

- Что случилось, брат Чжан? - Мо Сяобэй поднял трубку, и на его лице тут же отразилось искреннее недоумение. Он осторожно, стараясь не пролить содержимое, отставил в сторону миску и палочки.

- Понимаешь, Сяобэй, дело в том, что сегодня в обед к нам должна заглянуть одна очень важная особа - известный фуд-блогер. Это весьма влиятельный в нашей индустрии ресторанный критик по имени Дэн Жун. В прошлом она работала шеф-поваром в одном из престижных мишленовских ресторанов в США, а пару лет назад вернулась на родину и полностью посвятила себя медиа-проектам. Сейчас она ездит по всей стране, составляя обзоры, и её главный девиз гласит: «Только честное потребление позволяет говорить правду».

Босс Чжан на мгновение замолчал, тяжело вздохнул и с явной досадой в голосе добавил:

- Я ведь давно мечтал перепрофилировать своё заведение, чтобы оно развивалось сразу в трёх разных направлениях: как бар, полноценный ресторан и уютный гостевой дом. И я действительно, честное слово, пригласил мастера Яна, чтобы он встал у плиты и взял всё на себя, но ты же сам прекрасно знаешь - в то время свободных мест просто не было.

Брат Чжан выпалил всё это практически на одном дыхании, и в его торопливом голосе отчетливо слышались одновременно и извинения, и глубокая тревога.

- Но в самый ответственный, самый критический момент мастер Ян внезапно подхватил диарею и слег с пугающе высокой температурой. Сегодня ему настолько плохо, что он до сих пор не смог вернуться из больницы. Что же мне теперь делать? В общем... не мог бы ты меня выручить? Я обещаю, что существенно повышу тебе зарплату! Поработай всего один-единственный день, и если всё пройдет гладко, я заплачу тебе в тройном размере!

Было совершенно очевидно, что босс Чжан сейчас просто хватается за соломинку, в отчаянии обратившись к Мо Сяобэю. В глубине души он, пожалуй, не питал особых надежд и даже чувствовал, что совершает какую-то нелепую глупость, но искать другого квалифицированного повара в такой спешке было попросту нереально.

- Я сейчас же иду на кухню. Ингредиенты ведь в наличии? - Мо Сяобэй согласился без малейших колебаний, мгновенно приняв решение. Его взгляд, однако, невольно метнулся в сторону Фу Яньлиня, словно он втайне искал у него поддержки или молчаливого одобрения.

- Иди, я побуду рядом с тобой. Ты обязательно со всем справишься, ведь ты так много и усердно работал в последнее время, - Фу Яньлинь мягко похлопал Мо Сяобэя по плечу и ободряюще, с полной уверенностью улыбнулся ему.

Оказавшись на кухне, Мо Сяобэй первым делом надел защитную маску, повязал белоснежный фартук, тщательно и долго вымыл руки, а затем глубоко вздохнул, стараясь максимально успокоиться и привести мысли в порядок.

В этот самый миг ему вдруг показалось, что время стремительно повернуло вспять. Он снова почувствовал себя стоящим у раскаленной плиты, где отблески яркого огня окрашивали его лицо в ярко-красный цвет, а по лбу крупными каплями катился пот. Он ловко и уверенно управлялся с воком, виртуозно раскладывая готовую еду по тарелкам – каждое его движение было отточенным до автоматизма и выдавало в нем человека, который искренне и глубоко гордился своей профессией.

Но затем видение исчезло... Мо Сяобэй тяжело вздохнул и с силой потер ноющие виски. Вероятно, из-за того, что он проработал всю ночь без сна, голова начала гудеть, а изматывающая усталость, словно мощный морской прилив, накрывала его с головой, мешая сосредоточиться на текущем моменте.

- Ну что же ты стоишь как вкопанный! Если не можешь, лучше скажи об этом прямо сейчас, и я пойду искать какой-то другой выход, не трать моё и своё время впустую! – прямолинейный босс Чжан, увидев, что повар застыл перед продуктами в полном оцепенении, от нетерпения начал раздраженно топтать ногами.

- Он справится, пожалуйста, просто поверьте ему. Я лично пробовал его еду и могу с полной уверенностью гарантировать, что он ничуть не уступит даже самым именитым шеф-поварам.

Фу Яньлинь подошел к ним как раз в этот момент. Он аккуратно поставил чашку горячего американо рядом с Мо Сяобэем, а затем решительно утянул босса прочь из помещения:

- Оставь кухню ему.

- Брат Линь! – Мо Сяобэй с благодарностью обхватил теплую чашку обеими руками. Кофе был горьким, но в этот миг на вкус он казался слаще самого изысканного меда. Кофеин мгновенно привел его в чувство, вся рассеянность и тревожные, путанные мысли исчезли, оставив после себя лишь отчетливый образ обернувшегося Фу Яньлиня с мягкой улыбкой на лице.

- Спасибо, – Мо Сяобэй тихо улыбнулся и слегка приподнял чашку в знак своей искренней благодарности.

Фу Яньлинь ничего не ответил вслух, лишь на ходу показал ему сжатый кулак в жесте молчаливой поддержки, а затем заботливо и тихо прикрыл за собой кухонную дверь.

Мо Сяобэй внимательно окинул взглядом свежие продукты, закупленные этим утром. Ему хватило всего пары секунд, чтобы полностью оценить ситуацию, всё понять и окончательно решить, что именно ему нужно приготовить.

Эта женщина-блогер была родом из Шанхая и на протяжении многих лет прожила на чужбине, в далеких краях. Теперь, вернувшись на родину, она успела объездить немало мест и перепробовать множество изысканных деликатесов, но, кем бы ни был человек и где бы он ни находился, больше всего на свете ему всегда хочется ощутить истинный вкус родного дома. Это было самое простое, самое естественное желание любого китайца: там, где находятся его корни, хранятся и самые заветные, самые сокровенные вкусовые воспоминания.

Для подавляющего большинства людей вкус родного края - это прежде всего блюда, приготовленные близкими людьми с любовью и заботой. В памяти любого истинного шанхайца обязательно найдется особое, почетное место для той самой красной свинины, которую когда-то готовила бабушка.

Мо Сяобэй, понимая это, решил приготовить красную свинину с белыми грибами и черным трюфелем. В итоге блюдо получилось глубокого, насыщенного цвета, с густым, обволакивающим и невероятно ароматным соусом. Для его приготовления он специально выбрал свиную грудинку с идеальными тремя слоями жира. Главный секрет Мо Сяобэя заключался в том, чтобы отказаться от привычных, стандартных специй для тушения, а вместо этого добавить в блюдо яблочный уксус, вино хуадяо, белый перец и немного пива.

На сильном огне тяжелая железная сковорода раскалилась до предела. Свинину он выложил кожей вниз, плотно прижав её к дну. Раздалось характерное яростное шипение, и свиная шкурка мгновенно подрумянилась, источая такой соблазнительный аромат, который в дальнейшем помог бы мясу стать по-настоящему нежным и мягким.

Учитывая тот факт, что они сейчас находились в Юньнани, Мо Сяобэй решил добавить в рецепт особый местный колорит: он тушил мясо вместе с отборными белыми грибами и крепким, концентрированным грибным бульоном. В самом конце он изящно украсил готовое блюдо свежим зеленым луком и тончайшими, свеженарезанными ломтиками черного трюфеля. Красная свинина, нарезанная аккуратными ровными кубиками, смотрелась просто великолепно, а почти прозрачные, словно крылья цикады, пластинки трюфеля казались буквально парящими над ней. Готовое блюдо выложили в глубокую белую фарфоровую тарелку и торжественно подали к столу.

- Как же вкусно! Это просто невероятно! Боже мой... - воскликнула Дэн Жун. - Это напомнило мне вкус маминой еды, просто один в один как та красная свинина из моих самых далеких воспоминаний.

Дэн Жун попробовала первый кусочек, и прямо на глазах у камеры у неё выступили слезы умиления. Она осторожно взяла палочками блестящий, нежный кусочек мяса, демонстрируя его зрителям со всех сторон, а затем зачерпнула немного густого карамельного соуса:

- Все прекрасно знают, что я люблю критиковать и бываю очень строга, но к этому вкусу у меня нет абсолютно никаких претензий. Это, пожалуй, лучшая красная свинина, которую я пробовала в своей жизни.

Она попробовала и другие предложенные блюда, особенно расхвалив суп из эркай с грибами и томатами. Кисло-сладкий, освежающий вкус помидоров неожиданно и очень гармонично сочетался с тягучими, мягкими лепешками эркай. Она с огромным аппетитом принялась за еду, то и дело восклицая, что это и есть тот самый «ностальгический вкус старой школы», домашний и уютный.

Фу Яньлинь, который, по-видимому, уже проснулся, услышал непривычный шум, доносившийся из ресторана. Выглянув из окна комнаты персонала, он увидел всё происходящее. Голос Дэн Жун звучал настолько восторженно и громко, что даже он смог всё расслышать. Фу Яньлинь невольно улыбнулся, искренне и глубоко радуясь за Мо Сяобэя.

- Похоже, всё прошло успешно, - Мо Сяобэй высунулся из кухни, наконец-то получив долгожданную возможность передохнуть. Он довольно улыбнулся и легко щелкнул пальцами: - Отлично, гостя довольна, я получил заслуженное вознаграждение, так что все остались в выигрыше.

«Вкус семьи, значит...» - Фу Яньлинь промолчал. От слов женщины-блогера в его душе на одно короткое мгновение промелькнула глубокая, затаенная грусть.

В детстве за обеденным столом его всегда ждали лишь разогретые остатки вчерашней еды или простое молоко с хлебом. Ему приходилось самому ставить тарелки в микроволновку. Тогда он был совсем маленьким, а микроволновка стояла слишком высоко, поэтому ему приходилось с трудом забираться на шаткую табуретку, чтобы просто дотянуться до панели управления. Он должен был быть предельно осторожен, чтобы случайно не расплескать суп, ведь если он вдруг испачкается, его неминуемо ждала ругань.

Няня, которая за ним присматривала, была крайне ленива. Хотя внешне всё в доме выглядело пристойно и дорого, на деле никто не готовил для него еду и никто по-настоящему не заботился о нем. Образ матери в его памяти состоял лишь из стройного, размытого и почти бесплотного силуэта, из резкого цокота каблуков, который слышался повсюду, и сладкого, приторного аромата дорогих духов, который он никак не мог удержать – точно так же, как и край её шелкового платья, однажды скользнувший по его маленькой ладони.

- Эй? Я к тебе обращаюсь, чего застыл, брат Линь?

Внезапно прямо перед его глазами возникло любопытное, живое лицо. Мо Сяобэй широко распахнул свои большие глаза и замигал, дружелюбно помахав рукой перед его носом:

- Я же только что с тобой разговаривал, о чем ты так глубоко задумался? Кстати, у меня для тебя есть один маленький сюрприз. Я специально попросил подать поменьше порции для той блогерши, а остатки приберег специально для нас. Попробуем вместе?

- Отлично, спасибо тебе! – ответил Фу Яньлинь.

Его глаза мгновенно засияли. Он никогда не знал, что такое настоящий вкус маминой еды, но вкус еды, приготовленной Мо Сяобэем, был ему очень хорошо и знакомо. Он подошел к нему и крепко, искренне обнял.

От Мо Сяобэя совсем не пахло кухонным жиром или специями, только легким, свежим ароматом мыла. Фу Яньлинь не сдержался и украдкой, почти незаметно вдохнул этот запах еще раз.

- Ой, щекотно! Ты сегодня какой-то слишком сентиментальный, – Мо Сяобэй, который до этого долго молчал, тихо произнес это, невольно и смущенно втянув голову в плечи. – Давай быстрее есть, а то всё остынет и будет уже невкусно.