

- Бум, бум, бум, бум-бум!

Барабаны бьют, котлы ставят на огонь, поединок начинается!

Мужчина, отбивавший ритм на медном гонге, указал позади себя, где стояли две высокие платформы. На каждой платформе находился соломенный навес, под которым были установлены печи и расставлены столы со всем необходимым кухонным инвентарем.

Это была площадка кулинарного общества «Пять Вкусов», специально предназначенная для соревнований между поварами.

Сы Нань и управляющий Юй Фацай заняли противоположные стороны, один на восточной платформе, другой на западной. Между платформами располагалась восьмиугольная беседка. В ней стоял каменный стол с каменными стульями, а по краям висели бамбуковые шторы, что придавало ей утонченный вид. В беседке сидели восемь судей, среди которых был Бай Е.

Перед тем как занять место, он специально улыбнулся Сы Наню и беззвучно произнес: «Не волнуйся».

Сы Нань... совсем его не заметил.

Перед платформами располагались ряды цветочных навесов: одни с расставленными стульями и столами, другие, как торговые палатки с ярусами для зрителей.

Тан Сюань сидел в самом большом навесе посередине, рядом с ним — нынешний владелец ресторана «Пять Вод», У Цзысин.

Сы Нань помахал Тан Сюаню. Тан Сюань ответил ему улыбкой.

Бай Е: ... Сохранять улыбку все еще нужно.

Под остальными навесами было полно людей: кто-то сидел, кто-то стоял. Среди них были и другие повара, и друзья участников, и множество горожан, пришедших просто посмотреть на состязание. Все яростно обсуждали предстоящее событие, и мнения были удивительно едины — Сы Нань неизбежно проиграет. Сначала общество «Пять Вкусов» даже подумывало сотрудничать с казино под названием «Летающие Деньги» и устроить ставки. Казино сразу же согласилось, но после того, как узнало детали, поспешно отказалось.

- Какие еще ставки? Исход же очевиден!

Сы Нань снова помахал своей группе поддержки. Группа поддержки сделала единое движение «боевой готовности» — жест, который они придумали после долгих обсуждений.

Сы Нань улыбался сияющей улыбкой.

Зрители вдруг почувствовали к нему симпатию. Такой молодой парень, даже если проиграет «Пяти Водам», это не будет позором!

А вот управляющий Юй со своей острой физиономией и маленькими глазками выглядел подозрительно, явно не внушая доверия.

Множество женщин среди зрителей втайне желали, чтобы привлекательный молодой человек не потерпел слишком жестокого поражения.

- Бум!

Звук гонга снова привлек внимание публики. Мужчина объявил:

- Сегодня на состязании участвуют: управляющий ресторана «Пять Вод», Юй Фацай!

Управляющий Юй поклонился беседке и холодно улыбнулся Сы Наню.

- А также младший владелец ресторана горячих горшков семьи Сы, Сы Нань!

Глаза Сы Наня заискрились, и, подняв руку, он с дерзкой грацией обошел арену.

- А-а-а!!!

- Маленький босс, вперед!

Обратите внимание, это была не группа поддержки. Группа поддержки еще не успела выкрикнуть лозунг — это были девушки среди зрителей!

Сы Нань улыбнулся еще шире и помахал в их сторону. Девушки мгновенно зарделись от смущения.

Тан Сюань сдержанно улыбнулся.

Лицо управляющего Юй вытянулось и стало похоже на морду осла, и он презрительно прошептал:

- Думаешь, маленькое белое личико можно съесть в качестве закуски?

Сы Нань с улыбкой ответил:

- Обычно такие вещи говорят те, кто сам некрасив.

Управляющий Юй чуть не задохнулся от возмущения. Если бы между ними не находился судейский павильон, он, возможно, уже бросился бы на Сы Наня с кулаками.

...И, скорее всего, был бы побежден Сы Нанем.

Заместитель главы общества «Пять Вкусов», Бай Е, слегка кашлянул и с улыбкой напомнил:

- Прошу вас, проверьте продукты и оборудование в навесах. Если все в порядке, можно начинать.

Управляющий Юй злобно посмотрел на Сы Наня, но к Бай Е обратился с вежливостью.

В столице Кайфэн существовало три крупных ресторана: «Фань Лоу», «Бай Лоу» и «Фэн И Лоу», и только затем шел ресторан «Пять Вод». За «Фань Лоу» стояли императорские силы, «Фэн И Лоу» принадлежал Тан Сюаню, а «Бай Лоу» управлял Бай Е, причем истинный владелец заведения никогда не показывался публике.

Управляющий Юй лелеял мечту: он надеялся, что, проявив себя на этом состязании, сможет привлечь внимание Бай Е и перебраться работать в «Бай Лоу».

Сы Нань был свободен от таких мыслей и полностью сосредоточился на проверке ингредиентов. Убедившись, что все в порядке, он воткнул в крышу навеса маленький красный флажок.

Увидев это, управляющий Юй быстро последовал его примеру и, спешно осмотрев продукты, тоже поднял флажок. Он слишком долго был управляющим, и обычные кухонные обязанности давно передал подчиненным. Теперь, увидев перед собой сырое мясо и овощи, он слегка растерялся.

Затем оба участника совершили обряд поклонения духу печи, поклонились судьям и почтительно поклонились зрителям, после чего вернулись к своим рабочим местам.

- Бум! Начинаем!

Звук гонга возвестил начало состязания, и ловкие слуги вскочили на навесы, опустив со всех сторон бамбуковые шторы, чтобы закрыть обзор. Это делалось для защиты рецептов от утечки, и чтобы повара могли сосредоточиться на готовке.

Под каждым навесом остались только главный повар и его помощник. Главный повар отвечал за приготовление пяти главных блюд из банкета «Пиршество Пяти Вод», а помощник — за шестнадцать закусок: восемь холодных и восемь горячих.

Управляющему Юю ассистировал его новый ученик, который был моложе самого Сы Наня. Хотя в «Пяти Водах» работало несколько опытных мастеров, Юй Фацай не взял никого из них. Во-первых, он считал, что ошибки в приготовлении закусок не так важны; во-вторых, это был его бой, и он не хотел делиться славой.

Ассистентом Сы Наня был молодой парень по имени Эр Доу. Сы Нань не боялся, что другие повара затмят его, просто у него не было подходящих помощников.

Тан Сюань предлагал одолжить поваров из «Фэн И Лоу», но Сы Нань отказался, рассудив, что даже самый опытный шеф со своим стилем не впишется в его манеру готовки.

Дедушка всегда говорил: «Пиршество Пяти Вод — это целостность. Каждое блюдо должно обладать своим уникальным вкусом, но все блюда вместе должны образовывать гармонию вкусов, сочетающую мясо и овощи, создавая цельную гастрономическую симфонию».

Эр Доу был учеником Сы Наня, и его техника нарезки и подход к приготовлению блюд были идентичны учителю, поэтому Сы Нань ему доверял.

Когда Эр Доу вышел на сцену, он так волновался, что двигался неуклюже, вызывая смех в толпе. Лентяи и бездельники выкрикивали:

- Слезай оттуда! Щенок, у которого шерсть еще не выросла, только мешаешь!

Молодые девушки с тревогой тянули свои платки:

- Как это маленький босс Сы мог привести ребенка! Ну хоть бы кого-то более серьезного выбрал.

Слыша все эти крики, Эр Доу еще больше занервничал и споткнулся, едва не упав.

Рука поддержала его.

Это был его учитель, Сы Нань.

Эр Доу смутно вспомнил, как на мосту Чжоу, когда он был на грани обморока от голода, Сы Нань точно так же поддержал его и сунул в руку пухлую белую булочку с мясом.

Сейчас Сы Нань улыбнулся точно так же и сказал:

- Не волнуйся, делай так, как дома. Мы ведь все отработали, не так ли?

Недавно, когда Сы Нань днем и ночью экспериментировал с блюдами, Эр Доу всегда помогал ему, даже когда клевал носом от усталости, он не уходил спать. Когда назначили дату состязания, маленький ученик стал еще старательнее, бросив науку приготовления бульонов и полностью сосредоточившись на нескольких закусках. Сотрудники в ресторане горячих горшков уже наелись этих блюд до отвала. Теперь эти же друзья, которые грозились «больше никогда не есть блюда Эр Доу», держали транспаранты, подбадривая его:

- Эр Доу, Эр Доу, вперед, вперед!

- Эр Доу, Эр Доу, ты лучший шеф!

- Эр Доу, Эр Доу, победи «Пять Вод»!

Пф-ф—хахахаха! Все зрители разразились смехом.

Громче всех смеялся молодой человек в розовом одеянии — да, именно в розовом, цвета цветущих персиков. У него были маленькие смеющиеся глаза и круглые румяные щеки, а на голове красовался цветок. Если бы этот юноша не был так известен, как когда-то Сы Нань, его наверняка приняли бы за фаворита владельца «Пяти Вод», У Цзысина.

На самом деле, он был братом У Цзысина, его родным братом. И, пожалуй, тем, о чьем существовании старший брат временами сожалел, думая: «Эх, почему же я не придушил его в детстве...».

У Цзысин был высоким и молчаливым, похожим на строгого главу семьи. Его холодный взгляд заставил У Цзысю мгновенно втянуть шею и прикрыться веером, подмигивая и корча рожицы Эр Доу.

Эр Доу покраснел. Ему показалось, что соперник насмехается над ним. Сы Нань, однако, не увидел в этом ничего зловредного и дружелюбно улыбнулся У Цзысю.

Тот поднял брови и, повернувшись к старшему брату, прошептал ему на ухо:

- Брат, этот парень такой интересный. Давай пригласим его работать в «Пять Вод»!

У Цзысин с холодным лицом ответил:

- Ты думаешь, «Пять Вод» — это место для твоих игр? Посмотри, во что ты его превратил!

Лучше бы он никогда не оставлял управление рестораном этому бестолковому брату, когда уезжал в Сицзин.

Эта короткая сцена заняла немного времени, а тем временем с другой стороны, от места управляющего Юя, уже доносились громкие звуки нарезки овощей, звучащие как вызов.

Эр Доу нервничал еще больше.

Сы Нань потрепал его по голове и показал на два очага, большой и маленький, под навесом.

- Смотри, похоже на нашу маленькую кухню?

Эр Доу наивно ответил:

- Нет, наша лучше.

И добавил серьезным тоном:

- Гораздо лучше.

Управляющий общества «Пять Вкусов»: ???

Кухня в доме Сы Наня была специально переоборудована по его проекту, напоминая современную интегрированную кухню, и действительно превосходила местные условия.

Сы Нань едва сдержал смех:

- Готовить можно в любой кухне. Придется смириться.

Эр Доу кивнул:

- Ну ладно.

Его тон был крайне неохотным.

Управляющий общества «Пять Вкусов»: !!! Снять сто баллов!

Стоя перед очагом, лицо Эр Доу изменилось — он полностью сосредоточился, словно забыл обо всех вокруг, не слышал ни звуков, ни голосов, видя перед собой только пространство своей работы.

Он должен был превратить эти мягкие куски мяса и свежие овощи во вкусные блюда, разложить их по тарелкам и накормить людей так, чтобы никто больше не голодал, как когда-то он сам.

Это было его самое простое и искреннее желание.

Сы Нань увидел, как Эр Доу вошел в нужное состояние, удовлетворенно кивнул и переключил внимание на приготовление своих пяти основных блюд.

«Пиршество Пяти Вод» было красивым названием для стола ресторана «Пять Вод», потому что основными блюдами были пять запеченных яств. Обычно такие блюда сначала обжаривали, затем готовили на пару, и в каждой чашке оставалось немного бульона. Такие блюда часто подавали на пышных застольях по случаю свадеб или похорон, и поэтому «водный стол» считался подходящим названием.

Первое блюдо: мясо с ферментированным тофу.

На первый взгляд оно кажется простым, но на самом деле это блюдо требует большого мастерства. Степень прожарки мяса и обжарка тофу — ключевые факторы для достижения идеальной текстуры. Размер глиняной чаши, угол укладки кусков мяса, длина и толщина нарезанных лука и имбиря — все это важно.

Эти аспекты были результатом множества ошибок, которые Сы Нань совершал в прошлом.

Второе блюдо: мясо с горчичными листьями. Похоже на современное блюдо «мясо с сушеными овощами». На дно кладутся упругие сушеные горчичные листья, а сверху выкладываются тонкие, почти прозрачные ломтики мяса, уложенные, как рыба чешуя. После этого блюдо приправляется и готовится на пару. Это блюдо несложное.

Третье блюдо: рыбные шарики. Благодаря современному опыту Сы Нань готовил рыбные шарики по иной методике, чем в народных рецептах династии Сун. Все, кто пробовал стандартные блюда «Пяти вод» и затем сравнивал их с шариками Сы Наня, сходились во мнении, что его вариант лучше. Если судьи не ошибутся, эта позиция была практически выиграна.

Четвертое блюдо: овощные шарики. Чем проще овощное блюдо, тем сложнее его приготовить. Это блюдо было одним из самых нелюбимых в «Пяти водах». В современных рецептах в овощные шарики добавляют мелко нарезанную морковь и картофельное пюре вместо традиционных муки и редьки. Однако в династии Сун картофеля еще не было. Сы Нань пробовал разные варианты и, наконец, нашел оптимальный рецепт. Все зависело от того,

выберут ли судьи традиционное исполнение или предпочтут инновацию.

Последнее блюдо: хрустящее мясо. Это было любимое блюдо Сы Наня и фирменное блюдо его деда. Подготовка ингредиентов, нарезка, маринование, обжарка и готовка на пару — весь процесс у Сы Наня был отточен до автоматизма.

Каждый кусочек хрустящего мяса был одинакового размера, с хрустящей корочкой, которая впитывала пряный бульон, что избавляло от излишней жирности, и нежными мясными волокнами внутри.

Сы Нань не удержался и съел кусочек. Обернувшись, он увидел, как Эр Доу с надеждой смотрит на него, и дал ему еще один.

В этот момент раздался удар медного гонга, означающий окончание времени.

Бамбуковые шторы поднялись, и взорам зрителей предстали не только аппетитные блюда, но и пара ученик-учитель с надутыми щеками.

Наступила трехсекундная тишина, а затем раздался общий восторженный визг.

Визжали все молодые девушки.

Под цветочным навесом глаза Тан Сюаня потемнели.

Он переоценил себя.

Как он мог быть таким великодушным, чтобы позволить ему жениться на ком-то другом?

<http://bllate.org/book/13604/1206374>