

В прошлой жизни Цинь Ся несколько раз готовил это блюдо. В первый раз — из чистого любопытства, пытаясь воссоздать рецепт, а позже — чтобы угостить друзей.

Сун Дунлин была права: ложное остаётся ложным. Как бы ни был искусен повар, он не сможет превратить рыбу в крабовое мясо. Всегда найдётся тот, кто поймёт разницу.

Но вместо того, чтобы воспринимать это как подделку, правильнее было бы рассматривать блюдо как изысканную демонстрацию мастерства.

Цинь Ся начал приготовление. Большого желтого горбыля очистили от чешуи, промыли и отварили до готовности. Затем он аккуратно удалил кости и все мелкие хрящи, оставив только мякоть.

Солёные утиные яйца раздавил, но использовал только желтки, так как они давали мягкую маслянистую текстуру. Белки он убрал. Маринованные яйца в поместье Сун были отличного качества — их желтки были золотистыми, насыщенными маслом.

Далее в раскалённый котел налил масло и слегка обжарил рыбное филе, затем залил его крепким куриным бульоном. Когда жидкость закипела, добавил раздавленные яичные желтки и тщательно перемешал, а затем ввёл сушёные ароматные грибы, зелёный лук, имбирный сок и жёлтое рисовое вино.

В книге «Суйюань Шидан» отмечалось, что при подаче к этому блюду обязательно подаётся уксус — он придавал рыбе привкус, схожий с настоящим крабовым мясом.

Когда ложные крабы были готовы, Цинь Ся специально отложил немного в сторону и предложил попробовать их служанке Сун Дунлин и главному управляющему кухни.

Эти двое пользовались уважением среди слуг. Они часто получали в дар от господ остатки изысканных блюд, так что их вкусу можно было доверять. Говорят, что жизнь некоторых слуг в богатых домах куда легче, чем у простых горожан, и в этом была доля правды.

Раз они пробовали настоящих крабов, то к подмене отнеслись весьма серьёзно. Если бы что-то оказалось не так, они бы непременно донесли об этом господину.

Цинь Ся поставил перед ними тарелочку с уксусом, предложил взять две ложки: одной набрать «крабовое» мясо, а второй капнуть немного уксуса сверху.

Они попробовали, немного помедлили, затем взяли ещё по одной ложке. После чего переглянулись и, вытерев губы, сказали:

— Не скажешь, что это краб, но вкус весьма похож.

— Именно! Рыба по текстуре напоминает крабовое мясо, а желтки действительно похожи на икру. С добавлением уксуса можно почувствовать тот самый морской вкус.

Раз блюдо было одобрено, Цинь Ся показал помощникам, как его сервировать.

Панцири использовались как миниатюрные чаши, в которые выкладывалось «крабовое» мясо. Клешни и ножки оставляли в качестве декора.

За каждым столом сидело восемь человек, и потому раскладывали по восемь панцирей.

К этому моменту практически все блюда для банкета были готовы. Как только пробили время подачи, хорошо обученные слуги вошли в кухню, строго соблюдая порядок. Они знали свои роли и точно следовали инструкциям, вынося угощения гостям.

На столах уже стояло немало закусок. Чаши заполняли вином уже во второй раз. В центре каждого стола возвышалась гора румяных булочек «Шоутао» в виде персика долголетия, украшенная иероглифами «счастье», «здоровье», «долголетие».

Рядом подавали засахаренные и сушёные фрукты, а также карамелизированные орехи и цукаты, которые были искусно оформлены. Эти сладости делались не в самом поместье, а заказывались в лучших кондитерских лавках города.

Кроме того, на столе были различные закуски и ассорти из вяленых деликатесов. Однако большинство гостей не притрагивались к этим угощениям — если уж кто-то и брал, это выглядело бы неприлично. Взять хотя бы цветные хлебцы и засахаренные сладости — они предназначены скорее для украшения, чем для еды, ведь в итоге это всего лишь обычные мучные изделия, да приторный сироп. Поэтому все с нетерпением ждали горячих блюд.

После очередного тоста несколько управляющих магазинами вернулись на свои места и, поглядывая на фигурные лепёшки с вылепленными из теста листьями персика, вполголоса заговорили:

— Семья Сун рассорилась с «Чаньюэ Лоу», а потом пригласила неизвестного повара. Я специально разузнал — это не человек из «Бай Вэй Сюаня».

— В нашем уезде Цинань трудно найти повара лучше, чем в этих двух заведениях. А все прочие рестораны — так, простые забегаловки, недостойные внимания дома Сун. Я полагаю, что, возможно, они пригласили кого-то из домашних поваров.

— А что если это повар не из уезда, а из столицы?

Собеседники всё оживлённее высказывали предположения, пока один из них, неспешно сделав глоток чая, не сказал с уверенностью:

— А вот вы, господа, осведомлены хуже меня.

По его виду было ясно, что он что-то знает, но нарочно тянет с ответом. Остальным ничего не оставалось, как настойчиво расспрашивать, пока тот наконец не открылся:

— В этот раз повара для дома Сун порекомендовал сам управляющий Сан, Сан Чэнхуа. Этот повар – хозяин «Ресторана семьи Цинь».

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

Тот, кто задал вопрос, явно отнесся к новости с пренебрежением.

— Что тут разбираться. Всего-то крошечная харчевня на краю улицы Хэлинь. Готовят там самую простецкую уличную еду, ни капли изысканности. Уж не знаю, чем этот человек так приглянулся Сану Чэнхуа и как сумел наплести господину Суну с три короба. В любом случае, ждать от этого угощения нечего.

С этими словами он добавил:

— Прежде чем прийти сюда, я уже велел занять отдельную комнату в «Бай Вэй Сюане». Кто хочет присоединиться?

После этого у нескольких человек моментально пропал аппетит к предстоящему угощению на дне рождения. Перспектива отправиться в «Бай Вэй Сюань» казалась куда заманчивее.

Гул голосов за столами сливался в сплошной поток, и, хотя из-за расстояния нельзя было разобрать слов, этого хватило, чтобы Сун Луань почувствовал тревогу.

Честно говоря, решиться нанять этого самого владельца «Ресторана семьи Цинь» он мог лишь из уважения к Сану Чэнхуа. Внешне казалось, что в уезде Цинань семья Сун затмевает дом Сан, но в действительности их бизнес во многом зависел от поддержки последних. Если бы не предсмертная просьба Сан Цзиньяо к брату, чтобы тот и дальше помогал бизнесу семьи Сун ради племянника и племянницы, кто знает, насколько процветающим было бы их дело сейчас.

Но чем ближе был момент истины, тем сильнее Сун Луань тревожился, боясь, что этот молодой повар провалит банкет.

К счастью, долго волноваться ему не пришлось — служанки уже несли на стол блюда. Их названия отличались пышной торжественностью: «Яркая удача», «Фиолетовое сияние Востока», «Счастье и процветание», «Десятислойное сокровище»...

Приглашенные на подобные банкеты не раз встречались с такими наименованиями и знали,

что за громкими названиями, как правило, скрываются довольно однотипные блюда со схожим вкусом. Но вскоре их ожидания разбились о неожиданную находку.

Гость, который первым поднял тему о том, что семейство Сун не смогло пригласить старого мастера Чана, взял палочками креветку из блюда «Лунцзинь Сяжэнь».

Сначала он не обратил внимания на зеленые вкрапления среди белоснежных креветок, но, когда поднес кусочек ко рту, вдруг ощутил отчетливый аромат чая...

Как можно жарить креветки с чайными листьями?

В его глазах это было не более чем нелепая попытка неопытного повара искусственно создать необычное блюдо. Однако, попробовав первую же креветку, он с удивлением обнаружил, что аромат чая Лунцзинь прекрасно сливался со свежестью креветочного мяса, не вызывая ни малейшего диссонанса. Наоборот, чайный аромат был мягким и утонченным, а при внимательной дегустации даже чувствовалась едва уловимая сладость. Несомненно, использованный чай был самого высокого качества.

Другие, получив столь редкий сорт, пожалели бы даже заварить его в чайнике, а в доме Сун его не задумываясь пустили в приготовление блюд. Причем учитывая количество накрытых столов, можно только представить, сколько было израсходовано дорогих чайных листьев! Гость невольно еще раз убедился в богатстве и щедрости семьи Сун.

Следующие поданные блюда оказались столь же изысканными и вкусными.

Те, кто еще недавно оживленно сплетничал, теперь сидели молча. Но вовсе не от смущения — их рты попросту не успевали пустовать. Палочки и ложки в их руках двигались без остановки. Хотя порции были далеко не малыми, создавалось ощущение, будто все эти люди не ели уже несколько дней. Внешне они выглядели воспитанными, но стоило заглянуть в их тарелки, и становилось ясно, что едят они больше всех.

Больше всех неловко чувствовал себя тот, кто с самого начала пренебрежительно отзывался о «Ресторане семьи Цинь». Он был вовсе не глуп и, попробовав несколько кусочков, сразу понял, что повар этого заведения даже превосходит мастеров из «Бай Вэй Сюаня». Но слово не воробей, вылетит — не поймаешь. Каждый раз, когда он тянулся за новой порцией, его тут же поддевали насмешками. В конце концов, не выдержав, он просто переключился на холодные закуски. Остальные гости лишь радовались такому исходу — ведь чем меньше людей участвовало в «битве за еду», тем больше каждому доставалось вкусных блюд.

Следующим подали «Будду, перепрыгивающего через стену». Слуги разлили суп по маленьким фарфоровым чашечкам, расставив их перед каждым гостем. Как всегда бывает на подобных пирах, нашелся любопытный человек, который спросил, откуда взялось такое название.

На второстепенном месте, подальше от главного стола, сидела наложница Го, которая то и

дело украдкой бросала на Сун Юньлана многозначительные взгляды, надеясь, что сын объяснит.

Но откуда же ему было знать? До этого дня он даже не слышал о таком блюде!

Пока мать и сын переглядывались в молчаливой панике, Сун Юньму спокойно поднялся со своего места. Конечно, историю он рассказал не дословно — это была версия, основанная на воспоминаниях Цинь Ся о прошлой жизни, с небольшими изменениями.

Когда не знаешь, как объяснить происхождение блюда, лучше всего сослаться на старинные предания — никто ведь не станет проверять.

— Говорят, при дворе предыдущей династии один высокопоставленный чиновник, находясь на званом ужине, попробовал необычное блюдо. Оно готовилось из курицы, утки, перепелиных яиц и тушилось в ароматном бульоне. Чиновник был большим ценителем хорошей еды, и хоть блюдо показалось ему очень вкусным, ему не хватило насыщенного вкуса. Вернувшись домой, он велел своему повару заменить некоторые ингредиенты на морепродукты: добавил морские гребешки, трепанги, креветки... и в результате получил восхитительно ароматное, нежное и незабываемое угощение.

Позже этот чиновник открыл собственный ресторан, где именно это блюдо стало фирменным. Один из посетивших заведение литераторов, попробовав его, вдохновился и сложил стихи: «Когда крышку поднимают, мясной аромат заполняет округу.

Будда, услышав его, отрекается от учения и перепрыгивает через стену, чтобы попробовать». С тех пор блюдо получило название «Будда, перепрыгивающий через стену» и дошло до наших дней.

Не успел Сун Юньму закончить рассказ, как в зале раздались восхищенные возгласы:

— Вот это да! «Будда перепрыгивает через стену»! Если бы не господин Сун, разве выпала бы нам удача попробовать такой деликатес?

— В точку! Все благодаря щедрости господина Суна!

Поток лестных слов не утихал, и Сун Луань, покрасневшись от удовольствия, с еще большей теплотой посмотрел на Сун Юньму.

В этот момент снова заговорила старая госпожа Сун:

— Название «Будда перепрыгивает через стену», хоть и весьма примечательное, все же несет в себе оттенок неуважения к буддизму. Мне кажется, стоило бы его изменить.

С возрастом люди становятся более суеверными. Пусть она и не была столь строгой приверженкой вегетарианства, как старая госпожа из дома Сан, но некоторые вещи предпочитала избегать.

Сун Юньму сразу же уловил ее настроение и тут же поддержал:

— Бабушка совершенно права. Отец, кстати, босс Цинь упоминал, что рецепт этого блюда давно был утрачен, и лишь случайно попавший ему в руки древний кулинарный текст позволил его восстановить. Так что сегодняшний ужин — это его первое появление на свет. Поскольку оно подано в честь вашего дня рождения, почему бы не дать ему новое имя именно вам? В будущем «Ресторан семьи Цинь» обязательно включит его в свое меню, а когда-нибудь спустя годы ваше имя, подобно тому ученому из легенды, будет передаваться из уст в уста.

Эти слова пришлись Сун Луаню как нельзя более по душе. Он воодушевленно задумался, но, поскольку не был особенно ученым человеком, после недолгих раздумий сумел придумать лишь одно название — «Фушо Цюань» (福寿全) — «Полнота счастья и долголетия».

Новое название блюда вызвало не меньший ажиотаж, чем само угощение, сделав этот день рождения поистине незабываемым.

Выпив две чаши вина, Сун Луань почувствовал себя особенно приподнято. Щурясь от удовольствия, он слегка повернулся и спросил у слуги, стоявшего позади него:

— Сходи на кухню и узнай, почему до сих пор не подали главное блюдо — красноголового краба?

Весенние красноголовые крабы, которые он специально заказал, стоили ему более сотни лян серебра. Он давно ждал, когда их наконец вынесут, чтобы хорошенько похвастаться перед гостями. Ведь среди них наверняка были те, кто никогда не пробовал такой деликатес и даже не подозревал, насколько он ценен.

— Босс Цинь, пора подавать ложного краба. Господин уже заждался.

— Хорошо.

Цинь Ся аккуратно разместил последние цветки из редьки на тарелке, поправил их расположение, убедился, что все идеально, и только после этого дал служанкам знак уносить блюда.

Оставшиеся кусочки редьки, огурцов и других овощей, использованных для украшения, привлекли внимание всей кухни. Люди столпились вокруг, с интересом наблюдая.

Цинь Ся вдруг вспомнил, что до сих пор ни разу не вырезал из фруктов кролика для Юй

Цзюцюэ. Надо будет на днях купить фруктов и сделать ему целую тарелку, чтобы порадовать любимого. При мысли о гере выражение его лица стало мягче и теплее.

Тем временем блюдо с ложным крабовым мясом, поданным в настоящих крабьих панцирях, поставили перед членами семьи Сун и всеми гостями.

В те времена крабов обычно готовили самым простым способом — их попросту варили на пару, после чего разбирали мясо. Свежесть считалась главным критерием качества: если краб умирал до варки, его мясо становилось рыхлым, напоминало тофу, к тому же приобретало резкий неприятный запах.

Иными словами, чем проще приготовление, тем выше качество самого краба. Если же повар старался замаскировать вкус различными специями, это обычно означало, что с продуктом что-то не так.

Это понимали и Сун Луань, и гости.

Увидев, что долгожданное главное блюдо подано не в цельном виде, а в обработанном виде, Сун Луань сразу испытал недоброе предчувствие.

Как старший сын и законный наследник дома Сун, Сун Юньму сидел ближе всех к отцу. В то же время женщины семьи, включая Сун Дунлин, обедали за отдельным столом за ширмой. Хотя именно Сун Дунлин в основном занималась организацией пира, сейчас спросить у нее напрямую было неудобно. Поэтому Сун Луань бросил скрытый вопросительный взгляд на Сун Юньму.

Сун Юньму, не меняясь в лице, тихо объяснил:

— Когда босс Цинь прибыл, все крабы уже были мертвы. Видимо, те, кто должен был следить за ними, плохо справились со своей задачей. Сун Дунлин уже отправила людей разобраться с этим. Но, отец, прошу вас не волноваться. В этом блюде не использовалось испорченное мясо. Это редкий рецепт из старинных кулинарных записей, и по затраченному времени и усилиям оно гораздо сложнее, чем обычное приготовление краба на пару.

Сун Луань сперва нахмурился от досады из-за испорченного крабьего мяса. Однако, услышав, что поданное блюдо является «легендарным рецептом», его настроение мгновенно улучшилось.

— Это правда? — оживился он.

Сун Юньму кивнул:

— Позже я сам объясню гостям ситуацию. Вам, отец, останется лишь подтвердить, что это было

ваше решение.

Сун Луань с облегчением выдохнул.

Что бы ни случилось, он знал, что его старший сын умеет действовать четко и без промахов. Особенно в последнее время — говорят, он достал какие-то рецепты лекарственных блюд, и его здоровье заметно пошло на поправку.

Как бы там ни было, но если Сун Юньму сумеет восстановить силы, то семейное дело, несомненно, перейдет к нему, как и должно быть. Что касается второго сына, то Сун Луань был не против выделить ему часть бизнеса, чтобы тот прожил свою жизнь в довольстве и праздности. Этого будет более чем достаточно.

Как и ожидалось, многие гости отнеслись к поданному блюду с подозрением. Каждый из них задавался вопросом: не использовалось ли в нем несвежее крабовое мясо?

Тут как раз поднялся Сун Юньму, поклонился собравшимся и в нескольких предложениях изложил «историю» этого рецепта.

Он взял за основу объяснение, которое передала ему Сун Дунлин со слов Цинь Ся, но немного приукрасил. Едва он закончил говорить, как выражения лиц у гостей разом изменились.

— Не зря говорят, что дом Сун — семья с размахом! Отказываются даже от самого ценного — настоящего крабового мяса!

— За этот пир отдано немало серебра. Разве семейство Сун стало бы подавать на главный стол несвежий продукт? Тут явно есть что-то оригинальное!

— В это время года большой желтый горбыль тоже редкость... Интересно, кто этот таинственный повар? Откуда он знает столько старинных рецептов?

— Если бы мне удалось нанять этого человека на один-единственный пир, я бы без колебаний отдал за него сто лян серебра!

Сун Луань почувствовал, как его гордость не только не пострадала, но даже возвысилась в глазах гостей. Настроение у него было приподнятым, а тело наполнилось приятной легкостью.

Сидевшая за второстепенным столом наложница Го не понимала всей подоплеки произошедшего. В ее глазах все выглядело просто: на кухне случайно загубили крабов, а наследная ветвь семьи, не желая терять лицо, выдумала небылицу про «ложного краба».

Вот уж действительно мелкая хитрость!

Есть это блюдо ей было неинтересно, и она вместо этого взяла кусочек гусиной грудки, томленной в красном маринаде. Как ни крути, но найденный домом Сан городской повар и впрямь был талантлив. Двигая палочками в тарелке, она привычно подняла голову, чтобы посмотреть на своего сына, сидевшего за главным столом.

Никто не знает сына лучше, чем родная мать. С первого же взгляда наложница Го поняла, что с ним что-то не так. Лицо Сун Юньлана выдавало тревогу и растерянность — слишком уж долго он не сводил взгляда с тарелок с крабовыми панцирями. У нее неприятно сжалось сердце. Неужели он причастен к гибели крабов?

А Сун Юньлан действительно уже долгое время сидел, угрюмо глядя в свою тарелку. Ему казалось, что крабы панцири смотрят на него в ответ, насмешливо сверкая гладкими оранжевыми спинками.

Ведь гибель этих крабов и правда была его рук делом. Вчера поздно вечером он возвращался домой из трактира, хорошо напившись. Проходя через внутренний двор, случайно увидел молодого слугу, невольно заставившего его сердце учащенно забиться.

У этого гера были необычайно выразительные глаза, ясные и манящие, а белая кожа и стройная фигура только добавляли очарования. Сун Юньлан сглотнул, и, как обычно в таких случаях, жестом велел своему слуге держать сторожей наготове, а сам шагнул вперед и притянул гера к себе в объятия.

Все в доме знали о нравах второго господина. Этот молодой слуга тоже, кажется, пришел не просто так. Он сопротивлялся всего пару мгновений, а затем с полусогласным вздохом уступил.

Сун Юньлан был в восторге. Но он не настолько потерял голову, чтобы довести дело до конца прямо здесь, во дворе. Ему хотелось насладиться процессом как следует.

Он решил увести этого гера к себе во двор.

И вот в этот самый момент гер вдруг заговорил, что он присматривает за крабами на кухне. Если он не вернется вовремя, крабы могут погибнуть, а это обернется большой бедой.

Сун Юньлан был в самом разгаре удовольствия — какие еще крабы могли его волновать?

Он тут же отмахнулся:

— Подохнут, так подохнут. Не бойся, я тебя прикрою, никто тебя не накажет.

Но на следующее утро, едва забрезжил рассвет, гер все же сбегал на кухню и, вернувшись, с шумом упал на колени.

— Второй господин, спасите! Все крабы погибли! Если это выяснится, меня точно продадут из дома!

Сун Юньлану в целом было все равно — вчера этот гер доставил ему немало удовольствия. Всего лишь какой-то чан крабов — неужели он, второй молодой господин дома Сун, не в силах спасти одного слугу?

Более того, у него тут же возникла хитрая мысль: почему бы не воспользоваться ситуацией и не устроить неприятности старшей ветви семьи? Если крабов не подадут на стол, отец, несомненно, разгневется, и старшая ветвь окажется в немилости. А если же они все же рискнут вынести на стол мертвых крабов, то это будет такой позор, что никто уже не отмоется!

В нужный момент он просто подольет масла в огонь — пусть старшая ветвь поймет, что отобранное у него право организовать банкет не такое уж легкое дело. С этими мыслями он спрятал гера у себя во дворе, рассчитывая разобраться с этим позже, когда старшая ветвь окончательно потеряет лицо.

Но он не учел одного — что всего за столь короткое время Сун Юньму и Сун Дунлин сумеют найти выход. А судя по сияющему лицу отца, этот выход оказался более чем успешным.

Что теперь? Старшая ветвь не только избежала позора, но и, напротив, заслужила похвалу. А если вдруг выяснится, что крабы погибли по вине его увеселений со слугами...

Сун Юньлан побледнел, его лицо стало бледнее, чем у его хронически больного старшего брата.

На этом этапе даже Сун Луань был уверен, что блюда поданы все. Но неожиданно для всех в зал вошли еще несколько слуг, неся деревянные подносы с новыми угощениями.

В этот же момент Сун Дунлин, оставив стол с женской половиной семьи, поднялась и направилась к главному столу. Она изящно поклонилась бабушке и отцу.

— Дунлин, что это значит? - Сун Луань с недоумением посмотрел на дочь.

Но Сун Дунлин, похоже, все уже продумала. Она подняла голову и с лучезарной улыбкой сказала:

— Отец, в день вашего рождения дети должны поднести подарок. Я не слишком искусна, но долго размышляла и решила, что лучшим подарком будет то, что я сделаю своими руками. Поэтому я сама приготовила одно блюдо. Оно имеет для меня особое значение, и потому я попросила поваров приготовить его в нескольких экземплярах, чтобы все гости могли разделить с нами этот вкус.

Всем было известно, что дети из семьи Сун с детства воспитывались в роскоши, и их руки

никогда не касались работы. Сун Луань, услышав, что его драгоценная дочь лично встала к плите ради него, тут же расплылся в улыбке.

— Великолепно, великолепно! Сегодня я непременно попробую твоё блюдо!

Сун Дунлин хлопнула в ладоши, и слуги один за другим поднесли к столу дымящиеся тарелки. Это была «Божественная утка».

Блюдо, поданное на главный стол, действительно было приготовлено руками Сун Дунлин. Как только тарелка опустилась на стол перед Сун Луанем, его улыбка мгновенно застыла.

— Это... неужели?..

Он никак не мог не узнать этот вкус. Это была фирменная «Божественная утка» его покойной жены.

А в этот момент Сун Юньму, воспользовавшись паузой, с искренней теплотой заговорил.

— Отец, и я, и Дунлин знаем, как глубоко вы любили мать. «Божественная утка» всегда была вашим любимым блюдом, но секрет ее приготовления знала лишь она. Никто другой так и не сумел воссоздать этот вкус. Дунлин долго трудилась на кухне, пытаясь постичь суть рецепта, и, наконец, у нее получилось. Мы подумали, что лучшим подарком для вас будет возможность снова попробовать любимое блюдо.

Сун Луань, глядя на «Божественную утку», действительно испытал целую бурю чувств. Но тот факт, что блюдо было подано именно сейчас, заставил его задуматься. Его старший сын и дочь всегда вели себя почтительно с наложницей Го и младшей ветвью семьи. Даже если им было не по душе возможное возвышение Го, они никогда не устраивали открытых сцен. Один был его самым надежным наследником. Другая — самой любимой дочерью.

Сун Луань решил, что они действительно хотели выразить свою сыновнюю почтительность. И к тому же сделали это с искренней заботой.

Но было одно «но».

При всех собравшихся гостях, да еще и в присутствии Сан Чэнхуа, его зятя... В такой момент ему придется сделать выбор. Если он проявит пренебрежение к покойной жене ради наложницы, это вызовет осуждение. А если, наоборот, покажет уважение к памяти жены — заслужит всеобщее одобрение.

Сун Луань был человеком, который любил заботиться о своей репутации. Он прекрасно понимал, какой шаг лучше всего укрепит его положение. Сразу стало ясно, что вопрос о возвышении наложницы Го придется отложить. После такого публичного признания чувств к

покойной жене говорить об этом уже не представлялось возможным. Но это не беда — в конце концов, Го и так всего лишь наложница.

При всех собравшихся Сун Луань поднялся, взял в руки чашку с вином и со вздохом произнес проникновенную речь о своей покойной супруге, Сан Цзиньяо. Затем он в красках расхвалил вкус «Божественной утки», заявив, что лучше этого блюда нет ничего ни на небесах, ни на земле.

Эта сцена о преданном муже и его благочестивых детях глубоко тронула присутствующих. А главное, «Божественная утка» действительно оказалась безупречной на вкус.

Так пиршество закончилось на высокой ноте. Никто не обратил внимания на унылые, побледневшие лица наложницы Го и ее троих детей.

После банкета Цинь Ся, как главный повар, подошел к господину дома за наградой. Многие гости заинтересовались рестораном семьи Цинь и начали расспрашивать, где он находится, а также можно ли заказать у него приготовление банкета.

Но Цинь Ся был измотан недавними хлопотами и совершенно не горел желанием снова браться за такую работу. Поэтому он уклончиво ответил, что это зависит от обстоятельств.

Дом Сун позаботился о том, чтобы его доставили обратно на просторной и изысканной карете, гораздо лучше той, что была при отправлении.

Цинь Ся уезжал не с пустыми руками. Помимо денег, он получил от дома Сун немало первоклассных продуктов, которые сложно было найти в обычной продаже.

Чжан Син и Чжэн Синьхуа тоже остались довольны. Им заплатили по двадцать лян серебра и подарили дорогую ткань.

— Сегодня все устали, — сказал Цинь Ся, выходя из кареты. — Завтра ресторан откроется только вечером. Все могут хорошенько отдохнуть.

Чжан Син и Чжэн Синьхуа поблагодарили его и разошлись.

Когда они проезжали мимо того места, где утром Чжан Син садился в карету, он попрощался и ушел, а Цинь Ся и Чжэн Синьхуа доехали до переуллка Фужун.

Цинь Ся постучал в ворота.

Тишина.

Никто не откликнулся, только из-за двери раздалось гоготание гуся Дафу.

— Значит, Юй Цзюцюэ пошел к Фан Жун, — пробормотал он, поглаживая гуся по голове.

Открыв калитку, он велел слугам из дома Сун занести наградные товары во двор, сунул им несколько медных монет и отправил обратно.

— Дафу, а где твой маленький отец? — шутливо спросил он, снова погладив гуся.

В главной комнате не горел свет. В доме было пусто, и на сердце вдруг стало тоскливо.

Недолго думая, он взял несколько отборных продуктов, упаковал их в узелок и направился в переулок Цзытан.

*Креветки Лунцинь 𧄂 𧄂

Будда, перепрыгивающий через стену 𧄂𧄂

Гусь в румянах 𧄂 𧄂 𧄂

<http://bllate.org/book/13601/1206063>