

Мастер Фан был шокирован и раздражен словами Тань Цяоцяо. Он заорал:

- А, так ты умеешь готовить, и что с того? Когда я встал у плиты, у тебя, малышка, еще молоко на губах не обсохло.

Тань Цяоцяо ухмыльнулась:

- Так ты можешь похвастаться только тем, что старик. Ты громко кричишь, но от этого еда лучше не готовится.

Мастер Фан счел себя сильно оскорбленным. Никто из съемочной группы не осмеливался смотреть на него сверху вниз.

- Судя по твоему тону, ты тоже умеешь готовить? Тогда давай посоревнуемся.

Тань Цяоцяо поднялась.

- Да. Но что, если ты проиграешь?

- Если я проиграю, то немедленно трижды поклонюсь тебе в ноги. Но если ты проиграешь, убирайся вон с площадки.

Мастер Фан выглядел так, словно вытянул счастливый билет.

- Не стоит гнуть спину. Ты этого недостоин. Мне достаточно, если ты публично извинишься передо мной и признаешься, что пускал по ветру деньги команды, которые выделены на покупку еды.

- Кто будет судить?

- Конечно, все собравшиеся, - сказала Тань Цяоцяо.

«Такие люди в команде - просто задиры. Цяоцяо, не связывайся с ним. Безопасность важнее».

«Не бойся, Цяоцяо. Мы за тебя. Ты - роковая женщина».

«Да, если он осмелится тебя обидеть, мы все про него расскажем».

«Какая паршивая съемочная группа. Еда невкусная, но никому не разрешается говорить об этом. Это что, преступный мир?»

«В маленьком храме сквозняк сильнее. Чем незначительнее человек, тем громче он кричит».

Чжан Ву взглянул на увеличивающееся количество зрителей своей прямой трансляции. Он ухмылялся до ушей. Сегодня Чжан Ву поймал крупную рыбешку.

Когда продюсер и режиссер узнали о происходящем, Тань Цяоцяо и мастер Фан уже стояли перед плитой, окруженные толпой наблюдателей.

Чжан Ву занял выгодную позицию в переднем ряду.

Однако продюсер не только не стал отговаривать мастера Фана, но вместо этого попросил фотографа из съемочной группы сделать хорошие снимки. Какой отличный рекламный материал! Он был бы дураком, если бы не воспользовался этим преимуществом.

Тань Цяоцяо и мастер Фан состязались в приготовлении тушеной свинины с рисом.

Мастер Фан ударил ножом по разделочной доске и безжалостно сказал:

- Малышка, сейчас еще не поздно сдаться.

Тань Цяоцяо даже не взглянула на него. Она взяла кусок свиной грудинки с хорошим слоем жира и нежирного мяса и порезала кубиками размером с половину большого пальца, чтобы придать больше вкуса.

- Как пожелаешь.

Мастер Фан зло выругался и начал обрабатывать ингредиенты.

Тань Цяоцяо удалила оба конца луковицы, очистила ее от кожицы и нарезала небольшими кольцами. Затем растопила нежное белоснежное сало в воке и обжарила кольца до золотистого цвета. Потом вынула кусочки сала и отложила в сторону для дальнейшего использования.

Тань Цяоцяо двигалась плавно. Она положила лук, имбирь и чеснок в вок на огне, помешала, обжарила нарезанную кубиками свиную грудинку и уменьшила огонь до медленного.

После этого положила в вок половину нарезанного кубиками мяса. Следя за равномерностью

нагрева, она сноровисто поворачивала вок.

Пламя вспыхнуло вдоль края, и все воскликнули:

- О-о-ох!

В этот момент маленький помощник на кухне, наблюдавший со стороны, воскликнул:

- Вок весит больше десяти килограммов. Она может поднять его одной рукой. Какая крутая девчонка.

- Десять килограммов?!

«Крутая девчонка?»

Не слишком ли быстро задвигалась ее рука снова?

Когда вся эта толпа увидела ее движения, разве эти люди не сочли Тань Цяоцяо мужественной?

«Нет, абсолютно точно».

На Тань Цяоцяо снизошло вдохновение. Она схватилась за ручку вока и попыталась поднять его повыше. Но на этот раз ее руки задрожали, и она поставила вок на место.

- Он и правда тяжелый. Я чуть руку не сломала.

Тань Цяоцяо потрясла запястьями, притворяясь слабой.

Мастер Фан презрительно взглянул на нее. Женщина с такими маленькими ручками и ножками еще вознамерилась поднимать вок. Конечно, она не смогла бы этого сделать.

Только что она, должно быть, вложила всю свою силу в движение, которым пыталась поднять вок, так как хотела продемонстрировать свои умения.

Мастер Фан еще больше уверился, что Тань Цяоцяо только хвастается.

Прямая трансляция Чжан Ву все еще шла, и количество зрителей превысило пятьсот тысяч.

«Сначала Цяоцяо ворочала вок очень уверенно. Почему у нее не получилось приподнять?»

«Я не смогла бы. При поднимании тяжелой посуды проверяется сила рук, а Цяоцяо, в конце концов, слабая женщина».

«Что случилось? Я только зашла. Я впервые в жизни увидел актрису, которая готовит на кухне съемочной площадки прямо в гриме».

«Повседневная жизнь лисички. Жизнь слишком трудна. Ха-ха-ха».

После того как края грудинки обжарились и слегка затвердели, Тань Цяоцяо добавила в вок измельченный лук, бадьян, порошок из пяти специй, кусковой сахар, столовое вино, соевый соус и соответствующее количество теплой воды. Она равномерно потушила все это и переложила в горшок, чтобы поставить на небольшой огонь.

Тань Цяоцяо сварила в другой кастрюле пару яиц вкрутую, очистила их от скорлупы, покрошила и добавила к тушеной свинине.

В ожидании, пока свинина дойдет, Тань Цяоцяо вымыла кастрюли и сковородки и безукоризненно вытерла столешницу, оставив только большую белую фарфоровую миску для сервировки, которая предназначалась для готового блюда.

Мастер Фан ухмыльнулся, уперев руки в бока, и сказал:

- От этой суеты толку как от пердежа.

- По крайней мере, я могу есть, не опасаясь диареи, - втайне Цяоцяо пожалела об этом.

Если бы она знала, что блюдо приготовлено таким поваром, не попробовала бы ни кусочка.

Тань Цяоцяо и мастер Фан закончили готовить одновременно. Оба принесли сервировочные миски к пустому столу.

Как только они подняли крышку, насыщенный аромат горячего мяса заполнил помещение, распространяясь во всех направлениях.

Все поглядели на два горшка с мясом. Мастер Фан редко проявлял подобную щедрость. Мясо

было нарезано толстыми ломтиками. Они были слишком большими, но от этого сало в них еще больше бросалось в глаза. Мясо казалось жирным и было слишком темного цвета.

Все взглянули на другую кастрюлю, и запах тушеной свинины, приготовленной Тань Цяоцяо, очаровал их.

Аромат был слишком аппетитным, а цвет – привлекательным, коричнево-красным и маслянистым, и мясо было порезано ломтиками идеального размера. Один только взгляд на это дразнил вкусовые рецепторы.

Все закричали:

- Я хочу еду от Тань Цяоцяо!

- Я буду вот это.

Тань Цяоцяо рассмеялась.

- Выстраивайтесь в очередь и подходите по одному.

Мастер Фан сильно разозлился. Эти маленькие негодяи обычно льстили ему, но сейчас не проявили никакого уважения.

Он небрежно схватил одного из двух знакомых работников.

- Ублюдки, разве блюда Лао-цзы не восхитительны? Возьмите немного ради меня.

Сотрудники переглянулись и неловко ответили:

- Мастер Фан, ваша еда, конечно, восхитительна, но сегодня мы тоже хотели бы попробовать что-то иное.

С этими словами они вырвались из его рук и убежали.

Тань Цяоцяо выложила на рис слой тушеной свинины, добавила половинку яйца и подала с несколькими листиками изумрудной зелени.

Каждое зернышко риса было покрыто подливкой. Жирок с мяса и желе от кожи расплавились в соусе. Мясо таяло во рту, а яйцо было полно подливки. Послевкусие было долгим и потрясающим.

Мастер Фан посмотрел на Тань Цяоцяо. Его лицо стало таким же мрачным, как и закопченное дно горшка.

<http://tl.rulate.ru/book/60944/1702160>