

Очередной день, принесший удовлетворение от работы уличного торговца едой, подошел к концу.

Цзянь Юньлань, напевая веселую мелодию, вернулся на свою виллу. Дворецкий заботливо приготовил ароматерапию, массажную ванну и несколько закусок.

Цзянь Юньлань погрузился в ванну и попробовал закуски.

Хмм... Не так вкусно, как то, что готовит он сам.

Вода в ванне источала парной аромат трав, тепло окутывало его, заставляя расслабиться, прикрыв глаза.

Он задумался...

Что же ему приготовить завтра?

Меню последних нескольких дней было довольно легким. Если уж он торгует уличной едой, нужно что-то менять.

Почему бы завтра не приготовить вонтоны в красном масле (острые вонтоны по-сычуаньски)?

Кто сказал, что "Чао Шоу" не считаются вонтонами?

Хотя споры о том, можно ли считать "Чао Шоу" вонтонами, бушевали годами, в "Коллекции рецептов вонтонов Системы Бога Кулинарии" они были включены.

Соус чили тетушки Нин был выше всяких похвал, но если он хочет приготовить настоящие вонтоны в красном масле, ему нужно, чтобы она подготовила партию острой приправы "мала".

Помня об этом, Цзянь Юньлань схватил телефон и отправил сообщение контакту "(Премиальный соус чили) Тетушка Нин" в WeChat:

- Тетушка Нин, вы можете сделать завтрашний соус чили со вкусом красного масла "мала"? И еще, я бы хотел купить немного дополнительного масла чили.

Нин Мэнлянь быстро ответила, ее лицо озарилось радостью:

- Конечно ☺. Я доставлю его в 9 часов, как обычно, хорошо?

Ей очень нравилось иметь дело с этим покупателем соуса чили. У него был хороший характер, он платил быстро и щедро, а еще покупал большими партиями.

Цзянь Юньлань:

- □

...Их разговор отличался отчетливой старомодной вежливостью.

Нин Мэнлянь помолчала, затем добавила:

- Босс Цзянь, рядом с моим домом сносят незаконные постройки, и дорога неровная. Мне немного трудно ехать на электросамокате, поэтому я могу немного опоздать. В 9:30 будет нормально?

Нин Мэнлянь была из бедной семьи. Она работала домработницей, у нее была парализованная мать и сын-студент. Несмотря на то, что их семья была трудолюбивой, они не могли позволить себе новую квартиру в многоэтажном жилом комплексе и могли жить только в старом районе, заполненном незаконными постройками.

Чего она не знала, так это того, что ее решение остаться в этом старом районе, чтобы сэкономить на арендной плате, в конечном итоге будет стоить ей жизни.

В оригинальном романе "Параноидальная одержимость" примерно в это время с Нин Мэнлянь что-то случилось. Вся улица возле ее дома была перекопана, и однажды рано утром, когда она вышла на работу, упавший кирпич ударил ее, мгновенно убив.

Это стало сожалением всей жизни Нин Шэна.

Позже он пробивался наверх, претерпевая бесконечные насмешки и презрение, превратившись из бедного студента в восходящую звезду технологической индустрии. Он купил большой дом и перевез свою бабушку в богатый район, где им больше не приходилось пробираться по сырым переулкам и заросшим мхом дверям своего старого дома.

Нин Шэн стал очень востребованным, достаточно сильным, чтобы с легкостью свергнуть тех, кто когда-то угнетал его.

Но его мать никогда этого не увидит.

*

- Дорога неровная?

Цзянь Юньлань нахмурился.

Позвав дворецкого и задав несколько вопросов, он отправил Нин Мэнлянь сообщение:

- У меня есть пустая квартира в жилом комплексе Хайпин. Она полностью меблирована и готова к заселению. Вы можете арендовать ее за 1000 юаней в месяц. Переезжайте сегодня же, я помогу вам найти компанию по переезду.

Жилой комплекс Хайпин был современным многоквартирным комплексом. Хотя он и не находился в престижном месте, там была хорошая среда и удобная транспортная развязка. Арендная плата там обычно начиналась от трех до четырех тысяч юаней в месяц.

Нин Мэнлянь была польщена и немного ошеломлена:

- Господин Цзянь, я ценю вашу доброту, но я действительно не могу принять такое щедрое предложение.

Она была тронута. Этот господин Цзянь был немного эксцентричным, но явно добрым человеком.

Он был искренне обеспокоен ее безопасностью и даже предложил ей доступное жилье.

Мгновение спустя Цзянь Юньлань отправил еще одно сообщение:

- Тетушка, дорога неровная. Что, если соус чили опрокинется и разобьется? Пожалуйста, переезжайте, правда.

Если соус чили разобьется, моя палатка с закусками будет разорена, и я не захочу больше жить. ☹☹

Он был абсолютно искренен.

Для Цзянь Юньланя Нин Мэнлянь была просто случайной знакомой.

Но ее соус чили, сертифицированный Системой Бога Кулинарии как превосходный, был незаменим!

Если он разобьется, где он найдет замену? Он может даже не сможет установить свою палатку в этот день!

Только представив, как его драгоценный соус чили небрежно бросают в багажник электросамоката, подпрыгивая на выбоинах и трещинах на дороге... Цзянь Юньлань почувствовал, что не сможет спать по ночам. Его сердце сжималось от этой мысли.

Ему хотелось прямо сейчас броситься к ней и самому ее перевезти.

*

Нин Мэнлянь: "..."

Подождите.

Этот босс Цзянь... был немного не в себе.

Кто в здравом уме скажет "я не захочу больше жить" из-за соуса чили?! А потом сразу же последовательно использует смайлик ☹ и ☹?!

Это жутко!

Но, пообщавшись с ним в последние несколько дней, она должна была признать - Цзянь Юньлань искренне заботился о безопасности ее соуса чили.

Что... каким-то образом делало его еще более сумасшедшим.

*

А теперь пришло время для самой приятной части дня - готовки!

Сегодняшнее блюдо: вонтоны в красном масле (сычуаньские острые пельмени1).

Поскольку ему не нужно было готовить бульон, ключ к успеху лежал в соусе. Отличный соус может сделать вкусной даже вареную подошву.

Конечно, как самопровозглашенный шеф-повар Божественного уровня, Цзянь Юньлань никогда не пойдет на компромиссы.

Он лично отобрал на рынке свиной фарш высшего качества, специально выбрав соотношение 30% жира и 70% мяса. Дополнительный жир делал вонтоны в красном масле невероятно сочными и ароматными. Он приправил мясо кунжутным маслом, измельченным имбирем, сычуаньским перцем и несколькими свежими фермерскими яйцами, что сделало начинку невероятно нежной.

Что касается соуса, то главным ингредиентом был, конечно же, острый соус чили и масло чили, которые Нин Мэнлянь доставила этим утром.

Когда дело доходило до приготовления соуса чили, у нее был особый талант. Какую бы пасту чили она ни делала, она всегда имела слабый фиолетовый отблеск - признак превосходного качества.

Сам Цзянь Юньлань любил вонтоны в красном масле, особенно когда ароматное, острое масло смешивалось с хрустящим золотистым жареным чесноком - абсолютный вкусовой взрыв!

Поэтому он приготовил огромное количество чеснока и полил приправы кипящим маслом. Мгновенно насыщенный, острый аромат наполнил кухню.

Даже кунжутное масло было домашним - покупное просто не годилось.

*

Что касается извечного спора: считаются ли сычуаньские вонтоны ("Чао Шоу") настоящими вонтонами?

Цзянь Юньлань сверился с Системой Бога Кулинарии.

Согласно официальной классификации системы, и "Чао Шоу", и обычные вонтоны подпадали под общую категорию "пельменей". На самом деле, даже традиционные пельмени произошли от вонтонов!

Так что, технически, все они были одним и тем же.

Тем не менее, сычуаньские вонтоны имели отчетливую форму. Ловким движением пальцев Цзянь Юньлань свернул один в идеальный маленький золотой слиток.

Все было готово.

После короткого перерыва наступит время для очередного вкусного дня в продовольственной палатке.

*

6:30 вечера.

Конкуренция за вонтоны становилась все более ожесточенной. Хотя до открытия палатки оставалось еще полчаса, около тридцати-сорока человек уже начали выстраиваться в очередь у южных ворот.

Не сумев вчера заполучить свои вонтоны - и даже устроив импровизированный комедийный скетч на глазах у всех - Ли Юнь и Тань Тинтин прибыли сегодня пораньше, полные решимости восстановить свое достоинство.

Старший брат Ли Юнь, Ли Минси, тоже был там. После ссоры между братом и сестрой в последнее время между ними были натянутые отношения. Но сегодня Ли Минси добровольно уступил свое место в первом ряду своей сестре, наконец-то наладив их отношения.

Продавец браслетов также пренебрегал своим собственным бизнесом в последние несколько дней, полностью сосредоточившись на очереди за вонтонами. Охранник даже зашел так далеко, что попросил перевести его с северных ворот на южные, чтобы быть поближе к палатке.

Помимо них, была целая группа студентов-компьютерщиков, все в клетчатых рубашках и очках. Они выстроились в очередь с впечатляющей синхронизацией - у некоторых даже были раскрыты ноутбуки, и они печатали свой код.

- Средний балл и вонтоны - мы хотим и то, и другое!

Среди моря студентов выделялся один человек - пожилой профессор в строгом костюме и пальто, с решительным взглядом в глазах.

Профессор Ван сжимал блокнот, заполненный нарисованными от руки схемами маршрутов и множеством черновиков стратегий. Его окружали несколько его лучших аспирантов, все сгруппировались вместе, обсуждая что-то приглушенными голосами.

- Я сделал презентацию PowerPoint для этой стратегии, - сказал Хань Линь, показывая свой планшет. - Я сослался на три обзорные статьи и одну журнальную статью. Вывод таков...

Остальные студенты часто кивали, время от времени поднимая руки, чтобы задать вопросы.

Студенты, стоявшие неподалеку, были в восторге.

- Как и следовало ожидать от аспирантов профессора Вана. Даже выстраиваясь в очередь за уличной едой, они никогда не прекращали заниматься исследованиями. Такая преданность была поистине восхитительна!

Если бы они только могли услышать, что на самом деле обсуждали эти исследователи... их мировоззрение могло бы полностью разрушиться.

Темы включали: стратегическую оценку различных вкусов вонтонов, оптимизированные

методы организации очереди в дождливую или экстремальную погоду, а также концептуальную эволюцию и преодоление когнитивного диссонанса в междисциплинарных исследованиях эффективной покупки вонтонов.

Стоя в начале очереди, Ли Юнь и Тань Тинтин урывками слышали разговор. Холод пробежал у них по спине.

Значит, это правда - то, о чем предупреждали их старшие.

Академическая среда действительно может свести людей с ума.

- Мы никогда не должны стать такими, - Ли Юнь схватила Тань Тинтин за руку, глаза наполнились слезами.

Тань Тинтин кивнула, тоже со слезами на глазах.

*

Именно в этот момент часы пробили 7:00, и точно вовремя появился Цзянь Юньлань, крутя педали своего трехколесного велосипеда.

- Босс здесь!

Кто-то крикнул, и тут же толпа ожила. В воздухе витало возбуждение, когда они бросились к трехколесному велосипеду Цзянь Юньланя.

- Босс, вы наконец-то здесь!

- Можете ли вы сегодня продать немного больше?

- Какие вкусы есть в наличии? Пахнет потрясающе!

С таким количеством нетерпеливых покупателей, руки потянулись, дергая за его трехколесный велосипед. Цзянь Юньлань почти не мог найти место для парковки.

- Все, отойдите и дайте боссу сначала припарковаться.

Профессор Ван откашлялся. С тридцатилетним опытом преподавания его голос нес в себе неоспоримый авторитет.

Толпа неохотно расступилась, позволив Цзянь Юньланю припарковаться.

- Профессор! Вы здесь!

Цзянь Юньлань не забыл, как профессор Ван помог ему вчера. Он искренне улыбнулся и тепло поприветствовал его.

- Молодой человек, ваши вонтоны превосходны, - добродушно сказал профессор Ван, затем слегка кашлянул. - Не хотели бы вы добавить меня в WeChat? Если вам когда-нибудь понадобится помощь, не стесняйтесь обращаться.

...Конечно, настоящая причина заключалась в том, что профессор Ван хотел иметь внутреннюю связь для специальных заказов.

- Конечно! - охотно согласился Цзянь Юньлань.

Он достал свой телефон, и они обменялись контактами WeChat.

Толпа смотрела на это с большой завистью.

Так повезло! Профессор действительно получил WeChat босса!

Значит ли это, что в будущем к нему будет особое отношение?

Так вот какова награда за достижение вершины академической пищевой цепи - привилегия добавить мастера вонтонов в WeChat раньше всех!

- Мы должны усердно учиться и стремиться однажды стать профессорами! - Ли Юнь держала Тань Тинтин за руку, глаза наполнились слезами.

Тань Тинтин кивнула, слезы снова навернулись на глаза.

*

Именно в этот момент необычный острый запах наполнил воздух.

Хм? Что это за запах?

Глаза всех были прикованы к Цзянь Юньланю, когда он поднял крышку, обнажив большую бочку блестящего, дымящегося горячего масла чили.

На деревянном прилавке рядами были аккуратно разложены пухлые пельмени в форме золотых слитков. Их тонкие, нежные шкурки едва скрывали щедрую начинку внутри, делая их неотразимо милыми и аппетитными.

Сегодняшнее специальное предложение: сычуаньские пельмени в красном масле!

Толпа взорвалась от восторга.

Последние несколько дней они наслаждались легкими, свежими и пикантными вонтонами, полагая, что это фирменное блюдо Цзянь Юньланя. Но сегодня он полностью сменил курс, представив блюдо, залитое огненно-красным маслом чили.

Они ни за что не могли это пропустить.

В конце концов, в такой свежий осенний день, как этот, кто мог устоять перед дымящейся тарелкой острых, обжигающих и шелковисто-гладких пельменей в красном масле?

- Босс! Мне один заказ!

- Мы возьмем два! Пожалуйста, без кинзы. Спасибо, босс!

- Боже мой, я так взволнована!

Тань Тинтин была так же взволнована.

Она была в начале очереди, но все равно прошло пять-шесть минут, прежде чем подошла ее очередь. К тому времени люди, стоявшие перед ней, уже ели, издавая довольное чавканье и вздохи счастья.

Даже профессор Ван, обливающийся потом от жары и остроты, выглядел совершенно довольным - настолько, что ему приходилось постоянно снимать очки, чтобы вытереть запотевшие стекла.

Ее предвкушение росло.

Какими же будут на вкус сегодняшние пельмени в красном масле?

Наконец, подошла ее очередь.

Движения Цзянь Юньланя были быстрыми и точными - он вылавливал пельмени, сливал воду и аккуратно укладывал их в тарелку. Затем он щедро посыпал их горкой свежемолотого чеснока.

Быстрым движением половника горячее масло чили каскадом полилось на пельмени, издавая шипящий звук. Последний штрих - белые семена кунжута, кинза и нарезанный зеленый лук - завершили блюдо.

Тарелка пельменей в красном масле была передана Тань Тинтин.

С того момента, как Цзянь Юньлань начал накладывать, она неконтролируемо глотала слюну.

Теперь, в свете уличных фонарей, пельмени блестели в своем огненно-красном соусе, пар поднимался в воздух...

Ей не терпелось приступить к еде.

Но как только она собралась сделать первый укус...

Зазвонил ее телефон.

Звонил ее парень.

- Что опять? - восторг Тань Тинтин мгновенно улетучился.

У нее и Чжэн Сяна, ее парня, в последнее время были проблемы.

Тань Тинтин была лучшей студенткой провинции и училась в Пекинском университете, в то время как Чжэн Сян учился только в местном профессиональном колледже. С приближением подачи заявлений в аспирантуру Чжэн Сян давил на нее, чтобы она отказалась от дальнейшего образования и вернулась в их маленький родной город, чтобы выйти замуж.

Ее друзья все считали ее сумасшедшей за то, что она не бросила его раньше. Но Тань Тинтин, безнадежный романтик, колебалась.

Теперь фоновый шум из бара эхом разнесся по телефону.

- Свинка, что ты делаешь? - невнятно произнес Чжэн Сян.

- Ем вонтоны, - холодно ответила она.

- О! - его интерес возрос. - Это то самое удивительное место с вонтонами, о котором ты постоянно говорила?

- Ага.

Чжэн Сян усмехнулся.

- Оставь мне свою порцию, детка. Я тоже хочу попробовать.

Выражение лица Тань Тинтин стало чистым недоверием.

- Ты серьезно?

- Да ладно, это всего лишь тарелка вонтонов. Ты обязательно должна ее съесть? Вонтоны важнее меня?

Молчание.

Тань Тинтин посмотрела на дымящиеся, ароматные пельмени в своих руках.

Огненно-красное масло чили мерцало в свете фонарей, цепляясь за нежные, полупрозрачные шкурки пельменей. Острый, аппетитный аромат - идеальное сочетание чеснока, сычуаньского перца и горячего масла - наполнял воздух, заставляя ее давиться слюной только от запаха.

Каждый пельмень был пухлым и сочным, начиненным свежим, розовым свиным фаршем. С одной порцией кипящего горячего масла они теперь соблазнительно блестели, посыпанные зеленым луком и чесноком - совершенно неотразимые.

И у этого дурака Чжэн Сяна хватило наглости думать, что он может просто взять их у нее?

Тон Чжэн Сяна стал манипулятивным.

- Если ты даже не хочешь поделиться со мной тарелкой вонтонов, как ты можешь говорить, что любишь меня? Посмотри на себя - кто еще захочет тебя, кроме меня?

- Ах, вот как. Тогда давай расстанемся.

Кстати, все твои отвратительные манипуляции? Я опубликую их на странице признаний твоего колледжа. Наслаждайся публичным унижением.

Чжэн Сян: "???"

- Подожди, погоди...

Слишком поздно.

Тань Тинтин уже повесила трубку и заблокировала его.

Выбросив мусор, она наконец-то могла спокойно насладиться едой.

Она взяла палочки для еды и схватила пельмень - его тугая, пухлая кожица слегка дрожала, с нее капало масло чили.

Она сунула его в рот.

Нежная обертка мгновенно лопнула, выпустив сочную, нежную начинку - идеальный баланс постной и жирной свинины, пропитанной обжигаящим жаром масла сычуаньского перца. Острый, чесночный бульон разлился по ее языку, посылая волны жара и вкуса по всему рту.

Завершающим штрихом был смелый, острый чеснок, усиленный жаром масла, раскрывающий пикантную, упругую текстуру мяса.

Когда пельмень скользнул по ее горлу, покалывающая острота заставила ее нос вспотеть, язык слегка онемел - но она не могла остановиться.

Каждый укус вызывал прилив адреналина, каждый капилляр в ее теле пробуждался в восторге.

Даже когда капельки пота выступили у нее на лбу, она отказывалась прекращать есть, ее дыхание срывалось на резкие, счастливые вздохи. Бодрящая острота заставляла ее тяжело дышать и обмахиваться, но она продолжала - потому что это было чертовски вкусно.

Мысли о ее никчемном бывшем?

Давно забыты.

Это было чистое счастье.

Честно говоря, если бы она могла есть такие вкусные пельмени в красном масле каждый день, ей было бы все равно, придется ли ей водить спортивную машину и жить в особняке...

Она бы сделала это не задумываясь.

[1] - Как уже говорилось, в разных провинциях есть спор, что представляет из себя конкретно это блюдо, вонтоны или пельмени. В реальности это блюдо называется "Чуаньшуй". По приготовлению это что-то среднее. Данное блюдо имеет не классическую форму вонтонов и немного более мясную начинку, чем принято для вонтонов. Повар это назвал "пельмени", но люди могут называть "вонтоны".

<http://bllate.org/book/17919/1716707>