

Глава 6

Суп с вонтонами и лапшой

Ань Сынянь поразмыслил: если не считать выигрыша в лотерею и тайн своего совершенствования, скрывать ему было особо нечего. К тому же мнение со стороны сейчас бы не помешало.

— Хочу открыть своё дело, но на богатство особо не рассчитываю. Родня подсобила немного, так что попробую для начала.

Отложив палочки, он отсканировал QR-код и заказал две порции мангового саго на десерт.

— Понимаешь, Лэ-цзе, за эти полгода я вдоволь наглотался офисной пыли и окончательно понял: роль корпоративного раба не по мне. Готовить я вроде умею, так что есть идея — найти какой-нибудь тихий фермерский домик, привести его в порядок и сделать гостевой дом. Как думаешь, взлетит?

Фэн Лэлэ заметно оживилась. Как истинный экстраверт, она обожала проводить свободное время с парнем, разъезжая по разным местам, и в гостевых домах бывала частенько.

— Почему бы и нет? Может, присмотришься к Хайша? Там и море, и горы, гостевых домов пруд пруди, и все процветают. В праздники туда вообще не пробиться, бронировать надо за месяц.

Юноша покопался в памяти, восстанавливая образ Хайша, и покачал головой:

— Нет, мне нужно место поспокойнее. Там на пляжах людей — как пельменей в кастрюле, слишком шумно.

Фэн Лэлэ не стала настаивать, но предупредила:

— А ты уже начал готовиться? Говорят, там с бумагами полная морока: пять сертификатов, одна лицензия... Особенно это... как его... «разрешение на деятельность в особых отраслях». Для него куча документов нужна: планы этажей, пожарная схема, документы на право собственности — в общем, бюрократии выше крыши.

У Ань Сыняня от таких новостей голова пошла кругом. В мыслях-то он уже всё открыл, но, если не считать четырёх миллионов, ожидающих его в лотерейном центре, никакой реальной подготовки у него не было.

Официант принёс десерт. Хозяин Ань взял вазочку с подноса и пододвинул её Фэн Лэлэ.

— Лэ-цзе, а ты неплохо подкована в этом вопросе. Друзья в этом бизнесе?

— Да это всё мой Старина Цзэн. Пару месяцев назад у него клиент был — тоже снял фермерский дом под отель. Цзэн помогал ему с оформлением бумаг, даже получил потом солидный «красный конверт» за труды.

«Старина Цзэн», он же Цзэн Кай, был парнем Фэн Лэлэ. Они встречались уже больше четырёх лет, а в этом году обручились, так что он официально перешёл в статус жениха. Ань Сынянь видел его всего пару раз, когда тот заезжал за Лэлэ после работы на своём «Ниссане». Особого впечатления он не оставил, запомнился только смуглой кожей и широким кругом знакомств — работал он агентом по недвижимости.

Раз уж подвернулся нужный человек, Ань Сынянь решил не церемониться:

— Вот как? А не мог бы Старина Цзэн помочь мне с поиском вариантов? Требования простые: горы, вид на море, тишина. Этажа три было бы идеально, но и два сойдёт. Не обязательно огромный особняк, но собственный дворик — условие обязательное.

Фэн Лэлэ, зачерпнув ложку саго, кивнула:

— Это запросто. Вечером поговорю с ним как следует. И список нужных документов тебе скину. А про «конверты» забудь — если всё срастётся, просто протавишься нам обоим в хорошем месте.

Она взглянула на десерт, затем на ещё не убранные тарелки и рассмеялась:

— Кажется, ты уже задолжал мне не один ужин.

Ань Сынянь весело прищурился.

Вечер прошёл на редкость удачно. Он поднялся в офис, забрал свою пахиру и коробку с личными вещами. Уже стоя внизу в ожидании такси, он отправил в общий чат компании сообщение, проливающее свет на попытки Нью Цзюньхэ выменять продвижение по службе на интимные услуги. После чего, не дожидаясь реакции, покинул группу. С карьерой офисного планктона было покончено навсегда.

Вернувшись в арендованную квартиру, он первым делом полил растения. Посаженные вчера лук и чеснок выглядели куда бодрее, чем в супермаркете — их длинные перья так и лоснились сочной зеленью. Стоящий рядом экипремум, как всегда неприхотливый, казалось, был готов расти вечно, питаясь одной лишь водой.

А вот пахир, за которую пришлось выложить триста юаней, выглядела поникшей.

«Дерево счастья, тоже мне... — Ань Сынянь только вздохнул. — Непонятно, принесёт оно богатство или одни убытки»

Управившись с земными растениями, он решил проведать обитателей своего пространства. Усевшись на кровать и скрестив ноги, он закрыл глаза и направил сознание внутрь.

Там мало что изменилось. Сяо Ин в углу продолжала цвести буйным цветом, у ростка судьбоносного растения по-прежнему было лишь два листочка, а вот нитей ци заметно прибавилось — теперь их было ровно сорок три.

Молодой человек присел и осторожно коснулся пальцем ростка. Тот едва заметно дрогнул, словно ластясь в ответ. Ань Сынянь улыбнулся и уже собирался покинуть пространство, как вдруг почувствовал: нитей стало сорок четыре.

М-м? Ошибся?

Он пересчитал снова. Нет, всё верно. На одну больше, чем мгновение назад. Но откуда? Он ведь ничего не ел...

В недоумении Ань Сынянь подошёл к Сяо Ин и принялся наблюдать. В центре розовых лепестков нежно-жёлтые тычинки едва заметно мерцали. Свет от сотен крохотных точек сливался воедино, медленно превращаясь в половину нити ци.

Вот оно что! Стоит растению попасть в это пространство, как оно начинает эволюционировать и само вырабатывать ци?

Он открыл глаза и посмотрел на подоконник. Спустя несколько минут три куста эппремнума, пахира, а также лук с чесноком обрели новый дом в разных уголках Изумрудного пространства.

Довольный собой, он отряхнул руки от чернозёма. Если его теория верна, то чем больше растений будет в пространстве, тем быстрее будет копиться энергия. Пожалуй, сотня нитей наберётся даже раньше, чем через пять дней.

Завтра нужно будет раздобыть ещё рассады... Ах да, завтра же визит в лотерейный центр. Деньги должны поступить на счёт как можно скорее — четырехзначная сумма на балансе лишала его всякого чувства безопасности.

Закончив с водными процедурами, он растянулся на кровати и принялся лениво листать ленту новостей. Палец сам собой замер над именами контактов «Ань Синвэнь» и «Лян Хаоцай». Он долго смотрел на них, но нажать кнопку вызова так и не решился.

В семь утра Ань Сынянь открыл глаза.

С тех пор как он перестал насильно разгонять энергию по меридианам, необходимость в утренних и вечерних медитациях с погружением в глубокое созерцание отпала. Ци сама собой растекалась по телу, проникая в каждую клеточку.

Минус такого подхода был в отсутствии опыта предшественников: Ань Сынянь понятия не имел, на какой стадии развития находится. Наверное, даже великие мастера стадии Превращения в божество с континента Цзюи не смогли бы дать этому определение. Но плюсы перевешивали всё — его тело самосовершенствовалось двадцать четыре часа в сутки, не теряя ни секунды.

За одну только ночь его духовное сознание заметно окрепло. Он вытянул правую руку, и из кончика пальца показался нежно-зелёный росток. Стебель стремительно удлинялся, становясь всё крепче, и потянулся к левому плечу... Нырнув под одеяло, он приподнял его, словно живой рычаг.

Парень убрал магию и легко спрыгнул с кровати, чувствуя необычайную бодрость. Умывшись, он снова вспомнил о предстоящем походе за выигрышем.

В первые месяцы после выпуска он тоже грезил о внезапном богатстве и частенько покупал лотерейные билеты. Его максимальный выигрыш тогда составил целых десять юаней! Позже, пооббившись в шоу-бизнесе и насмотревшись на фальшивый блеск славы, он остепенился и забросил это дело. И вот, когда он перестал мечтать, судьба подкинула ему такой подарок на обычном ужине в ресторане.

Всё-таки он какое-то время был публичной фигурой, так что светить лицом при получении миллионов не стоило. В памяти всплывали кадры счастливых в нелепых масках или костюмах ростовых кукол. И тут возник вопрос: маску нужно покупать самому? И если да, то где?

За ответом он обратился к коллективному разуму интернета. Открыв «Сяохуншу», он набросал короткий пост:

[Скоро иду за крупным выигрышем. Нужно ли покупать маску самому?]

Отложив телефон, он занялся завтраком. За пару дней он успел обойти все приличные кафе в округе. Если честно, вкусной в них была только память о прошлом; на деле же то, что он готовил сам, было куда аппетитнее. Времени было вагон, так что он решил встать к плите.

Заглянув в холодильник, он нашёл всё необходимое. Решено: на завтрак будет суп с вонтонами и лапшой.

В приготовлении этого блюда важны три составляющие: бульон, лапша и начинка.

Бульон — это основа основ. В каждом регионе его варят по-своему, и вкусы у всех разные. Для юньтунь мянь Ань Сынянь предпочитал смесь свиных и куриных костей. Туда он добавлял несколько ломтиков имбиря, сушёные морские гребешки, сушёные креветки и — для того самого неповторимого вкуса — сушёную рыбу-камбалу.

Подготовив ингредиенты, он поставил бульон томиться, а сам принялся за тесто.

В Юэчжоу вонтоны — это те же хуньтуни, которые в Жунчжоу называют «чаошоу». По правилам, и кожицу для них, и саму лапшу нужно готовить по методу «чжушэнмянь». Рецепт прост: мука, утиные яйца и капля щелочного раствора. Никакой воды.

Почему же она называется бамбуковой лапшой, а не яичной? Всё дело в процессе. Старые мастера клали тесто на разделочную доску, придавливали его огромным бамбуковым шестом, садились на другой конец и прыгали вверх-вниз, как на качелях. Тесто под весом мастера раскатывалось в тончайшее полотно, становясь при этом невероятно упругим.

Вообще-то, её следовало бы называть «лапшой на шесте», но в Юэчжоу очень трепетно относятся к удаче. Слово «шест» («гань») по звучанию напоминает о чем-то сухом и безжизненном, поэтому его заменили на благозвучное «шэн» — «подниматься» или «расти». Так и получилась «чжушэнмянь».

Ань Сынянь не горел желанием скакать на бамбуковой палке. Но чтобы придать тесту тот самый едва уловимый аромат, он пожертвовал одним стеблем бамбука, выращенным вчера из побега. С помощью Искусства Увядания и Процветания он превратил его в крепкий шест, отрезал кусок и использовал вместо скалки. Остатки он решил приберечь для бамбукового риса, о котором давно мечтал.

Раскатав тесто в тонкий лист, он нарезал квадраты для вонтонов и длинные ленты для лапши. Оставалась начинка.

Свинину (три части жира на семь частей мяса) он мелко порубил, креветки нарезал кусочками. Добавил соевый соус, устричный соус, белый перец и другие специи. Вымесив фарш, он начал понемногу добавлять имбирно-луковую воду, энергично выбивая массу по часовой стрелке, пока жидкость полностью не впиталась. Теперь фарш должен был настояться.

Минут через пятнадцать он начал лепить вонтоны. Это было проще простого — достаточно было просто защипнуть края. Когда главные компоненты были готовы, он уделил внимание деталям: нарезал лук и кинзу, поджарил тонкий яичный блинчик и нашинковал его соломкой, вымыл несколько листьев салата. Наконец, на столе дымилась огромная пиала супа с вонтонами и лапшой.

В облаке пара весело перекликались зелёные и жёлтые краски. Прозрачная кожица вонтонов

так и сияла, обещая взрыв вкуса, лапша была идеально упругой, а от аромата бульона можно было сойти с ума.

Ань Сынянь вооружился ложкой и палочками и принялся за еду, работая ими со скоростью ветра.

— Эх, благодать!

Закончив с завтраком и оставив бульон довариваться, он открыл «Сяохуншу». И замер: на экране горело ярко-красное уведомление.

[99+]

Слегка удивившись, он поспешно нажал на иконку.

<http://bllate.org/book/15856/1438814>