

Покончив с ужином, Мэн Цюань с друзьями поспешили по домам, прихватив с собой по зайцу и фазану. Остальную добычу оставили на завтра, чтобы отвезти в город на продажу. Вэй Цю нагрел воды, чтобы Шинань мог с комфортом помыться в пристройке.

Затем он усадил мужа на край кана, устроил его голову у себя на коленях и принялся бережно вытирать ему волосы. В этой уютной тишине у них наконец появилось время просто поговорить.

Шинань прижался лицом к животу Вэй Цю; тонкий аромат мыльнянки, исходивший от юноши, дарил ему чувство невероятного тепла.

Он невольно придвинулся еще ближе.

— Нога за эти дни не болела? — тихо спросил Вэй Цю.

— Нет. А ты как тут был, всё хорошо?

— Хорошо, только извелся весь, за вас переживал.

Волосы у Шинаня были густыми и черными, но среди них Вэй Цю вдруг заметил несколько седых волосков. Это кольнуло его в самое сердце. Он осторожно подцепил их пальцами и вырвал. Шинань, казалось, даже не заметил этого — он закрыл глаза, проваливаясь в дрему.

Вэй Цю внимательно осмотрел его голову еще раз и, не найдя больше седины, удовлетворенно продолжил сушить волосы.

Спустя какое-то время Шинань еще плотнее прильнул к нему и пробормотал охрипшим со сна голосом: — Дальше буду дома с тобой... никуда не пойду.

Вэй Цю пододвинул жаровню с углями, чтобы тепло шло на мокрые волосы, и ласково обнял большую голову мужа. Слыша, как в голосе Шинаня сквозит смертельная усталость, он не стал докучать расспросами, а лишь взял деревянный гребень и принялся плавно расчесывать его пряди, снимая напряжение.

Вскоре Шинань крепко уснул. Вэй Цю, прислонившись к спинке кана, совсем не чувствовал сна. Его пальцы скользили по волевым бровям и закрытым глазам мужчины. Эти дни вымотали его в край: под глазами залегли темные тени, щеки обветрились и потрескались на морозе.

Руки Шинаня и вовсе были покрыты мелкими и крупными ранами. Кожа на костяшках пальцев лопнула от холода, глубокие мозоли загубели еще сильнее.

Когда Вэй Цю взял его ладонь в свою, она показалась ему шершавой, как кора старого дерева. Вэй Цю тяжело вздохнул. Сердце сжалось так, что стало трудно дышать. Этот человек едва ли не жизнью рискует, лишь бы обеспечить им достойную жизнь.

Он долго всматривался в лицо спящего мужа, погруженный в свои думы. Время шло, на улице совсем стемнело. Вэй Цю сидел неподвижно, пока ноги не затекли окончательно. Мужчина спал очень глубоко, уткнувшись в него, их пальцы всё это время оставались переплетенными.

Тихонько высвободив руку, Вэй Цю, едва разминая одеревеневшие конечности, выбрался из комнаты. Пора было готовить ужин и заканчивать с заготовками на завтра. Мясо для коужоу уже было обжарено, оставалось только нарезать его ломтиками и разложить по мискам. Рисовая мука для ребрышек осталась еще с прошлого раза.

Вэй Цю достал из кадки мейцай (сушеную горчицу), мелко порубил, промыл и тщательно отжал. Затем обжарил её с луком, имбирем и чили до аромата... На этот раз он решил приготовить по пятьдесят порций каждого блюда.

Миски помог собрать Линь Цао — назанимал у родственников в своей деревне, где часто устраивали пиры. Пятьдесят порций — это не шутки. С ребрышками проще, а вот нарезка такого количества мяса заняла немало времени.

Вэй Цю поставил томиться пшеничную кашу. На ужин он решил съесть то, что приготовится первым, добавив к этому салат из маринованной редьки. На улице завыл ветер, а в доме на плите уютно булькал котелок с кашей, наполняя всё вокруг паром и теплом.

На полпути к завершению нарезки мяса Вэй Цю проверил ребрышки — они достаточно промариновались. Он в два приема засыпал рисовую муку, тщательно перемешал, чтобы каждый кусочек был покрыт панировкой, и снова оставил настаиваться под крышкой.

Когда Шинань проснулся, он почувствовал себя на редкость отдохнувшим. В воздухе плыл густой аромат мейцай. Не найдя мужа в комнате, он быстро поправил волосы и вышел в главную комнату.

Вэй Цю услышал шаги: — Ши-гэ, проснулся?

— Проснулся, — бодро отозвался Шинань.

Увидев суету и заставленные столы, он тут же засучил рукава: — Что еще нужно сделать?

Вэй Цю, любуясь его бодрым видом, с улыбкой указал на чайник: — Сначала выпей воды, посиди немного, приди в себя. А потом поможешь мне почистить тыкву?

Шинань подошел и выпил чашку теплой воды, которую Вэй Цю заранее для него приготовил. Затем придвинул корзину с тыквами к мужу и сел рядом, принимаясь за чистку.

Вэй Цю подметил, что муж стал еще более «липким» и нежным, чем раньше, но его довольная улыбка говорила о том, что ему это только в радость.

— Проголодался?

— Нет, — покачал головой Шинань.

— Тогда поужинаем чуть позже...

— Хорошо.

С помощью Шинаня дело пошло куда быстрее. Когда мясо было нарезано, Вэй Цю занялся финальной проверкой ребрышек. Шинань в два счета разделался с тыквой.

Они наполнили все миски и начали порциями загружать их в пароварку. Пока еда готовилась, Шинань заставил Вэй Цю присесть отдохнуть, а сам принялся прибирать весь этот кулинарный хаос. У Вэй Цю руки уже просто не слушались от долгой нарезки.

— Ши-гэ, как закончишь, нарежь соломкой редьку, сделаем салат.

— Ладно. Хочешь еще чего-нибудь?

— Да нет, — покачал головой Вэй Цю. — Дождемся, что первое приготовится, то и съедим. Сегодня обойдемся без жарки.

Шинань согласился. До готовности блюд оставалось еще время, поэтому они быстро смешали салат, и Шинань уложил Вэй Цю на кан, чтобы размять ему поясницу. Вэй Цю был ужасно страхлив к щекотке. Пока Шинань делал массаж, юноша полчаса давился от смеха, а в конце, не выдержав, взмолился о пощаде.

Шинань, обнаружив эту его слабость, с доброй усмешкой еще немного поразминал мужа, заставляя его косточки расслабиться.

— Ши-гэ, ты вредный! — Вэй Цю перевернулся, его глаза повлажнели от смеха — выглядел он совершенно «затисканным».

Шинань со смешком вытер ему слезинки и поцеловал в веки.

— Это ты слишком боишься щекотки.

— А ты разве нет? — Вэй Цю с любопытством попытался пощекотать Шинаня под мышкой, но тут же надулся и отстранился.

Тело мужа было слишком натренированным: крепкие, как сталь, мышцы казались непробиваемой броней. Вэй Цю с грустью посмотрел на свой животик и мягкие бока.

Шинань, видя, как тот печально щупает себя за живот, со смехом подхватил его на руки — для него этот вес был сущим пустяком.

— Пошли есть. Сегодня надо поужинать плотно...

Вэй Цю ахнул и крепко обхватил мужа за шею. Они провели прекрасный вечер за теплым ужином.

После еды Вэй Цю, потирая живот, снова был отнесен на кан — он объелся. Салат из редьки с белой кашей и коужоу был просто великолепен: свежо и совсем не жирно.

Шинань вышел принести воды для умывания. На этот раз он добавил в настой полыни имбирь, чтобы лучше разогнать холод.

Улегшись под одеяло, они долго шептались. Вэй Цю пересказал всё, что случилось в деревне за эти дни. Особо выделил новости о семье Чэн. Шинань слушал спокойно, даже бровью не повел, будто ожидал чего-то подобного. Видимо, он знал этих людей слишком хорошо.

Вэй Цю не стал долго рассуждать на эту тему — он просто хотел, чтобы Шинань был в курсе. Что бы муж ни решил делать, Вэй Цю будет на его стороне. Он обнял Шинаня за талию и легонько погладил по спине.

— Честно говоря, я не удивлен. Рано или поздно Гуанцзун должен был к этому прийти, — спокойно сказал Шинань.

— Ладно, не будем о них, только настроение портить, — нахмурился Вэй Цю.

Даже из рассказов соседей он понимал, насколько удушающей была атмосфера в той семье. Он не хотел, чтобы эти люди хоть тенью коснулись Шинаня...

Дорогие читатели! Мы так часто и со вкусом переводим описания блюд Вэй Цю, что решили покончить с тайнами и показать вам этот кулинарный рай!

Встречайте: детальный разбор главных героев деревенского пира — Коужоу, Мейцай и Фэньчжэнпайгу. Надеемся, этот гастрономический экскурс поможет вам еще ярче представить, как вкусно пахнет на кухне у нашего маленького повара.

1. Мясо в горшочке — Коужоу

Название Коужоу дословно переводится как «Мясо, перевернутое из миски» (Мясо в горшочке).

- Как это готовится: Огромный кусок жирной свиной грудинки сначала долго варят со специями. Потом шкурку натирают медом или сахаром и обжаривают в раскаленном масле до тех пор, пока она не станет золотистой и не покроется пузырьками.
- Секрет вкуса: Обжаренное мясо нарезают тонкими ломтиками и маринуют в соусе. Затем эти ломтики плотно укладывают в глубокую миску шкуркой вниз, а сверху засыпают той самой сушеной горчицей (мейцай). Всё это долго томят на пару. Мясо пропитывается ароматом горчицы, а лишний жир вытапливается.
- Почему оно так называется: Самый важный момент — подача. Перед подачей на миску кладут тарелку и ловким движением переворачивают её. В результате мясо оказывается сверху, а горчица — снизу. Шкурка выглядит как янтарное, блестящее желе. В тексте Шинань помогает Вэй Цю именно в этом моменте — перевернуть горячие миски.

2. Сушеная горчица — Мейцай

Это не та горчица, к которой мы привыкли в тубиках. Это уникальный китайский продукт — ферментированные и высушенные листья горчичного растения.

- Как её делают: Листья сначала солят, дают им немного забродить (как квашеной капусте), а затем долго сушат на солнце. Они становятся темно-коричневыми, почти черными.
- Секрет вкуса: У мейцай очень сложный, глубокий вкус — немного соленый, немного кислый и невероятно ароматный, с дымными нотками. В сухом виде она жесткая, но после долгого томления на пару с мясом она становится мягкой и впитывает в себя все мясные соки, отдавая свой неповторимый аромат. Именно сочетание жирного мяса и ароматной, «сухой» горчицы делает коужоу таким вкусным и не жирным.

3. Ребрышки в рисовой муке — Фэньчжэнпайгу

Это блюдо — воплощение нежности. Название Фэньчжэнпайгу переводится как «Ребрышки, приготовленные на пару в муке».

- Как это готовится: Свиные ребрышки рубят на небольшие кусочки и маринуют в сложном соусе. Вэй Цю добавляет туда еще и свой острый соус.
- Секрет вкуса: Самый важный ингредиент — рисовая панировка. Рис (обычный и клейкий) обжаривают на сухой сковороде со специями (бадьян, корица, перец) до золотистого цвета, а затем толкут в ступке в крупный порошок. Ребрышки тщательно обваливают в этой ароматной

муке, укладывают в миску на «подушку» из тыквы и томят на пару несколько часов. Рисовая мука разбухает, образуя нежную, сочную корочку, а мясо под ней становится настолько мягким, что само отходит от кости. В тексте Вэй Цю именно эту рисовую муку долго толоч в ступке.

<http://bllate.org/book/17091/1598812>