

Слушая, как Ся Юэ подробно объясняет метод подогрева вина, его преимущества и идею внедрения этой практики в «Хмельной Радости», управляющий Фан и управляющий Чэн немного остолбенели. Перед ними открылся неизведанный мир, и они чувствовали растерянность, смешанную с возбуждением. Их взгляды на Ся Юэ стали настолько горячими, что Ши Яню едва не пришлось закашляться, чтобы прервать их.

Ся Юэ с улыбкой посмотрел на Ши Яня, который, казалось, слегка ревновал, и взял его за руку. Поняв, что его мысли прочитаны, Ши Янь смутился: его уши, освобождённые от тёплых наушников, покраснели, и некуда было деться этому стыду. Под воздействием успокаивающего жеста мужа он по-детски лёгким движением высвободил руку и продолжил подогревать вино.

После сравнения трёх видов вина управляющий Фан и управляющий Чэн сначала исключили один, а затем заспорили из-за оставшихся двух.

Одно вино оставляло после насыщенного вкуса приятную кислинку, было освежающим и мягким, а другое было более плотным, с многослойным вкусом, а после подогрева раскрывалось округлыми и сложными нотками.

Управляющий Фан и управляющий Чэн не могли определиться с выбором, и Ся Юэ тоже был в затруднении. У гуся-рыбы в горшочке насыщенный вкус, и логично было бы сочетать освежающее вино, но второй сорт мог подчеркнуть свежесть блюда, а его меняющийся во рту вкус заставлял пить его снова и снова.

Ся Юэ повернулся к стоявшему рядом Ши Яню:

— Ши Янь, что ты думаешь?

В сердце у него уже было решение, но сегодня цель была не только в составлении меню, но и в том, чтобы вовлечь Ши Яня, и он хотел узнать его мнение.

Ши Янь всё это время молчал, и, увидев, что Ся Юэ спрашивает его, немного помолчал, прежде чем ответить:

— Я думаю, что освежающее вино с гуся-рыбой сочетается неплохо, но если мы говорим о бизнесе, то я склоняюсь к другому. Оно лучше возбуждает аппетит. Возможно, закончив одну порцию гуся-рыбы, гость не закажет добавку, но вино он выпьет быстро и, скорее всего, захочет заказать ещё одну ху.

Ся Юэ удовлетворённо улыбнулся. Ши Янь сказал именно то, что он сам думал. Он посмотрел на управляющих Фана и Чэна:

— А что думают управляющий Фан и управляющий Чэн?

Управляющий Фан загорелся глазами, когда Ши Янь начал говорить. Он так заикнулся на сочетании вкусов, что забыл, что есть ещё одна цель — продавать вино. Молодой хозяин ведь говорил, что блюда «Хмельной Радости» должны служить продаже вина, как же он сразу не додумался?

Управляющий Чэн тоже выглядел так, словно его озарило, и поспешно кивнул в знак согласия. Так сочетание для гуся-рыбы было решено.

Далее они продолжили тщательно пробовать блюда и вина. Повар Ван не готовил большие порции, а подавал каждому по маленькой тарелочке, а лишнее Ся Юэ велел отнести на кухню,

чтобы повар и слуги могли поесть вместе с Ваном.

Поскольку нужно было утвердить меню только на конец зимы и начало весны, не требовалось пробовать слишком много блюд, но вино нужно было продегустировать всё. К концу круговой дегустации лица всех четверых покрылись румянцем.

Последним блюдом стал самый популярный зимний деликатес «Хмельной Радости» — «Семидюймовый уголь».

Так называемые «семь дюймов» — это угольный очаг диаметром в семь дюймов, в котором горит тушевый уголь. Сверху на очаг кладётся железная сетка, а на неё — толстые ломтики говядины, замаринованные в специальном соусе, которые гости жарят сами. По сути, это не сильно отличается от современного барбекю, которое было очень популярно в *izakaya* в прошлой жизни Ся Юэ, и оно прекрасно сочеталось как с чистым рисовым вином, так и с японским шёчу.

Для «Семидюймового угля» в «Хмельной Радости» использовали местную говядину из города Инь: мясо было нежным, с прослойками жира. Благодаря тщательной мариновке повара Вана, во время жарки на решётке распространялся соблазнительный аромат, а вкус был насыщенным, но не приторным, а текстура мяса была настолько нежной, что оно словно тало во рту. Тушевый уголь горел без дыма и запаха, совершенно не перебивая вкус самого мяса.

Многие вина хорошо подходили к жареному мясу, и все они были вкусны, но именно из-за того, что подходящих вариантов было много, трудно было выделить то, которое оставило бы яркое впечатление. Ся Юэ считал, что если вино просто «подходит», то в этом нет смысла; он хотел найти идеальное сочетание, вино, которое производит сильное впечатление и которое хочется выпить при одном лишь виде жареного мяса.

Все оказались в затруднении: все вина были перепробованы, управляющий Фан уже немного захмелел, но они так и не могли найти то, что заставило бы их стукнуть кулаком по столу и сказать: «Вот оно!».

Ши Янь с озабоченным видом пробовал вина, сузив выбор до нескольких вариантов, и по очереди прикладывался к бокалам. Вдруг он замер, а затем начал попеременно пить из двух бокалов, держа их в левой и правой руке.

Ся Юэ отвлёкся на его действия и, увидев, как тот попеременно пьёт два вина, словно что-то вспомнил. Его нахмуренные брови разгладились, глаза загорелись, и он не отрываясь смотрел на движения Ши Яня.

Ши Янь, казалось, до чего-то догадался: он поднял взгляд на Ся Юэ, но промолчал. Ся Юэ улыбнулся и одобряюще кивнул. Управляющий Фан и управляющий Чэн заметили их взаимодействие и тоже начали смотреть на Ши Яня с ожиданием. После этой пробы еды и вина они были покорены его вкусовыми рецепторами и окончательно поняли, с какой целью Ся Юэ привёл своего супруга.

Получив поддержку мужа, Ши Янь встал и взял ещё одну широкую миску. Он выбрал два выдержанных вина: одно выдерживали четыре года, оно обладало прекрасным вкусом выдержки и округлой текстурой, отлично пробуждая аппетит, но в сочетании с жареным мясом его вкус немного терялся; второе было произведено из винного риса семьи Бай, выдержано два года и имело ярко выраженную кислинку, которая не забивалась мясом, но по сравнению с первым оно подходило к мясу лишь немного лучше и тоже не оставляло глубокого впечатления.

Ши Янь налил в миску двухлетнее вино, затем добавил четырёхлетнее. Ся Юэ заметил, что пропорция была примерно два к одному.

Управляющий Фан с удивлением выдал:

— Смешивать?

Смешанное вино Ся Юэ пробовал и раньше: в прошлой жизни он и его партнёры тоже любили экспериментировать, смешивая разные сорта сакэ в поисках новых сочетаний. Однако не всякое вино подходит для смешивания, и случаи, когда они не убивали особенности друг друга, а создавали совершенно новый вкус, были редки, поэтому во время дегустации еды Ся Юэ не вспомнил об этом методе.

Ся Юэ смотрел, как Ши Янь пробует смесь, а затем наливает ему. Он принял бокал, сделал маленький глоток и не мог сдержать глубокого вздоха, мысленно восхищаясь: Ши Янь — настоящий гений.

Управляющий Фан и управляющий Чэн тоже приняли бокалы, которые им налил Ши Янь; впервые в жизни они слышали, что вина можно смешивать. Сделав один глоток, управляющий Чэн не смог сдержаться и воскликнул:

— Это оно!

Рядом управляющий Фан тоже смотрел с полным восторгом.

Яркая и живая кислинка двухлетнего вина и глубокая зрелость четырёхлетнего в пропорции два к одному соединились чудесным образом, вкус вина полностью возвысился.

Ся Юэ очень улыбался; ему с трудом удавалось сдержать порыв поцеловать Ши Яня при управляющем Фане и управляющем Чэне. Он крепко сжал руку Ши Яня и, глядя на его красные уши, чувствовал, как сердце переполняет удовлетворение и радость.

Управляющий Чэн был одновременно потрясён и восхищён, он выпивал смешанное вино глоток за глотком. Рядом управляющий Фан хитро покосился на Ся Юэ, который выглядел счастливым и гордым, а потом с радостным видом записал меню.

Глядя на это абсолютно новое меню и на остатки еды и вина на столе, управляющий Фан был очень взволнован. Он знал, что после выхода этого меню будет сенсация, и он почти мог представить, как скоро «Хмельная Радость» станет самой обсуждаемой темой в городе Инь.

Хотя заставить жителей Лоюэ принять подогретое вино было непросто, Ся Юэ уже рассказал все осуществимые методы, и теперь всё зависело от умения управляющего Фана.

Подготовка к открытию «Хмельной Радости» шла планомерно. В отличие от официантов и управляющего Чэна, которые каждый день заучивали меню наизусть, управляющий Фан почти не показывался на людях.

Не то чтобы он ленился, но Ся Юэ, которому нужно было заниматься делами на винокурне и который не мог оттуда выбраться, дал ему задание, и управляющий Фан поспешно покинул город Инь и отправился на завод в двадцати ли от города.

Раньше Ся Юэ спросил управляющего о лучшем гончарном заводе в городе Инь и отправил двух слуг со своим письмом. В письме он подробно описал, какие винные принадлежности

хотел бы заказать, а также упомянул кирпичи для внешней стены отапливаемого помещения в качестве примера. Он не знал, насколько развито в Лоюэ искусство обжига керамики, но поскольку здесь было много удивительных руд, это, вероятно, уже выходило за рамки знаний его прошлой жизни, поэтому он лишь слегка намекнул, надеясь, что мастера сами придумают способ.

<http://bllate.org/book/16466/1494911>