

В цитрусовом лимонном чае царят солнце цитрусов и кислинка лимона – неразлучная пара.

Лимоны, как заморские диковинки, прибыли в Великую Цзинь уже давно. Вначале их использовали, как пряность, окутанная тайной и ароматом дальних стран. Позже жители этой земли сами взялись за их выращивание. Ломтики сушеных лимонов, как лакомство, продавалось на рынках, даря вкус и аромат, в то время как свежие плоды были доступны лишь избранным.

Цитрусовые же, апельсины, грейпфруты, мандарины, напротив, щедро лежали на прилавках города. Их разнообразие поражало воображение, а цена, по сравнению с лимонами, была сущим пустяком.

В лавках у Южного городского пирса Лэчжоу эти дары садов манили своим видом и ароматом. Шэнь Сюань, приценившись, прикинул, что стоимость фруктов в чашке его будущего чая составит не больше одного цента – сущие гроши за глоток блаженства.

Ко всему этому он планировал добавить сахарную воду, обогащенную не только белым тростниковым сахаром, но и каплей золотистого меда, дабы облагородить вкус и пленить сердца покупателей. Да, это немного увеличит цену, но станет той самой изюминкой, тем коммерческим крючком, который заставит людей возвращаться снова и снова.

Шэнь Сюань, словно охотник за сокровищами, отправился в долгий поход по лавкам Лэчжоу, и, наконец, вооружившись всем необходимым сырьем для своего волшебного напитка, вернулся домой.

Первым делом он вскипятил огромную кастрюлю воды, тщательно отфильтровал накипь сквозь марлю, и использовал эту кристально чистую воду для священнодействия – заваривания чая.

Он взял щедрую горсть – примерно 30-60 граммов – чая Билочунь и залил его кипятком. Обилие чайных листьев и малое количество воды создали настой столь темный, что он напоминал сапфир, а аромат был настолько густым, что казалось, его можно потрогать.

Едва чай коснулся воды, как в кухню ворвался Сюэ Фэнлинь, ведомый неудержимым желанием – ароматом чая. В особняке хоу он был не чужд этому напитку, но прежде не испытывал такой тяги. Сегодня же, плененный насыщенным чайным благоуханием, он не смог устоять.

«Какой восхитительный аромат!» – воскликнул Сюэ Фэнлинь, входя на кухню и с удивлением глядя на Шэнь Сюаня, склонившегося над огромным чайником с крепким чаем. В столице он привык к более утонченному ритуалу чаепития, где у каждой семьи были слуги, специализирующиеся на приготовлении чая. Подобного сурового процесса он еще не видел.

«Этот чай не слишком крепкий?» – спросил Сюэ Фэнлинь, с опаской глядя на густую черную жидкость в чайнике.

«Он не крепкий, а концентрированный. Это основа для чая, которую нужно будет разбавить», – пояснил Шэнь Сюань.

Сюэ Фэнлинь не совсем понял, что за "основу чая" имел в виду Шэнь Сюань, и с любопытством отошел в сторону. Он неотрывно смотрел на чай в чайнике, словно был готов его выпить. Шэнь Сюаню показалось это немного странным, и он, зачерпнув немного ложкой, поднес ее ко рту Сюэ Фэнлиня: «Хочешь попробовать?»

Сюэ Фэнлинь, немного поколебавшись, опустил голову и сделал маленький глоток. Его лицо мгновенно исказилось от горечи. Чай оказался действительно слишком крепким!

Шэнь Сюань расхохотался и попросил его подождать. Затем он перелил чай в пустую банку, чтобы тот остыл, а затем таким же образом заварил Тегуаньинь и жасминовый чай.

«Линь Е, я собираюсь открыть палатку и продавать чай», – сказал Шэнь Сюань Сюэ Фэнлиню, не отрываясь от работы.

Сюэ Фэнлинь знал о кулинарных талантах Шэнь Сюаня и предположил, что раз тот решил продавать чай, то его напиток наверняка будет чем-то особенным, не похожим на другие, и у него есть какой-то секретный рецепт.

«Это твой секретный рецепт чая? Тогда я лучше пойду», – Сюэ Фэнлинь почувствовал себя неловко. Он понимал, что Шэнь Сюань собирается творить волшебство, а ему, постороннему, не стоит здесь оставаться.

«Я позову тебя, когда всё будет готово», – ответил Шэнь Сюань.

Он считал Сюэ Фэнлиня очень порядочным человеком. На его месте, встретив такого мастера, многие, наверное, остались бы, чтобы подсмотреть секрет.

Когда Сюэ Фэнлинь ушел, Шэнь Сюань достал купленные фрукты. Он тщательно вымыл каждый плод и нарезал лимоны, апельсины и грейпфруты дольками, не очищая кожуру.

Вскоре кухня наполнилась освежающим и бодрящим фруктовым ароматом. Фруктовые ноты переплетались с ароматом чая, создавая симфонию вкусов и запахов.

В этот раз Шэнь Сюань купил два вида мандаринов: один с толстой кожурой и кислым вкусом, а другой с тонкой кожурой и сладким.

Толстокожие плоды вместе с лимоном и грейпфрутом он бросил в котел и залил свежеприготовленной основой из чая Билочунь. Он томил их на медленном огне целый час, пока они не превратились в густую пасту.

Зачерпнув ложку этой пасты, благоухающей лимоном, цитрусовыми, грейпфрутом и Билочунем, Шэнь Сюань повторил процесс, чтобы создать джем со вкусом Тегуаньинь и джем со вкусом жасмина.

Эти джемы вобрали в себя всю палитру фруктовых и чайных ароматов. Целая чаша фруктов и чая, после выпаривания воды, превращалась в маленькую баночку размером с грейпфрут. Несмотря на восхитительный аромат, в джемах не было сладости и консервантов.

Разобравшись с джемами, Шэнь Сюань снова вымыл котел и принялся за приготовление сиропа – основы для консервации и подслащивания.

Сахар и мёд – дары природы, известные своими консервирующими свойствами. В прохладном месте они могли храниться до двух лет, сохраняя свежесть и вкус. Их он и решил использовать для сохранения своих фруктово-чайных сокровищ.

Сначала Шэнь Сюань смешал тростниковый сахар с небольшим количеством меда, чтобы получить густой и ароматный сироп. Затем он смешал этот сироп с различными видами джема, создавая сиропы на основе чая с самыми разными вкусами.

Разлив заваренные чайные сиропы по банкам, он взял понемногу из каждой и приготовил три чашки светло-желтого напитка. При смешивании тягучего сиропа с холодной кипяченой водой рождался напиток с освежающим цитрусовым ароматом, кисло-сладким вкусом и легкой чайной ноткой.

Затем Шэнь Сюань бросил в каждую чашку по две дольки сладкого цитруса, делая напиток еще более привлекательным. Посетители, увидев эти солнечные кусочки в чашке, непременно решат, что именно они – секрет восхитительного вкуса чая.

Шэнь Сюань попробовал свой напиток и обнаружил, что вкус очень напоминает лимонный чай, который он любил в современном мире. В жару его лучше разбавлять холодной водой, а в прохладные дни можно использовать горячую – универсальный напиток для любого времени года.

Только после этого он позвал Сюэ Фэнлиня и попросил его отведать его творение, чтобы определить, какой вкус лучше.

Сюэ Фэнлинь не раз видел чай, заваренный с фруктами, но в таких напитках часто не хватало фруктового аромата, что сильно отличалось от того, что создал Шэнь Сюань.

Он еще, находясь на улице, почувствовал на кухне сильный фруктовый аромат, но не мог понять, что это. Он лишь предположил, что это цитрусовые, основываясь на своем обонянии.

Сюэ Фэнлинь взял одну из чашек и сделал глоток. Его сразу же поразил сладкий и

восхитительный вкус. А после глотка его рот наполнился нежным ароматом Билочуня.

Затем он попробовал два других чая и почувствовал разницу в их основе. У одного был особенно выраженный аромат жасмина, а у другого – более мягкий, если прислушаться, можно было уловить нотки Тегуаньинь.

«Ну как? Какой вкус тебе больше нравится?» – спросил Шэнь Сюань, видя, как Сюэ Фэнлинь пьет одну чашку за другой. Он понимал, что чай удался на славу.

Сюэ Фэнлинь был довольно привередлив в еде, поэтому, если он пил чай чашка за чашкой, это говорило о его безупречном вкусе.

«Вкусы разные, но все великолепны», – ответил Сюэ Фэнлинь после недолгих раздумий. «Что касается чая, я всегда предпочитал Билочунь, поэтому этот вкус мне нравится больше. Но если я встречу человека, который питает слабость к жасминовому чаю, думаю, он отдаст предпочтение ему».

«Это правда», – кивнул Шэнь Сюань.

В любом случае, заваривать чай – дело нехитрое, а одной банки чайного сиропа хватит надолго. Он не видел никаких проблем в том, чтобы предлагать покупателям больше вкусов на выбор.

Теперь, когда волшебный чайный сироп был готов, самая важная часть его лимонного чая была завершена. Но прежде чем разбить палатку, нужно было подготовить еще кое-что: посуду, источники воды и вывеску.

Шэнь Сюань мог заняться этим, пока его тележка для чайной палатки была в процессе создания.

<http://bllate.org/book/13558/1203598>