

Вдоволь хлебнув горя в дворцовых интригах, Цзян Мянью осознал: как бы ни было мастерство его безупречно, если полагаться лишь на себя, кулинарное искусство не передать потомкам. В сердце его зародилась мысль о преемственности.

В один из дней Цзян Мянью созвал молодых поваров своего ресторана в укромный уголок заднего двора. Те переглядывались, недоумевая, что задумал наставник. Цзян Мянью обвел их спокойным взглядом, прочистил горло и заговорил:

— Друзья мои, если я и снискал хоть какую-то славу в мире кулинарии, то лишь благодаря вашей сплоченной работе в нашем ресторане, а также вашему признанию и поддержке. Однако нынче меня гложет тревога: боюсь, что если я не передам свое умение дальше, то со временем оно исчезнет без следа.

Молодые повара зашумели, обмениваясь взглядами. Вперед вышел повар по имени Сяо Фу и с почтением произнес:

— Мастер Цзян, ваше искусство поистине божественно, и мы все преклоняемся перед ним. Если вы готовы обучать нас, мы приложим все силы, чтобы учиться усердно.

Цзян Мянью едва заметно кивнул, и на лице его промелькнуло довольство.

Так начался путь обучения. Сперва Цзян Мянью повел учеников на рынок, чтобы показать, как выбирать самые простые продукты. Среди шумных торговых рядов он взял в руки редьку и сказал:

— На первый взгляд, эта редька самая обыкновенная, но если вы хотите сварить из нее суп, выбирайте плод с гладкой кожей и плотной мякотью. Разные блюда требуют разного подхода. Скажем, для редечного пирога нужна редька сочная и хрустящая.

Ученики окружили его, не сводя глаз с овоща, и внимательно слушали, время от времени задавая вопросы.

Вернувшись на кухню, Цзян Мянью перешел к демонстрации мастерства. Он решил приготовить классическую свинину в красном соусе. Положив на доску кусок грудинки с идеальным чередованием жира и мяса, он ловко взялся за нож, нарезаая мясо на ровные кубики.

— Кусочки должны быть одного размера, чтобы при готовке они прожаривались равномерно, — пояснял он в процессе.

На раскаленную сковороду с маслом полетели лук, имбирь и чеснок — мгновенно по кухне разлился пряный аромат. Следом за ними отправилась свинина. С характерным шипением мясо начало подрумяниваться. Цзян Мянью, не отрывая взгляда от сковороды, продолжал наставлять:

— Здесь критически важен огонь. Слишком сильный — мясо сгорит, слишком слабый — не вытопится лишний жир.

Затем он добавил приправы: соевый соус для глубины вкуса, рисовое вино для аромата, леденцовый сахар для тонкой сладости. Влив немного воды, он накрыл сковороду крышкой и убавил огонь до минимума.

Ученики стояли рядом, заворожено наблюдая за каждым его движением, а некоторые даже невольно сглатывали слюну. Шло время, мясо в сковороде становилось все ароматнее. Цзян Мянь поднял крышку, и густой, аппетитный запах ударил в нос. Свинина приобрела насыщенный красный цвет. Он подцепил кусочек палочками, слегка подул и отправил в рот.

— Вот теперь — в самый раз, — кивнул он.

Однако путь к мастерству оказался негладким. Ученики принялись за готовку, и тут же посыпались ошибки. Одним никак не удавалось нарезать мясо ровно, у других оно подгорало из-за неправильного огня, третьи перебарщивали с приправами, превращая блюдо в нечто несъедобное.

Сяо Фу, глядя на свой неудачный результат, в отчаянии пробормотал:

— Мастер Цзян, такая простая на вид свинина оказалась такой сложной в приготовлении. Неужели у меня нет таланта?

Цзян Мянь похлопал его по плечу и подбодрил:

— Не унывай. Кулинария не покоряется за один день. Я сам когда-то совершил бесчисленное множество ошибок, прежде чем достиг того, что умею сейчас.

Чтобы ученики быстрее освоили технику, Цзян Мянь разбил их на пары — так они могли следить друг за другом и учиться вместе. В атмосфере здорового соперничества и сотрудничества дело пошло на лад.

Но вскоре Цзян Мянь заметил новую проблему: некоторые ученики научились слепо следовать рецептам, но им не хватало творческого огня и собственного понимания красоты еды. Мастер знал: кулинария — это не просто механическое следование инструкции, это вложение души и фантазии.

Он начал учить их чувствовать историю продуктов. Он водил учеников в поля, где крестьяне пахали землю, и в леса, где охотники выслеживали дичь.

— Каждый продукт дается нелегко, у каждого своя история жизни. Только поняв это, можно создать блюдо, в котором есть душа, — говорил он.

Под чутким руководством Цзян Мяня несколько учеников начали выделяться. Опираясь на базу, заложенную учителем, они пробовали экспериментировать. Один добавил в свинину сушеный боярышник, придав ей пикантную кислинку, отчего жирное мясо стало легким и изысканным. Другой подобрал особые специи, подарив блюду совершенно новый, необычный вкус.

Цзян Мянь радовался их успехам, но понимал: это лишь начало. Когда ученики достаточно окрепли, он решил отправить их в другие края для обмена опытом. Он связался со своими знакомыми поварами в других городах и устроил стажировку.

И как раз в тот момент, когда ученики собирались в путь, Цзян Мянь получил таинственное письмо. Без подписи, лишь с несколькими странными строками: Путь передачи кулинарного мастерства полон опасностей. В тени за тобой наблюдают, берегись перемен.

Цзян Мянь нахмурился. Сердце сжалось от дурного предчувствия. Кто прислал это послание? Что за угроза скрывается за этими словами? Стоя у входа в ресторан и глядя вдаль, он размышлял: не придется ли отменить поездку учеников? Какие еще испытания ждут их на пути к вершинам кулинарного искусства? Все это пока оставалось тайной.

<http://bllate.org/book/19373/1893351>