?

— Если болен — прими лекарство. — Шэнь Цин смахнул руку Бай Сюйяо и направился на кухню.

Сегодня он специально заказал в интернете ингредиенты: рыбу и креветки. Это была награда ему самому за неделю жизни, похожей на работу картофелечистки. После нескольких дней лёгкой вегетарианской пищи ему захотелось чего-то острого и пряного, поэтому он планировал приготовить острую отварную рыбу по-сычуаньски, пряных креветок с чесноком и суп из помидоров с яйцом. Овощи для гарнира — ростки фасоли и помидоры — он тоже купил в сети. Он хотел проверить, какая разница во вкусе между овощами из его пространства и овощами этого мира. Пару дней назад он покупал еду в виртуальном мире: пахло аппетитно, но самого вкуса исходных продуктов он не чувствовал, поэтому быстро пресыщался. Для Шэнь Цина кулинария была искусством идеального слияния самих ингредиентов и приправ. Ну и была ещё одна причина... Хе-хе!

Шэнь Цин уже заранее замариновал ломтики рыбы. Креветки же были очищены от голов, панцирей и кишечной вены. Две миски стояли на столе. Сначала он занялся ростками фасоли для основы. Многие предпочитают их бланшировать, но Шэнь Цин любил обжаривать. Обжарив до мягкости, он добавил соли, довёл до готовности и выложил на дно пиалы. Затем разогрел масло в воке для соуса. Сначала обжарил сычуаньский перец и звездчатый анис, чтобы вытянуть аромат, часть вынул и отложил для подачи. Затем добавил сушёные перцы чили, чтобы получить остроту, и, наконец, немного пасты дубаньцзян, обжаривая до расслоения масла.

Когда жар поднялся, вся кухня наполнилась обжигающе пряным, щекочущим нос ароматом. Остро-пряный запах буквально врывается в ноздри, вызывая дискомфорт, но в то же время дразня и вызывая желание вдохнуть его снова. После обжаривания пасты он влил в вок около половины кастрюли кипятка и поочерёдно заложил рыбы кости, голову и хвост, доведя до кипения.

За несколько минут бульон закипел. Шэнь Цин, держа палочками по одному ломтику, стал опускать рыбу в кипящий бульон. В уголках его губ играла лёгкая улыбка, а его слегка затуманенные глаза, казалось, светились. Бай Сюйяо также заметил, как Шэнь Цин непроизвольно сглотнул, и его едва заметный кадык под белой кожей слегка скользнул вверх-вниз. Взгляд Бай Сюйяо задержался на мгновение, и он сам невольно сглотнул. Очнувшись, он подумал, что сходит с ума. Отведя взгляд, он вновь уставился на тонкие, длинные пальцы Шэнь Цина, слегка влажные и уверенно сжимающие палочки в ритмичном движении «туда-сюда». Рыбные ломтики в миске постепенно убывали. Всё это выглядело очень терпеливо. Бай Сюйяо подумал, что Шэнь Цин за готовкой — это удивительное зрелище. Казалось бы, никаких ярких действий, но он неотразимо притягивал взгляд, создавая ощущение, будто весь мир замедлил ход. Он был совершенно не похож на своего обычного холодного и отстранённого себя — скорее тёплым, умиротворённым, созданным для дома и семьи.

— Насмотрелся? Если да, то выйди. — Шэнь Цин поставил пустую тарелку, одной рукой придержал дверь, а другой сделал жест «прошу». — Твой взгляд только что был формой

визуального домогательства. Это мешает мне готовить. Так что, пожалуйста.

— Цыц... — Бай Сюйяо откинул чёлку со лба, ухмыляясь. — Я могу домогаться тебя и другими способами. Хочешь попробовать?

— Катись.

— Ладно, ладно, уйду. — Бай Сюйяо покачал головой и направился к выходу с кухни. Поравнявшись с Шэнь Цинем, он внезапно обернулся и дунул ему в лицо:

— Красавчик, как-нибудь мы это подробно обсудим.

— ...

Пока они перебрасывались колкостями, рыба в воке сварилась. Шэнь Цин переложил её вместе с бульоном в пиалу с ростками фасоли. Затем измельчил обжаренный ранее сычуаньский перец и посыпал поверх рыбы. Сверху выложил имбирь и чесночную пасту, а в конце полил всё раскалённым маслом. Блюдо было готово.

Затем пошли пряные креветки с чесноком. Креветки обжарили в масле до изменения цвета и вынули. В оставшемся масле обжарили чесночную пасту, зелёный лук и сушёные перцы чили до аромата, добавили молотый перец чили, затем вернули креветки и быстро обжарили. После влили соевый соус, добавили соль и томатный соус для цвета. Шэнь Цин любил острое, поэтому прямо перед самым концом добавил целую ложку острого масла, хорошо перемешал и выложил на тарелку. Суп из помидоров с яйцом описывать подробно не стоит.

Оба острых блюда имели ярко-красный, аппетитный цвет. Поверхность отварной рыбы была покрыта слоем красного масла и перцев, от одного вида слюнки текли. Достав готовый суп, Шэнь Цин с нетерпением схватил чашку с рисом и уселся за стол. Он подхватил палочками кусочек рыбы и отправил в рот. Рыба была нежной, полностью пропитанной пряно-острым бульоном, но чего-то всё же не хватало... Шэнь Цин нахмурился, внимательно распробовав рыбу во рту. Затем он взял одну креветку. Мясо было мягким, но сохраняло упругость, а оставленные хвостики после обжарки стали хрустящими. Остроты было достаточно, но той едва уловимой сладости, уникальной для морепродуктов, не чувствовалось. Шэнь Цин попробовал помидор из супа — результат был тот же. Чтобы почувствовать характерную кислосладкую ноту помидоров, он не добавлял в суп томатный соус, но вкус помидоров в супе оказался очень слабым.

<http://bllate.org/book/16244/1460438>