

Жареный водяной шпинат с ферментированным тофу и чили

Холодно бросив последнее предупреждение, Ань Сынянь больше не обращал внимания на собеседника. Он спокойно приготовил завтрак, поел и отправился вниз, к подножию горы, чтобы закупиться продуктами для обеда и ужина.

Главным блюдом на полдень должно было стать мясо «Вишня», а на вечер юноша запланировал приготовить на пару групера.

Это блюдо встречается в кухнях многих провинций, и трудно сказать, какой рецепт считать самым правильным — различия кроются лишь в деталях. Основными же считаются два стиля: сучжоуский и шаньдунский. Хозяин Ань предпочитал вариант из Сучжоу, где особое внимание уделялось мастерству нарезки и точному контролю огня при окрашивании, от чего зависел вкус блюда как в горячем, так и в холодном виде.

Запустив трансляцию, он уже через две минуты увидел в чате несколько десятков зрителей.

— Приветствую, даосы, — поздоровался он. — Сегодня наше главное блюдо — мясо «Вишня» по-сучжоуски. В гостевом доме появилась новая постоянщица с плохим аппетитом, поэтому я выбрал то, что пробуждает вкус и легко усваивается.

Он взял кусок свиной грудинки размером с ладонь.

— Берем пятислойную грудинку на коже. Делаем перекрестные надрезы крест-накрест с обеих сторон. Со стороны кожи квадратики должны быть помельче, примерно по два сантиметра. Главное — не прорезать кусок до конца.

[У стримера божественно красивые руки! x108]

[Шаньдунский вариант проще, этот слишком замороженный]

— Чтобы добиться нужного цвета, мы используем настой красного дрожжевого риса и сок южного ферментированного тофу, — продолжал повар. — В итоге получится глубокий агатовый оттенок. Для соуса лучше взять солодовый сахар, но если его нет, подойдет и леденцовый. Уксус лучше использовать чжэньцзянский ароматный или, в крайнем случае, томатную пасту. Также можно добавить пару ягод боярышника или сушеной сливы для легкой фруктовой нотки.

Пока Ань Сынянь спокойно делился кулинарными секретами, в эфир хлынули новички. Число зрителей мгновенно подскочило с двухсот до трехсот пятидесяти.

Случайно бросив взгляд на экран, он опешил.

[Няньбао?!]

[Отмечаюсь!]

[Я пришла ради своего сокровища Сыняня!!!]

Молодой человек на мгновение замер. Как его раскрыли?

Повинуясь предчувствию, он обернулся. Через несколько секунд у лестницы показалась макушка девушки с длинным хвостом.

Фан Юйтун, вцепившись в телефон, мелкими шажками спустилась в кухню. Стараясь не попадать в объектив, она молитвенно сложила ладони перед хозяином, всем своим видом выражая глубочайшее раскаяние.

Всё стало ясно: его выдала маленькая постоялица.

[Хотим видеть хозяина Аня!]

[Пожалуйста, покажитесь!]

[Сто лет не виделись, мы так скучали!]

«Скучали?»

Это слово неожиданно задело струны в душе того, кто провел в одиночестве более трехсот лет. Раз уж всё равно раскрыли, прятаться дальше не было смысла.

Сынянь вымыл руки, насухо вытер их бумажным полотенцем и поправил камеру. Улыбнувшись в объектив, он произнес:

— Всем привет. Я — Ань Сынянь.

Чат буквально взорвался:

[А-а-а-а!]

[Мать твою, ну нельзя же быть настолько красивым!!]

[Стример, не переборщил ли ты с фильтрами?]

[Подскажите, что за фильтр он использует?]

Поток комментариев лился бесконечно, но теперь всех интересовало только лицо Сыняня, а о кулинарии все напрочь забыли.

Сам хозяин Ань, впрочем, не отвлекался. Закончив приветствие, он вернулся к работе, и зрители слышали его чистый, спокойный голос:

— Важно соблюсти пропорцию сахара и уксуса примерно один к ноль-семь. Когда соус готов, закладываем мясо и томим на медленном огне полтора часа. На дно сотейника не забудьте положить ломтики имбиря и пучки зеленого лука, чтобы мясо не пригорело. Пока оно тушится, подготовим гарнир...

[Няньбао, почему ты ушел из шоу-бизнеса?]

[Лицо, ради которого можно пасть ниц]

[Вот именно, зачем уходить? С такой внешностью весь мир у твоих ног!]

[О чем вы вообще? Стример — айдол?]

Сынянь понял, что продолжать в таком ключе невозможно. Никто его не слушал, чат превратился в сплошной балаган, где принялись раскапывать подробности его карьеры в шоу-бизнесе.

«Странно всё это. Когда я еще вращался в тех кругах, не припомню, чтобы у меня было столько фанатов»

Происходящее шло вразрез с его изначальными планами.

— Даосы, на сегодня мы закончим.

Щелчок — и трансляция прервалась.

Фан Юйтун, которая до этого боялась даже вздохнуть, наконец подала голос:

— Прости, пожалуйста... Я тебе помешала, да?

Её кумир обладал такой потрясающей внешностью, но раньше никогда не показывал лица на стримах — наверняка на то были причины. А она просто похвасталась в группе и вынудила его выйти на свет... Девушка искренне раскаивалась, боясь, что создала ему проблемы.

— Всё в порядке, не бери в голову. Им просто любопытно. Скоро этот шум утихнет, — успокоил её Сынянь с мягкой улыбкой.

Собеседница едва не ослепла от этой улыбки. Как её Няньбао может быть настолько красивым и при этом таким добрым?

Она закивала, как китайский болванчик, и, пребывая в полном восторге, обернулась. И тут же наткнулась на ледяной взгляд мужчины, стоявшего у кулера.

Янь Чжэнь не просто смотрел — он буквально метал молнии, заставив девушку вздрогнуть.

Она украдкой еще раз взглянула на него. Мужчина был несомненно хорош собой, но вид у него был пугающий. А этот жуткий шрам... Откуда он? Может, он какой-то криминальный авторитет и получил его в бандитской разборке? В голове девушки всплыли ориентировки на опасных преступников. Сверив их в памяти и не найдя сходства, она слегка успокоилась.

Но через пару секунд мужчина снова посмотрел в её сторону.

«Да что я ему сделала?»

«Неужели он злится из-за вчерашнего? Из-за того, что я видела его на коленях и приняла это за предложение? Но что в этом такого? Если бы Няньбао согласился обучать меня кулинарии, я бы сама перед ним на колени рухнула...»

Пока она терзалась сомнениями, вниз спустилась Чжан Ли. Натягивая на ходу шляпу от солнца, она спросила:

— Хозяин, а в сады на заднем склоне можно зайти?

Их окна выходили прямо на обширные заросли личи, и, глядя на них всё утро, они невольно захотели полакомиться.

— Конечно можно, но цену лучше уточнить у владельца садов.

Молодой человек набрал номер Шуй-лао.

— Брат Шуй, у меня гости хотят в сад зайти. Сколько сейчас за вход берешь?

— Тридцать юаней с человека — ешь сколько влезет, — раздался в трубке голос Ли Мина на фоне какого-то шума. — Если захотят собрать с собой, взвесим на выходе — по двадцать за цзинь.

Сынянь прислушался к звукам в трубке и с улыбкой спросил:

— Ты что, сейчас на горе?

— А то как же! Собираю первую партию ранних «Фэйцзысяо». В этом году плоды в моем саду просто невероятные: крупнее обычного, сладкие, сок так и брызжет! И знаешь, что странно? Когда на днях тайфун был, я не успел всё собрать, думал — побьет ветром. А в итоге почти ничего не упало! Чудеса, да и только. Послушай, Сяо Ань, с твоих гостей я лишнего не возьму, хотя другим бы накинул юаня три-четыре. Таких личи я в жизни не пробовал!

Собеседник явно был в крайнем возбуждении и тараторил без умолку. Юноша терпеливо слушал, попутно сканируя восприятием плотность духовной энергии в округе.

Примерно ноль пять процента.

В пустынных землях континента Цзюи, где энергия была в дефиците, её обычно было вдвое больше. В то время как в святых местах над духовными жилами, пригодных для высшего совершенствования, доля Ци превышала двадцать процентов.

Учитывая, что полмесяца назад, когда он только вернулся, на Земле не было ни крупицы энергии, такой прогресс за короткий срок внушал гордость.

Что касается «чудесного» сада Шуй-лао... Растения, пересаженные из Изумрудного пространства, день и ночь источали духовную энергию. Большая часть удерживалась Формацией Трёх Начал, но газ есть газ — часть неизбежно просачивалась наружу, и соседний сад, расположенный ближе всего, первым получал эти дары.

В этом году время воздействия было недолгим. Через год, через два, когда почва окончательно пропитается Ци, а деревья окрепнут, качество плодов станет по-настоящему сверхъестественным.

— Спасибо, брат Шуй. Мои гости сейчас поднимутся, выбери им чего получше.

Повесив трубку, Шуй-лао выплюнул косточку личи на ладонь и с гордостью показал её стоявшему рядом другу:

— Смотри, видишь? Косточка меньше кончика мизинца! Твой ученик, когда закупал эти плоды, сорвал настоящий куш!

Ли Баоэр брезгливо оттолкнул его руку.

— А когда ты в прошлые годы ему всякую дрянь впаривал по рыночной цене, что ж ты не говорил, что он в выигрыше?

Договаривая, он случайно бросил взгляд в сторону усадьбы, утопавшей в нежно-розовом мареве цветущей бугенвиллеи. Сделав несколько шагов в ту сторону, он с любопытством спросил:

— Послушай, Шуй-лао, это же твой заброшенный дом, который ты никак сбыть не мог? Откуда там столько цветов?

— Сдал его. Человек там гостевой дом открыл. Эх ты, старый гурман, знал бы ты, как хозяйин Ань готовит... Этот вкус... ай, словами не передать, сам должен попробовать.

— Настолько хорошо?

— Без преувеличений. Жаль только, правило у него дурацкое: кормит только тех, кто у него живет. А то я бы к нему каждый день столоваться ходил.

Шуй-лао сокрушенно причмокнул, но, заметив на друге темно-синюю даосскую рясу, воодушевился:

— Хотя ты мог бы попробовать. Зайди за подаянием. Человек ведь дело открыл, ему удача нужна, грех отказать монаху.

— Ха! Хоть я и даос, живущий в миру, и мяса не чужаюсь, а мой храм Сюаньюань зарос так, что птицы не гнездятся, но гордость-то у меня есть! С чего бы мне милостыню просить? Я же не попрошайка.

Даос недовольно проворчал это, выпятил губу и решительно сплюнул:

— Тьфу! Да ни за что на свете!

Без пяти двенадцать обед у Ань Сыняня был практически готов.

На белоснежном фарфоровом блюде, украшенном листьями зелени, красовалось мясо «Вишня» агатово-красного цвета. Рядом стоял домашний тофу, обжаренный до золотистой корочки и окруженный разноцветными перцами и древесными грибами — на вид нежный и сочный. Аромат жареного шпината с ферментированным тофу щекотал ноздри, заставляя желать лишь одного: немедленно положить себе полную тарелку и впитаться зубами в еду.

Мать с дочерью еще не вернулись из сада, но Янь Чжэнь уже сидел за столом, заранее заняв свое место.

Когда хозяин Ань водрузил в центр стола дымящийся глиняный горшок с супом из свиных ребрышек и корня лотоса, у входа послышались шаги.

Вернулись не только Чжан Ли с дочерью — с ними пришел незванный гость.

Средних лет даос в просторном одеянии и традиционных туфлях шифан. Его глаза светились живым умом, а длинные седые брови сразу бросались в глаза.

Странный гость даже не поздоровался. Он проследовал за запахом прямо к столу и замер, не сводя взгляда с блюд.

На постояльца он похож не был. Может, просто сосед зашел?

Мужчина шумно втянул носом воздух, его кадык заметно дернулся. Он негромко произнес:

— Мясо «Вишня» по-сучжоуски... С добавлением сушеной сливы?

— Э-э... Верно.

— Кормите только жильцов? На сторону не продаете?

— Именно так.

— Три блюда и суп... Порции огромные, а двое из вас явно страдают от слабого пищеварения. Осилите ли? Тратить еду попусту — навлекать на себя гнев Небес.

Сынянь не нашелся что ответить. Порции и впрямь были щедрыми, но у него еще никогда ничего не оставалось — даже если гости наедались, его собственный желудок, подобный бездонной пропасти, легко справлялся с остатками. Но чего добивается этот странный человек?

— Вы что-то хотели? — осторожно спросил юноша.

Ли Баоэр лихорадочно сглотнул. Он и сам не понимал, что за наваждение на него нашло: обычные домашние блюда в его глазах будто сияли божественным светом. Аромат был такой, что ноги отказывались идти дальше.

Он размышлял ровно три секунды. Мысленно призвав в свидетели весь пантеон богов, он сдался. Достав из-за пазухи синюю книжицу с золотым тиснением — удостоверение даоса, он с предельно торжественным видом провозгласил:

— Да пребудет с вами бесконечный Небесный Владыка. Бедный даос пришел просить подаяния.

<http://bllate.org/book/15856/1442662>