

Глава 28, часть 2— Позвольте вам попробовать мои кулинарные способности, — предложил Юй Цинцзе, с видимым удовольствием наблюдая за реакцией своих гостей. Фу Бо заерзал на стуле, — Можно мне взглянуть на процесс? — спросил он с нескрываемым интересом. Многие ремесленники не любят демонстрировать свою работу посторонним. Кулинария, как и любое другое мастерство, хранит свои тайны, свои секретные рецепты. Фу Бо, с уважением относящийся к Юй Цинцзе, был рад возможности наблюдать за процессом. — Без проблем, — кивнул Юй Цинцзе, и Фу Бо с радостью последовал за ним на кухню. Чан Ле, не желая отставать от своего учителя, тоже направился туда, предварительно попросив Чан Хао составить компанию Ми Гээр. — Как может настоящий ученик не быть рядом с мастером! — воскликнул он, словно оправдывая свою нетерпеливость. Ми Гээр и Фу Бо принесли с собой щедрый набор продуктов: свежую рыбу, курицу, свинину и тофу. Юй Цинцзе, оценив их заботу, уже строил планы. — Увидев тофу и рыбу, — размышлял он вслух, — я сразу же решил приготовить суп из тофу с рыбьей головой. Остальная рыба пойдет на маринованную рыбу. Всего два дня назад я готовил маринованную капусту, теперь она просто идеальна. Еще сделаю пряную курицу. Улитки, которые дедушка Чан набрал в ручье и канаве несколько дней назад, уже должны быть очищены от грязи и готовы. Решил сделать дополнительное блюдо — пряную улитку с некоторыми зелеными овощами. Этого должно быть достаточно, чтобы развлечь гостей. Юй Цинцзе с ловкостью начал обрабатывать рыбу, очистил ее от чешуи, вскрыл брюшко и отрезал голову. Голову он замариновал, а тело рыбы разделил на филе. Чан Ле, следуя указаниям Юй Цинцзе, принялся нарезать куриные бедра и грудки на небольшие кусочки, затем слегка замариновал их. Квашеную капусту и улиток он промыл, подготовив все необходимые ингредиенты. Юй Цинцзе не спешил с приготовлением, пока все не было готово, давая Чан Ле возможность внимательно наблюдать за процессом. Чан Ле развел огонь, и только тогда Юй Цинцзе начал готовить, одновременно объясняя каждый шаг Чан Ле. Фу Бо все это время молча следовал за Юй Цинцзе, пристально изучая его движения. Он записывал каждый шаг, каждый нюанс, ведь не знал, каким будет готовый продукт и его вкус. Когда острая курица была готова, Фу Бо не смог удержаться от соблазна. Увидев жареную курицу в ярко-красном сушеном перце чили, он невольно сглотнул. — Можешь попробовать, — протянул Юй Цинцзе Фу Бо палочки для еды, с улыбкой наблюдая за его реакцией. Фу Бо, уже жаждущий попробовать, с радостью взял палочки и положил кусочек курицы в рот. Сначала она была немного острой, но после того, как он прожевал мясо, рот наполнился хрустящим и мягким вкусом, смешанным с соленым и пряным ароматами. Фу Бо почувствовал, как его охватывает чувство глубокого удовлетворения и одновременно голода. — Удовлетворение — это огромное счастье от того, что съел что-то очень вкусное, — размышлял Фу Бо, тщательно смакуя курицу во рту. — Голод — это желание есть, желание есть и просто есть все больше и больше. Фу Бо прищурился, словно пытаясь разгадать секрет вкуса. — Я был поваром в течение десятилетий, — вздохнул он, — но я даже не знаю, как приготовить курицу таким образом. Какая жалость! К счастью, теперь, когда я попробовал ее и увидел процесс, я знаю, как ее приготовить. — Фу Бо, как дела? — спросил Юй Цинцзе, глядя на выражение лица Фу Бо. На самом деле, он уже знал ответ, но из вежливости все равно спросил. Фу Бо вздохнул и сказал: — Мастерство босса Юя не под силу этому старику. Юй Цинцзе улыбнулся. — Фу Бо скромн. Способ приготовления пищи широк и глубок. Есть всевозможные комбинации и практики, и всегда будут неожиданные результаты. Фу Бо, согласившись, кивнул. — Слова босса Юя очень верны. Затем Юй Цинцзе обжарил рыбью голову, положил ее в сотейник, добавил кипяченой воды и кусочки имбиря. Перелив суп в маленькую кастрюлю, он поставил ее на медленный огонь. Дождавшись, когда суп закипит, он сменил огонь на минимальный, положил тофу, аккуратно помешивая, добавил немного соли по вкусу и варил еще несколько минут. — Суп из тофу с рыбьей головой, — произнес Юй Цинцзе, словно представляя очередное произведение искусства. Пока суп из рыбьих голов варился, Юй Цинцзе обжаривал улиток. Сегодня в меню: пикантная и ароматная пряная курица, пряные жареные улитки, нежная и аппетитная маринованная рыба, вкусный суп из рыбьей головы с тофу и хрустящие зеленые овощи. Фу Бо

наблюдал за всем процессом приготовления этих блюд. Он чувствовал аромат каждого блюда, что сильно возбуждало его аппетит. — Жареные пряные речные улитки, — прошептал он, словно зачарованный. — Рыба с маринованной капустой, — добавил он, смакуя название. — Овощное жаркое, — закончил он, не в силах сдержать свое восхищение. Фу Бо, Ми Гээр, Чан Ле и остальные впервые ели эти блюда. Пять древних людей, не привыкших к такой разнообразной пище, были полны похвал. Лица у них покраснелись, губы были такими горячими, что покраснели, а на лбу выступил пот, но они не хотели останавливаться. Особенно Ми Гээр и Фу Бо, для которых это был первый раз, когда они ели блюда, приготовленные Юй Цинцзе. Юй Цинцзе посмотрел на них и удовлетворенно улыбнулся. Он был ранен и не мог есть тяжелую пищу, но просто поедая зеленые овощи и тофу, он был доволен и в хорошем настроении. Для повара самое большое чувство удовлетворения и достижения — это когда приготовленные блюда хвалят посетители, и самым очевидным и интуитивным проявлением этой похвалы является то, что все тарелки вылизываются дочиста. После еды Ми Гээр и Фу Бо все еще предавались воспоминаниям о вкусе. Дедушка Чан сопровождал их, чтобы поболтать, Чан Хао помогал Чан Ле убирать посуду и мыть ее. В полдень ярко светило солнце. Не успели Ми Гээр и Фу Бо так быстро вернуться, как Юй Цинцзе отправился на кухню, чтобы приготовить сказочный тофу. — (Автор: 豆腐 или fairy tofu — фирменное блюдо "зеленого тофу" из листьев в юго-западных регионах. Источник: Википедия). **ТОЛСТЫЙ КУСОК ТОФУ!!!!** — Он попросил Чан Хао вскипятить кастрюлю воды и сжег кору кипариса, которую собрал сегодня утром. Затем положил золу в деревянный таз, смешал ее с водой, равномерно размешал осадок и вылил верхний слой воды для дальнейшего использования. Затем он взял собранные утром листья фей, промыл их, слил воду и начал готовить тофу для фей. — Фейский тофу, которому я научился у своего мастера, когда был подмастерьем, — это особое блюдо, введенное в нашу гостиницу, — поделился Юй Цинцзе. — На самом деле, это очень деревенский и традиционный способ питания в сельской местности, но поскольку современные люди стали уважать свежую и здоровую пищу, он особенно популярен в больших городах. Юй Цинцзе, с ловкостью опытного травника, измельчал зеленые листья в деревянном тазу, словно алхимик, смешивая ингредиенты для волшебного зелья. Кипяток, добавленный в таз, окутывал комнату паром, а аромат свежих трав щекотал ноздри. Лопаткой он размял листья в пасту, отфильтровал сок через хлопчатобумажную ткань, словно опытный винодел, и добавил воды. Процесс повторялся, пока сок не приобрел желаемую консистенцию. Наконец, он поставил сосуд с соком на слой кипарисовой золы, словно драгоценный камень, ожидая, что он остынет и настоится. Ми Гээр и Фу Бо, утомленные долгой дорогой, дремали на столе, как два пушистых котенка. Проснувшись, Фу Бо обратился к Юй Цинцзе с просьбой поделиться секретами мастерства. Юй Цинцзе, щедрый и гостеприимный, не стал скрывать своих знаний, рассказывая Фу Бо о тонкостях приготовления блюд, о тех нюансах, которые делают блюдо поистине незабываемым. Они беседовали целый час, словно два друга, обмениваясь опытом и радуясь объединению их кулинарных душ. Время летело незаметно, и Фу Бо с Ми Гээр, уже прощаясь с Юй Цинцзе, были полны благодарности за щедрый прием. Перед уходом Юй Цинцзе подарил им два новых рецепта полезного супа, чтобы они могли наслаждаться его вкусом и прохладой в жаркие летние дни. Он также упаковал большую миску желе, как знак своего гостеприимства, и отрезал большой кусок застывшего тофу, положив его в миску с холодной водой. — Нарезьте тофу тонкими ломтиками, — проинструктировал Юй Цинцзе, — добавьте молотый имбирь, чеснок и молотый перец, перемешайте и ешьте. Фу Бо был заинтригован этим зеленым тофу, однако ему не удалось увидеть, как его готовили. — Босс Юй, — спросила Ми Гээр, — когда снова откроется ваш ларек? — Ничего не могу поделать, — ответил Юй Цинцзе, — моя травма еще не до конца зажила, и мне придется подождать два дня. — Брат Юй, — вмешался Чан Хао, — если мы снова пойдем, я не знаю, встретим ли мы несчастье. Юй Цинцзе погладил Чан Хао по голове, в душе похвалив юного парня за беспокойство, но затем беспомощно сказал: — Я ничего не могу с этим поделать, поэтому вынужден признать, что мне не повезло. Ми Гээр и Фу Бо обменялись взглядами, и Ми Гээр

утешила Юй Цинцзе:— Всегда есть выход. После небольшой паузы она снова спросила:— Босс Юй, вы хотите готовить в особняке Цай? Глаза Юй Цинцзе слегка расширились от удивления, и он спросил:— Я? Ми Гээр кивнула и сказала:— Наша семья ценит твои кулинарные способности. Если ты хочешь, наш великий господин приглашает тебя готовить в доме Цай. Это была главная цель их посещения. Юй Цинцзе немного подумал, а затем торжественно ответил:— Большое спасибо за вашу признательность, но я все же хочу заняться небольшими делами и побыть со своей семьей. Говоря о своей семье, Юй Цинцзе с нежностью посмотрел на братьев Чан. Ми Гээр ненадолго задумалась и спросила:— Может, еще раз подумаешь? Юй Цинцзе покачал головой и сказал:— Большое спасибо, но мне очень жаль. Услышав это, Ми Гээр поняла, что его уже не переубедить, поэтому она прекратила разговор и пошла домой с Фу Бо.***Резиденция Цай, время ужина. Мастер Цай посмотрел на большой горшок с рыбой и тарелку с зеленью на столе и спросил:— Что это за еда? Неужели Фу Бо узнал новые рецепты? Подавая кашу из морепродуктов второму молодому господину, Ми Гээр ответила:— Господин, эта рыба называется маринованная капуста, она очень аппетитная, Фу Бо научился ей сегодня у босса Юя. А вон то зеленое называется "фея тофу", оно очень вкусное. Его подарил босс Ю. Пожалуйста, попробуйте. Гарантированно будет так же вкусно, как желе, которое вы ели раньше!— О? Фу Бо научился этому у босса Ю? Тогда я должен попробовать. Мастер Цай взял палочки и съел кусочек рыбы, кивнул во время еды и сказал:— Неплохо, муж, Вэй'эр, вы тоже. Попробуйте. Сказав это, он дал мужу и внуку по кусочку рыбы, посмотрел, как они едят, и спросил:— Ну как? После того как Цай Фурэн съел, он кивнул и сказал:— Да, очень нежная. Цай Юньвэй, второй молодой господин семьи Цай, тоже кивнул и сказал, что вкус хороший. Затем он попробовал сказочный тофу. После еды во рту остался аппетитный аромат, он был прохладным, а вкус тоже был очень хорошим. Во время ужина семья Цай была полна улыбок. После ужина хозяин Цай спросил у Ми Гээр, согласна ли Юй Цинцзе быть поваром дома. Ми Гээр покачал головой и сказал:— Он не согласился, сказав, что ему все еще нравится заниматься небольшим бизнесом самому, но его маленький бизнес больше не может продолжаться. Когда старый мастер Цай услышал эти слова, он спросил:— Почему он не может продолжать? Разве вы не говорили, что его дела идут очень хорошо? Ми Гээр рассказала мастеру Цай о проблемах, с которыми столкнулись Юй Цинцзе и его семья в продовольственном ларьке. Мастер Цай нахмурился и спросил:— Они не могут открыть ларек? Ми Гээр ответила:— Нет, они зарабатывают на жизнь с помощью ларька, как они смогут жить дальше, если не откроют его. Говорят, что Босс Юй возобновит бизнес через два дня, но если он снова столкнется с призраками и змеями, то не сможет продолжать. Я не знаю, что он тогда будет делать. Лицо старого мастера Цая потемнело, когда он услышал эти слова. Он посмотрел на внука, чье лицо стало розоветь рядом с ним, подумал и сказал:— Когда они откроют ларек, скажи мне, и я лично пойду в их ларек, чтобы купить еду.