

Лаосань внимательно осмотрелся: это и вправду был огород. Среди сорняков в беспорядке росли овощи и фрукты. Но разве огород может так выглядеть? Ни аккуратных грядок, ни опор, ни системы полива. То там, то сям росли овощи, перемешанные с незнакомыми дикими растениями. С первого взгляда — просто неосвоенный пустырь.

— Ты даже сорняки ленишься пропалывать? — заметил Лаосань, видя, что овощи здесь были хилыми, а более живучие сорные травы отнимали у них питание.

— Пропалываю, — ответил А-Да, мимоходом выдёргивая толстый стебель. — Но не нужно истреблять всё подчистую. Естественный отбор: выживает сильнейший, а он и вкуснее.

Лаосань лишь презрительно фыркнул. А-Да подвёл его к одному участку и, словно искатель сокровищ, отыскал помидор размером с яйцо.

— Ты ешь такие помидоры?

Помидор был невымытый и выглядел уродливо — наполовину жёлтый, наполовину зелёный. Лаосань тут же отказался.

— Я уже однажды попался на эту удочку.

А-Да вздохнул:

— Ты же пришёл ко мне насчёт ресторана. Неужели не доверяешь?

Лаосань на мгновение застыл, затем взял помидор, стиснул зубы и откусил.

Тонкая кожица лопнула во рту, выпустив сладкий сок. Лаосань широко раскрыл глаза, его лицо выражало полное недоверие. Да это что за помидор такой? Даже вишня не такая сладкая!

Его язык судорожно впитывал обильный сок, и лишь потом во рту появился лёгкий, освежающий кисловатый привкус, напомнивший, что это всё-таки был уродливый помидор.

— Вкусно? — спросил А-Да.

Лаосань кивнул.

— Очень сладко.

— Сладко?! — А-Да на секунду замер, затем сообразил, в чём дело, и рассмеялся. — Да, очень сладко.

Он нашёл для Лаосаня зелёный лайм.

— А этот сладкий?

Лаосань откусил и остолбенел.

— Сладкий... как апельсин.

— Угу, — кивнул А-Да и протянул ему тамаринд, который на вкус оказался похож на лонган, затем зелёный манго, напоминавший дыню...

Лаосань был на грани помешательства.

— Как это даже незрелые фрукты такие сладкие?! — Неужели А-Да владеет какой-то тайной магией? Или его метод «естественного отбора» в огородничестве настолько могуществен, что способен перевернуть мировоззрение?

А-Да усмехнулся.

— Не овощи сладкие, а у тебя рот сладкий. Ты жевал Sweet Berry. Он горький, но стимулирует вкусовые рецепторы, и после него всё кажется сладким. Я только в книгах читал, но не думал, что эффект настолько силён. — Он положил в рот листок и повторил:

— Действительно силён.

«Вот оно что», — подумал Лаосань. Природа полна чудес, и человеческому воображению до неё далеко.

А-Да провёл его по всему огороду, научил распознавать морковь, маниоку, батат, картофель, баклажаны, перец, бамию, стручковую фасоль, помидоры, галангал, чеснок, листья карри, панданус и многое другое. Лаосань даже зелень с трудом различал, не то что эти похожие друг на друга ветки да листья. А-Да также показал ему несколько никогда не виданных диких трав, в основном острых, горьких или терпких.

У Лаосаня пошла кругом голова, и в конце концов перед глазами всё расплылось в сплошную зелёную пелену. Он сдался.

— Я столько не запомню. А если сорву не то?

— Ошибка? Нет неправильных растений, есть только те, что не умеют готовить. Большинство трав, если их правильно приготовить, съедобны. — А-Да поднялся и посмотрел в сторону леса. — Но каждый раз готовить правильно — трудно. Запомни для начала эти. В лесу их в сотни раз больше, выучишь потом.

Лаосань тут же ощутил мрак в будущем и внутренне вознегодовал: «Всё можно есть? Чёрт, теперь понятно, почему еда А-Да может запросто отравить».

Когда солнце склонилось, хижина на опушке леса оживилась. Снаружи стали приходить люди: кто-то приносил мясо и тофу, кто-то помогал мыть овощи и рис, кто-то заходил в огород А-Да просто так — поболтать или побродить без дела...

А-Да был очень занят, похоже, готовил обед на большую компанию. Перед домом горели четыре печи. Рядом стоял большой стол, за которым А-Да с помощниками нарезали и чистили. Лаосань спросил одного из помощников:

— У вас сегодня гости?

Помощница, женщина лет пятидесяти, прищурилась на Лаосаня.

— Какие гости? Это обед для школы. Ты новенький? С понедельника по субботу мы отправляем еду.

Лаосань окончательно перестал что-либо понимать. Вместо того чтобы быть высокооплачиваемым шеф-поваром, А-Да готовил для школы на большую котёл. Благотворительность? Но, глядя на его ветхую хижину, простую еду и выцветшую до неузнаваемости футболку, Лаосань подумал, что, судя по всему, сам А-Да больше всех

нуждался в помощи!

Чуть позже А-Да принёс огромное блюдо со свиной и вручил его Лаосаню и Ли Шинаню.

— Волоски все выщипайте, — распорядился он.

Оба уставились на скользкое сырое мясо, ощущая полную безнадёжность. Ли Шинань спросил:

— Свиная щетина такая мелкая, как её выщипывать?

А-Да достал со дна блюда два маленьких пинцета.

— По одному волоску.

Бабушка и дедушка Ли Шинаня жили в деревне, и он видел, как там разделяют свиней. Он предложил:

— Может, обжечь? У нас на северо-востоке так делают: сначала ошпаривают кипятком, а если что-то осталось — проводят над огнём. Всё легко сходит.

А-Да одобрительно кивнул.

— Метод хороший. Но я не хочу, чтобы шкура пахла дымом. В следующий раз, когда будем делать жаркое, воспользуемся твоим способом.

Таким образом, им пришлось усесться перед железным подносом и, скашивая глаза, выщипывать щетину. Через полчаса Лаосань первым не выдержал и швырнул пинцет.

— Да у этой свиньи волос больше, чем у меня!

Ли Шинань решил, что свинью винить не в чём, и тяжело вздохнул.

— Работа на кухне — не для людей. Сколько это ещё продлится? Может, бросим и смоемся?

Сдаваться так легко Лаосань не собирался. В голове мелькнула идея.

— Давайте бритвой сбреем.

Естественно, своей бритвой он пользоваться не хотел, поэтому прокрался в ванную и стащил бритву А-Да.

Вооружившись, они в мгновение ока очистили шкуру и с гордым видом швырнули мясо перед А-Да. Тот взглянул на чёрные точки волосяных луковиц, усеявшие шкуру, и улыбнулся.

— Очень чисто. Теперь удалите корни волосков из мяса.

Оба остолбенели. Как удалить эти корни? Лаосань снова подумал, что с овощами А-Да не церемонился — просто ополаскивал под краном, даже корешки не обрывал. Теперь же он явно их доставал!

А-Да терпеливо проинструктировал:

— Если пинцет неудобен, возьмите иглу. Только поживее, через полчаса мне нужно.

И они снова уселись, продолжая выковыривать волосяные луковицы. Лаосань, человек, в

жизни пальцем о палец не ударивший, даже чайник себе не кипятивший, злился всё сильнее. В конце концов, махнув рукой, он взял мясо, подошёл к печи, шлёпнул его на разделочную доску и одним точным ударом срезал всю шкуру целиком.

Лаосань не зря славился своим мастерством владения ножом — он срезал кожу вместе с прилегающим слоем жира и мяса.

А-Да молча наблюдал. И лишь когда взбешённый Лаосань протянул ему мясо, он спокойно произнёс:

— Спасибо.

— Не за что. Есть ещё работа?

— Вымой мою бритву... А потом готовься к обеду.

Sweet Berry также называют miracle fruit, чудесный фрукт. Растёт на островах Тихого океана и в Африке. На вкус горький, но стимулирует вкусовые рецепторы, после чего любые кислые продукты кажутся сладкими.

Примечание по терминам:

* Батат — сладкий картофель.

* Картофель — он и есть картофель.

* Бамия — она же окра, гомбо.

* Галангал — он же синий имбирь, ленкуас, калган.

* Листья карри и панданус — растения с особым ароматом. Листья карри, естественно, используются в карри. Сейчас популярна закуска — чипсы из листьев карри с солёным яичным желтком, жареная рыба, кожа. В Сингапуре она стоит больше 100 юаней за пачку, и за ней выстраиваются очереди. KFC даже выпустил жареную курицу с листьями карри и солёным яичным желтком...

* Панданус и кокосовое молоко — лучшие друзья. Сок пандануса используется в десертах, кокосовом рисе и других блюдах, обладает уникальным ароматом.

<http://bllate.org/book/16329/1473803>