

Ли Куэр и Хэ Вэйжань вернулись в поместье князя Цяо, когда день был еще в самом разгаре. Овощи для обеда уже помыли и подготовили, оставалось только дожидаться нужного часа, чтобы встать к плите. В остальном все бездельничали: матушка Е и матушка Сюй устроились на бамбуковых стульях в тени деревьев, щелкая семечки и перебивая косточки соседям; А-Чуань и А-Чжу вышивали на крыльце шелковые платки; Сяо Цюй, А-Ляо и А-Чу вылавливали из колодца ледяные арбузы. И Юань, Эр Тун, Чжан Да и еще несколько слуг из переднего двора толпились у стола у ворот, азартно наблюдая за боями сверчков. Лишь матушка Чжан все еще стояла у плиты, помешивая наваристый бульон, аромат которого уже пропитал всю кухню.

Как только Хэ Вэйжань вошла, она позвала Сяо Цюй, чтобы та записала в книгу расходов покупку сушеных грибов тяньбай и кожицы медузы. Ли Куэр заглянула было через плечо, но, почувствовав неловкость, поспешила к А-Чжу и А-Чуань полюбопытствовать, какие узоры они вышивают.

У А-Чуань был возлюбленный — стражник у главных ворот, приехавший сюда вместе с князем Цяо. Парень был видный, статный, и поговаривали, что многие девушки тайно по нему сохли, но он потерял голову именно от тихой и кроткой А-Чуань, работавшей на кухне. А-Чжу же была самой красивой из пяти кухонных служанок, и у нее был жених с детства — чистенький, опрятный книжник. Все вокруг твердили, что они — идеальная пара.

Ли Куэр по-доброму завидовала им. Они были всего на пару лет старше ее, но уже имели суженых под стать себе, что было куда лучше, чем выходить замуж вслепую за первого встречного. Сама же она никого не любила, но при этом должна была изо всех сил стараться выйти замуж. Даже если она скопит богатое приданое, она понятия не имела, в чей дом его нести. Будущее казалось пугающе туманным, и Ли Куэр решила не забивать себе голову — сначала нужно заработать на приданое. К тому же, судя по всему, решение этой проблемы уже забрезжило на горизонте.

— Куэр, иди скорее арбуз есть! — А-Ляо и А-Чу уже нарезали три ледяных арбуза, разложив их на шесть больших блюд. Похоже, это была милость старого князя — угостить всех, чтобы люди могли охладиться в жару. Ли Куэр подбежала, схватила кусок побольше и вонзила в него зубы. Сладкий, ледяной — блаженство, которое не описать словами.

— Отнеси три куса тем, кто внутри, а мы пойдем раздавать по остальным дворам, — А-Ляо начала раскладывать арбуз по шкатулкам и попросила Ли Куэр помочь.

Ли Куэр, конечно, согласилась. Она подумала, что внутри сидят Хэ Вэйжань, матушка Чжан и Сяо Цюй, и ни с кем из них ссориться не стоит, поэтому нужно выбрать куски покрупнее. Она тщательно отобрала три самых лакомых кусочка, а потом поспешно доела свой. Живот был полон, но на душе — полная идиллия.

Войдя на кухню с арбузом, она застала матушку Чжан, которая как раз выходила наружу, вытирая руки фартуком. Вид у той был скверный. Ли Куэр хоть и побаивалась ее, но почтительно протянула угощение. Матушка Чжан бросила на нее косой взгляд, взяла кусок, окинула взглядом оставшиеся два в руках у девушки и, ничего не сказав, вышла прочь, вгрызаясь в арбуз. Ли Куэр подумала, что матушка Чжан — человек, который ни за что не

упустит своего, но, к счастью, кусок ей достался не меньше других.

— Сестрица Хэ, Сяо Цюй, идите арбуз есть!

— Идем, идем! — отозвалась Сяо Цюй, прибирая счетную книгу и кисть. Стало понятно, почему матушка Чжан была не в духе: та прознала, что Хэ Вэйжань сама ходила на рынок за отборными продуктами, вот и разозлилась.

Ли Куэр посмотрела на Хэ Вэйжань — та как раз шинковала сердцевину овоща, разрезая каждый стебель на четыре тонкие полоски.

— Сестрица Хэ, сначала съешьте арбуз, а то он согреется.

— Хорошо, Куэр, помоги мне, взбей яйца.

Ли Куэр сочла работу простой, не стала отказываться, положила арбуз на край стола, взяла палочки и подошла к Хэ Вэйжань.

Перед той было разложено множество ингредиентов: свернутая ровными порциями лапша, очищенные от концов ростки сои, вымоченные грибы тяньбай, нарезанный соломкой огурец, ломтики говядины, свернутая в рулет кожа медузы и три яйца в чашке. Приправ было не меньше: белый кунжут, сахар, сычуаньский перец, масло чили, ферментированные бобы, черный уксус, желтое вино, соевый соус, имбирь, кунжутная паста, паста из бобов. Подумать только, сколько сил нужно на одну лишь холодную лапшу!

Ли Куэр разбила яйца о край чашки и принялась быстро взбивать их палочками.

— Хорошо получается, даже захотелось попробовать твое стряпню, Куэр, — улыбнулась Хэ Вэйжань, откладывая нашинкованные овощи на блюдо, и взялась за арбуз.

Ли Куэр от таких слов смутилась и захотела спрятаться:

— Что вы, я не смею готовить для вас. Мое кулинарное мастерство — это так, соседка тетушка Лю научила, а она сама готовит средненько, вам и в подметки не годится.

— Кто знает, может, ученица превзойдет учителя.

Сяо Цюй, жуя арбуз, не собиралась уходить — ей не терпелось поболтать. Она съязвила так, что Ли Куэр захотелось ее вытолкать:

— Сестрица Хэ, мастерство Куэр действительно оставляет желать лучшего. Тот, кто пробовал, знает — может, только она сама это и ест.

— Ах ты, Сяо Цюй! А кто в прошлый раз у меня весь ящик с рисом вычистил?

— Да в твоём ящике и так было пусто, я ещё до прихода все видела. Ещё и на меня сваливаешь?

— Сяо Цюй победно взглянула на раздувшую щеки от злости Ли Куэр, но вовремя остановилась. Она перевела взгляд на ингредиенты и цокнула языком: — Такая привередливость даже в лапше... наш князь просто невыносим.

Ли Куэр была отходчивой. Увидев, что Сяо Цюй сменила тему, она сразу успокоилась и, не обращая внимания на дерзкие слова, ответила:

— Если бы князь не был привередлив, сестрица Хэ не пришла бы сюда. А если бы тебя матушка Чжан воспитывала, ты бы была довольна?

— Тоже верно. У неё такой характер... — Сяо Цюй понизила голос, но выговаривала каждое слово четко: — Когда в духе — погоняет тобой, когда не в духе — тоже погоняет. Цены на продукты до небес взлетают, а спросить лишнего нельзя — сразу глаза вытаращит, будто убить готова. Просто ужас.

— Ну ты и смелая, услышит — отомстит потом.

— А я не боюсь, на этой кухне все об этом знают, — Сяо Цюй съела ещё кусок арбуза и продолжила: — Сестрица Хэ, берегитесь матушки Чжан и её шайки, они мастера плести интриги.

— Ты про то, что утром было? — Хэ Вэйжань, опираясь о стол, ела арбуз, казалось, она не принимала теорию заговора Сяо Цюй всерьёз.

— Ой... — Сяо Цюй спохватилась и посмотрела на Ли Куэр: — Ты, ну когда же у тебя язык станет короче? Только отвернулась, а ты меня уже сдала.

— Да ладно тебе, где уж мне до тебя по части болтливости? Думаю, даже если бы я промолчала, ты бы сама все сестрице Хэ выложила.

— Это правда. Но я должна заявить: я не подслушивала специально, это вышло случайно.

— Я знаю, что ты из добрых побуждений. Все в порядке, я все вижу, — Хэ Вэйжань доела арбуз, ополоснула руки и подошла к Ли Куэр. Увидев, что та взбила яйца до однородной массы, она взяла маленькую чашку, налила туда рисовое вино, добавила крахмал из батата, размешала и влила в яичную смесь, велел Куэр взбивать дальше. Сама же она принялась за медузу.

Ли Куэр давно гадала, как готовить сушеную кожицу медузы, и теперь, взбивая яйца, не сводила с рук Хэ Вэйжань глаз. Медуза была свернута в рулет, как лепешка с луком. Хэ Вэйжань положила её на доску и начала нарезать ровными тонкими полосками. На другой плите уже закипала вода, и она опустила туда медузу, а как только та изменила цвет, тут же

выловила ее и опустила в миску с холодной водой.

Ли Куэр во все глаза смотрела, как сухая, безжизненная кожица за пару мгновений превратилась в упругую и нежную, и от удивления даже замедлила движения. Хэ Вэйжань заметила это и отрезала ножницами кусочек, чтобы Куэр и Сяо Цюй попробовали. Ли Куэр отставила чашку, взяла кусочек длиной с мизинец и отправила в рот. Упругая, с приятным хрустом — вкус был отменный, разве что солоновато, нужно было еще немного вымочить.

— Ну как?

— Очень освежает.

Хэ Вэйжань вылила воду, в которой варилась медуза, смазала сковороду маслом и начала жарить яичные блинчики. Они должны были быть тонкими и ровными, а так как схватывались они мгновенно, действовать нужно было быстро. Как только блинчик приобретал золотистый оттенок, она снимала его, сворачивала в четыре раза и нарезала тонкой соломкой.

Ли Куэр пересчитала ингредиенты: медуза, ростки сои, яичная соломка, сердцевина овоща, огурец, говядина — уже шесть. Остались только грибы тяньбай, которые все еще мокли в воде.

— Теперь очередь грибов? — спросила Ли Куэр.

Хэ Вэйжань посмотрела на них и покачала головой:

— Еще не размокли. Сначала отварим лапшу, — сказала она и принялась за дело. — Лапшу нужно варить подольше, чтобы после того, как она остынет, она не стала жесткой из-за того, что сожмется.

Она опустила лапшу в воду, помешала и накрыла крышкой.

— Пока варится, сделаем соус.

— Это все для соуса? — Сяо Цюй указала на приправы. Ли Куэр подумала о том же, пытаясь представить, какой вкус получится, если смешать их все вместе.

— Да. Если соус будет невкусным, никакие добавки не спасут, поэтому нужно постараться, — объясняла Хэ Вэйжань. — Основа — говяжий бульон, а затем по очереди добавляем желтое вино, уксус, соевый соус, сахар, кунжутную пасту, сычуаньский перец, имбирь, масло чили, ферментированные бобы и бобовую пасту. Нужно строго соблюдать пропорции, стоит ошибиться хоть в чем-то — и вкус соуса будет совсем другим.

Ли Куэр не надеялась стать поваром, поэтому не вникала в тонкости граммовки. Она смотрела на Хэ Вэйжань: та бросала ингредиенты ложками, не взвешивая, будто полагаясь лишь на

чутье и опыт.

Соус был готов, лапша тоже. Хэ Вэйжань перелила соус в миску, откинула лапшу на дуршлаг, промыла холодной водой, дала стечь и разложила по тарелкам. Грибы уже стали белыми и пухлыми. Она нарезала их, влила воду из-под грибов в говяжий бульон, добавила туда же овощи и отправила вариться под крышкой.

— Теперь ждем только их, — Хэ Вэйжань отложила половник и сказала Сяо Цюй: — Время вышло, позови А-Ляо, пусть заберут лапшу в передний двор.

— Слушаюсь! — Сяо Цюй вышла.

Хэ Вэйжань повернулась к Ли Куэр:

— Принеси шесть тарелок.

Ли Куэр послушно достала из шкафа шесть фаянсовых тарелок и поставила перед ней. Хэ Вэйжань разложила лапшу, аккуратно выложила веером ростки сои, огурец, яичную соломку и ломтики говядины. Овощи и грибы тоже подоспели, их она выложила следом. В центр добавила горку медузы, полила соусом, посыпала белым кунжутом — шесть тарелок семицветной лапши были готовы.

— Куэр, давай отложим две порции в шкатулку, съедим у меня в комнате.

— А... у вас в комнате? — Ли Куэр широко открыла глаза. Она была удивлена, но в душе разливалась радость.

— Да, а то если кто увидит — будет плохо. Я же обещала, надо быть щедрой, верно?

— Хорошо! Я еще ни разу не была в вашей комнате, очень хочу посмотреть.

— Ха-ха, да там особо не на что смотреть, не возлагай больших надежд.

Как оказалось, в комнате Хэ Вэйжань действительно было мало интересного. Все гостевые комнаты в поместье князя Цяо были устроены одинаково: большая гостиная, соединенная с маленькой спальней, разделенные лишь жемчужной занавеской. Хэ Вэйжань ничего не добавила в обстановку, казалось, она здесь не надолго. Ли Куэр гадала: то ли Хэ Вэйжань по натуре не придает значения уюту, то ли и правда не планирует здесь задерживаться. Она надеялась, что второе не так, ведь всего за месяц она привязалась к Хэ Вэйжань и стала зависеть от нее больше, чем от кого-либо другого. Если та вдруг исчезнет, будет очень больно.

Они уселись за еду, и лапша оказалась настолько вкусной, что невозможно было оторваться. Упругая лапша, богатые добавки, густой ароматный соус — это прохладное лакомство словно

успокаивало разгоряченное жарой сердце. Все вокруг стало свежим и спокойным.

<http://bllate.org/book/19134/1879219>