

Сюань Мучжи провел всю ночь за учебой, но осилил лишь один процент. Голова уже кружилась, и чувствовалось, что переварить информацию будет трудно. Су Ань, завершив практику, увидел его состояние и сразу понял — тот переусердствовал. Он провел рукой по его волосам, мягко погладив.

— Я же говорил, не жадничай, — буркнул Су Ань. — Иди готовь, а поешь — ложись и спи.

Сюань Мучжи высунул язык и послушно отправился на кухню. Утро было раннее, и что-то сложное готовить не хотелось, тем более голова всё еще кружилась от учебы. Он решил сварить густой суп на основе июньской хурмы, добавить яичные хлопья и сделать большую кастрюлю супа с клецками.

— Я немного посплю. Если к обеду проголодаешься — разбуди, — сказал Сюань Мучжи, принимаясь за еду.

— Спи спокойно, не беспокойся обо мне! — строго ответил Су Ань.

Поев, Сюань Мучжи быстро прибрался и действительно лег на лежанку. Через мгновение он уже крепко спал.

Как только Сюань Мучжи уснул, Ся Уцзюй появился словно из ниоткуда. Увидев Су Аня, он сразу спросил:

— Оставили старику завтрак?

В душе Су Ань презрительно усмехнулся.

Еще вчера старик вел себя как возвышенный мудрец, твердя, что нельзя поддаваться чревоугодию, а сейчас оказалось, что его аппетит куда сильнее, чем у них!

— Осталось немного супа с клецками. Только он уже остыл, — быстро ответил Су Ань.

Сюань Мучжи с утра специально приготовил побольше. Не потому что ждал Ся Уцзюя, а боялся, что к обеду сам не проснется, Су Ань его не позовет, и тот останется голодным.

Ся Уцзюй уже собрался что-то сказать, но Су Ань добавил:

— Чжичжи всю ночь учил травы, только что лег.

Ся Уцзюй проглотил слова, которые уже были на языке, и его лицо озарила улыбка. Он тихо произнес:

— Не зря мой ученик, мой Чжичжи.

Су Ань украдкой скривился:

— Это мой Чжичжи.

— Ты, парень, совсем нехорош, ни в какое сравнение с отцом! — сплюнул Ся Уцзюй. Не дожидаясь Су Аня, он сам подошел к плите, легко коснулся пальцами, и в очаге вспыхнул огонь. Вскоре остывший суп с клецками снова зашипел, выпуская пар.

Ся Уцзюй нашел большую миску и выложил в нее всё, что осталось.

— А что там ребрышки и полоски мяса? Доставай, поедим!

— ! — Су Ань настороженно отступил на два шага. — Какие ребрышки? Нет никаких!

— Хватит валять дурака! Еда, которую приготовил мой ученик, мне и положена. Если не дашь, я сам у него попрошу! — Ся Уцзюй сделал вид, что сейчас позовет.

Су Ань поспешил его остановить:

— Держите! Дам, неужели не дам!

Ребрышки и мясные полоски действительно были. Су Ань пошарил в кольце хранения и вытащил небольшую миску.

— Еще есть? — Ся Уцзюй с наслаждением съел кусочек жареной полоски. По сравнению с ребрами, полоски нравились больше — костей нет, идеально для тех, кому лень их выплевывать.

Су Ань с раздражением вытащил еще одну миску с шкварками.

— Только не съедайте всё, это Чжичжи для готовки нужно!

— Больше нет?

— Нет! — отрезал Су Ань.

С мясными полосками и шкварками Ся Уцзюй был удовлетворен. Вчера он здесь так наелся, что всю ночь мучился.

Обычно, будучи погруженным в алхимию, Ся Уцзюй почти не ел, ограничиваясь пилюлей сытости. От такого обильного застолья тело немного не выдержало, и ему пришлось всю ночь перерабатывать разнообразную духовную траву, почувствовав облегчение только к утру.

Ся Уцзюй велел Су Аню заниматься своими делами, и тот спокойно ушел работать. Его мышонки были ранены, поэтому он воспользовался моментом, чтобы доделать всю работу, позволив мышонку дома восстановиться.

Сюань Мучжи проспал до самого полудня. Вероятно, волнуясь, что Су Ань останется без еды, он с трудом заставил себя проснуться. Открыв глаза, он увидел человека, сидящего снаружи.

— Учитель, вы пришли?

— Да. Слышал, ты всю ночь учился? Наставник очень рад. Но твои меридианы повреждены, в последнее время лучше побольше восстанавливай силы и не трать энергию попусту.

— Понял, учитель, — Сюань Мучжи показал зубы в улыбке. — Учитель, останьтесь на обед, я приготовлю.

— Хм... ладно, — Ся Уцзюй сделал вид, что немного подумал, прежде чем согласиться.

Сюань Мучжи задумался и замесил кучу теста.

На обед он решил печь лепешки.

Давно он не ел лепешек, особенно здесь, на задней горе, где была полна духовной энергии и, похоже, существовала защита в виде массива. Погода здесь была словно в конце весны — начале лета, теплая и приятная, не то что снаружи, где уже наступила глубокая осень. Как раз можно поесть чего-нибудь более летнего.

Он захватил две горсти бобов мунг для замачивания, тесто оставил отдыхать. Картофель нарезал соломкой, достал большой кусок сырой свиной грудинки, помыл и бросил в кастрюлю с чистой водой — вариться.

Вспомнив, что Су Ань любит сладкое, Сюань Мучжи достал еще один кусок грудинки, снял шкуру и замариновал мясо в соевом соусе, сладком рисовом вине, зеленом луке, имбире и мелкой соли.

Тот кусок со шкурой предназначался для мяса с чесночным соусом, а маринованный — для чашао.

Чашао Сюань Мучжи раньше ел часто. В средней школе рядом с домом была гонконгская чайная, где чашао и гусь запеченный получались особенно хорошо. Мать из-за его слабого здоровья никогда не разрешала еду на стороне, но видя его любовь к чашао, брат часто водил его туда тайком.

Тогда ему было всего четырнадцать-пятнадцать, брат уже работал и каждый день с отцом засиживался до поздна, так что выкроить время, чтобы сводить его поесть, было очень непросто.

Потом мать всё же узнала, устроила им взбучку, а потом начала сама рыться в кулинарных книгах и пробовать готовить. В начале вкус, конечно, оставлял желать лучшего, но чем больше она готовила, тем вкуснее получалось, да и подгоняла под него.

Позже чайная закрылась, но ему было всё равно, так как домашнее было вкуснее.

Сейчас специй не хватало, можно было лишь стараться изо всех сил.

Когда бобы мунг размокли, он начал варить кашу с рисом.

В кастрюле с перцем, анисом, луком и имбирем варилась свинина. Когда ножица входила свободно — значит, готово. Сюань Мучжи выловил мясо и оставил остывать.

Вчера говядину учитель ел с большим аппетитом, Сюань Мучжи наложил побольше, добавил несколько нарезанных июньских хурм. При таком количестве мяса они уже не будут драться из-за еды?

Маринованную свинину он намотал на чистую тонкую бамбуковую палочку. Сюань Мучжи хотел задействовать духовный корень огня, но заколебался и спросил разрешения у учителя.

— Использовать духовный корень? — Ся Уцзюй поколебался. — Пока не надо. Нужен огонь? Я помогу.

Сюань Мучжи с радостью согласился.

Умение Ся Уцзюя управлять огнем было куда выше, и Сюань Мучжи был очень доволен, сосредоточенно поворачивая вертел с мясом и промазывая его медом, пока мясо не зашипело, не источая сладкий, чарующий аромат.

Этот кусок мяса при жарке сжался немного, но цвет стал румяным и соблазнительным, сверху блестел жирком. Сюань Мучжи специально выбрал полужирную грудинку, вырезку в чашао он любил меньше — казалась слишком сухой, а полужирый чашао мягче и нежнее.

Чашао нарезали тонкими ломтиками. Сливового соуса, конечно, не было, но и так вкус был отличным.

Обжарил картофельную соломку, сделал яичницу-глазунью, бланшировал зелень, половину полил уксусом с чесноком, другую половину чеснока сложил в миску, добавил уксус и немного соевого соуса для заправки и тоже выставил на стол, еще достал заранее приготовленную жареную курицу и домашний соус из июньской хурмы.

Сюань Мучжи достал нефритовую табличку и отправил сообщение Су Аню, начал раскатывать и печь лепешки. Пока Сюань Мучжи возился, Ся Уцзюй время от времени воровал кусок мяса, особенно чашао — сладкое, нежное, действительно вкусное.

Сейчас у Сюань Мучжи было уже много опыта в печении лепешек на большой печи, за раз он клал три штуки. Когда Су Ань получил сообщение и прибежал домой, три лепешки были уже готовы.

Сюань Мучжи положил сырые лепешки на сковороду, а готовые разрезал на четыре части и подал на стол. Перед каждым поставил по миске каши из бобов мунг — прохладной и свежей.

— Это что? — Су Ань нахмурился, глядя на белое мясо. Выглядело не очень аппетитно, белое-белое.

— Это называется свинина с чесночным соусом, макай в приправу и ешь, — Сюань Мучжи взял кусок, макнул в соус и откусил.

Действительно, хороший продукт — как ни готовь, вкусно. Свинина с чесночным соусом и не жирная, и полезная, плюс с таким исходным ингредиентом жир оказался хрустящим, шкурка упругой, постное мясо мягким и не сухим. В сочетании с соусом из сои, чеснока и уксуса — просто объедение.

Жаль только, Сюань Мучжи побоялся, что Ся Уцзюй не ест острое, поэтому масло чили оставил в стороне. Наверняка только он один сможет оценить этот вкус по полной.

<http://bllate.org/book/16402/1486218>