

Гу Хуайцин слегка удивлённо приподнял бровь. Честно говоря, он спас Ло Циня совершенно непреднамеренно. В тот момент, когда убийцы окружили их и ситуация стала критической, Гу Хуайцин просто не мог позволить себе пассивно наблюдать, как Ло Циня зарубят у него на глазах. Он не был тем праведником, что платит добром за зло, но и безучастно взирать на чужую гибель было не в его правилах.

«Не стоит церемоний, это была сущая мелочь», — Гу Хуайцин небрежно махнул рукой, с лёгкой усмешкой взглянув на него. — «Я лишь надеюсь, что впредь ты перестанешь обзывать меня «проклятым скопцом» или «бабёнкой». Этого будет достаточно».

Вспомнив свои прежние злые слова в адрес Гу Хуайцина, Ло Цинь сторал от стыда, готовый провалиться сквозь землю. Окажись он на месте Гу Хуайцина, и кто-нибудь посмел бы так его оскорблять, он бы возненавидел обидчика лютой ненавистью. Уж точно не стал бы протягивать ему руку помощи.

Ло Цинь так и норовил дать себе пощёчину и поспешно пробормотал: «Простите... эх... Гу-гэ, это я болтал глупости, нес околесицу... не принимайте близко к сердцу! Клянусь, больше не посмею!»

Дуань Минчэнь видел, что Ло Цинь искренен в своём раскаянии, и стал просить за него: «Хуайцин, сделай одолжение, ради меня прости этого мальчишку. Он больше не повторит».

Как раз в этот момент госпожа Дуань вышла с блюдом жареного мяса и, заметив лицо Ло Циня, не удержалась от восклицания: «Ой, Ло Цинь, что это с твоим лицом? Весь красный! Неужто мою помаду стащил?»

Услышав это, Дуань Минчэнь и Гу Хуайцин покатались со смеху. Гу Хуайцин даже чуть не поперхнулся чаем.

Ло Цинь, покраснев, как обезьяньи ягодицы, не вынес насмешек и, не в силах усидеть на месте, вскочил и бросился к выходу, крича на ходу: «Я... я пойду посмотрю, почему они до сих пор не пришли!»

Выскочив за порог, Ло Цинь буквально столкнулся с опаздывающими Гао Лу и Тан Цзинвэнем; последний держал в руках огромный сосуд для вина в форме тыквы-горлянки.

Гао и Тан всегда были неразлучны, как Мэн Цзян и Цзяо Цзяо. Один — низкорослый и полный, другой — высокий и худой; вместе они смотрелись довольно забавно. Но те, кто знал их, понимали: эта парочка — знаменитый «золотой дуэт» гвардии в парчовых халатах, хорошо известный и в мире рек и озёр.

«А, брат Гао, брат Тан, вы пришли!» — с улыбкой приветствовал их Ло Цинь и проводил внутрь.

Гао Лу и Тан Цзинвэнь сначала почтительно поклонились госпоже Дуань. Гао Лу с улыбкой произнёс: «Госпожа, сколько дней не виделись, а вы становитесь всё моложе и прекраснее!»

Тан Цзинвэнь тут же подхватил: «Да-да, госпожа! Может, вы принимаете эликсир сохранения молодости? Не поделитесь секретом? Я бы и своей матери преподнёс».

«Эх вы, пройдохи! Только и умеете, что сладкими речами мне душу тешить!» — госпожа Дуань, явно хорошо знавшая всех троих, фыркнула с притворным недовольством, но улыбка не сходила с её лица. Что поделаться — все женщины любят, когда им говорят комплименты, тем более госпожа Дуань и сама была красавицей. Такая лесть была ей, конечно, приятна.

Увидев, что гости собрались, госпожа Дуань поднялась, чтобы принести из кухни приготовленное мясо.

Гу Хуайцин видел Гао Лу и Тан Цзинвэня ранее на свадебном пиру своего приёмного отца, Вань Чжэня, и сохранил о них некоторое впечатление. Он встал, чтобы обменяться приветствиями.

Гао и Тан, неожиданно увидев Гу Хуайцина в доме Дуань Минчэня, тоже были несколько озадачены. Однако они были старше и опытнее Ло Циня в мирских делах, поэтому, хоть и удивились внутренне, внешне сохранили непринуждённую улыбку.

Они припомнили свою первую встречу с Гу Хуайцином: тот производил впечатление человека с острыми гранями, колючего. Да и ходили слухи, что характер у него высокомерный и с ним трудно сойтись. Но, видимо, за время совместного расследования двух серьёзных дел они с Дуань Минчэнем успели сблизиться.

Дуань Минчэнь воспользовался моментом, чтобы всех представить. Так они и познакомились официально. Обменявшись несколькими вежливыми фразами, все уселись.

Тан Цзинвэнь с улыбкой потряс тыквой-горлянкой, обращаясь к Дуань Минчэню: «Прости за задержку! Просто подумал: раз есть мясо, должен быть и хороший напиток. Потому и уговорил брата Гао сходить со мной в «Башню Тайбай» за кувшином отменного вина «Дукан».

Ло Цинь восхищённо заметил: «Вино «Дукан» из «Башни Тайбай»? Его выпускают всего по тридцать бутылок в день, спрос превышает предложение! Каждый день выстраиваются длинные очереди, а бывает, что из-за него и в драку вступают. Брат Тан, тебе, наверное, пришлось изрядно потрудиться, чтобы раздобыть».

Тан Цзинвэнь, лишь улыбаясь в ответ, передал сосуд служанке. Дуань Минчэнь велел принести винные чаши, расставил по одной перед каждым, затем сбил глиняную печать с горлышка и налил вино в нефритового цвета чаши. Тотчас же в воздухе разлился чистый, благоухающий аромат.

Гу Хуайцин не удержался от похвалы: «И впрямь ароматное вино!»

Гао Лу, покачивая головой в такт, продекламировал: «Что развеет печаль мою? Лишь «Дукан»...»

Гу Хуайцин поднёс чашу к носу, вдохнул аромат, отхлебнул малую толику, смакуя, а затем одним движением опрокинул всю чашу в горло. Со стуком поставив пустую чашу на стол и обтерев губы, он громко объявил: «Воистину отменное вино! Ещё!»

Гу Хуайцин пил так лихо, что Тан Цзинвэнь не сдержал одобрительного возгласа.

Дуань Минчэнь же нахмурился. Он-то знал Гу Хуайцина лучше всех: выносливости к хмельному у того было мало, зато удали — хоть отбавляй.

«У вина «Дукан» из «Башни Тайбай» не только богатый вкус, но и крепкая «задняя сила», — предупредил он. — Слишком быстро пить не стоит. Лучше сначала немного закусить, а уж потом продолжить».

«Заставила всех ждать, простите!» — вернулась госпожа Дуань, а следом за ней, гуськом, вышли четыре хорошенькие служанки.

Видимо, в надежде привлечь для сына удачу в любви, госпожа Дуань дала всем служанкам имена, связанные с персиком: Тао Чжи (Ветвь персика), Тао Е (Лист персика), Тао Хуа (Цветок персика) и Тао Синь (Сердцевина персика). Каждая держала в руках большое блюдо из синего-белого фарфора.

Госпожа Дуань была большим знатоком кулинарии, но, поскольку кухонный чад вреден для кожи, она готовила нечасто, демонстрируя своё мастерство лишь тогда, когда сын приглашал друзей.

Добытая Дуань Минчэнем дичь — кролик, косуля и кабан — была свежайшей, но поскольку мясо у каждого зверя разное, то и способы приготовления отличались.

Крольчатина — жирная и нежная, идеально подходила для жарки. Мясо промыли, несколько часов мариновали в жёлтом рисовом вине, затем натерли ароматными травами, нанизали на вертел и поместили над углями, постоянно поворачивая, чтобы оно равномерно прожарилось. Когда шкурка стала золотисто-коричневой и на поверхности выступили капельки жира, мясо сняли, посыпали зирой и острым перцем — и вот уже аромат пряного жареного кролика витал в воздухе.

Мясо косули, нежное и вкусное, лучше всего подходило для тушения с пятью специями. Тушку освеживали, промыли, нарезали на куски, полдня просаливали, а затем опустили в заранее приготовленный маринад. Добавили анис, корицу и прочие приправы и томили на медленном огне, пока мясо не впитало все ароматы. Готовое блюдо — душистое мясо косули с пятью специями — было извлечено из бульона.

Кабана решили приготовить по-красному, тушёным способом. Кабанятина упругая, эластичная, но имеет довольно сильный специфический запах. Если приготовить неумело, будет чувствоваться неприятная «тяжесть», и есть станет невозможно. Но у госпожи Дуань был свой секретный рецепт. Сначала мясо вымачивали четверть часа в холодной воде с добавлением выдержанного вина, чтобы убрать запах. Затем опускали в кипящую воду для бланширования, промывали холодной водой, удаляя примеси. После этого обжаривали на сильном огне, чтобы вытопить жир, и наконец тушили на медленном огне. Приготовленная таким образом тушёная кабанятина получалась ароматной, мягкой, тающей во рту, жирной, но не приторной — настоящий шедевр.

Помимо душистой дичи, госпожа Дуань приготовила несколько изысканных лёгких закусок, а на десерт — молочный крем-желе. Пир был поистине богатым.

С того момента, как блюда появились на столе, Гу Хуайцин и несколько гвардейцев в парчовых халатах перестали перекидываться словами за вином и всецело посвятили себя еде.

Гу Хуайцин слыл большим любителем вкусно поесть, особенно мяса. Хотя во дворце недостатка в деликатесах не было, из-за того, что вдовствующая императрица соблюдала буддийские посты, а император, будущий образцом сыновней почтительности, старался угодить матери, мясные блюда на дворцовых трапезах подавались нечасто. Уж тем более там не было такой аутентичной, «дикой» пищи с горным духом. Гу Хуайцин ел с таким наслаждением, что жир стекал у него по подбородку, а на душе было невероятно светло и радостно.

Дуань Минчэнь, съев несколько кусков, прислонился к спинке стула и с интересом наблюдал за Гу Хуайцином. Ещё когда он готовил для него «цыплёнка нищего», он заметил, что Гу Хуайцин ест очень забавно. Тот сидел, склонив голову, внимательно уставившись на кусок мяса косули в своей пиале. Его красивые губы ловко хватили кусочек, аккуратные белые зубки

отрывали небольшой ломтик, щёки надувались, как у жующего тигрёнка.

Дуань Минчэнь положил Гу Хуайцину в пиалу целую жареную кроличью ножку. Тот поблагодарил, но ножка была такой огромной, что палочками её было никак не ухватить. Гу Хуайцин нахмурился, уставившись на неё.

«Хуайцин, не стоит церемониться, — сказал Дуань Минчэнь. — Бери прямо в руки и грызи». С этими словами он сам засучил рукава, схватил большой кусок мяса с костью и принялся есть.

<http://bllate.org/book/16283/1467007>