

Войдя, они позвали Су Юньяна, Дядю У и Сюань Сюаня на обед, а затем пригласили и Старину Ху присоединиться к трапезе.

— Ой, нет, нет, — Старина Ху был приятно удивлен, но поспешно отказался. — Как я могу есть вместе с господами?

— Чжичжи, не обращай на них внимания. Старина Ху поест позже, когда закончит дела, вместе с Да Ли и Братцем Сином. Старина Ху, отправь побольше мяса Братцу Сину и его компании.

— Понял, Второй господин, — с поклоном ответил Старина Ху.

Глиняный мангал с углями стоял на каменном столе во дворе. Су Юньян, Су Инсюань и Су Ань, три брата, уселись вокруг, у каждого перед собой была маленькая миска с соусом. Дядя У принес байцзю, он давно ждал этого момента, чтобы выпить.

Сюань Мучжи подтолкнул Сюань Сюаня к Дяде У, так как сам должен был заниматься жаркой мяса и не мог присматривать за Сюань Сюанем.

Даже во время еды Су Юньян не выпускал из рук маленького белого котенка Ло Ло. Первый кусок мяса, приготовленный Сюань Мучжи, был подан ему. Су Юньян даже не попробовал его сам, а сначала спросил мнение Ло Ло и накормил его. Су Инсюань и Су Ань не выглядели удивленными.

Сюань Мучжи был поражен.

Раньше он слышал, что на острове Берман кошки занимают очень высокое положение, но не ожидал, что настолько. Даже такой высокоуровневый культиватор, как Су Юньян, сначала кормит кошку. Это было...

Раньше Сюань Мучжи часто жаловался, что его мать слишком баловала большого кота А-Фу, заботясь о нем без устали, готовя для него сушеную рыбу и рыбный фарш, называя его «сокровищем». Но теперь, увидев, как относятся к кошкам на острове Берман, он понял, что поведение его матери было вполне обычным. По крайней мере, она не держала кота на руках во время еды и не кормила его первой.

Он даже засомневался: не стоит ли пойти и принести А-Фу к столу, а то вдруг его за это осудят?

Стоило Сюань Мучжи пошевелиться, как Су Ань схватил его за руку.

— Куда ты?

— ...Может, принести А-Фу поесть? — тихо спросил Сюань Мучжи. — Мы не нарушим никаких запретов?

— Просто ешь, — безразлично ответил Су Ань.

Сюань Мучжи пришлось сесть, но Сюань Сюань принес А-Фу и накормил его мясом, а затем дал немного байцзю. А-Фу мгновенно отключился.

Тонкие ломтики мяса готовились быстро, за один раз можно было положить пять-шесть кусочков, и они моментально прожаривались.

Вскоре на столе появилась целая гора жареного мяса, и все принялись за еду. Сюань Мучжи больше всего заботился о своем младшем брате, тихо спросив его мнение и посыпав мясо перцем.

— С перцем вкуснее? — спросил Су Юньян.

Су Ань поднял глаза на Су Юньяна, затем на Су Инсюаня, и, видя, что тот не реагирует, снова опустил взгляд и продолжил есть.

— Ну, довольно вкусно, — Сюань Мучжи посыпал немного перца на мясо и пододвинул его Су Юньяну. — Попробуйте.

Су Юньян откусил кусочек, и его лицо сразу же исказилось, но он сдержался и улыбнулся.

— Вкусно.

Сбоку Су Инсюань уже тихо смеялся. Су Юньян бросил на него взгляд, и Су Инсюань сдержанно кашлянул.

— Чжичжи, а эти ракушки тоже можно жарить?

Каменная плита была большой, и Сюань Мучжи оставил половину места для жарки говядины, а на другой половине разложил купленных сегодня устриц и гребешков.

Эти устрицы отличались от тех, что Сюань Мучжи ел раньше. Они были не по одной, а целыми гроздьями. Днем, когда он их чистил, он разделил их и удалил верхние раковины.

Домашний зеленый и красный перец был мелко нарезан, чеснок очищен, раздавлен и превращен в пасту. Затем добавили немного соевого соуса, соли и Белого инея для вкуса, и в конце полили горячим маслом. На каждый гребешок и устрицу положили по ложке этой смеси, и по мере нагревания начал распространяться аромат.

— Раньше я видел, как это едят, но сам готовлю впервые. Попробуйте позже, Второй брат, — с улыбкой ответил Сюань Мучжи.

— Я тоже раньше ел, но только вареные. Жареные вижу впервые, — улыбнулся Су Инсюань. — Но запах очень аппетитный, наверняка вкуснее, чем вареные.

— У Мучжи отличные кулинарные навыки. Я тоже видел, как их жарят, но просто на огне, и они получались слишком рыбными и невкусными. А это, я уверен, будет очень вкусно, — с улыбкой сказал Дядя У.

— Брат готовит лучше всех.

Су Юньян, съев кусок мяса с перцем, сделал несколько глотков вина.

— Это вино очень хорошее, ароматное и крепкое. Хотя оно совсем не похоже на сладкое вино, но оба хороши.

— Если старшему брату Су нравится, возьмите с собой немного. Я приготовил много.

Су Ань любил только сладкое вино, и, сделав глоток байцзю, он поморщился и отодвинул бутылку к Дяде У. Услышав, что Сюань Мучжи предлагает взять байцзю, он никак не отреагировал, больше интересуясь, когда будет готово сладкое вино.

— После еды уже можно будет пить, — ответил Сюань Мучжи.

Когда круг мяса был съеден, Старина Ху принес жареную баранину, поджаренную до золотистой хрустящей корочки. Он держал тарелку с мясом, и на его лице было написано удивление.

— Господин Сюань, вы настоящий знаток. Раньше мы просто мазали мясо маслом и солили, никогда не добавляли других приправ. Эти маленькие зернышки привез нам один морской торговец, они давно лежали в кладовке без дела. Теперь, когда мы их использовали, мясо стало очень ароматным.

— Старина Ху, ты положил перец, как я просил? — спросил Су Инсюань.

— Положил! Я специально разделил на две части: здесь с тмином, а здесь с тмином и перцем.

— Попробую, — Су Инсюань взял кусочек баранины. Мясо было покрыто золотистой корочкой, а внутри сочное. Вкус тмина и перца полностью перекрыл легкий запах баранины. — Вкусно! Старший брат, Ло Ло, попробуйте.

Су Юньян тоже попробовал и с удовлетворением улыбнулся.

— Действительно хорошо. Чжичжи молодец, раньше мы все это портили.

— Старина Ху, когда тот торговец снова приедет, попроси его привезти побольше этих приправ.

— Хорошо, Второй господин, — с улыбкой ответил Старина Ху.

— Принесите нам еще одну тарелку, а сами идите есть.

Сок из гребешков и устриц на каменной плите начал выпариваться, и аромат чеснока стал еще сильнее, а жир начал потрескивать.

— Готово!

Гребешков и устриц было немного, каждому досталось по две штуки.

Увидев много зеленого и красного перца, Су Юньян немного заколебался, но не смог устоять перед ароматом и попробовал. Его лицо скривилось.

Вкус был слишком хорош, чтобы отказаться, но он был острым, и после глотания во рту разгоралось пламя. Это был сложный выбор.

Су Инсюань посмотрел на него.

— Старший брат, тебе не нравится? Может, я помогу?

— ...

Су Юньян взял весь кусок мяса и отправил его в рот.

На самом деле, когда он начал жевать, острота оказалась не такой сильной.

Увидев, что Су Юньян съел, Сюань Мучжи успокоился. Он не ожидал, что кто-то придет, но его приправы уже были готовы, и этот свежий перец не был слишком острым, по крайней мере, его

семья уже привыкла к нему.

Братья Су принесли много рыбы, самые лучшие куски из крупных рыб. Сюань Мучжи не мог понять, что это за рыба. Были темно-красные, оранжевые и почти прозрачные белые куски.

Старина Ху и его помощники обработали рыбу, нарезав ее на толстые куски шириной в палец и длиной в четыре пальца. На каменной плите они готовились всего несколько минут. Эту рыбу достаточно было просто посолить, мясо было нежным и вкусным.

Сюань Мучжи подумал и принес из дома черный перец, раздробил его в ступке и посыпал рыбу, затем добавил несколько капель лимонного сока.

— Брат, я хочу! — Сюань Сюань загорелся энтузиазмом. Каждый раз, когда брат готовил что-то новое, это было невероятно вкусно.

— Хорошо, — Сюань Мучжи разделил рыбу пополам, одну часть отдал Сюань Сюаню, а другую пододвинул Су Аню.

Сюань Сюань не стал ждать, пока остынет, и сразу откусил.

— Вкусно!

Сюань Мучжи усмехнулся. Его блюда всегда нравились этому маленькому обжоре.

— Чжичжи, мне тоже! — сказал Су Инсюань. Дядя У тоже выразил желание попробовать, и даже Ло Ло на руках у Су Юньяна мяукнул в сторону Сюань Мучжи. Су Юньян ничего не сказал, но его взгляд несколько раз скользнул в сторону рыбы.

Сюань Мучжи посыпал рыбу черным перцем и добавил лимонный сок.

<http://bllate.org/book/16402/1486025>