

В старом ресторане семьи Го многие сотрудники, работавшие здесь давно, буквально смотрели, как рос Го Нань. Для них приготовление им блюда казалось пустяковым делом, не способным привлечь их внимания. Зато новички, услышав, что Го Нань вернулся, с нетерпением ждали, чтобы увидеть его в деле.

— Это же Го Нань! Говорят, он невероятно готовит!

— Ну, конечно, он ведь сын владельца. Иначе как бы он смог научиться такому мастерству?

— Точно! Если бы меня учил хозяин, я бы, возможно, уже был знаменитее его.

Одни завидовали славе Го Наня, другие восхищались его кулинарным мастерством. Независимо от того, что они говорили, их шепот, долетевший до ушей Бай Сычэня, вызывал у него лишь раздражение.

— Бам-бам-бам!

Бай Сычэнь яростно рубил мясо, словно пытаясь смешать все эти сплетни и пересуды в фарше, превратив их в пыль. Го Нань давно был его кумиром, и он не мог позволить, чтобы о нём так говорили. Любое плохое слово в его адрес вызывало у Бай Сычэня чувство глубокого дискомфорта.

— Малыш, как тебя зовут? — Го Нань, вернувшись с улицы, держал в руке белую чёрную курицу.

Бай Сычэнь поспешно отложил нож и, обернувшись, почтительно ответил:

— Бай Сычэнь.

Подойдя ближе, Го Нань положил курицу на стол и, взяв палочку, начал перемешивать фарш, который Бай Сычэнь только что рубил.

— Хм, неплохо! Видно, что у тебя есть задатки. Только крахмала немного много, фарш стал слишком влажным.

Вау! Это же похвала от самого Го Наня! Каждое его слово было наполнено весом, и это радовало Бай Сычэня куда больше, чем любые слова наставника.

— Спасибо. Как мне вас называть? Фрэнк? Го Нань? Или старший брат?

Го Нань мягко улыбнулся, поправив волосы:

— Сяо И — мой младший брат по ученичеству, так что называй меня старшим братом.

Глаза Го Наня были цвета сапфира, чистыми и ясными, а его улыбка словно излучала солнечный свет. Это чувство было похоже на то, как будто ты лежишь на морской глади в Санье, наслаждаясь тёплыми лучами солнца.

Без ограничений камер Го Нань готовил с ещё большей лёгкостью, напевая мелодию, пока взбивал яйца.

Во время его подготовки взгляд Бай Сычэня то и дело устремлялся в его сторону. Случайно встретившись с ним взглядом, он чувствовал, как его уши краснеют, а во рту пересыхает, и поспешно отводил глаза.

Это что, симпатия? Наверное... да.

Бай Сычэнь чётко помнил, как Го Нань в одном из интервью открыто заявил, что его ориентация — «и мужчины, и женщины». Так что у него всё ещё был шанс.

— Младший брат, подойди сюда, — Го Нань поманил его пальцем. — Старший брат впервые видит тебя и не принёс подарка, так что я научу тебя некоторым кулинарным хитростям.

Поскольку Бай Сычэнь ещё не прошёл испытание Го Чжэньлиня, у него не было возможности учиться готовить.

И вот теперь, впервые обучаясь мастерству семьи Го, он получал уроки от самого Го Наня... Это было то, о чём многие могли только мечтать!

— Ты неправильно держишь нож. При резке костей рука будет дрожать. — Го Нань взял нож у Бай Сычэня, взвесил его в руке и показал, как правильно резать.

— Мм, второй брат говорил, что нужно держать так...

Бай Сычэнь задумался, но не стал продолжать. В конце концов, Гу Чэнъи всё ещё учился у наставника, а Го Нань уже был на вершине славы, и его мастерство признавали многие гурманы. Наверное, он прав.

Подготовив все ингредиенты, Го Нань достал фартук:

— Помоги мне надеть его.

Бай Сычэнь глубоко вдохнул, его руки дрожали, когда он брал фартук. Осторожно взял две завязки и, обернув их вокруг талии Го Наня, завязал узел сзади.

Когда он обвязывал фартук, его нос находился всего в нескольких сантиметрах от тела Го

Наня, и он отчётливо чувствовал лёгкий аромат его духов с нотками гвоздики, который надолго остался в его памяти.

Будучи учениками Го Чжэньлиня, Го Нань и Гу Чэнъи готовили практически одинаково!

Когда они переворачивали сковороду, другой рукой медленно убавляли огонь; когда добавляли специи, смешивали их в ложке и пробовали на вкус мизинцем.

Единственное отличие было в том, что Го Нань выглядел более зрелым, добавляя в свои действия небольшие детали.

— Главное в приготовлении чёрной курицы — это приправы. Куры, которых продают на рынке, обычно выращены на корме, и их мясо, хоть и плотное, по вкусу сильно уступает домашним. Поэтому мы должны компенсировать это приправами.

Го Нань добавил немного соли в ложку, а затем немного сахара.

— Знаешь, зачем добавлять сахар? — спросил он.

— Чтобы усилить вкус, — не задумываясь, ответил Бай Сычэнь.

— Точно, чтобы усилить вкус! — Го Нань улыбнулся, помешивая ложкой в супе. — Сахар нельзя добавлять слишком много, иначе он перебьёт естественный аромат куриного бульона.

Во время готовки Го Нань рассказал Бай Сычэню многое о кулинарии и приправах. Хотя многие вещи ему уже рассказывал Гу Чэнъи, слова Го Наня словно обладали магией, делая их более запоминающимися.

Пока суп томился, Го Нань приготовил и другие блюда. Особенно запомнилось, как он учил Бай Сычэня приправлять жареные овощи, стоя у него за спиной.

Впервые находясь так близко к Го Наню, Бай Сычэнь, казалось, мог слышать его сердцебиение. В профиль лицо Го Наня выглядело идеальным, словно выточенным скульптором. Только этот шрам на подбородке...

Жаль, что он, вероятно, результат пластической операции. Бай Сычэнь не мог не сожалеть о том, что совершенство Го Наня было не совсем естественным.

— Суп готов.

Го Нань выключил огонь, и, как только он открыл крышку, аромат мгновенно наполнил кухню.

Набрав ложку, он попробовал: действительно, вкусно!

— Наставник говорил, что этот суп нужно варить четыре часа, а сейчас прошло чуть больше часа. Не будет ли вкус...

Увидев сомнения Бай Сычэня, Го Нань поднёс ложку с супом к его губам:

— Попробуешь?

Это же суп, который пил его кумир!

Бай Сычэнь проглотил остатки супа, не обращая внимания на его температуру, и почувствовал, что вкус был куда насыщеннее, чем у любого другого супа, который он пробовал раньше.

— Вау! Как будто варили четыре часа!

Го Нань улыбнулся:

— Рецепт с четырьмя часами — это уже устаревший метод. Раньше огонь был нестабильным, а кастрюли плохо держали тепло, поэтому требовалось больше времени. Сейчас, с газовыми плитами и скороварками, можно сэкономить время.

Когда все блюда были готовы, Бай Сычэнь собирался подняться наверх, чтобы позвать наставника.

Только выйдя из кухни, он увидел Гу Чэнъи, стоящего в конце коридора и холодно смотрящего на него.

Почему-то Бай Сычэнь почувствовал себя так, будто его поймали на месте преступления. Взгляд Гу Чэнъи заставил его ощутить дискомфорт, и он хотел поскорее уйти.

— Старший брат? Я... я только что готовил с Го Нанем. Пойду позову наставника, скоро будем есть.

За всё время, что Бай Сычэнь провёл в ресторане Го, он никогда не видел Гу Чэнъи таким счастливым. Но почему-то, зная, что это из-за Го Наня, он не мог разделить эту радость.

— Лепёшку с копчёным мясом ел?

— Нет, позже, ещё будем ужинать. Блюда Го Наня просто потрясающие!