

## Глава 10

И Сяо Юэмин, получивший столь нелепое поручение, и наблюдавшие за ним повара пребывали в неопишемом смятении. Однако Чжу Цзылин, напротив, искренне просиял.

— Ванъе прислал тебя? Насколько ты искусен в боевых искусствах? — любопытствовал юноша, чей восторг был совершенно безоблачным.

Командующий стражей, скрепя сердце, ответил:

— Разумеется, я не иду ни в какое сравнение с ванъе, но всё же на что-то годен.

Чжу Цзылин удовлетворённо кивнул:

— Тогда попробуй ты.

По его знаку разбили ещё несколько яиц, а Сяо Юэмину вручили три связанные вместе палочки для еды.

— Взбивай в одном направлении, — наставлял юноша, — и делай это как можно быстрее. Потребуется примерно четверть часа.

Сяо Юэмин с каменным лицом молча принял инструмент.

На этот раз дело пошло на лад. Его мастерство было бесспорным: движения, стремительные и мощные, оставались при этом поразительно точными. Вскоре ярко-жёлтая яичная масса начала светлеть, превращаясь в густую, нежную пену. Текстура стала настолько плотной и гладкой, что масса перестала стекать с палочек.

Те, кто ещё недавно считал идеи Чжу Цзылина нелепой фантазией, теперь лишь густо покраснели, не в силах скрыть изумления. Сомнения в том, что ванфэй действительно создаёт невиданное доселе лакомство, мгновенно испарились. Даже сам Сяо Юэмин, поначалу воспринявший это задание в штыки, теперь невольно увлёкся процессом.

Когда яйца были взбиты до нужной консистенции, пришёл черёд муки и масла.

В прежнем мире юноши для бисквитов использовали муку с низким содержанием клейковины, которой в Великой Ци не знали. Однако её вполне можно было заменить смесью обычной муки и крахмала. По указанию Чжу Цзылина повар подготовил смесь в нужных пропорциях, после чего командующий стражей принялся осторожно, в несколько приёмов, вмешивать её в пышную пену. Напоследок добавили немного рапсового масла, и нежное тесто было готово.

Оставался последний шаг — выпекание.

На кухне поместья князя Ли нашлось немало форм для сладостей. Выбрав те, что обеспечивали равномерный прогрев, Чжу Цзылин велел застелить их промасленной бумагой и аккуратно разлить тесто. Разумеется, здесь не было привычных духовок, только печи-жаровни для уток и бараньих окороков, но по приказу юноши соорудили железную подставку, установив её прямо в центре топки — этого было вполне достаточно.

Температуру в такой печи невозможно было выставить с точностью до градуса, но в нынешних условиях приходилось мириться с малым. К тому же повара поместья были настоящими мастерами своего дела и умели усмирять огонь, поддерживая именно тот жар, который требовался ванфэй.

Бисквиты не требовали долгого томления. Не прошло и четверти часа, как по кухне начал разливаться манящий, сладостный аромат. Этот запах разительно отличался от привычных им десертов: ещё не вынутый из печи, он уже кружил голову своей насыщенностью. Даже бывалые гурманы, годами не покидавшие кухню, не могли сдержать любопытства и невольно сглатывали слюну.

Наконец Чжу Цзылин велел открыть заслонку. Угощение в печи чудесно поднялось, превратившись в пышные золотистые шарики, чья румяная корочка радовала глаз.

— Готово, — объявил он. — Можно доставать. Как только немного остынут — попробуем.

Повара, привыкшие иметь дело с огнём, ловко и быстро извлекли десерты с помощью длинных палочек. Один из них, правда, немного помялся — мастер не ожидал, что лакомство окажется настолько пористым и мягким, и слегка переусердствовал с силой. Впрочем, он мгновенно уловил суть и остальные бисквиты достал безупречно, сохранив их идеальную округлую форму.

Все присутствующие невольно обступили стол, вытягивая шеи, чтобы получше рассмотреть диковинку. Аромат стал ещё гуще. Поверхность некоторых шариков аппетитно лопнула, обнажая нежно-жёлтую, воздушную сердцевину. Вид их был настолько соблазнителен, что хотелось не только немедленно откусить кусочек, но и просто коснуться пальцем, проверяя эту невероятную упругость.

Чжу Цзылин, чья тяга к еде была поистине безграничной, первым подхватил ещё тёплый бисквит и отправил его в рот. Глаза его мгновенно сощурились от блаженства. Пусть многие этапы приготовления были далеки от совершенства, рецепты будущего не подвели — вкус оказался превосходным.

Последний раз он пробовал нечто подобное лишь в самом начале апокалипсиса. Тогда этот вкус поразил его своей новизной, но позже он стал лишь несбыточной мечтой, о которой он вспоминал в минуты самого острого голода. Теперь же, наслаждаясь долгожданным вкусом, юноша чувствовал небывалое удовлетворение. Отныне он мог есть эти сладости в любом количестве.

Он съел один, затем второй... И только на пятом бисквите его пыл немного угас. Лакомство было чудесным, а то, с каким аппетитом его поглощал юноша, делало его в глазах окружающих ещё вкуснее. Повара и слуги едва сдерживали стоны, тайком сглатывая слюну, но не смели посягнуть на еду ванфэй.

К счастью, Чжу Цзылин не был из тех, кто ест в одиночку. В первой партии было меньше двадцати штук, и, понимая, что этого мало, он велел готовить следующую. Утолив первый голод, он разрешил Сяо Юэмину и поварам тоже взять по кусочку.

Один бисквит юноша протянул Чжоу Шэну, который до сих пор пребывал в смятении после недавней сцены:

— Ешь, это вкусно.

Слуга осторожно принял маленькое лакомство, снял бумагу и с опаской откусил кусочек. Бисквит оказался настолько нежным и пористым, что, казалось, растаял на языке, не требуя усилий, и наполнил всё существо медовой сладостью. Ни один из десертов, что Чжоу Шэн пробовал прежде, не обладал такой воздушностью. Обычно сладости были куда плотнее, из-за чего вкусы смешивались в тяжёлую массу, здесь же аромат плавно и легко обволакивал нёбо. Даже самые пышные паровые булочки из муки высшего сорта не шли ни в какое сравнение с этой легкостью.

Прожевывая десерт, Чжоу Шэн вдруг подумал, что попытка Чжу Цзылина задобрить Ли-вана этим лакомством вовсе не лишена смысла. Он и представить не мог, что его молодой господин действительно способен создавать такие чудеса.

Остальные, распробовав вкус, тоже застыли в немом восторге. Бисквиты исчезали в мгновение ока, и за вторую партию повара принялись с небывалым рвением. Теперь, имея опыт, они действовали куда увереннее: жар в печи был идеальным, а формы и цвет десертов получились ещё краше.

Все были уверены, что ванфэй немедленно отправится к Жун Чжао, выбрав лучшие экземпляры, но Чжу Цзылин, к их изумлению, продолжил методично отправлять угощение в собственный рот, велел ставить в печь третью партию.

Лишь уничтожив больше десятка штук и окончательно насытившись, он вспомнил, что всё это затевалось ради супруга. Торопливо сложив оставшиеся бисквиты, юноша направился к покоям Жун Чжао.

Однако на этот раз увидеться с князем ему не удалось. Тот лишь велел слугам забрать подношение, не передав Чжу Цзылину ни единого слова.

«Похоже, он и впрямь не на шутку разозлился и до сих пор кипит от гнева», — философски рассудил юноша.

Злость Жун Чжао сама по себе его не пугала, беспокоило другое: а что если разгневанный супруг не пустит его за стол к ужину? Эта мысль наполнила душу Чжу Цзылина редкой тревогой.

«Остаётся надеяться, что эти бисквиты помогут ему сменить гнев на милость», — молча молился он.

\*\*\*

Фан Цзянь, ставший свидетелем недавней вспышки ярости Жун Чжао, притих, не смея более упоминать о ванфэй, дабы не подливать масла в огонь. Он был уверен, что отныне тот окажется в немилости, но князь, вопреки ожиданиям, после долгого молчания сам отправил Сяо Юэмина на кухню.

Фан Цзянь быстро смекнул: даже в гневе господин не забывает о бдительности. Пусть самому князю не подобает заниматься кухонными делами, Сяо Юэмин может стать его глазами и ушами, следя за каждым шагом этого странного юноши. Советник невольно преисполнился восхищения: «Воистину, величие ванъе безгранично — даже в такой ярости он мыслит стратегически».

Сам он ни на грош не верил, что Чжу Цзылин способен на кулинарные шедевры, и ждал лишь момента, когда обман раскроется. Когда же ему доложили, что ванфэй действительно прислал «новое лакомство», Фан Цзянь с иронией заметил Жун Чжао:

— Уверен, всё это «новое» свелось к тому, что повара просто изменили форму привычных сладостей или заменили фасоль на горох. Сомневаюсь, что ванфэй сам хоть пальцем пошевелил.

С этими словами он открыл крышку лакированной коробки.

— Я так и знал, что всё это лишь попытка привлечь внима... Хм, а пахнет-то и впрямь недурно...

Стоило поднять крышку, как в нос ударил густой, ещё тёплый аромат. Жар печи раскрыл все нюансы: запах яиц и масла сплелся со сладостью муки в гармоничную симфонию, которая мгновенно пробудила вкусовые рецепторы. Фань Цзянь, питавший слабость к сладкому, осекся на полуслове, невольно сглатывая слюну. Его скепсис пошатнулся.

— Что это за диковина? Никогда не видел ничего подобного, — пробормотал он.

— Ванфэй назвал это... бисквитом, — ответил слуга.

Фань Цзянь разочарованно хмыкнул. Название звучало слишком просто, напоминая обычные яичные лепешки, только иной формы.

Жун Чжао молча взял один бисквит, некоторое время разглядывал его, после чего нахмурился и ледяным тоном произнёс:

— И ради этой чепухи он требовал моей помощи?

Фан Цзянь лишь сочувственно вздохнул: «Похоже, ванъе всё ещё не может забыть ту дерзость».

— Выглядит и впрямь простецки... — Советник, вдыхая манящий аромат, решил поддакнуть господину. — Если уж это подарок для ванъе, то мог бы постараться и получше. Уверен, вкус там посредственный.

Однако Жун Чжао при этих словах нахмурился ещё сильнее. Помедлив, он, словно через силу, откусил кусочек. Едва он начал жевать, как его движения замерли.

— Ну как, ванъе? Каково оно на вкус? — Фан Цзянь, сам того не замечая, подался вперёд с нескрываемым ожиданием.

Жун Чжао бросил на него холодный взгляд и, сохраняя полное бесстрашие, медленно доел весь десерт до последней крошки. Аккуратно вытерев руки платком, он сухо бросил:

— Ничего особенного.

— А? Неужели и впрямь невкусно?

— Похоже, от «новинок» этого ванфэй не стоит ждать многого, — Фан Цзянь вздохнул и, решив лично убедиться в этой «посредственности», протянул руку к коробке.

Однако стоило его пальцам почти коснуться золотистого бока угощения, как крышка с громким стуком захлопнулась. Жун Чжао одним небрежным жестом вернул её на место, едва не прицелив руку советнику. Лицо князя выражало крайнее недовольство, а голос звучал непривычно резко:

— Раз уж вещь никуда не годится, тебе незачем её есть. Ступай и займись делами, о которых я говорил.

Жун Чжао на мгновение запнулся, после чего добавил:

— И позови ко мне Сяо Юэмина.

Фан Цзянь опешил:

— А?..

Он бросил тоскливый взгляд на коробку, вспоминая тот божественный запах. Но если ванье говорит, что это невкусно... значит, так оно и есть. Наверное, Чжу Цзылин в своей наглости подсунил господину какую-то гадость. «Ванье, должно быть, снова в гневе, поэтому не хочет, чтобы я пробовал эту дрянь, и собирается устроить допрос Сяо Юэмину», — решил для себя советник и, смирившись, поспешил исполнить приказ.

Слуга в углу комнаты лишь озадаченно моргал. Когда за Фань Цзянем закрылась дверь, он увидел, как Жун Чжао неотрывно смотрит на коробку с бисквитами.

— Ванье, прикажете унести? — робко спросил он.

Жун Чжао снова нахмурился, после чего опустил веки:

— Оставь.

Вскоре явился Сяо Юэмин.

— Что ванфэй заставил тебя делать? — Взгляд Жун Чжао был непроницаем, скрывая любые мысли. — Он ходил на кухню только ради этих сладостей?

Сяо Юэмин ответил со всей серьезностью:

— Ванфэй лишь велел мне... взбивать яйца. Остальное делали повара. Насколько я могу судить, он действительно просто готовил десерт и ничего более.

Жун Чжао на мгновение задумался.

— Этот рецепт... он и впрямь сам его придумал?

— Трудно сказать, ванье, — Сяо Юэмин помедлил, — однако инструкции давал именно он, и никто из поваров о подобном способе раньше не слышал.

Взор Жун Чжао снова упал на коробку. Его голос был лишён эмоций:

— Как думаешь, зачем он осмелился обратиться ко мне с такой... просьбой?

— Хм... — Сяо Юэмин замялся. — Возможно, потому что мастерство ванье беспредельно, и он считал, что только вы справитесь наверняка? Или же...

Вспомнив перешёптывания челяди на кухне, командующий стражей почтительно склонил голову:

— Возможно, ванфэй просто искал повод провести с ванъе побольше времени...

Фань Цзянь видел в каждом шаге Чжу Цзылина коварство и заговоры, не раз предупреждая Сяо Юэмина о бдительности. Но тот, проведя с юношей какое-то время, начал сомневаться. Сяо Юэмин не обладал проницательностью князя, но его жизнь, прошедшая в бесконечных сражениях, научила его чувствовать людей. Он мог не видеть чужих планов, но легко отличал искренность от лжи, а добрую волю от затаённой злобы.

Судя по тому, что он видел на кухне, Чжу Цзылин действительно думал лишь о том, как испечь этот бисквит. А раз в его сердце нет зла, то все эти попытки сблизиться с господином могли означать лишь одно — то, о чём судачили на кухне. Ванфэй явно был очарован своим супругом.

«...»

В глазах Жун Чжао мелькнул странный блеск. После долгого молчания он негромко произнёс:

— Похоже, ты прав.

Раз это заметил даже Сяо Юэмин... Значит, Чжу Цзылин и впрямь без ума от него.

<http://bllate.org/book/15829/1428597>