

Вилла была оформлена в скандинавском стиле: ничего лишнего, простая элегантность и светлая палитра. Просторные комнаты тонули в естественном свете, создавая ощущение свежести и воздуха. Первый этаж занимали кухня, гостиная и гостевой санузел, а второй был отдан под личные помещения.

Цинь Чжицзянь, подхватив чемодан Янь Но, пошел вперед, показывая дорогу.

Янь Но след в след поплелся за ним на второй этаж.

Они друг за другом вошли в спальню.

Янь Но осмотрелся и с удивлением обнаружил, что хозяин дома привел его в хозяйскую спальню.

Цинь Чжицзянь указал на резную дверь в глубине комнаты:

— Гардеробная там.

Посыл был предельно ясен: разгружай вещи.

Янь Но от неожиданности даже рот отомкнул:

— Я что... буду спать с тобой?

Цинь Чжицзянь взглянул на него как на несмышленика:

— А с кем еще?

Щеки Янь Но мгновенно вспыхнули. Почуввав неладное, он смущенно замахал руками:

— Н-но мы же только что поставили временную метку! В ближайшее время я тебе без надобности. Вспомним об этом, только когда она начнет сходить. К тому же заведующий Юй сказал просто бывать вместе почаще, а не торчать друг у друга перед глазами двадцать четыре часа в сутки!

Он выпалил всё это на одном дыхании и едва не прикусил язык.

Цинь Чжицзянь ненадолго задумался. Даже двум незнакомым людям требуется время, чтобы привыкнуть к жизни под одной крышей, что уж говорить о них — хрупком омеге и доминирующем альфе.

К тому же, хотя Янь Но весь день прородил с подавляющим запахом пластырем на шее, сам Цинь Чжицзянь после вчерашнего укола феромонов чувствовал себя прекрасно. Острой потребности в присутствии омеги у него и впрямь не возникало.

Сделать шаг навстречу он посчитал лишним и, повернувшись, подвел гостя к соседней двери:

— Это гостевая. Гардеробной тут нет, только обычный шкаф. Пустой. Хватит места?

Янь Но облегченно перевел дух:

— Вполне!

Он сгрузил рюкзак на кровать, подкатил чемодан к шкафу и плашмя уложил его на пол.

— Помочь? — вскользь спросил Цинь Чжицзянь.

— Не нужно, — качнул головой Янь Но и присел на корточки, собираясь распаковать.

— Ладно, разберешься позже. Сначала я допишу тебе экскурсию.

Под «экскурсией» понимался быстрый показ комнат и их назначения. Первый этаж они уже миновали, а на втором всё было устроено лаконично: помимо хозяйской и гостевой спален да детской, оставался только кабинет.

Цинь Чжицзянь лишь на мгновение приоткрыл туда дверь и тут же прижал ее обратно:

— Сюда не входить. В остальные комнаты — пожалуйста.

Янь Но сложил пальцы в знаке «ОК»:

— Понял, пойду разберу вещи.

— Я займусь делами, — Цинь Чжицзянь кивнул на кабинет. — Занимайся своими, без повода не отвлекай.

— Хорошо. Чуть позже спущусь на кухню приготовить ужин, как закончу — позову.

Пообедать они успели кое-как в больничной столовой: Янь Но только-только пришел в себя, голова кружилась, и еда не лезла в горло. Зато теперь желудок затянул упрямую песню.

Он расстегнул рюкзак и перевернул его над кроватью.

Пакетики и коробочки со снеками посыпались на покрывало настоящим градом — с шумом и треском, словно жемчуг, рассыпавшийся из порванной нити.

Янь Но наугад цапнул упаковку вяленой говядины, надвал зубами, проглотил кусочек и протянул пачку хозяину дома:

— Будешь?

Цинь Чжицзянь смерил взглядом это невероятное изобилие яств. Картина мгновенно вызвала в памяти школьный пикник в начальных классах: у них в классе рос один жуткий обжора, который притащил с собой целый портфель сладостей.

Тогдашний мальчишка-лакомка с точно таким же выражением лица высыпал свои сокровища на покрывало и зазывал всех угощаться. Вот только тому парню было лет восемь, а Янь Но — выпускник четвертого курса.

Цинь Чжицзянь не удержался от смешка:

— Я не ем джанкфуд. Хрусти сам.

— Эх, — с искренним сожалением вздохнул Янь Но, — а ведь ужасно вкусно...

— Ешь спокойно, я пошел работать.

Вещей Янь Но привез немного, так что разложился моментально. Складывать одежду стопками он не любил, предпочитая вешать всё на плечики.

В шкафу обнаружился целый арсенал вешалок, и Янь Но с полным удовольствием заполнил его своими сорочками и брюками.

Окинув взглядом гостевую спальню, он оценил обстановку: по центру — широкая кровать, напротив — телевизор, а у эркерного окна расположился удобный письменный стол.

Туда перекочевали ноутбук, блокнот для записей и остатки снеков. А пустой чемодан отправился в неприметный угол у стены.

После нескольких кусочков мяса голод слегка отступил, но перекус обедом не назовешь. К

тому же роскошная кухня на первом этаже так и манила опробовать ее в деле.

Янь Но буквально сбежал по лестнице.

Из чехлов один за другим были извлечены и собраны штативы, кольцевая лампа, микрофон и камера.

Покрутившись по кухне и сделав пару пробных кадров с разных точек, он отыскал идеальный угол, где свет падал мягко и ровно.

Блюдо на сегодня он анонсировал в Вэйбо заранее — острые кубики курицы «лацзыцзи».

Сушеный красный перец и сычуаньский пепельный перчик ему посоветовал один подписчик из Чунцина. Товар был чистойшей ручной работы, продавался на Таобао, но из-за невероятной аутентичности вкуса за ним охотились сотни кулинаров.

Янь Но считал себя обладателем быстрой реакции, однако первой партии ему не досталось. Пришлось оформлять предзаказ и ждать с полмесяца, пока заветная посылка доберется до адресата.

Как страстный любитель острого, он уже давно сгорал от нетерпения опробовать специи в деле.

Для лацзыцзи требовалась только курятина, всё остальное — приправы да пряности.

Янь Но купил десять куриных бедер: планировал половину пустить на сегодняшнее блюдо, а из остальных сделать курицу терияки.

Но раз уж он перебрался к Цинь Чжицзяню, а тот парень крупный, то и аппетит у него явно побольше.

Впрочем, если зажарить слишком много мяса, обжарить его до хруста не выйдет.

Янь Но примерился к сковороде и решил взять восемь бедрышек. Оставшиеся два он замариновал в соусе терияки: пусть пропитаются, а потом отправятся в морозилку до следующего раза.

Первый ужин в новом доме, да еще на такой великолепной кухне!

Янь Но твердо вознамерился блеснуть кулинарным талантом, приготовив сразу несколько блюд, чтобы порадовать своего вынужденного соседа.

Все овощи из своего старого холодильника он тоже прихватил с собой.

Перебрав запасы, Янь Но быстро прикинул меню.

Первым делом он промыл рис и поставил его вариться, затем вымыл овощи и разложил их по мискам. И только после этого включил камеру, помахав руками в кадр.

В своих видео Янь Но никогда не показывал лица. Кроме Ян Ваньсина, никто из его аудитории не знал, как он выглядит на самом деле.

— Всем привет, гурманы! Добро пожаловать в новое видео! Заметили, что декорации изменились? По некоторым причинам я теперь живу не один, так что в ближайшее время будем готовить именно здесь.

Он немного отступил в сторону, позволяя объективу захватить больше пространства:

— У моего соседа просто гигантская кухня! Настоящая кухня моей мечты! Сегодня я сначала проведу для вас небольшую экскурсию, а потом сразу возьмемся за ужин.

Янь Но снял камеру со штатива и прогулялся с ней по кухонному пространству, подмечая каждую мелочь, и только потом вернулся к рабочей зоне.

— Скажу честно, я тут всего час. И чтобы отпраздновать новоселье и появление соседа, устроим настоящий пир: сделаем сразу три блюда! Сегодня у нас в меню: курица лацзыцзи, пекинская капуста с маринованным перцем на пару и салат из стеблевого латука с сушеным тофу.

— Шаг первый: подготовка ингредиентов. Урок по разделке куриных бедер я уже выкладывал, повторяться не будем.

Руки Янь Но действовали с ловкостью хирурга: не прошло и полчаса, как все десять косточек были аккуратно извлечены.

Мясо с восьми бедер он нарезал аккуратными кубиками и сложил в глубокую миску, а оставшиеся два распустил на тонкие ломтики. Достав пару пиал, он занялся соусами.

— Бедер я купил с запасом, все сразу готовить не стану. Две штучки замаринуем для терияки. Если вы работаете и времени в обрез, берите лайфхак на заметку: заготовьте мясо заранее и заморозьте — в нужный момент сэкономите кучу сил.

Отмеряя специи, он проговаривал граммовку вслух. За годы кулинарных экспериментов он научился определять пропорции на глаз с точностью до грамма.

— Если не запомнили — не беда! По традиции все пропорции я выведу вот здесь, на экране, так что готовьтесь делать скриншоты, — он указал пальцем в воздух. — Теперь перемешиваем маринад, заливаем курицу и оставляем на полчаса. Любителям ярких вкусов можно подержать подольше. А пока мясо доходит, займемся овощами.

Помимо красного перца и сычуаньской приправы, он прикупил в том чунцинском магазинчике еще кое-какие лакомства, включая упаковку слабоострого сушеного тофу.

А пачка маринованного перца, взятая до кучи ради бесплатной доставки, как раз пригодилась для капусты.

Отставив курицу, Янь Но выудил из нижнего шкафчика плоское прямоугольное блюдо.

Цинь Чжицзянь, похоже, готовил редко, зато посуды у него припасено было на целую ресторацию — да еще и расставленной с педантичной аккуратностью. Янь Но аж позавидовал.

Едва надрезав пакет с маринованными перчиками, он ощутил характерный кисловатый, возбуждающий аппетит аромат.

Отжав соус в отдельную пиалу, Янь Но мелко порубил перцы с чесноком, выложил эту смесь на блюдо, а сверху укрыл подготовленными листьями пекинской капусты.

Лизнув сок с пальца, он убедился, что соли достаточно, и просто заменял им капусту перед отправкой в пароварку.

Второе блюдо было готово. Третье оказалось еще проще: стеблевой латук очистить и нарезать тонкой соломкой, а плотные пласты сушеного тофу распустить вдоль и тоже измельчить.

Янь Но положил разделочную доску прямо перед камерой, чтобы микрофон улавливал каждый звук.

Нарезке он в свое время усердно учился у Ян Ваньсина.

Подписчики частенько писали в комментариях, что наблюдать за его работой — чистое наслаждение. Ритмичный шуршащий звук лезвия, рассекающего овощи, и глухие удары по дереву превращали процесс в настоящий сеанс. Со временем это стало фирменной фишкой его канала.

— Рецепт заправки для салата я тоже прикреплю на экране, — проговорил Янь Но и невольно сглотнул слюну. — Ох, до чего же вкусно пахнет этот тофу! Только пронес мимо носа, а уже чувствую и насыщенный аромат сои, и легкую остринку... Пока соседа нет, украду-ка я кусочек! Хе-хе...

Рука, только что указывавшая на виртуальную надпись, мгновенно нырнула к тарелке.

Янь Но отправляет ломтик тофу в рот. В тишине кухни четко раздался хруст, а за ним — удовлетворенный вздох. И еще один кусочек... И еще...

На четвертом ломтике Янь Но со смехом одернул сам себя:

— Так, все, хорош дегустировать, а то соседу ничего не достанется! Ха-ха-ха! Тофу действительно шикарный: острота мягкая, не забивает основной вкус. Очень рекомендую! А теперь проверим, как там наша капуста.

— О, готова!

Он выключил плиту, но крышку снимать не стал, оставив блюдо доходить в тепле.

— Посмотрим на курицу.

Янь Но перемешал кубики мяса палочками, пару раз наколов кусочки:

— Почти пропиталась. Включаем сильный огонь, разогреваем масло. Масла не жалейте, оно должно полностью покрывать мясо.

Едва масло раскалилось, кубики курицы отправились в фритюр. Зажарив их до золотистой корочки, Янь Но извлек мясо шумовкой, оставив на дне лишь немного жира.

— А теперь добавляем душу нашего блюда!

Янь Но с азартом взмахнул лопаткой и высыпал в шипящее масло горсть сушеного красного перца, сычуаньский пепельный перец и рубленый чеснок.

— С-с-с-ра-а-а! — раскаленная сковорода отозвалась оглушительным треском.

В воздух мгновенно взмыл концентрированный, сшибающий с ног аромат: пряная острота, жгучий перечный дух и густая чесночная нота заполнили каждый уголок кухни.

У Янь Но аж слюнки потекли. Он принимался орудовать лопаткой с удвоенной скоростью.

Не врут отзывы — перец из Чунцина действительно оказался невероятным! От одного только запаха в желудке начинало голодно урчать.

Да с такой приправой можно даже без мяса обойтись — просто засыпать перцем пару пиал риса и умять за обе щеки!

Янь Но жадно втянул носом воздух и весело прокомментировал процесс:

— Главное — следите за огнем, чтобы специи не подгорели!

Он замер над сковородой, не сводя глаз с подрумянивающихся перцев.

И в этот самый момент за его спиной раздался оглушительный, безудержный кашель.

<http://bllate.org/book/20641/2106635>