



Capítulo 19

Qin Guanglin acababa de lavar bien el pescado, ¿por qué no lo cogía y «cortaba las patatas»?

«Ah». Se lavó las manos, sacó las patatas, las frotó dos veces bajo el grifo y luego las peló con un cuchillo.

Levantó la vista y pensó: «¿Por qué no pones la mitad del pescado en la tabla de cortar, con una mano pequeña presionando la cola del pescado y la otra mano sosteniendo un cuchillo para tirar de él rápidamente, y así cortar finas lonchas de pescado?».

Qin Guanglin estaba inexplicablemente preocupado. La hoja se deslizó alrededor de su dedo y lo cortó. Si se inclinaba ligeramente, le cortaría el dedo. Y ella era tan rápida. En poco tiempo, la mitad del pescado era un tercio más corto.

Si lo hiciera, no se atrevería a usar este método para cortar verduras. Como mucho, solo usaría una mano para cortar con un cuchillo. Sería peligroso presionar el pescado con la otra mano.

«Por qué no crees que el cuchillo no es lo suficientemente afilado? Miro a mi alrededor y cojo un cuenco pequeño. Le doy la vuelta y luego la hoja se desliza por el fondo del cuenco.

«Tú...», Qin Guanglin quiere hablar. Al ver que ella sigue comiendo, vuelve a cerrar la boca. Por si se distrae, no es bueno que se corte el dedo.



«¿Qué?». ¿Por qué no sigues moviendo las manos e incluso giras la cabeza para mirarlo?

«Está bien, está bien». Qin Guanglin no puede quedarse quieto: «Concéntrate, no te preocupes por mí».

«Este pescado es demasiado grande. La mitad es suficiente para cocinar. Pon la otra mitad en la nevera». ¿Por qué no le dices: «Ponlo en el congelador y deja aquí la cabeza del pescado».

«Oh».

Este es un gran pez negro que ha pescado Qin Guanglin. Pesa tres jin. Al principio, pensó que sería suficiente para tres personas después de quitarle las vísceras. Sin embargo, solo la mitad ha sido suficiente.

«Por cierto, mira en la nevera a ver si hay encurtidos. Come primero los más viejos». ¿Por qué no le llamas otra vez?

«Corta las verduras con cuidado». Qin Guanglin no pudo evitar decir: «Deja de hablar».

Después de rebuscar en la nevera, encontró una pequeña bolsa de verduras encurtidas y la dejó a un lado en la cocina. Luego se sentó en el pequeño banco y la miró.

Justo antes de cocinar, se volvió a atar el pelo con fuerza y formó una gran bola en la parte posterior de la cabeza. Algunos mechones de pelo se rizaron y se balancearon ligeramente con sus movimientos.



«Por qué no pareces muy feliz, tarareando en voz baja, no se oye lo que es? Coge un cuchillo para cortar los filetes de pescado, ponlos en un bol grande a tu lado y empieza a buscar los condimentos.

«¿Qué estás haciendo? Remoja los hongos secos y lava los platos. ¿Por qué no te das la vuelta y lo ves sentado en un pequeño banco, y le das instrucciones para que haga las cosas?

«¿Cuánto?», Qin Guanglin se levantó y lo buscó. Vio la bolsa de hongos secos en la esquina.

«Coge uno».

«¿Grande o pequeño?», preguntó con incertidumbre, ya que esta cosa se vuelve muy grande cuando se remoja, y hay una gran diferencia entre los grandes y los pequeños.

«Por qué no te acercas a él con una mano pequeña? «Será mejor que laves los platos, yo lo haré».

«¿Estás cansada, niña? Este chico tonto no sabe nada. Déjame ayudarte». La madre de Qin se paró de nuevo en la puerta de la cocina, mirándolos ocupados en la cocina, con una sonrisa en su rostro.

«No, tía. Lo ha hecho muy bien». ¿Por qué no coges dos trozos pequeños de setas, los pones en el cuenco y los llevas al grifo para coger agua?

«Sí, puedo». Qin Guanglin cogió el plato y lo puso debajo del grifo. «No te quedes ahí parado. Ve a sentarte».



«Limpia». La madre de Qin está un poco preocupada porque están demasiado ocupados. Cuando vean que no hay ningún problema, podrán marcharse tranquilos y no molestar más mientras cocinan juntos. En su opinión, es bueno fomentar su relación.

¿Por qué no echas los condimentos y la harina cruda en el pescado cortado, extiendes tu manita un momento y lo dejas a un lado? Luego cogen las patatas cortadas de Qin Guanglin y empiezas a rallarlas. La tabla de cortar se corta con un cuchillo de cocina.

Qin Guanglin se sorprendió cada vez más al verlo. La madre de Qin le dijo que no estaba de más tener buena destreza con el cuchillo, pero no esperaba que fuera tan buena. Las manitas que sostenían el cuchillo no paraban. El cuchillo de cocina parecía tener ojos. Las finas tiras de patata se cortaron en un instante, y luego se cortaron de nuevo las zanahorias ralladas.

También vio a Qin Ma cortar verduras entre semana. No es ni la mitad de lo mismo, ¿por qué no? Podemos ver la diferencia obvia tanto en la velocidad como en los productos terminados.

«¿Trabajabas en la cocina?», no pudo evitar preguntar Qin Guanglin.

«Adivina qué». ¿Por qué no giras la cabeza y te metes con él?

«Mira las manos». Se sobresaltó, ¿por qué no girar la cabeza a tiempo? La tabla de cortar sigue siendo Dudu, ella la corta todo el tiempo.

«¿Has vuelto a ver al profesor?».

«¿Eres un caracol refinado?». Qin Guanglin miró su perfil con recelo y descubrió que llevaba un delantal para cortar verduras.



«Si es así, ¿qué? ¿Todavía te gusto?». ¿Por qué no coges el pepino y le cortas la cabeza y la cola, lo colocas de lado sobre la cuchilla y le das un golpe fuerte?

Al oír esto, Qin Guanglin se volvió para mirar la sala de estar, un poco culpable, ya que siempre se sentía incómodo diciendo estas cosas delante de su familia.

Giró la cabeza y estaba a punto de hablar. Tenía un pequeño pepino en la boca. De repente, su voz se volvió un poco confusa: «¿Quieres volver a dormir en el río Luo por la noche?».

El río Luo es el más grande de los alrededores, y Los Ángeles también recibe su nombre por él.

«¿Qué más?». ¿Por qué no preguntar: «O pon una pecera en tu dormitorio y yo dormiré en tu habitación». «¿Qué tamaño tiene la pecera?». Qin Guanglin cree que todo lo que se puede refinrar crece mucho. Por lo general, las peceras no se pueden poner en el suelo.

Después de lavar todas las cosas que había que lavar, a nadie le importaba que Qin Guanglin charlara con ella: «Entonces no necesitas una pecera. ¿Puedes dormir en tu habitación?».

«No, no». Qin Guanglin negó rápidamente con la cabeza, esta broma no podía seguir adelante, y, sintiéndose culpable por mirar a escondidas al salón, susurró con fuerza: «Las chicas deben ser reservadas, no pueden estar siempre aceptando esto y mis bromas».

«¿Soy guapa?». ¿Por qué no susurras como él?



Lo miró detenidamente de nuevo y dijo: «Bueno, es guapa».

«Entonces, ¿por qué quieres rechazar la oferta de una mujer guapa?». Le guiñó un ojo a Qin Guanglin: «Mi figura no está mal, ¿no es bueno para calentar tu cama?».

«¡Se dice que no se pueden hacer bromas así!». Qin Guanglin había estado mirando en secreto la sala de estar, esto no podía dejar que Qin Ma lo oyera.

«¡Cállate!».

«Por qué no en la olla caliente? «Aléjate, no te quemés».

Qin Guanglin se retiró honestamente a la puerta de la cocina. Pensando en sus palabras, no pudo evitar mirar hacia abajo. De un vistazo, vio una pequeña bola abultada. Giró la cabeza y miró en secreto después de unos segundos.

Al principio no pensó en la figura, pero cuando ella lo dijo, no pude evitar ir a verla.

¡Esta mujer debe haberlo hecho a propósito!

¡Es demasiado tarde!

Cuando se echa la comida en la sartén con aceite, hace ruido. ¿Por qué no la salteas con una espátula? La fragancia pronto se extiende y inunda toda la cocina. Qin Guanglin mira su carita seria y siente una emoción indescriptible en su corazón. Solo quiere seguir así.



Dio dos pasos atrás para encontrar un ángulo adecuado, dibujó hábilmente unos trazos y quiso bajar el dibujo.

