

Хуа Ту готовил быстро, и остальные блюда одно за другим покидали плиту. К этому времени поспел и суп. Ближе к шести часам на столе красовались четыре блюда и суп.

Напоследок Хуа Ту даже проявил немного творчества, вырезав из редиса несколько цветов для украшения и расставив финальные акценты с помощью соуса.

На фоне оранжевого света в столовой обычные домашние блюда выглядели изысканно: яркие цвета манили, а аромат кружил голову. Хуа Ту отлично рассчитал время — всё было готово почти одновременно и еще дымилось.

Хуа Ту спросил Му Сунчжи:

— Нужны напитки? Сначала будете закуски или сразу подать рис?

Му Сунчжи ответил:

— Раз есть суп, напитки не нужны. Сразу накладывай рис.

Все эти блюда были отличным дополнением к рису, да и сам он их очень любил. Хуа Ту наполнил пиалу и поставил перед ним, затем наложил порцию для матушки Юй и отнес ей, после чего вернулся на кухню.

Му Сунчжи бросил:

— Оставь это, иди ешь с нами.

Хуа Ту покачал головой:

— Ешьте, я возьму свою порцию и поем в своей комнате.

Му Сунчжи нахмурился:

— Я нанял тебя не для того, чтобы ты накрыл стол, а я сидел тут в одиночестве. В остальном я готов следовать твоим правилам, но здесь послушай меня.

Матушка Юй была уже в годах, к тому же женщина, и её привычки в еде отличались от его, поэтому он не настаивал. Но этот молодой повар — почему он ведет себя так скованно в собственном доме? Молодой господин Му почувствовал, будто его отвергают.

Хуа Ту замер и повернулся к нему. В его взгляде читались настороженность и легкое недоумение. Му Сунчжи понял, что говорил с ним тоном начальника, и его слова прозвучали двусмысленно. Он отложил палочки, которые только что взял. Хуа Ту отличался от всех, кого он знал: за спокойной внешностью скрывался стержень и гордость.

Му Сунчжи пояснил:

— Я не имел в виду ничего такого. Просто... одному есть слишком тоскливо. Скорее, это не требование, а моя личная просьба.

С тех пор как он переехал, он уже давно привык трапезничать в одиночестве. Никаких ворчаний или компании родственников, никаких друзей рядом. Поначалу это казалось свободой, но со временем стало тяготить. Иногда его охватывало чувство, что он настолько беден, что у него остались одни лишь деньги. Поэтому Му Сунчжи всё меньше любил есть дома, предпочитая звать друзей или коллег, а иногда и вовсе оставался в офисе, обходясь доставкой. Открывая жалюзи и глядя на снующих мимо коллег, он чувствовал, что одиночество хоть немного отступает.

Му Сунчжи считал, что вкусной едой нужно делиться. Какой смысл наслаждаться деликатесами, если рядом нет близких людей?

Хуа Ту в конце концов уступил:

— Хорошо. Но если придут гости, я не буду садиться за стол.

Он снял поварской китель и шапочку и наложил себе маленькую порцию риса.

— Ешьте быстрее, — сказал Хуа Ту, присаживаясь за стол, — остынет.

Му Сунчжи наконец приступил к еде. Сначала он взял кусочек свинины со вкусом рыбы. Всем известно, что в этом блюде самой рыбы нет, но Хуа Ту умудрился сделать так, что во вкусе чувствовался тонкий морской оттенок. Остро-кисло-сладкое сочетание вперемешку с ароматом свежего имбиря и зеленого лука обволакивало каждый кусочек мяса. Похоже, мясо было предварительно замариновано в яичном белке, поэтому получилось невероятно нежным.

Затем он попробовал курицу гунбао: она была красной, но не жгучей, нежной и хрустящей. Потом перешел к помидорам с яйцом. Несмотря на частые визиты в элитные рестораны, Му Сунчжи всегда заказывал это простое блюдо, если оно было в меню. Дядюшка Чжан, повар в доме деда, тоже его готовил. Но Му Сунчжи заметил: хотя ингредиенты и способ приготовления были простыми, в этом блюде было что-то особенное.

Потому что каждый повар делает помидоры с яйцом по-разному. Одни любят солонее, другие слаще, одни добавляют лук, а некоторые — даже чеснок. Кто-то льет воду, кто-то добавляет томатную пасту. Разной была и обработка: яйца взбивали до состояния хлопьев, помидоры резали ромбиками... у каждого свой почерк.

Перед ним лежало блюдо из ярко-красных помидоров, без единого кусочка лука или имбиря. Кусочки яиц — ровные, золотистые, упругие, и помидоры — все один к одному. Единственное отличие: соус был очень густым и занимал половину тарелки. Хуа Ту даже положил рядом половник, чтобы было удобно поливать рис.

Му Сунчжи попробовал кусочек — натуральная сладость томатов переплеталась с ароматом яиц. Идеальный баланс вкусов. Он вдруг понял: помидоры с яйцом должны быть именно такими. Все те варианты, что он пробовал раньше, были «неправильными».

Он не удержался и полил рис томатным соусом. Даже рис, приготовленный Хуа Ту, казался ему иным — в нем чувствовался едва уловимый аромат. И надо признать, это было намного вкуснее, чем то, что обычно готовила матушка Юй.

Последним был суп из свиных ребрышек. Бульон был густым и молочно-белым, мясо — ароматным и мягким. Ямс, разварившись, придавал супу легкую бархатистую текстуру.

Каждое блюдо было восхитительным. Му Сунчжи не сдержался:

— Это так вкусно... Почему обычная домашняя еда в твоих руках приобретает совершенно иной вкус?

Хуа Ту ответил:

— На самом деле, есть несколько маленьких секретов. Впрочем, всё равно вы не готовите, так что могу рассказать.

Он указал на помидоры с яйцом:

— Например, это блюдо готовит каждая семья, но чтобы сделать его вкусным, нужны дополнительные шаги. Во-первых, желтков должно быть больше, чем белков — так яйца вкуснее. Лишние белки я пустил в свинину со вкусом рыбы. Когда жарить яйца, добавь немного соли и сахара для яркости вкуса. А помидоры нужно очистить от кожицы и разделить на две части. Первую половину обжариваешь дольше, чтобы она превратилась в густой соус, а уже потом добавляешь вторую часть. В конце вводишь яйца. Тогда они пропитаются томатным соком и станут намного вкуснее.

Му Сунчжи впервые слышал такой подход, но, подумав, согласился: ведь весь смак именно в соке.

Хуа Ту продолжил:

— Или взять суп из ребрышек. Ямс тоже делю на две части: одну нарезаю мелко, другую оставляю крупными кусками. Мелкие кусочки быстро развариваются, придавая бульону нужную густоту.

Му Сунчжи с любопытством спросил:

— А рис? Почему он такой рассыпчатый, гладкий и ароматный?

— Я капнул немного белого уксуса и добавил пару ломтиков кантонской колбасы. Уксус препятствует склеиванию крахмала, делая рис белее и ароматнее, а колбаса при варке на пару

отдает жир и специи, обволакивая каждую рисинку.

— Поразительно, сколько здесь нюансов, — восхитился Му Сунчжи.

— В каждом деле свои тонкости, — скромно отозвался Хуа Ту.

Му Сунчжи увлеченно ел, особенно прилеглась ему свинина — через некоторое время половина тарелки уже опустела.

— Я вдруг вспомнил свою бабушку, — признался он. — Когда я ездил к ней, она всегда готовила свинину со вкусом рыбы. Хотя и не так вкусно, как у тебя, но тоже очень ароматно...

Тогда в доме тоже помогали слуги, но бабушка любила всё делать сама. Она постоянно экспериментировала с рецептами, одно время была одержима этой свиной: готовила её на обед и ужин, день за днем. Му Сунчжи поначалу нравилось, а потом он втайне сбежал из дома, лишь бы не есть её снова. Спустя столько лет остались только теплые воспоминания.

Бабушка была человеком старой закалки, без высшего образования, и часто говорила, что не умеет говорить красивых слов. Свою любовь к семье она выражала через еду. Её любимыми фразами были: На каникулах приезжай, я приготовлю тебе вкусенького; Мой драгоценный внук, ты что-то похудел, чего бы тебе хотелось поесть?; Что бы ни случилось, сначала нужно хорошо поесть, только тогда будут силы справиться с делами.

В детстве он воспринимал это как должное, а повзрослев, осознал, сколько любви вкладывалось в эти слова. Бабушки уже давно нет, но, пробуя эту свинину, он почувствовал, что в ней смешался настоящий вкус дома. Глаза Му Сунчжи слегка увлажнились. Он внезапно понял: высокая кухня — это не только редкие деликатесы, но и вот такая искусно приготовленная домашняя еда.

Какое-то время они ели молча. Му Сунчжи съел одну пиалу, попросил добавки, а в конце еще и выпил супа. Он был сыт, но чувство недосказанности осталось. Хуа Ту, который ел мало, уже закончил и уткнулся в телефон. Му Сунчжи взглянул на него: на чехле телефона красовалась надпись: «Разбогатеть».

Истинный фанат денег... Он никак не мог составить единое мнение об этом замкнутом, красивом и помешанном на правилах загадочном поваре. Хуа Ту сидел, опустив голову, челка падала на лоб, длинные ресницы дрожали, а острый подбородок был слегка опущен. Он казался невероятно спокойным.

Му Сунчжи поймал себя на мысли, что не может отвести взгляд. Он стал внимательно рассматривать эти руки, создающие такие кулинарные шедевры: длинные, белые, с четкими суставами, но коротко стриженными ногтями — всё очень чисто. Вдруг он заметил на правом запястье Хуа Ту темный след.

— Твоя рука... — нахмурился он.

Хуа Ту глянул вниз:

— Это не сейчас, старый ожог. У всех поваров на руках есть шрамы. Это еще не самое страшное.

Он отложил телефон и показал палец левой руки, на котором виднелся глубокий шрам:

— Порезался в детстве, когда рубил кости. Чуть не лишился половины пальца.

Му Сунчжи почувствовал укол жалости:

— В детстве? Наверное, было очень больно?

— Это было, когда я только начинал подрабатывать, — Хуа Ту спрятал руку. — Уже давно не болит.

Он говорил об этом так буднично, но Му Сунчжи знал: мастерство не берется из ниоткуда. Раз Хуа Ту так молод, значит, он потратил бесчисленное количество часов на тренировки, чтобы достичь таких высот.

После ужина Му Сунчжи чувствовал приятную теплоту во всем теле — состояние, которое можно описать одним словом: «блаженство». Если оглянуться назад, каждый прием пищи от Хуа Ту превосходил ожидания и дарил сюрпризы.

Матушка Юй вышла из комнаты, осыпала Хуа Ту похвалами и отправила его отдыхать, взяв уборку на себя. Му Сунчжи вернулся в свою комнату и стал листать ленту, как вдруг пришло сообщение от Цзян Цзюнина.

Цзян Цзюнин: «Ты просто гений!»

Му Сунчжи не понял, к чему это, и ответил тем же жестом.

Цзян Цзюнин: «Тебе пора худеть».

Цзян Цзюнин, увидев, что Му Сунчжи в сети, начал спамить:

— Создавай группу, создавай группу, я соскучился по маленькому Хуа!

Му Сунчжи: «О, со стороны кажется, будто ты нанял личного повара».

Цзян Цзюнин: «Не болтай ерунды! Я умираю с голода, цени нашу дружбу, каждое слово сейчас стоит мне духовных сил! Если не накормишь меня в ближайшие два дня, придется приходить на мои поминки».

Му Сунчжи, ворча, всё же создал группу.

Цзян Цзюнин: «Маленький Хуа, я так скучал! Му, когда устроишь банкет в честь повара?»

Хуа Ту: «...»

Му Сунчжи: «Есть такое правило?»

Цзян Цзюнин: «Конечно! Все, кто нанимает личных поваров, зовут друзей оценить их мастерство».

Хуа Ту: «Кажется, некоторые так и делают».

Цзян Цзюнин: «Вот видишь! Му, признайся, ты просто жадничаешь денег?»

Му Сунчжи: «Ты просто ищешь повод поесть».

Му Сунчжи: «Погоди, А Лай сказал, что закупили только 39% продуктов. Как готовить, если нет нужного?»

Цзян Цзюнин: «Тогда я лягу, чтобы экономить силы».

Му Сунчжи: «Хуа, завтра в полдень у меня клиент, меня не будет. Можешь привести кухню в порядок? А завтра вечером устроит?»

Хуа Ту: «Можно сделать что-то простое».

Цзян Цзюнин: «(оживился)»

Му Сунчжи: «Даже если простое, ты один справишься?»

Цзян Цзюнин: «Ой, всё, я снова легу. Можете договаривать до конца? Я чувствую себя так, будто качаю пресс».

Му Сунчжи: «Мы помогаем тебе похудеть».

Хуа Ту: «Может быть, японская кухня подойдет».

Цзян Цзюнин: «Японская — это супер! Обожаю японскую еду дома! Маленький Хуа, что пригото́вишь, то и съем».

Му Сунчжи: «Хорошо, тогда японская кухня. Продукты и меню выбери сам».

Цзян Цзюнин: «Отлично! Я увидел свет в конце туннеля, завтра еще поголодаю».

Хуа Ту: «Береги... здоровье...»

Цзян Цзюнин: «Прости, Му, я слишком разволновался и проболтался в маленьком чате, теперь Пэн Ихан и Хуа Яньчжу тоже хотят прийти».

Му Сунчжи: «:) Отлично. Вы там как братья-тыквы? Один потянул за собой целую связку?»

Цзян Цзюнин: «Не, братьев-тыкв семь, а нас всего трое».

Му Сунчжи: «Ладно. Завтра в шесть тридцать вечера, опоздавших не жду».

<http://bllate.org/book/26358/3155421>