

Ли Сюй с лёгкостью согласился:

— Конечно, иначе слишком много вещей станут обузой.

Линь Чжао, видя его уступчивость, облегчённо вздохнул. Он действительно боялся, что этот избалованный князь не выдержит трудностей. Никто из пятисот солдат армии Юйлин не хотел тратить время на этот долгий путь.

Люди эгоистичны. Когда Ли Сюй был наследным принцем, все льстили ему, готовы были пойти ради него на смерть. Но теперь он был всего лишь князем Шунь, изгнанным императором в отдалённые и бедные земли, где, вероятно, проведёт остаток жизни. Сколько людей останется верным ему?

Линь Чжао знал, что у Ли Сюя есть несколько преданных телохранителей, но все они были вынуждены остаться в столице и не могли сопровождать его. Иначе путь был бы намного легче.

Через три дня старый евнух Лю принёс хорошие новости: они продали семьдесят процентов своих земельных участков и получили более тысячи лянов золота. Ли Сюй впервые увидел столько золота и немного понял психологию коррумпированных чиновников, которые любят строить стены из золота.

Он тоже хотел спрятать это золото и каждый день смотреть на него и трогать.

Возможно, из-за бедного детства Ли Сюй очень любил деньги. Если бы ему пришлось выбирать между любовью и деньгами, он бы без сомнения выбрал деньги. К счастью, хотя он и любил деньги, он не был скупым и готов был тратить их, когда это было нужно.

С деньгами в кармане Ли Сюй начал закупать припасы. По словам Цю Чэнчжи, до Янчжоу еды будет достаточно, но это не значит, что она будет вкусной. Ли Сюй уже устал от ежедневного супа с клёцками. Если бы ему пришлось каждый день есть холодные лепёшки и жёсткое жареное мясо, он бы сошёл с ума.

Но много везти нельзя. Сейчас конец лета, жарко, и многие продукты плохо хранятся. Продукты, которые могут долго храниться, обычно невкусные.

Первое, что пришло в голову Ли Сюю, — это лапша быстрого приготовления. Это идеальный продукт для путешествий. Но лапша без консервантов не может храниться долго, а без приправ она теряет свою душу.

Сделать лапшу нетрудно. В последние дни Ли Сюй ел много мучных изделий, хотя они были сделаны не из тонкой муки, а из грубой. Местные ели широкие и толстые куски теста, называемые «суп с лепёшками». Лапша быстрого приготовления должна быть тонкой, чтобы быстро готовиться.

Сделать тонкую лапшу легко, но где взять столько масла, чтобы её обжарить? В это время ещё не было жареных блюд, и мало кто собирал масло для использования.

Ли Сюй перебрал все известные ему источники масла: свиное сало, арахисовое масло, кукурузное масло, соевое масло, рапсовое масло, оливковое масло... Кроме сои, другие растения никто даже не видел, не говоря уже о том, чтобы добывать из них масло. Чтобы получить соевое масло, Ли Сюй должен был создать оборудование для отжима, что было слишком сложно и занимало много времени. Поэтому лучшим выбором было свиное сало.

Но он переоценил развитие животноводства в эту эпоху. Обойдя весь город, Ли Сюй обнаружил, что свиней разводят очень мало. В это время свинина не была популярна из-за сильного запаха. Во всём городе он нашёл только несколько десятков кабанов, половина из которых была уже мертва и высушена.

Ли Сюй подсчитал, сколько еды нужно его группе, и молча изменил план, заменив жареную лапшу для пятисот солдат армии Юйлинь на сухую, оставив только для своей семьи.

Когда первая партия свиного сала была куплена, Ли Сюй сразу приказал Тао Хун вытопить из него жир. Топлёное сало было очень ароматным. Пока масло было горячим, он обжарил лапшу, остудил её и положил в суп, сваренный на свиных костях. Добавив маринованные ломтики мяса, овощи, яйца и свежие грибы, хотя и без приправ, это был самый вкусный обед, который Ли Сюй ел после своего возрождения.

Старики и дети впервые ели такой суп с лепёшками, и всем он показался невероятно вкусным. Во дворце они не ели свинину, так как это мясо, которое даже аристократы презирали, не могло попасть на императорскую кухню. Кто бы мог подумать, что из него можно приготовить такую вкуснятину?

Ли Сюй приказал Сяо Тао добавить в суп имбирь и рисовое вино, чтобы убрать запах. Свинина была нарезана тонкими ломтиками из самой нежной части, замаринована с солью, яичным белком, имбирем и рисовым вином на час, и в результате получилось нежное и вкусное блюдо.

Ли Сюй щедро поделился с Линь Чжао, который, съев всё с жадностью, соблазнился:

— Жизнь состоит из еды, питья, сна и прочего. Еда на первом месте. Я люблю поесть, командующий Линь, может, будете обедать со мной?

Линь Чжао, чувствуя себя обязанным, стал более вежливым:

— Получить угощение от Вашего Высочества — уже честь. Нельзя нарушать правила.

— В путешествии мелочи не важны. Решено.

Линь Чжао почувствовал тревогу. Он был доверенным лицом императора и должен был держать дистанцию с Ли Сюем, но теперь он ел и получал подарки, и чувствовал, что предаёт императора.

Ли Сюй, желая привлечь его на свою сторону, на следующий день приготовил из свинины блюдо «свинина в соевом соусе» и сладко-кислые рёбрышки. Еда была настолько вкусной, что хотелось проглотить язык. Линь Чжао съел больше всех, и после этого его преданность императору пошатнулась.

Если бы с князем Шунь можно было каждый день есть такую вкусную еду, то жизнь была бы прекрасна.

Ли Сюй приготовил большую кастрюлю свинины в соевом соусе, и часть отдал нескольким солдатам армии Юйлинь, с которыми у него были хорошие отношения. Сначала они скептически отнеслись к свинине, но первый, кто попробовал, был поражён. Аромат стимулировал вкусовые рецепторы, жир был нежным, а мясо — сочным, с лёгкой сладостью, тающей во рту.

После первой порции он не мог остановиться, и остальные, увидев это, тоже попробовали и не

смогли остановиться.

Мужчины, любящие мясо, редко могут устоять перед свиной в соевом соусе. Кусочки свинины, нарезанные квадратами, тушились до золотистого цвета, и аромат распространялся далеко, вызывая слюноотделение даже на расстоянии.

Блюдо было съедено мгновенно, и те, кто не успел, окружили остальные порции. Не желая быть жадными, они оставили себе по кусочку, а остальное отдали другим.

Когда они медленно доели, остальные уже решили, кто получит мясо, а кто — только соус, который они ели с лепёшками.

Но этот вкус запомнился, и желудок требовал ещё.

Когда солдаты армии Юйлинь узнали, что это блюдо изобрёл князь Шунь, их отношение к нему изменилось. Они больше не затягивали с делами, а в свободное время отправлялись на охоту, чтобы принести больше кабанов для кухни.

В тот вечер Ли Сюй использовал оставшиеся шкварки, чтобы приготовить пельмени. Шкварки мелко нарезали, добавили зелёный лук и дикие травы, приправили мясным соусом, купленным в городе. Получившиеся пельмени имели уникальный вкус, и Линь Чжао съел пятьдесят штук.

В последующие дни из кухни почтовой станции постоянно доносился аромат свиного жира. Ли Сюй каждый день готовил новое блюдо. Из свинины можно было приготовить много блюд: жареные, тушёные, приготовленные на пару. Большинство из них были популярны, но были и исключения. Например, он только что приготовил «мясные полоски в соусе из столицы», которые понравились только маленькой принцессе и её двум служанкам, остальным не хватало аромата.

Их любимым блюдом стала свинина в соевом соусе, и она долгое время оставалась фаворитом среди мужчин, пока Ли Сюй не собрал достаточно специй и не приготовил тушёные свиные ножки, что немного пошатнуло позиции свинины в соевом соусе.

Через несколько дней все заметили странность: каждый раз, когда готовили еду, у почтовой станции собирались бездельники, сидели у ближайшей стены, вдыхали аромат и выглядели восхищёнными.

— Аромат! Это просто невероятно!

— Что это за блюдо? Оно такое ароматное!

[Авторская сценка (перевод):

Старый муж:

— Я тоже хочу попробовать свинину в соевом соусе, которую приготовила моя жена.

Ли Сюй:

— Хорошо, сначала вымойся и зарежь себя.

Старый муж:

— Не знал, что моя жена такая жестокая...]

<http://bllate.org/book/16161/1448062>