

Янь Цун окинул взглядом разложенные продукты — план созрел мгновенно. С его кулинарным опытом, накопленным за полтора десятка лет готовки в прошлой жизни для семьи Янь, да еще подкрепленным бесценными записями из рукописи Янь Цзяня, он вполне мог бы открыть собственный ресторан. Но в этой жизни он был еще несовершеннолетним, и браться за вычурные, сложные шедевры казалось неразумным. Поэтому для кулинарного испытания юноша выбрал простое, но проверенное меню: четыре домашних блюда и один суп.

Первое блюдо — острая картофельная соломка с кислинкой. Казалось бы, банальнее некуда. Однако именно эта простота позволяла оценить безупречность нарезки и виртуозное владение огнем. К тому же у этого привычного угощения существовали сотни оттенков: кислинка могла быть мягкой или резкой, острота — обжигающей или деликатной. Сам Янь Цун знал не меньше десятка способов его приготовления, но сегодня решил придерживаться классики — сдобрить соломку выдержанным темным уксусом и сушеным чили.

Второе — овощные рулетики в яичном блинчике. Для тринадцати-четырнадцатилетнего подростка задача не из легких. Здесь требовалось не просто взбить яйца, но и выпечь идеально ровный, тонкий блинчик, чутко регулируя жар плиты. Чуть передержишь — цвет станет грязным, проявишь неосторожность — нежная основа порвется. Саму яичную смесь тоже нужно было правильно приправить. К тому же для начинки следовало мелко нарезать древесные грибы муэр, шпинат и ростки сои, бланшировать их, довести до вкуса и лишь затем аккуратно завернуть. Сплошной экзамен на терпение, точность нарезки и баланс приправ.

Третье — глазированные свиные ребрышки красного тушения. Нестареющая классика домашней кухни, способная украсить и званый обед. Главная сложность заключалась в карамелизации сахара — нужно было поймать тот самый миг, когда сироп приобретет глубокий янтарный цвет, но не начнет горчить. Да и сами ребрышки требовали деликатной подготовки перед обжаркой. Секрет идеального соуса таился вовсе не в обилии диковинных специй. Янь Цун помнил семейный рецепт семьи Янь: весь фокус заключался в медленном томлении и строгом контроле жара. В прошлой жизни он так и не постиг этот секрет до конца, но даже его прежних навыков сейчас должно было хватить с лихвой.

Четвертое блюдо — хрустящий жареный малый горбыль, пожалуй, самое популярное кушанье в Юйчэне. Город раскинулся у моря, в устье полноводной реки, так что местным жителям всегда были доступны как речные, так и морские дары. Малый горбыль прекрасно чувствовал себя и в пресной, и в соленой воде. Официально он звался иначе, но горожане ласково именовали его «маленьким желтым горбылем». От крупного благородного горбыля эта рыбешка отличалась скромными размерами, тонким филе и обилием мелких косточек. Но ее нежное, сладковатое мясо искупало всё. Достаточно было присыпать тушки солью, оставить на полчаса, а затем отправить в кипящее масло. Золотистая, хрустящая корочка, солоноватый вкус с приятным сладким послевкусием — идеальная закуска. Если же обжаренную рыбу припустить в густом соусе, получалось великолепное второе блюдо к рису.

Однако Янь Цун не собирался ограничиваться банальной обжаркой. Он задумал приготовить нежный суп с фрикадельками из горбыля. А это требовало колоссальных усилий. Нужно было тщательно очистить рыбу от голов и плавников, а затем вручную изрубить филе в нежнейший однородный фарш, не оставив ни единой косточки. После этого рыбную массу взбивали с крахмалом и солью до упругости и опускали сформированные шарики в наваристый, молочно-белый бульон, сваренный на костях горбыля с добавлением ломтиков сочной грудинки.

Простая на первый взгляд похлебка дарила невероятный, тонкий вкус, который покорял с первой ложки.

Янь Цун провел у плиты около двух часов, полностью погрузившись в процесс, пока на столе наконец не выстроились заветные четыре блюда и суп.

На самом деле еще на середине процесса старейшина Янь Шоуго разгадал замысел мальчишки. Поначалу он думал, что ребенок его возраста ограничится чем-то совсем незатейливым. Но стоило ему увидеть, с какой молниеносной быстротой и безупречной точностью Янь Цун шинкует картофель, как старик мысленно кивнул от удивления. Подобное мастерство требовало либо долгих лет упорных тренировок, либо врожденного дара. Когда же мальчик принялся за суп — вытопил жир из сочной грудинки, бережно обжарил малого горбыля, бросил в котел лук, имбирь и чеснок, дав раскрыться ароматам, а затем влил кипяток, — старик уже отчетливо представил себе изысканный вкус будущего блюда.

Учитель Ван, оставшаяся в гостиной, заметно нервничала. Супружескую пару она видела впервые в жизни, да и за Янь Цуна, хлопчущего у плиты, переживала всем сердцем. К счастью, Хэ Юйвэнь оказалась на редкость чуткой и приятной собеседницей. Она принялась расспрашивать о школьных успехах мальчика, его увлечениях и привычках. Понемногу учитель Ван оттаяла, расслабилась и увлеченно заговорила о школьных буднях своего любимого ученика.

У Янь Цзяня были свои соображения на этот счет. Изредка вступая в разговор, он ненавязчиво переводил тему на дела семьи Цзянь. Так они узнали и о несчастном случае на летних каникулах, когда мальчик едва не утонул в реке, и о том, как он твердо решил побороть свой страх, записался в секцию и упорно тренировался, пока не научился плавать. Вспомнила учитель Ван и о его благородном поступке, и о недавнем налете грабителей на дом Цзянь.

Хотя гостя старалась избегать резких суждений, даже в ее сдержанных словах сквозило явное неодобрение в адрес матери и старшего брата мальчика. Особенно Янь Цзяня встревожил рассказ о старшем сыне семейства Цзянь. Он нахмурился. Если этот талантливый ребенок действительно придется по душе отцу и тот решит взять его под опеку, такое родство принесет немало бед. Человек, связавшийся с азартными играми еще до окончания школы, редко встает на путь исправления. Изменится ли он в будущем? Вряд ли.

Спустя два часа кулинарный экзамен подошел к концу. Последней на тарелку легла хрустящая картофельная соломка. Старейшине Янь Шоуго было достаточно лишь прислушаться к шкворчанию масла на сковороде, чтобы оценить класс повара. Старик испытывал одновременно гордость и глубокое изумление. Подросток, не знавший наставничества великих мастеров и лишь изредка помогавший родителям у домашнего очага, творил настоящие чудеса. Несомненно, перед ним был самородок.

Впрочем, Янь Шоуго никогда не отличался расточительностью на похвалу. Тем более теперь, когда он разглядел в мальчике редкий потенциал и всерьез задумался о том, чтобы взять его в ученики. Юное дарование следовало держать в строгости, а не баловать лестными речами.

Глядя, как сияющий Янь Цун расставляет тарелки на обеденном столе, а затем робко подходит поближе, выжидательно глядя на него широко распахнутыми глазами, старейшина Янь Шоуго невольно смягчился. На его вечно суровом лице промелькнула едва заметная теплая улыбка.

— Ну что застыл, малец? Чего высматриваешь?

— Дедушка Янь, — нерешительно начал Янь Цун, — могу я обратиться к вам с одной личной просьбой? Надеюсь, она не покажется вам дерзкой.

— Излагай.

— Моя учительница сегодня пришла вместе со мной, да и одному вам с таким обилием угощений не справиться. Позвольте пригласить ее за стол вместе с вами, дядей и тетей? Учитель Ван всегда была ко мне очень добра, а я так и не успел отблагодарить ее за все заботы. Мне бы очень хотелось, чтобы она отведала моих блюд. Что скажете?

Янь Шоуго протянул руку и ласково взъерошил мягкие волосы мальчика.

— Уважение к наставникам — доброе качество. Хорошо, я согласен. Ступай, зови всех к столу.

Обрадованный Янь Цун поспешил в гостиную и со всей торжественностью пригласил взрослых в столовую. Янь Цзянь и Хэ Юйвэнь сгорали от предвкушения, да и учитель Ван теперь с особым трепетом ждала дегустации. Она искренне желала, чтобы талант Янь Цуна попал в руки настоящего мастера. К тому же во время беседы Янь Цзянь заверил ее, что увлечение кулинарией никак не помешает мальчику поступить в престижный университет. Для нее это стало огромным облегчением. Янь Цун учился блестяще, и хотя она не стала бы препятствовать его мечте стать шеф-поваром, мысль о том, что юноша сможет совместить призвание с высшим образованием, несказанно ее радовала.

Приготовленные блюда не щеголяли ресторанными изысками сервировки, но для простой домашней еды выглядели невероятно аппетитно: яркие, насыщенные цвета и гармоничное сочетание ингредиентов радовали глаз.

Старейшина Янь Шоуго воспользовался общими палочками, аккуратно отложил немного каждого блюда в свою пиалу и лишь затем приступил к дегустации.

Картофельная соломка оказалась безупречной. Острота и кислинка сплетались в идеальном балансе, не перебивая, а лишь выгодно подчеркивая естественный, едва сладковатый вкус самого корнеплода. Картофель, выращенный в огороде усадьбы, сам по себе отличался превосходным качеством, но умение юного повара соединить все грани вкуса в единую гармонию по-настоящему впечатляло.

В яичную смесь для рулетиков Янь Цун добавил немного нежного креветочного фарша и

щепотку сахара, отчего нежный блинчик приобрел глубокий, изысканный вкус. В сочетании с хрустящей, освежающей овощной начинкой блюдо дарило удивительную игру текстур: мягкая оболочка сменялась сочным хрустом внутри. Для искушенных членов семьи Янь подобное блюдо казалось обычным делом, но учитель Ван пробовала такое впервые. Ей верилось с трудом, что эту гастрономическую роскошь сотворил ее ученик — обычный школьник.

Глазированные ребрышки превзошли все ожидания. Их глубокий карамельный блеск манил взгляд, при этом соус не грешил приторностью. Янь Цун нашел идеальную золотую середину между солью и сладостью. Мясо сохранило богатый, насыщенный аромат свинины, получилось сочным, нежным и буквально таяло во рту, легко отделяясь от косточки, но при этом сохраняя приятную упругость. Янь Цзянь был поражен тем, как тонко подросток чувствует время и температуру. Пусть блюдо и не дотягивало до высочайших стандартов шеф-поваров из главных ресторанов Группы компаний Янь, для получения профессиональной лицензии повара этого уровня хватало с избытком.

Хэ Юйвэнь и без того относилась к Янь Цуну с материнской нежностью, а уж перед рыбными деликатесами и вовсе не могла устоять. Очарованная вкусом, она незаметно для себя опустошила две пиалы ароматного супа с фрикадельками из горбыля, съела пару яичных рулетиков, аппетитное ребрышко и щедрую порцию острой картофельной соломки, закусив всё это рисом. Для ее обычно скромного аппетита это было настоящим пиршеством.

Заметив это, Янь Шоуго негромко велел сыну заварить для невестки целебный чай для улучшения пищеварения. Но Янь Цун тут же вызвался помочь, заверив, что отлично знает нужный рецепт, и поспешил на кухню.

Кулинарный триумф развеял последние сомнения взрослых. Проводив взглядом спешащего на кухню Янь Цуна, учитель Ван повернулась к главе семейства:

— Господин Янь, как вы оцениваете способности мальчика? Есть ли у него талант?

В присутствии ученика старик держался бы строго, но перед его наставницей кривить душой не стал.

— Этот мальчик — редкий самородок. Кулинарный дар у него от бога, — веско произнес Янь Шоуго. — При правильном подходе его мастерство со временем затмит многих признанных поваров. Однако путь этот тернист и полон лишений. Да, у него есть прекрасная база, но учиться придется с самых азов. К тому же учебу в школе бросать нельзя, а значит, тренировкам придется посвящать все свободное время. Тут мало одного желания ребенка, нужно согласие его семьи.

Учитель Ван сокрушенно вздохнула:

— В том-то и дело. Янь Цун признался, что его мать категорически против этой затеи. Он просто побоялся сказать ей о сегодняшней встрече, потому я и вызвалась пойти с ним вместо родителей.

— Вы прекрасный педагог, — одобрительно кивнул Янь Шоуго. — Встретить такого классного руководителя — редкая удача для любого ученика. А материнские тревоги вполне понятны. Труд повара невероятно тяжел, и мало кто из родителей пожелает своему чаду столь суровой доли.

— Верно, — согласилась учитель Ван. — Но у каждого ребенка есть право на собственный путь. И долг взрослых — направлять и советовать, а не ломать чужую волю жестким контролем.

— Золотые слова. Цзянь, — старик перевел строгий взгляд на сына, — этот вопрос я поручаю тебе. Если уладим дела с родителями, ты сам займешься его обучением. Помни: наставник не просто передает секреты ремесла, он воспитывает личность. Не вздумай растить из него безропотного помощника для своего сына. Нашему наследнику достанется семейное дело и кровные узы, но мастерство и дух нашей династии ты должен передать преданному ученику. — Янь Шоуго повернулся к невестке: — Юйвэнь, надеюсь, мои слова не задела тебя?

Хэ Юйвэнь мягко улыбнулась:

— Ну что вы, папа, ничуть. Вы абсолютно правы. В семье моих родителей ученики отца всегда считались родными людьми. Они перенимали дело его жизни и заботились о нем на старости лет наравне со мной.

— Рад, что мы единомышленны, — удовлетворенно кивнул старейшина. — В кулинарных династиях старые традиции до сих пор имеют священную силу. Как только уладим разногласия с его матерью, устроим официальный обряд посвящения в ученики по всем канонам. И вы, учитель Ван, обязательно должны почтить нас своим присутствием.

Хотя старинные ритуалы были учителю Ван в новинку, она прекрасно поняла главное: суровый старик всем сердцем полюбил мальчика, признал его редкий дар и готов лично поручиться за его будущее. Не сомневался он и в том, что им удастся переубедить упрямую мать юноши.

— Почту за великую честь! — с радостной улыбкой отозвалась она.

<http://bllate.org/book/20137/2154634>