

Услышав, что Чжу Цзылин собирается приготовить ещё два невиданных ранее лакомства, все присутствующие на кухне так и замерли в предвкушении. Если эти новинки окажутся столь же диковинными и вкусными, как и вчерашний бисквит, это станет настоящим потрясением.

На этот раз желающих поглазеть на то, как ванфэй творит кулинарную магию, прибавилось: слуги теснились у входа, вытягивая шеи и толкаясь.

Дэн Жун, опасаясь, что его высочество раздражает такая бесцеремонность, быстро разогнал лишних, оставив лишь нескольких расторопных помощников. Юноша, впрочем, не возражал. Он сразу перешёл к делу, раздавая чёткие указания.

Первым в списке значился сливочный крем.

Поскольку в этом мире не существовало привычного желатина, Чжу Цзылину пришлось использовать то, что было под рукой — сушёный рыбий клей, приготовленный из плавательных пузырей. По сути, желатин и в его время часто делали из рыбьих костей и кожи, так что местный аналог вполне подходил для его целей. Единственным минусом был резкий, специфический запах, от которого требовалось избавиться.

Под надзором юноши рыбий клей мелко нарезали и надолго замочили в белом уксусе, чтобы отбить вонь, а затем многократно промыли в проточной воде.

Очищенную основу проварили до состояния густого отвара — теперь это вещество могло служить отличным загустителем. Наконец-то пришло время заняться самой начинкой.

Молоко смешали с сахаром, довели до кипения, а затем томили на медленном огне, постоянно помешивая. Когда смесь загустела, её сняли с плиты, дали немного остыть и ввели подготовленный рыбий клей.

Полученную массу тщательно процедили и оставили охлаждаться. Когда заготовка полностью остыла, в ход пошли венчики: взбивать пришлось долго, до появления множества мелких пузырьков.

На следующем этапе требовалось выдержать молоко в холоде. К счастью, в поместье князя Ли имелся ледник, где температура была как раз подходящей. Чжу Цзылин распорядился оставить молоко в ледяном погребе на время, пока догорает одна ароматическая палочка, после чего его снова взбивали и возвращали в холод.

После нескольких таких циклов жидкое молоко заметно загустело. Теперь оставалось лишь продолжать взбивать, пока масса не стала нежной, гладкой и шелковистой. Обычный сливочный крем был готов.

Хотя процесс его приготовления чем-то напоминал работу над бисквитом, результат оказался совершенно иным. Повара, осторожно сняв пробу, мгновенно поняли: этот крем — не самостоятельное блюдо, а идеальное дополнение к выпечке. Если яичный пирог после печи был пышным и мягким, то крем обладал тающей текстурой и дарил приятную сладость.

Кому-то он мог показаться чересчур приторным, но сочетание нежности, жирности и сахара неизменно вызывало чувство глубокого удовлетворения. В конце концов, тяга к сладкому и калорийному заложена в человеке на уровне инстинктов.

Кулинарное чутьё профессиональных поваров было куда острее, чем у Чжу Цзылина. Увидев возможности нового продукта, они тут же начали фонтанировать идеями. Самым простым было просто смазать кремом бисквит, но они пошли дальше: кто-то догадался прослаивать коржи, создавая многослойные торты, а кто-то и вовсе свернул нежное тесто с кремовой начинкой в рулет.

Никто и не ожидал, что дуэт крема и выпечки окажется настолько гармоничным. Пористая структура коржей и гладкость сливок идеально дополняли друг друга. Несмотря на то что оба компонента были сладкими, вместе они, как ни странно, оттеняли вкус, не давая ему стать приторным. Особенно удались многослойные пирожные и рулеты — их можно было съесть гораздо больше, не чувствуя тяжести.

На этот раз «исследования» прошли ещё успешнее, чем в прошлый. Чжу Цзылин остался крайне доволен. Как раз к этому времени подоспела свежая партия бисквитов, которые тут же пустили в дело.

Попробовав обновлённый десерт, он понял, что вчерашняя скука от однообразного вкуса окончательно испарилась. Опустошив добрую дюжину пирожных, он удовлетворённо икнул и приступил ко второй цели — шуанпинаю.

Теперь повара смотрели на него с благоговейным восторгом. Это «двуслойное молоко» наверняка окажется не хуже бисквита или найча!

Приготовление шуанпиная было куда проще, чем возня с кремом, да и продукты требовались самые обычные. Чжу Цзылин велел подогреть молоко на слабом огне.

— Следите внимательно, закипеть оно не должно.

Едва над поверхностью начал подниматься пар, огонь погасили, а молоко перелили в чаши, чтобы оно остыло. Вскоре на поверхности образовалась тонкая плёнка — молочная пенка.

Присутствующие понимающе закивали: так вот о каком «двойном слое» шла речь. Но неужели это и есть всё блюдо? Просто молоко с пенкой?

Не успели некоторые разочароваться, как вспомнили, что остальные ингредиенты ещё не использованы. Разумеется, задумка ванфэй не могла быть столь примитивной!

И действительно, Чжу Цзылин распорядился осторожно надрезать край пенки и слить молоко, оставив лишь самую малость на дне. Слитое молоко смешали с взбитыми яичными белками, процедили через мелкое сито, чтобы добиться идеальной текстуры, и аккуратно влили обратно через тот же надрез. Первая пенка тут же всплыла на поверхность.

Затем чаши отправили в пароварку на время, пока догорит половина ароматической палочки. Готовность проверяли просто: если воткнутая зубочистка не падает, значит, десерт схватился.

При повторном нагреве образовывался второй слой пенки, который сливался с первым. Так и получался знаменитый шуанпинай.

В отличие от обычного молока, этот десерт по консистенции напоминал нежнейший паровой омлет, но главной изюминкой была верхняя плотная пенка. Её насыщенный вкус и чуть сморщенная текстура идеально контрастировали с мягким, тающим во рту молочным желе.

Стоило поддеть ложечкой — верхний слой оставался неподвижным, а под ним дрожало белоснежное лакомство, которое так и просилось в рот. Чжу Цзылин зажмурился от удовольствия, проглотив первую порцию.

Многим непривычен вкус парного молока из-за специфического запаха, да и яйца могут отдавать сыростью. Но в шуанпинае от этих запахов не осталось и следа — только чистая сладость и глубокий молочный аромат.

Говорили, что настоящий шуанпинай получается только из молока буйволиц, но в его прошлом мире достать такое было почти невозможно — приходилось довольствоваться пастеризованным коровьим. А уж в эпоху апокалипсиса даже обычное молоко стало бесценной редкостью. Теперь же, вернувшись в мирную жизнь, он мог наслаждаться десертом из самого свежего и жирного молока, вкус которого превосходил всё, что он пробовал раньше.

«Как же хорошо вернуться в спокойные времена!»

С упоением вздохнул Чжу Цзылин.

И, конечно, как же хорошо, что у него есть такой «кошелёк», как Жун Чжао! В империи Великая Ци молоко считалось роскошью, доступной лишь единицам.

Если крем многим казался слишком непривычным, то шуанпинай идеально вписывался в кулинарные традиции страны. Пусть в его приготовлении не было такой магии, как в случае с бисквитом, он мгновенно покорила сердца и желудки всех присутствующих.

— Нежно, сладко, тает на языке... Не оторваться!

— Чудесное лакомство. И как только раньше никто не додумался до такого?

— Ванфэй знает столько диковинных рецептов! Одно такого хватило бы, чтобы открыть процветающую лавку сладостей с вековой историей.

— О лавке он всегда успеет подумать, но посмотрите сами — таких яств мы прежде не видали. Думаю, ванфэй готовит всё это специально для ванъе. Видит, что у его высочества нет аппетита, вот и старается угодить.

— Верно подмечено...

Все были убеждены, что Чжу Цзылин хлопочет ради мужа. Повара даже предложили отобрать самые лучшие порции, чтобы поднести их князю.

Наевшись досыта, ванфэй решил, что не стоит забывать о том, кто оплачивает этот пир. Он отобрал несколько кусочков бисквита с кремом и чашу шуанпиная, чтобы отнести их Жун Чжао.

Помня о необходимости поддерживать хорошие отношения с «кошельком» и заботясь о долгосрочных перспективах, юноша постарался скрыть свою небрежность. Он заставил поваров украсить торт затейливым узором из крема, а шуанпинай посыпать красными бобами и дроблёными орехами. Десерты сразу приобрели изысканный, дорогой вид.

Увидев это, слуги лишь пуще прежнего запричитали о том, как ванфэй предан своему супругу.

Сам он перекусывал на кухне прямо у печи, подъедая даже неудачные куски, а для ванъе так тщательно украшает каждое блюдо... Разве это не высшее проявление любви?

Чжу Цзылин и не подозревал о сплетнях, что роились за его спиной. Желая, чтобы Жун Чжао получше запомнил, кто его кормит, он лично отправился в кабинет.

На этот раз Жун Чжао, казалось, был в добром расположении духа и позволил ему войти.

Услышав от слуг, что ванфэй снова принёс угощение, Фан Цзянь сначала невольно сглотнул слюну, но тут же взял себя в руки. Он нахмурился, гадая, что на этот раз задумал этот юноша.

Уж слишком этот новый ванфэй липнет к князю. Чтобы оказаться рядом с ним, он пускает в ход всю свою изобретательность и дерзость. Что он замышляет? Неужели пытается втереться в доверие, чтобы выведать государственные тайны здесь, в кабинете?

Впрочем, тот вчерашний яичный пирог был чертовски хорош. Фан Цзянь надеялся, что князь и сегодня не впустит юношу, а просто заберёт еду, как в прошлый раз.

Вчера Жун Чжао выставил помощника работать, не дав ему попробовать ни кусочка, но позже кулинары напекли ещё и разнесли по всему поместью. Так что Фан Цзяню всё же удалось оценить новинку.

И он влюбился в этот вкус! Его подозрительность к Чжу Цзылину могла быть сколь угодно велика, но сладости он уплетал с огромным удовольствием, напрочь забыв о своём вчерашнем скепсисе.

Он до сих пор корил себя за то, что поверил Жун Чжао, который назвал выпечку «посредственной», и попробовал лакомство с таким опозданием. Впрочем, Фан Цзянь не думал, что князь обманул его нарочно — просто Жун Чжао всегда был придирчив к еде и наверняка не оценил сладость.

А значит, и сегодняшние десерты Ли-вану не понравятся. И тогда они достанутся ему! Фан Цзянь обожал сладкое.

Даже если князь снова скажет, что невкусно, он обязательно проверит это сам!

Помощник тайком сглотнул набежавшую слюну, но тут же замер, услышав, как Жун Чжао велит Чжу Цзылину войти.

«Погодите-ка!»

Глаза Фан Цзяня округлились.

Кабинет — это святая святых, здесь повсюду бумаги, которые не должны видеть посторонние глазки. Как можно впускать сюда этого подозрительного ванфэй?!

Или...

Князь делает это нарочно? Хочет заманить его, спровоцировать, чтобы тот выдал себя, соблазнившись секретными донесениями?

Фан Цзянь закивал своим мыслям, и его подозрительное, суровое выражение лица постепенно смягчилось. Уж в чём-чём, а в проницательности его господину не откажешь! Наверняка так оно и есть.

Уверившись в «гениальном плане» Жун Чжао, помощник не сводил глаз с вошедшего юноши, пытаясь уловить малейший признак шпионажа.

Однако Чжу Цзылин лишь мазнул по нему скучающим взглядом и, полностью проигнорировав, поставил на стол коробку с едой.

— Ванъе, я принёс вам бисквиты с кремом и шуанпинай. Оцените? — проговорил он, сияя довольной улыбкой, словно требуя заслуженной похвалы.

Жун Чжао посмотрел на его радостное лицо, полное предвкушения, и в его душе что-то шевельнулось. Он перевёл взгляд на десерты, скрывая за холодным спокойствием сложные чувства.

— Благодарю за труды, — бесстрастно ответил князь. — Но для этого есть повара. Ванфэй не стоит утруждать себя подобными заботами.

Благородному мужу не пристало ошиваться на кухне; ни сыну высокопоставленного чиновника, ни законному супругу принца не подобало проводить время у плиты. В донесениях о прошлом Чжу Цзылина не было ни слова о кулинарных талантах или любви к готовке.

Если юноша делает это лишь ради того, чтобы подобраться к нему поближе, то Жун Чжао не считал нужным поощрять такое самоуничижение — это того не стоило.

Чжу Цзылин так и замер. Эти слова прозвучали как запрет! Неужели он больше не сможет готовить те блюда, о которых мечтал?

Глаза юноши округлились, он явно занервничал.

— Вовсе это не трудно! Мне только в радость готовить для ванъе, о каких тяготах речь? — поспешно затараторил он. — К тому же повара не знают этих рецептов. Их стряпня вам наверняка приелась, а мои блюда — совсем другое дело. Попробуйте, это правда вкусно. Вдруг вам понравится?

— А если и нет... что ж, я буду стараться лучше, чтобы в следующий раз точно угодить! — добавил он, отчаянно пытаясь сохранить за собой право посещать кухню.

«...»

Жун Чжао промолчал. Видя, с какой надеждой смотрит на него юноша — точь-в-точь как тот ребёнок из воспоминаний, — он не смог отказать. Князь взял изящно свернутый рулет.

Едва вкус сладости коснулся языка, Жун Чжао на мгновение замер, а затем слегка нахмурился.

Сердце Чжу Цзылина ёкнуло. И действительно, медленно прожевав, князь обронил:

— Слишком приторно.

«Ну и капризный же тип», — мысленно проворчал юноша.

В этой империи сахар был редкостью, и даже знатные господа обожали сладкое. Любой, кто попробовал бы этот крем, счёл бы его божественным. К тому же он намеренно положил в тесто меньше сахара, чем обычно, а этому всё равно не так.

Сдержав раздражение, он с готовностью предложил другое:

— Тогда попробуйте шуанпинай. В нём совсем нет сахара, только нежный вкус молока. Он очень легко идёт.

Жун Чжао заметил мимолётное разочарование на лице супруга. Помедлив, он взял ложку и зачерпнул порцию.

«...»

Насыщенный молочный вкус, дополненный лишь едва уловимой естественной сладостью, мягко скользнул в горло. Напряжение в чертах князя чуть смягчилось. Он уже собирался взять вторую ложку, но, поймав на себе ожидающий взгляд Чжу Цзылина, остановился и сухо заметил:

— Сносно.

Лицо Жун Чжао оставалось бесстрастным, а его самоконтроль был безупречен. Даже с помощью своей способности Чжу Цзылин не мог понять, что на самом деле думает муж, поэтому просто счёл, что тому действительно всё равно.

Впрочем, «сносно» — это уже маленькая победа. Главное, что его не выгонят из кухни.

— Раз вангэ не слишком понравилось, в следующий раз я придумаю что-нибудь другое, — пообещал Чжу Цзылин.

С этими словами он начал собирать посуду в коробку, намереваясь унести остатки с собой.

Фан Цзянь, который всё это время молча наблюдал за сценой, едва не подскочил. Он уже открыл рот, чтобы остановить юношу, но Жун Чжао опередил его:

— Оставь.

Князь чуть нахмурился, словно проявляя нетерпение:

— Слуги сами приберут. Ванфэй не подобает заниматься такими делами.

Фан Цзянь опешил, но тут же поддакнул:

— Верно, верно! Не стоит утруждать ванфэй, я сам всё сделаю!

«...»

Чжу Цзылин недоумённо моргнул. Что тут трудного? Он вообще-то собирался сам всё это доест.

Но, поймав на себе подозрительный взгляд Фан Цзяня, он решил, что тот просто хочет проверить еду на наличие яда или чего-то в этом роде. Хотя какой в этом смысл, если Жун Чжао уже всё попробовал?

Юноша не стал спорить и, оставив коробку на столе, удалился.

Едва за ним закрылась дверь, Жун Чжао помедлил мгновение и снова поднёс ложку с шуанпинаем к губам.

Фан Цзянь с вожделением уставился на оставшиеся пирожные с кремом.

— Ванъе, неужели ванфэй и впрямь решил покорить ваше сердце этими сладостями? — не удержался он. Даже его, выдавшего виды воина, этот аромат сбивал с толку.

Жун Чжао окинул его коротким взглядом и ничего не ответил.

Поняв, что господин не сердится, Фан Цзянь наконец решился:

— Ванъе, раз вам не по вкусу... может, позвольте мне их доест?

«...»

Жун Чжао отставил пустую чашу и ледяным тоном спросил:

— Донесения с юга уже обработаны?

— А? — Фан Цзянь растерялся.

— То, что я поручил тебе сделать только что... почему ты ещё здесь? — продолжал князь.

«...»

— И ещё одно, — Жун Чжао смерил его тяжёлым взглядом. — Если хочешь есть — ступай на кухню. Было бы верхом неприличия, если бы каждый встречный принялся поесть то, что приготовлено руками ванфэй.

«.....»

«Позвольте, а когда это вы стали так петься о приличиях?!»

Ошеломлённый Фан Цзянь в очередной раз был отправлен работать. Оставшись в одиночестве, Жун Чжао перевёл взгляд на оставшиеся пирожные и нахмурился.

Помолчав, он помрачнел ещё сильнее и велел слугам подать чайник самого крепкого чая.

<http://bllate.org/book/15829/1431968>