

Лаосань обычно не хотел заходить внутрь, чтобы А-Да снова не поручил ему какую-нибудь работу. В этот момент, стоя у двери кухни, он почувствовал странное напряжение и нерешительность. Помедлив, он решил не открывать дверь, а сначала заглянуть внутрь через вентиляционное окно. Оно было расположено на высоте примерно метра восьмидесяти от пола.

Лаосань осторожно встал на цыпочки, подняв глаза к окну. Его взору предстал целый ряд ножей: большие и маленькие тесаки, кухонные ножи, филейные ножи, поварские ножи, зубчатые ножи, маленькие ножи длиной с палец — все они были острыми и отражали яркий свет кухни.

Лаосань ахнул. Такими инструментами можно было бы разделать целого динозавра! Он приблизился, чтобы осмотреться, но едва вытянул шею, как его в голову ткнули пальцем.

Лаосань вздрогнул и увидел, что на другой стороне окна появились глаза А-Да. Тот тоже стоял на цыпочках и улыбался:

— Что ты делаешь?

— Я... я проверял, внутри ли ты.

— Конечно, внутри. Кто ещё здесь будет готовить?

— Что ты готовишь, так вкусно пахнет?

— Заходи, говорить так неудобно.

Лаосань тоже устал стоять на цыпочках, опустился на пятки и зашёл в кухню.

Едва переступив порог, он широко раскрыл глаза и потерял дар речи. В этом старом доме, которому было уже больше пятидесяти лет, кухня казалась словно пришедшей из другой эпохи, прорвавшейся через червоточину.

Это была полностью оборудованная современная кухня, чистая и светлая. Профессиональная печь, миксеры, ферментационный шкаф, льдогенератор, пароварка, три-четыре холодильника, вакуумный упаковщик... и ещё несколько приборов, которые Лаосань даже не мог опознать.

Лаосань подошёл к нержавеющей столешнице, слегка провёл по ней пальцем, и его отражение в поверхности последовало за движением. Она была невероятно чистой.

А-Да стоял рядом, раскладывая жареное мясо и зелёную папайю на тарелку. Яркий жёлтый свет окутывал его чётко очерченное лицо, подчёркивая сосредоточенное выражение.

Лаосань невольно взглянул на А-Да с новым уважением.

Он знал, что А-Да был известен в мире кулинарии, но его обычный безразличный вид никак не ассоциировался с образом шеф-повара. Сейчас А-Да, хоть и был одет в выцветшую, бесформенную одежду, с волосами, собранными в небрежный пучок, своим выражением, осанкой и аурой впервые напомнил Лаосаню того человека, который когда-то управлял рестораном Мишлен.

А-Да повернулся и, увидев, что Лаосань смотрит на него, спросил:

— Что уставился? Проголодался?

Лаосань честно кивнул.

— Давай, ешь.

А-Да наложил оставшийся с обеда рис, тарелку с мясом и жареными овощами на столешницу. Оба ленились таскать стулья, поэтому просто стояли и начали есть.

— Это гулужоу? — спросил Лаосань.

— Да, только без ананаса — использовал папайю.

Это было типично для А-Да. Из-за «отсутствия того-то» Лаосань уже попробовал множество странных заменителей. Как житель Гонконга, он никак не мог принять идею использования зелёной папайи для гулужоу, но аромат жареной свинины был настолько соблазнительным, что он едва сдерживал слюну, отправляя мясо в рот.

— Вкусно? — спросил А-Да.

— Вкусно... — чуть не заплакал Лаосань.

Обычно он не был большим любителем жареного мяса, но огромная физическая нагрузка значительно увеличила его потребность в сахаре и жирах. Вспоминая ужасы, связанные с куриными попками и свиной кожей, Лаосань буквально с благодарностью пережёвывал и проглатывал свинину.

Тонкая хрустящая корочка удерживала сок мяса, которое было упругим и сочным. В соке, помимо мясного аромата, была какая-то незнакомая сладость. Лаосань задумался:

— Тут есть алкоголь?

А-Да улыбнулся:

— Твой язык действительно чувствительный.

Свинина была вымочена в кокосовом ликёре, который имеет высокий градус и сладость. После высокой температуры алкоголь почти испарился, оставив лишь лёгкую сладость. Благодаря вымачиванию в крепком алкоголе мясо стало более нежным, а сахар сделал корочку ещё хрустящей. Вместо ананаса А-Да использовал кокосовый сахар и тамаринд для создания кисло-сладкого вкуса. Кокосовый сахар придал натуральный карамельный аромат, а мякоть тамаринда превратилась в соус, который был намного более многослойным, чем искусственный вкус кетчупа. Зелёная папайя, которую Лаосань ожидал быть слишком кислой, благодаря вымачиванию в кокосовом ликёре, оказалась кисло-сладкой и острой, даже более приятной, чем мясо.

В итоге Лаосань доел всю папайю. Он должен был признать, что даже без ананаса это было самое запоминающееся гулужоу, которое он когда-либо пробовал.

Они допили ледяное пиво и доели все блюда. А-Да достал из холодильника сахар, зелёный лайм и маринованные в перце капусту с фасолью. Это местное популярное блюдо, маринованные овощи были хрустящими, как фрукты, но с гораздо более острым вкусом, чем корейская кимчи, хотя холод и сахар смягчили остроту. Посыпанные дроблёным арахисом, они были отличной закуской к пиву.

Лаосань внимательно осмотрел кухню. Если не обращать внимания на окружающую обстановку, она выглядела как миниатюрная версия кухни высококлассного ресторана. А-Да вложил немало усилий в создание этой кухни. Наверное, он всё ещё скучал по своей прежней работе шеф-повара?

— Оборудование здесь действительно полное, — осторожно заметил Лаосань.

А-Да немного смутился:

— Я купил это, когда только приехал. Привык к инструментам, без них боялся, что не справлюсь. Но на самом деле большую часть времени они не нужны.

— Жалко, — сказал Лаосань.

— Да, но продавать их не имеет смысла.

— Не в них дело, — посмотрел Лаосань на А-Да. — Я о тебе. Инструменты — это пустяки, но ты запер себя здесь, и твои таланты не находят применения. Разве это не жалко?

А-Да улыбнулся:

— Какие там таланты? Готовить просто — нужны только огонь и кастрюля. Даже без кастрюли можно справиться. Всё остальное — лишнее.

— Как это лишнее? Ошпарить свинину кипятком — это ведь не то же самое, что потратить время на приготовление этих блюд?

А-Да молча улыбнулся. Он потратил много времени на создание невероятно сложных блюд, ценил творческий подход и искренность поваров. Он соглашался с мыслью Лаосана: тщательная и правильная обработка ингредиентов значительно повышает уровень счастья. Но что с того? Для него это больше не было главным...

Лаосань не сдавался:

— Тебе нужны люди, которые будут есть. Это место слишком маленькое и удалённое. Те, кто смогут оценить твои таланты, находятся снаружи, а не эти четырнадцатилетние дети. То, что ты ищешь, здесь нет.

А-Да поставил бокал:

— Ты знаешь, чего я хочу?

Лаосань запнулся. А-Да жил здесь в полузатворничестве, скорее всего, из-за последствий инцидента с отравлением. Это событие стоило ему многого, но он не выглядел полностью сломленным. Лаосань чувствовал, что А-Да всё ещё стремился к чему-то в кулинарии — у него были мечты. Но что именно, Лаосань не мог сказать.

— Ты хочешь доказать, что... ты был прав?

А-Да задумался, а затем не смог сдержать смешка. Он покачал головой:

— Нет, я ошибался.

— Ты совершил ошибку, но твои идеи были правильными. Ты хочешь доказать это?

А-Да посмотрел на Лаосана, его лицо постепенно стало серьёзным:

— Я ошибался, во всём, от подхода до идей — всё было неправильно. Ты хочешь, чтобы я вышел и начал заново — за эти годы у меня было много возможностей. Моя бывшая жена приходила ко мне каждый месяц-два, звала обратно в ресторан. Я не соглашался и не соглашусь с другими.

— Эй, не говори так категорично. Ты не соглашался, потому что это не была твоя платформа. А-Да, разве этот жалкий деревенский огород — твоя платформа?

А-Да опустил глаза. Через некоторое время он поднял голову и спросил Лаосана:

— Ты так настаиваешь на том, чтобы остаться здесь, потратил столько сил и времени, только ради повара? Почему именно я? Чего ты хочешь на самом деле?

Кокосовый сахар: кокосовый пальмовый сахар, обычно продаётся в виде тёмно-коричневых блоков или цилиндров, часто используется в местных десертах. Тамаринд: похож на стручки фасоли, желтоватого цвета, плоды используются после замачивания. В Юньнани тамаринд также используется в блюдах.

Когда говорят о Сингапуре, большинство думает о блюдах вроде чили-краба, супа из свиных костей, хайнаньского куриного риса или ньяньского карри. Местные жители тоже едят это, но в повседневной жизни китайцы чаще готовят жареные блюда, тушёное мясо и супы, подавая их с белым рисом.

Те блюда, которые часто едят туристы, не стоит описывать слишком подробно. Лучше сосредоточиться на повседневной еде и блюдах, которые А-Да готовит из местных ингредиентов.

<http://bllate.org/book/16329/1473857>