

Цзян Мянью стоял в просторной и светлой, но в то же время веявшей какой-то чужой атмосферой кухне столичного ресторана. Обращенные к нему взгляды были полны любопытства, сомнений, а больше всего — злорадства тех, кто ждал, когда он опозорится. Он слегка приподнял подбородок, глубоко вздохнул и сказал себе, что ни за малейшую отступать нельзя. Му Е стоял в углу кухни, молча подготавливая для него запасную кухонную утварь; в его взгляде читались полнейшее доверие и ободрение. Он бросил на Цзян Мянью успокаивающий взгляд, и эта безмолвная поддержка волной тепла разлилась в груди Цзян Мянью.

Бросивший ему вызов опытный шеф-повар, повар Лю, скрестил руки на груди, уголки его губ искривились в презрительной усмешке, и он произнес:

— Цзян Мянью, эта столица — не твое захоlustье, здешние гости чертовски придирчивы к еде. Если сегодня ты сможешь приготовить этот банкет с рыбой так, чтобы все остались довольны, я перед тобой склоню голову, и впредь на кухне этого ресторана найдется место и для тебя. А если не справишься, хм, возвращайся-ка лучше обратно в свою деревню.

Цзян Мянью слегка кивнул, а в его глазах проступила решимость:

— Повар Лю, тогда давайте начнем.

Он направился к стоявшему неподалеку стеллажу с ингредиентами. В глаза бросилось всевозможное свежее рыбно-морское изобилие: и упитанный морской окунь, и нежный белый амур, и аутентичная рыба-мандарин с ее уникальным узором. В голове Цзян Мянью мгновенно пронеслись особенности каждого вида рыбы и подходящие для них способы приготовления.

Сначала он взял морского окуня, рука взметнулась, нож опустился — и рыба была быстро и чисто подготовлена. Мякоть нарезали тонкими ломтиками: он собирался приготовить парового морского окуня. Сделав на рыбе несколько надрезов, он натер ее солью, вином для готовки и отправил в пароварку. По мере того как в котле поднимался горячий пар, Цзян Мянью принялся за соус для рыбы на пару: мелко нарезав лук, имбирь и чеснок, он обжарил их в раскаленном масле до аромата, добавил соевый соус, сахар, чуть-чуть воды и уваривал на слабом огне, пока густой аромат постепенно не заполнил все пространство.

Стоявшие рядом помощники повара, глядя на отточенные движения Цзян Мянью, невольно удивились в душе, однако повар Лю лишь холодно хмыкнул:

— Хоть этот паровой окунь и классическое блюдо, сделать его из ряда вон выходящим — задача не из легких. Посмотреть на этот его заурядный вид — разве тут дождешься каких-то сюрпризов?

Цзян Мянью не обращал внимания на голоса извне, он сосредоточенно смотрел на рыбу в пароварке. В этот момент Му Е тихонько подошел к нему и негромко произнес:

— Мянью-эр, не волнуйся, блюда, что ты готовишь, непременно самые вкусные.

Уголки губ Цзян Мянью чуть приподнялись, и он ответил:

— Пока ты рядом, на душе у меня много спокойнее.

Как только подошло время, он аккуратно вынул приготовленную на пару рыбу, слил с тарелки лишний сок, полил приготовленным соусом, посыпал зеленым лучком, соломкой из красного перца и в завершение орошил раскаленным маслом. Этот звук шкворчания вместе с ароматом мгновенно заполнил всю кухню.

Затем Цзян Мянью выбрал белого амура. Он нарезал его крупными кусками, собираясь сделать тушеного амура в красном соусе. Сперва он обжарил куски рыбы в раскаленном масле до золотистой корочки с обеих сторон и выловил их на время. В котелке оставили немного донного масла, бросили бадьян, корицу, листья лавра и другие пряности, обжарив до аромата, добавили пасту из бобов до появления красного масла, а затем высыпали обжаренные рыбные куски. Тщательно все перемешав, влили нужное количество воды, соевого соуса, кулинарного вина, сахара и оставили томиться на медленном огне. Цзян Мянью время от времени аккуратно переворачивал куски, чтобы каждый кусочек рыбы впитал вкус подливки. Му Е подавал приправы сбоку; они слаженно работали вдвоем, словно мыслили в унисон.

Пока белый амур тушился, Цзян Мянью взял рыбу-мандарин. Он задумал приготовить рыбу-мандарин в виде белки — процесс этот трудоемкий, но движения Цзян Мянью отличались исключительным мастерством. Он отделил рыбу от костей, надрезал мякоть красивыми узорами и на мгновение опустил мариноваться в соль, черный перец и вино. Затем замаринованное филе обвалял в крахмале и опустил в кипящее масло, обжарив до золотистого цвета. Формой оно напоминало белку — живую и естественную. В другом котелке он приготовил кисло-сладкий соус: пропорции сахара и уксуса выверил идеально, добавив немного томатной пасты. Уварив подливку до аппетитного кисло-сладкого вкуса, он полил ею обжаренную рыбу.

К этому моменту тушеный белый амур тоже пропитался пряностями, и Цзян Мянью выложил его на блюдо. Яркий красноватый оттенок так и манил разыгравшийся аппетит.

Цзян Мянью также приготовил суп из рыбьей головы с тофу. Обжарив рыбную голову с обеих сторон до золотистой корочки, он добавил достаточно воды, довел до сильного кипения и убавил огонь для медленного тушения. Когда бульон стал молочно-белым, он опустил туда нежный тофу, продолжил варить какое-то время, а напоследок приправил зеленым луком, солью и перцем.

По мере того как одно блюдо за другим выставляли на стол, сидевшие в ожидании позора посетители постепенно притихли. Глядя на изысканные кушанья и вдыхая манящий аромат, они смотрели на еду сплошными ожиданиями.

Первым парового окуня попробовал пожилой гость: он подцепил кусочек рыбы палочками, отправил в рот и стал медленно смаковать. Нежнейшее рыбное мясо таяло на языке, а легкий аромат рыбы в сочетании с солоноватым вкусом соуса и свежестью лука, имбиря и чеснока растекался во рту. Глаза старика слегка прищурились, а на лице проступило выражение удивления и удовлетворения.

Вслед за ним и остальные принялись за палочки. Какой-то молодой господин, отведав рыбу-мандарин в виде белки, не удержался от похвалы:

— Эта рыба-мандарин изящна на вид, снаружи хрустящая, а внутри нежная, кисло-сладкий соус великолепен! Чудо как хороша!

Насыщенный вкус тушеного белого амура покорило немало едоков: мясо рыбы оказалось нежным и сочным, пряности легли в самый раз, оставляя долгое приятное послевкусие. А суп с рыбной головой и тофу заслужил всеобщие восторженные отзывы своей свежестью: молочно-белый бульон, мягкий тофу — каждый глоток был полон рыбного вкуса и густой сытности тофу.

Повар Лю, глядя на реакцию посетителей, сделался крайне мрачным. Он-то думал, что в этом испытании Цзян Мянь непременно осрамится, а тот, оказывается, сумел сотворить столь превосходный банкет.

И когда всем уже казалось, что Цзян Мянь вот-вот одержит победу в испытании, один из гостей вдруг нахмурился, схватился за живот, и его лицо исказилось от боли:

— Ой... С этой рыбой что-то не так? Почему у меня после нее так сильно скрутило живот?

Этот испуганный возглас, словно тяжелый валун, брошенный в гладь озера, мгновенно поднял бурю. Остальные посетители тоже замерли с палочками в руках, а на их лицах проступили тревога и подозрение.

Цзян Мянь испугался. Он был предельно уверен в том, как обрабатывал ингредиенты и как готовил — откуда же взялось такое состояние? Он поспешно направился к тому гостю и участливо спросил:

— Уважаемый господин, как вы сейчас себя чувствуете?

Му Е неотступно следовал за ним, а во взгляде плескалась тревога.

А повар Лю меж тем злорадствовал в стороне:

— Ха, Цзян Мянь, я же говорил, что от тебя, пришедшего из деревни, толку нет. Наверняка ты напортачил с ингредиентами или в самом процессе готовки, раз от твоей еды у гостей заболели животы.

Цзян Мянь пропустил мимо ушей ядовитые слова повара Лю. Он внимательно наблюдал за симптомами гостя, перебирая в голове возможные причины. Кто-то исподтишка устроил пакость или это действительно его собственная ошибка? Его взгляд упал на блюда на столе, пытаясь отыскать хоть какую-то зацепку. В этот момент владелец ресторана, услышав о происшествии, тоже прибежал сюда. Оглядев царящий вокруг хаос, он помрачнел до ужаса. Цзян Мянь понимал: ему нужно как можно скорее докопаться до правды, иначе не только его репутация рухнет в один миг, но и ресторану это грозит огромными неприятностями. Глубоко вздохнув, он принялся с холодной рассудительностью проверять каждое звено, однако отчего

именно у гостя заболел живот, оставалось совершенно непонятно. Вокруг же росло недоверие и множились вопросы, и Цзян Мянь оказался в глубочайшем тупике. Сможет ли он распутать эту загадку и доказать свою невиновность?

<http://bllate.org/book/19373/1893346>