

Увидев чешую, жена мэра сразу же положила нож и вилку. На её столе обычно не было даже рыбьих костей и кожи, не говоря уже о чешуе. Лаосань не стал уговаривать её и сам начал есть. Овощной суп был освежающим, с яркой кислотностью, которая смягчила насыщенный вкус крабиков и хлеба. Рыба была чистой и свежей, с ярким вкусом, а чешуя добавила блюду неожиданную текстуру, сделав его менее мягким и однообразным. Это блюдо почти не было приправлено, лишь слегка посолено. Соус из рыбьей печени был тёмно-красным, но не слишком насыщенным, и в сочетании с рыбой давал лёгкую солёность и горечь, после которой проявлялась сладость инжира.

Гости восприняли это блюдо гораздо лучше. Опытные едоки знали, что приготовить такое блюдо крайне сложно, ведь оно почти не приправлено, и весь вкус строится на натуральных ингредиентах. Это как чёрно-белый рисунок, где без цветов акцент делается на линиях. В этом блюде «линиями» были температура и текстура, и они были идеально сбалансированы, что свидетельствовало о мастерстве повара.

Одна из гостей, норвежский ресторанный критик, сказала, что впервые пробует блюда Цзэн Кэда. Она слышала, что он — натуралист среди поваров, который старается, чтобы гости съедали все части ингредиентов, избегая отходов.

Местный индийский богач с улыбкой добавил:

— Да, я думал, что нам подадут целую свиную голову, но, похоже, шеф-повар был слишком мягок.

Сингапурский китаец продолжил объяснять:

— Цзэн Кэда — эксперт в области цельного питания. Он всегда использует в своих блюдах головы, хвосты, кости, внутренности, кожуру и корни, которые обычно выбрасываются. Это не новшество в мировой кулинарии — многие повара в Южной Америке и Северной Европе делают то же самое, чтобы сократить пищевые отходы. Это тренд.

Женщина-критик добавила:

— Это не только для высокой кухни. Такая философия питания становится популярной и среди среднего класса. В Швейцарии сеть *Homeland*, специализирующаяся на органических и цельных продуктах, быстро расширяется по всему миру. В последние два года они открыли множество премиальных супермаркетов в Азии.

Лаосань вставил:

— *Homeland* уже в Китае?

— Слышала, что они войдут на рынок Шанхая в начале следующего года. Тебе это интересно?

Лаосань пожал плечами:

— У моей семьи бизнес по производству упакованных продуктов, но меня это вообще не интересует. Еда должна быть свежей и приготовленной с душой, даже если это свиной хвост.

— Точно! — согласился индийский богач. — Эй, а когда же подадут свиной хвост? Шеф-повар думает, что нас можно удивить рыбьей чешуёй и куриными попками? Это слишком просто.

Все засмеялись, а Лаосань подумал: не торопитесь, лучшее впереди. Вспомнив о различных

внутренностях и дикорастущих растениях на кухне, он почувствовал странную жалость к жене мэра.

Следующим блюдом была тарелка с разноцветными овощами. Официант подробно описал каждое из них: копчёный маниок, обжаренные кривые редьки, жареные стручки бобов, варёный ячмень, маринованные и свежие дикорастущие растения. Каждый ингредиент был приправлен отдельно, а затем блюдо полито соусом из галангала, рисового уксуса, семян фенхеля и сырого желтка. Многие из этих растений и редких сортов редьки были совершенно незнакомы гостям. Дикорастущие растения обычно горькие и кислые, некоторые с ярко выраженной остротой, и А-Да не пытался скрыть или сбалансировать их вкус, а, наоборот, подчеркнул их особенности, используя соус для усиления кислоты и остроты. Сладость ячменя и редьки смешивалась с кисло-острым вкусом, создавая сложную палитру, которая завершалась нежным ароматом желтка.

Гости ели молча. Это блюдо уже нельзя было оценить как просто вкусное или нет. Вкус дикорастущих растений был диким и неудобоваримым, и если большинство блюд создаются, чтобы угодить, то это было полной противоположностью — оно подчёркивало природную сущность растений, оставляя после себя ощущение, будто вкусовые рецепторы прошли через тренировку.

— О, — улыбнулась женщина-критик. — Цзэн Кэда ужасен. Официант, а шеф-повар не выйдет пообщаться?

— Он не выйдет из кухни до подачи последнего блюда.

— Жаль. Я уже не могу ждать. Передайте ему, что мне нравятся его блюда, но ещё больше — его смелость и агрессивность. Думаю, я влюбилась в него.

Следующим блюдом был освежающий десерт, ингредиенты которого также были неожиданными. В прозрачном бокале лежал сорбет из гуавы, мятное мороженое и съедобный мох, а сверху — карамелизированный ананас. Большинство гостей никогда не пробовали мох, и по сравнению с предыдущими дикорастущими растениями он был почти безвкусным, но оставлял после себя лёгкий землистый привкус. Мята и сорбет давали ощущение свежести, словно вы гуляли по лесу ранним утром, вдыхая аромат трав.

Лаосань спросил мэра, как ему еда. Мэр вздохнул:

— Я думал, шеф-повар будет снисходителен к человеку, которому почти 70, но он совсем не щадит. Посмотри на мои глаза.

Лаосань увидел, что глаза мэра слегка покраснели, вероятно, из-за остроты одного из растений.

— Сэр, вам придётся потерпеть. Это только начало.

После освежающего десерта гости поняли, что сейчас начнётся основное блюдо, и приготовились к чему-то серьёзному.

Официант подал чёрный кокосовый орех. В отличие от предыдущих ярких блюд, это было очень простое блюдо. Кокосовый орех дымился, словно только что вынутый из печи. Официант открыл его, и внутри оказалась бежевая масса, похожая на пудинг.

Лаосань сразу понял, что это, и мысленно поблагодарил А-Да за то, что он не подал бараньи

мозги в их натуральном виде, а превратил их в более приемлемое блюдо.

Аромат был потрясающим, с нотками кокоса, базилика и чем-то ещё, что трудно описать. После предыдущих блюд гости не решались начать есть.

Лаосань заставил себя забыть о том, как выглядели сырые мозги, и первым попробовал блюдо. Сделав глоток, он остановился и облизал губы. Все смотрели на него:

— Ну как?

— Очень вкусно, — честно ответил Лаосань.

К его удивлению, блюдо не имело никакого неприятного запаха. Бараньи мозги были нежными и мягкими, с лёгкой сладостью кокосового молока, остротой белого перца и каким-то знакомым, но неуловимым вкусом. Как и все блюда А-Да, даже простое на вид, оно сохраняло диковатый оттенок. Возможно, это было связано с тем, что даже такие нежные субпродукты, как мозги, сохраняли свою животную природу.

Остальные последовали примеру Лаосани. Никто не мог понять, что это за блюдо, и только индийский богач спросил официанта:

— Это не тофу, правда?

— Нет, сэр, это тушёные бараньи мозги. Мозги мариновались в кокосовом молоке, базилике и белом перце в течение трёх часов, а затем тушились с плодами монаха.

Услышав слово «мозги», гости выразили смесь эмоций. Жена мэра побледнела, бросила салфетку и встала из-за стола.

— О, — раздалась возгласы. — Я впервые пробую мозги.

— Совсем не похоже, вкус просто великолепен.

— Это блюдо... очень сексуально.

Мэр с удовольствием сказал:

— Мозги действительно восхитительны. Я бы хотел поделиться этим с друзьями в Instagram, но если я скажу, что ем мозги, горожане выйдут на площадь с протестами и потребуют моей отставки.

Он снова попробовал блюдо и обратился к Лаосаню:

— Брат, если ты не против, можешь проверить, как там моя жена?

Лаосань согласился, подумав, что для лысого мэра еда, похоже, куда важнее, чем жена.

Авторское примечание: Диалоги тоже сложно писать, получается слишком похоже на перевод (закрывает глаза).

Так называемое цельное питание предполагает использование всех частей продукта. В современном мире, где преобладают промышленные продукты, для удобства массового производства часто выбрасываются такие части, как внутренности, кости, кожа, головы и хвосты, что приводит к большим отходам и обеднению нашего стола. Поэтому кулинарный мир

переосмысливает этот подход.

Цельное питание, описанное в этой истории, не означает, что едят абсолютно всё — иначе это было бы слишком дико и кроваво.

<http://bllate.org/book/16329/1473920>