

Лаосань слышал, что А-Да иногда устраивает ужины, которые можно забронировать, и места на них раскупаются быстро. Снаружи говорили, что он находится в состоянии затворничества и иногда готовит, чтобы утолить своё кулинарное желание, или что он одинок и готовит, чтобы общаться с внешним миром. Теперь Лаосань понял, что А-Да просто остался без дохода из-за школьных каникул и решил подзаработать на посторонних.

Он взглянул на цену, которую выставил А-Да: 800... долларов... с человека.

Лаосань снова удивился:

— Что ты собираешься им готовить?

Даже в городских ресторанах с тремя звёздами Мишлен такая цена была заоблачной, и без хорошего вина гости точно бы возмутились. Лаосань знал стиль А-Да и был уверен, что тот точно не станет подавать омаров, икру, морских ежей или трюфели.

Как и ожидалось, А-Да сказал:

— То, что мы обычно едим.

— Ты что, грабить собрался? В Сингапуре нет общества защиты прав потребителей? Как тебе это сходит с рук?

— Я не хочу ставить такую высокую цену, но если она будет низкой, люди будут бронировать места, не задумываясь, а потом требовать то одно, то другое. Это меня раздражает.

— Чушь! Ты просто пользуешься моментом, чтобы нажиться.

Лаосань был возмущён.

Несмотря на возмущение, он был поражён тем, как уверенно А-Да говорил. Видимо, будучи знаменитым шеф-поваром, он привык к восхищению, и его спокойствие с учителем Чжуном было просто результатом того, что он не хотел тратить на него время. Но когда он возвращался на кухню, он был уверен в себе и требовал, чтобы гости полностью принимали его стиль и методы.

И... у А-Да действительно были все основания для этого. Лёд в чае с молоком ещё не успел начать таять, как сайт показал, что все 12 мест были забронированы. На это ушло меньше трёх минут!

Лаосань смотрел на А-Да с изумлением:

— Ты сказал, что они будут думать, но три минуты — это слишком мало, чтобы даже проверить свои планы.

А-Да вздохнул:

— С каждым разом это происходит быстрее. Раньше требовалось хотя бы пять минут...

Ужин был назначен через 10 дней. Лаосань думал, что без доставки еды в школу жизнь станет легче, но всё оказалось наоборот — они стали ещё занятее.

Теперь он понял, что «гости, требующие то одно, то другое», действительно могут быть утомительными. А-Да полностью переложил на него общение с гостями, и Лаосань должен был

узнать национальность, возраст, пол, диетические ограничения и особые пожелания каждого. Больше всего вопросов было о маршруте, и, предполагая, что А-Да не хочет, чтобы множество машин приезжало к ним, Лаосань договорился с Пьеро, чтобы все автомобили парковались на территории курорта. Некоторые спрашивали, можно ли привезти своё вино, можно ли привести собаку, предоставляется ли жильё, можно ли узнать калорийность блюд... На все эти вопросы А-Да отвечал: «Как хотите». Если кто-то хотел остаться на ночь, пусть спит на диване.

Во всём остальном он был гибок, но к меню относился с предельной серьёзностью. Он был одержим ингредиентами и большую часть времени тратил на поиски и переговоры, чтобы убедиться, что мясо, рыба и другие продукты были самыми свежими. Он также проводил много времени в саду и тропическом лесу, наблюдая за растениями. Вопреки ожиданиям Лаосана, А-Да редко экспериментировал с блюдами на кухне — его рабочее пространство было больше на улице.

Однажды А-Да снова ушёл в лес, оставив Лаосана одного дома.

Лаосань любил чистоту и убирал свою комнату дважды в день. Но в комнате было столько вещей, что уборка была неполной, и он решил переложить все коробки и ящики в кладовку.

Коробки были очень тяжёлыми, и, открыв одну из них, он обнаружил стопки альбомов для эскизов. В них были зарисованы различные дикие растения, но, в отличие от ботанических энциклопедий, помимо зарисовок, характеристик и мест произрастания, там были описаны вкусы и способы приготовления. Это были настоящие кулинарные записи, только их объектом были не обычные овощи и мясо, а странные и необычные растения.

Лаосань замер: А-Да говорил, что всё можно есть, и он действительно был серьёзен! Он не только экспериментировал с листьями, лианами, мхами, ягодами и их кожурой, но и систематически записывал всё это.

Каждый ингредиент имел шестизначный номер, и первые цифры, вероятно, обозначали класс, порядок, семейство и род растения, а последние, судя по всему, были кодами вкуса. Но без пояснений Лаосань не мог понять их. Записи и рисунки А-Да были простыми, но альбомов было несколько сотен, и, судя по датам, некоторые из них были сделаны десять лет назад.

Лаосань чувствовал смешанные эмоции. Он не понимал, зачем А-Да тратил столько усилий, и даже после такой работы произошёл инцидент с отравлением. Но, глядя на эти записи, он не мог не восхищаться упорством А-Да.

Перелистывая страницы, он наконец нашёл растение, которое узнал. Sweet berry — в первый же день А-Да уговорил его попробовать эту ягоду. Она была очень горькой, но после неё любая кислая еда казалась сладкой.

В голове Лаосана всплыл образ А-Да, сосредоточенно жующего ягоду, и уголки его губ непроизвольно поднялись.

За четыре дня до ужина они начали готовить ингредиенты. Они привезли от индийского соседа старые кокосы и скорлупу для разжигания огня; замариновали овощи и фрукты; перемололи сушёную рыбу и креветки; собрали и высушили банановые листья.

Продуктов из деревни было недостаточно для такого ужина, поэтому они поехали в индийский квартал за чечевицей, нутом, ги и кокосовым маслом; в малайскую деревню за рыбным и креветочным соусом, буйволиным молоком.

Однажды вечером они сели на автобус и поехали в город. В шортах и сандалиях они вошли в ресторан высокой кухни. Ресторан располагался в здании бывшей женской школы, сохранившем колониальный стиль, но внутри он был оформлен в современном стиле: геометрические люстры, яркие столы и стулья, гости, одетые с иголочки. На входе висела табличка, сообщающая, что это ресторан с двумя звёздами Мишлен.

Лаосань спросил:

— Что мы здесь ищем? Скатерти красивые, свечи пахнут приятно.

Он уже привык к тому, что с А-Да они собирали всё, что можно было использовать: выброшенные кокосовые скорлупки, отбракованные ананасы, креветочные панцири и головы... Если бы А-Да сказал, что они пришли за костями или использованными салфетками, Лаосань бы не удивился.

А-Да улыбнулся:

— Мы здесь, чтобы поесть.

Поесть? Лаосань бывал во многих европейских ресторанах с тремя звёздами, но сейчас он сомневался. Официант провёл их к столику и зажёл свечи с ароматом корицы и лимона. Лаосань чувствовал себя неловко, опасаясь встретить знакомых. Он вздохнул:

— Впервые ем в Мишлене в сандалиях.

А-Да спокойно ответил:

— В сингапурских ресторанах не так строго.

Несмотря на это, они привлекли много внимания. Лаосаню даже показалось, что кто-то уже сфотографировал их, и скоро это появится в Facebook и Instagram. Он махнул рукой — раз уж пришли, нужно наслаждаться.

Увидев толстую винную карту, Лаосань почувствовал себя как дома и не стесняясь заказал бутылку шампанского за пятьсот долларов. В меню были обычные импортные мясо и морепродукты, с добавлением местных гарниров, приправ и соусов — типичный подход для азиатских ресторанов высокой кухни.

Свет свечей был мягким, и лица обоих казались теплее. Хотя они ели вместе каждый день, это был первый раз, когда они сидели друг напротив друга, ни на что не отвлекаясь. Свет люстры окутывал А-Да, и в такой атмосфере невозможно было не рассматривать его.

Глядя на А-Да при свечах, с бородой, закрывающей половину лица, Лаосань сказал:

— Сбрей бороду.

А-Да невольно потрогал подбородок:

— Она плохо выглядит?

— В такую жару с бородой неудобно.

Заметив, что на бороде А-Да остались крошки сыра, Лаосань предложил:

— Вытри.

А-Да попытался, но не смог полностью очистить бороду. Лаосань, с его одержимостью чистотой, взял свою салфетку и, протянув руку через стол, вытер ему рот.

А-Да замер, позволив Лаосаню сделать это, а затем смущённо улыбнулся.

Лаосань, видя его застенчивость, почувствовал, как что-то щекотно защемило в груди. Он подумал, что А-Да действительно был простодушным человеком. Он упорно делал то, что считал правильным, и не умел притворяться. Как такой человек мог выжить в этом мире?

Они смотрели друг на друга, не зная, что сказать. Окружающие звуки словно исчезли, и даже когда кто-то подошёл к их столу, они не заметили...

Авторские комментарии: Нет.

<http://bllate.org/book/16329/1473900>