

Глава 206. Лауреатом Нобелевской премии по физике этого года стал китайский физик Хо Цюй. (1)

На третий день Весеннего фестиваля Ю Цинхуань и Хо Цюй вместе с Юй Синем и Чжао Цинюанем сели в самолет, летевший в родные места Цинхуаня.

Когда он услышал, что его хороший друг возвращается в деревню Тао, Чжао Цинюань немедленно заявил, что последует за ним, так как в настоящее время он совершенно не занят.

Отношения между ним и Ю Цинхуанем были не более чем дружбой. Так что агенту Чжао Цинюаня было наплевать на то, что его артист так близко подобрался к Цинхуаню. Он даже был счастлив держаться подальше от этой ходячей неприятности.

Чжао Цинюань был одержим консервированными желтыми персиками из района Тао, и с момента их отъезда он начал разговаривать о персиках, он ворчал в ухо Ю Цинхуаня, раздражая Юй Синя, чем вынудил его пересечь от них подальше.

Они купили билеты на ранний рейс и прибыли в аэропорт еще до рассвета. После посадки в самолет даже Чжао Цинюань, страдающий словесным поносом, проглотил свои слова, опустил шторку и опустил сиденье, чтобы наверстать упущенный сон.

Тао была довольно изолированной деревушкой. Ю Цинхуань изначально планировал отправиться в город уровня префектуры после выхода из самолета, а затем уже поехать из города в деревню. Удивительно, но у Чжао Цинюаня там оказался друг, поэтому он позвонил и попросил своего друга приехать в аэропорт, чтобы забрать их.

"Их семья владеет рестораном, - Чжао Цинюань носил маску и шарф, плотно закрывая лицо. Он повернулся, чтобы поговорить с Цинхуанем, - уже почти полдень. Мы могли бы пообедать в его ресторане."

Ю Цинхуань кивнул и согласился: "Хорошо".

Его собственный дом был заброшен уже много лет, и теперь он не годился для проживания, не говоря уже о том, чтобы готовить. Более того, во время новогодних каникул каждая семья

должна была ехать к родственникам, поэтому нехорошо было беспокоить соседей.

Ю Цинхуань хотел отправиться после обеда в городе, а после того, как посетит могилу его родителей, навестить старого деревенского старосту, и затем вернуться обратно.

Он поделился своими мыслями с Чжао Цинюанем.

"Это будет легко уладить. Я одолжу у друга машину, и ты потом покажешь дорогу."

После того, как была достигнута договоренность, несколько человек во главе с другом Чжао Цинюаня отправились в ресторан его семьи.

"Пожалуйста, проходите и присаживайтесь. Не стесняйтесь заказывать все, что хотите. Друзья Цинюаня - мои друзья, - друг Чжао Цинюаня, улыбаясь, проводил их в отдельный кабинет и сказал, - я пойду и принесу вам кое-что эксклюзивное."

Чжао Цинюань предупредил: "Чэнь Ци, не делай ничего странного".

"Не волнуйся, - засмеялся Чэнь Ци и сказал ему на ухо, - поверь мне, друг мой, я не стану тебя подставлять. Я принесу вам немного рыбы Сяоба."

Услышав это, глаза Чжао Цинюаня сразу же загорелись.

Когда Чэнь Ци ушел, Юй Синь не мог не спросить: "Что такое рыба Сяоба?"

Чжао Цинюань потер руки: "Рыба фугу[1]".

Каждый год с февраля по апрель был лучшим сезоном для употребления в пищу рыбы фугу. Большое количество людей были готовы пойти на риск, чтобы попробовать легендарный восхитительный вкус.

Как только Юй Синь услышал это, его интерес также возрос, и вместе с Чжао Цинюанем они потирали руки от нетерпения, ожидая, когда подадут блюдо.

В конце концов, помимо других блюд, которые они заказывали, были приготовлены два блюда из рыбы фугу: кожа фугу и жареная рыба фугу.

Эти голодные волки не могли дождаться, чтобы протянуть свои палочки для еды, едва блюда оказались на столе. У Ю Цинхуаня не было аппетита после того, как сошел с самолета. Увидев, что кожа рыбы фугу не такая жирная и выглядит аппетитно, он сначала попробовал это блюдо.

Первый кусочек не вызвал у него никаких особых чувств. Вторая попытка все еще не доставила ему удовольствия.

Вкусно, но не впечатляет.

Чжао Цинюань и Юй Синь, однако, отдавали особое предпочтение этим двум блюдам и часто протягивали к ним свои палочки для еды, заставляя Юй Цинхуаня почти думать, что они едят разные блюда.

Хо Цюй был все таким же, как и раньше. У него не было особых предпочтений в еде, и он ел все, что видел, поэтому он не уделял особого внимания этим блюдам.

Поскольку им нужен был водитель, чтобы добраться до деревни Тао, все они не употребляли алкоголь. Боясь вернуться слишком поздно, они отправились сразу после обеда.

По дороге Ю Цинхуань почувствовал головокружение, думая, что это из-за укачивания в самолете и в машине, он не обратил на это особого внимания. Он закрыл глаза и откинулся на спинку сиденья.

Однако чувство стеснения в груди и головокружение не уменьшилось, а усилилось.

Ю Цинхуань нахмурился. Как раз в тот момент, когда он собирался спросить Юй Синя, есть ли у него пластиковые пакеты, Чжао Цинюань внезапно закричал: "Цинхуань, я не ожидал, что ты будешь выглядеть прилично, но на самом деле... хе-хе-хе-хе!"

Он подмигнул Ю Цинхуаню в зеркало заднего вида, выглядя очень непристойно.

"Что?" - Ю Цинхуань почувствовал, как его сердце забилося быстрее, и он ощущал дискомфорт во всем теле. Он опустил стекло и впустил холодный воздух снаружи. Только после этого он ответил Чжао Цинюаню.

"Посмотри на свою шею", - сказал Цинюань.

Что он имел в виду?

Ю Цинхуань опустил голову и тут же испугался. Несколько маленьких красных точек ползли по его шее ни с того ни с сего.

Это аллергия?

Но с детства у него ни на что не было аллергии.

Боясь, что мозг Чжао Цинюаня будет думать о каких-то грязных вещах, Ю Цинхуань распахнул воротник и сказал: "Не говори ерунды, наверное, у меня сыпь".

После долгих размышлений он объяснил причину акклиматизацией.

"Что случилось?" - услышав это, Юй Синь сразу занервничал и начал часто оглядываться.

Артист, у которого появилась сыпь, не может быть опрометчивым, потому что одному богу известно, как СМИ представят его после того, как его сфотографируют.

"Все в порядке, - Ю Цинхуань взял Хо Цюя за руку и сказал с улыбкой, - наверное, прошло слишком много лет с тех пор, как я возвращался сюда, вероятно это из-за акклиматизации".

Услышав это, Юй Синь вздохнул с облегчением: "Если тебе станет плохо, скажи мне, я поеду прямо в больницу".

"Ладно."

Им повезло, хотя в эти дни принято навещать родственников, состояние дороги было довольно хорошее, и они добрались до деревни Тао за полтора часа.

Когда они были в городе, Ю Цинхуань уже купил ароматические палочки и желтую бумагу и попросил продавца помочь им перевязать желтую бумагу, поэтому они отправились прямо на кладбище.

Согласно обычаям деревни, где родился Ю Цинхуань, люди, погибшие в результате несчастного случая, не могут иметь надгробных плит. Среди рядов плотных надгробий две маленькие могилы родителей Ю выглядели чрезвычайно пустынными.

Юй Синь и Чжао Цинюань не последовали за ним, оставив пространство для Цинхуаня и Хо Цюя.

---

[1] Фугу – маленькая рыбка размером всего с ладонь, которая может плавать хвостом вперед. Вместо чешуи у нее тонкая эластичная кожа. Если фугу испугать, она мгновенно раздуется и примет форму шара, утыканного острыми шипами. В таком состоянии она в три раза превышает свои первоначальные размеры. Происходит это за счет воды, которую рыбка резко всасывает в себя. Смертельный яд – тетродотоксин – содержится в молоках, икре, на половых органах, коже и в печени фугу. Это вещество обладает нервно-паралитическим действием. Оно примерно в 1200 раз опаснее цианистого калия. Смертельная доза для человека составляет всего один миллиграмм тетродотоксина. В одной рыбке этого вещества хватит, чтобы убить сорок человек. Причем эффективного противоядия до сих пор не существует. В микроскопических порциях яд фугу используют в качестве средства профилактики возрастных болезней и как лекарство от заболеваний предстательной железы.

Основную известность рыбка получила благодаря японским кулинарам и своей сильной ядовитости. На самом деле истинное название рыбы фугу – это бурый скалозуб. Фугу ее ошибочно начали называть благодаря японскому блюду, однако название сильно приелось и теперь оно стало более распространенным, чем истинное имя рыбки.

Бурый скалозуб относится к семейству иглобрюхих рода Такифугу. Данный род включает в себя 26 видов рыб, одним из которых и является рыба фугу. Официально рыба фугу была занесена в справочники в 1850 году, однако имеются окаменелые останки, приблизительный возраст которых составляет 2300 лет.

При опасности рыба фугу надувается, что увеличивает ее размер в несколько раз и отпугивает хищников. Это не является основным защитным механизмом рыбки. Главная ее защита – это смертельный яд. Необычным является то, что в отличие от других рыб семейства иглобрюхих у рыб фугу яд скапливается не на коже, а внутри.

Интересный факт: рыба фугу не производит яд! Яд вырабатывают бактерии, которые являются ее пищей и если рыбу фугу вывести в условиях, где данных бактерий нет, то рыба не будет ядовитой.

Точное время появления высокотоксичного блюда в меню неизвестно, но ему не менее 2300 лет. Такой возраст у древнейших из найденных при исторических раскопках останков скалозубов на территории Японии. Первые исторические сведения относятся к XVII-XIX векам, и они касаются полного запрета на приготовление пищи из фугу на всей подконтрольной Токугавскому сёгунату территории.

Во времена Мэйдзи запрет стал более жестким, но снова нарушался. В конце XIX и начале XX веков только император не мог попробовать запретное блюдо, простые же граждане тайком готовили и упорно его употребляли.

В 1958 году вопрос был окончательно урегулирован. Компромиссное решение предполагает наличие у повара отдельной лицензии на приготовление рыбы фугу. Сейчас для получения этого разрешения нужно в течение нескольких лет обучаться на специальных курсах и сдать экзамен. Последний включает теоретическую и практическую часть: повар идентифицирует,

готовит и сам съедает фугу. Только треть претендентов проходит тест. Остальные учащиеся, конечно, не остаются лежать бездыханными в экзаменационном зале. Просто комиссия очень и очень строга и не пропускает ни намёка на ошибку. Благодаря таким предосторожностям в японских ресторанах можно заказывать блюда из скалозуба практически без риска.

Поклонники этого экстремального деликатеса утверждают, что вкус рыбы фугу не сравнить ни с чем другим: настолько он утонченный, гладкий и непередаваемый. Но у фугу есть еще один секрет, который заставляет гурманов возвращаться к ней вновь. Считается, что у правильно приготовленной рыбы есть еще и наркотический эффект. Высший пилотаж в приготовлении фугу – оставить ровно то количество яда, которое позволит ощутить эйфорию и легкое, буквально секундное онемение. Именно этому мастерству повара учатся не менее трех лет, прежде, чем приступить к работе с рыбой фугу.

При максимальной концентрации яда в печени фугу, именно этот продукт едят самые отчаянные любители острых ощущений. Самая громкая смерть от паралича после употребления печени фугу произошла в 1975 году. Всю страну потрясла гибель «национального сокровища», легендарного актёра театра кабуки Мицугоро Бандо.

Два российских туриста умерли после ухи из фугу в 2010 году.

В древние времена существовал неофициальный закон: если человек в ресторане умер от блюда из фугу, повар тоже должен совершить самоубийство — сэппуку.

Во многих странах ловля и продажа фугу строго запрещена.

Одно из первых описаний отравления рыбой фугу сделал Джеймс Кук, которому подали на ужин незнакомое блюдо. Благодаря тому, что и сам Кук, и его товарищи едва притронулись к деликатесу, они и остались живы, хоть и чувствовали сильнейшее онемение и слабость.