

Быстро обжаренные двойные хрустяшки

Цзэн Каю и впрямь стало не по себе — он умудрился утащить тарелку целиком. Вообще-то он просто хотел распробовать вкус, утолить любопытство, но стоило первому кусочку коснуться языка...

Пресвятые угодники! Никогда в жизни парень не пробовал ничего более ароматного.

Теперь он прекрасно понимал, почему его пассия лишилась дара речи. Описывать это блюдо было бесполезно — любые слова казались жалкой чепухой.

«Ещё! Хочу ещё!»

В голове пульсировала лишь одна эта мысль. Пока Ань Сынянь пару минут разговаривал по телефону, эти двое успели прикончить тарелку рёбрышек в леденцовой карамели. Они вылизали её так чисто, что не осталось и капли глазури.

Фэн Лэлэ облизнула губы и наконец заставила себя оторвать взгляд от пустого блюда. Лишь сейчас до неё дошло, как беспардонно они себя повели. Но что она могла поделать? Когда разум вернулся к ней, мяса почти не осталось. Оставлять пару сиротливых кусочков было бы ещё более неловко — гость мог подумать, что ему предлагают объедки. Уж лучше чистая тарелка.

— Прости, Няньцзай... — пробормотала девушка, чувствуя, как краснеют уши. — Просто... это было слишком вкусно. Цзэн Кай всё истребил в один миг. Ты сказал, кто-то ещё придёт? У тебя остались продукты? Может, нам стоит поумерить аппетит?

Хозяин Ань не успел и слова вставить, как его приятель остолбенел от наглости своей подруги. Это он-то всё съел? Да он едва успел перехватить несколько штук, в то время как Лэлэ уничтожила не меньше двух десятков!

Обида захлестнула юношу, но он рассудил, что настоящий мужчина должен стойко сносить несправедливость. Разоблачать коварную женщину при всех было выше его достоинства. Он лишь сочувственно хлопнул друга по плечу:

— Брат, забудь. Чем тебе помочь? Я на подхвате.

— Знаете что... — Ань Сынянь улыбнулся и покачал головой. — Сходите-ка лучше проверьте комнаты. Гляньте, всё ли там в порядке, не упустил ли я чего.

«Главное — подальше от кухни»

— Окей, замечано! — Фэн Лэлэ тут же ухватилась за возможность скрыться и потащила спутника на второй этаж.

Сынянь отправил пустую тарелку в посудомоечную машину. По его первоначальному плану обед на троих должен был состоять из трёх блюд и супа: два мясных, одно овощное — идеальный баланс. Но теперь гостей стало больше, а главное блюдо уже отправилось в чьё-то ненасытное чрево. Нужно было срочно готовить что-то ещё.

Для скорости лучше всего подходила быстрая обжарка на сильном огне. Юноша заглянул в холодильник. Готовясь к открытию, он запасся продуктами впрок, так что решение пришло мгновенно.

«Быстро обжаренные двойные хрустяшки»

К ним он решил добавить отварную курицу по-кантонски, рагу из редьки с говяжьими потрохами и побеги тыквы в наваристом бульоне. Четыре блюда — вполне достойный стол.

«Двойные хрустяшки» — это свиной желудок и куриные желудки. Блюдо кажется простым лишь на первый взгляд, но в шаньдунской кухне оно считается вершиной кулинарного мастерства.

Первая сложность — нарезка. Куриные желудки очищаются от пленок и надрезаются «хризантемой» — это ещё начальный уровень. Но со свиным желудком всё сложнее: используется только самая толстая и мясистая часть. Мастер должен снять внешнюю плёнку и нанести на нежнейшую сердцевину тончайшую сетку надрезов.

В идеале, если поднять такой кусочек, он должен растягиваться, как ажурная вуаль — пропускать свет и воздух, но не распадаться. Без десяти лет практики за такое лучше и не браться.

Вторая сложность — огонь. Здесь всё решают мгновения: секундой меньше — и мясо останется сырым, секундой больше — и оно потеряет ту самую знаменитую хрусткость. Контроль температуры масла должен быть фанатичным.

Когда Сынянь учился у дедушки, он перевёл горы продуктов, прежде чем у него начало получаться нечто похожее на оригинал. Но он обожал этот дерзкий, пружинящий вкус.

В считанные минуты всё было нарезано и замариновано. Рядом уже лежали тонкие ломтики бамбука, моркови и огурца. Отварная курица тоже дошла до готовности.

Хозяин Ань ловко разделал птицу, выложил её на блюдо и приготовил соус. Рагу из редьки,

томившееся в глиняном горшочке, он посыпал свежей кинзой и сразу отнёс на стол. Суп из куриных лапок с арахисом и чёрной фасолью уже настоялся — он был предназначен специально для Фэн Лэлэ: нежный, питательный, идеально подходящий для женской красоты.

Остались только тыквенные побеги и «хрустяшки». Эти блюда Сынянь решил готовить, когда гости соберутся в зале.

Он как раз заканчивал приготовления, когда за окном ветка бугенвиллеи вдруг качнулась и расцвела двумя яркими бутонами, словно кто-то пальцами показал знак «V». Юноша понял: кто-то добрался до середины склона. Двое.

Вскоре донёсся стрёкот электромотора. Первый настоящий клиент — дело серьёзное. Сынянь вымыл руки, снял фартук, машинально поправил свои непослушные кудри и вышел встречать гостей.

— Ого! Ого-го! Сяо Ань, как ты это сделал? — Шуй-лао ещё не успел заглушить мотор, а уже зычно кричал на весь двор. — Всего пару дней прошло, а у тебя цветы уже по стенам ползут!

— Нанял хорошую ландшафтную компанию, неплохо вышло, правда? — с улыбкой ответил Сынянь, переводя взгляд на спутника старика.

Мужчина был очень высок. Спрыгнув с сиденья скутера, он поставил на землю небольшой чёрный чемодан. В другой руке он держал... переноску? Сынянь присмотрелся: точно, кошачья сумка. Сквозь прозрачное окошко на него холодно взирал абсолютно чёрный кот. Животное сидело неподвижно, точь-в-точь как кукла.

«Значит, не "заезжай и живи", а "заноси кота и живи"?»

Сынянь решил, что это не его проблемы со слухом, а просто «кантонский мандарин» Шуй-лао был слишком уж далёк от совершенства.

Разглядывая гостя, юноша поймал себя на мысли, что лицо мужчины кажется ему знакомым. Тот тоже на мгновение замер. Осунувшиеся щёки делали и без того резкие черты лица почти хищными. Бледную кожу подчёркивали глубокие тени под глазами. С правой стороны, от челюсти вниз к шее, тянулся неровный шрам, скрываясь за плотно застёгнутым воротником рубашки.

«В такую-то жару — и застёгнут на все пуговицы?»

И тут он вспомнил: на второй день после возвращения, когда он забирал кофе для Фэн Лэлэ в «Старбаксе», он видел этого человека в самом дальнем углу кафе.

Какая ирония... Встретиться снова за десятки километров от города.

Под палящим солнцем незнакомец производил странное впечатление. Он казался измождённым, почти болезненным, но при этом в нём чувствовалась невероятная, яростная жажда жизни — как у сорняка, что пробивается сквозь камни на краю обрыва вопреки всем ветрам. Только взгляд у него был какой-то странный: застывший, напряжённый.

— Добро пожаловать! Мы только готовимся к пробному открытию, так что прошу прощения, если что-то будет не так, — радушно поприветствовал его Сынянь и потянулся к чемодану.

Мужчина ничего не ответил. Лишь едва заметно кивнул и сам занёс вещи в дом.

«Высокомерен и не слишком общителен»

Шуй-лао тем временем уже всюду оглядывал двор:

— Батюшки! Что за фирма такая? Красота-то какая неземная. Знай я, что из этого дома можно такое сотворить, сам бы сюда переехал. Сяо Ань, с таким садом у тебя отбоя от клиентов не будет!

В его голосе прозвучало явное сожаление о сделке. Сынянь пропустил это мимо ушей — контракт у него на руках, а неустойка заставит любого трижды подумать, прежде чем идти на попятную.

— Спасибо на добром слове, Шуй-гэ. Обед почти готов, осталось только пару раз сковородкой взмахнуть. Проходите, через пару минут всё будет на столе.

Раз гости в сборе, пора было начинать. Сынянь крикнул друзьям, чтобы спускались, и быстро вошёл в дом. У стойки регистрации высокий незнакомец молча изучал обстановку.

Юноша спохватился, что ещё не оформил документы. Он быстро включил компьютер и виновато улыбнулся:

— Прошу прощения, ещё не официально открылись, не набил руку. Минутку.

Он взял удостоверение личности, лежавшее на стойке, и быстро взглянул на него: Янь Чжэнь, девяносто третьего года рождения, прописка — имперская столица.

— Господин Янь, все номера на втором этаже. Раз вы один, может, выберете одноместный? Из окон открывается вид на горы, но и море немного видно.

— Мне нужен номер с большой кроватью.

Голос мужчины оказался неожиданно хриплым и надтреснутым, будто он когда-то проглотил горсть кристаллов морской соли, исцарапавших ему всё горло. Каждое слово давалось ему с видимым трудом и болезненным усилием.

Сынянь глянул на его рост — под метр девяносто — и понял желание постояльца поспать с комфортом. Но такие номера стоили значительно дороже, и это нужно было прояснить.

— У нас концепция гастрономического гостевого дома. Питание стоит семьсот пятьдесят юаней в день с человека, расчёт идёт по номеру. Если с пансионом, одноместный обойдётся в девятьсот пятьдесят юаней в сутки, а с большой кроватью — в две тысячи восемьдесят. Без питания — двести и пятьсот восемьдесят соответственно. Разница в цене приличная. Вы уверены, что хотите номер с большой кроватью? И на сколько дней планируете остаться?

Пока гость раздумывал, у Шуй-лао едва глаза на лоб не полезли. Разница в полторы тысячи за еду? Это что же там подают — золото с бриллиантами? Цена просто заоблачная! Пятьсот юаней за номер — и то уже пугающе!

Старик почувствовал себя неловко — ведь это он привёл клиента. Дрожащим голосом он спросил:

— Сяо... Сяо Ань, ты в цене за питание случайно лишнюю единичку впереди не приписал?

Янь Чжэнь тоже поднял взгляд. Его узкие глаза были тёмными, как бездна.

Но Сынянь знал, что делает. Все овощи, зелень и пряности были выращены в его пространстве под воздействием духовной энергии. Это была не просто вкусная еда. Каждая клетка этих растений была напитана силой, способной очищать организм от токсинов, укреплять сосуды и замедлять старение. Это был эксклюзив, единственный в мире. Приписав единичку к цене, юноша считал себя самым честным бизнесменом года.

Ань Сынянь лишь тихо усмехнулся:

— Шуй-гэ, никакой ошибки. Цена именно такая. Вот пообедаете — и сами скажете, лишняя эта единица или нет.

Не успело эхо его слов затихнуть, как Янь Чжэнь принял решение:

— Питание не нужно. Беру номер с большой кроватью. На один день.