

«Будда перепрыгивает через стену»

— Так это заведение — твоё? Боже, эти цветы снаружи просто чудесны... Я останусь здесь на неделю... Нет, на месяц!

Чэн Си сиял. На его лице — изящном, почти андрогинном — застыл нескрываемый восторг, но в словах сквозила фамильярная укоризна:

— Няньнянь, ну почему ты ушёл из шоу-бизнеса так внезапно? Вылететь в предпоследнем туре — это же отличный результат! Ты ведь даже не профи, сцены в глаза не видел, потренировался всего полмесяца и сразу в бой. Да ты своим успехом просто растоптал толпу стажёров! А твои фанаты? Они же до сих пор тебе верны...

Он подался ближе и заговорщицки понизил голос:

— Тебя слили раньше времени, потому что ты отказался подписывать кабальный контракт, да? Эх, ну что за напасть! Этот мир не ограничивается одним шоу. С твоим лицом, с твоей аурой — мягкой, совершенной и совершенно не агрессивной... Ты же баловень судьбы, рождённый для славы! Стоило просто сменить вектор, и ты бы уже сидел на вершине олимпа. Бросить всё это — чистое преступление! Я ведь специально ездил в Киото искать тебя. И знаешь что?

Глаза его загорелись ещё ярче, он победно вскинул подбородок, явно гордясь собой:

— Та низкобюджетная дорама, в которой я снялся, — она «выстрелила»! Теперь перед тобой не какой-то там безвестный новичок, а сам Чэн Си, за чьим блогом следят миллионы фанатов — его верных «утренних лучей»! А ты...

Звонкий баритон не умолкал ни на секунду. Ань Сынянь в очередной раз про себя отметил: не зря парень учился на диктора.

Эта пулемётная очередь слов, невероятная скорость речи при идеальной дикции... Сынянь просто не успевал вставить ни слова. Голова пошла кругом.

«Неужели я отверг его ухаживания именно из-за этой пулемётной болтовни?» — промелькнула в голове непрошенная мысль.

Заметив краем глаза стоящего неподалёку ресторанного критика, Ань Сынянь улучил момент, когда болтун прервался, чтобы вдохнуть воздуха, и решительно прервал этот монолог:

— Чэн Си, мы обязательно всё обсудим позже. А сейчас мне нужно уделить внимание гостю.

Голос хозяина был мягким, но в нём звучал такой ритм, что «пулемёт» мгновенно заглох.

Сынянь повернулся и, одарив строгого мужчину безупречно вежливой улыбкой, протянул руку:

— Господин У? Рад знакомству. Я Ань Сынянь, владелец этого гостевого дома и по совместительству шеф-повар.

У Хунлян ответил на рукопожатие чисто формально. Он лишь слегка кивнул, не задерживая взгляд на красивом лице юноши. Его не интересовали ни титулы владельца, ни его старые связи с племянником. Критика волновал лишь один вопрос: чем его будут кормить сегодня?

— Я слышал, что господин У — великий знаток высокой кухни. Узнав о вашем визите, я начал подготовку ещё позавчера. Надеюсь, блюдо придётся вам по вкусу, — спокойно произнёс Ань Сынянь.

— Вот как? — У Хунлян приподнял бровь. — И что же вы подготовили?

— «Будда перепрыгивает через стену», томлённый на медленном огне в течение семидесяти двух часов. Самая яркая жемчужина в короне древней кухни провинции Фуцзянь.

«Будда перепрыгивает через стену»?

Критик издал едва слышный скептический смешок. Тень сомнения, прежде едва заметная, мгновенно разрослась многократно, обернувшись глубоким разочарованием.

«Опять этот "Будда"!»

В его представлении это блюдо давно стало синонимом безвкусного нагромождения дорогих деликатесов — акульих плавников, трепангов и прочего. Обычное жирное, мутное варево, в котором нет ни изящества, ни структуры.

Питательность? За семьдесят два часа томления все витамины наверняка испарились, оставив после себя лишь жир и пурины — настоящую диетическую бомбу.

Старый антиквариат многовековой давности. С какой стати он должен занимать место на современном столе?

К тому же, главный ингредиент, принёсший блюду славу — дикий кордицепс — давно занесён в список охраняемых растений, и его добыча запрещена.

Что же до фермерского... Его вкус и сомнительная польза, не говоря уже о риске отравления

мышьяком из-за гормонов роста, заставляли любого порядочного гурмана держаться от него подальше.

Душа блюда утрачена, первозданный вкус недостижим. Зачем же тогда выставлять это пустое, пафосное название «древнего рецепта», если не ради того, чтобы пустить пыль в глаза самым дорогим блюдом из императорского меню?

«Похоже, этот повар Ань слишком гонится за дешёвой славой».

Впрочем, воспитание не позволило У Хунляну высказаться вслух. Он ограничился сухим «Хорошо», подхватил чемодан и отправился в свою комнату на втором этаже, чтобы закончить работу. Закрывая за собой дверь, он уже не ждал от этой поездки ничего хорошего. Он решил просто отбыть номер и поужинать лишь ради приличия.

Сев в кресло, он открыл ноутбук. Свет экрана отразился в его очках, подсвечивая критический взгляд, направленный на страницу меню нового ресторана «Юньцзин», недавно получившего звезду Мишлен. Меню выглядело изысканным до приторности.

— ...Хрустящие чипсы с икрой под соусом из молекулярного желе из маринованной сакуры...

Критик негромко зачитал название блюда, и его губы скривились в ледяной усмешке. Он будто заранее почувствовал этот искусственный вкус.

«Красивая обёртка. Типичный обман чувств».

Пальцы застучали по клавишам. Звук был резким, выносящим приговор.

Он безжалостно препарировал дорогую новинку в своём черновике:

«Солоноватая свежесть икры полностью тонет в приторной сладости желе из сакуры. Молекулярные техники здесь — лишь куча бездушной пены. Пустышка. Шеф-повар, кажется, больше заботится о том, как изящно он смотрится с баллоном азота в руках, совершенно забыв, что еда должна ублажать вкус, а не демонстрировать пустые лабораторные фокусы».

Точность, яд и беспощадность — такова была его марка.

Выпускник элитной кулинарной академии «Ле Кордон Блю», он годами впитывал суровые стандарты гида Мишлен. В его вселенной только западная логика, точность весов, молекулярные изыски и эстетика подачи имели право называться Высокой Кухней.

А что до китайских традиций с их «вечными котлами» и горами специй?

Однажды в телеэфире он, своим обычным тоном с легким британским акцентом, вынес им суровый вердикт:

— Это лишь продукты застоя, лишённые элементарного уважения к ингредиентам и воображения. По сути — грубый способ удовлетворить первобытное чревоугодие.

Эти слова вызвали бурю негодования, но окончательно закрепили за ним звание «грозы китайской кухни».

Что же до сегодняшнего визита...

Честно говоря, фотографии, присланные Ми Чжи, выглядели сносно, но стиль был совершенно «не его». Если бы не тот случай в горах, когда маленький пухлый гид буквально вытащил его с края обрыва, У Хунлянь никогда бы сюда не приехал. Груз этого долга жизни был слишком тяжёл.

Вздохнув, он посмотрел в окно. За стеклом раскинулось бескрайнее синее море, а по карнизу спускались ярко-розовые цветы Сяо Ин, полные жизни.

«Ладно. Раз уж это плата по счетам, неважно, будет ли еда вкусной. Вид здесь и правда чудесный — сойдёт за отдых от работы».

Он даже начал набрасывать в голове заголовок будущего обзора:

«Древние методы или древняя косность? Очередной анатомический разбор устаревших кулинарных форм».

Смеркалось. У Хунлянь, оторвавшись от текста, взглянул на часы — почти шесть. Его племянник так и не появился. Интересно, чем он там занят внизу?

«Если бы не сестра, твердившая, что парень в депрессии после того скандала, я бы ни за что не взял его с собой. Но где она увидела депрессию? Этот болтун наверняка уже свёл бедного повара с ума».

Он закрыл ноутбук и собрался спускаться. Но стоило ему приоткрыть дверь, как в комнату ворвался невероятно сложный аромат. Он не был резким, но обладал колоссальной силой присутствия — точно невидимая, но прочная сеть, он мягко и властно сковал обоняние гостя.

Критик замер на пороге. Его взгляд остекленел.

Какое странное сочетание!

Он чувствовал глубокий, выдержанный временем аромат сушёных морепродуктов; ощущал густую, бархатистую ноту птичьего жира, который за долгие часы томления превратился в нечто эфирное; улавливал тончайший нюанс элитного вина Шаосин... И сквозь всё это пробивалась едва заметная, лесная свежесть грибов.

Эти ароматы переплетались, создавая ту самую неповторимую базу, которую может подарить только время.

«Это... совсем не похоже на тот жирный и грубый запах, который я ожидал».

В его нерушимой крепости вкусовых убеждений внезапно появилась крохотная трещина.

Повинуясь инстинкту, он пошёл на запах и, миновав открытую кухню, оказался на заднем дворе.

Там, в коптильне, на углях покоился огромный керамический кувшин из-под вина. Горловина была герметично запечатана листьями лотоса и слоями глины, но даже сквозь них просачивался этот дурманящий аромат. Казалось, в кувшине томится не суп, а сама душа океана и лесов.

Юный красавец-повар стоял перед сосудом. Когда он сорвал печать, густое облако пара, напоенное невообразимым благоуханием, вырвалось наружу, мгновенно заполнив весь двор.

— Готово? — У Хунлянь подавил внутреннее волнение.

Он окинул кувшин придирчивым взглядом, намеренно игнорируя дивный запах. Привычные колкости сами собой сорвались с языка:

— Неужели и правда томилось три дня? Всего лишь горшок долговаренного супа... Какая трата времени.

Он намеренно выделил слово «суп», а в уголках губ заиграла едва заметная ирония:

— Дайте угадаю, там внутри целая бомба из пуринов?

Ань Сынянь, орудуя специальными щипцами, как раз доставал из кувшина маленькие порционные чаши. Услышав это, он лишь мельком взглянул на гостя. Ему не пришлось отвечать — за него это сделал «телохранитель».

Янь Чжэнь, прислонившись к дверному косяку, скрестил руки на груди и усмехнулся. Его голос с характерным пекинским акцентом звучал негромко, но каждое слово било точно в цель:

— Ох, кажется, кто-то так привык к жареным крылышкам, что забыл, как выглядит настоящая птица. Вы хоть разницу между «тушить» и «томить» понимаете? Или... способны отличить «эссенцию» от «пуринов»? Знаете, в этом бульоне аминокислот больше, чем в вашем лексиконе слов. А вы всё про бомбы... Хм.

Почуявший неладное Чэн Си тут же выскочил на подмогу:

— Точно-точно! Дядя, ты же коренной житель Кантона, на таких супах вырос! С каких это пор ты их презираешь? Неужели за границей так наглотался западной науки, что язык теперь только кофе распознаёт?

Критик не ожидал двойного удара, да ещё и от родного племянника. Впрочем, он не разозлился. Человек, сделавший язвительность своей профессией, обладал отличной броней. В словесных перепалках он не боялся никого.

Он уже открыл рот, чтобы ответить, но молчаливый хозяин прервал спор. Он снял плотную, пропитавшуюся ароматами вощённую бумагу с одной из чаш.

Тут же произошло нечто невероятное.

Словно по двору прошла невидимая звуковая волна!

Аромат, ставший в стократ концентрированнее и чище, взорвался, точно сжатая до предела пружина.

Запах обрёл почти физический вес — густой, бархатистый, но при этом удивительно прозрачный, в котором каждый нюанс был на своём месте.

Этот поток жара и благоухания ударил У Хунляну в лицо, полностью парализуя его чувства.

Сладость сушёного морского ушка, нежность голубинового яйца, пикантность ветчины, желейная мягкость сухожилий, лесной дух грибов шиитаке, изящество горных трав, гладкость рыбьего пузыря и благородство старого вина... Бесчисленные деликатесы слились в идеальный союз, сохранив при этом свою индивидуальность.

Это не было простым смешиванием. Это была магия времени, возведённая в абсолют.

Все заготовленные колкости гостя мгновенно испарились.

Он даже не заметил, как его кадык непроизвольно дернулся. Острое, почти животное желание попробовать это блюдо разлилось от кончика языка до самого желудка.

С трудом взяв себя в руки, он откашлялся, пытаясь сохранить лицо:

— Аромат... что ж, в нём есть некий смысл. Но запах — это лишь прелюдия. Вкус — вот что решает всё.

Тон его стал заметно мягче. Скорее, он искал путь к отступлению. Сказав это, он первым вернулся в сад.

Проходя мимо длинного деревянного стола, он заметил, что на нём уже стоят закуски. Раньше он был так поглощён ароматом из коптильни, что не обратил на них внимания. Теперь же, чувствуя внутреннее поражение, он решил досконально изучить эти блюда. Он покажет этому парню со шрамом, каков его лексикон на самом деле.

За столом уже сидели двое. Здоровый татуированный мужчина вместе с девушкой-администратором помогали выносить напитки из кухни.

У Хунлян подошёл ближе. Восемь холодных закусок уже ждали своего часа.

Там было кристаллическое мясо из Чжэньцзяна: прозрачное, в меру солёное; корень лотоса в медовом соусе с османтусом: мягкий и сладкий; медуза в выдержанном уксусе: хрустящая и освежающая; и она же в луковом масле: нежная и упругая.

Классика жанра. Но были и новинки.

Сельдерей с вёшенками в соусе из зантоксилума: тонкие полоски грибов в масле с ротанговым перцем — легкое онемение и тонкий аромат.

Маринованные томаты черри с китайской сливой: очищенные от кожицы, выдержанные в сиропе с китайской сливой и османтусом — идеальное средство, чтобы освежить вкус.

Острая вяленая говядина: разобранная на волокна вручную, сдобренная чили-маслом и кунжутом — пряная и ароматная.

Но больше всего внимание критика привлёк тофу с соусом из чёрного трюфеля. Нарезанный кубиками нежный тофу, политый трюфельным соусом и капелькой оливкового масла, украшенный крошечными ростками цедрелы. Слияние Востока и Запада. Выглядело это лаконично и дорого.

Он изучал блюда очень внимательно, дольше всего задержав взгляд на тофу. Его пальцы невольно постукивали по краю стола, точно он выставлял оценки в уме.

А Фэй, сидевший напротив, узнал гостя, и сердце его ёкнуло. Перед ним был «титан»

ресторанной критики. Когда этот человек начинал писать обзоры, блогер ещё пешком под стол ходил.

А Фэй открыл было рот, чтобы поздороваться, но вовремя осёкся.

Вспомнив стиль У Хунляна, он невольно затрепетал.

Дело дрянь. Этот человек всегда превозносил западную кухню и молекулярные изыски. Зачем Сынянь пригласил его? Это же всё равно что броситься грудью на амбразуру.

Блогер огляделся и, увидев, что шеф всё ещё занят у коптильни, подбежал к нему.

— Господин Ань... Боже мой, это же У Хунлян! Стивен Во! У него язык — как бритва. Зачем вы его позвали? Будьте осторожнее... — прошептал он, озираясь как заговорщик.

Ань Сынянь тихо рассмеялся. Ему не нужны были предупреждения — он уже всё понял. Бросив мимолётный взгляд на Янь Чжэня, он ответил:

— Всё в порядке. У них есть ядовитый язык, а у нас есть свой. Отрава против отравы — идеальное средство.

Вскоре на столе начали появляться основные горячие блюда. Гости заняли свои места. Пока четверо новичков вежливо уступали друг другу очередь, старый даос уже всюду орудовал ложкой, поглощая «Будду».

У Хунлян взял изящную фарфоровую ложечку и, не спеша, произнёс тоном экзаменатора:

— Как всем известно, столь долгое томление неизбежно приводит к потере питательных веществ. Это критический недостаток.

Он сделал паузу, многозначительно глядя на Сыняня:

— Вывеска «древнего метода» не может скрыть низкой эффективности такого способа готовки и его огромных пробелов с точки зрения нутрициологии.

Он привычно сыпал терминами западной системы ценностей, точно зачитывал заранее подготовленный манифест. Трудно было сказать, говорил ли он это для хозяина или просто не хотел признавать поражение.

Ань Сынянь слушал молча, не отрываясь от своего супа. На эти разглагольствования он не ответил ни словом, даже взгляда не поднял. Он просто указал пальцем на дымящуюся чашу

перед гостем.

Жест был предельно прост и понятен:

— Прошу.

В душе У Хунляна вспыхнуло раздражение. Молчание повара казалось ему верхом высокомерия.

К тому же, когда это с ним так обращались? Никакого отдельного кабинета, никакого эксклюзивного сервиса, ни специального освещения, ни почтительных объяснений! Его заставили сидеть за общим столом под открытым небом и делить еду с кучей незнакомцев?!

«Поразительно».

За одно только отсутствие церемоний он уже готов был поставить «неуд».

Тем не менее, профессиональная привычка взяла своё. Он прополоскал рот чистой водой и, словно назло, зачерпнул полную ложку густого золотистого бульона. Не глядя, он отправил её в рот.

В тот миг, когда жидкость коснулась языка, всё — ирония, напускное спокойствие, гнев — всё застыло на его лице.

БЕМ-М-М!

Это был не звук, а ощущение.

Словно на его вкусовые рецепторы сбросили нейтронную бомбу. Взрыв был мгновенным!

Он и представить не мог, что нечто подобное существует. Невероятный вкус, точно цунами, снёс все возведённые им плотины кулинарных убеждений.

Каждая клетка его существа задрожала в экстазе!

Этот бульон!

Густой, как жидкий янтарь. Он скользил по языку, обладая странным весом и обволакивающей теплотой.

Соль? Нет, это была глубинная, выдержанная солоноватость ветчины, в которой не осталось ни крупинцы грубости, лишь бесконечное послевкусие.

Свежесть? Это была квинтэссенция десятков даров моря и гор, извлечённая и слитая в единый, непостижимый букет. Глубина вкуса казалась бездонной.

Тонкий нюанс старого вина Шаосин был вплетён в этот узор так искусно, точно капля духов за ушком красавицы — он не перебивал другие ноты, а возносил всё блюдо в сферу запредельного.

«Это... совсем не то жирное варево, о котором я думал! Баланс и сложность этого блюда превосходят любой западный суп, что я пробовал в жизни».

Инстинкты сработали быстрее разума. Скепсис испарился, оставив место лишь первобытной жажде.

Почти лихорадочно он снова потянулся к чаше, на этот раз выуживая кусок тёмного морского ушка, пропитавшегося соусом.

Когда он прикусил его, зубы не встретили сопротивления. Это не было обычной упругостью или банальной мягкостью разваренного продукта. Это был тот самый легендарный «эффект тягучего сердца»!

Снаружи — едва уловимая плотность, а внутри — нежность, сопоставимая с идеальным пашотом. Насыщенная, кремовая, божественная текстура.

Глубокий вкус самого моллюска раскрылся в гармонии с соусом, впитавшим в себя силу всех ингредиентов. Удовольствие волнами расходилось по небу.

«Низкотемпературное томление в лучших ресторанах Запада стремится к нежности. Но этот кусок... он выше просто "нежности". Это состояние просветления, подаренное временем и огнём. Настоящая живая материя».

Рука критика, сжимавшая ложку, едва заметно дрогнула. Он с трудом подавил стон наслаждения, готовый сорваться с губ.

— Недурно, — выдавил он. Голос его стал хриплым.

Он пытался сохранить остатки достоинства:

— Морское ушко... приготовлено сносно. Но всё же, полагаться на такое количество дорогих продуктов — это лишь хитрость, а не истинное новаторство.

Он избегал слова «вкусно», отчаянно цепляясь за вопрос «техники».

— Мне кажется, — Ань Сынянь продолжал спокойно орудовать палочками, не поднимая глаз, — что в наш век, когда всё кажется невозможным, суметь в целости сохранить и донести до людей драгоценное наследие предков — это и есть высшая форма новаторства.

У Хунлянь замер. Эти слова ударили его в самое сердце.

В голове будто вспыхнула искра, новое видение привычных вещей, но мысль была мимолётной. Пытаясь поймать её, он застыл в глубоком раздумье.

Он не знал, сколько просидел так, пока прямо перед его лицом не возникла чья-то физиономия. От неожиданности он едва не подпрыгнул.

— Не нравится, что ли?

Старый даос из-за соседнего стула заглядывал в его чашу:

— Разбрасываться такой едой — грех перед небом. Давайте... старик поможет вам её доесть? Я не брезгливый.

«Чёрт возьми! Какая наглость!»

Гость бросил на него уничтожающий взгляд и, не проронив ни слова, принялся активно работать ложкой.

Закончив трапезу, критик, ведомый внезапным вдохновением, тут же удалился в свою комнату под предлогом написания статьи. Сыняню же показалось, что он просто слишком неловко чувствовал себя в этой «битве за еду» и, будучи человеком гордым, поспешил скрыться.

Янь Чжэнь же был уверен: этот тип просто слишком упрям, чтобы в лицо признать, как вкусно готовит хозяин.

«Всё-таки они с племянником одной крови».

Глядя на Чэн Си, который уже три часа подряд на диване рассуждал о школьных временах — от бак про повариху в столовой, у которой вечно дрожали руки, до неловких случаев на факультативах — Янь Чжэнь чувствовал, как закипает.

Неужели этот болтун не видит, что улыбка Сыняня становится всё более натянутой?

Янь Чжэнь нахмурился.

Терпение лопнуло.

Он встал и направился прямо к ним.

В этот момент у Чэн Си зазвонил телефон. Он нехотя достал его, но, увидев имя на экране, расплылся в улыбке и вскочил с дивана:

— Алло? Мам... Да, приехали, хе-хе. Слушай, а мой дядя сегодня так сел в лужу...

Ань Сынянь облегчённо выдохнул. Его плечи расслабились. Он посмотрел на подошедшего Янь Чжэня:

— Ещё не спишь?

— Скоро пойду. Поднимайся, я сам выключу свет и всё закрою, — негромко ответил тот.

Хозяин не стал спорить. Он кивнул и ушёл вверх.

Минут через двадцать Чэн Си закончил разговор. Он огляделся: Сыняня уже не было, только этот высокий мужчина со шрамом стоял у лестницы, глядя в телефон. В холодном свете экрана шрам на его лице казался особенно зловещим.

— Эй? А где Няньнянь? — спросил парень.

— ...Ушёл отдыхать. Ты закончил? — Янь Чжэнь поднял взгляд.

Может быть, из-за того, что днём они вместе «атаковали» дядю, Чэн Си показалось, что сейчас мужчина смотрит на него почти... по-доброму?

— Ага, закончил.

Высокий мужчина подошёл к стойке и несколькими щелчками выключил основные лампы в холле, оставив лишь приглушённую подсветку.

Оказалось, он не просто копался в телефоне, а терпеливо ждал, пока гость закончит разговор, чтобы не мешать.

В душе юноши прибавилось симпатии к этому человеку. Язык у него, может, и злой, но

поступки... в них чувствовалась скрытая забота.

Они вместе подошли к лестнице.

— Вы с господином Ань — одноклассники? — небрежно спросил идущий впереди Янь Чжэнь. Его голос гулко отразился в лестничном пролёте.

— Да, мы учились на одном курсе, только на разных факультетах. Он изучал рыночную экономику, а я — дикторское мастерство. А вы? Чем занимаетесь?

Чэн Си искренне не понимал статуса этого человека. На обычного сотрудника он не тянул: вступал в разговор когда хотел, дерзил гостям... В любом другом отеле его бы уволили раз восемьсот.

— Я?

Янь Чжэнь притормозил в тени лестничной площадки второго этажа. Свет подчеркнул его волевой подбородок.

— Эксклюзивный водитель господина Ань.

— О, водитель, значит, — Чэн Си вспомнил мощный пикап во дворе. — Тот «Мамонт» снаружи — ваш?

— Да. Гостей стало больше, закупок тоже. Пикап удобнее — он вместительный.

Они поднялись ко входу на третий этаж. Чэн Си внезапно задумался: а где живёт сам хозяин?

Он огляделся по сторонам и спросил:

— Слушай, а твой босс... он живёт на третьем? Сколько там комнат?

— На третьем, — сухо ответил водитель. — Там только одна спальня, остальное место занимают бассейн и сад. Это личный этаж господина Аня. Посторонним... туда вход запрещён.

Чэн Си остановился. Что ж, это было логично.

Некоторые люди очень ценят личное пространство. Сынянь и в студенческие годы всегда держался немного особняком.

«Надо идти спать. А завтра попробую втереться в доверие к этому водителю, вдруг узнаю что-нибудь интересное».

Пока он строил планы, мужчина со шрамом спокойно обошёл его. Сцепив руки за спиной, он неспешным, уверенным шагом начал подниматься по деревянным ступеням на третий этаж.

Слабый свет дежурных ламп едва освещал путь, отбрасывая на стену его высокую, властную тень.

Чэн Си смотрел ему в спину. Перед глазами внезапно всплыл кадр из той самой дорамы, что принесла ему славу: так император восходит по ступеням дворца к своему трону...

Та же осанка, та же мощь, та же непоколебимая уверенность!

«Чёрт возьми!»

— Подождите! Сказали же — одна спальня, посторонним нельзя! Слышь, парень со шрамом, ты что за водитель такой?!

И вообще, это просто лестница! Чего ты вышагиваешь, словно на коронацию идешь?

Ты чего такой заносчивый?!

<http://bllate.org/book/15856/1500953>