

С тех пор как Цзянь Мян и Му Е поженились, их тихая семейная жизнь протекала мирно и уютно. Ежедневно Цзянь Мян, помимо домашних хлопот, возился на грядках в небольшом внутреннем дворе, в то время как Му Е по-прежнему уходил спозаранку и возвращался затемно, охотясь в горах. Впрочем, Цзянь Мян неизменно проявлял кулинарную изобретательность: из добычи, принесённой Му Е, и овощей со своего огорода он стряпал восхитительные и аппетитные блюда.

В один из дней соседка, тётушка Чжан, зашла одолжить кое-какие вещи. Приблизился полдень, и Цзянь Мян радушно пригласил её разделить с ними трапезу. Тётушка Чжан сперва хотела отказаться, но, уловив доносившийся из кухни аромат, словно под воздействием неведомых чар дала согласие. Цзянь Мян вошёл на кухню и привычно принялся за подготовку продуктов. Он снял шкуру с дикого кролика, тщательно вымыл тушку, нарезал её небольшими кусочками и опустил в кипяток, чтобы избавиться от специфического запаха. Затем он поставил на огонь другую сковороду, раскалил масло, бросил туда зелёный лук, имбирь и чеснок, обжарил их до появления аромата, а следом добавил кусочки крольчатины. Когда мясо изменило цвет, он плеснул немного кулинарного вина, соевого соуса и продолжил помешивать, добиваясь красивого оттенка. После этого он влил нужное количество чистой воды, положил свежие шампиньоны и древесные грибы, сорванные в огороде, а также домашние солёные побеги бамбука. Накрыв сковороду крышкой, он оставил блюдо тушиться на медленном огне.

Пока мясо тушилось, Цзянь Мян замесил тесто, собираясь испечь лепёшки вприкуску к крольчатине. Он раскатал тесто в тонкий пласт, посыпал щепоткой соли и рубленым зелёным луком, капнул несколько капель кунжутного масла, скатал рулетом, разделил на небольшие кусочки и раскатал круглые лепёшки. К этому моменту крольчатина была практически готова, и бульон стал густым и наваристым. Цзянь Мян приподнял крышку и выложил лепёшки прямо на мясо, чтобы они пропитались богатым мясным соусом.

Вскоре еда была подана к столу. Тётушка Чжан посмотрела на аппетитно выглядевшую тушёную крольчатину и золотистые лепёшки, невольно сглотнув слюнку. Она подцепила кусочек мяса и отправила в рот: крольчатина оказалась нежной и сочной, а тонкий аромат грибов и солоноватый привкус бамбука идеально сочетались с мясом — этот неповторимый вкус заставил её глаза засиять от удивления. Отломив кусочек лепёшки, она ощутила и пшеничный аромат муки, и всю прелесть мясного сока. Тётушка Чжан не удержалась от похвалы: Цзянь Мян, твоему кулинарному искусству просто нет равных! Сколько лет живу в этой деревне, а никогда ещё не ела ничего столь вкусного. Цзянь Мян с застенчивой улыбкой ответил: Тётушка Чжан, главное, чтобы вам понравилось, это ведь самая простая домашняя еда.

Вернувшись домой, тётушка Чжан только и говорила что о кулинарном таланте Цзянь Мян, расхваливая его каждому встречному. Так молва о стряпне Цзянь Мян постепенно разошлась по всей деревне. Сначала деревенские женщины из любопытства приходили перенять его секреты приготовления блюд. Цзянь Мян всегда терпеливо делился знаниями, а порою устраивал и мастер-классы наглядной готовки. Он учил соседок выбирать свежие продукты и искусно подбирать приправы, чтобы самые обычные ингредиенты раскрывались с новой, удивительной стороны.

Однажды в доме старика Чжао в деревне намечалось празднество, но нанятый повар внезапно слег и не смог приехать. Старик Чжао метался в панике, пока кто-то не подсказал позвать на

помощь Цзянь Мян. Чжао поначалу сомневался: всё-таки Цзянь Мян — обычный омега, никогда прежде не бравшийся за организацию столь масштабных застолий. Но в нынешнем положении иного выхода не оставалось, и Чжао пришлось со страхом и надеждой отправиться к Цзянь Мян с просьбой о помощи. Выслушав его, Цзянь Мян без малейших колебаний охотно согласился.

Цзянь Мян приступил к подготовке праздничного меню. Сначала он составил список блюд: учитывая вкусы односельчан и доступность продуктов, он решил сделать основой свинину, курицу и разнообразные овощи. Нарезав свинину крупными кусками и сдоблив солью, соевым соусом и сычуаньским перцем, он замариновал её для приготовления тушеной свинины в соусе. Курятину же он порубил мельче, добавил лук, имбирь, чеснок, кулинарное вино и пряности — из неё планировалось сделать ароматные хрустящие куриные кусочки. На роль овощных блюд были назначены свежие жареные овощи и овощной суп.

Во время готовки Цзянь Мян чётко и слаженно руководил помогавшими ему сельчанами. Сперва он отправил свинину тушиться в большой котёл, чтобы на медленном огне мясо стало мягким и пропиталось всеми вкусами. Следом он принялся обжаривать курицу в масле: золотистые, хрустящие кусочки едва успевали появиться на свет, как по всей округе разносился соблазнительный аромат, от которого у местных ребятишек текли слюнки. Проявив творческий подход, Цзянь Мян вырезал из редиса изящные цветы и украсил ими края блюд, придав трапезе утончённый вид.

Когда застолье началось, односельчане, отведав угощений от Цзянь Мян, принялись наперебой выражать восторг. Красно-золотистая свинина таяла во рту; хрустящие снаружи и нежные внутри куриные кусочки обладали богатым насыщенным вкусом; а лёгкие обжаренные овощи сохраняли всю природную свежесть. Все ели нахваливали мастерство Цзянь Мян, а старик Чжао едва не расплакался от благодарности, без устали повторяя, что Цзянь Мян выручил его в величайшей беде.

Славата о кулинарном искусстве Цзянь Мян росла в деревне, а вскоре докатилась и до самого уездного городка. Местная таверна перебивалась с трудом, её дела шли вяло. Услышав о кулинарном таланте Цзянь Мян, хозяин таверны задумал хитрость: он решил пригласить Цзянь Мян продемонстрировать свои умения в заведении, и если результаты оправдают ожидания, нанять его шеф-поваром.

Получив приглашение, Цзянь Мян засомневался. Ему ещё не доводилось готовить в подобных заведениях, к тому же расставаться с родной деревней и Му Е надолго ему не хотелось. Му Е заметил тревогу супруга и сказал: Мян-эр, это прекрасная возможность, тебе стоит попробовать. Не переживай обо мне, я о себе позабочусь. Подбодрённый Му Е, Цзянь Мян решил отправиться в город.

Очутившись в городской таверне, Цзянь Мян при виде незнакомой кухни и множества посетителей невольно ощутил лёгкое волнение. Но стоило ему взять в руки кухонную утварь и взглянуть на свежие продукты, как тревога улеглась. Он решил приготовить своё коронное рыбное блюдо. Выбрав свежего карася, он почистил его, промыл и сделал на тушке несколько надрезов, чтобы рыба лучше пропиталась специями, после чего замариновал с солью, вином и ломтиками имбиря.

Затем Цзянь Мянй влил в сковороду достаточное количество масла и, дождавшись, пока оно раскалится, обжарил рыбу с обеих сторон до золотистой корочки. Следом он добавил соевый соус, сахар, уксус, немного чистой воды, а также маринованный перец, древесные грибы и тофу, после чего накрыл крышкой и оставил тушиться. Вскоре по всей таверне поплыл аппетитный аромат рыбы со специями.

Хозяин таверны подал это блюдо посетителям на пробу. Отведав первый кусочек, гости в один голос подняли большие пальцы вверх. Эта рыба просто невероятно вкусна! Мясо нежное, бульон кисло-острое блаженство, поистине роскошное блюдо! И правда, это кушанье ничуть не уступает тому, что подают в крупных столичных ресторанах. Под восторженные отзывы посетителей хозяин таверны тут же принял решение нанять Цзянь Мянй главным поваром.

Цзянь Мянй смутился и признался владельцу: Хозяин, я очень тронут вашим признанием, но мой дом в деревне, я не могу жить в городе постоянно. Поразмыслив немного, тот предложил: Цзянь Мянй, тебе необязательно приходить сюда каждый день. Приезжай раз в несколько дней и готовь пару фирменных блюд, а я обеспечу щедрое вознаграждение. Что скажешь? Предложение показалось Цзянь Мянйю разумным, и он дал согласие.

Успех Цзянь Мянй в таверне привлёк внимание одного из богатых купцов города. Этот человек много путешествовал по разным краям и испробовал немало изысканных яств. Он посчитал, что если талант Цзянь Мянй получит широкое признание, тот непременно добьётся грандиозного успеха. Богач решил переговорить с Цзянь Мянйем и предложил проспонсировать открытие его собственного ресторана в городе. Известие ошеломило Цзянь Мянй: он никогда даже не мечтал о собственном ресторане. Для него это было одновременно и огромной возможностью, и суровым испытанием. Он не был уверен, хватит ли у него сил успешно вести ресторанный бизнес и как это изменит жизнь его и Му Е. Погрузившись в глубокие раздумья, Цзянь Мянй не знал, какой путь выбрать, а его судьба тем временем незаметно поворачивала в неизведанную сторону...

Слава о кулинарном искусстве набирает обороты (часть 1)

Супружеская жизнь Цзянь Мянй и Му Е напоминала плавную и мелодичную пасторальную поэму, неспешно текущую в этой умиротворённой горной деревушке. Цзянь Мянй ежедневно с заботой обустроивал домашний очаг, а благодаря его старательному уходу небольшой клочок земли в огороде зеленел сочной и буйной растительностью. Му Е же, как и прежде, встречал зарю в горах и возвращался под вечерние закатные лучи, принося добычу, которая становилась для Цзянь Мянйя превосходной основой для кулинарных шедевров.

Однажды погожим солнечным днём Цзянь Мянй хлопотал на кухне. Он задумал приготовить питательный суп из дикого фазана, добытого Му Е накануне, и свежей зелени, сорванной прямо во дворе. Цзянь Мянй умело подготовил птицу, нарубил её на куски, бланшировал в кипятке, переложил в глиняный горшок, добавил ломтики имбиря, зеленый лук, довёл до кипения на сильном огне и оставил томиться на слабом. Пока суп варился, он тщательно вымыл и нарезал зелень. Когда бульон стал наваристым и обрёл молочно-белый оттенок, Цзянь Мянй опустил туда зелень, проварил ещё немного и добавил соли по вкусу. Насыщенный аромат мгновенно заполнил всю кухню.

В этот момент навестить их заглянул деревенский старейшина. Человек почтенного возраста, он пользовался всеобщим уважением в селении. Цзянь Мянъ поспешно пригласил его в дом и поднёс пиалу горячего супа из фазана. Старейшина зашел по делам деревенского ритуала, но, уловив этот соблазнительный запах, тут же почувствовал сильный голод. Он взял пиалу, слегка подул на жидкость и отпил глоток: нежность мяса, сладковатая свежесть зелени и густая насыщенность бульона слились воедино, заставив глаза старика вспыхнуть. Цзянь Мянъ, твоему искусству приготовления пищи можно только позавидовать! Этот суп превосходит всё, что мне доводилось пробовать в городе, — не скупясь на похвалы, произнёс старейшина.

Цзянь Мянъ скромно улыбнулся: Старейшина преувеличивает, это всего лишь обычное домашнее блюдо. Однако старейшина покачал головой: Нет, это не просто стряпня на скорую руку. Было бы поистине преступно зарывать такой талант в этой глуши.

Слова старейшины легли на душу, словно камень в гладь озера, подняв круги ряби. Вскоре по всей деревне пронёсся слух об исключительном кулинарном даре Цзянь Мянъ. Местные хозяйки одна за другой приходили к нему за советом, и Цзянь Мянъ всегда охотно делился тонкостями ремесла. Он учил их подбирать способы готовки в зависимости от свойств продуктов и добиваться богатого вкуса с помощью простых приправ.

В тот год на деревню обрушилась небывалая засуха, урожай зерновых резко сократился. Жизнь крестьян стала невыносимо тяжелой, а нехватка продовольствия превратилась в главную проблему. Староста по фамилии Ли места себе не находил от тревоги. Цзянь Мянъ видел чужие страдания и переживал всем сердцем. Он твёрдо решил применить свой талант, чтобы помочь односельчанам пережить трудные времена.

Взяв с собой Му Е, Цзянь Мянъ принялся тщательно прочёсывать лесную чащу в поисках хоть чего-нибудь съедобного. Дикie ягоды, съедобные травы, грибы и даже мелкая живность, которую обычно не употребляли в пищу, — всё шло в дело. Из этих скромных даров Цзянь Мянъ создавал уникальные блюда. Он отваривал дикие травы в кипятке, а затем заправлял их солью, уксусом и чесноком — получалась освежающая закуска, утоляющая голод; из лесных ягод он варил джем, который подавал с грубыми зерновыми лепёшками, придавая пище особый вкус; а мясо мелких животных засаливал и вялил на солнце, превращая в удобные для хранения запахи.

Цзянь Мянъ не только готовил сам, но и привлек к делу женщин деревни. Он терпеливо наставлял их, передавая секреты мастерства. Благодаря его усилиям сельчане смогли продержаться на этой необычной пище в самые суровые месяцы засухи. С тех пор Цзянь Мянъ почитали как главного благодетеля селения, его имя передавалось из уст в уста, а кулинарные способности считались чудом, спасшим всю деревню.

Шло время, и слава о кулинарии Цзянь Мянъ добралась до города. В уездном центре работал старинный ресторан под названием Юэлайцзю. Его владелец, управляющий Ван, давно ломал голову над тем, как поднять увядающий бизнес. Услышав о Цзянь Мянъ, он воспрянул духом и лично явился в деревню, чтобы пригласить мастера в своё заведение.

Цзянь Мянъ колебался, ведь он никогда не помышлял о том, чтобы покинуть родные места

ради работы в городской кухне. Но управляющий Ван говорил так искренне, уверяя, что без помощи ресторану грозит закрытие, а многие работники останутся без средств к существованию. Будучи человеком мягкосердечным, Цзянь Мян не выдержал мольб купца и в конце концов согласился.

В день прибытия Цзянь Мян в Юэлайцзю множество горожан сбежалось посмотреть на диковинку. Войдя на кухню — просторную и гораздо более укомплектованную, чем его собственная, — Цзянь Мян сделал глубокий вдох и успокоился. Он решил приготовить праздничный пир лесных даров, объединив лесные ингредиенты со вкусами уездного города.

Сначала он подготовил тушку упитанного дикого кролика и замариновал её в фирменном городском соусе. В качестве гарнира он обжарил собранные в лесу грибы и древесные со свежими городскими овощами. Затем он запек кролика в глиняной печи: под языками пламени мясо постепенно покрывалось золотистой корочкой, капли жира падали на угли, издавая шкворчащий звук и распространяя манящий аромат.

Когда праздничное блюдо вынесли в зал, все присутствующие замерли, очарованные изысканной подачей и густым запахом. Посетители нетерпеливо принялись за дегустацию: нежный вкус крольчатины переплетался со свежестью грибов и овощей, создавая многогранную и богатую палитру вкусов. Это кулинарный шедевр! Уж не сам ли бог кулинарии пожаловал в Юэлайцзю! — восторженные возгласы не утихали среди гостей.

Управляющий Ван, наблюдая за происходящим, едва не прослезился от переполнявших его чувств. Он тут же предложил Цзянь Мяню место шеф-повара с щедрым жалованьем. Поразмыслив немного, Цзянь Мян ответил: Управляющий Ван, я принимаю ваше предложение, но с одним условием: я не могу постоянно жить в городе и должен регулярно возвращаться в деревню к семье. Управляющий Ван поспешно закивал: Не беспокойтесь, мастер Цзянь, пока вы будете регулярно приезжать готовить, обо всем остальном мы договоримся.

Так началась жизнь Цзянь Мян на два фронта — между деревней и городом. Его кулинарное искусство привлекало в Юэлайцзю всё больше посетителей, и жители городка гордились возможностью отведать его блюда.

Однако как раз в тот момент, когда дела Цзянь Мян в ресторане пошли в гору, произошло странное событие. Каждые сутки, как только он заканчивал работу на кухне, в ночной тиши раздавались звуки мелодичной флейты. Воздушная и таинственная мелодия доносилась то ли издалека, то ли звучала совсем рядом, прямо у самого уха. Цзянь Мян пытался отыскать музыканта, но стоило ему пойти на звук, как вокруг не оказывалось ни души — лишь звенящие переливы флейты висели в ночном небе. Кому принадлежала эта загадочная музыка? И почему она звучала именно тогда, когда Цзянь Мян готовил в Юэлайцзю? Случайность это или чей-то умысел? На сердце у Цзянь Мян было беспокойно, а его жизнь из-за этой странной мелодии окутал покров неразгаданной тайны...

Слава о кулинарном искусстве набирает обороты (часть 2)

В тихой горной деревушке дни Цзянь Мяня и Му Е текли плавно и уютно, словно журчащий ручеек. А талант Цзянь Мяня, подобно распустившимся у воды цветам, постепенно источал чарующий аромат.

Утреннее солнце заливало уютный дворик. Цзянь Мянь срезал с грядки пучок нежной зелени, достал из кладовой яйца, ловко вымыл и нашинковал овощи, он взбил яйца в пиале. На раскаленной сковороде с маслом он сначала подрумянил яичную массу, переложил её, а затем быстро обжарил зелень, сдобрил солью и вернул яйца обратно — простое, но невероятно вкусное блюдо из зелени с яйцом было готово. Му Е сидел за столом и, заедая грубой лепёшкой эту стряпню, светился от счастья и умиротворения.

Однажды престарелый житель деревни справлял юбилей, и Цзянь Мянь вызвался помочь с организацией банкета. Во дворе он установил очаг и зарезал откормленную домашнюю птицу. Отварив курицу в котле до готовности и остудив, он разобрал мясо на тонкие волокна и заправил их луком, имбирем, чесноком, перцем чили и сычуаньским перцем. Острая и пряная холодная куриная соломка привела односельчан в полный восторг. После этого он соорудил роскошное ассорти в глиняном горшке из свинины, тофу и разнообразных овощей. Блюдо аппетитно булькало, а поднимающийся от него аромат окутывал весь двор.

После этого слава о кулинарных талантах Цзянь Мяня окончательно укоренилась в деревне. По любому поводу — будь то свадьба или похороны — сельчане наперебой звали его готовить. Сам Цзянь Мянь находил в этом удовольствие, неизменно составляя продуманное меню и подбирая ингредиенты под стать случаю и времени года.

По мере того как слухи распространялись, до хозяина одной из уездных таверн дошли вести о достижениях Цзянь Мяня. Владельца звали Чжао Фу, и дела его заведения шли посредственно, а сам он как раз подыскивал способ исправить положение. Захватив богатые дары, он прибыл в деревню с приглашением для Цзянь Мяня показать своё мастерство в его таверне. Сперва Цзянь Мянь колебался, не желая покидать деревню и Му Е. Но тот мягко уговорил его: Мянь-эр, это прекрасная возможность познакомить со своей стряпней больше людей, тебе стоит рискнуть.

Переступив порог таверны, Цзянь Мянь при виде незнакомой обстановки на кухне и полных ожиданий взглядов посетителей невольно разволновался. Собравшись с духом, он решил начать с коронного блюда — тушеной свинины с горными побегами бамбука. Для этого он взял свежие побеги и жирную, с прослойками свинину. Очистив бамбук и бланшировав его вместе с нарезанным мясом, он растопил в сковороде леденцовый сахар до карамельного цвета, обжарил в нём свинину до красивого оттенка, добавил имбирь, чеснок, бадьян, корицу и другие пряности, влил соевое вино и соус, а затем залил водой так, чтобы она покрывала мясо. Доведя до кипения на сильном огне, он уменьшил пламя и оставил тушиться. Когда свинина дошла почти до готовности, он опустил в котёл побеги бамбука.

Таверну заполнил густой аромат мяса и бамбука, привлекавший всё новых прохожих. Когда блюдо подали к столу, его янтарно-красный глянец, мягкое мясо и нежные побеги вызвали мгновенное слюноотделение. Один из гостей отправил кусок в рот и восхищенно распахнул глаза: Мясо жирное, но совсем не тяжелое, а бамбук впитал весь мясной сок — объедение! Остальные посетители тоже набросились на еду, расточая похвалы. Чжао Фу, видя такое дело,

пришел в неописуемый восторг и тут же предложил Цзянь Мяню должность шеф-повара с условием работать несколько дней в неделю. Подумав немного, Цзянь Мянй дал согласие.

Благодаря блестящим выступлениям Цзянь Мянй в таверне горожане взглянули на него совершенно иначе. Знатные и богатые семейства при организации торжеств теперь требовали участия исключительно этого мастера. Его искусство совершенствовалось день ото дня, и он неустанно экспериментировал, объединяя колорит горной деревушки с изысканными вкусами горожан.

В один из дней некий купец из самой столицы, проезжая мимо этих мест и прослышав об именитом поваре, заглянул в таверну откусать его блюд. Специально для него Цзянь Мянй приготовил праздничный набор деликатесов горного леса, куда вошли тушеная с лесными грибами птица, жареная оленина и хрустящие лепёшки с дикими травами. Отведав угощение, купец пришёл в неописуемый восторг: Такой вкус ничуть не уступает стряпне лучших столичных поваров! Купец рассказал, что обладает обширными связями в столице, и если Цзянь Мянй пожелает попытаться там счастья, он с радостью поможет ему устроиться в престижный ресторан.

Услышав это, Цзянь Мянй замер от неожиданности. Он никогда даже не думал о поездке в такую даль. Глядя на знакомые городские улицы за окном таверны, он почувствовал, как душу раздирают сомнения. Вернувшись домой, он поделился новостью с Му Е. Выслушав его, Му Е серьёзно произнёс: Мянй-эр, это великолепный шанс изменить судьбу, но я уважаю любое твоё решение и поддержу тебя, что бы ты ни выбрал.

Цзянь Мянй погрузился в тяжкие раздумья. С одной стороны лежали привычный родной край и любимый Му Е, с другой — сулящая неизвестность и трудности столица с её необъятными перспективами кулинарного роста. Он не знал, как поступить. В этот самый момент ему доставили анонимное послание. В записке говорилось: Если хочешь отправиться в столицу, сперва разгадай кулинарную загадку. В императорских садах столицы произрастает редкий цветок, лепестки которого служат основой для создания уникальной пряности. Отыщи этот цветок и сотвори с его помощью непревзойденное блюдо — лишь тогда ты заслужишь право занять место среди мастеров столичной кухни. Растет же растение в тайном месте, и никому неизвестно, где именно. Хватит ли у тебя смелости отправиться на поиски? Читая эти строки, Цзянь Мянй испытывал смятение. Кто прислал письмо? Что это за таинственный цветок? Сумеет ли он разгадать загадку и сделать первый шаг на пути к столице? Все эти вопросы висели над ним густым туманом, ожидая своего часа...