

Глава 14

Цыплёнок в печи

— Бо... босс, у меня мопед сдох, — начал Лян Чэнь, едва переступив порог. — Опоздал я. Вы не сердчайте, я потом подольше останусь, всё отработаю.

Стоило здоровяку заговорить, как вся его напускная суровость мгновенно испарилась. Кроткое выражение лица и виноватый тон разительно контрастировали с густой вязью татуировок, покрывавших его руки.

Ань Сынянь лишь добродушно улыбнулся в ответ:

— Ничего страшного. У меня сегодня гости, так что обед затянулся. Главное, что добрался.

— Хорошо, хорошо... Я тогда сразу за дело.

Помощник привычным жестом достал фартук, повязал его поверх татуировок и направился в обеденный зал убирать посуду. Глядя на идеально вычищенные керамические горшочки и тарелки, он невольно ощутил лёгкое разочарование.

Лян Чэнь работал здесь уже почти неделю, и его всё устраивало: обстановка была безупречно чистой, так что уборка не занимала много сил, а хозяин — симпатичный молодой парень — всегда был приветлив и никогда не повышал голоса.

Тяжело было только одно — каждый раз приводить в порядок кухню.

Парень вдыхал дразнящие ароматы, оставшиеся в воздухе, но никогда не видел самих блюд. Что бы ни готовил босс, к моменту уборки на тарелках не оставалось даже крошечной косточки или капли подливы.

«Видать, готовит он просто божественно, — думал здоровяк, загружая посуду. — Интересно, каково это на вкус?»

Когда он вошёл в кухню с очередной стопкой тарелок, то увидел высокого мужчину, стоявшего у островного стола. Гость медленно тянул через край какую-то жёлтую жижу из большого контейнера.

Он знал, что дом превратили в пансион, и по незнакомому лицу понял — это постоялец. Но почему этот гость не ел то же, что и остальные, а вливал в себя из такой огромной коробки эту странную бурду?

подавив любопытство, Лян Чэнь сосредоточился на работе, стараясь не пялиться на клиента.

Янь Чжэнь же, напротив, с нескрываемым интересом разглядывал его. Понаблюдав за ним некоторое время, он негромко спросил:

— Татуировки... наклейки?

В обеденном зале Шуй-лао и Цзэн Кай громко спорили о тонкостях кулинарии, Фэн Лэлэ, прижавшись к плечу своего парня, неторопливо пила цветочный чай, так что этот вопрос услышал только Ань Сынянь. Он невольно обернулся к своему работнику.

Лицо Лян Чэня мгновенно приобрело оттенок переспелого томата. Он что-то нечленораздельно промычал, а затем предпринял попытку грозно прошептать:

— Те... тебе какое дело? Если кому расскажешь — поколочу!

Ань Сынянь прикусил губу.

Ему пришлось приложить немало усилий, чтобы не расхохотаться в голос — реакция Лян Чэня была слишком комичной. Хозяин Ань и подумать не мог, что «рукава» громы — всего лишь качественная имитация.

Но выполнена она была мастерски: даже с его обострённым зрением юноша не сразу распознал подвох. Как же это удалось господину Яню?

Что же касается угроз помощника, Сынянь за них не переживал. В этом доме каждое движение воздуха было под его контролем, и любая попытка поднять руку на гостя была бы пресечена в зародыше. К тому же за время знакомства он успел изучить причудливую логику Лян Чэня. Тот даже не заметил, как за одну ночь весь фасад дома зарос стеной цветов, не посчитав это странным. А пару дней назад, когда он случайно разбил тарелку и порезал палец, пока Сынянь ходил наверх за пластырем, этот здоровяк успел выплакаться в три ручья... Рыдал во весь голос, навзрыд.

Очевидно, парень просто до колик боялся боли, а его обещания «поколотить» были не более чем затянувшимся подростковым бунтом.

Янь Чжэнь, которого пытались запугать, тоже не принял угрозу всерьёз. Он ускоренно допил остатки смеси и поставил пустой контейнер перед Лян Чэнем:

— Сполосни, пожалуйста. Спасибо.

Бросив это короткое «спасибо», он развернулся и ушёл. Видимо, вспомнив о чём-то важном, он

поднялся в свою комнату гораздо быстрее, чем спускался.

Ань Сынянь проводил его взглядом и обернулся к друзьям:

— Как насчёт ужина? Есть пожелания?

Цзэн Кай выпалил, не задумываясь:

— Яоцзи! Цыплёнок в печи! — А затем спохватился: — Слушай, Сяо Ань, а ты справишься? Это ведь дело непростое, возни много.

На самом деле процесс был не таким уж сложным, но маринование требовало как минимум пяти часов, так что начинать нужно было прямо сейчас.

— Мы же только в обед птицу ели, неужели на ужин снова? — подколот его хозяин. — Ты, старина Цзэн, хоть и из Миньчжоу, а курицу любишь похлеще любого кантонца. — Но тут же добавил: — Сделаю, не вопрос.

Шутки шутками, но раз заказ принят, Сынянь подошёл к делу со всей серьёзностью. Он достал глубокую керамическую миску и принялся смешивать маринад.

Порошок шацзяна, соевый соус высшего сорта, рисовое вино, растёртый чеснок и приправа «пять специй»... Отыскав ту самую «золотую пропорцию», он первым делом провёл цыплёнку Саньхуан сеанс «иглоукалывания» бамбуковой шпажкой, чтобы маринад проник до самых костей, после чего тщательно натёр тушку ароматной смесью и накрыл крышкой.

К этому времени уже наступил час привычных посиделок Шуй-лао. Его телефон разрывался от уведомлений — партнёры по маджонгу явно теряли терпение. Старик, не находя больше повода остаться, бросил прощальный взгляд на миску с маринованной птицей, мысленно предвкушая вечернее пиршество, и нехотя отправился вниз с горы.

Фэн Лэлэ и Цзэн Кай, перешептываясь, решили вздремнуть часок, а после — когда солнце перестанет нещадно палить — окунуться в бассейн на заднем дворе и там дожидаться ужина. Идеальный план.

Когда гости разошлись по комнатам, на первом этаже воцарилась тишина, нарушаемая лишь мерным гулом посудомоечной машины и шлепками мокрой тряпки, которой Лян Чэнь протирал пол.

Ань Сынянь прикинул меню: запечённый в печи цыплёнок получается сочным, нежным и невероятно ароматным. Пары штук должно хватить. К ним он решил подать лёгкую люффу с чесноком и сварить наваристый суп из свиных рёбрышек с томатами, чтобы кислинка оттеняла жирность мяса. Продукты были под рукой, не хватало только лотосовых листьев для

обёртывания.

В принципе, можно было обойтись и без них, но Сынянь помнил: в лавке местных товаров у подножия горы продавались отличные заготовки. Без этого тонкого аромата прудовой свежести блюдо потеряло бы свою завершённость.

Он стянул перчатки и окликнул помощника:

— Сбегаю вниз, куплю кое-что. Я быстро. В «Розмарине» и «Тимьяне» постояльцы, так что там не шуми, просто закончи приборку на этаже.

— Будет сделано, босс, — Лян Чэнь старательно кивнул.

Прихватив телефон и ключи, Ань Сынянь оседлал свой серебристый электроскутер и нырнул на горную тропу.

После ночного ливня дорога стала ещё более коварной. В глубоких рытвинах всё ещё стояла вода, которая под жарким солнцем начинала испаряться, наполняя воздух тяжёлым запахом влажной земли и соли.

«Дорога — беда, — размышлял он, лавируя между лужами. — Как бы хорош ни был ресторан, в такую глушь не каждый заберётся. Надо будет выкроить время и привести путь в порядок»

Подкатив к лавке, он не стал слезать, а просто выставил длинные ноги для равновесия и крикнул женщине за прилавком:

— Тётушка Цяо, дайте мне две связки сушёных листьев лотоса! Сколько с меня?

— Тридцать юаней, Сяо Ань. Только листья? Тут как раз грибы чайного дерева подвезли, один к одному, красавцы!

Хозяин Ань навёл телефон на QR-код оплаты.

— В другой раз, тётушка. Листья мне до зарезу сегодня нужны, а грибы потом посмотрю.

Тётушка Цяо оправдывала своё имя: руки у неё были на диво ловкими. В мгновение ока она перевязала связки конопляной верёвкой, соорудив удобную петлю, чтобы можно было везти товар без всяких пакетов.

— Слушай, Сынянь, поговаривают, ты жильцов начал пускать? Почём номер-то? Мало ли, спросит кто — я порекомендую.

— Только за ночлег от двухсот до шестисот юаней, но у меня упор на кухню, а еда стоит недёшево. Пусть сами решают, — юноша коротко объяснил условия, но, решив отблагодарить за помощь в рекламе, улыбнулся: — Ой, чуть не забыл, грибы чайного дерева мне и вправду нужны про запас. Тётушка Цяо, взвесьте-ка мне два цзиня этих ваших «красавцев».

— Вот это дело! С тебя сто шестьдесят. Тётушка врать не станет — гриб знатный. В суп кинешь — аромат такой пойдёт, что соседи сбегутся!

Снова щёлкнула оплата. Сынянь принял ещё один свёрток. Он видел, что торговка не лукавит: сушёные грибы чайного дерева были ровными, приятного чайного цвета, с целыми шляпками. На ощупь — сухие и ломкие, пахли лесом, без малейшего намёка на плесень.

Он слегка подбросил свёрток на ладони — ровно два цзиня, вес с аптекарской точностью. Не зря Шуй-лао советовал закупаться именно здесь: вели дела честно.

«Внесу тётушку Цяо в список постоянных поставщиков», — решил юноша.

— Ну, я поехал, тётушка. Если что стоящее появится — дайте знать.

— Обязательно! Бывай! — донеслось ему вслед.

Сынянь нацепил петлю на руль, левой рукой лихо развернул скутер, а правой махнул на прощание. Электромотор тихо зажужжал, описывая изящную дугу по направлению к дому.

Время перевалило за два часа дня. Наступил самый пик жары. Солнце припекало нещадно, и на торговой улочке не было ни души.

Сам хозяин пансиона жары не боялся — его нынешнее тело одинаково легко переносило и зной, и холод. Проблемой было лишь зрение: ослепительный свет, отражавшийся от белёсого дорожного полотна, резал глаза. Он уже начал жалеть, что не захватил солнечные очки.

В этот момент сзади донёсся знакомый яростный вопль:

— Ах ты, паршивая псина! Прибью!

Сынянь обернулся. Мимо него, отчаянно работая лапами, удирал серый комок шерсти, сжимавший в зубах приличный кусок жареной колбаски. Следом, прямо с неба, приземлился резиновый тапок, едва не задев беглеца.

А ещё дальше, босиком, летел А Гуан. В руке он сжимал второй тапок, размахивая им в воздухе с явным намерением совершить возмездие.

Скутер катился с постоянной скоростью, а серый воришка внезапно прибавил ходу, вильнул и пристроился прямо перед передним колесом.

«Решил использовать меня как живой щит?» — Сынянь едва не расхохотался от такой наглости.

Так они проехали несколько десятков метров. Юноша оглянулся: А Гуан остановился там, где упал первый тапок. Видимо, скутер перекрыл ему обзор, и он потерял воришку из виду. Парень сердито натягивал обувь, грозя пустоте кулаком:

— Только попадись мне ещё раз, шкуру спущу!

Сынянь перевёл взгляд вперёд. Маленький разбойник бежал легко, иногда воровато оглядываясь. Колбаску он держал мёртвой хваткой, ничуть не растеряв самообладания.

На развилке Сынянь повернул направо, в гору. Он думал, что на этом их мимолётное знакомство закончится, но пёс, помедлив секунду, внезапно ускорился и одним прыжком запрыгнул на площадку для ног!

Грязный хвост, цвет которого за слоем пыли было не разобрать, теперь весело метался из стороны в сторону, задевая ботинки Сыняня.

Более того, наглец преспокойно уселся и принялся за свою добычу прямо на ходу.

Ань Сынянь лишь покачал головой.

Так они и ехали минут двадцать по ухабистой тропе, пока впереди не показалось розовое облако цветов.

Сынянь чуть наклонился к своему попутчику:

— Воровать нехорошо. Тем более — у одних и тех же людей. Когда-нибудь тебя всё-таки поймают, и тогда никто не поможет... Ладно уж, хоть ты грязный и нескладный, я не брезгливый. Может, пойдёшь ко мне жить?

Воришка обернулся, высунул розовый язык и часто задышал. Пойми его — то ли просто от жары, то ли и вправду всё понял.

Когда скутер остановился у дома, пёс не стал дожидаться, пока Ань Сынянь выставит подножку. Он стрелой метнулся в сторону, миновал стену цветов и скрылся в тени фруктового сада за домом.

«Ну надо же... А я-то думал, он и впрямь решил остепениться. Просто решил доехать с ветерком», — Сынянь усмехнулся.

— Эх ты, пройдоха маленькая.

К пяти часам вечера маринованная птица была готова к отправке в печь.

Сынянь ошпарил лотосовые листья кипятком, чтобы убрать лишнюю горечь, и плотно обернул ими тушку. Сверху он добавил два слоя фольги для герметичности. Прихватив заготовки, он вышел к печи на заднем дворе и развёл огонь, раскаляя глиняную печь.

В качестве топлива он использовал сухие ветви личи — их дым придаёт мясу едва уловимый фруктовый оттенок.

Когда печь раскалилась докрасна, Сынянь поместил свертки внутрь и засыпал их горячим крошевом. Сорока минут должно было хватить. После такой бани кожа цыплёнка приобретает янтарный оттенок и становится хрустящей, местами истончаясь до состояния бумаги. При первом же укусе она издаёт характерный «крак», рассыпаясь во рту. Весь жир вытапливается, оставляя лишь тончайшую ароматную плёнку.

А мясо внутри под защитой листьев сохраняет каждую каплю сока. Стоит только надрезать его, как наружу вырывается прозрачный, обжигающий бульон — сама квинтэссенция вкуса.

Сынянь, чувствуя, как идёт жар от печи, уже представлял, в какой восторг придут его едоки.

Вскоре даже через слои фольги и раскалённой глины начал пробиваться густой, дурманящий мясной дух. Он медленно поплыл по саду.

Фэн Лэлэ и Цзэн Кай, едва зачувяв аромат, выскочили из бассейна и бросились в дом принимать душ и переодеваться. Но прежде чем постояльцы успели спуститься, из цветочных зарослей вынырнул маленький воришка. Он замер, не сводя чёрных глаз-бусинок с печи, а с его языка на землю уже капала слюна.

Сынянь только шевельнулся, чтобы подняться, и пёс тут же напрягся, готовый в любой миг сорваться с места...

— Цыц, — тихо бросил Сынянь. — Куда ты опять собрался? На этот раз не убежишь.