

Цинтуань

Накормить десяток человек — задача не из простых. Нужно приготовить как минимум двадцать блюд: тушение, варка, запекание, жарка во фритюре... Сегодня, в день официального открытия, Ань Сыняню пришлось пустить в ход весь арсенал своего кулинарного мастерства. К тому же он решил угостить всех десертом — на удачу.

С основным меню проблем не возникло, а вот над сладостями хозяин Ань раздумывал долго. Лаопобин или Цзицзайбин были бы вполне уместны, но, возможно, нежный и мягкий Жуигао прозвучал бы более символично? Всё-таки само название сулило исполнение желаний.

Он спросил совета у помогавшей на кухне Фэн Лэлэ, но та лишь широко улыбнулась и выдала:

— Хочу всё и сразу!

Сынянь только хмыкнул. Размечталась, где бы взять на всё это время? В итоге он решил, что угощение должно соответствовать сезону.

В эти дни, когда тайфун уже стих, в воздухе всё ещё висела влажная, почти осязаемая липкость, словно сам вдох был пропитан водяной дымкой. В такую пору лучше всего готовить цинтуань с полынью — они согревают меридианы, выводят лишнюю влагу и отлично утоляют голод, не оставляя тяжести.

Улучив момент, когда круглолицая помощница отвлеклась, юноша едва заметно повел рукой над столешницей. Движение было настолько быстрым, что показалось галлюцинацией: в его ладони из ниоткуда возник пучок свежей полыни — айцао.

Зелень он сорвал в Изумрудном пространстве. Она отличалась от той, что продавали на рынках: ярко-зеленые, похожие на пагоды листья едва заметно мерцали, а их аромат был куда чище и глубже обычного. Сегодня Ань Сынянь не собирался скупиться. Всё, что росло в его пространстве, шло в дело — гости на праздничном обеде должны были вкушать лучшее из лучшего.

— Ого, айцао? Будем делать цинтуань? — Фэн Лэлэ вытянула шею, разглядывая пучок. — Какая она сочная! Где ты такую достал? Цвет просто потрясающий! — Она тут же полюбопытствовала: — А начинка? Сладкая или соленая?

Вечный вопрос, способный разжечь настоящую войну между гурманами.

Хозяин Ань засучил рукава, обнажая сильные предплечья, и улыбнулся:

— Будут обе. Соленая — соленый яичный желток с мясной ватой, нежная и ароматная. А что касается сладкой...

Он на секунду замолчал и твердо добавил:

— Конечно, классическая паста из красной фасоли. Только я добавлю немного сливок, чтобы вкус стал более шелковистым и не приторным.

Традиционная кулинарная мудрость в сочетании с толикой авторской фантазии — таков был его стиль.

В обработке полыни были свои тонкости. После бланширования нужно добавить немного пищевой соды — это главный секрет сохранения цвета. Тогда оболочка готовых колобков приобретет изумительный изумрудный оттенок, напоминающий молодую иву, растворенную в глазури фарфора Лунцюань.

Затем траву нужно растереть в кашу и смешать с пропаренным клейким и обычным рисом, превращая всё в однородную массу. Здесь требовалось истинное мастерство: раскатать тесто так, чтобы оно было и не слишком тонким (иначе порвется), и не слишком толстым (иначе будет вязким). Ровно три миллиметра — золотая середина.

В глазах Фэн Лэлэ движения её бывшего напарника по еде выглядели завораживающе. Скалка в его руках словно оживала, и один за другим из-под неё вылетали ровные зеленые кругляши, похожие на тонкие пластинки нефрита.

Лепка начинки стала самым приятным этапом, почти медитативным. Лэлэ тщательно вымыла руки и, подражая Сыняню, принялась осторожно заворачивать в тесто разнообразную смесь.

Ань Сынянь действовал уверенно: одно движение, легкий поворот ладоней — и на свет появлялся безупречно круглый, пухлый колобок. У круглолицей помощницы выходило не так ладно: её изделия были разного размера и все в буграх, над чем она сама весело хохотала. Хозяин Ань же незаметно подправлял её огрехи, добиваясь идеального вида для каждого цинтуаня.

Готовые колобки ровными рядами уложили в пароварку, застеленную влажной марлей. Огонь здесь решал всё: нужно было дождаться бурного кипения, прежде чем ставить поднос. Под натиском мощного пара кухня мгновенно наполнилась ароматами полыни, риса и едва уловимыми нотками начинки.

Таймер на холодильнике отсчитывал секунды. Восемь минут, ни больше ни меньше.

«Динь!»

Время вышло.

Стоило Сыняню поднять крышку, как в лицо ударила горячая волна, напоенная запахами еды. В пароварке, словно драгоценные камни в бирюзовой воде, лежали цинтуани. Яркие, сочные, с нежной глянцевой поверхностью.

Он быстро прошелся по каждому колобку чистой кисточкой, смоченной в масле камелии. Это не только удерживало влагу и не давало корочке затвердеть, но и придавало изумрудному цвету манящий блеск, делая его глубоким и живым, словно горы в лучах солнца после дождя.

Стоило откусить кусочек — и зубы без малейшего сопротивления погружались в нежнейшую оболочку, а во рту разливался рисовый вкус с характерным полынным духом. Секундой позже на языке встречались зернистая текстура соленого желтка, насыщенная мясная сладость и легкая, едва заметная горчинка трав.

Это было похоже на взрыв — словно все ароматы раннего лета, всё тепло солнца и свежесть росы разом обрушились на вкусовые рецепторы, оставляя после себя долгое эхо древней кулинарной культуры.

Пока хозяин Ань хлопотал на кухне, постояльцы начали спускаться вниз. Ми Чжи, поздоровавшись с другом, утащил двоюродного брата в сад записывать видео, решив задействовать все свои связи для рекламы усадьбы.

Чжан Ли заглянула на кухню, осмотрелась, но ничего не сказала — возможно, стеснялась при посторонних. Вид у неё был нерешительный, но Ань Сыняню сейчас было не до неё, и он сделал вид, что ничего не заметил.

С улицы донесся рев мотора — это вернулся Янь Чжэнь, которого с утра отправили за покупками. Оказавшись в доме, он обвел кухню острым взглядом и решительно направился к круглолицей помощнице, которая как раз собиралась убирать со стола.

— Давай я, — он просто забрал у неё тяжелый поднос с посудой.

Фэн Лэлэ растерялась, но, заметив одобряющий кивок Сыняня, с радостью уступила. Сняв фартук, она предоставила офицеру действовать. Тот работал с поразительной эффективностью: четкие, быстрые движения, никакой суеты — и через пару минут на кухне воцарился идеальный порядок.

Вскоре послышался приглушенный звук другого двигателя — у ворот остановился старенький «Ниссан» Цзэн Кая. Старина Цзэн осторожно выгрузил из багажника несколько связок петард. Они были необычайно толстыми, а ярко-красная обертка с золотыми иероглифами сулила шумное и веселое празднество.

Вообще-то в черте города использовать пиротехнику строго запрещалось, но в таком отдаленном районе, да ещё и в особняке на склоне горы, проверять их никто не собирался.

Сынянь вымыл руки и вышел навстречу.

— Старина Цзэн, солидные у тебя петарды! Где раздобыл?

Цзэн Кай вытер пот со лба и довольно осклабился:

— Хе, через знакомых прямо с завода достал. Ручная работа, пороха не пожалели. Шуму будет — на весь залив!

Пока они разговаривали, остальные тоже подтянулись к выходу. Ровно в 11:18, выбрав время, созвучное по-китайски с пожеланием богатства, хозяин Ань поджег фитиль. Раздался оглушительный, радостный треск, возвещая о том, что Сытая Обитель Бессмертных официально открыта.

Церемония была скромной — без чиновников и приглашенных звезд. Стоя в саду, где ещё витал запах порохового дыма, Ань Сынянь огляделся вокруг.

Офицер Янь выгружал из своего Мамонта упаковки с напитками — сколько он их накупил, одному богу известно. Его лицо в дымке казалось особенно сосредоточенным; старый друг Ми Чжи так усердно хлопал в ладоши, что они у него покраснели; маленькая поклонница и её мать о чем-то перешептывались, взявшись за руки; старина Цзэн, весь усыпанный красными ошметками бумаги, искренне улыбался, а его мать заботливо отряхивала ему плечи.

Фэн Лэлэ, казалось, поймала кураж: размахивая руками, она громко затянула рэп на кантонском диалекте:

— С открытием! Пусть богатство течет со всех сторон, Няньцзай, на тебе нефритовый жетон! Привали, удача! Давай! Привали, удача! Давай!

Голос у неё был своеобразный, а движения напоминали какой-то шаманский обряд. Выглядело это немного неловко, но при этом вызывало добрую улыбку.

«Как же хорошо».

Никаких лишних слов и официоза. Достаточно горного ветра, искренних друзей и случайных, но приятных гостей.

В его сознании Тэн Бао расправил новый лист. Волна чистейшей, густой духовной энергии, словно невидимая рябь на воде, разошлась от усадьбы во все стороны. Плотность ци вокруг

мгновенно возросла вдвое.

Цветы расцвели еще ярче, зелень стала сочнее, а воздух наполнился той особой сладостью, что очищает саму душу.

На губах Ань Сыняня заиграла легкая, по-настоящему счастливая улыбка. Развернувшись, он направился в дом — пришло время первого серьезного кулинарного испытания в истории его заведения.

Через полчаса атмосфера в саду у длинного стола напоминала поле боя. Здесь собрались люди опытные: зазеваешься — останешься голодным, и винить будет некого. Лишь хозяин Ань сохранял невозмутимость, одно за другим подавая блюда, словно выстраивая полки на шахматной доске.

В авангарде шли три холодные закуски.

«Слюнки текут» с курицей без костей и ротанговым перцем: полупрозрачная кожа, нежнейшее мясо, пропитанное соусом на основе красного масла и особого перца. Аромат был дерзким, но не обжигающим — свежесть ротангового перца мгновенно пробуждала аппетит.

Свинные рёбрышки в сливовом кисло-сладком соусе: обжаренные до золотистой корочки и покрытые янтарной глазурью. Первый же кусочек дарил идеальный баланс кислоты и сладости, а фруктовый аромат сливы убирал лишнюю жирность.

Роллы из соевой спаржи с морской капустой: хрустящая оболочка, начинка из свежей зелени и кусочков водяного ореха. Поданные аккуратными ломтиками, они радовали изысканным видом и свежим вкусом с тонкими морскими нотками.

Следом за авангардом в бой вступили основные силы.

Тушёный морской огурец с грибами шиитаке в соусе из морского ушка: густой, темный соус сиял благородным блеском. Огромные грибы впитали в себя всю эссенцию вкуса, а идеально подготовленный морской огурец таял во рту. Это было блюдо поистине высокого уровня.

Жареная говядина с маслом камелии: нежнейшие ломтики мяса, нарезанные против волокон, обжаренные на сильном огне с выращенным в пространстве сельдереем. Аромат масла и зелени идеально подчеркивал вкус говядины, а яркие всполохи перца добавляли блюду красок.

И, конечно, Свинина в кисло-сладком соусе с ананасами: классика, где хрустящая корочка скрывала сочное мясо, а свежие кусочки ананаса дарили знакомый и любимый всеми вкус.

Затем настала очередь «поддержки».

Для баланса белков подали тофу с крабовой икрой: нежные кубики соевого творога, залитые золотистым, ароматным соусом из икры. Вкус был глубоким и насыщенным — идеальное дополнение к рису.

Королевские вешенки «Три чашки»: приготовленные в классическом тайваньском стиле. Грибы по текстуре напоминали мясо и были пропитаны густым ароматным соусом.

Спаржа в масле из термитомицеса: нежные побеги, едва припущенные в масле из диких грибов. Чистый вкус спаржи и лесной аромат грибов сливались в безупречной гармонии.

Завершала овощной ряд жареная цицания с креветочной икрой: овощ был нарезан тончайшей соломкой и быстро обжарен. Оранжевые икринки не только украшали блюдо, но и придавали ему яркий морской вкус, заставляя каждый кусочек буквально взрываться соком на языке.

В качестве «тылового обеспечения» выступил суп из старой утки с маринованной редькой — любимое блюдо жителей Сычуани. Почти прозрачный, с легким молочным оттенком бульон был полон аромата тушеного мяса и пикантной кислинки редьки. Никакой тяжести, только чистая энергия.

А для самых голодных подали тушёный рис с чёрным трюфелем и дикими грибами. Стоило поднять крышку, как по саду разнесся мощный аромат трюфеля. Каждая рисинка была пропитана грибным духом — настоящий праздник для гурмана. Впрочем, обычный белый рис тоже стоял рядом в огромной рисоварке.

Завершал трапезу легендарный кантонский десерт Янчжи Ганьлу. Охлажденное пюре из манго в стеклянных пиалах, дополненное кокосовым молоком, рубиновыми зернами грейпфрута и упругими шариками саго, стало идеальной финальной точкой.

Стол ломился от яств. Ань Сынянь учел всё: от сычуаньской остроты до кантонской свежести, от лесных деликатесов до даров моря. Сегодня он вложил в этот обед всё свое мастерство и понимание вкуса.

Это уже нельзя было назвать просто приемом пищи. Это было полное покорение чувств — зрения, обоняния и вкуса.

Ми Чжи театрально простонал:

— Всё, пропал я... Как мне теперь после этого есть обычную еду?

И вправду, еще не закончив обед, гости уже чувствовали странную тоску: как они будут жить дальше без этой кухни? Любое другое застолье теперь казалось лишь бледной тенью.

Когда пришел Лян Чэнь, на столе, как и ожидалось, не осталось даже крошек. Но стоило великану закончить уборку на кухне, как хозяин Ань протянул ему небольшое блюдо. На листьях бамбука лежали четыре пухлых изумрудных колобка цинтуаня.

Глаза здоровяка радостно вспыхнули.

— Это мне? — он осторожно, словно боясь раздавить, взял тарелку.

— Тебе, — улыбнулся Сынянь. — Спасибо за помощь. Если гостей будет так же много, я подниму тебе зарплату.

На самом деле он и так собирался это сделать. За две недели Лян Чэнь показал себя с лучшей стороны: работал на совесть, никогда не хитрил, и даже если задерживался сверх времени, не просил доплаты. Сынянь ценил таких людей.

Лян Чэнь поднес блюдо к лицу и глубоко вдохнул. Аромат полыни был таким манящим, что в желудке, несмотря на недавний перекус, снова появилось место.

— Босс... А можно я это заберу домой? — великан замялся.

Он каждый день хвастался А Гуану мастерством Сыняня, но тот ни в какую не верил, считая, что Ань Сынянь, похожий на нежного «белоручку», никак не может быть настоящим поваром. Он еще и подтрунивал над братом, мол, тот слаще морковки ничего не ел и всё напридумывал от избытка воображения. Теперь у Лян Чэня был шанс доказать: красавец не обязательно должен быть изнеженным, а хорошему повару вовсе не обязательно иметь бычью шею и огромный живот, чтобы творить чудеса.

Счастливым помощник, прижимая к себе сверток с десертом, отправился вниз с горы.

Постояльцы разошлись: кто прилег отдохнуть, кто отправился к морю. У Сыняня наконец выдалась свободная минутка. Но едва он сел за компьютер, как на пороге появился Ли Баоэр на своем электроскутере.

— Хозяин Ань! С открытием! Желаю процветания и богатства! — даосский наставник картинно сложил руки, не сводя глаз с лица Сыняня.

— Спасибо, — вежливо отозвался тот, не отрываясь от телефона. Господин Хуан, купивший мятую, как раз прислал сообщение: он был в восторге и рассыпался в комплиментах. Похоже, попался человек знающий.

Ли Баоэр, видя, что на него не обращают особого внимания, не выдержал. Он подошел ближе и доверительно зашептал с явной обидой в голосе:

— Хозяин Ань, ну как же так? Вы поступили совсем не по-человечески. Я у вас под дверью сутки просидел, а вы хоть бы в дом пригласили или тентом накрыли... Старый я уже, роса холодная, кости ноют. Случись со мной что — грех бы на душу взяли!

«Хитрит старик, — подумал Сыннень. — Хочет всё выведать, да боится прямо спросить. Сначала обвиняет, потом проверяет».

— Даосский наставник Сюаньчжоу, я ведь из лучших побуждений. Слышал, что когда люди входят в транс, их нельзя трогать — можно всё испортить. Вижу, сейчас вы в полном здравии, значит, я всё правильно сделал?

— Ты знаешь, что это был транс? — Ли Баоэр прищурился. — Позволь спросить, кто твой наставник?

— Я же сказал — слышал звон. Никакого наставника у меня нет, вы преувеличиваете, — Сыннень ловко сменил тему. — Кстати, вы решили у нас поселиться? Номер стоит девятьсот пятьдесят юаней в сутки. Надолго планируете остаться?

Услышав цену, Ли Баоэр едва не схватился за челюсть — так у него «заныли зубы».

За один сеанс изгнания невзгод он брал от силы восемьдесят восемь юаней. Народ нынче пошел хитрый, в чудеса верит слабо. Только в праздники удавалось заработать чуть больше. А тут — почти тысяча за день! Если жить долго, то на это никаких сбережений не хватит.

Вчера в храме он перепробовал всё, но та искра внутренней силы, что пробудилась в нем здесь, больше не откликнулась. Он не понимал, в чем магия местной еды, но упустить такой шанс не мог. Если не поселиться здесь, то как еще найти повод приходить сюда обедать и ждать нового озарения? Не просить же милостыню каждый день.

«Больно, ох как больно моему кошельку!» — сокрушался старик в душе.

— Хозяин Ань, — Ли Баоэр поправил свои длинные брови и принял величественный вид, — вчера я наблюдал за звездами. Похоже, в твой чертог забрела звезда любви — Хунлуань. Но твоя судьба омрачена влиянием Белого Тигра... Ох, непростые времена наступают, ох непростые...

«Неужели решил пудрить мозги?»

Сидящий неподалеку Янь Чжэнь холодно взглянул на даоса.

Сынянь же остался спокоен.

— О? И как же мне избежать беды?

Ли Баоэр внимательно всмотрелся в лицо юноши.

Сказать по правде, в физиогномике он разбирался неплохо, и не всегда его предсказания были чистой воды выдумкой. Но лицо этого молодого человека ставило его в тупик. По всем канонам: тонкие, как бумага, уши сулили короткую жизнь; острый подбородок без плоти — отсутствие твердой опоры. С такими приметамы люди до двадцати четырех лет доживают редко.

Но глядя в эти глаза, даос просто не смел нести чепуху: они светились чистотой и разумом, а кожа сияла здоровьем, словно теплый нефрит. Юноша буквально излучал спокойствие и гармонию, словно всё в нем было наполнено энергией ци. Ли Баоэр никогда не видел столь противоречивого сочетания черт.

Раз про здоровье врать нельзя — придется давить на чувства. Все молодые люди об этом мечтают. Если не сбудется — всегда можно сказать, что звезды передумали.

Даос принялся загибать пальцы, прищурившись:

— Твоя суженая... Ох, это настоящий союз огня и воды, злейший из врагов, проклятие, а не брак! Но не бойся, небо милостиво, раз свело тебя со мной. Если я буду каждый день читать над тобой молитвы, через год тучи рассеются.

Расчет был прост: раз он молится, то хозяин должен в ответ кормить его бесплатно или хотя бы дать приличную скидку.

Но Ань Сынянь ответил ровным, спокойным голосом:

— Даосский наставник, вы слишком привязан к форме. Всё в мире течет и меняется. Проклятие или дар — если это моя судьба, я приму её. Всё в жизни предопределено: и встречи, и цена за обед. Не так ли?

Ли Баоэр поперхнулся. Этот парень рассуждал так складно, что мог бы сам пойти в проповедники. План провалился.

Проводив предприимчивого старика, Сынянь взялся за подготовку ужина. Главными блюдами стали Свинина Дунпо, Креветки на пару с чесноком и Острая курица с чили.

Рецепты были не слишком сложными. Даже знаменитая Свинина Дунпо требовала скорее терпения, чем хитрости: главное — правильно связать куски мяса нитью, чтобы они не потеряли форму при долгом тушении.

За ужином хозяин Ань подсел к Чжан Ли и завел разговор о секретах готовки. Пока мать увлеченно слушала, её дочь Юйтун заметно расслабилась и поела куда плотнее обычного. Никто этого не заметил, кроме Янь Чжэня, который бросил на них задумчивый взгляд.

После ужина гости ушли гулять к морю. Прошел час, но Лян Чэнь так и не появился, хотя должен был прийти помочь с уборкой. Ань Сынянь заволновался и набрал его номер.

Трубку сняли не сразу. Из динамика донеслись крики, звон падающей мебели и чей-то полный ужаса голос:

— Хватит! Не бейте! Помогите!

<http://bllate.org/book/15856/1443877>