

Диана улыбнулась:

— Господин Су, я с нетерпением жду.

Она сделала знак менеджеру, и Су Чжи с Тан Линем пошли вперёд, а Диана с её иностранным парнем последовали за ними. Иностранец с лёгким пренебрежением прошептал Диане:

— Это действительно необходимо?

Диана улыбнулась ему, но её взгляд был холоден:

— Мне не нужна непослушная собака.

Иностранец смутился, его губы дрогнули:

— Понял.

Диана больше не смотрела на него, а перевела взгляд на Тан Линя и Су Чжи, идущих впереди, в её голове зрели какие-то мысли. Иностранец лишь услышал, как она тихо пробормотала:

«Китайская кухня не впечатляет, но восточные мужчины выглядят неплохо».

Кухня находилась в самом дальнем углу ресторана. Она была огромной, плиты стояли на некотором расстоянии друг от друга, у каждого повара был свой стол, и вид множества людей, готовящих одновременно, был впечатляющим. Менеджер привёл их к столу, расположенному на южной стороне. Соседние столы были пусты, и это место находилось на некотором удалении от других поваров.

Тан Линь осмотрелся и остался доволен. Он подошёл к менеджеру, обсудил необходимые ингредиенты, и менеджер, кивая, записал всё, после чего попросил подчинённых принести всё, что нужно.

Тан Линь посмотрел на Диану:

— Времени мало, так что я приготовлю два простых блюда.

Диана кивнула. Она знала, что подготовка к маньчжурско-ханьскому банкету занимает целый день, и она не могла ждать здесь целый день.

Кроме Тан Линя, все остальные стояли в метре от него. Он подбросил сковороду, она оказалась удобной, затем проверил остальные инструменты. Помощник повара остался, чтобы помочь ему.

Су Чжи не отрывал взгляда от Тан Линя.

Тан Линь сказал помощнику:

— Сначала удали головы и хвосты у креветок, вычисти жилки.

— Хорошо.

Помощник быстро выполнил задание, положив креветки в воду.

Как только Тан Линь начал, и Су Чжи, и Диана сосредоточились.

Маньчжурско-ханьский банкет — это масштабное мероприятие с обильным количеством блюд, сложным процессом приготовления и изысканными техниками. Этот банкет включает в себя лучшие элементы жарки, блюд из ласточкиных гнёзд, морского огурца, акульих плавников и других деликатесов; охватывает шесть видов теста: масляное, горячее, слоёное, дрожжевое, пресное и кислое; использует более двадцати техник нарезки, таких как вертикальная, плавающая, разрезание и нарезка ломтиками; применяет методы приготовления, включая варку, жарку, тушение, запекание и варку на пару; дополняется холодными закусками, оформленными в виде мостов, вееров, спинок челноков, прямых линий, черепицы и зубцов крепостных стен; и сервируется на посуде различных форм и размеров. Это вершина кулинарного мастерства.

Диана считала, что тот, кто владеет такими техниками и может применять их с ловкостью, практически не существует. Она сама потратила несколько лет на изучение так называемого маньчжурско-ханьского банкета времён Цинской династии, но, к сожалению, хотя она могла его приготовить, вкус всегда казался ей неполным. Даже сейчас, попробовав множество китайских блюд, она не нашла того, что передавало бы истинную суть маньчжурско-ханьского банкета.

Тан Линь решил приготовить «Золотые нити», используя креветки, хлеб и свиной жир. Рецепт прост. Помощник вымыл креветки, Тан Линь взял их и приказал ему измельчить водяные каштаны. Затем он взял мясо креветок и свиной жир, размолот их в пасту. После этого он взял хлеб, нарезал его на ломтики, а часть превратил в крошку. Затем добавил соль, вино и другие ингредиенты в пасту из креветок и свинины, перемешал, добавил измельчённые водяные каштаны и яичный белок, взбил до упругости и сформировал шарики.

Затем руки Тан Линя превратились в вихрь: шарики равномерно распределились по ломтикам хлеба, и в мгновение ока они уже были покрыты хлебной крошкой, прижаты и брошены на сковороду, разогретую до 60 %. Через мгновение блюдо «Золотые нити» уже лежало на белой тарелке в форме дракона, золотистые креветки сверкали под светом и были поданы перед всеми.

Все невольно сделали шаг вперёд, их ноздри наполнились ароматом перца и креветок, а глаза видели поднимающийся пар. Менеджер, глядя на блюдо, не смог сдержать слюну, а секретарь Цяо, поддавшись искушению, тоже тихо сглотнул.

Су Чжи взглянул на «Золотые нити», но затем снова перевёл взгляд на Тан Линя. Тан Линь, видимо, почувствовал жар, потянул за воротник, обнажив чётко очерченные ключицы. Он не смотрел на них, его глаза были прикованы к ингредиентам, а его движения были точными. Слегка нахмуренные брови и сосредоточенный вид заставляли невозможно оторвать от него взгляд.

Тан Линь повернулся к помощнику, что-то сказал и указал, что нужно делать. Помощник кивнул и быстро приступил к работе.

Второе блюдо, которое Тан Линь решил приготовить, было «Хопо „Императорский дракон“». На вопрос, зачем он выбрал такое сложное блюдо, Тан Линь лишь улыбнулся бы и сказал: «Конечно, ради Су Чжи». Хопо можно было подать Су Чжи, чтобы он мог попробовать.

Тан Линь вытащил из воды свиную грудинку, не отрывая взгляда, и лёгким движением ножа срезал тонкий слой щетины с мяса. Свинину он не стал сразу нарезать, а положил целиком в кастрюлю, где она варилась до полуготовности, затем вынул, остудил и нарезал на тонкие ломтики размером с ладонь. Петрушку и грибы помощник уже нарезал, а Тан Линь, пока

готовилось блюдо, замочил сушёные креветки. Он поставил каменный котёл на плиту и начал укладывать слоями подготовленные ингредиенты: сушёные креветки, грибы, нарезанную вермишель, свинину, квашеную капусту и гребешки.

Когда всё было готово, он включил плиту и начал готовить хопо. Пока хопо варилось, он нарезал петрушку и приготовил соус из креветок, который поставил в маленькой тарелке.

— Готово, — сказал Тан Линь, глядя на кипящий хопо, и повернулся к присутствующим.

Су Чжи подошёл первым, помог Тан Линю снять фартук, а Диана и остальные окружили хопо. Аромат хопо был ещё сильнее, чем у «Золотых нитей», и, казалось, заставлял всех парить в облаках, вызывая невероятный аппетит.

Тан Линь не стал их торопить, а просто взял большую миску, налил немного хопо, положил немного «Золотых нитей» на тарелку и, взяв Су Чжи за руку, подошёл к пустому столу.

Остальные, очнувшись, заметили, что часть блюд уже исчезла, и все одновременно посмотрели на Тан Линя, который улыбнулся:

— Вы не попробуете?

«Разве ты не знаешь, что сначала должны пробовать судьи?» — подумали они про себя.

Тан Линь усмехнулся. Он готовил с таким трудом, так что, конечно, первым должен был попробовать Су Чжи.

Диана не стала обращать на это внимания, взяла миску и сначала попробовала «Золотые нити». Вкус креветок был насыщенным, но не перебивал аромат мяса, а хлеб был хрустящим, и казалось, что можно было слышать, как он хрустит во рту. Этот хруст в сочетании с тающим во рту мясом креветок заставил её взять ещё один кусочек.

Когда Диана очнулась, она уже съела три куса. Она кашлянула, делая вид, что не видит взглядов остальных, и переключилась на хопо. Горячий суп издавал соблазнительный аромат, и, несмотря на пар, все уже не могли ждать, дули на него и с жадностью пили. Хотя суп обжигал язык, насыщенный вкус быстро заглушил боль, оставив после себя долгое послевкусие. Диана взяла другие ингредиенты из хопо, обмакнула их в соус из креветок, приготовленный Тан Линем, и наслаждалась новыми оттенками вкуса.

Диана больше не обращала внимания на остальных, быстро съела одну миску и налила себе ещё. Секретарь Цяо и остальные, поддавшись искушению, тоже начали есть, забыв о приличиях. Иностранец сначала держался, но, видя, как все наслаждаются едой, сдался.

Тан Линь подул на суп, зачерпнул ложкой и поднёс её к Су Чжи:

— Попробуешь?

<http://bllate.org/book/16579/1515012>