

Меню было утверждено: всего шестнадцать блюд, и все подобраны строго по вкусу старой госпожи.

Холодные закуски: рваная курица (шоу-сы-цзи), кролик в остром масле (лэн-чи-ту), свиные ушки и свинина с чесночным соусом (суань-ни-бай-жоу).

Горячие блюда: аппетитная рыба в кислой капусте (суань-цай-юй), свинина хуншао, рулька Дунпо, ломтики мяса в остром масле (шуй-чжу-жоу-пянь), утка с молодым имбирем, баклажаны с ароматом рыбы и пекинская капуста, фаршированная мясом.

Блюда на пару: свинина с мейцай (коужоу), ребрышки в рисовой муке, «сладкое белое» (тянь-шао-бай), нежная свинина су-жоу и курица, тушенная с побегами «драконьих усов»...

Супруги быстро принялись за дело. Сегодня предстоял тяжелый бой. Вэй Цю попросил Шинаня первым делом обжарить мясо для блюд на пару. Большинство этих рецептов они уже готовили раньше, так что Шинань работал уверенно. Они действовали слаженно, их движения были плавными и точными, как течение воды.

Снаружи, в самом поместье Жун, тоже царило оживление. В последнее время старая госпожа плохо себя чувствовала и ела без аппетита, поэтому слуги ходили на цыпочках. Сегодня, в день её рождения, хоть она и просила не устраивать пышных торжеств, младшее поколение семьи поспешило вернуться домой, чтобы поздравить бабушку.

— Ши-гэ, мясо обжарилось. Нарезь его, пожалуйста. Только будь внимателен с мясом для «сладкого белого» — режь так же, как мы делали лotosовые сэндвичи: делай надрез, но не до конца, чтобы получился «кармашек».

— Понял, — кивнул Шинань.

Пока он резал, Вэй Цю занялся холодными закусками. Курица уже сварилась и остыла. Он разорвал мясо на небольшие кусочки, чтобы маринад лучше впитался, добавил измельченный имбирь, чеснок, лук, кинзу, острое масло, соевый соус, уксус, соль, сахар и грибную приправу для усиления вкуса. Острое, вызывающее аппетит блюдо было готово. Этим же соусом он заправил свиные ушки.

Кролик уже дожидался своего часа, а свинина с чесноком готовилась еще проще: мясо ошпарили, отварили до готовности и нарезали тонкими слайсами. Чем тоньше ломтик, тем лучше. На дно тарелки Вэй Цю положил соломку из редьки для хруста (в идеале нужны были огурцы, но их под рукой не оказалось, пришлось импровизировать).

Соль, грибной порошок, сахар, соевый соус, кунжутное масло и чесночное пюре — чеснок нужно было растереть максимально мелко, чтобы он не горчил. В конце он добавил немного бульона, в котором варилось мясо, перемешал соус с острым маслом и полил аккуратно разложенные ломтики.

Получилось блестящее, почти прозрачное блюдо — жирное, но не приторное, острое и упругое.

Закончив с холодным, Вэй Цю поставил курицу томиться на медленном огне в глиняном горшке. Сушеные побеги бамбука «драконьи усы», заранее замоченные в теплой воде, пошли туда же вместе с красными финиками. Тем временем Шинань закончил нарезку мяса для пароварок.

Вэй Цю установил решетки: первыми пошли ребрышки и свинина коужоу. Начинку для

«сладкого белого» он приготовил еще вчера: измельчил грецкие орехи, кунжут, арахис и сою в порошок, смешал с разваренной красной фасолью и сахаром. Эту плотную массу он вложил в мясные «кармашки».

Затем отварил рис-нож до полуготовности, добавил жженный сахар для красивого карамельного цвета, выложил мясо в миску по кругу, сверху насыпал рис и отправил в пароварку.

Похожим образом подготовили и нежную свинину су-жоу, добавив к ней морскую капусту, древесные грибы и свежие овощи.

Настала очередь сковороды. Свинина хуншао и рулька Дунпо требовали времени, поэтому их начали готовить первыми.

— Что еще нужно сделать? — Шинань вытер руки и подошел к Вэй Цю, чтобы промокнуть пот со лба мужа, а затем подбросил дров в печь.

— Почти всё. Осталось нарезать рыбу на тонкие пласты. Ши-гэ, у тебя рука твердая, помоги мне с рыбой, — Вэй Цю с улыбкой потерся лбом о плечо мужа.

— Сделаю, — Шинань поправил выбившуюся прядь волос у него за ухом и взялся за нож.

Рулька томилась с самого утра. Вэй Цю проткнул её палочкой — почти готово, нужно еще немного огня. Свинина хуншао уже аппетитно побулькивала. Вэй Цю вышел узнать обстановку: ему ответили, что почти все гости собрались.

Как только дали знак, две огромные сковороды на кухне зашипели одновременно. Шинань следил за огнем и раскладывал готовую еду по тарелкам. Блюда одно за другим уносили к столам. После праздничного грохота петард в главном дворе поместья Жун начался пир.

Управляющий Хэ, сияющий и гордый, наблюдал, как служанки разносят изысканные, благоухающие яства. Он довольно кивал: старой госпоже это точно понравится.

Старой госпоже Жун в этом году исполнилось шестьдесят шесть лет. Это была очень бодрая и добрая женщина с ясным взором — и не скажешь, что ей скоро семьдесят.

— Бабушка, осторожнее! — круглолицый юноша помог ей сесть во главе главного стола.

Старушка легонько подтолкнула своего старшего сына — солидного мужчину с квадратным лицом. Тот молча встал и пересел чуть в сторону.

Только тогда госпожа Жун улыбнулась и усадила рядом любимого внука: — Мое сокровище, садись со мной.

Юноша тайком хихикнул, стараясь не смотреть на помрачневшее лицо отца.

Когда все уселись, управляющий Хэ распорядился подавать еду.

— Бабуля, это те самые люди, про которых я говорил! Которые делали шпажки-чуаньчуань, — зашептал юноша.

Этим юношей был Жун Бао — тот самый младший господин, который вместе с Нин Чжэном заезжал к Вэй Цю. В прошлый раз он привез бабушке три оставшиеся шпажки с куриными пупками и немного маринованного мяса.

В тот день госпожа Жун, давно потерявшая аппетит, съела целых две миски каши. Семья Жун была готова пригласить повара немедленно, за любые деньги, но Жун Бао рассудил, что Вэй Цю не похож на человека, жадного до наживы — иначе с таким талантом он не жил бы в тихом деревенском домике.

Наведя справки о Шинане и Вэй Цю, семья отправила управляющего Хэ с деликатным предложением. И не прогадала: Вэй Цю действительно сначала хотел отказаться.

Гости в поместье Жун во все глаза смотрели на необычные блюда. Они не уступали тем, что подавали в лучшем ресторане города «Цичжэньсюань».

Старая госпожа, не дожидаясь, пока ей положат еду, первой попробовала рваную курицу. М-м... Остро, пряно, свежо!

Мясо нежное, совсем не сухое, а аромат зеленого лука так и будоражил вкусовые рецепторы.

— Превосходно, просто превосходно, — расплылась в улыбке старушка.

— Бабушка, ну как? Вкусно? — шепотом спросил Жун Бао.

Она отложила палочки и обратилась к остальным: — Сегодня нам повезло, угощайтесь скорее!

Младшие члены семьи, видя радость бабушки, тоже принялись за еду.

Попробовав первый кусочек, они замерли: — Это невероятно вкусно!!!

— Братец, где ты нашел такого повара? Мастерство просто запредельное.

Жун Бао гордо задрал нос: — Хм, не скажу! А то начнете его беспокоить, он рассердится и больше готовить не будет.

Он-то знал, что охотник Чэн души не чает в своем муже, и позвать его сюда стоило больших трудов.

Все дружно рассмеялись над его важным видом: — Ишь ты, секретничает!

Они в шутку пожаловались старушке: — Бабушка, рассуди нас!

Старая госпожа со смехом покачала головой: — Не буду я в ваши споры вмешиваться. Я теперь лицо предвзятое — меня так вкусно накормили!

В доме царило веселье. На стол подавали всё новые блюда. Гости перестали шутить и сосредоточились на еде, боясь упустить хоть кусочек.

— Что это за мясо? Такое острое, но нежнейшее!

— А это? Кисло-острое, очень аппетитное. Это ведь рыба? — спросил господин Жун (старший сын).

— Да, это рыба, — пояснил управляющий Хэ. — Блюдо называется «рыба в кислой капусте». Вэй-сяо-гэр сказал, что оно отлично разжигает аппетит и подходит и старым, и малым.

— А это что? — госпожа Жун-старшая указала на блестящий рис.

— Это «сладкое белое», или мясо с начинкой. В кусочки свинины вложена начинка, а снизу — клейкий рис. Вкус нежный, сладкий, и совсем не чувствуется жира. Попробуйте, Вэй-сяо-гэр очень рекомендовал, этот рис обожают и взрослые, и дети.

Все зачерпнули по ложке. Рис был сладким, гладким, с тонким мясным ароматом. Несмотря на блеск, он не казался тяжелым.

Старая госпожа съела несколько ложек подряд — это блюдо идеально попало в её вкус. Она попробовала все шестнадцать блюд и осталась в восторге. Особенно ей пришлось по душе «сладкое белое», мясо в остром масле, холодный кролик, рваная курица и ребрышки.

Ну а Жун Бао был просто на седьмом небе от счастья — ему нравилось абсолютно всё. Он втайне завидовал охотнику Чэну: тот может есть такую вкуснятину каждый день! А Жун Бао сегодня поест — и всё.

Представив впереди долгую и холодную зиму, он решил превратить свою печаль в аппетит: — Нет, сегодня надо наесться за двоих!

После бурного обеда старая госпожа Жун пожелала лично увидеть Вэй Цю. Увидев чистого и миловидного юношу, она взяла его за руки и принялась без умолку хвалить его талант.

Вэй Цю ужасно смущался. Глядя на эту седую и добрую женщину, он терпеливо слушал её и отвечал на вопросы. Старая госпожа подарила ему множество вещей и вручила большой «красный конверт» (хунбао) с деньгами.

Господин Жун, видя радость матери, тоже распорядился выдать Вэй Цю вознаграждение.

Вэй Цю не мог отказаться и только благодарил. Когда старая госпожа отправилась на дневной сон, Жун Бао проводил супругов до боковых ворот.

Он вел себя по-свойски, не выказывая господского гонора. На прощание он вздохнул и деликатно спросил, можно ли ему когда-нибудь приехать к ним в гости.

Шинань насупился и промолчал, а Вэй Цю, забавляясь его видом, кивнул: — Будет время — заезжай, мы не против.

Глаза Жун Бао засияли, он радостно выдохнул, стараясь не замечать мрачного лица Шинаня. Он вежливо попрощался и велел слугам погрузить подарки в их повозку.

Когда вол тронулся, Вэй Цю подергал Шинаня за рукав — знал, что тот опять немного ревнует!

Он со смехом прислонился головой к его плечу: — Это же просто вежливость была. К тому же скоро зима, в такие холода он не приедет.

Шинань буркнул: — В следующем году приедет!

Вэй Цю: «.....»

Зная, как Жун Бао и их соседский Цянь Бао (которого он про себя тоже звал «Пань Бао» «Пончик») любят пожрать, он заподозрил, что Шинань может быть прав.

— Ох, руки затекли! И браслеты эти такие тяжелые! — Вэй Цю картинно помахал руками.

Шинань молча взял его за ладонь и принялся нежно массировать запястье. Вэй Цю хитро

сверкнул глазами и пощекотал его ладонь. Уголки губ Шинаня невольно поползли вверх.

Вэй Цю рассмеялся, приподнялся и поцеловал его в подбородок, а затем, устроившись поудобнее, прошептал: — Ревнивец...

В глазах Шинаня вспыхнула нескрываемая нежность.

Он крепче обнял своего мужа — ну и что, что ревнует? Его гэр, имеет право!

Свинцовое небо снова затягивало тучами, назревал большой дождь. Скрипучая повозка, мерно покачиваясь, везла двоих прижавшихся друг к другу людей домой...

<http://bllate.org/book/17091/1601067>