

После неожиданно устроенного «свадебного банкета» Юй Цзюцюэ целых три дня страдал от болей в пояснице и ниже.

Цинь Ся и намёка на недомогание не подавал, напротив, выглядел бодрым и полным сил. Однако Юй Цзюцюэ вчера неосторожно попал под несколько капель дождя, и сегодня уже начал чихать. Цинь Ся почувствовал себя виноватым и приготовил для супруга несколько сладких напитков и супов, чтобы смягчить вкус лекарств. Вместе с горой сладостей, купленных в «Ган Юань Чжай», это быстро перебило горький запах лекарств, оставив после себя лёгкий, едва уловимый сладкий аромат.

Конец февраля

Управляющий Син Имин, долго вынашивавший идею совместной встречи, наконец собрал достаточное количество участников. Это застолье должно было удовлетворить вкусы всех приглашённых, ведь Син Имин никак не мог позволить себе опозориться.

Цинь Ся тщательно обдумывал меню, заполняя едва ли не целый свиток списками блюд, ингредиентов и специй. Рядом с ним Юй Цзюцюэ аккуратно растирал тушь, в то время как в корзинке для шитья рядом лежала почти готовая новая пара обуви, в которой оставалось соединить верх с подошвой.

В день банкета.

Отдельная комната ресторана была тщательно убрана. В вазы поставили свежие, яркие цветы, а на столах стояли целые сервизы из белоснежного фарфора с рисунками ласточек, вьющихся вокруг веток. Всё это сияло в мягком весеннем свете, ожидая гостей.

Цинь Ся, выбрав подходящий момент, отправился на кухню, чтобы заранее подготовить блюда, требующие долгого приготовления.

Син Имин пригласил пятерых владельцев магазинов. Включая его, за столом оказалось шесть человек. Цинь Ся приготовил восемь горячих блюд, один суп, один десерт, а также несколько тарелок холодных закусок и фруктов. Среди них были обещанные ранее Син Имину блюда из свиных кишок и его фирменное блюдо из свинины.

По обычаю свиные кишки в Даюне не подавали на званых обедах. Однако Син Имин заранее попросил включить их в меню, заверив, что приглашённые — настоящие гурманы, ценящие вкус, а не формальности. Никто из них не будет настаивать на наличии на столе привычных для банкетов морских огурцов или акульих плавников. Главное — чтобы было вкусно!

Чтобы удовлетворить вкусы гостей и сохранить престиж, Цинь Ся сразу вспомнил одно из знаменитых блюд шаньдунской кухни — «Свиные кишки в девять оборотов» (Цзючжуан дачан). Это блюдо известно своим гармоничным сочетанием кислого, сладкого, ароматного и солёного вкусов. Они превращают свиные кишки, считающиеся простым ингредиентом, в изысканное

блюдо, достойное званого стола, что само по себе требует немалого мастерства.

Для его приготовления Цинь Ся попросил мясника Го доставить лучшие, свежие, белоснежные свиные кишки. Свиные кишки известны своим специфическим запахом, от которого нужно полностью избавиться. Для этого их требуется тщательно промыть.

Первый этап: промывание холодной водой, чтобы удалить загрязнения и поверхностную слизь.

Второй этап: тереть кишки сухим крахмалом, чтобы избавиться от остатков слизи.

Третий этап: использовать уксус для устранения запаха, а затем вновь промыть их водой.

Четвёртый этап: бланшировать в кипятке до изменения цвета.

После этих процедур запах, который кому-то может нравиться, а кому-то нет, полностью исчезает. Кишки становятся бледно-жёлтыми снаружи и белоснежными внутри.

Однако, это только начало процесса.

Чжуан Син принёс большую связку лука-порея, уже очищенного и подготовленного. По указанию Цинь Ся он нарезал его так, чтобы длина каждого стебля соответствовала длине кусочков кишок. Затем Цинь Ся, взяв каждую полоску лука, начал аккуратно проталкивать её внутрь свиных кишок.

— Перед обжаркой кишки нужно отварить, чтобы они сохранили форму. Это сделает блюдо более эстетичным на тарелке, — объяснил он.

В ресторанных блюдах, в отличие от домашних, важна не только вкусовая составляющая, но и изысканная подача. Цинь Ся часто забавлялся, вырезая цветы из редьки. Чжэн Синхуа и Чжуан Син тоже пробовали перенять это мастерство, но пока без особых успехов.

Когда обработанные свиные кишки были отправлены в кастрюлю вместе со специями, Цинь Ся взялся за следующее блюдо — «Свинина Дунпо» (Дунпо жоу).

Мясо в горшочке от семьи Чан заслужило широкую известность, и такие гости, как Син Имин, скорее всего, уже его пробовали. Однако, для классического блюда из свинины Цинь Ся выбрал именно «Дунпо жоу».

На разделочной доске лежал красивый кусок свиной грудинки. Одно прикосновение к нему давало понять, что это превосходное мясо: плотное, с упругой кожей и обильными прослойками жира. Цинь Ся внимательно осмотрел кусок мяса, прикинул размеры и сделал точный разрез. Через некоторое время довольно большой кусок свиной грудинки превратился

в идеально ровные квадраты одинакового размера. Цинь Ся взял несколько заранее вымоченных хлопковых нитей и аккуратно обвязал каждый кусочек мяса, завязав узлы строго и ровно.

На кухне было три очага: два занимал Цинь Ся, а третий использовала Чжэн Синхуа, которая готовила для гостей зала заказанное ими блюдо — «Хойго жоу» (Обжаренная свинина).

В густом аромате блюд Чжуан Син бегал между очагами, помогая с работой то с одной, то с другой стороны. Он не мог не заметить, что ни Чжэн Синхуа, ни сам Цинь Ся, даже при приготовлении сложных блюд, не выгоняли его из кухни. Это вызывало у него недоумение. Вспоминая своё прежнее место работы в большом хозяйстве семьи Лю, Чжуан Син знал, что тамошний шеф-повар берег свои секреты как зеницу ока.

Там он, как низший работник кухни, даже приблизиться не мог, когда готовились фирменные блюда. Более того, у шеф-повара был запертый на замок ящик, где хранились его уникальные специи. Говорили, что даже собственный сын шефа ни разу не открывал этот ящик.

Чжуан Син понимал, что навыки повара — это его главная ценность. Если кто-то освоит фирменное блюдо шефа, то тому грозило бы увольнение. Однако Цинь Ся, несмотря на свою молодость, демонстрировал мастерство, не уступающее лучшим поварам семьи Лю. Его блюда были необычны, каждое из них уникально, и, казалось бы, именно это требовало бы особой скрытности.

Но Цинь Ся, напротив, ничего не скрывал: все ингредиенты, специи и процесс приготовления были на виду, доступные для наблюдения. Чжуан Син не мог поверить в такую открытость. Он подозревал, что, несмотря на видимую прямоту, Цинь Ся всё же скрывает какие-то секреты — возможно, в ещё более изощрённой форме. Это казалось более естественным и соответствующим человеческой природе.

— Чжуан Син, принеси глиняный горшок. Положи внутрь бамбуковую решётку, а сверху добавь зелёного лука и крупно нарезанного имбиря, — сказал Цинь Ся, прервав размышления помощника.

Тем временем он уже закончил обжаривать кусочки свиной грудинки. Мясо аппетитно шкворчало, выделяя масло, его поверхность покрылась золотистой корочкой, которая только усиливала желание сразу откусить кусочек.

Цинь Ся установил железный котелок на огонь, взял кусок каменного сахара и начал готовить карамель для придания блюду цвета. Каменный сахар медленно плавился в горячем масле, мелко пузырясь. Когда он полностью растаял, Цинь Ся добавил в него немного воды — это был ключевой момент для придания «Дунпо-жоу» нужного оттенка.

— Чжангуй, глиняный горшок готов, — доложил Чжуан Син.

Цинь Ся взял тарелку с обжаренной свининой и аккуратно разложил кусочки на решётку внутри горшка, подложив под мясо нарезанный зелёный лук и имбирь. Затем он добавил соевый соус, свежеприготовленную карамельную воду, чашку вина «Хуа-дяо» и столько воды, чтобы она полностью покрывала мясо.

Закрыв горшок крышкой, Цинь Ся строго указал:

— Следи за огнём. Как только закипит, убери несколько поленьев, чтобы оставить слабый огонь для томления. Через три четверти часа зови меня.

Чжуан Син энергично закивал.

С этими двумя сложными блюдами было покончено, и оставшиеся блюда были куда проще в приготовлении.

Цинь Ся планировал приготовить «Чжоу ба куа» (Обжаренные восемь кусков), «Суои сяцю» (Креветочные шарики в соломенном плаще) и «Сянкао янтуй» (Ароматный запечённый бараний окорок). Кроме того, в меню значились несколько вегетарианских блюд, которые нужно было готовить только после прибытия гостей.

К четвертой страже (около 15:00) в отдельной комнате «Ресторана семьи Цинь» собрались все приглашённые. Хозяин встречи, Син Имин, занял место хозяина стола, а пять приглашённых расположились вокруг него. Главным среди них был пожилой торговец в богатом шёлковом одеянии.

Когда гости только прибыли, Син Имин представил его Цинь Ся: это был Сан, владелец шёлкового магазина, самый старший из присутствующих.

— У управляющего Сана есть ещё одна примечательная связь: он зять господина Суна, — добавил Син Имин, понизив голос, чтобы только Цинь Ся мог слышать.

При этих словах Цинь Ся сразу вспомнил «семейные сплетни семьи Сун», о которых рассказывал Вэй Чао.

— Это тот самый старший брат покойной госпожи Сун? — осторожно уточнил Цинь Ся.

Син Имин не удивился тому, что Цинь Ся знал о подобных деталях, и подтвердил:

— Именно. Семья Сан всегда была зажиточной, а раньше их состояние даже превосходило богатства дома Сун. Когда госпожа Сан вышла замуж за господина Суна, многие считали, что это был неравный брак.

Однако со временем дела семьи Сан пошли на спад, в то время как дом Сун процветал, постепенно завоевывая титул самого богатого рода в округе Цинань.

Цинь Ся невольно подумал, что округ действительно слишком мал — любой человек, о котором пойдет речь, так или иначе оказывается связан с домом Сун.

Судя по всему, тот факт, что господин Сун души не чает в своей наложнице, но не решается официально возвести её в статус главной жены, тоже связан с влиянием семьи Сан. Тем не менее, Цинь Ся быстро отложил эти размышления в сторону.

Сан Чэнхуа, как оказалось, действительно был довольно высокомерен. Было видно, что он смотрел свысока на «Ресторан семьи Цинь», считая его маленькой харчевней. Как господину Сину удалось пригласить такого человека, оставалось загадкой.

Раз уж он пришел, Цинь Ся считал, что нужно сделать всё, чтобы гость ушел довольным. Сан Чэнхуа, однако, изначально не был впечатлен. Он действительно любил изысканную еду, но, в отличие от Син Имина, никогда не удостаивал вниманием уличные ларьки или небольшие забегаловки. Его любимыми местами были два самых известных ресторана города — «Чаньюэлоу» и «Байвэй Сюань». Первый славился своим блюдом из мяса в горшочке, а второй — изысканной уткой в ста специях.

Но недавно «Чаньюэлоу» оказался в центре неприятных слухов, а шеф-повар из «Байвэй Сюаня» временно оставил работу из-за болезни супруги. Его место занял старший ученик, и хотя большинство посетителей разницы не заметили, Сан Чэнхуа сразу понял, что вкус изменился. Ученику потребуется ещё немало времени, чтобы достичь уровня своего наставника.

И вот в этот момент Син Имин прислал ему приглашение на ужин в «Ресторан семьи Цинь», недавно открывшейся на улице Хэлинь. Когда Сан Чэнхуа увидел приглашение, его лицо выразило недоумение.

— «Ресторан семьи Цинь»? Что это за место?

Он даже никогда раньше не слышал об этом заведении.

Кто бы мог подумать, что ответ на вопрос о «Ресторане семьи Цинь» в итоге дал сын Сан Чэнхуа, который учился в окружной школе и был самым перспективным в семье.

— «Ресторан семьи Цинь» находится рядом с нашей школой. В обед за тридцать вэнь можно съесть горячий и вкусный обед. Даже наши учителя, недовольные едой в столовой, часто ходят туда за чем-то вкусным.

Но сын, как и отец, привык к роскоши, поэтому и сам «комплексный обед» за тридцать вэнь

оценить не удосужился. Еду из школьной столовой он презрительно называл «пищей, которой и собака не притронется», и всегда заставлял слуг семьи Сан доставлять ему обед на карете прямо к школе.

Хорош ли «Ресторан семьи Цинь», сын тоже не знал.

Услышав, что еда в этом месте стоит так дешево, Сан Чэнхуа едва не вернул приглашение от Син Имина. Однако, подумав, он решил иначе. Сан Чэнхуа отлично знал, насколько разборчив Син Имин, и если тот настолько уверенно написал название заведения на приглашении, значит, ему есть что показать. После коротких раздумий Сан Чэнхуа всё же решил принять приглашение. К тому же другие гости были старыми знакомыми, с которыми стоило встретиться и поговорить.

Когда он наконец оказался в изящной комнате «Ресторана семьи Цинь», его предвзятое отношение начало слегка рассеиваться. Конечно, интерьер заведения и близко не походил на роскошные залы «Чаньюэлоу» и «Байвэй Сюань», где столовые приборы изготавливались из чистого серебра, а стены украшали резные узоры. Обед в этих заведениях стоил сотни лян и был доступен лишь самым богатым жителям округа Цинань.

Но «Ресторан семьи Цинь» оказался вовсе не таким заурядным, каким Сан Чэнхуа ожидал его увидеть. Если «Чаньюэлоу» и «Байвэй Сюань» можно сравнить с золотыми ветвями и листьями, то «Ресторан семьи Цинь» — это маленькая, изящная жемчужина, по-своему утончённая. Посуда, словно тщательно отобранная хозяином заведения, выглядела элегантно. Цветы в вазах были расставлены с любовью, их композиция была продумана до мельчайших деталей.

Сан Чэнхуа решил, что стоит посмотреть, какими яствами порадует его это место, раз уж Син Имин организовал здесь такой важный обед.

Перед подачей горячих блюд на стол вынесли холодные закуски. Было предложено два мясных и два овощных блюда, которые отличались своей свежестью и яркостью подачи, сразу привлекая внимание.

Особенно выделялись две тарелки. Одна из них — салат из чесночных стрелок. Никто из присутствующих никогда ранее не пробовал это блюдо. Во-первых, само по себе сочетание удивляло, а во-вторых, подача была изысканной: стрелки чеснока были уложены в форме распустившегося цветка, а его центр украшали ягоды годжи.

Вторая — кисло-острые куриные лапки. Косточки были полностью удалены, а вокруг располагались яркие красные и зеленые кусочки перца. Едва поднося палочки к тарелке, уже можно было ощутить аппетитный кисло-острый аромат, который буквально будоражил вкусовые рецепторы.

Куриные лапки заслужили особенно восторженные отзывы. Даже Сан Чэнхуа кивнул с одобрением:

— Кости удалены идеально, мясо полностью пропиталось маринадом, и нет ни малейшего привкуса сырости или запаха.

Присутствующих гурманов особенно заинтересовала необычная кислинка блюда. Все начали гадать, какие именно ингредиенты использовались, ведь было очевидно, что тут дело не обошлось простым рисовым уксусом. Но размышления о составе пришлось отложить, так как на стол начали подавать горячие блюда.

Первым подали чжуо ба куаи — загадочное блюдо с непонятным названием, которое оказалось приготовленным из курицы. Для него использовали только крылышки и ножки, которые сначала обжаривали в масле, а затем тушили в соусе с добавлением вина.

Все присутствующие оказались местными жителями из округа Пинъюань, где традиционно любят более солёные блюда. Учитывая это, Цинь Ся при приготовлении добавил чуть больше соли и соевого соуса, чем делал бы для себя. И, как оказалось, гости были в восторге.

Затем подали суои ся цю — знаменитое блюдо из южных регионов, также известное как «шаосинские креветочные шарики». Эти шарики готовят из фарша креветок, смешанного с яйцом, формируя из массы идеальные круглые формы, которые обжаривают до золотистой корочки и подают с соусом. Название « » («соломенная накидка») связано с техникой приготовления: яйцо покрывает шарики тонкой кружевной оболочкой. К тому же важно, чтобы форма шариков не нарушалась при готовке — чем они круглее, тем лучше.

Шарики оказались хрустящими снаружи и невероятно нежными внутри, а свежий вкус креветок приятно заполнял рот. Цинь Ся также добавил небольшое новшество — к стандартному соусу он предложил сладкий соус на основе мёда и фруктов.

Гости были очарованы. Эти два мясных блюда сопровождалось яичным суфле Три Вкуса и обжаренными овощами «Четыре радости», которые довели гостей до состояния приятного оцепенения.

— Кто бы мог подумать, что среди простых городских заведений можно найти место с такими изысканными вкусами. В плане выбора еды мы все, конечно, уступаем нашему уважаемому хозяину, управляющему Сину! — раздалось со всех сторон стола в унисон.

Один из гостей, вдохновлённый обсуждением, поднял свою чашу с вином, и остальные тут же последовали его примеру, поднимая свои бокалы и осушая их до дна.

Синь Имин окинул взглядом стол, заметив, что блюда постепенно заканчиваются, но главного «гвоздя программы», специально заказанного им, так и не подали.

Где же его любимое блюдо из свиных кишок?

Только он собрался спросить об этом у юноши-официанта по имени Чуань, как дверь открылась, и Цинь Ся лично вошёл в комнату с заветным блюдом.

На ослепительно белой фарфоровой тарелке ровными порциями лежали свиные кишки, нарезанные на кусочки, напоминающие крупные кольца. Один край тарелки украшал вырезанный из редьки цветок, а сверху всё было покрыто густым соусом, который при свете лампы мерцал блестящей глазурью.

Гости не смогли удержаться, и несколько пар палочек сразу потянулись к тарелке.

Первая порция блюда вызвала у Син Имина неподдельный восторг. Он любил разнообразные вкусы и никогда не брезговал субпродуктами, будь то свиные кишки или даже мозги. В его списке было всё: и жареные, и карамелизированные, и приготовленные до хрустящей корочки кишки. Но вот такое исполнение он пробовал впервые.

Вкусовое ощущение этого блюда сложно было передать одним словом — оно раскрывалось постепенно, каждый кусочек приносил новые оттенки вкуса.

Хотя он так и не понял, почему блюдо названо «Свиные кишки в девять оборотов», ему показалось, что это название прекрасно отражает его богатую, многослойную структуру вкуса.

Следующим подали знаменитое «Мясо Дунпо», которое вызвало не меньше восхищения.

— Уже давно я не видел столь искусно приготовленного мяса, - Сан Чэнхуа погладил свою короткую бороду, внимательно изучая кусок мяса, который официант аккуратно выложил на его тарелку ложкой.

Мясо было изумительного вида: его поверхность сверкала красноватым глянцем, словно агат, кожа напоминала полупрозрачный нефрит, а под ней чередовались слои нежного жира и сочного мяса. От одного прикосновения палочек мясо рассыпалось, и его можно было даже просто зачерпывать ложкой.

— Малец, а почему это мясо называется «Дунпо»? Уж не связано ли это с каким-нибудь интересным рассказом?

Этим вопросом заставить Цю Чуаня врасплох было невозможно. Ещё до того, как эти гости сели за стол, он успел выучить от своего хозяина все легенды, связанные с подаваемыми блюдами, наизусть. И теперь, энергично жестикулируя, он начал рассказывать гостям увлекательную историю об одном из великих поэтов прошлой династии, знаменитом Су Дунпо, который не только прославился своими стихами, но и стал вдохновением для создания этого блюда.

Выслушав рассказ, гости разразились смехом. Один из гостей, круглолицый управляющий, сказал:

— Этот молодой хозяин заведения, видно, и впрямь с толком и умением. Даже такие забавные анекдоты знает!

Затем он первым вытащил из кармана деньги и наградил Цю Чуаня.

— Парень, это тебе на чай! С твоими талантами, если однажды устанешь быть помощником в ресторане, можешь отправляться в чайный дом рассказывать истории!

Этот управляющий по фамилии Сяо большую часть года сопровождал торговые караваны, объезжая дальние земли. На этот раз он задержался после праздников, и Син Имин удачно поймал его, чтобы пригласить на ужин.

Как только один из гостей дал чаевые, остальные тоже не захотели оставаться в стороне.

Цю Чуань быстро собрал свои богатые вознаграждения, многократно поблагодарил гостей и удалился за дверь.

Когда дверь отворилась и снова закрылась, нос господина Сяо уловил знакомый аромат.

— Эге, кажется, я почувствовал запах баранины!

Сяо Шоу, хорошо знающий западные торговые пути, дважды отправлялся в те края вместе с караванами. Когда ему говорили, что его место за подсчётом прибыли в лавке, а не в пустыне, где только песок кругом, он с улыбкой отвечал:

— Только на западе можно выпить крепкого вина и попробовать настоящую баранину!

Даже вернувшись в родной уезд, он часто искал, где бы раздобыть вкусной баранины. Но местные блюда, как он считал, были слишком скромными: супы, потрошки или тушёные головы. Это не приносило того удовольствия, как когда-то жареное мясо, от которого текли соки и появлялся аппетит.

И вот неожиданно он увидел целую ногу барашка прямо на столе в «Ресторане семьи Цинь». На баранине были сделаны аккуратные надрезы, её посыпали смесью специй, включая редкие пряности, привезённые из западных земель. Рядом лежал изысканный нож с рукояткой, украшенной резьбой, предназначенный для нарезки мяса.

Сяо Шоу, увидев нож, сразу узнал его: это был товар из его магазина!

Он подумал про себя, что этот ужин удался на славу. Решив отблагодарить хозяина заведения, он задумал отправить Цинь Ся красивых ножей и других западных диковинок, чтобы, как и Син Имин, получить особенное отношение, когда будет приходить сюда снова.

Когда речь зашла о баранине, все знали, что Сяо Шоу настоящий знаток в этом деле. Поэтому, как только принесли жареную ножку барашка, он не стал скромничать и лично взялся за нож. Лезвие прорезало золотистую, пропечённую корочку, обнажив нежное, сочное мясо внутри.

Сяо Шоу ел, не поднимая головы, и лишь раз за разом произносил:

— Настоящее!

Такую баранину он ел лишь однажды, когда был на западных землях. Вкус тогда был настолько запоминающимся, что ещё долго он вспоминал те дни.

Сегодняшняя порция из «Ресторана семьи Цинь» практически не уступала западной, за исключением того, что местная баранина всё же была чуть менее жирной и нежной, чем та, что растёт на бескрайних пастбищах степей. Но этот небольшой нюанс никак не умалял общего впечатления.

Помимо баранины, подали ещё одно блюдо — «Суп с шелком из сушёного тофу», рецепт из Янчжоу. Оно мгновенно вызвало восхищение у Чжу, одного из гостей, чья супруга была родом из Янчжоу. Он прямо заявил:

— Это действительно аутентично!

После ужина все гости остались довольны. Меню не содержало дорогих ингредиентов, если не считать баранину, но блюда были настолько вкусными, что тарелки остались пустыми. Даже сытые до отвала гости едва ли могли удержаться от последнего кусочка, и уходили, чуть ли не держась за стены.

Даже такой придирчивый гость, как Сан Чэнхуа, до этого смотревший на маленькие харчевни свысока, вынужден был признать исключительность этого места.

Для Син Имина, устроившего этот ужин, столь успешное завершение трапезы стало лучшим итогом. Хотя на первый взгляд семейный бизнес семьи Син занимался лишь кондитерскими изделиями, на деле его влияние и связи простирались куда шире. Такие ужины были не просто поводом для общения — это была возможность наладить деловые связи.

Цинь Ся понимал, что Син Имин таким образом предоставил ему редкий шанс. Если он сумеет укрепить отношения с этими управляющими, то одна лишь информация, случайно обронённая в этих кругах, могла бы обеспечить ему и его семье достаток.

Тем не менее, чтобы отблагодарить Син Имина, стоило сосредоточить усилия на том, что удавалось ему лучше всего, — на изысканных блюдах.

—

Третий день третьего месяца. Праздник Шанси.

В этот день в городе повсюду проводились пиры у журчащих ручьёв и поэтические вечера, организуемые школами, а простой народ следовал традициям: украшал себя ароматными травами, принимал ванны с ладанной водой и ел яйца, сваренные с пастушьей сумкой.

Цинь Ся также поручил Чжэн Синьхуа и Чжуан Сину сварить большую кастрюлю таких яиц. Он добавил в воду для варки не только пастушью сумку, но и красные финики с кусочками имбиря. Затем эту кастрюлю с очагом вынесли к дверям ресторана, чтобы продавать прямо на улице. Те же, кто заходил в ресторан поесть, могли получить чашу яиц бесплатно.

Хотя яйца с пастушьей сумкой были традиционным блюдом, многие предпочитали не утруждать себя приготовлением, а просто выходили на улицу и покупали их. В районе улицы Хэлин, где обычно редко продавали такое угощение, с появлением ресторана семьи Цинь нашлось множество желающих. К удивлению Цинь Ся, большая кастрюля с яйцами опустела наполовину всего за несколько часов.

Кроме этого он испёк нежные розовые персиковые пирожные, установив на них «сезонную цену» — десять вэнь за пару. Несмотря на то, что взрослый мог съесть такое пирожное за два-три укуса, их милый внешний вид привлекал покупателей, и выпечка продавалась бойко.

После полудня Цинь Ся тихонько обсуждал с Юй Цзюцюэ, не сходить ли вечером в городской банный дом. Банный дом, или как его называли в старину, купальня, стал популярным ещё при предыдущей династии. Говорили, что в столице в то время насчитывалось до трёх тысяч таких заведений.

Многие семьи не имели своих бочек для купания, а зимой боялись простудиться, поэтому посещали банные дома. Как и в современности, в этих местах были разные бассейны: с ароматной водой, с лечебными травами, а также парные и услуги банщиков.

После переселения в Даюн у Цинь Ся в доме появилась собственная купальная бочка, и он ни разу не посещал банные заведения. Но в этот день, поддавшись духу праздника, он узнал, что одна из бань использует воду из настоящего горячего источника, и не на шутку загорелся желанием попробовать.

Однако, в отличие от него, Юй Цзюцюэ категорически отказался. Лишь представив, как он окажется в бане в компании совершенно обнажённых людей, гер мгновенно покраснел до самых ушей, будто его лицо охватило пламя.

Цинь Ся тихонько продолжал уговаривать:

— В той бане, куда мы пойдём, есть отдельные маленькие купальни. Ты можешь зайти в одежде и выйти в одежде, никто тебя не увидит. А горячий источник разгоняет кровь и согревает тело, тебе это пойдёт на пользу.

Юй Цзюцюэ всё ещё колебался, в душе сомневаясь. В этот момент в ресторан вошёл человек, сопровождаемый Цю Чуанем. Это был мужчина средних лет, одетый как управляющий в богатом городском доме.

Юй Цзюцюэ тут же захлопнул лежащую перед ним, но так и не просмотренную книгу с расчётами, и встал, чтобы поприветствовать гостя. Цинь Ся тоже поднялся.

Узнав, что пришёл человек из дома Сан Чэнхуа, Цинь Ся быстро пригласил его в пустую комнату в заднем дворе, подал чай с лёгкими закусками и лично остался принимать гостя.

При этом в его голове возникли догадки: а вдруг в семье Сан готовится ещё одно торжество? Возможно, они хотят провести банкет у него в заведении?

Управляющий, представившийся как Синь, сделал несколько глотков чая, после чего объяснил цель визита. Оказалось, через три дня тётушка главы семейства Сан, госпожа Цэнь, собирается нанести визит в дом семьи.

— Формально это встреча с родственниками, но на самом деле она связана с браком четвёртой госпожи нашего дома, — добавил управляющий Синь.

Цинь Ся быстро прикинул в уме эти сложные семейные связи и пришёл к выводу, что, скорее всего, четвёртую мисс Сан сватают за одного из её двоюродных братьев из дома тётушки. Хотя такие дела его как повара мало касались, он сразу понял, зачем пришёл этот управляющий.

Как только он подумал об этом, Синь тут же подтвердил его догадку:

— В тот день у нас в доме будет устроен банкет. Хотели бы попросить мастера Циня потрудиться и взять на себя все приготовления.

\*Креветочные шарики в соломенном плаще □□ □ □

Кишки 9 оборотов □ □ □□

Свинина Дунпо □□□

Согласно легенде, это блюдо придумал Су Ши, великий писатель династии Сун. Су Ши, чье вежливое имя было Цзычжань, а псевдоним — Дунпо Цзюши (отсюда его второе имя Су Дунпо), был родом из Сычуани. Он не только известный писатель, но и гурман, являющийся экспертом в кулинарии.

Когда Су Ши был сослан в Хуанчжоу, он жил в нищете. К счастью, его хороший друг Ма Мэндэ купил ему десятки акров пустоши к востоку от города, так что он смог построить Дунпо Сюэтан и жил в нем. В своей нищей жизни он подражал и улучшал методы своих предшественников, смешивая рисовое вино, каменный сахар и соевый соус, чтобы сделать соус, который он затем использовал для медленного тушения свинины. Готовый продукт был румяным по цвету, густым в соусе и мягкий на вкус, и он даже назвал его «Ода свинине»: «Хорошая свинина Хуанчжоу так же дешева, как грязь. Богатые не будут ее есть, а бедные не знают, как ее готовить. Используйте медленный огонь и немного воды. Дым не будет подниматься от дров. Пусть она готовится сама по себе, не торопите ее". Хотя это блюдо и возникло в Хуанчжоу, позднее оно распространилось в Линьане, близлежащей столице Южной династии Сун, где оно расцвело и стало знаменитой кухней Чжэцзян. Затем его назвали «свининой Дунпо» по прозвищу его изобретателя.

<http://bllate.org/book/13601/1206053>