

Цюй Сяофу глубоко вздохнул, смущенно отвел взгляд и шарил рукой по запястью в поисках своего оптического мозга.

– Хэ Исяо! Ты! – стоило вызову пройти, как Цюй Сяофу уже не мог сдержать ярость. – Совесть совсем потерял!

– С чего это вдруг я ее потерял? – голос в оптическом мозге звучал крайне беззаботно.

– Требовал, чтобы я застилал постель, – ладно! Но ты заставил меня смотреть на... смотреть на... Бесстыдник проклятый! – голос Цюй Сяофу становился все более раздраженным и досадливым.

– Да объясни ты толком, что я такого сделал? – Хэ Исяо в конференц-зале отмахнулся от толпы любопытных сотрудников, знаком призывая их выйти.

– Ты! Ты хочешь сказать, чтобы я стирал твои трусы?! Совсем оборзел, да?! – Цюй Сяофу снова набросил одеяло на кровать, пряча то белое пятно с глаз долой.

– Какие еще трусы? – голос Хэ Исяо в оптическом мозге выражал крайнее недоумение.

– Не притворяйся! То, что лежало у тебя в постели, чье же еще, если не твое? – Цюй Сяофу, ошеломленный бесстыдством Хэ Исяо, бессознательно повысил голос.

– А-а, – Хэ Исяо замялся, словно только что вспомнив: – Это... Вчера вечером мне было неудобно спать в одежде, наверное, лунатил и скинул.

– И что дальше?! – если бы Хэ Исяо упирался и отказывался признавать вину, у Цюй Сяофу нашлся бы повод позлиться. Но Хэ Исяо, казалось, раскаялся вполне искренне, и это поставило Цюй Сяофу в тупик.

– Сяофу, послушай... – в голосе Хэ Исяо послышалось лукавство и легкое подначивание. – Понимаешь, я ведь не творил с этими штанами никаких непотребств, да и не уверен, был ли я в них прошлой ночью. Я сегодня вернусь очень поздно, если тебе не трудно, постирай их. Зачту за тройную норму заправки постели в счет долга, идет?

– Что за бред ты несешь... Чтобы я, Цюй Сяофу, стирал для тебя такую дрянь... – Цюй Сяофу скривился.

– Честно говоря, я сейчас тоже испытываю нехватку денег. А раз ты все тянешь и тянешь, мне приходится несладко. Может, вернешь часть долга? – услышав это, Хэ Исяо перевел взгляд, и его тон вновь стал непринужденным.

- ... - Цюй Сяофу несколько минут молчал, а затем послышалось лишь тихое угу, после чего он сбросил вызов.

Хэ Исяо отключил интерфейс связи оптического мозга, сложил руки на столе, упершись подбородком в ладони, и задумчиво уставился перед собой.

Он изначально думал, что просто нанял маленькую домработницу, но никак не ожидал, что этот помощник будет так сильно его раздражать. Чем больше они общались, тем интереснее становилось, и постепенно он привязался к нему так, что не мог отвести глаз. Внутренние перемены застали его врасплох, подарив прекрасный, полный весеннего тепла сон, в котором он даже сам толком не разобрался.

Странный и чарующий сон прошлой мягкой ночью все еще стоял перед глазами, а то нежное ощущение тепла словно застряло между кончиками пальцев, не желая уходить. Потерев пальцы, Хэ Исяо улыбнулся еще шире.

Этот малыш так сильно его сторонится, прямо как гордый маленький котенок. Каким же способом к нему подступить, чтобы получше узнать друг друга?

- Босс? Продолжаем совещание? – столпившиеся у двери и заглядывающие внутрь сотрудники видели, что Хэ Исяо закончил разговор и сохраняет невозмутимый вид, но в душе их сжирало любопытство.

Их босс обычно держался подальше от песен, танцев и алкоголя, а тут вдруг принял вызов на оптический мозг и при этом так очаровательно улыбался. Он точно тайком завел себе пару!

- Проводим, конечно проводим! Не будет совещаний – не будет денег, а без денег как же прокормить маленькое животное...

А то самое маленькое животное, о котором говорил Хэ Исяо, в этот момент дома усердно и безропотно занималось домашними делами для своего нанимателя.

Что же касается Му Цзэси и Цзян Жуаня, то в гостиной стояла тишина, однако Ли Хуэй был просто снедаем любопытством.

- Что это? Маринованное мясо? – Ли Хуэй пальцем подвинул лежащие на тарелке ребрышки на кости, приготовленные для готовки.

- Да, я предварительно отбил мясо тыльной стороной ножа, чтобы оно стало более рыхлым. Одну сторону надрезал сеточкой, поэтому вы и видите эти полоски, – кивнув, Цзян Жуань достал из холодильника кусок свиной грудинки, которую положил туда заранее.

- Я просто наблюдаю? Или мне нужно в чем-то помочь? У меня есть сертификат кулинара,

дома я тоже иногда готовлю для Цзюцяна, – улыбнулся Ли Хуэй.

– О, у вас тоже? Какое совпадение, – Цзян Жуань приподнял бровь и взглянул на Ли Хуэя. От кулинаров всегда исходит некий особый шарм, но Ли Хуэй выглядел слишком утонченно и изысканно, совсем не похоже на человека, который ежедневно готовит дома.

– Никакое не совпадение, я тоже специально выучился ради того, чтобы принять ассоциацию, – Ли Хуэй с улыбкой покачал головой, отмахнулся и кивнул на тарелку с ребрышками на разделочной доске: – Что ты делаешь? Разве не с них нужно начать?

– Нет, сначала давайте обваливаем мясо в сухарях и обжарим, – Цзян Жуань покачал головой, быстро поставил вариться рис, закинул маринованные ребрышки на пару в пароварку, а затем достал ступку. Высыпав из пакетика сычуаньский перец горошком в ступку и вооружившись маленьким пестиком, он протянул ее Ли Хуэю.

– Это уже обжаренный сычуаньский перец, его нужно истолочь, а я займусь луком и имбирем. Только следите, чтобы при измельчении не попало в глаза – будет очень неприятно.

– Хорошо, – Ли Хуэй кивнул, взял протянутые кухонные принадлежности, снял пальто, закатал рукава и принялся за дело.

Цзян Жуань тем временем мыл и очищал лук с имбирем, раскладывая их на разделочной доске, после чего с невероятной скоростью нарезал их кружочками и соломкой. Толщина была идеальной, длина – одинаковой, а искусная техника владения ножом выглядела точно так же, как во время его прямых трансляций, что вызвало у Ли Хуэя искреннее восхищение.

Ли Хуэй думал, что нарезки лука и имбиря кружочками и соломкой будет достаточно, но Цзян Жуань собрал их вместе и в мгновение ока порубил в мелкую крошку. По кухне разнеслись неповторимый свежий аромат лука, острота имбиря и чуть покалывающий, пряный запах обжаренного сычуаньского перца.

Цзян Жуань быстро закончил с луком и имбирем, добавил туда же измельченный Ли Хуэем сычуаньский перец, всыпал пять специй, соль и сахар, смешал все это в тарелке с приправами и передал Ли Хуэю для перемешивания. Сам же он взял свиную грудинку и мысленно прикинул, куда лучше опустить нож.

– Что такое? Есть какие-то проблемы? – с любопытством спросил Ли Хуэй, наблюдая за действиями Цзян Жуаня.

– Нет, просто думаю, с какой стороны начать резать. Хорошая свиная грудинка должна быть с прослойками жира и мяса, хотя бы немного жира быть обязано – иначе при жарке на сковороде не появится тот самый аромат. В отличие от многих блюд, где грудинку нарезают тонкими ломтиками, жареное мясо в сухарях ценят именно за плотную жировую прослойку и упор на то, чтобы его было приятно жевать! – Цзян Жуань ткнул двумя пальцами в кусок

свинины.

Ли Хуэй задумчиво кивнул. – Цзэси тоже любит мясо?

– Мм? Любит, но в еде не слишком перебирает, – Цзян Жуань кивнул, и в его глазах затеплилась улыбка.

– Цзюцян ужасно привередлив, ест только мясо. А я предпочитаю овощи, особенно всякие закуски. Вы с Цзэси очень близки, да? – непринужденно бросил Ли Хуэй, как бы между прочим.

– А? Ну... э-э, типа того, всё довольно гармонично.

Услышав этот вопрос Ли Хуэя, Цзян Жуань мгновенно вспомнил о его статусе. Он ведь возлюбленный старшего брата Цзэси, и если задает такие вопросы, неужели у него есть какой-то скрытый умысел? Они только сегодня определились со своими отношениями, и если он прямо скажет, что является парнем Цзэси, не покажется ли это неуместным?

– Мм, – Ли Хуэй остался вполне доволен таким ответом и больше не стал расспрашивать. – После нарезки мяса его нужно будет обвалить во всех этих ингредиентах?

Цзэси все эти годы вел уединенный образ жизни, а Цзюцян был человеком, который не умел ни говорить, ни выражать эмоции. Мужланы с грубыми манерами – тогда он, сам того не ведая, присвоил себе армейское звание, и на душе у него еще долго скребли кошки, поэтому он велел оставшемуся на Столичной Звезде Ли Хуэю приглядывать за младшим братом.

К счастью, за последние годы Цзэси нашел дело по душе, а теперь у него появились и близкие друзья.

– Да, я пойду приготовлю яичную смесь, – говоря это, Цзян Жуань уже нарезал свиную грудинку ломтиками, отложил их в сторону и повернулся, чтобы взять миску для взбивания яиц.

– Я это знаю, я тоже смотрел твои трансляции. В том выпуске, где вы делали рисовые шарики, ты тоже подчеркивал, что нужно использовать яичную смесь, чтобы при жарке в масле они не развалились, – Ли Хуэй наклонил голову, вспоминая предыдущие видео Цзян Жуаня.

– Да, но здесь немного по-другому. Корочка должна быть толще, смотрите, – Цзян Жуань поначалу думал, что Ли Хуэй сказал про просмотр трансляций лишь из вежливости, но тот действительно запомнил детали, и на душе у него стало радостно.

Семья Цзэси все-таки в определенной степени одобряла его!

Цзян Жуань пересыпал ломтики свинины в тарелку с сухими специями и тщательно перемешал их, добившись, чтобы каждый кусочек покрылся пряностями. В яичную смесь добавили бататный крахмал, и когда покрытые специями кусочки мяса погружались в нее, а затем извлекались палочками, эффект панировки был налицо.

Масло в сковороде уже разогрелось примерно до ста восьмидесяти градусов, и покрытые золотистым кляром ломтики мяса стали опускать туда по одному, вызывая громкое шкворчание и брызги. Целая большая тарелка мяса в кляре отправилась в масло, обжарилась до золотистого цвета, после чего Цзян Жуань выловил ее шумовкой, чтобы дать маслу стечь.

– И это всё? – Ли Хуэй стоял рядом, глядя на золотистые хрустящие кусочки мяса и вдыхая манящий аромат.

Аромат пяти специй и сычуаньского перца был особенно резким, а от соприкосновения с горячим маслом по всей кухне разнесся богатый запах. При этом твердая корочка на внешней стороне ломтиков мяса обещала совсем не тот вкус, что у упругого мяса внутри.

– Нет, позже будет повторная обжарка, сейчас они еще не до конца хрустящие! Как только масло более-менее стечет, позовите меня, ребрышки на пару уже готовы, я ими займусь, – Цзян Жуань кивнул на пароварку с другой стороны и с озорной улыбкой приоткрыл крышку, подталкивая Ли Хуэя понюхать поближе.

– О! Как вкусно пахнет! – Ли Хуэй удивленно вытаращил глаза, не в силах оторвать взгляд от ровно выложенных светло-коричневых ребрышек. На каждом ребрышке держался толстый слой мяса, и казалось, что от одного укуса испытаешь невероятное наслаждение.

– Конечно вкусно, их приправили перед тем, как готовить на пару. Можно есть и сейчас, вкус тоже отличный, но впереди еще один этап – обжарка в раскаленном масле для аромата.

С этими словами Цзян Жуань достал готовые ребрышки, слил сок, образовавшийся при их приготовлении на пару, разогрел в сковороде масло и тщательно обжарил ребрышки до появления золотистой корочки, после чего выловил их. В оставшемся масле он быстро обжарил имбирь, чеснок и мелко нарезанный перец, а в самом конце вернул ребрышки в сковороду, чтобы выпарить соус. Когда блюдо было готово и снято с огня, у Ли Хуэя от восхищения глаза на лоб полезли.

– Неужели так хочется попробовать? – глядя на выражение лица Ли Хуэя, Цзян Жуань не смог сдержать улыбку.

Ли Хуэй моргнул и с легким румянцем на щеках кивнул.

– Ну что, хотите попробовать? – видя, что ребрышек получилось много, Цзян Жуань взял миску, зачерпнул одно и протянул Ли Хуэю.

- Прямо сейчас? - Ли Хуэй вовсе не хотел отказываться от предложенного Цзян Жуанем угощения, но в то же время ему было неловко есть в одиночку.

- Ничего страшного, это привилегия повара - попробовать блюдо сразу после приготовления, - шутливо бросил Цзян Жуань.

- Я попробую... Мм! Как вкусно! - Ли Хуэй, забыв о манерах, наклонил голову и откусил кусочек мяса с кости.

Он сразу почувствовал, что мясо на ребрышках упругое и плотное, при каждом новом укусе ощущалась легкая остринка и изобилие сока, доставляющие поистине несравненное удовольствие.

Цзян Жуань с улыбкой покачал головой и снова опустил мясо в кляре в сковороду для повторной обжарки. Постояв пару минут, кусочки мяса действительно немного обмякли, но после второго раунда обжарки они снова стали хрустящими, а их цвет приобрел более насыщенный оттенок.

Лиха беда начало. В конце концов Ли Хуэй не выдержал и, как только мясо в сухарях снова оказалось на тарелке, подцепил палочками один кусочек и отправил в рот. Обжегшись так, что лицо перекосило, он всё же ни за что не стал бы выплевывать его обратно.

- Вкусно! И это просто потрясающе! - Ли Хуэй то и дело кивал. - Корочка действительно получилась именно такой, как я и думал - чуть жестковатой. Но не настолько, чтобы ее нельзя было разгрызть, хруст идеальный. А мясо внутри, как ты и говорил, с прослойками жира, при жарке оно пропиталось мясным ароматом, совсем не сухое, да еще и сдобрено специями.

- Э? Уже едите? Еще же не все готово.

Цзян Жуань как раз отвернулся, чтобы приготовить соус, а повернувшись, увидел, что Ли Хуэй уже всю уплетает жареное мясо. - Да, мясо в сухарях потому так и называется, что у него снаружи такая хрустящая корочка. Его можно есть просто так, можно добавлять в супы, а можно обмакивать в кисло-сладкий соус или острый перечный порошок - вкус яркий, но от него невозможно оторваться.

- Это тот самый соус, который ты приготовил? - Ли Хуэй посмотрел на маленькую тарелочку в руках Цзян Жуаня: с обеих сторон было что-то красное, только с одной стороны - влажный ярко-красный соус, а с другой - темно-красный порошок.

- Попробуйте обмакнуть и то, и другое? - Цзян Жуань протянул ему тарелочку.

- Мм... Это кисловатое, очень вкусно. А вот это... Ого, как остро, это перец?! - Ли Хуэй обмакнул мясо в порошок чили, отправил в рот и испытал восторг человека, нашедшего

истинную любовь.

Хрустящая текстура в сочетании с пряно-острым порошком создавали совершенно непредсказуемое, но потрясающее гармоничное сочетание вкусов!

Ли Хуэй продолжал усердно жевать жареное мясо, глядя на Цзян Жуаня сияющими глазами. Цзян Жуань полностью оправдывал его ожидания: раз уж Цзэси заметил этого кулинара так рано, значит, он действительно обладал исключительным талантом к кулинарному искусству!

Посмотрев на Ли Хуэя, Цзян Жуань выложил на тарелку ребрышки с зирой и, подтолкнув его, попросил отнести первые два блюда на стол, а сам принялся за быстрое обжаривание капусты на сильном огне.

Маленькие шарики из морозильника Цзян Жуань вместе с Му Цзэси скатал еще несколько дней назад, завернул в прозрачную пищевую пленку и заморозил, планируя подать их со сладким винным супом.

Визит Ли Хуэя и Му Цзюцяна оказался неожиданным, времени на долгую варку супа не было. Цзян Жуань прислонился к кухонной тумбе, размышляя: а что, если сделать всем попробовать рисовые шарики на винной закваске?

Хотя блюд пока было всего три, каждое из них в несколько раз превосходило обычные порции. Плюс котелку с подогретым винным супом на десерт после трапезы – этого вполне хватит, чтобы насытить аппетит четырех человек, верно?

<http://bllate.org/book/21221/2147437>