

В то время Су Чжи был еще ребенком и не особо интересовался историей шеф-повара Чу. Однако Су Минфань, его отец, восхищался им, поэтому в доме так или иначе обсуждали это дело. Су Чжи рассказал все, что знал, Тан Линю, и тот был поражен, словно смотрел мелодраматический сериал. Он не ожидал, что отец Чу Сина пережил столько испытаний.

Хотя Тан Линь и считал, что авария шеф-повара Чу выглядела подозрительно, прошло уже столько времени, а все, что он знал, было основано на рассказах той пары и Су Чжи. Каждый из них высказывал свое субъективное мнение, и не факт, что это было правдой. Поэтому Тан Линь отложил эти сомнения в дальний угол своего сознания.

Они быстро добрались до парковки, и когда сели в машину, Вэй Ци позвонила, сказав, что она и Су Минфань не вернутся на ужин, а Су Юнь задержалась в мастерской. Она попросила Су Чжи и Тан Линя самим решить, что приготовить.

— Они, вероятно, вернутся не раньше десяти вечера. Тан Линь, хочешь поесть дома или пойдем куда-нибудь? — спросил Су Чжи, поворачивая руль и выезжая на дорогу.

Тан Линь улыбнулся:

— Давай купим продукты, и я приготовлю тебе что-нибудь. Вчера же обещал, что сделаю что-то вкусное.

Машина уже выехала на улицу, и только теперь Су Чжи смог взглянуть на Тан Линя. Его глаза светились, и он просто сказал:

— Хорошо.

Тан Линь:

— Заодно купим ингредиенты для печенья и сладостей, чтобы ты мог взять их на работу.

Су Чжи кивнул:

— Я знаю один супермаркет, где все есть.

Тан Линь согласился, а улыбка на лице Су Чжи не сходила.

В супермаркете тоже были овощи и мясо, хотя Тан Линь обычно предпочитал рынок. Но, подумав, что нужно купить сливки и другие ингредиенты для печенья, он решил не тратить время на поход на рынок.

Су Чжи толкал тележку, а Тан Линь шел рядом. Их привлекательная внешность привлекала внимание всех вокруг, особенно когда они наклонялись друг к другу, чтобы поговорить. Было очевидно, что они пара. Тан Линь заметил, что несколько девушек уже пробежали мимо них, взволнованно перешептываясь.

Су Чжи не обращал на это внимания, полностью сосредоточившись на Тан Лине и представляя, как тот готовит что-то вкусное.

— Давай сначала купим овощи, — предложил Тан Линь, и Су Чжи согласился.

Они поднялись на второй этаж и направились в мясной отдел. Тан Линь вспомнил блюдо из мяса черной свиньи, которое готовил шеф-повар из семьи Ся на конкурсе, и заинтересовался. Он поискал и нашел мясо черной свиньи, но, к сожалению, оно было замороженным.

Замороженное мясо теряет во вкусе по сравнению со свежим.

— Хочешь попробовать то блюдо, которое готовил шеф-повар из семьи Ся? — с улыбкой спросил Тан Линь, держа в руках упаковку с мясом.

Су Чжи удивился:

— Ты умеешь его готовить? Блюда участников держались в секрете до последнего момента, это их фирменные рецепты, которые обычные люди не знают.

Тан Линь поднял бровь:

— Я внимательно наблюдал и, думаю, смогу повторить.

Су Чжи задумался. В этот момент он понял, насколько талантлив его парень.

Тан Линь, не задумываясь, перебрал несколько упаковок с мясом и выбрал вырезку, положив ее в тележку. Су Чжи молча посмотрел на мясо черной свиньи и вдруг захотел спросить у шеф-повара из семьи Ся, что он почувствует, узнав, что его рецепт «украли».

Тан Линь выбрал еще несколько ингредиентов, но не смог найти кровь черной свиньи. Пришлось отказаться от этой идеи. Если бы он не нашел кровь на рынке, то мог бы использовать куриную или утиную, чтобы добиться того же вкуса. Если бы Су Чжи знал об этом, он бы снова был впечатлен навыками своего парня.

На ужин было всего двое, поэтому двух-трех блюд хватило бы. Прогуливаясь, они добрались до отдела с макаронными изделиями, и Тан Линь внезапно спросил:

— Может, приготовим что-нибудь из лапши?

Увидев согласие Су Чжи, Тан Линь внимательно изучил различные виды макарон. Однако ни один из них его не устроил, и он, взяв Су Чжи за руку, направился в отдел с сыпучими продуктами, где купил муку.

Встретив вопросительный взгляд Су Чжи, Тан Линь подмигнул:

— Домашняя лапша от Тан Линя, попробуешь?

«Шеф» поднял бровь:

— Если будет невкусно, не заплачу.

— Договорились, — Тан Линь взвесил пакет с мукой. — Бесплатно, только за твое сердце.

... Су Чжи покраснел.

Тан Линь сжал его руку, взвесил муку, положил ее в тележку. Блюдо из мяса черной свиньи и лапша — этого было достаточно. Затем он купил ингредиенты для печенья, и к тому времени, как они закончили, тележка была почти полна.

Было около пяти часов вечера, и у касс выстроилась очередь. Тан Линь и Су Чжи встали в одну из них. Впереди них были три девушки лет семнадцати, которые весело болтали.

Две из них, стоявшие ближе к Су Чжи, начали подталкивать друг друга, и одна из них,

поскользнувшись, чуть не упала прямо на него. Окружающие ахнули, но девушка, очнувшись, обнаружила, что Тан Линь крепко держит ее.

— ...Спасибо, — девушка подняла глаза на привлекательное лицо Тан Линя и покраснела.

Су Чжи нахмурился, оттянул Тан Линя и увеличил дистанцию между ними. Девушка, взглянув на спокойного Тан Линя и на холодное выражение лица Су Чжи, почувствовала легкий страх и отошла к своим подругам.

Ей вдруг стало не по себе, словно она вторглась в чужую территорию.

Тан Линь взял Су Чжи за руку и тихо спросил:

— Она тебя не задела?

Су Чжи, спустя мгновение, понял, что Тан Линь спрашивает, не коснулась ли его та девушка. Он покачал головой, и на душе стало тепло.

Тан Линь вздохнул с облегчением:

— Хорошо.

Су Чжи поднял бровь, поняв, что Тан Линь ревнует. Его плохое настроение, вызванное тем, что Тан Линь поддержал ту девушку, мгновенно исчезло.

Девушка украдкой оглянулась, увидела, как они шепчутся, и поняла, почему эти двое смотрели на нее так, словно хотели съесть.

Когда они закончили покупки и вернулись домой, было уже около шести вечера.

Су Чжи снял пиджак, закатал рукава рубашки и зашел на кухню, чтобы помочь Тан Линю помыть овощи. Тан Линь решил сначала приготовить домашнюю лапшу. Он взял пакет с мукой, отсыпал часть и замесил тесто, накрыл его влажной тканью и оставил на 15 минут. Затем он быстро раскатал тесто в тонкий пласт. Су Чжи едва успел заметить, как он превратил его в тонкие полоски лапши, которые отложил в сторону.

Поскольку оставалось еще мясо черной свиньи, Тан Линь решил приготовить тушеную лапшу «Три свежести» в глиняном горшочке, используя это мясо. Когда все ингредиенты — капуста, перец и грибы — были готовы, Су Чжи поставил глиняный горшок на плиту. Тан Линь обжарил кусочки свинины, добавил остальные ингредиенты и, наконец, положил лапшу. Вскоре аромат тушеной лапши заполнил кухню.

Су Чжи следил за огнем, а Тан Линь занялся оставшимся мясом черной свиньи. Он вспомнил шаги, которые шеф-повар из семьи Ся выполнял на конкурсе, и повторил их. Однако, присмотревшись, Су Чжи заметил, что Тан Линь не просто копировал, а добавил свои собственные нотки.

Когда в горшке закипело, Су Чжи быстро выключил огонь. Тушеная лапша была готова.

Он перенес блюдо на стол, а Тан Линь упростил рецепт шеф-повара из семьи Ся и быстро закончил готовить. Через полчаса они уже сидели за столом, готовые начать ужин.