

Как только Сяо Лянь узнала в вошедших Цинь Ся и Юй Цзюцюэ, последний тоже вспомнил её — ту самую служанку, которая прежде покупала у него немало уличных закусок, а потом даже специально оставила чаевые.

Значит, скорее всего, третья мисс семьи Сун уже пробовала его еду.

Но если раньше он готовил лишь простые блюда, продающиеся на улице, то сегодня Цинь Ся решил приготовить нечто более основательное. Учитывая, что брат с сестрой не выглядели людьми с большим аппетитом, а Сун Юньму был болен, он прежде всего уточнил, можно ли использовать в еде красное мясо, а затем продумал меню и приступил к готовке.

Первым блюдом он выбрал рыбу-мандаринку. Недаром говорят: «В марте, когда цветёт персик, гуйфу жиреет». Почему рыбу называют жирной? Наверное, из-за другой старой поговорки: «На вкус она как свинина».

Действительно, рыба-мандаринка славится нежной, маслянистой текстурой, сравнимой с мясом поросёнка. Цинь Ся любил эту рыбу, но не за её жирность, а по куда более практичной причине: мясо у неё плотное и нежное, а костей мало. После приготовления её мякоть легко разделяется на кусочки, похожие на зубчики чеснока. Для любителей рыбы — это настоящее удовольствие.

В кулинарии будущего был знаменитый рецепт «Рыба-белка», но сегодня Цинь Ся захотел приготовить что-то более лёгкое, чтобы сохранить естественный вкус свежей рыбы. Он выбрал рыбу-мандаринку, тушёную с луком.

Сначала он взял свежую рыбу, которую Чжуан Син только что купил на рынке, убрал внутренности, очистил от чешуи и промыл. Затем отрубил голову и хвост, вынул центральный хребет и разрезал тушку пополам, сделав с обеих сторон аккуратные насечки толщиной в палец. Филе натёр солью, сбрызнул жёлтым вином и оставил пропитываться. Потом разложил на него ломтики имбиря и поставил готовиться на пару.

Когда рыба пропарится, останется слить сок, украсить её тонкими полосками овощей, полить горячим маслом и сбрызнуть соевым соусом для рыбы.

Пока рыба-мандаринка готовилась, Цинь Ся взял блюдо с крупными речными креветками и начал очищать их от панциря и кишечной вены — это был подготовительный этап для нежного омлета с креветками. Очистив креветки, он слегка обжарил их в масле, затем взбил яичный желток с разведённым крахмалом, добавил в смесь креветки и в последнюю очередь вылил всё на сковороду, быстро перемешивая. Яйца поднялись пышной, воздушной массой, мягко окутывая креветки. Блюдо получилось лёгким, нежным и сохраняло весь аромат свежих морепродуктов.

Кроме этих двух блюд, он приготовил ещё жемчужные фрикадельки. Сначала мелко порубил мясо, скатал из него шарики и обвалял в клейком рисе. Фрикадельки получились ровные, а рисовые зёрна сверкали, словно жемчуг.

Суп Цинь Ся сделал из трёх видов бамбука — «Тройной бамбуковый отвар». Для этого три вида свежих побегов тушились в курином бульоне. Сначала следовало выпить суп, затем насладиться хрустящим молодым бамбуком. Вкус такого блюда бывает только зимой и весной, когда растут нужные побеги.

Последним он приготовил вегетарианское Кунг пао, созданное по образцу классического Кунг пао с курицей. Для овощного Кунг пао можно использовать разные сезонные продукты, и сегодня Цинь Ся выбрал картофель, огурец и редьку. Быстрая обжарка позволяла сохранить естественный цвет свежих овощей, делая блюдо не только вкусным, но и красивым. В завершение он добавил небольшую холодную закуску — утиную печень, приготовленную в ароматном вине. Такой способ готовки называется цзаочжэн — это разновидность тушёных блюд, только вместо обычного солёного маринада используется ароматный алкогольный рассол.

Для своего ресторана этот рассол Цинь Ся делал сам. В его основе — выдержанная винная гуща из винокурни, смешанная с качественным хуадяо. В отличие от классических тушёных закусок, у вина-цзао нет насыщенного тёмного цвета, но его вкус глубже и богаче, впитываясь в продукт полностью.

Когда все блюда наконец заняли своё место на столе, Сун Дунлинь так и не смогла решить, за что хвататься — всё выглядело слишком аппетитно. Но больше всего ей понравились жемчужные фрикадельки. Они были не только красивыми, но и удивительно вкусными. Мягкий, липкий рис снаружи и сочная мясная начинка с идеально сбалансированной жирностью внутри — это было невероятно приятно на вкус.

Сун Юньму, в свою очередь, уже давно не испытывал такого аппетита. Он попробовал несколько кусочков рыбы, съел три или четыре фрикадельки, несколько ложек креветочного омлета. А куриный бульон с тремя видами бамбука он налил в небольшую фарфоровую чашку и, сделав глоток, даже слегка вздрогнул от насыщенности вкуса.

Сун Дунлинь была удивлена — в обычные дни дома заставить брата поесть было целым испытанием, а теперь он ел с видимым удовольствием.

Она чувствовала себя довольной и с улыбкой взяла ещё кусочек утиной печени. Она оказалась такой нежной, что при лёгком нажатии языком рассыпалась в шелковистый, тающий порошок.

— Недаром дядя обратил внимание на владельца ресторана семьи Цинь. Наши повара такого приготовить не умеют, даже если взять одну только печень, — заметила она, весело прищурившись.

Но на этом трапеза ещё не закончилась — оставалось подать главное блюдо.

Учитывая, что оба гостя едят совсем немного, Цинь Ся заранее поставил на медленный огонь особую кашу.

— Это блюдо называется «сладкая соевая каша». Его привезли из Цзиньлина. У него есть ещё одно название — «каша красоты». В её составе несколько видов зерна и ямс, а основа — соевое молоко. Эта каша питательна, хорошо усваивается и полезна для здоровья, — объяснил Цю Чуань и отступил в сторону.

Сяо Лянь тут же подошла с половником и разлила свежесваренную кашу по небольшим чашкам. Сун Юньму слушал, кивнул и с улыбкой сказал:

— Босс Цинь действительно подошёл к этому со всей душой.

Эта сладкая каша, помимо названия «каша красоты», была еще и скрытым комплиментом младшей сестре, а также соответствовала принципам здорового питания. Даже если сам он съест немного больше, желудок его от этого не расстроится.

Похоже, хозяин «Ресторана семьи Цинь» не только отличный повар, но и человек с тонкой, пронизательной натурой, как и подобает настоящему торговцу.

— Действительно удивительно! В каше не видно зёрен, но аромат риса такой насыщенный! — восхитилась Сун Дунлинь, аккуратно помешивая ложечкой в чашке. Над чашей поднимался легкий пар.

Подождав, пока каша немного остынет, она сделала первый глоток, и её миндалевидные глаза тут же распахнулись.

— Брат, ты обязательно должен попробовать! Тебе точно понравится!

Сун Юньму, не выдержав её настойчивости, также попробовал.

— Хм, действительно неплохо.

Все зёрна и кусочки ямса в каше были тщательно разварены и измельчены, так что их не ощущалось, но во рту оставалась нежная, едва заметная текстура.

Он и не заметил, как ополовинил свою чашку.

Стоявший рядом слуга поспешно шагнул вперёд, осторожно напомнив:

— Господин, сегодня вы съели уже достаточно.

Сун Юньму кашлянул и с неохотой отложил ложку.

Сун Дунлинь недовольно фыркнула:

— Брат, ты совсем немного съел! Даже меньше, чем я! Сколько раз я говорила, что эта твоя лечебная система питания совершенно неправильная? Как это так — больному надо есть меньше, а то, мол, «голодание помогает»? Когда мама была жива, она часто готовила нам что-то отдельно, и ничего страшного не происходило!

Сун Юньму, видя, что сестра завелась, мягко напомнил:

— Дунлинь, будь осторожна со словами, мы не дома.

Сун Дунлинь глубоко вдохнула, подавляя всплеск раздражения.

Когда она успокоилась, Сун Юньму велел слуге:

— Мы уже почти закончили, пойдёшь сообщи хозяину «Ресторана семьи Цинь», что у нас есть к нему дело.

Слуга тут же отправился передавать сообщение.

Цинь Ся с самого начала понимал, что брат с сестрой из семьи Сун пришли сюда не просто поесть. Поэтому всё это время оставался поблизости, готовый к разговору.

Когда он вошёл в комнату, стол уже был убран, вместо него поставили чайник с чаем и пару тарелок с лёгкими закусками. В резной курильнице с головой зверя тонкой струйкой тянулся аромат благовоний, перебивая остаточные запахи еды.

После взаимных приветствий первым заговорил Сун Юньму. Он дал понять, что отец, получив рекомендацию от Сан Чэнхуа, уже дал своё согласие.

— Вопросами юбилейного банкета отец полностью поручил заняться мне и сестре. Так что сегодня мы здесь от имени семьи Сун.

Как и в прошлый раз, когда в ресторан приходил управляющий из дома Сан, семья Сун передала предоплату в двадцать лян серебра, а в случае успешного проведения банкета обещала добавить ещё сто.

— На юбилее соберётся много гостей, и одному боссу Циню будет трудно справиться. Вы можете взять с собой одного-двух помощников. Их оплату мы берём на себя.

Сто двадцать лян серебра для обычной семьи — это больше, чем годовое содержание, но для

богатых купцов и знатных господ такая сумма — всего лишь плата за один ужин. Да и то — лишь за работу повара, не считая стоимости продуктов.

Цинь Ся не возражал.

Он решил, что возьмёт с собой Чжэн Синьхуа и Чжуан Сина, а заведение закроет на один день, оставив детей Цю присматривать за рестораном. В этом не было ничего сложного.

У него было предчувствие: семейный ужин в доме Сан был лишь прелюдией. После банкета в доме Сун слава «Ресторана семьи Цинь» в городе должна будет подняться на новый уровень.

К тому же, в прошлой жизни, когда он работал в пятизвёздочном отеле, каких только клиентов ему не приходилось встречать. Будь то семья Сан, Сун, Лю или Чэнь — ни один из этих знатных домов не мог выбить Цинь Ся из равновесия.

Сун Юньму внимательно наблюдал за молодым владельцем «Ресторана семьи Цинь», который был почти его ровесником, и неожиданно для себя отметил его удивительное спокойствие. Стоит сказать, что до него шеф-поваром на семейных торжествах у семьи Сун был сам господин Чан — и хотя слава «Чаньюэ Лоу» в последнее время немного померкла, в сравнении с небольшим заведением «Ресторана семьи Цинь» она всё ещё возвышалась, как гора над холмом.

Изначально он опасался, что Цинь Ся окажется льстецом, мечтающим выслужиться перед богатыми домами, но сейчас видел перед собой человека, который явно повидал мир.

Он сидел за столом, сложив руки в широких рукавах, и, постучав пальцами по ткани, переглянулся с сестрой. После чего наконец озвучил вторую причину, по которой они сюда пришли. Они хотели, чтобы Цинь Ся восстановил рецепт одного блюда, сохранившегося лишь в их памяти.

Цинь Ся был искренне удивлён.

— Что это за рецепт? Это блюдо уже утрачено?

Он предположил, что речь идёт о каком-то старинном кушанье из прошлых династий, но Сун Юньму ответил:

— Это не творение какого-то великого мастера. Это было фирменное блюдо нашей матери.

Не успел он сказать и нескольких фраз, как его снова пронял приступ кашля, и даже травяной чай не помог. Сун Дунлинь, осторожно похлопав брата по спине, подхватила разговор.

Их мать, первая жена господина Суна и младшая сестра Сан Чэнхуа, носила имя Сан Цзиньяо. Её брак с Сун Луанем был заключён по воле родителей, через посредников, но, судя по рождению двоих детей, поначалу он был вполне счастливым.

Став хозяйкой семьи Сун, Сан Цзиньяо, помимо ведения хозяйства и управления слугами, больше всего любила проводить время в кухне, изобретая новые блюда.

— Когда мама готовила, она не позволяла заходить ни служанкам, ни кухаркам. Всё от начала до конца делала сама. Она говорила, что этот короткий промежуток времени за готовкой — единственное мгновение тишины и покоя, и ей не хочется, чтобы кто-то крутился под ногами.

Блюдом, которое она готовила лучше всего, была «Божественная утка».

— Это было и любимое блюдо отца. После смерти матери он часто вспоминал его. К сожалению, она никогда не записывала рецепты, а потому, даже когда мы собрали список всех ингредиентов со слов слуг, ни один повар в доме не смог повторить её вкус.

Сун Дунлинь повернулась к Цинь Ся.

— Босс Цинь, ваше мастерство значительно превосходит наших поваров. Мы с братом подумали: вдруг у вас найдётся способ восстановить этот рецепт? Если у вас получится, мы бы хотели приготовить его сами, чтобы подать отцу на юбилее.

Цинь Ся не ответил сразу, а лишь на мгновение задумался.

— Воссоздать рецепт — задача не из лёгких. Я не могу гарантировать успех, но готов попробовать.

Ему было безразлично, какие распри кипят в доме Сун. Но не нужно было быть семи пядей во лбу, чтобы догадаться: юбилейный банкет наверняка уже превратился в арену соперничества между двумя ветвями семьи.

Второй сын совершил ошибку и явно был в невыгодном положении, а Сун Юньму и Сун Дунлинь, воспользовавшись связями Сан Чэнхуа, нашли для праздника повара, не имеющего ничего общего со второй ветвью.

А теперь ещё и решили вернуть к жизни Божественную утку.

Даже Цинь Ся стало интересно: если ему действительно удастся повторить это блюдо, какова будет реакция господина Суна, когда он его попробует?

— В таком случае, прошу вас рассказать как можно больше деталей о Божественной утке:

какие продукты использовались, какой был вкус, как она выглядела при подаче. Любая деталь может оказаться важной.

Он велел Цю Чуаню принести письменные принадлежности и записывал всё, что ему рассказывали.

Прошла четверть часа, и несколько листов перед ним оказались исписаны. К этому моменту он уже обрёл уверенность хотя бы на тридцать-сорок процентов.

После обсуждения договорились, что через три дня он представит первые результаты. Сун Юньму сразу заверил его: даже если за три дня он не сумеет добиться успеха, никто не сочтёт это недостатком его мастерства. Он всё равно получит награду за приложенные усилия. Для Цинь Ся это было беспрюгрешное дело.

За последние дни он подряд получил несколько крупных заказов. Помимо управления своим заведением, ему нужно было согласовать с управляющим дома Сун окончательное меню для банкета. А всё оставшееся время он посвятил Божественной утке.

Ведь он не только никогда её не пробовал — он даже не знал, как она выглядит. Ему оставалось лишь анализировать обрывочные воспоминания брата и сестры Сун и на основе собственного опыта пытаться воссоздать рецепт.

Например, если кожа у утки была ярко-красной и блестящей, значит, её смазывали сахарным сиропом. Если блюдо подавалось на стол целиком, а мясо внутри оставалось нежным и сочным, скорее всего, её не запекали, а готовили на пару.

Но почему в рецепте также встречались свиные языки и говяжьи желудки? На каком этапе их добавляли? Какую роль они играли во вкусовой композиции?..

Цинь Ся пробовал снова и снова, доводя рецепт до совершенства. В конце концов он получил результат, который хотя бы сам считал удовлетворительным.

Но соответствовал ли он воспоминаниям семьи Сун — сказать было сложно.

Весь этот процесс привёл к тому, что в заведении за последние дни было съедено несколько уток, а сам Цинь Ся уже даже начал видеть их во сне.

Однажды ночью он снова увидел, как оказывается в гусином гнезде, а утки облепляют его со всех сторон, тыча в лицо своими мягкими перьями. В тот момент он резко проснулся.

И только тогда осознал, что в его объятиях не утка, а большой белый гусь Дафу, который каким-то образом забрался к нему в постель.

— Ты как сюда залез?!

Сонливость моментально слетела, и он тут же сел, столкнув Дафу с кровати, а затем быстро проверил, не оставил ли он на одеяле «следов». К счастью, парень с прямой кишкой не успел оставить никаких следов на кровати.

— Сколько раз тебе говорить? Куда угодно ходи, но на кровать не лезь!

Он щёлкнул гуся по лбу. Дафу сердито замахал крыльями, сбросив несколько перьев.

Цинь Ся поднял одно из них и, вертя в руках, вышел во двор. Как раз в это время ему навстречу с заднего двора шёл Юй Цзюцюэ.

— Почему не разбудил меня?

Он подошёл и забрал у него пустое ведро.

— Поливал грядки?

Юй Цзюцюэ кивнул, довольный:

— Всё растёт отлично. Думаю, уже скоро у нас появятся собственные овощи.

Для двух новичков в огородном деле такой результат был крайне воодушевляющим.

Посмотрев на его заспанное лицо, Юй Цзюцюэ добавил:

— Пока ты спал, я сбегал на рынок и купил на завтрак яичные баоцзы, а ещё сварил кашу. Иди умойся, а я принесу в зал.

Яичные баоцзы — традиционный завтрак в уезде Цинань. Это небольшие пирожки с жидким тестом, куда заливают сырое яйцо, а затем жарят во фритюре. Они не похожи ни на яичный блин, ни на бургер с яйцом.

В прошлой жизни Цинь Ся никогда не пробовал ничего подобного. А здесь однажды купил на рынке, когда ему было лень готовить с утра, и нашёл это блюдо весьма по вкусу.

Раз ему не нужно было готовить завтрак самому, он быстро набрал воды и нашёл место для умывания. Теперь, когда в заведении всё шло хорошо, они могли позволить себе более качественные зубные щётки и порошок.

Цинь Ся почистил зубы, поставил стакан в сторону, затем наклонился и зачерпнул ладонями холодную воду, чтобы ополоснуть лицо.

Но прежде чем успел умыться, за стеной их двора раздался громкий крик:

— Держите вора! Держите вора!

*Рыба-мандаринка тушеная с луком 口 口 口口

Креветочный омлет 口口 口 口

Жемчужные фрикадельки 口口 口口

Суп 3 бамбука 口 口 口

Вегетарианское Кунг пао 口 口 口

<http://bllate.org/book/13601/1206056>