

— А... осталось всего три блюда? — раздались недовольные возгласы. Хотя все уже почти наелись, но, покорившись вкусу, хотелось, чтобы блюд было еще больше.

Те управляющие, которые изначально доставали билеты, чтобы угодить молодому Мо, теперь полностью потеряли интерес к этому. Они ели с таким аппетитом, что даже спорили из-за куска мяса, и это неприглядное зрелище видел сам Мо.

Но никто не жалел об этом!

Это мясо было чертовски вкусным!

Как же раньше они не замечали этот ресторан?

Все сожалели, что не открыли для себя это место раньше. Если бы знали, что здесь есть такой замечательный ресторан, не пришлось бы ломать голову над тем, куда пригласить гостей.

Последние блюда — сухой котел с морской капустой и тушеное мясо — оставили всех в состоянии полного насыщения.

Даже на шведском столе они так не наедались. Неважно, были ли они деловыми партнерами или конкурентами, все правила столового этикета были забыты.

Даже управляющий Суй удивлялся, как морская капуста, обычно безвкусная, могла быть такой нежной и мягкой? Один укус — и слюна снова начинала течь.

Последним блюдом был десерт — маленькие жареные кукурузные лепешки с молочным ароматом.

Их было всего по одной на каждого.

Это блюдо Су Чангэ освоил позже. Сыр измельчали, смешивали с мукой и кукурузной мукой, добавляли яйца, сахар и соль, чтобы получилась паста. На сковороду наливали масло, а сверху посыпали жареными хрустящими кукурузными зернами.

Это могло быть как основным блюдом, так и десертом. Один укус — и весь рот наполнялся молочным ароматом, а хрустящая кукуруза была сладкой и ароматной. Этот десерт, предназначенный для женщин, был буквально разорван мужчинами.

Каждому достался лишь маленький кусочек. Если кто-то замешкался, другие уже съедали свою порцию.

Все вздыхали, жалуясь, что кукурузных лепешек было слишком мало. Чем больше их жевали, тем больше хотелось, но они быстро закончились.

И вот, когда все уже были либо удовлетворены, либо недовольны, в воздухе разлился странный аромат.

Все вздрогнули, почувствовав этот запах!

Затем перед каждым поставили маленькую чашку для пара.

Это был рис, паренный с баклажанами?

Это блюдо готовилось очень сложно: мякоть баклажанов вынимали, не повредив кожуру, затем

смешивали грибы, ветчину, морковь, фарш, рисовое вино, чеснок и приправы в определенной пропорции и вместе с рисом и мясом отправляли на паровую баню.

Важно было не переварить: если передержать, баклажаны теряли форму, а если не доварить, рис и мясо оставались сырыми.

Когда Су Чангэ готовил это блюдо, его переполняли эмоции. Именно этот рис с баклажанами он приготовил когда-то для умирающего маленького охранника! И вот, прошли уже сотни лет.

Аромат баклажанов заполнил воздух, вкус был насыщенным. Все восхищались этим блюдом, а папа Су не смог сдержать слез. Рис с баклажанами! Это было блюдо, передаваемое в их семье из поколения в поколение.

После этого ужина его окружили: кто-то предлагал высокую зарплату, кто-то приглашал в гости, кто-то хотел стать учеником, а один странный старик попросил его написать что-то.

Папа Су стоял рядом, украдкой вытирая слезы.

Дядя Лю и тётушка Лю с уважением смотрели друг на друга, а официанты гордились своей причастностью.

Все эти сцены мелькали перед его глазами.

Щелк...

Он выключил свет. Ночь уже была глубокой.

Скрипнув ключом, он закрыл замок. Окружающие магазины уже давно погрузились в тишину. Вечерний ветер дул, и он поежился — было действительно холодно.

Из-за этого ужина он почти не спал.

Теперь больше всего хотелось просто упасть на большую кровать и отдохнуть.

Усталость накатывала волнами. Ноги казались ватными, и с каждым шагом он чувствовал все большее раздражение.

Вдруг впереди, под фонарем, появилась длинная тень.

Су Чангэ поднял взгляд. Это был тот самый молодой человек, который сегодня ужинал в ресторане.

— Здравствуйте! — внезапно заговорил Мо Вэйшэнь. Его сердце забилось быстрее, увидев Су Чангэ.

— Мм, — Су Чангэ ответил сдержанно.

— Я специально ждал вас здесь! — Мо Вэйшэнь посмотрел на него. — Хочу предложить вам сделку!

— Меня это не интересует! — Су Чангэ сразу же отказался, даже не задумываясь.

— О? Почему вы отказываетесь, даже не выслушав?

Его тень вдруг приблизилась.

Су Чангэ наконец заметил, что от него исходила мощная аура человека, занимающего высокое положение. Мо Вэйшэнь наклонился к его уху:

— Держу пари, вам это понравится!

Голос звучал с легкой усмешкой. Теплое дыхание касалось его уха.

Волосы на теле встали дыбом. Казалось, будто перышко щекотало его ухо. Сонливость Су Чангэ мгновенно исчезла, и он настороженно расширил глаза.

Он даже не подозревал, как мило это выглядело со стороны. За ним наблюдали с самого выхода из ресторана. Он всю дорогу зевал, а холодный ветер заставлял его съеживаться, словно маленький бездомный кот под фонарем. Тогда-то и возникло желание подуть ему в ухо. И реакция этого малыша оказалась просто замечательной.

Су Чангэ с подозрением осматривал молодого человека. Зачем он ждал его так поздно?

— Какая сделка?

— Давайте поговорим в машине! — Мо Вэйшэнь открыл дверь пассажирского сиденья.

Фары зажглись, машина завелась. Даже автоматически включилась джазовая музыка.

— Ваше мастерство великолепно! — Мо Вэйшэнь искренне восхитился. — Он пробовал множество изысканных блюд, многие из которых были сложны в приготовлении. Ингредиенты доставлялись с лучших плантаций, а способы подачи были уникальны. Но никогда раньше он не испытывал такого чувства счастья, как сегодня, когда ел самые обычные блюда.

Для Су Чангэ похвалы в адрес его кулинарного мастерства были обычным делом:

— Все так говорят!

Мо Вэйшэнь промолчал.

Это был человек, совершенно не знавший, что такое скромность.

Однако улыбка на его лице стала еще шире.

— Если бы сегодня еще и вино было, это было бы идеально.

Услышав это, Су Чангэ невольно нахмурился. Он тоже думал об этом, но времени не хватило:

— Хорошего вина не было.

— У меня есть партия отличного вина, выдержанного тридцать лет! Хотите? — Мо Вэйшэнь бросил эту фразу прямо.

— О? — Су Чангэ невольно выпрямился.

Его это действительно заинтересовало. С тех пор как он продал нефрит, у него появились деньги, и он стал увереннее. Для повара хорошее вино может значительно повысить уровень блюда.

Хорошее вино — редкость.

Это он прекрасно понимал.

— Какое качество? — с сомнением спросил Су Чангэ.

— Абсолютно первоклассное!

— Словам я не верю!

— Сейчас отвезу вас туда! — Мо Вэйшэнь посмотрел прямо перед собой. — Его вином интересовались многие. Если бы он объявил о продаже, началась бы настоящая борьба.

Но сегодня за ужином он решил сблизиться с ним. Он был бизнесменом, и первое, о чем он думал, — это его ресурсы. А это вино стало мостом.

Он привел Су Чангэ в бар. На сцене пел хрипловатый певец, несколько человек болтали за столиками. Приятная музыка создавала расслабляющую атмосферу.

— Это мое заведение, я иногда привожу сюда друзей выпить, — сказал Мо Вэйшэнь.

Су Чангэ был действительно уникален. Он не только был прекрасным поваром, но и излучал какую-то особую гордость. Как будто он был красивым драгоценным камнем, который невольно притягивал к себе.

— О! — Су Чангэ оглядывался, рассеянно отвечая на его слова.

За две жизни он ни разу не бывал в таких местах.

Мо Вэйшэнь впервые почувствовал себя полностью проигнорированным!

Это было странное чувство. Он подавил его и налил Су Чангэ вина. Янтарная жидкость под светом лампы переливалась красивыми оттенками. Насыщенный аромат вина заполнил воздух.

С тех пор как Мо Вэйшэнь налил вино, Су Чангэ не сводил глаз с маленького бокала и его аккуратных длинных пальцев. Как у мужчины могут быть такие утонченные руки?

— Пожалуйста!

Су Чангэ взял бокал, слегка встряхнул его, и аромат вина усилился. Янтарная густая жидкость выглядела очень соблазнительно.

Он сделал маленький глоток.

Сладкость с легкой остротой оставляла долгое послевкусие.

— Отличное вино! Сколько оно стоит?

Такое тридцатилетнее вино — редкость. Ему повезло, что он смог его попробовать. Он улыбнулся с удовольствием.

Увидев его улыбку, взгляд Мо Вэйшэнь потемнел.

Вдруг в воздухе разлился резкий аромат духов:

— Молодой Мо, давно не виделись! — раздался слащавый женский голос.

<http://bllate.org/book/16775/1541941>