

Услышав предложенное название, присутствующие застыли с выражением глубокого замешательства, в котором сквозило едва скрываемое недоумение. Впрочем, Чжу Цзылин бросил эту фразу мимоходом и вовсе не собирался на ней настаивать.

Хотя, по его мнению, имя было весьма подходящим.

Конечно, точнее всего было бы назвать заведение «Центром дегустации еды будущего», но Цзылин, несмотря на свою обычную беспечность, твёрдо помнил: никто не должен узнать о его истинном происхождении. Именно поэтому, когда он убеждал тётушку Линь в своей честности, то сослался на то, что видел Жун Чжао в «прошлой жизни», а не на знание того, что тот станет императором согласно истории будущего.

Конечно, даже если бы он открыл лавку под таким странным названием, вряд ли кто-то догадался бы о его тайне. Скорее всего, люди сочли бы это просто эксцентричным способом самовосхваления. И всё же бережёного бог бережёт.

К тому же слово «бессмертные» притягивало слух куда сильнее, чем какое-то непонятное «будущее».

Мир через тысячу лет, если не брать в расчёт наступивший позже апокалипсис, вполне мог сойти за райскую обитель.

Да и само слово «центр» звучало куда солиднее, чем заурядная «закусочная», и вполне соответствовало стилю будущего. Жаль только, что нынешние люди не в силах были оценить столь тонкие преимущества.

Ощувив лёгкую горечь от того, что его идеи опережают время, юноша не стал тратить силы на пустые убеждения.

— С названием определимся позже, — распорядился он. — Сначала нужно утвердить меню. Раз уж мы открываем заведение с закусками, в него стоит включить всё, что готовится быстро и подаётся небольшими порциями. Как раз вспомнил ещё одно блюдо, которое идеально подойдёт для продажи.

На самом деле Чжу Цзылину просто нестерпимо захотелось отведать его самому.

Стоило зайти речи о новых рецептах, как повара мгновенно оживились. Позабыв о сомнениях по поводу сомнительного вкуса ванфэй к названиям, они уставились на него горящими глазами.

— Что на этот раз намерен приготовить ванфэй? — с нетерпением спросил один из них.

Блюдо, о котором вспомнил Чжу Цзылин, в мире будущего считалось королем уличной еды, покоровшим северные провинции и разошедшимся по всей стране, — знаменитая као лэнмянь (жареная холодная лапша).

Подобно суши, као лэнмянь представляла собой основу, в которую заворачивалась начинка из мяса и овощей. Однако, в отличие от них, это блюдо было куда ближе к народу: и по вкусу, и по температуре оно идеально отвечало предпочтениям местных жителей. К тому же северяне всегда жаловали изделия из муки гораздо больше, чем рис.

Судя по популярности в его прошлом мире, отбоя от покупателей в такой лавке быть не могло.

Повара знали, что такое «холодная лапша» — лэнмянь, но вот о «жареной» её версии слышали впервые. Они тщетно пытались представить, как лапша, попав на жаровню, может превратиться в нечто аппетитное.

Они ещё не знали, что као лэнмянь, несмотря на название, не запекается в печи, а скорее обжаривается на плоской плите.

Секрет вкуса этого блюда крылся в двух вещах: соусе и самой лапше. Та самая идеальная упругость и нежная тягучесть основы — вот что отличало её от обычных лепёшек или блинов с начинкой.

В будущем листы для као лэнмянь можно было легко купить в любом магазине, но здесь Чжу Цзылину приходилось полагаться только на собственные силы и мастерство подчинённых.

К счастью, он прекрасно помнил состав. К несчастью, для лучшего результата требовался картофельный крахмал, а картофеля в Великой Ци пока не было и в помине.

Стоило об этом подумать, как юноша мысленно передвинул картофель на самую верхнюю строчку в своём «списке заморских деликатесов, обязательных к поиску».

«Интересно, после нескольких дней моей показной заботы Жун Чжао всё ещё сомневается в искренности намерений? — Чжу Цзылин задумчиво прикусил губу. — Может, пора снова напомнить ему о снаряжении морской экспедиции?»

За неимением картофеля Цзылину пришлось экспериментировать с другими ингредиентами, пытаясь добиться похожего эффекта.

В будущем листы прессовались машинами из муки твёрдых сортов с добавлением различных присадок. Повторить такое вручную было невозможно, и обычное тесто неизбежно выходило слишком мягким.

Однако среди кулинаров поместья нашлись старые мастера, знавшие толк в том, как придать тесту нужную упругость. Ванфэй изложил им свои соображения, и работа закипела.

В рецептах, которые он помнил, рекомендовалось смешивать гречишную и пшеничную муку с картофельным крахмалом в равных долях, добавляя щепотку щёлочи и соли.

Мастерам пришлось предпринять десятки попыток, прежде чем Чжу Цзылин, наконец, милостиво кивнул, одобряя результат. Полученная основа всё же уступала по упругости той, из будущего, но была достаточно эластичной и приятно пружинила на зубах, избавляя от ощущения «расползающегося» во рту теста.

Молодой человек распорядился обжарить пробный образец и, оставшись доволен результатом, окончательно утвердил рецепт.

Когда вопрос с основой был решён, пришёл черёд соуса.

Повара уже набили руку на приготовлении пасты чили и острого масла для рыбы, поэтому под руководством Чжу Цзылина быстро создали два варианта заправки: классическую острую и кисло-сладкую. Пусть они и отличались от привычного ему уличного вкуса, вышло весьма недурно.

В качестве начинки использовали тончайшие ломтики свиной грудинки и нежной вырезки, обжаренные до золотистой корочки, а для свежести добавили кубики белой редьки с лёгким пряным послевкусием.

В оригинале обычно использовали репчатый лук и ветчину, но за неимением оных Цзылин решил обойтись тем, что было под рукой.

Тесто, нарезанное ровными квадратами, коснулось раскалённой железной плиты, и по кухне разнёсся аппетитный шкварчающий звук.

Прямо на лист разбили яйцо, посыпали его изумрудным луком и, едва белок схватился, ловким движением перевернули. Сверху густо нанесли ярко-алый соус, выложили мясо и хрустящую редьку. Ещё мгновение на огне — и лепёшку свернули в тугой рулет, вновь смазали соусом и нарезали на удобные кусочки.

Рецепт был предельно прост, но, глядя на дымящееся лакомство, никто не посмел выказать разочарования.

Золотистый яичный блин, украшенный каплями соуса и зеленью, сквозь который проглядывали сочные куски мяса и белые брусочки редьки, выглядел настолько соблазнительно, что слюнки потекли у всех присутствующих.

Всё гениальное просто — као лэнмянь обещала стать настоящим хитом!

Цзылин, не дожидаясь, пока блюдо остынет, подхватил кусочек палочками и отправил в рот.

Кисло-сладкий соус с лёгкой остротой первым коснулся языка, мгновенно пробуждая вкусовые рецепторы. Упругое тесто поддалось не сразу, но стоило зубам сомкнуться, как во рту взорвалась симфония вкусов: нежная сладость мяса, аромат специй и свежесть хрустящей редьки, которая мягко гасила жирность свинины.

Всё было идеально.

Чжу Цзылин ел с явным наслаждением, понимая, что его импровизация удалась на славу. Расправившись с порцией до последней крошки, он заметил, что работники кухни, воодушевлённые его реакцией, уже вовсю готовят следующую партию.

После общей дегустации вердикт был единогласен: као лэнмянь станет одной из главных опор их лавки. Поварам она пришлась по вкусу даже больше, чем изысканные торты или суши. Пусть рецепт и казался простым, секрет крылся в особой основе, которую конкуренты вряд ли смогут повторить быстро.

Пополнив меню, Чжу Цзылин почувствовал, что сполна выполнил свой долг перед Жун Чжао. Но отсутствие картофеля и лука вновь напомнило ему о необходимости поторопить князя.

В последнее время, желая выказать особое рвение, юноша старался приносить еду мужу лично. Конечно, его «личное участие» по-прежнему ограничивалось финальными штрихами, но это не мешало ему искренне гордиться собой. На этот раз он сам смазал као лэнмянь соусом и красиво выложил кусочки на блюдо.

Жун Чжао, как обычно, обнаружился в кабинете. Однако на этот раз компанию ему составлял не только Фан Цзянь, но и Ли Мингу.

Стоило Цзылину переступить порог, как он наткнулся на взгляд, полный нескрываемой неприязни.

Ли Мингу нахмурился, разглядывая вошедшего с таким видом, словно перед ним был не ванфэй, а пойманный с поличным преступник или коварный демон.

Раньше Чжу Цзылин попросту игнорировал чужую враждебность, но теперь он стал проницательнее. Беззаботная жизнь зависела от Жун Чжао, и если тот когда-нибудь решит

оставить его без пропитания, то наверняка под влиянием подобных советчиков. А значит, окружение мужа требовало внимания.

Поначалу он опасался, что главным препятствием станет Фан Цзянь, но тот внезапно сменил гнев на милость. Вот и сейчас в глазах стража не было вражды — лишь беспокойство, смешанное с явным вожделением, направленным на принесённый короб с едой.

Похоже, путь к сердцу этого мужчины лежал исключительно через желудок.

Зато Ли Мингу смотрел на ванфэй так, будто мечтал немедленно вышвырнуть его из поместья. К счастью, Жун Чжао пока не спешил следовать его безмолвным призывам.

Но если в будущем князь прислушается к советнику, у Чжу Цзылина могут возникнуть серьёзные проблемы.

«Похоже, с этим человеком нужно что-то решать», — отстранённо подумал юноша, ощутив на себе волну чужой злобы.

Впрочем, он лишь мельком глянул на Ли Мингу и обратился к мужу:

— Ваше Высочество, я приготовил новое блюдо для нашей лавки. Поможете мне оценить, годится ли оно для продажи?

Стоило Цзылину открыть крышку, как по кабинету поплыл сводящий с ума аромат жареного яйца и пряного соуса. Жун Чжао взглянул на тарелку с лёгким сомнением.

— И это тоже десерт?

— Я решил не ограничиваться одной кондитерской, — пояснил молодой человек. — Пусть это будет магазин закусок. Сладости, чай, лёгкие перекусы и вот такие блюда, как это или суши. Будем продавать всё вместе. Как вы на это смотрите?

Жун Чжао нахмурился, но не успел он и слова вымолвить, как Фан Цзянь подал голос:

— Магазин закусок? Продавать всё подряд? Но тогда в лавке придётся ставить печи и разводить огонь. И мебель расставлять... Это же хлопот не оберёшься!

Да и звучало это куда менее престижно, чем благородная кондитерская.

— Именно поэтому нам нужно помещение побольше, — кивнул Чжу Цзылин. — Вообще, я бы предпочёл настоящий Гастрономический город «Бусяньсянь», но среди моих лавок нет таких

больших.

— Гастрономический город? — Жун Чжао удивлённо приподнял бровь.

Фан Цзянь и вовсе лишился дара речи.

«Ничего себе! Только что была закусовая, и вдруг — целый город?!»

— Это будет огромное здание, — увлечённо продолжал юноша, — размером в пару десятков му. Внутри — множество лавок и широкие проходы. Там будут продавать самую разную еду, у каждого блюда свой лоток. Покупатели смогут гулять, выбирать и пробовать всё, что им приглянется.

— Почему же тогда не назвать это Гастрономической башней? — не выдержал Фан Цзянь.

Цзылин одарил его коротким взглядом и совершенно невинно произнёс:

— Потому что «Гастрономический город» звучит куда величественнее.

Жун Чжао, как полководец, наверняка привык к тому, что в донесениях отряд из пары тысяч человек именуют «стотысячной армией». Чем идея ванфэй хуже?

Фан Цзянь замолк. Кажется, он впервые по-настоящему заговорил с супругом князя. И ощущения были странными: юноша вовсе не походил на того коварного заговорщика, которого страж рисовал в своём воображении, но и на наивного простака он тоже не тянул. Кажется... в его словах проскользнула едва заметная тень пренебрежения?

Впрочем, на сомнения Фан Цзяня никто не обратил внимания, так как Ли Мингу холодно хмыкнул и с презрением бросил:

— Пустое бахвальство и тщеславие! Из-за какой-то кондитерской городить весь этот вздор... Какой в этом прок?!

Воздух в кабинете мгновенно застыл. У Фан Цзяня ёкнуло сердце. Он знал, что Ли Мингу не жалуется Чжу Цзылина, но не ожидал, что тот пойдёт на открытый конфликт. Как-никак тот был законным супругом князя, и подобная дерзость граничила с прямым оскорблением.

К тому же Жун Чжао был здесь. Если это выведет его из себя, беды не миновать!

Чжу Цзылина нападки советника ничуть не задела, но они подтвердили его опасения: этот человек не упустит случая очернить его в глазах мужа. Терпеть такое было нельзя.

Юноша нахмурился и уже собирался ответить Ли Мингу, чьё лицо исказилось от неприязни, но...

— Господин.

Тихий, но отчётливо прозвучавший голос Жун Чжао заставил всех вздрогнуть. В этих двух коротких словах сквозил такой холод, что по спинам присутствующих пробежал мороз.

Фан Цзянь почувствовал, как сердце ушло в пятки. Всё, князь в ярости!

Лицо Жун Чжао словно покрылось ледяной коркой. Он не кричал, но тяжёлая, властная аура, хлынувшая от него, сдавливала грудь, мешая дышать. Он посмотрел на Ли Мингу — его глаза, чёрные, как сама бездна, пригвождали к месту, вызывая звон в ушах и заставляя рассудок трепетать.

— Чжу Цзылин — мой законный супруг, ванфэй, — произнёс Жун Чжао ледяным тоном, лишённым всяких эмоций.

Он продолжал смотреть на Ли Мингу, и в его вкрадчивом, почти мягком голосе таилась беспощадная угроза:

— В каком качестве вы, господин, позволяете себе подобные речи?

<http://bllate.org/book/15829/1437624>