

Толстый слой мясного аромата вперемешку с соусным благоуханием заставил коллег-журналистов невольно сглотнуть слюну. Они подтолкнули шедшего впереди коллегу-мужчину и велели ему постучать в дверь.

— Войдите.

Дверь кухни была приоткрыта, и оттуда доносился звонкий стук посуды. Услышав стук, из глубины кухни раздался ясный и вежливый голос:

— Здравствуйте, мы пришли на экскурсию по рекомендации кинозвезды. Я Ван Мао, редактор столичного телеканала «Жизнь», а эти люди — медийщики с различных каналов Столичной Звезды.

Мужчина, шедший впереди, вежливо потирал руки, глядя на поваров, которые из-за появления незнакомцев прервали свою работу.

Цзян Жуань отложил в сторону ослепительно-белый ком теста, из которого только что вырезал танцующего лебедя, повернул голову и отдал тихое указание стоявшему рядом повару ни в коем случае не раздавить начинку. Затем он вытер руки и направился к толпе.

— Здравствуйте, скажите, вы что-то хотели?

— Здравствуйте-здоровствуйте, скажите, вы ведь Цзян Жуань, верно? — Мужчина посмотрел на довольно юное лицо перед собой, мысленно сопоставил его с заявлениями Лань Си о молодом поваре и попытался угадать.

— Это я, — кивнул Цзян Жуань, ожидая, пока Ван Мао объяснит цель визита.

— Видите ли, мы очень заинтересованы в вашем кулинарном искусстве. Мы понимаем, что секреты мастерства многих поваров строго охраняются, и врываться на кухню без предупреждения, пожалуй, не совсем вежливо. Но мы просто не смогли удержаться! Первые три закуски были донельзя новаторскими и безумно вкусными... — Ван Мао улыблся так широко, что глаз почти не было видно. — Что это у вас так вкусно пахнет?

Цзян Жуань с усмешкой покачал головой: надо же, явились под предлогом экскурсии, а сами пришли полакомиться за чужой счет.

— Вы про поросенок в рисовой муке на листьях лотоса в пароварке? Он еще не до конца готов, угостить вас пока не получится. Но у нас есть свежий чай, угощайтесь по чашке. Райн? Не мог бы ты уделить минутку и позаботиться о наших гостях, а я пока вернусь к обучению технике резьбы лебедей.

С улыбкой приняв чай из рук гения Имперского университета, Ван Мао сделал маленький

глоток и неожиданно обнаружил легкую терпкость с долгим, сладковатым послевкусием. Он удивленно приподнял бровь, услышав от Цзян Жуаня незнакомый термин:

— А что такое резьба белого лебедя?

— Это когда тесту придают форму белого лебедя. Если вам интересно, можете посмотреть, только не забудьте поприветствовать зрителей в объективе моей трансляции. — Цзян Жуань улыбнулся уголками ртов и провел толпу мимо рядов плит прямо к своему рабочему месту.

Молодой повар, проходивший у Цзян Жуаня обучение технике владения ножом, все еще стоял на прежнем месте. Держа в руках пухлую тушку гуся без длинной шеи, он жалобно ждал дальнейших указаний.

— Это и есть белый лебедь? — Ван Мао посмотрел на пухлый комок в руках молодого повара и едва заметно приподнял брови.

— До этого еще далеко. Ну-ка, бери то, что у тебя в руках, и повторяй за мной. — Цзян Жуань покачал головой, взял свежий круглый платок теста и зачерпнул ложку почти прозрачной начинки. Повернувшись боком к камере, чтобы зрители прямой трансляции могли видеть каждое его движение, он слегка сжал ладонь и сформировал пухлое веретенообразное туловище гуся. Однако на этом он не остановился: схватив маленький остро заточенный нож, лежавший рядом, он начал легкими движениями вырезать волнистый узор по бокам тушки — всего несколько штрихов, и получилась пара лебединых крыльев. Стоявший рядом молодой повар поспешно принялся за работу, едва поспевая за движениями наставника. Но стоило ему закончить и поднять голову, как Цзян Жуань уже приделал гусю задорный и милый короткий хвостик.

Ван Мао и остальные наблюдали за действиями Цзян Жуаня, а затем переводили взгляд на неровные поделки стоявшего рядом повара, безостановочно кивая и признавая уверенность движений и гибкое, отточенное мастерство ножа.

— Это туловище гуся, внутри спрямлена начинка из креветочного мяса — можно сказать, что оно вместительно, как море. Чем упитаннее гусь, тем больше он символизирует богатый урожай и радость, отсюда и такой замысел. Но для гармоничности формы нужна достаточно длинная и изящная лебединая шея, сейчас я покажу, как ее лепить. — Цзян Жуань поднял взгляд на камеру. Не выпуская из левой руки туловище гуся, правой он взял немного теста, соединил два пальца и скатал тонкую полоску, изогнув ее двумя плавными дугами.

— Это что? — Ван Мао с первого раза не понял.

— Вы просто смотрите: нижний изгиб служит для соединения с туловищем, а верхний — это гордо поднятая голова гуся. Позвольте мне сделать последние штрихи, и вам все станет понятно. — Говоря это, Цзян Жуань сделал ножом завиток на толстой очищенной моркови, отрезал маленькую красную точку и прилепил ее на макушку большого белого гуся, а затем добавил два зернышка черного кунжута вместо глаз. Напоследок он провел пару штрихов у

гусиного клюва, и, когда он отложил фигурку, перед ними предстал изящный белый гусь, словно живой возлежающий на зеленом фарфоровом блюде.

— В конце добавляется немного украшения: белые перья плавают по зеленой воде, вот так. — Цзян Жуань тронул губами улыбку и вытер руки.

— Плынут по зеленой воде? О-о-о! Так вот в чем смысл! И правда невероятно красиво! — Ван Мао посмотрел на блюдо с трепетным восхищением. — Такая красота, даже есть жалко.

В чате трансляции одна за другой появлялись плотные строчки комментариев, зрители наперебой хвалили прекрасного гуся:

Белоснежка: Я уже на месте, сижу за столом, болтаю, но боюсь расхаживать вокруг в поисках моего Цзян Цзяна. Кто-нибудь, объясните, кто эта толпа старых дядек рядом с ним?! Умираю от зависти!

ID128437: Белый гусь в душе наверняка ликует, хи-хи-хи, меня же создал Цзян Цзян!

Дом Лили: Как же красиво! Особенно последние штрихи — сразу ожил. Моя девичья душа полностью удовлетворена!

ID2102990: Ну ты и мастер, мой Цзян! Я так боялся, что этот белый гусь вдруг оживет и напугает меня, ха-ха-ха-ха!

Толстяк-братишка: Я помню описание белого гуся в школьном учебнике, но никак не ожидал увидеть его в кулинарном стриме. Неужели это и есть культура в кулинарии?

— Ну что вы, когда он пропарится, станет еще красивее, так что не жалейте, ешьте на здоровье, — махнул рукой Цзян Жуань и дал еще несколько напутствий стоявшему рядом повару, велел сделать показательный образец. Испортить парочку во время тренировки было не страшно, главное — чтобы к моменту подачи на стол все выглядело безупречно.

Позванный другими поварами, Цзян Жуань вскоре покинул это рабочее место.

— Цзян Жуань только сегодня начал вас этому учить? — Ван Мао посмотрел на сосредоточенно практикующегося повара, с умилением отметив, что познания познаниями, а без сравнения не обойтись. Хотя этот повар уже не уступал многим профессионалам, до истинного мастерства Цзян Жуаня ему было далеко.

— Нет, дело в том, что я долгое время никак не мог освоить предыдущее блюдо. Пару дней назад, когда маленький мастер Цзян принимал работу и результат не дотянул до нужного уровня, он временно заменил мне его. Сегодня я тренируюсь уже третий день, и Цзян Жуань даже подстраивается под мои привычки, несколько раз меняя форму... — поспешно замахал

руками молодой повар.

— О, так тоже очень красиво. Все рецепты разрабатывает Цзян Жуань? — Ван Мао сразу все понял.

— Ну конечно, мы все учимся по методике маленького мастера Цзяна, — ответил молодой повар.

— Вот оно как... — Ван Мао поднял глаза и огляделся. Многие повара были заняты напряженной подготовкой, и среди них попадалось немало знакомых лиц. Были здесь и молодые талантливые кулинары, и заслуженные ветераны отрасли, но решающее слово оставалось за Цзян Жуанем? Поразмыслив, он вспомнил только что продемонстрированное мастерство Цзян Жуаня и решил, что следовать его решениям — вовсе не худший выбор.

— Я потренируюсь еще на одном-двух экземплярах. Пусть у меня не получится так же ловко и быстро, как у маленького мастера Цзяна, но сделать такую же красоту я точно смогу, — нервно кивнул молодой повар. Внимательно изучив оставленный Цзян Жуанем образец, он снова опустил голову и сосредоточился на резьбе.

Видя это, Ван Мао и остальные сочли неуместным дольше отвлекать персонал и отправились осматривать другие рабочие зоны. Блюда, требующие пропаривания, уже были подготовлены и ждали своей очереди рядом с пароварками, а ингредиенты для обжарки были нарезаны и аккуратно разложены под рукой у поваров. На тихом огне томились супы, отчего крышки посуды под напором пара издавали ритмичные звуки. Сладкие супы и напитки хранились в холодильных витринах, выстроенные аккуратными рядами в несколько ярусов. Даже еще не нарезанная краснобобовая пастила была приготовлена в восьми больших квадратных коробках.

Ван Мао с товарищами были полностью удовлетворены увиденным. Им было неудобно докучать то одному, то другому повару или шарить по чужим холодильным шкафам, поэтому они просто рассредоточились по кухне и каждый глазел на то, что ему нравилось, ведя себя совершенно непринужденно.

Цзян Жуань не обращал на них внимания: ему нужно было проверить готовность каждого блюда. Банкет по случаю дня рождения вот-вот должен был начаться. Всего было накрыто десять столов, и на каждый подавалось по десять блюд — в знак пожелания абсолютной полноты и совершенства. Каждому гостю также полагалось индивидуально подать порционный густой суп, напиток и десерт, и нельзя было допустить ни единой осечки ни на одном этапе.

— Господин Ван, госпожа велела напомнить вам, что банкет скоро начинается, пожалуйста, возвращайтесь в главный зал, — постучал в кухонную дверь официант.

Примостившийся в углу кухни Му Цзэси опустил голову, делая вид, что полностью поглощен работой. Услышав, что толпа ушла, он с улыбкой поднял голову и подмигнул молодому повару, на что Цзян Жуань ответил лишь беспомощной усмешкой.

Сообразив, что время на исходе, и прикинув, что в саду уже собралось немало гостей, Ван Мао позвал коллег готовиться к уходу с кухни. Поблагодарив Цзян Жуаня, они в спешке покинули помещение. Едва выйдя из коридора усадьбы семьи Лань, они увидели, что большинство мест в праздничном саду уже занято.

Заметив издалека приближающуюся группу Ван Мао, Лань Си бросила взгляд на гостей. Время пришло, и почти все собрались. Подобнув подол вечернего платья, она поднялась на специально возвышающуюся сцену, включила динамик на своем умном браслете, прочистила горло и произнесла:

— Всем доброе утро, я Лань Си. Для меня большая честь...

За самым дальним столом сидело множество крепких, плечистых молодых людей, а неподалеку, скрытые от глаз у ограды беседки, молчаливо дежурили охранники в черном. Многие гости с любопытством поглядывали в ту сторону, гадая, какому же влиятельному клану принадлежат столь солидные телохранители. Но стоило им разглядеть лица самих хозяев тех мест, как они удивленно распахивали глаза и замолкали. Это была пара людей среднего возраста: мужчина с суровым, не терпящим возражений выражением лица и изящная, благородная женщина. Хотя годы уже оставили едва заметные лучиками морщинки у уголков ее глаз, в каждом ее движении и улыбке сквозило врожденное изящество.

Эти два лица регулярно появлялись на заголовках главных новостных сетей. И хотя все знали о близкой дружбе Ее Величества Императрицы и кинозвезды Лань Си, присутствие членов императорской семьи на дне рождения клана Лань всё равно стало для всех неожиданностью.

Чжан Янь сидела рядом с мужем. Несмотря на то, что ее спина была идеально прямой, а взгляд устремлен вперед, она едва заметно блуждала глазами по сторонам:

— Ваше Величество, как вы думаете, куда запропастился Цзэси?

— Му Цзэси здесь? — нахмурившись, Му Цзян проследил за взглядом жены, но не обнаружил фигуру, которую ожидал увидеть.

— М-м, Сиси говорила, что он отправился следом за главным поваром, — кивнула Чжан Янь. — Только непонятно, где он, его вообще не видно.

— Поваром? — Му Цзян нахмурился еще сильнее, явно недовольный происходящим. — Что за повар? Бегать хвостом за каким-то поваром, на кого это похоже?

— Что вы такое говорите? Повара — это тоже очень ценные и уважаемые люди. Тем более, Сиси сказала, что этот повар совсем юный парень, но очень талантливый. Наверное, Цзэси отправился туда в поисках свежей крови, — с нежной улыбкой произнесла Чжан Янь. — После отставки его только это по-настоящему и интересует.

Стоило жене заикнуться об отставке младшего сына, как Му Цзян умолк, погрузившись в мрачные мысли.

— Скажи мне, при таком блестящем военном таланте — почему он все-таки подал в отставку? — тихо пробормотала Чжан Янь. — Я до сих пор чувствую перед ним вину. Если бы Цзюцзяну не потребовалось получать звание младшего маршала, разве Цзэси оставил бы армию?

— Такова судьба. Кто каково положение занимает, тот тем и занимается, — с каменным лицом ответил Му Цзян, заметив несогласие во взгляде жены.

— Я же просто к слову... Посмотри на Цзюцзяна — его статус открыт всем, у него есть карьера, имя, спутник жизни, абсолютно всё. Почему же Цзэси до сих пор словно невидимка... — чем больше говорила Чжан Янь, тем сильнее ее переполняло материнское жалость, и ее изначально тихий голос совсем затих.

— Чжан Янь! — строго окликнул жену Му Цзян, но в его глазах мелькнуло выражение беспомощной досады. — Выбирай место.

Чжан Янь больше не стала продолжать, но ее взгляд снова обратился к тому месту, где стояла Лань Си. Иногда ей действительно казалось, что семья Лань Си живет очень счастливо: даже несмотря на отсутствие детей на протяжении многих лет, им не приходилось ломать голову над вопросами передачи статуса и наследования. Хотя ее муж и не говорил об этом в открытую, их старший сын неминуемо должен был пойти по стопам отца. Младший же вечно обделен тем или этим, и оба они были одинаково дороги ее материнскому сердцу.

— ...Янь Янь, Цзэси ведь намного младше Цзюцзяна. Когда Цзюцзян закалялся в армейских лагерях, Цзэси еще учился азбуке у наставников. Разве так давно Цзюцзян рассекретил свой статус? Тоже ведь только в последние годы сошелся с Ли Хуэем, и лишь когда всё утряслось, объявил об этом открыто. У Цзэси тоже наступит такой день. Для парня пройти через суровые испытания, прежде чем получить высокие чины — это всегда правильно. Несоответствие своему положению и пустой высокий статус не принесут ему настоящей пользы, — вздохнул Му Цзян.

— И кто же у нас несоответствует своему положению? — моргнула Чжан Янь. — Ты же прекрасно знаешь, насколько умен Цзэси. Он усваивал учебную программу быстрее, чем ты в его годы. Пусть прошедшие праздники Бога Кулинарии не были столь триумфальными, но именно благодаря его переменам удалось спасти ситуацию от полного упадка, разве нет?

— Будто я не знаю, что это ты устроила так, чтобы Ассоциация поваров перешла к Ли Хуэю, и тайком помогала ему наводить порядок в кулинарных кланах, — легко усмехнулся Му Цзян. — Впрочем, у паренька и правда есть кое-какие способности. Несколько дней назад старейшина Сян заходил ко мне и тоже нахваливал его. Но до моего ума в молодости ему все равно далеко...

— Ой, перестань, — поспешно перервала мужа Чжан Янь и прикрыла рот рукой, тихонько

хихикнув. — Кто это у нас в детстве делал такие выразительные глаза на уроках классической литературы и изо всех сил пытался списать у меня ответы?

Му Цзян на секунду замолчал, беспомощно потер нос и оставил реплику без ответа.

Тем временем Лань Си закончила приветственную речь, и гости принялись поздравлять главу семьи Лань с днем рождения. Оценивая обстановку в зале, многие из присутствующих хотели бы засветиться перед императорской четой, но супруги Лань опередили всех.

— Ваше Величество, Ваше Величество Императрица, доброе утро. — Хао Цюн и Лань Си почтительно поклонились. — Желаем вам приятного аппетита. Блюда будут поданы с минуты на минуту.

— Сиси, не церемонись. Иди сюда, садись с нами, — поманила их рукой Чжан Янь, жестом приглашая Лань Си и ее мужа занять два только что освободившихся рядом места.

— Здравствуй, маршал, — Хао Цюн когда-то служил под началом Му Цзяна, и спустя столько лет его приветствие по-прежнему отдавало армейской выправкой. Лань Си, поддержав слова мужа, молча склонила голову в знак приветствия.

— Да, бригадный генерал Хао, здравствуй, — слегка смягчив выражение лица, кивнул Му Цзян.

— Сиси, ты не знаешь, куда делся Цзэси? Почему его до сих пор не видно? — Чжан Янь взяла Лань Си за руку и дружески похлопала.

— Понятия не имею, я его сегодня вообще не видела. Но вряд ли он покидал пределы усадьбы Лань: с тех пор как привез сюда маленького мастера Цзяна, он никуда не выходил, — покачала головой Лань Си и обернулась к мужу, но Хао Цюн лишь отрицательно качнул головой.

— Эх, я так хотела поболтать с ним после обеда. Обычно он на Столичной Звезде и носа в дворец не кажет, а тут такая редкая возможность... — Чжан Янь поджала губы, на мгновение приняв вид капризной девочки.

— Я попрошу слугу поискать его. Наверное, второй принц где-то застрял за своими делами и потерял счет времени! Не переживайте, я сейчас же вытащу его на обед. — Лань Си сжала руку Чжан Янь в ответ и погладила ее в знак утешения.

— Кстати об обеде... Ты ведь говорила, что этого повара привез Цзэси, верно? — сменила тему Чжан Янь.

— Да, мы с братом Цюном как раз обсуждали, не пригласить ли повара из клана Сян на этот банкет, но тут появился Второй принц и попросил дать шанс Цзян Жуаню, — кивнула Лань Си. — И знаешь, он не прогадал. То, что готовит этот Цзян Жуань, совсем не похоже на те избитые

блюда, которые мы пробовали раньше в столичных ресторанах.

— Это заметно, эти три закуски действительно хороши, очень изысканны и красивы. Мы с Его Величеством отведали их — они отлично пробуждают аппетит, для закусок лучше не придумаешь. Мы с нетерпением ждем того, что будет дальше, — улыбнулась Чжан Янь, бросив взгляд на три крошечные тарелочки, к которым они притронулись всего пару раз.

— Ой! Раз уж зашла речь о еде, мне нужно пойти проверить темп подачи блюд. На кухне уже давно должны были закончить с первыми номерами! — Спohватившись, Лань Си собралась было встать и ненадолго отлучиться, но Хао Цюн мягко похлопал ее по спине, жестом призывая посмотреть в определенную сторону.

Официант катил тележку по дорожке прямо к банкетной зоне в саду. Даже несмотря на то, что круглые супницы из коричневой керамики были плотно закрыты крышками, пробивающийся сквозь них густой аромат наполнил весь садовый участок.

— Что это? — Чжан Янь шумно втянула носом воздух и с любопытством вытянула шею. — Мясное? Я чувствую запах мяса, но он какой-то необычный, словно смешанный с чем-то еще.

— Да, Цзян Цзян сказал мне, что первое блюдо — это суп, приготовленный по старинному дворцовому рецепту, называется Дворцовый куриный суп по-древнему, — кивнула Лань Си, наблюдая, как официант быстро приближается и ставит на их стол большую супницу, приковавшую к себе всеобщее внимание.

— Дворцовый? — Му Цзян посмотрел на поднимающуюся от крышки супницы струю пара и вопросительно приподнял бровь.

— Ваше Величество, говоря о дворцовом стиле, Цзян Цзян имел в виду эпоху древнего Китая. Должно быть, это рецепт невероятно давних времен и глубоких традиций, — улыбнулась Лань Си.

— Ты меня заинтересовала. Если у вас там нет срочных дел, садитесь-ка лучше обедать с нами. заодно и поболтаем, — увидев, как официант снимает крышку горшочка, с любопытством заглянула внутрь Чжан Янь.

Лань Си широко открыла глаза, растерявшись на секунду, и посмотрела на мужа. Хао Цюн же перевел взгляд на Му Цзяна.

— Оставайтесь, пообедаем вместе, — кивнул Му Цзян.

— Благодарю, Ваше Величество, спасибо, Янь Янь, — с сияющей улыбкой произнесла Лань Си. Отослав официанта, она лично поднялась с места, чтобы разлить суп.

— Эй, да как ты можешь сама этим заниматься! Садись, садись скорее, ты же хозяйка дома! — замахала руками Чжан Янь. — Мы и сами справимся, ты же знаешь, дома мы не придаем значения таким условностям.

— Ничего страшного, не такая уж это условность. Какое уж тут смущение, когда перед нами такое блюдо. — Быстро и изящно разлив суп по четырем пиалам, Лань Си села на место и аккуратно расправила складки одежды. — Обстановка-то другая, мы ведь на людях.

— Ну ты даешь... — с улыбкой покачала головой Чжан Янь и уже собиралась что-то добавить, но ее внимание было полностью поглощено поданной пиалой.

Светло-желтый бульон был прозрачным и чистым, а помимо нежного куриного мяса на кости, в нем плавали разнообразные растительные ингредиенты. Черпнув ложку бульона, Чжан Янь отправила ее в рот и мгновенно поразились его невероятной насыщенности. Обогащенный вытопленным куриным жиром, бульон не перегружал рецепторы лишними специями, но выжал из вкуса желтой курицы абсолютный максимум. Само мясо было нежнейшим, тающим во рту и распадающимся на тончайшие волокна.

— Очень вкусно, приготовлено идеально, и вкус необыкновенный, — с довольным видом кивнула Чжан Янь и взглянула на мужа.

— Неплохо, — последовал ее примеру и Му Цзян, сделав глоток и тронув губы легкой улыбкой.

— Ну и славно, а то я переживала, что творения Цзян Цзяна придутся не по вкусу гостям. Он ведь еще совсем юный, даже совершеннолетия не достиг.

Одобрение императорской четы в сочетании с приглушенными возгласами восхищения, доносившимися с других столов, позволили Лань Си наконец выдохнуть. Удачное начало, заданное Цзян Жуанем, подарило ей уверенность в безупречном качестве всего банкета.

— Еще не совершеннолетний? Совсем ребенок! — широко распахнула глаза Чжан Янь, и в ее взгляде мелькнуло искреннее изумление. — Да он просто гений! Интересно, у кого он учился? Никогда не слышала о старых поварах, способных приготовить такое блюдо.

— Понятия не имею, я и сама спрашивала об этом Цзэси. Он лишь отвечал, что Цзян Жуань парень башковитый, но имя наставника называть не стал — видимо, из соображений осторожности. С ингредиентами та же история: такие объемы невозможно достать на рынке, мы выращивали их в Генном центре. Ли Хуэй даже спрашивал меня, откуда у нас сырье столь высокого качества, причем в базах данных Генного центра о некоторых видах даже нет записей, но они на удивление полезны для организма. Цзэси сказал лишь, что у Цзян Жуаня есть свои надежные каналы поставок. Я подумала, раз у человека есть талант и навыки, значит, за этим стоят семейные тайны и традиции, и допытываться не стала, — моргнула Лань Си.

— Вот оно как... — Чжан Янь кивнула, бросив задумчивый взгляд на погруженного в свои мысли Му Цзяна, и слегка толкнула мужа локтем. — Ешь давай, о чем задумался?

Му Цзян покачал головой и замолчал, заметив приближающегося с очередными блюдами официанта.

— Это ассорти из фруктовых соков, прошу отведать. А это блюдо — огурцы по-крестьянски, прошу вас, — произнес официант, ставя на стол тарелку с хрустящими на вид овощами в обрамлении красных специй.

— Это огурцы. Я сама видела, как Цзян Цзян нарезал их три раза подряд, но так и не поняла, как именно он это делает. Сычуаньский перец обжаривают до аромата, имбирь заваривают до сока, все это соединяют и маринуют, — пояснила Лань Си, указывая на блюдо.

— Ой, давай попробуем? — Чжан Янь взяла палочками кусочек и только тогда заметила, что, хотя ломтики огурца выглядели лежащими отдельно, в самом основании они не были прорезаны до конца, благодаря чему овощ извивался на тарелке изящным драконом, но не распадался. При этом маринованный огурец, сохранив хрусткость, приобрел особую упругость, и Чжан Янь легко отделила кусочек одним движением. Отправленный в рот, он мгновенно взорвался на языке палитрой острого,пряного и соленого вкусов с едва заметной кислинкой, необычайно освежающей.

— Как освежает... — Чжан Янь закивала с набитым ртом. — Да это же идеальное дополнение к рисовой каше!

Лань Си прикрыла рот рукой, тихонько смеясь. Ей часто приходилось сопровождать Чжан Янь по ресторанам в поисках изысканной еды, но видеть ее в таком восторге приходилось крайне редко.

Официанты продолжали один за другим выносить запеченные креветки под сыром и морепродукты с рисом. Лань Си принялась рассказывать о новых блюдах: креветочные головы оставались целыми, а спинки были разрезаны так, что хвостики раскрывались красивыми цветочками. Поверхность креветок была присыпана черным перцем, а расплавленный сыр тянулся аппетитными нитями. Аккуратно разрезав креветку, Чжан Янь отправила кусочек в рот. Густой вкус сыра и его упругая текстура идеально гармонировали с нежным, пружинистым мясом креветки, заставив Чжан Янь слегка прищурить глаза от удовольствия.

— Недурно, — одобрительно кивнув, она решительно протянула палочки к рису с морепродуктами. И точно так же, как она и предполагала, это блюдо оказалось ничуть не хуже. В отличие от запеченных креветок, здесь использовались более мелкие экземпляры в сочетании с другими дарами моря, что создавало богатую, многослойную палитру вкусов. Едва уловимый винный аромат в сочетании с чесночными нотками и легкой кислинкой томатов пропитал каждую упругую рисовую крупинку, даря невероятное чувство сытости с первого же глотка.

— А где же Му Цзэси? — Му Цзян опустил палочки и посмотрел на супругов Лань. Лань Си тут же подманила рукой дежурного официанта.

— Господин Му по-прежнему на кухне, говорит, что помогает господину Цзяю. Обещал выйти к столу чуть позже, — почтительно отрапортовал официант.

— Э? Почему это он до сих пор на кухне? — слегка нахмурилась Чжан Янь.

— Пойду-ка я вытащу его за стол, еда уже почти вся подана, неужели нельзя выйти вместе с Цзян Жуанем? — Лань Си поджала губы. — Ну прямо ребенок, вечно упрямится. Впрочем, Цзэси так дорожит дружбой с Цзян Жуанем.

— М-м, — тихо промычала Чжан Янь, внешне оставаясь невозмутимой, но в глубине ее глаз поубавилось радости.

Разве могла Лань Си не понять настроение своей близкой подруги? Выбрав подходящий момент, она поднялась из-за стола, поприветствовала гостей за другими столами и быстрым шагом направилась в сторону кухни.

В коридоре было тихо, лишь бесшумные официанты с подносами снужали туда и сюда. Очень скоро Лань Си подошла к кухне. В отличие от остальных помещений, здесь царила жаркая рабочая атмосфера: повара были все еще поглощены подготовкой блюд. Цзян Жуань стоял у одной из плит, лично инспектируя содержимое супниц, а высокий молодой человек в куртке повара стоял прямо за его спиной, сложив руки на груди, и о чем-то оживленно беседовал с ним, заглядывая через плечо.

Цзян Цзян? Цзэси? Гости так замечательно кушают, я специально зашла посмотреть, какая же вы умничка! — Лань Си с улыбкой подошла ближе. — Угощение уже почти готово, к счастью, застолье только началось. Уважаемые кулинары, прошу вас скорее занять свои места, ваши стулья и блюда уже ждут!

Тетя Лань? — Му Цзэси обернулся и приподнял бровь, глядя на гостью.

Цзэси, твоя матушка только что спрашивала меня, куда ты пропал, велела тебе идти обедать, а после еды еще дела будут. — Лань Си похлопала Му Цзэси по руке.

Мм, я понял. Цзян Цзян закончит свои дела с минуту на минуту, я сяду за стол вместе с ним. — Му Цзэси кивнул с совершенно невозмутимым видом.

Лань Си с улыбкой взглянула на Цзян Жуаня, потрепала его по голове в поварском колпаке, кивнула и направилась к другим кулинарам.

Иди поешь, твоя мама ведь ждет тебя? — Цзян Жуань поправил поля колпака и поднял взгляд

на Му Цзэси.

Ничего страшного, поедим вместе. — В глазах Му Цзэси мелькнула улыбка, и он снова взъерошил волосы Цзян Жуаня. — Давай быстрее, я жду не дождусь, когда сяду за стол.

Хватит трепать, сейчас упадет! Я постараюсь побыстрее, не подгоняй... — Цзян Жуань оттолкнул руку Му Цзэси, снова поправил колпак, опустил голову и ускорился, раскатывая лапшу.

Лишь когда на столах появились Будда перепрыгивает стену и свинина на пару в листьях лотоса, Чжан Янь заметила Му Цзэси и какого-то худощавого юношу. Оба они, одетые в повседневную одежду, вышли из служебных помещений и уселись за столики, специально выделенные для кулинаров. Впрочем, хотя эти места и предназначались для поваров, за ними сидели не только те, кто трудился на сегодняшнем банкете, но и члены семьи Сян, приглашенные из Столичной Звезды. Появление Му Цзэси и его спутника не выглядело здесь чем-то чужеродным. Вот только один из юношей за столом, заметив, как усаживается Цзян Жуань, вытаращил глаза и украдкой принялся фотографировать на коммуникатор.

Эх, как бы мне хотелось, чтобы Цзэси сел сюда... — Чжан Янь то и дело оглядывалась назад, а заметив Му Цзэси, тяжело вздохнула. — Так вот тот молодой человек и есть Цзян Жуань... Цзэси, кажется, очень дорожит им. Ваше Величество, перестаньте мне подкладывать еду, я уже объелась.

Однако Му Цзян и не думал останавливаться, лишь привлекая к себе внимание императрицы.

Что же до Цзян Жуаня, то стоило ему занять место, как он тут же оказался в центре всеобщего внимания. Поскольку с гостями он знаком не был, ему оставалось лишь утащить Му Цзэси за собой и, усевшись рядом, сразу взяться за палочки с пиалой. Это блюдо со свининой в листьях лотоса готовил Райан. Я смешивал соус, а он мариновал мясо, как тебе?

Мм, очень вкусно! Нежнейшие кусочки жирного и постного мяса в сочетании с измельченной рисовой мукой — просто потрясающе! Рисинки впитали весь мясной сок и стали невероятно ароматными, а само мясо получилось на редкость освежающим, просто объедение! Нежирное, тающее во рту мясо, а внизу — слой рассыпчатого разваренного картофеля с легким ароматом лотоса. Цзян Цзян, ты просто мастер! — услышав вопрос, обращенный к Му Цзэси, сидевший за столом незнакомый парень тут же восторженно отозвался сам.

Впервые услышав столь прямой комплимент от гостя, Цзян Жуань широко распахнул глаза и растерянно уставился на говорившего. Откуда он так всё подробно знает...

Цзян Жуань, я Сян Бай, а это мой старший брат Сян Юань. Отец и дедушка сидят за тем столом, а здесь только мы вдвоем. — Юноша дернул за рукав сидевшего рядом согбенного мрачного парня и улыбнулся донельзя восторженно и льстиво.

Будда перепрыгивает стену просто восхитителен, правда очень вкусный. Его ведь готовили очень долго? — с абсолютно серьезным видом поинтересовался старший из братьев.

Да. Поскольку требуется много разных ингредиентов и каждый обрабатывается по-своему, предварительная подготовка действительно заняла немало времени. Но стоило всё поставить тушиться, нужно было лишь следить за огнем, позволяя блюду томиться самому. — Цзян Жуань кивнул.

Ого! Вот оно как! Скажи, а ты... ты не мог бы потом со мной сфотографироваться? — Сян Бай захлопал глазами, полными восхищения, а его руки невольно чуть сжались в кулаки.

...Хорошо. — Увидев воодушевленное лицо юноши, получившего желаемый ответ, Цзян Жуань едва сдержал улыбку. Он прикусил уголки губ и отвел взгляд, чувствуя, что, кажется, догадался о какой-то тайне.

Сидевший напротив суровый юноша с неудовольствием наблюдал за одухотворенным выражением лица младшего брата. Немного поколебавшись, он всё же не стал его останавливать, а вместо этого задумался: не подойти ли ему самому ради кадра?

Ну же, ешь. А то остынет, и ничего не останется. — Му Цзэси наложил Цзян Жуаню пиалу супа Будда перепрыгивает стену и подвинул ближе. — Еще что-нибудь положить?

Мм? Ты бы лучше сам себе налил, я ведь пробовал всё во время готовки, сейчас совсем не голоден. — Цзян Жуань с улыбкой придвинулся к Му Цзэси и снова завязал с ним разговор.

Сян Бай с завистью посмотрел на склонившихся друг к другу и оживленно беседующих парней и тоже захотел проявить подобную близость с родным братом, но, едва повернувшись, нос к носу столкнулся с каменным лицом старшего. Инстинктивно сглотнув слюну, он поспешно уткнулся носом в тарелку и тихонько принялся за суп.

Сян Юань:..... Он всего лишь хотел спросить младшего брата, не положить ли ему фаршированного жареного тофу, который только что подали.

Неподалеку императорская чета тоже наблюдала за этой сценой. Чжан Янь, покоренная изысканным и невероятно насыщенным вкусом Будды, давно забыла о недавнем недовольстве. Заметив, что Му Цзэси первым делом наложил еду именно Цзян Жуаню, она перевела взгляд на Му Цзяна, который смотрел туда же. Ваше Величество, Цзэсинеожиданно сначала наложил еду другу. Насколько же близкими друзьями нужно быть, чтобы он совсем растерял свою гордость, какая редкость!

Му Цзян ничего не ответил, лишь молча кивнул. Однако в душе он обдумывал выражение лица Му Цзэси, смутно чувствуя, что этот жест показался ему до боли знакомым.

Блюда на банкете сменялись с невероятной быстротой, особенно те, что подали ближе к концу: луфарь в кисло-сладком томатном соусе и тушеная говядина с картофелем в красном соусе.

Для фаршированных тофу колбасу, древесные грибы, шиитакэ и таро мелко нарезали кубиками и обжаривали вместе с размоченным сырым клейким рисом. Эту начинку закладывали в обжаренные во фритюре кусочки тофу, надрезанные крест-накрест, готовили на пару, а затем еще раз быстро обжаривали на сковороде и посыпали мелко нарезанным зеленым луком. Шарики получились румяными, золотистыми и хрустящими, выстроившись на блюде ровными рядами.

Луфарь в томатном соусе источал такой густой и аппетитный кисло-сладкий аромат, что его почуяли еще до того, какнесли к столу. Стоило рыбе оказаться перед гостями, как ее постигла участь предыдущих блюд — ее мгновенно смели до последней косточки. Нежнейшее, тающее во рту белое мясо луфаря в сочетании с густым, насыщенным томатным соусом заставило каждого гостя незаметно для себя умять еще по пиале белого риса. Хотя все уже изрядно наелись, при виде последнего вынесенного блюда они снова широко распахнули глаза.

Тушеная говядина с картофелем в красном соусе выступала в роли грандиозного финала, и, если выражаться словами Сян Бая, затмила собой абсолютно всё.

Надо сказать, в ресторане семьи Сян тоже умели готовить нечто подобное, но сколько они ни пробовали, такого глубокого вкуса, как у Цзян Жуаня, добиться не удавалось. Фирменные жилистые кусочки говядины приятно пружинили на зубах, а при каждом укусе брызгал сочный бульон. Картофель был разварен до полумягкого состояния, и пара таких рассыпчатых кусочков, отправленная в рот, оставляла неизгладимое послевкусие. Гости, уже успевшие пресытиться, всё же не могли заставить себя остановиться: немного передохнув и переведя дух, они ухитрились прикончить с этим блюдом еще по порции риса, испытывая одновременное мучение и восторг.

Официанты особо преподнесли за главный стол, где восседал виновник торжества, праздничное блюдо — ту самую долгожданную длинную лапшу долголетия, которую Цзян Жуань готовил столько времени.

В широких пиалах зеленел свежий лук, а белоснежная лапша тонкими завитками укладывалась на дно. Лань Си вторую половину вечера провела рядом с родителями, произнесла несколько благопожеланий и предложила всем разделить это прекрасное пожелание. Узнав, что данное блюдо Цзян Жуань приготовил специально для именинника, гости с любопытством покосились на столик кулинаров. Сначала они не могли разобрать, кто есть кто, но когда камера выхватила лицо Цзян Жуаня, все поразились тому, насколько молодым оказался повар, создавший столь великолепное застолье.

Сам Цзян Жуань порядком волновался. Заготовленная лапша долголетия прошла через шоковую заморозку, и он не был уверен, остался ли ее вкус столь же хорошим, как у свежесваренной. Но судя по реакции окружающих, вышло неплохо.

Гости уже решили, что это грандиозное пиршество подошло к концу, как вдруг официанты разнесли каждому из них по изысканному подарку. Два совершенно разных лакомства лежали по разным сторонам герметичной коробки, и сквозь прозрачные стенки можно было разглядеть клубившиеся струйки холодка. С одной стороны находились багрово-красные ломтики, а с другой — нечто, формой напоминающее животных, выполненное настолько искусно, что казалось живым.

<http://bllate.org/book/21221/2147425>