

Лаосань, наблюдая за происходящим, чувствовал раздражение. Разве так сложно угодить человеку? А-Да поручил ему позаботиться о мэре и его свите, и, не имея выбора, он вынужден был натянуть искреннюю улыбку, сделав пару комплиментов жене мэра. Взяв из стеклянной вазы ярко-красный цветок, он предложил мэру прикрепить его на одежду супруги. Лаосань беззастенчиво сочинил, что этот цветок расцветает лишь три-четыре раза в год, и из-за своей необычайной яркости местные жители верят, что он является воплощением духа леса. После каждого сезона дождей, когда природа наиболее полна жизни, цветок распускается. И только в это время А-Да готовит ужин, ведь это символизирует пик жизненной силы леса.

Жена мэра, получив цветок, явно повеселела. Не то чтобы она поверила в эту чепуху о дарах природы, но красота Лаосани оказалась для неё куда более убедительной, чем сама природа. Ей нравилось, когда красивые мужчины льстили и угождали ей, и потому её выражение лица стало более доброжелательным.

А-Цзе, увидев, что Лаосань взял ситуацию под контроль, вернулся на кухню. Он рассказал А-Да обо всём, что видел, и с любопытством спросил:

— Что Лаосань здесь делает?

Ему казалось, что Лаосань не проявлял интереса к кухне и не был тем, кто умел угождать людям. Так зачем же он последовал за А-Да?

А-Да и сам не знал, чего хотел Лаосань. Если бы речь шла только о том, чтобы нанять шеф-повара для своей сети ресторанов, не стоило бы втягивать себя в это дело. К тому же Лаосань, за исключением первого дня, редко упоминал о внешнем мире, словно сам забыл, зачем пришёл в лес.

— Не знаю, — ответил он. — Может, ему просто скучно, и он нашёл здесь развлечение.

— Развлечение? — А-Цзе не поверил. — Ты говоришь, он здесь уже три месяца. Думаешь, он уже наигрался?

— Ну а как ты думаешь, почему он здесь?

А-Цзе, облокотившись на столешницу из нержавеющей стали, небрежно бросил:

— Он тебя любит.

А-Да вздрогнул, и жареные крабики рассыпались по столу. А-Цзе не ожидал такой реакции и рассмеялся:

— Он точно тебя любит, брат А-Да. Я тоже тебя люблю, но ты так несправедлив — взял его, а меня нет.

А-Да улыбнулся, поднял крабиков и сунул их А-Цзе в рот:

— Как я могу нанять тебя, шеф? Твоя зарплата слишком высока. Это не слишком остро?

Официант подал хлеб и закуски. Увидев первое блюдо, никто не решался притронуться к нему — никто не знал, как к нему подступиться.

Первое блюдо выглядело довольно впечатляюще: на чёрной фарфоровой тарелке лежали белоснежные ломтики ямса, на которых расположились несколько жареных крабиков. Крабики

были размером с боб, хрустящие и ярко-красные, а композиция была минималистичной и одновременно дикой.

Мэр сглотнул слюну и, набравшись смелости, наколот на вилку ямс вместе с крабиком и отправил в рот. Остальные, увидев, что мэр начал есть, последовали его примеру.

Лаосань съел ямс за один укус. Этот корнеплод, похожий на фрукт, был хрустящим и прохладным, а при жевании выделял сладкий сок. Между ломтиками ямса оказался слой сладкого креветочного соуса и крошек арахиса, а в сочетании с хрустящими и слегка острыми крабиками яркий вкус морепродуктов мгновенно взорвался во рту. Свежесть растения чередовалась с насыщенным морским вкусом, холодное сменялось горячим, и всё это сочеталось в сочной и яркой гармонии.

Сладкий креветочный соус с фруктами был довольно обычной местной закуской; крабиков Лаосань тоже пробовал раньше. Каждый раз, когда рыбаки приносили морепродукты, среди рыбы и моллюсков часто попадались крабики, и А-Да обычно жарил их все вместе, словно это были просто насекомые, случайно попавшие в овощи. Но сочетание двух дешёвых продуктов создало настолько мощный вкусовой взрыв, что Лаосань мгновенно забыл о неприятных воспоминаниях, связанных с сырым бараньим мозгом.

Съев первое блюдо, гости, которые до этого не были знакомы друг с другом, начали оживлённо разговаривать.

В обычном ресторане высокой кухни первые блюда обычно представляют собой лёгкие закуски, которые постепенно подводят к главному блюду. Но подход Цзэн Кэда был совершенно иным — он сразу же бросил «бомбу», взорвав вкусовые рецепторы гостей.

Один из гостей, сингапурский китаец, объяснил, что, когда Цзэн Кэда работал в Sapphire, он начинал с использования мраморной говядины M9, австралийских лобстеров, иберийской свинины и французских устриц. Однако в последние годы он полностью отказался от импортных продуктов, используя в основном местные ингредиенты, часто дешёвые или дикорастущие растения. Эти продукты обычно не могут сравниться по насыщенности вкуса с элитными ингредиентами, поэтому его подход к приправам стал более агрессивным. Он привёл пример для иностранцев:

— Это как если бы китайский мечник выбросил острый меч и взял простой тупой клинок — тогда сила удара должна быть ещё мощнее.

Лян Цзивэнь, как представитель местных властей, сразу же подхватил:

— Таким образом, кухня Цзэн Кэда лучше всего отражает местный колорит, используя продукты нашей земли и воды, а также яркие приправы. Вся суть южной кухни заключена здесь.

Мэр согласился и на ломаном английском сказал:

— Да, это уникальный тропический вкус. Хотя формально это высокая французская кухня с многослойным вкусом, дух её полностью местный. Это хлеб? О, мой друг, я совсем тебя не узнаю.

Мэр взял только что поданный хлеб, разломил его, и аромат соевого молока поднялся вместе с паром.

Это был тот самый хлеб из соевого молока, который пробовал Лаосань, но гораздо более грубый. Если предыдущий был гладким и нежным, то этот напоминал скорее камень из леса. Хлеб был сделан из пшеничной муки и каши из коричневого риса, с добавлением соевого молока из нута. В чистом виде он имел аромат натуральных злаков, с крупными порами и приятной жевательной текстурой. К хлебу подавалось масло с мармитом и сахар из маринованной кожуры папайи. Мармит — это дрожжевая паста, распространённая в странах Содружества, с очень солёным вкусом, напоминающим соевый соус. В сочетании с маслом она превращалась в гладкую пасту, похожую на сливочный ферментированный тофу. Сахар из кожуры папайи был мягким и ароматным, и всё вместе создавало уникальный и насыщенный вкусовой опыт.

Лаосань заметил, что жена мэра ничего не ест, и спросил:

— Еда не по вкусу?

Жена мэра нахмурилась:

— Эти крабики похожи на ядовитых пауков, это совершенно отбило аппетит.

К счастью, она говорила по-французски, и большинство гостей не поняли её слов, а те, кто понял, почувствовали себя неловко. Лаосань оглядел стол и понял, что некоторые ели с удовольствием, а другие были в замешательстве. Он подумал, что не все способны принять стиль А-Да. И у него возникло ещё одно опасение: если начало было таким радикальным, как же поддерживать интерес гостей до конца ужина?

К счастью, следующее блюдо выглядело гораздо более мягким. Холодный суп из огурцов и зелёных помидоров напоминал изумрудный пруд, на котором лежал кусок рыбы. Это была обычная макрель, которую на юго-восточном побережье часто солят, но здесь она была свежей, очищенной от кожи, приготовленной на пару и замороженной. При употреблении текстура была нежной и плотной, а вкус — насыщенным. Верхний слой хрустящих чипсов также был типичным для французской кухни. Однако при ближайшем рассмотрении оказалось, что это не овощи, орехи или соус, а кожа рыбы с чешуёй. Чешуя была смазана кокосовым маслом и медленно обжарена на углях до хрустящего состояния, каждая чешуйка стояла вертикально. Рядом подавалась небольшая чашка густого соуса из рыбьей печени, дикого инжира и очищенной морской воды.

Авторское примечание: Обед будет описан в трёх главах. Эта часть действительно сложна для написания, так как блюда А-Да не являются типичной французской или сингапурской кухней. В них используются довольно необычные ингредиенты и местные приправы, которые многим незнакомы, и потому их вкус трудно представить. Я постараюсь описать всё как можно подробнее, чтобы создать ощущение присутствия. Кроме того, эти блюда не будут слишком экстремальными — они основаны на логике кулинарии и местной культуры, это не «тёмная кухня».

Автор хотел бы добавить: Обед будет описан в трёх главах. Эта часть действительно сложна для написания, так как блюда А-Да не являются типичной французской или сингапурской кухней. В них используются довольно необычные ингредиенты и местные приправы, которые многим незнакомы, и потому их вкус трудно представить. Я постараюсь описать всё как можно подробнее, чтобы создать ощущение присутствия. Кроме того, эти блюда не будут слишком экстремальными — они основаны на логике кулинарии и местной культуры, это не «тёмная кухня».

С праздником фонарей! Завтра и послезавтра обновлений не будет, продолжим в понедельник, а затем будет пять обновлений в неделю.

<http://bllate.org/book/16329/1473915>