

Мармит — густая ферментированная паста тёмно-коричневого цвета, которую местные жители используют для жарки, намазывания на хлеб или в качестве соуса для овощей. Она универсальна, но если попробовать её в чистом виде, те, кто не привык, могут подумать, что это испорченный соевый соус... Гуава — тропический фрукт, который на Тайване называют «бала»; галангал — разновидность имбиря красно-коричневого цвета, часто встречается в блюдах Юго-Восточной Азии, обладает острым ароматом с лёгкой сладостью.

Использование мха в кулинарии действительно существует, шеф-повара из Южной Америки и Японии уже экспериментировали с ним. А вот поедание мозгов для китайцев может показаться странным, хотя в Юго-Восточной Азии и на Западе это не принято. В Юго-Восточной Азии китайцы иногда готовят суп из свиных мозгов, но это скорее для укрепления здоровья, и такое блюдо редко появляется на столе.

Лаосань вошёл в длинный коридор и издали увидел жену мэра, стоящую у входа в гостиную. Снаружи лил сильный дождь, а Дахуан, как обычно, устроился в гостиной. Увидев красивую и благородную даму, он сразу же подбежал к ней, виляя хвостом и стараясь угодить. Жена мэра, раздражённая его навязчивостью, взяла перьевую метёлку и начала сражаться с Дахуаном.

Наблюдая за этой сценой любви и ненависти между женой мэра и Дахуаном, Лаосань не хотел вмешиваться и потому неспешно направился на кухню.

На кухне царил суета, но всё было организовано. Лаосань заметил, что хотя на столах, полу и плите было много вещей, всё выглядело аккуратно и чисто, без признаков хаоса. А-Да и А-Цзе работали быстро и слаженно, каждый шаг был продуман и согласован. А-Цзе выложил клейкий рис из кастрюли, зачерпнул ложку и дал попробовать А-Да. Тот кивнул, после чего А-Цзе смешал рис, окрашенный соком индиго, с белым рисом, создавая красивый узор.

Другой повар достал из духовки несколько золотистых жареных кур и положил их на стол. А-Да проверил степень готовности мяса и хрусткость кожи, но остался недоволен. Он намазал курицу индийским топлёным маслом и приказал:

— Дожарить сорок пять секунд.

А-Цзе согласился, одновременно взяв полотенце, чтобы вытереть руки А-Да.

А-Да заметил Лаосаня и спросил:

— Как там снаружи?

Лаосань вздохнул:

— Уже есть первый пострадавший.

Затем он рассказал о ситуации с женой мэра.

А-Да и А-Цзе переглянулись, чувствуя себя немного беспомощными. Такое происходило не впервые. Он никогда не составлял меню заранее, так как каждый день приходилось корректировать его в зависимости от свежести продуктов. Природа непредсказуема, и он мог лишь примерно представить, что приготовит, а дальше всё зависело от удачи. Поэтому всегда находились те, кто был не готов к тому, что им подадут.

Лаосань предложил:

— А-Цзе, приготовь ей что-то отдельно, хоть сэндвич.

А-Цзе согласился и занялся своим делом. Лаосань подошёл к А-Да и, чтобы заговорить, сказал:

— Что это за рис, цвет такой красивый.

Ему было всё равно, понравится ли жене мэра еда, он просто хотел убрать А-Цзе от А-Да.

Встав на место А-Цзе, Лаосань не заметил, что для него, человека с аллергией на прикосновения, это расстояние было слишком близким.

— Рис, окрашенный цветами клитории, подаётся с курицей, — объяснил А-Да, заметив, что взгляд Лаосаня сегодня отличался от обычного. — Как тебе сегодняшние блюда?

Лаосань искренне похвалил:

— Отлично, просто великолепно! Я могу не жаловаться на тебя в общество защиты прав потребителей.

А-Да был очень рад услышать похвалу от Лаосаня, ведь тот редко говорил комплименты.

— Спасибо тебе.

А-Да сказал это, одновременно выкладывая жареную курицу на деревянный поднос.

Острый нож разрезал курицу пополам, и изнутри вытек ароматный чеснок и оранжевая мякоть. А-Да, наклонившись, ловко орудуя щипцами и вилкой, аккуратно разложил каждую порцию курицы и риса.

Лаосань спросил:

— Это папайя? Сладкая или кислая?

Собираясь взять кусочек, он выпрямился, и они столкнулись так близко, что губы Лаосаня коснулись мочки уха А-Да.

Лаосань, словно обжегшись, сжал губы. А-Да тоже испугался:

— Не больно?

Увидев, что уши А-Да покраснели, Лаосань не удержался и потрогал их.

— Не больно, а тебе?

Мочка уха, будучи чувствительной, от тёплых пальцев Лаосаня вызвала у А-Да приятное ощущение, словно его окунули в тёплую воду. Когда Лаосань хотел убрать руку, А-Да схватил его ладонь:

— Не останавливайся, продолжай, твои руки такие тёплые.

Лаосань с улыбкой ответил:

— Хулиган!

— Ты же сам меня поцеловал, кто тут хулиган? — сказал А-Да.

А-Цзе, наблюдавший за этим, не выдержал и вмешался:

— Вы оба хулиганы. Шеф, если ещё полминуты, курица будет несъедобной.

— Ах, да, точно, — А-Да поспешил вернуться к готовке.

А-Цзе прогнал Лаосаня:

— Ты здесь только мешаешь А-Да работать, уходи! Заодно помоги мне отнести пару тарелок...

Лаосань и А-Цзе разнесли курицу на стол. По сравнению с дикими травами и бараньими мозгами эта жареная курица была просто приветливой. Кожица была тонкой и хрустящей, а куриный жир пропитал мясо, сделав его сочным, даже грудка не была сухой. Папайя и неочищенный чеснок, вытекшие из курицы, словно бульон, тушились внутри тушки целый час, создавая насыщенный соус; рис, приготовленный с кокосовым молоком и цветами клитории, впитал этот соус, став невероятно вкусным.

А-Цзе объяснил гостям, как готовится блюдо, и рассказал, что куры свободно гуляли в лесу, питаясь разными растениями, поэтому вкус каждой птицы немного отличался. Само мясо было очень ароматным, и кроме соли в блюде не было других приправ.

Как и в случае с предыдущим рыбным блюдом, даже без сложных приправ вкус еды оставался насыщенным и многослойным. Это потому, что свойства ингредиентов были использованы по максимуму. По сравнению с другими талантливыми поварами у А-Да был целый лес и маленькие деревенские мастерские в качестве его кладовой. Но поскольку ингредиенты брались из природы, их было сложно контролировать, и это добавляло трудностей. Хотя цена за этот ужин была высока, все понимали, что эти продукты было сложнее добыть, чем морские деликатесы — что может быть дороже, чем благоприятные условия природы?

Последнее основное блюдо было довольно грубым. Официант принёс большой кусок чёрного мяса, похожий на обгоревший ствол дерева. А-Цзе счистил с него кофейный порошок, обнажив тёмно-красное мясо. Нож легко вошёл в него, без малейшего сопротивления, что говорило о его нежности. В центре мясо было ещё горячим, и его аромат наполнял воздух.

Мэр воскликнул:

— О, это тот самый копчёный запах, который я чувствовал в лесу.

— Да, сэр, — объяснил А-Цзе. — Это баранья нога, обваленная в кофейном порошке. Мы выкопали яму на улице, положили туда кокосовую скорлупу, солому и тмин, подожгли и коптили мясо десять часов. Баранья нога прожарилась равномерно, от краёв до центра.

Официант подал тонкие лепёшки из красной чечевицы, какао-соус с перцем и зелёный соус из дикого папоротника. А-Цзе предложил гостям положить мясо в лепёшки и макать в соус.

Лепёшки из чечевицы — это традиционное индийское блюдо, слегка хрустящие снаружи, с лёгкой кислинкой, они идеально сочетались с мясом. Баранья нога, маринованная в кофейном порошке, была невероятно нежной, с ароматом древесного дыма и специй. Оба соуса были выразительными: какао-соус острый, а соус из папоротника освежающий; разнообразие тропических вкусов в итоге сводилось к одному источнику — влажному запаху земли. Это был аромат, который мясо впитало во время длительного приготовления в земле, став основой этого блюда.

Женщина-критик заметила:

— Все блюда прекрасны, вкус поразительный. Но я считаю, что это ещё не уровень шеф-повара высшего класса. Чего-то важного не хватает, как бы это сказать... Это блюдо близко к земле, но ему не хватает корней. Это еда без корней, в культурном плане она очень смешанная, не имеет системы.

Мармит — густая ферментированная паста тёмно-коричневого цвета, которую местные жители используют для жарки, намазывания на хлеб или в качестве соуса для овощей. Она универсальна, но если попробовать её в чистом виде, те, кто не привык, могут подумать, что это испорченный соевый соус.

Гуава — тропический фрукт, который на Тайване называют «бала».

Галангал — разновидность имбиря красно-коричневого цвета, часто встречается в блюдах Юго-Восточной Азии, обладает острым ароматом с лёгкой сладостью.

Использование мха в кулинарии действительно существует, шеф-повара из Южной Америки и Японии уже экспериментировали с ним. А вот поедание мозгов для китайцев может показаться странным, хотя в Юго-Восточной Азии и на Западе это не принято. В Юго-Восточной Азии китайцы иногда готовят суп из свиных мозгов, но это скорее для укрепления здоровья, и такое блюдо редко появляется на столе.

<http://bllate.org/book/16329/1473927>