

Глава 13

Отварная курица по-кантонски

Хозяин — барин. Ань Сынянь не привык навязываться.

Он быстро заполнил необходимые поля в системе, достал из ящика стола электронный ключ и протянул его Янь Чжэню.

— Обед уже готов, — вежливо добавил он. — Вы мой первый гость, так что за эту трапезу денег не возьму. Присоединитесь?

Янь Чжэнь на мгновение замер. Его взгляд скользнул по руке хозяина, задержавшись на крохотной родинке у основания большого пальца, после чего он молча принял карту.

— Нет, — отрезал гость, не поднимая головы. — Я не ем то, что приготовлено чужими руками.

Шуй-лао, всё ещё пребывавший под впечатлением от заоблачного ценника, потянул носом воздух. Аромат, витавший в холле, заставлял его рот наполняться слюной.

— Да ладно тебе, парень, садись с нами! — добродушно прикрикнул он. — Чувствуешь, как пахнет? Бьюсь об заклад, там отварная курица по-кантонски. Я этот запах шацзяна за версту учую... С ума сойти можно!

Старик причмокнул и вытянул шею, пытаясь заглянуть в сторону обеденного зала.

— Опиумный мак тоже пахнет недурно... — едва слышно прохрипел Янь Чжэнь.

Он поднял с пола чемодан, коротко коснулся ладонью переноски, успокаивая чёрного кота, который явно заволновался от мясного духа, и широким шагом направился к лестнице.

— Второй этаж, направо! — крикнул ему в спину Ань Сынянь. — Табличка «Розмарин»!

Сынянь проводил гостя взглядом, мысленно ворча.

«Ну что за человек? Мало того что нелюдим, так ещё и еду с наркотиками сравнивает. Язык — чистый яд»

Он закрыл ящик и поспешил на кухню. Всего за несколько минут последние два блюда были доведены до совершенства.

Трое в обеденном зале уже извелись от ожидания. Шуй-лао, не отрываясь, гипнотизировал тарелку с нежной курицей, пытаясь разгадать её секрет. С виду — обычная птица, ничего особенного, но почему аромат такой одурманивающий? Неужели этот угрюмый верзила прав, и в соус действительно подмешали какую-то дурман-траву?

— Лэлэ, подсоби с побегами тыквы! — позвал хозяин.

Он вышел из кухни, неся в одной руке Быстро обжаренные двойные хрустяшки, а в другой — пачку салфеток. Круглолицая девушка вихрем метнулась за овощами, а Цзэн Кай деловито принялся расставлять приборы и разливать суп по пиалам.

Ещё один заход — и Ань принёс на подносе четыре чашки с белоснежным рисом. Он опустился на стул рядом с Шуй-лао. Наконец-то можно было приступить.

Старик первым делом нацелился на самый лакомый кусочек — нежное бедро. Палочки в его руке мелькнули быстрее мысли.

— Ого, да вы знаток! — подколот его Цзэн Кай, тут же подкладывая второе бедро в тарелку Фэн Лэлэ. — Ешь, это самая песня. Возле сустава мясо нежнейшее, а хрящики — одно удовольствие.

Стоило первым кускам коснуться языка, как разговоры за столом стихли. Слышны были лишь слаженные звуки энергичного жевания и приглушённое причмокивание. На этом фоне даже тихий стук палочек о фарфор казался неуместно громким.

Ань Сынянь слишком долго жил в одиночестве и совсем отвык от того, что еду нужно буквально отвоёвывать. Несмотря на свою ловкость и закалку мастера-совершенствующегося, он, к собственному стыду, проиграл в этой битве трём обычным смертным.

«Позор какой...»

Он смотрел на опустевшие блюда, где не осталось даже капли соуса, и втайне презирал себя за медлительность.

Лицо Шуй-лао лоснилось от жира и удовольствия. Старик откинулся на спинку стула, потирая живот, и блаженно вздохнул:

— Стоит того! Ей-богу, стоит. За такой обед я бы и две тысячи отдал, не поморщившись!

— Какие ещё две тысячи? — любопытно переспросила Фэн Лэлэ.

— Да пансион тут такой! Вы что, не знали? — старик округлил глаза. — Номер — бог с ним, а

вот еда... Семьсот пятьдесят юаней с носа в день! И это без завтрака!

Сынянь пригласил друзей просто отдохнуть, как первых гостей для «освящения» дома, и о деньгах даже не заикался. Лэлэ от такой новости чуть не подавилась, во все глаза уставившись на друга.

А вот Цзэн Кай лишь беспечно отмахнулся:

— Да всё по делу. Вы цены в приличных ресторанах видели? За авторскую кухню по две-три тысячи отваливают и в очереди стоят. Я как-то с шефом в японский ресторан ходил, там две с половиной на человека вышло. А вкус... Да и в подмётки не годится тому, что Нянь подготовил. Я вам честно скажу — цена даже занижена. Кто хоть раз это попробует, за уши потом не оттащишь. У тебя, Сынянь, через месяц тут яблоку негде будет упасть.

Шуй-лао уже не заботили юани, его мучил профессиональный интерес едока:

— Слушай, я вот одного в толк не возьму. Курица как курица, и в соусе ничего сверхъестественного: шацзян, кинза да соевый соус... Но почему так вкусно-то? Как ты это делаешь?

Отварная курица — визитная карточка кантонской кухни. Рецепт прост до безобразия, и подают её в каждой забегаловке. Если дома продукты хорошие и рука набита — выйдет не хуже, чем в ресторане.

Секрет — в технике «трижды окунуть, трижды поднять», чтобы кожа стала упругой. Огонь должен быть минимальным — так называемая «вода с креветочными глазками», когда на поверхности едва заметны крохотные пузырьки при восьмидесяти градусах.

Правильно приготовленная птица на срезе должна быть безупречно белой, но костный мозг — чуть красноватым, источающим сладкий сок. Весь смысл — в этой грани между готовностью и первозданной нежностью.

Но для Шуй-лао вкус Сыняня стал откровением. И дело было не только в искусстве повара, но и в имбире, луке, чесноке и кинзе, которые впитали в себя духовную энергию Изумрудного пространства.

— Да ничего особенного, — Ань Сынянь отложил палочки и принялся разливать чай. — Просто руку набил на хохоу (искусстве управления огнём).

Цзэн Кай заметил, как друг уходит от ответа. Он понимал: у каждого мастера есть свой секрет, и доносить его расспросами — дурной тон.

— Верю. Взять те же Быстро обжаренные двойные хрустяшки — одно мгновение лишнее на

огне, и всё, будут как резина. А тут — идеальный баланс. Мастерство, что и говорить!

Он поднял большой палец вверх, выражая искреннее восхищение.

Фэн Лэлэ же размышляла о бизнесе:

— Слушай, Няньцзай, с таким талантом тебе надо было открывать элитный ресторан в городе. Собирал бы по паре тысяч с гостя, разбогател бы вмиг. И кстати, кормить будешь только жильцов? А если кто просто с улицы зайти поесть захочет?

Юноша не мог допустить чужаков на кухню и уж тем более не собирался раскрывать тайну продуктов. Он не потянул бы большой поток гостей в одиночку.

— Знаешь, мне и так хорошо, — с улыбкой ответил он, отхлёбывая чай. — Лишняя суета ни к чему. А для тех, кто захочет просто перекусить... Ну, извините. Повешу табличку: «Ресторан только для постояльцев». Это будет моим первым правилом.

— А заказывать блюда можно? — Цзэн Кай уже строил планы, как привезёт сюда друзей на выходные.

— Нет, — Сынянь покачал головой. — Что я сегодня приготовил, то и на столе. Если кому не по нраву — внизу, в рыбацкой деревне, полно закусовых с морепродуктами.

— Ну тогда колись, что у тебя получается лучше всего? — не унимался собеседник. — Где ты вообще так готовить наловчился?

Лучше всего? Да практически всё. С его восприятием и контролем духовного сознания на Земле просто не существовало повара, способного с ним сравниться. Но сказать такое — значит прослыть хвастуном.

За триста лет в мире Цзюи кулинария была его единственным спасением от одиночества. Он годами экспериментировал, пытаясь воссоздать вкусы родины из местных ингредиентов. Только за плитой он переставал чувствовать себя неприкаянной душой.

— У дедушки учился, — просто ответил он. — У него это семейное было, в его краях все знали его имя. А что касается коронных блюд... Не спрашивай. Для тебя и Лэлэ сделаю исключение — когда соберётесь приехать, предупредите заранее, приготовлю что попросите.

Он краем глаза заметил движение на лестнице.

Спустя мгновение вниз спустился Янь Чжэнь. В одной руке он держал бутылку молока, в другой — термос.

Ступени отозвались глухим перестуком. Сынянь прислушался: левая нога гостя опускалась на дерево заметно тяжелее правой. Брюки скрывали детали, но такая разница в весе шага обычно означала либо протез, либо титановые штифты. При этом шёл он удивительно ровно, почти не выдавая своей особенности.

Вспомнив жуткий шрам на шее незнакомца, Ань Сынянь поднялся:

— Вам чем-то помочь?

— У вас есть блендер? — хрипло спросил Янь.

— Разумеется.

Хозяин прошёл на кухню, достал новый мощный аппарат, быстро сполоснул его и протёр полотенцем.

— Всё-таки, может быть, я помогу?

— Не нужно, — отрезал гость. — Вам... совсем нечем заняться?

Понятно. Помощь его не просто не интересовала — она его раздражала.

Сынянь подтолкнул блендер к нему и вернулся за стол. Фэн Лэлэ тут же придвинулась поближе, шепча:

— Это клиент? Надолго он?

— На день. Сосед ваш.

— А что он с нами не сел?

Сынянь не успел ответить — из кухни донёсся звук открываемого термоса. Острое обоняние юноши мгновенно уловило ингредиенты: варёная куриная грудка, яйца, рис, кусок тыквы, яблоко... И под занавес — молоко.

Раздался натужный гул мотора.

«Господи... неужели он собрался это пить?»

Состав был полезным, но представить вкус этого месива было выше его сил.

— Я предлагал, — вполголоса ответил он Лэлэ, искоса наблюдая за постояльцем.

Жижка в чаше блендера приобрела странный желтоватый оттенок. Господин Янь перелил её обратно в термос и принялся пить — медленно, с видимым трудом, но с каким-то пугающим упрямством.

Щёлкнул замок входной двери. В дом поспешно вошёл Старина Лян.

Обычно он приходил к часу дня, но сегодня его электроскутер приказал долго жить. Второго мопеда дома не оказалось — на нём уехал за товаром А Гуан. Боясь гнева босса, Лян примчался на гору на своих двоих. По его лицу градом катился пот.

Увидев столько народа в зале, он на секунду замер.

Фэн Лэлэ тоже опешила: перед ней стоял рослый, смуглый мужчина с густой татуировкой на всю руку. Вид у него был такой свирепый, что девушка невольно подумала о коллекторах.

Янь Чжэнь обернулся от кухонной стойки. На мгновение Ань Сынянь почувствовал, как от него повеяло ледяным холодом — чистой, концентрированной жаждой крови.

Но это длилось лишь миг. Опасная аура исчезла так же внезапно, как и появилась.

«Да кто же ты такой на самом деле?..»

<http://bllate.org/book/15856/1440162>