

Жун Чжао некоторое время задумчиво разглядывал Чжу Цзылина, но в итоге решил не продолжать расспросы.

«В конце концов, я всё равно не собираюсь соглашаться на его нелепые просьбы», — бесстрастно заключил Ли-ван.

В остальном же, если дело касалось сущих пустяков, он вполне мог пойти на уступки. Если Чжу Цзылину так хотелось похвастаться перед кем-то — пусть тешится.

Заметив, что юноша всё ещё старательно изображает глубокую обиду, князь после недолгого молчания вновь взял палочки и съел ломтик бамбука.

Увидев это, Чжу Цзылин мгновенно понял: собеседник сложил оружие и готов к «перемирию». Его меланхолия улетучилась в то же мгновение, словно он сорвал надоевшую маску. Юноша просиял и с невероятной скоростью вернулся к еде.

Ли-ван лишь молча наблюдал за этой переменой.

«С таким характером неудивительно, что он то и дело доводит меня до белого калена. Ведет себя точь-в-точь как ребенок — чувства меняются со скоростью ветра. Видимо, поэтому он даже не замечает, когда я всерьез сержусь».

Тот едва заметно нахмурился, но тут же расслабился.

Чжу Цзылин, успешно миновав опасную ловушку, всё же сделал для себя выводы. Кажется, в будущем «источник пропитания» стоило ублажать усерднее, да и за языком следить не помешало бы. Впрочем, по сравнению с теми деликатесами, которыми его обеспечивал Жун Чжао, это были лишь досадные мелочи.

Чтобы доказать искренность своих слов о «заботе», Чжу Цзылин сразу после обеда отправился напрямиком на кухню, всем своим видом демонстрируя, что готов трудиться во благо Ли-вана, не жалея сил.

Повара встретили его радушно, а на лице Дэн Жуна и вовсе отразилось явное облегчение.

— Ванфэй пришёл заняться тем рассолом, что мы заготовили в прошлый раз? — не удержался от вопроса управляющий, едва закончив церемонию приветствия.

— А? Нет, сегодня будет кое-что другое, — отмахнулся Чжу Цзылин. — Тот рассол должен настояться ещё довольно долго.

Дэн Жун застыл, словно громом поражённый.

— Ещё долго?

Повара и раньше подозревали, что с этим рецептом что-то не так, но из слепого обожания не решались перечить. Теперь же их опасения подтверждались. Пускай кувшин с рассолом был плотно запечатан, даже спустя несколько дней от него начал исходить едва уловимый, но весьма специфический аромат. Управляющий всерьёз опасался, что ещё через неделю этот запах пропитает всю кухню, окончательно лишив мастеров обоняния и вкуса.

Он-то надеялся, что Чжу Цзылин пришёл убрать это «сокровище», но, судя по всему, зловонному кувшину суждено было остаться здесь ещё на неопределённый срок.

Юноша же не заметил душевных терзаний повара. Все его мысли были заняты предстоящим делом. Чтобы в полной мере продемонстрировать Ли-вану своё расположение, он решил приготовить блюдо собственноручно.

Хотя голова молодого человека и была забита сотнями рецептов, его практические навыки оставались величиной неизвестной. Прежде он лишь раздавал указания, а за ножи и сковороды брались другие. Сложные в исполнении яства могли потребовать долгих тренировок, прежде чем результат стал бы съедобным, поэтому Цзылин выбрал нечто простое, в чём трудно было допустить ошибку.

Суши.

Разве Жун Чжао не жаловался ежедневно, что еда либо слишком жирная, либо чрезмерно сладкая? Лёгкие и свежие суши должны были идеально соответствовать его взыскательному вкусу.

Само по себе это блюдо не было чем-то неслыханным для Великой Ци — издревле существовал способ маринования рыбы с рисом, однако вкус у него был специфический, и благородные мужи такое в пищу не употребляли. С развитием кулинарии и распространением горячих блюд этот метод почти исчез.

Однако в островном государстве на востоке, куда попал этот рецепт, он не только выжил, но и в том будущем, откуда пришёл Цзылин, превратился в символ национальной кухни, причём весьма изысканный. Секрет высокой стоимости таких суши крылся вовсе не в маркетинге, а в использовании дорогих ингредиентов: икра, тунец и прочие деликатесы ценились везде.

В нынешней же Японии суши были едой простой — солёная рыба да рис, без всяких изысков и свежих овощей. Разумеется, они и в подмётки не годились тем, что юноша пробовал в своей прошлой жизни.

Конечно, достать свежего тунца в столице, не имеющей выхода к морю, было задачей почти невыполнимой даже для императора, но свежие крабы и креветки вполне могли стать достойной заменой.

Цзылин решил не ограничиваться классикой и поэкспериментировать: сладкие и солёные, с мясом птицы, хрустящим бамбуком или сухофруктами — он собирался попробовать всё. Главным правилом было не «следование традициям», а безупречный вкус.

Первым делом он велел подготовить водоросли: их смазали маслом, посыпали солью и разделили на несколько партий — с натуральным вкусом, а также с перцем, тмином, кунжутом и даже острой горчицей. Затем аккуратные листы отправили в печь подсушиваться. Как только они стали хрустящими, обычная морская трава превратилась в ароматный хайтай.

Тем временем на огне уже доходил рис, смешанный с небольшим количеством клейкого сорта. Воды добавили чуть меньше обычного, чтобы зёрна сохранили форму и приятную упругость.

Пока повара возились с водорослями, Чжу Цзылин успел съесть пару хрустящих листов, довольно щурясь.

— Теперь нужен уксус для суши, — распорядился он.

Название звучало мудрёно, но на деле всё оказалось проще простого: обычный рисовый уксус смешали с солью и сахаром в нужных пропорциях. Эту заправку добавили в ещё тёплый рис и тщательно перемешали.

Оставалось самое важное — начинка. В отсутствие изысканной морской рыбы в ход пошли продукты более привычные: яйца, свежие овощи и мясо. Креветок и крабов приготовили на пару так, чтобы мясо осталось нежным, и разделили на тонкие волокна. Не обошли вниманием и речного окуня — его сочную мякоть также подготовили для будущих роллов.

Мясную вату — жоусун — решили сделать на месте. Отборную нежную вырезку очистили от жилок, отварили, а затем тщательно размяли скалкой, пока волокна не стали совсем тонкими. После этого мясо обжарили на медленном огне со специями до золотистого цвета и характерной пушистости.

К моменту, когда повара нарезали соломкой морковь, маринованный редис, побеги бамбука и грибы, Чжу Цзылин уже всю готовил домашнюю салатную заправку. Яичные желтки, сахар, уксус и растительное масло, добавляемое по капле — процесс был несложным, но требовал неустанной работы рук. К счастью, у местных кулинаров уже был опыт в подобных делах, а по совету юноши они соорудили некое подобие венчика, так что майонез получился отменным.

Наконец, когда все приготовления были закончены, настал великий миг — пришло время ванфэй продемонстрировать своё мастерство!

Цзылин велел принести бамбуковую циновку, засучил рукава и приготовился сделать первый в своей жизни ролл. Видя это, присутствующие пришли в неописуемый ужас и наперебой бросились его отговаривать:

— Господин, помилуйте!

— Негоже ванфэй утруждать себя подобной работой!

— Неужто мы в чём-то оплошали и вы остались недовольны?

— Скажите лишь слово, и мы всё немедля исправим!

Не будь перед ними супруг князя, они бы, верно, грудью встали между ним и кухонным столом.

— Да успокойтесь вы, — фыркнул Цзылин. — С вашим мастерством всё в порядке. Просто я хочу, чтобы Ваше Высочество отведал еды, приготовленной именно моими руками. Смотрите внимательно и повторяйте за мной, но этот первый ролл — только для князя.

Кухня мгновенно стихла.

«О... Стало быть, это личный дар для Вашего Высочества...»

Повара переглянулись. Гнев сменился любопытством, а в их взглядах промелькнуло нечто двусмысленное и заговорщицкое.

Ванфэй же, не подозревая о рождающихся слухах, с азартом принялся за дело. На бамбуковую циновку лёг лист хайтай, на него — ровный слой риса, а следом — богатая начинка, сдобренная каплей салатной заправки. Желая угодить Жун Чжао, юноша выбирал самые нежные и лёгкие сочетания: крабы, креветки и минимум майонеза. Более сытные варианты с жареной уткой и бараниной он оставил для себя.

Уложив ингредиенты, Цзылин осторожно подхватил край циновки и начал сворачивать её.

Этот этап требовал лишь капли терпения и твёрдости рук. На глазах у изумлённых зрителей сформировался аккуратный плотный цилиндр, и юноша невольно улыбнулся — результат превзошёл его ожидания.

Острым ножом он разрезал ролл на ровные кусочки.

На тарелке красовались идеальные кружочки: тёмные кольца водорослей обнимали белоснежные жемчужины риса, в центре которых пестрели яркие вкрапления начинки.

Выглядело это блюдо не просто аппетитно — оно было настоящим украшением стола.

Цзылин тут же отправил один кусочек в рот и довольно зажмурился.

Рис получился идеальным — мягким, но зёрнышко к зёрнышку. Хрустящий хайтай, сочный редис и нежное сладковатое мясо краба сливались в единую симфонию вкуса, а соус мягко объединял все элементы, принося нотку сливочной нежности. Разнообразие текстур и вкусов не превратилось в хаос, а создало удивительную многослойность, когда каждый укус приносил новое удовольствие.

Обычный рис, ставший основой суши, внезапно обрёл невероятное очарование. Он перестал быть просто гарниром, превратившись в изысканное самостоятельное блюдо, сохранив при этом ту простую сытость, которую даёт домашняя еда.

Цзылин быстро расправился с первым роллом и самодовольно заключил:

— Вышло просто великолепно!

Если Жун Чжао и на этот раз скажет, что ему невкусно — значит, у князя определённо какие-то проблемы с восприятием реальности. С этими мыслями юноша потянулся за вторым кусочком.

Повара же стояли в полном замешательстве, растерянно глядя на господина.

— Ванфэй... и это... это всё? — наконец выдавил один из них.

Они подготовили столько редких ингредиентов, а само название «суши», в котором слышался иероглиф «долголетие», внушало им трепет — мастера ожидали чего-то монументального, вроде Фо тяо цян (Будда перепрыгивает через стену). Видя, как ванфэй лично берётся за работу, они приготовились лицезреть великое таинство кулинарного искусства.

А Чжу Цзылин просто свернул всё в рулет и съел...

И это всё?!

На лицах поваров отразилось разочарование. Юноша же, не понимая причин их уныния, бодро подтвердил:

— Ну да, готово.

— Этот способ очень прост, иначе я бы за него и не брался, — честно признался он. — Я ведь

только рецепты знаю, а повар из меня так себе.

«Значит, никаких секретных техник мы сегодня не увидим...»

Мастера кухни сначала приуныли, но затем их глаза снова загорелись. Они переглянулись, и в тишине без слов родилась общая мысль:

«Ванфэй совсем не умеет готовить, но всё же решился сделать это для Вашего Высочества своими руками... Наверняка он специально придумал этот рецепт и даже название подобрал такое благозвучное, с намёком на долгую жизнь...»

«Как же сильно...»

«Как же беззаветно ванфэй предан нашему князю!»

<http://bllate.org/book/15829/1436783>