

В день открытия ресторана друзья и близкие двух владельцев, как по негласной договоренности, прислали множество подарков. Так на прилавке, за ним, а также на полках с витринами в отдельных комнатах появилось немало декоративных предметов. Большинство даров, как и полагается, были связаны с пожеланиями процветания и благополучия — символические жесты, призванные принести удачу.

Особенно выделялся подарок от Син Имина — небольшой писю*, держащий во рту медную монету. Даже посетители, приходившие расплачиваться за обед, не могли удержаться от того, чтобы пару раз погладить эту статуэтку. Цинь Ся был уверен, что пройдет немного времени, и поверхность писю заблестит от частых прикосновений.

(ПП: Писю изображается в виде крылатого льва. По поверьям может приносить богатство. Считается, что Писю имеет отличное чутьё на золото и серебро, а потому притягивает к себе богатство отовсюду.)

Что касается работы заведения... Как и многие подобные места, «Ресторан семьи Цинь» принимал гостей только в обеденные и вечерние часы. Меню корректировалось ежедневно, в зависимости от сезона и доступных свежих продуктов. Хотя лицензии на изготовление собственного вина у них не было, гостям предлагались различные алкогольные напитки.

Однако «Ресторан семьи Цинь» отличалось от других закусовых.

Фэн Хунъян, преподаватель уездного училища в Циньнани, в тот день, завершив утренние занятия, решил выйти на улицу в поисках еды. Конечно, в самом училище была столовая, где работала кухарка. Но еда, приготовленная в огромных котлах, оставляла желать лучшего. Ученики мирились с таким положением вещей, но преподаватели старались находить другие варианты — либо просили домашних принести еду, либо время от времени обедали где-то в городе.

Правда, на улице Хэлин выбор заведений был невелик. Вкусы еды в нескольких заведениях, которые он знал, давно начали приедаться. А отправляться куда-то дальше — значило рисковать опоздать к дневным занятиям.

«Да, суп из баранины или вонтоны, какими бы пресными они ни были, все же лучше, чем тушеное мясо с остатками щетины или овощи с песком», — думал он, сдержанно утешая себя.

С этими мыслями он вдруг оказался перед дверями нового заведения. Над входом висела свежая вывеска: темное дерево, покрытое блестящим лаком. Над крыльцом трепетал треугольный флаг с большим вышитым иероглифом «酒» (вино).

— Здесь раньше ведь была лавка с баоцзы? — пробормотал он, вдыхая носом воздух.

Нельзя было не признать: из заведения доносился восхитительный аромат еды, который моментально пробуждал аппетит. Фэн Хунъян стоял, разрываясь между желанием войти и

опасением, что обед здесь может оказаться слишком дорогим.

Суп из баранины с двумя порциями жареных лепешек обошелся ему всего в двадцать с лишним вэней. А здесь, судя по обстановке, одно блюдо наверняка стоило больше.

Конечно, у Фэн Хунъяна были деньги. Образованный человек с титулом цзюйжэня и жалованием уездного училища не бедствовал. Но он не мог себе позволить каждый день тратить на один обед по сотне вэней.

Пока Фэн Хунъян размышлял, не отложить ли посещение нового ресторана до следующей полочки, его уже заметил проворный работник заведения. С широкой улыбкой он обратился к нему:

— Уважаемый гость, заходите попробовать! У нас сегодня специальное предложение: комплексный обед для одного — одно мясное блюдо, два овощных и основное блюдо — всего за тридцать вэней. А если зайдете сейчас, получите еще и тарелку холодной закуски в подарок.

Эти слова заставили Фэн Хунъяна остановиться. Его заинтересовало новое для него слово «комплексный обед». После секундного колебания он повернул носок обуви в сторону двери и решительно зашел внутрь.

Оказавшись в помещении, он заметил, что за столами уже расселось семь-восемь человек.

Некоторые сидели группами, заказав по два-три блюда, и весело беседовали за выпивкой. Однако большинство, как и он, обедали в одиночку.

Фэн Хунъян заметил, что перед ними стояли не обычные чашки и тарелки, а прямоугольные деревянные подносы для еды. На каждом из них лежало несколько блюд, а также место для риса или паровых булочек.

— Это и есть «комплексный обед»? — спросил он у стоявшего неподалеку паренька.

Получив утвердительный ответ, он, вдохнув еще более насыщенный аромат еды, отбросил сомнения и выбрал место у окна.

— Принесите мне этот ваш «комплексный обед». Что в него входит? — поинтересовался он.

Работник по имени Цю Чуань отлично выучил меню перед первым рабочим днем.

— Уважаемый гость, наш «комплексный обед» меняется каждый день. Сегодня есть два мясных блюда на выбор: курица Лазычжи с чили для тех, кто любит острое, и жареное мясо для тех, кто острого не ест. Из овощных блюд можно выбрать два из четырех: тушеный тофу с

зеленым луком, сельдерей с тофу, тушеная зимняя дыня или хризантема с чесноком. А основное — паровые булочки или белый рис. Если вам этого недостаточно, за пять вэней можно есть основное блюдо сколько сможете.

— То есть можно съесть сколько угодно? — уточнил Фэн Хунъян с любопытством.

Паренек добродушно улыбнулся:

— Верно! Хоть десять булочек, но только здесь, на месте. Уносить с собой нельзя.

Фэн Хунъян удивленно поднял бровь. Курица с чили и жареное мясо выглядели как настоящие мясные блюда, а овощные варианты звучали достойно. За тридцать вэней попробовать свежеприготовленное жареное куда привлекательнее, чем снова пить баранью похлебку или есть вонтоны.

— Тогда мне курицу Лазычжи с чили, тушеный тофу... и давайте еще зимнюю дыню.

Как раз все эти блюда были его любимыми.

Ждать пришлось недолго. Еду принесла молоденькая девочка. Несмотря на юный возраст, она ловко управлялась с подносом.

— Уважаемый гость, ваш комплексный обед, — сказала она, поставив деревянный поднос перед ним.

Каждое блюдо было наполнено доверху. Фэн Хунъян сдержанно вдохнул аромат — это тот самый запах, который дразнил его на улице!

Он взял палочки и, даже не притронувшись к чайной чашке, сразу же попробовал курицу с чили. Фэн Хунъян любил острое, но найти действительно вкусное острое блюдо в Циньнэне было непросто. Местные жители не особо жаловали острую еду, и большинство заведений лишь слегка украшали блюда несколькими кусочками чили.

Однако, стоило первому кусочку курицы с чили коснуться языка, как Фэн Хунъян мгновенно понял, почему официант так тщательно уточнял, сможет ли он справиться с остротой этого блюда. Кусочки курицы, предварительно обжаренные в масле, были нарезаны небольшими ломтиками, покрытыми аппетитной хрустящей корочкой. Мясо было плотным, но при этом в нем не попало ни единого осколка костей. Вместе с ярко-красными кусочками перца в блюде присутствовали еще и зёрна душистого сычуаньского перца, которые приятно щекотали язык, оставляя за собой легкое онемение и непреодолимую пикантность.

Невольно рот наполнился слюной, и Фэн Хунъяну пришлось спешно отправить в рот большую ложку риса, чтобы унять огонь во рту.

Закончив с курицей, он перешел к тушеному тофу и зимней тыкве.

И тофу, и зимняя дыня были ингредиентами довольно простыми и дешевыми. Как бы Фэн Хунъян ни старался забыть, но кухарка из столовой уездного училища готовила их так часто, что это стало для него настоящим испытанием: куски тофу плавали в почти прозрачном бульоне, украшенные парой унылых зеленых луковых перьев, а зимняя дыня томилась в соевом соусе до состояния, при котором ее вкус было почти невозможно терпеть без кувшина воды под рукой.

Но то, что он ел сейчас, было несравнимо лучше. Каждый кусочек зимней дыни оказался нежным, пропитанным насыщенным ароматом соуса, а тофу буквально таял во рту, оставляя после себя легкий чесночный привкус. Фэн Хунъян зачерпнул ложку соуса от зимней дыни и вылил его на рис. Смешав, он подумал, что даже бульон от тушеного мяса не мог бы быть вкуснее. Недаром в книгах писали: «тушеная зимняя дыня может соперничать с жирным мясом».

Пока он ел, тарелка с маринованной редькой, которую дали в подарок, тоже опустела. Все блюда исчезли без остатка. Фэн Хунъян даже задумался, не сочинить ли стихи в честь этого обеда за тридцать медных монет.

Поглощенный едой, он не заметил, как почти пустое заведение постепенно заполнилось людьми. Теперь за каждым столом сидели посетители, оживленно беседующие и смакуя блюда. Фэн Хунъян не любил шум, поэтому, как только гул разговоров начал раздражать, он поспешно доел последние кусочки, махнул рукой официанту и расплатился.

По дороге обратно в училище его настроение заметно улучшилось. Теперь, когда рядом появилась такая отличная закусовая, можно было больше не переживать о том, где пообедать. Он твердо решил рассказать об этом коллегам, которым также приходилось терпеть еду из столовой.

Неудивительно, что среди посетителей было немало таких же ученых, как он. Как и предсказывал Цинь Ся, «Ресторан семьи Цинь» вскоре превратился в неофициальную «рабочую столовую» для преподавателей из близлежащих школ, включая уездное училище.

Всего за несколько дней комплексные обеды за тридцать монет распродавались задолго до окончания обеденного времени. Когда Фэн Хунъян пришел сюда в третий раз, он сразу выбрал место у окна. Еще в прошлый раз он приметил этот удобный столик, но тогда все места вдоль окна были заняты. Перед ним стоял узкий длинный стол, на котором, тем не менее, легко помещался один поднос. Поверхность стола сияла чистотой, на ней не было и следа жира. Рядом с окном стоял небольшой вазон с шелковыми цветами, а на стенах висели несколько свитков с картинами. Но на них не было изображений цветов, птиц, рыб или красавиц — только еда.

Причем это были не готовые блюда, а разные виды ингредиентов. Свежие рыбы, креветки и крабы, разноцветные овощи с яркими зелеными и желтыми оттенками, корзины с

разнообразными грибами, покрытыми капельками росы, словно только что сорванные с дерева сладкие фрукты...

Картины на стенах не были написаны мастерами высокого уровня, но их содержание поражало своей живостью и энергией. Они словно воплощали шумное и яркое настроение этого места.

Фэн Хунъян понял, что хозяин заведения не стремился к подражанию изысканной эстетике, а выбрал свой уникальный и жизнерадостный подход. Любованию картинами так увлекло его, что он чуть не оставил обед остывать.

Жуя «Три свежести» из сегодняшнего комплексного обеда, Фэн Хунъян продолжал рассматривать стены. Вторым блюдом, которое он выбрал, был Мапо-тофу — острое, ароматное и настолько насыщенное, что он боялся проглотить вместе с ним собственный язык. В этот день Фэн Хунъян впервые в жизни заказал дополнительную порцию — еще две чашки риса за пять вэней. Насытившись до отвала, он сидел с полным животом, издавая довольную отрыжку.

Когда подошло время расплатиться, знакомый работник с улыбкой предложил ему купить абонемент.

— Благодаря поддержке таких уважаемых гостей, нашему заведению сопутствует удача. Поэтому хозяин решил отблагодарить посетителей. Абонемент на десять обедов обычно стоит триста вэней, но в течение ближайших семи дней его можно приобрести всего за двести восемьдесят восемь. Кроме того, в подарок вы получите купон на одно блюдо стоимостью тридцать вэней, которым можно воспользоваться завтра.

Фэн Хунъян, уже ставший постоянным клиентом «Ресторана семьи Цинь», не стал долго раздумывать. Он сразу достал мелкие серебряные монеты из кошелька.

«Такое выгодное предложение нельзя упустить», — подумал он. Тем более он и так часто бывал здесь: лишняя выгода в одну-две монеты, да еще и подарок в виде дополнительного блюда, были отличным бонусом.

Через несколько минут ему вручили абонемент. На вид это был довольно изысканный бумажный талон. Очевидно, хозяин заведения заказал изготовление крупной печати, на которой была указана информация о том, что это за «абонемент», а также правила его использования. Надписи были четко отпечатаны красными чернилами. Единственное, что на талоне заполнялось вручную, — это дата. После внесения даты на талон ставилась дополнительная круглая печать «Ресторана семьи Цинь», чтобы избежать подделок.

Подарочный купон, названный работником «подарочной карточкой», был сделан из плотной ароматной бумаги, которая издавал легкий приятный запах. Такой купон было не стыдно передать даже в подарок. Фэн Хунъян аккуратно сложил стопку бумажных талонов и спрятал их во внутренний карман. Уже по дороге домой он размышлял, когда лучше всего использовать подарочный купон.

Вечером

Каждая лавка зажигала свои фонари, и «Ресторан семьи Цинь» не стало исключением.

Цю Чуань был слишком низкого роста, поэтому Цинь Ся пришлось выйти из задней кухни и, взобравшись на лестницу, повесить фонарь. Юй Цзюцюэ нервно следил за ним снизу, время от времени бросая взгляды на лестницу, которую с обеих сторон поддерживали брат и сестра Цю.

Когда фонарь наконец оказался надежно закреплён, Цинь Ся, спускаясь, перескочил последние две ступени лестницы и с лёгким хлопком прыгнул на землю. Этот манёвр заставил Юй Цзюцюэ вздрогнуть.

— Будь осторожнее! — воскликнул он.

Февральский ночной ветер ещё сохранял лёгкую прохладу. Цинь Ся с улыбкой принял заботливую упрёк своего супруга, обнял его за плечи и мягко подтолкнул в тёплое помещение.

Как главный повар, Цинь Ся мог покинуть кухню лишь на несколько минут. На обратном пути он проходил мимо обеденных столов в общем зале и сразу попался на глаза одному из завсегдатаев.

Управляющий винокурней, Пэн Чжэн, сидел с румянцем от нескольких выпитых чашек вина и, не отложив палочки с арахисом, окликнул его:

— Босс Цинь, наша рыба с квашеной капустой всё ещё не готова?

Цинь Ся, улыбнувшись, ответил:

— Не переживайте, она уже тушится. Я сейчас пойду проверю.

Юй Цзюцюэ временно передал управление стойкой брату и сестре Цю и пошёл за Цинь Ся в задний двор. Отдельные комнаты для гостей пока пустовали, и, свернув за угол, они вошли на кухню, где на трёх плитах одновременно готовились разные блюда.

Чжэн Синьхуа, занятая у одной из плит, кивнула в знак приветствия, заметив их.

Юй Цзюцюэ достал платок и вытер пот со лба Цинь Ся.

— Работа идёт лучше, чем мы ожидали. Нам всё-таки нужно нанять ещё одного повара. Ты не

справишься в одиночку, рано или поздно это доведёт тебя до болезни.

Прошло уже почти полмесяца с момента открытия ресторана, и каждый день он был полон гостей. Обычно последнюю створку двери снимали за несколько минут до полудня, а закрывали заведение уже глубокой ночью. По сравнению с другими заведениями, которые начинали работу на рассвете, «Ресторан семьи Цинь» можно было считать спокойным местом.

Но даже при таком графике Цинь Ся проводил на кухне с утра до вечера, словно укоренившись там. Всего за несколько недель он заметно похудел, что не ускользнуло от внимания Юй Цзюцюэ. Это было не первое его замечание на эту тему, и Цинь Ся понимал, что супруг говорит серьёзно.

Если честно, виноват был он сам, недооценив объём работы. В прошлой жизни он управлял небольшим частным рестораном на четыре столика с системой предварительных заказов, что позволяло ему работать спокойно и размеренно. Но тогда у него уже была своя квартира, машина и семизначный банковский счёт, обеспечивавший финансовую свободу.

А здесь ему предстояло всё начинать с нуля. Нанять повара означало взять на себя значительные расходы. Он надеялся отложить эту статью затрат, но теперь стало очевидно, что без этого не обойтись.

Цинь Ся пообещал Юй Цзюцюэ, что уже завтра повесит объявление о найме повара на двери ресторана. Однако пока этого не случилось, ему предстояло самостоятельно справляться с кипящими котлами перед ним.

Рыба в квашеной капустой вскоре была подана на стол, а вместе с ней – ещё одно блюдо, тушёное мясо в остром соусе. Оба блюда славились своей остротой, поэтому не все могли их оценить, и сегодня вечером их заказали только за одним столом.

Но стоило еде появиться в зале, как взгляды всех присутствующих устремились к тому самому столу. Причина была проста – аромат блюд оказался настолько необычным и притягательным, что невозможно было устоять!

Мужчина, сидевший напротив Пэн Чжэна, машинально сглотнул слюну. Он даже не успел ничего сказать, как встретился с лукавым взглядом старого друга.

Три четверти часа назад

Тао Кэ вместе с другом, которого не видел долгие годы, оказался у дверей «Ресторана семьи Цинь» на улице Хэлинь. Он остановился у ступенек, внимательно оглядел фасад и нахмурился.

— Эй, старина Пэн, эта закусочная выглядит такой тихой и неприметной. Уверен, что здесь вкусно?

Мужчину, который сопровождал Пэн Чжэна, звали Тао Кэ. Ранее они оба служили помощниками в винокурнях уезда. Позже Пэн Чжэн дослужился до управляющего, а Тао Кэ, воспользовавшись удачным случаем, перебрался в соседний уезд Чуньтай. Там он на заработанные деньги и приданое жены открыл крохотную винную лавку, где сам стал хозяином.

Теперь, вернувшись в родной уезд, он мог похвастаться статусом «управляющего Тао». Хотя на вид его положение не выглядело столь блестяще, как у управляющего Пэн Чжэна, их дружба осталась неизменной.

Этим утром, после вчерашнего ужина, где они с Пэн Чжэном вдоволь побеседовали за чашкой вина, Тао Кэ намеревался прогуляться по старым местам. Но старый друг с энтузиазмом потащил его сюда, заявив, что хочет угостить его чем-то таким, чего даже в столице уезда не попробуешь.

По правде говоря, Тао Кэ изначально был полон ожиданий, пока они шли. Он всё время спрашивал, направляются ли они на улицу Баньцяо или Любао. Ведь по его мнению, самые достойные рестораны в уезде можно найти только там.

Каково же было его удивление, когда, пройдя множество закоулков, Пэн Чжэн привёл его на улицу Хэлинь.

«Это же где-то рядом с уездной школой», – подумал он, – «Здесь полно учеников, но где тут найти достойное место для еды?»

В памяти Тао Кэ улица Хэлинь ассоциировалась разве что со знаменитыми баоцзы семьи Хэ. Эти баоцзы действительно были замечательными – с тонким тестом и сочной начинкой, от которых текли слюнки. Но теперь на месте лавки баоцзы открылась новая закусочная, и Тао Кэ внутренне усомнился: может ли она превзойти всё, что он знал о местной кухне?

Когда они зашли в ресторан и познакомились с хозяином – молодым человеком по имени Цинь, сомнения Тао Кэ лишь усилились. Он заметил, что владелец едва ли старше его собственного сына. Как такой молодой человек может готовить что-то достойное?

По мнению Тао Кэ, в нормальном ресторане повар его возраста в лучшем случае резал бы овощи на кухне, и уж точно не мог бы стоять за плитой.

В тот момент, когда Тао Кэ высказал свои сомнения, Пэн Чжэн не стал сразу отвечать. Вместо этого он медленно взял палочками кусочек холодной закуски, поданной рестораном бесплатно, – тофу с зелёным луком, красным луком и жареным арахисом. Он с явным удовольствием прожевал, проглотил и только после этого произнёс:

— Вчера вечером ты у меня дома попробовал ту кисло-острую лапшу. Как тебе её вкус?

Тао Кэ провёл рукой по губам, вспоминая.

— Лапша была действительно хороша.

Как и Пэн Чжэн, Тао Кэ любил острую пищу. Когда они вместе работали в винокурне, они запросто могли съесть по две больших лепешки с одной тарелкой острой маринованной редьки. Вчерашняя кисло-острая лапша, принесённая старым другом, пленила его с первого вдоха: аромат заставил его сглотнуть слюну, а вкус оказался даже лучше ожиданий.

Ещё вчера он хотел спросить, откуда у Пэн Чжэна, никогда прежде не занимавшегося ресторанным делом, взялся такой рецепт. Говорили, что одной этой лапшой можно ежедневно зарабатывать солидные деньги. Однако вчера Пэн Чжэн явно намеренно не стал раскрывать секрет. Сегодня же он, наконец, признался:

— Эта кисло-острая лапша — дело рук босса Циня. А сама лапша — это всего лишь одно из множества блюд на его кухне.

Тао Кэ удивился.

— Ты говоришь о том молодом хозяине, которого мы только что видели?

Пэн Чжэн, закусывая семечками и орехами, поданными для ожидания заказов, кивнул.

— Именно.

Тао Кэ шумно цокнул языком.

— Если это действительно так, я начинаю с нетерпением ждать этой трапезы.

И всё же вскоре он понял, что был слишком сдержан в своих словах. В сравнении с блюдами, которые вскоре оказались на столе, кисло-острая лапша действительно могла считаться лишь лёгкой закуской.

Первым подали блюдо под названием «Три хрустящих закуски из горного края». По словам Юй Цзюцюэ, который лично принёс блюдо, оно было приготовлено по рецепту прошлой династии.

Когда друзья изучили три ключевых ингредиента, они поняли, почему Юй Цзюцюэ рекомендовал попробовать именно это блюдо, заметив, что его можно приготовить только в это время года.

— Грибы, весенний бамбук... а это что?

Тао Кэ поднял палочками кусочек и вдруг понял:

— Это, кажется, побеги годжи?

Пэн Чжэн не стал раздумывать. Вместо того чтобы угадывать, он сразу принялся за еду.

Вкус был ярким, но при этом позволял почувствовать естественный вкус каждого ингредиента. Приправы – ароматное кунжутное масло, соль и перец – лишь подчёркивали, но не затмевали основного вкуса. Особенно впечатляли свежесть и хрустящая текстура сезонных весенних овощей, которые словно вобрали в себя дух пробуждающейся природы.

Это блюдо напомнило Тао Кэ, как в прошлом году на Новый год его семья, следуя традиции, заказала в ресторане специальное весеннее блюдо Чуньпань для праздничного стола. Чуньпань — это первые свежие овощи весны, нарезанные тонкими полосками и завернутые в тонкие весенние блинчики. Однако честно говоря, тот чуньпань, который они заказали тогда, оказался разочаровывающим: вероятно, из-за большого количества заказов блюда готовились заранее. Когда они открыли контейнер дома, блинчики были уже слегка подсохшими и утратили свою мягкость.

Та трапеза оставила у Тао Кэ чувство неудовлетворенности, но сегодняшнее блюдо — «Шаньцзя саньцуй» (Три хрустящих закуски из горного края) от ресторана семьи Цинь — словно восполнило ту самую утраченную весеннюю свежесть.

— «Три хрустящих закуски из горного края» — какое замечательное название, — сказал он, наслаждаясь каждым кусочком и снова и снова вспоминая вкус.

После этого на стол подали два основных горячих блюда. Одно зеленого цвета, другое красного — это были рыба с квашеной капустой и ломтики мяса в остром соусе. Вместе они создавали на столе приятный визуальный контраст.

Как гость, Тао Кэ получил приглашение первым попробовать блюда. Он без лишней церемонии протянул палочки, чтобы взять кусочек рыбы, но чуть было не упустил его — тот оказался слишком скользким. Со второй попытки он, наконец, ухватил дрожащий ломтик и с нетерпением отправил его в рот.

После восхитительного блюда «Шаньцзя саньцуй» любые сомнения в ресторане отпали. Но вкус рыбы оказался для него совершенно неожиданным.

Он предполагал, что рыба будет обладать характерной упругостью свежего мяса. Но на деле ломтики оказались без костей и чрезвычайно нежными, почти как шелковистый тофу. Не успев переварить впечатления, он быстро съел еще один кусочек рыбы, а затем добавил к ней

немного кислой капусты. Теперь его аппетит окончательно разыгрался.

Кислая капуста и острый перец идеально дополняли друг друга. Это было совсем не похоже на кислую капусту, которую он пробовал в других местах, где после первоначальной кислинки оставался неприятный горьковатый привкус.

Помимо этого, в суп по их просьбе добавили дополнительные ингредиенты: немного бататной лапши и кусочек замороженного тофу. Эти два блюда, вместе с остро-кислым супом, прогревая желудок, сопровождалась горячей ложкой риса. Съев всё это, Тао Кэ неожиданно для себя подумал, что было бы здорово снова переехать обратно в Циньнань.

Видя, как старый друг ест, даже не поднимая головы, Пэн Чжэн не удержался и напомнил:

— Ты не только ешь рыбу, попробуй эти ломтики мяса в остром соусе. Смотри, они уже остыли.

Когда это блюдо только подали, сверху была вылита горячая, кипящая масляная заливка, издающая громкое шипение. Пробовать его сразу было рискованно: можно было обжечь язык до волдыря. Поэтому оба, не сговариваясь, оставили его остывать. Но как только дым и пар утихли, Тао Кэ уже не мог ждать.

Если вкус рыбы с квашеной капустой ещё можно было себе представить заранее, то реальное исполнение Шуйчжу жоупянь оказалось совсем не таким, как подсказывало название блюда.

Ещё перед подачей, когда Юй Цзюцюэ, супруг хозяйина, назвал это блюдо острым, Тао Кэ едва ли не подумал, что ослышался. Однако, отодвинув верхний слой зеленого лука и перца чили, они наконец-то увидели мясные ломтики, плавающие в густом бульоне.

Каждый взял по кусочку мяса с добавлением нескольких соевых проростков. Первое, что ощутили, было жгучее тепло. Горячее масло запечатало вкус блюда, удержав температуру почти такой же, как сразу после снятия с огня.

Затем последовали жгучий вкус сычуаньского перца и острота, которые переплелись в совершенно новый уровень аромата. Мясные ломтики были столь же нежными, как и рыба в предыдущем блюде, но ощущение от них было совершенно другим. Язык чувствовал текстуру мяса, а острота была более чистой, аромат — более глубоким и насыщенным.

Без преувеличений: после нескольких кусочков эти двое, считающие себя способными выдерживать острую пищу, оказались покрыты потом. Пэн Чжэн решительно поднял руку и окликнул проходящего мимо официанта:

— Парень, принеси нам ещё две чашки риса!

* Курица Лазычжи ㄐㄨㄣˊ ㄌㄞˊ ㄓㄨㄣˊ ㄓㄩ

Зимняя дыня с тофу ㄓㄩㄣˊ ㄉㄩㄣˊ ㄗㄨㄞˊ ㄗㄩ ㄉㄨˊ ㄉㄨ

Свинина по-сычуаньски Шуйчжу жоупянь ㄕㄨㄞˊ ㄗㄩㄢˊ ㄕㄨㄞˊ ㄓㄨㄞˊ ㄓㄨㄞˊ ㄓㄨㄞˊ

<http://bllate.org/book/13601/1206049>