

Целого молочного поросенка установили на кирпичную печь, и, регулируя силу огня, можно было, надев перчатки, вращать железный прут, переворачивая тушу. Этот старинный способ жарки молочного поросенка требовал от человека отличной реакции: когда повернуть, когда вытащить, чтобы смазать маслом, когда добавить специи и приправы, когда убавить огонь... Всё это было делом непростым.

Тан Линь, занимаясь поросенком, не забывал руководить и остальными поварами. Когда гости начали рассаживаться за столами, их носы уловили аппетитный аромат жареного молочного поросенка. Некоторые дети тут же начали капризничать, хватая родителей за руки и требуя попробовать мясо. Даже взрослые не могли устоять, чувствуя, что запах просто irresistibly соблазнителен.

Сяо Хэ, занимавшийся рассадкой гостей, издали тоже учуял запах блюд и жареного поросенка. В сердце он был всё больше благодарен Дедушке Тану и восхищался Тан Линем. Как же этот восемнадцатилетний парень так хорошо умеет готовить?

Девушка, которая приехала за Тан Линем на мотоцикле, нет, следует сказать, что тот парень, уже переоделся в обычную мужскую одежду и просто сел на свободное место. Носом он тоже уловил аромат, но на лице по-прежнему читалось пренебрежение. Глядя на то, как гости буквально текут слюнками, он не выдержал и пробормотал:

— Ну и что, что пахнет вкусно, а вкус-то еще неизвестно, какой будет.

Как бы ни ворчал этот парень в женской одежде, все гости, пришедшие сюда, с нетерпением ждали начала. Некоторые из них, даже не дождавшись официального открытия банкета, подходили к жениху, чтобы похвалить его за прекрасно организованное застолье. Аромат блюд был настолько хорош, что даже не пробуя, можно было почувствовать удовлетворение.

Жених, племянник Сяо Хэ, с улыбкой принимал похвалы гостей и уже начал прикидывать, какую сумму положить в красный конверт Тан Линю.

Полчаса пролетели быстро, и после того как Сяо Хэ рассадил всех гостей, он нашел Тан Линя и сообщил, что можно начинать банкет. Тан Линь кивнул, показывая, что понял, и попросил его возвращаться и ждать.

Тан Линь повернулся, хлопнул в ладоши и громко крикнул:

— Начинаем подавать блюда!

— Есть! — радостно ответили помощники на кухне.

sous-chef, как и договорился с Тан Линем, начал руководить несколькими людьми, чтобы по очереди выносить готовые блюда в зал. Жареный поросенок был почти готов. Тан Линь поручил одному человеку следить за огнем, а сам подошел к плите, чтобы заняться двумя главными блюдами — супом из плавников акулы с трепангом и устричным соусом с морским ушком. Остальные блюда уже были готовы, оставалось только разогреть, и Тан Линь оставил трех человек отвечать за это.

После того как первое блюдо подали, гости не смогли удержаться и сразу же взялись за палочки. За столом сидело двенадцать человек, так что одного блюда явно не хватало: каждый взял понемногу — и тарелка опустела. Как только тарелка пустела, тут же появлялось второе блюдо, и палочки гостей не оставались без дела. Еще не успев распробовать вкус одного блюда, как третье, четвертое... одно за другим появлялись перед ними, и спустя короткое

время большой круглый стол был заставлен яркими, ароматными овощными и мясными яствами.

Дети, игнорируя ворчание родителей, не стали утруждать себя палочками и просто начали есть руками, пачкая руки и лица соусами. Взрослым тоже было не до воспитания, они были полностью поглощены тем, чтобы успеть урвать кусочек, жуя без остановки — настолько всё было вкусно!

Даже те, кто обычно не любил определенные овощи, не устояли перед искушением и съели их с удовольствием, превратив нелюбимые блюда в любимые. Сяо Хэ тоже наконец присел и попробовал; набрав несколько кусочков подряд, он не мог не восхищаться:

— Вкусно! Вкусно! У Дедушки Тана внук — просто мастер!

Жених и невеста сегодня были особенно счастливы: ведь благодаря тому, что блюда были такими восхитительными, окружающие не переставали их хвалить. Это вызывало у них и смущение, и гордость; они оба чувствовали, что приглашение Тан Линя было самым мудрым решением.

Парень в женской одежде, который изначально попробовал блюдо с пренебрежением, неожиданно почувствовал, как его вкусовые рецепторы ожили. Он понял, что еда Тан Линя даже лучше, чем у преподавателей в кулинарной школе. Вспомнив свои слова, сказанные ранее дяде, он почувствовал, как лицо за горит от стыда.

Тан Линь, конечно, не знал, что творилось у гостей в душе. Ему было не до того: тут нужно было следить за поросенком, там — руководить помощниками. Он был так занят, что буквально летал по кухне, на лбу выступил слой пота, а спина полностью промокла.

— Эти блюда скорее унесите, поросенок готов, готовьте тарелки, будем подавать ассорти из поросенка, — скомандовал Тан Линь.

Сказав это, он вместе с другим человеком вытащил поросенка из кирпичной печи. Кожа поросенка к тому времени стала золотистой, и когда его вытаскивали, с неё стекали капли жира, блестящие в свете огня. Вид у них был такой, что у наблюдателей сразу же начиналось усиленное слюноотделение.

— Раз! Два! Три!

Под счет Тан Линя еще двое подошли помочь поднять горячего жареного поросенка на свободный стол.

— Какой красивый цвет, — не удержался от восхищения один из мужчин средних лет, помогавший переносить поросенка.

Остальные, стоявшие вокруг, довольно закивали, и кто-то заметил:

— Этот аромат просто божественный, у меня слюнки текут.

Услышав это, все рассмеялись, а другой человек подшутил:

— Ты, парень, смотри не капни слюной на него.

Тан Линь, видя их радость, тоже улыбнулся, но сразу же стал серьезным. Он хлопнул в ладоши

и обращаясь к людям, сказал:

— Хорошо, не стойте толпой, принесите-ка нож, я буду нарезать!

Помощник подал нож, Тан Линь проверил лезвие пальцем, а затем с серьезным видом быстро провел им по туше поросенка. Помощник лишь увидел мелькание стали, а когда опомнился, перед ним на пустой тарелке уже лежал тончайший, как бумага, ломтик жареного мяса.

Тан Линь работал быстро и ловко; взмах ножа — и очередной ломтик ложился на тарелку, а на туше исчезал очередной слой кожи и мяса.

На каждой тарелке должно было быть по 68 ломтиков, и Тан Линь, казалось, даже не считал: как только на тарелке оказывалось 68 кусочков, он давал команду сменить её на новую. Тарелки с мясом, политые специальным медовым соусом Тан Линя, тут же уносили гостям.

Те, кого с самого начала манил аромат жареного поросенка, не могли поверить, что блюдо, которого они так ждали, наконец-то перед ними. Гости, забыв об остальных яствах на столе, тут же взяли по ломтику и отправили в рот.

Каждый кусочек имел слегка хрустящую корочку, золотистый цвет и одинаковую толщину. Попав в рот, мясо источало вкус, который мгновенно заполнил всё пространство; зубы хрустели, а аромат становился всё насыщеннее.

Попробовав один кусочек, гости тут же тянулись за вторым, даже забывая об *accompagnement* соусе. Просто так, без соуса, мясо было настолько вкусным, что остановиться было невозможно.

Когда тарелка с мясом была опустошена, гости всё ещё не могли насладиться вкусом сполна. Каждый готов был побежать к жениху просить добавить еще две тарелки жареного поросенка.

Жениху тоже было несладко: он был занят приемом гостей, так что даже не успел посидеть и двух минут, как мясо было сметено другими сидящими за столом. Он успел попробовать всего один кусочек! Один! И как бы гости ни смотрели на него с жадностью, он ничем не мог помочь: он и не знал, что жареный поросенок может быть таким вкусным. Раньше многие жаловались, что он слишком жирный, поэтому он заказал только одного маленького поросенка.

Жених теперь горько жалел: если бы знал, заказал бы двух крупных свиней. Сейчас даже деньги не помогут попробовать это блюдо вдоволь.

С подачей поросенка блюда на банкете практически закончились, и последним — фруктовое ассорти — также было подано гостям. Наконец-то Тан Линь смог отдохнуть.

Он взял сухое полотенце и вытер пот с лица. Кожа была жирной, и это было неприятно.

Помощник протянул Тан Линю бутылку воды. Тан Линь поблагодарил, открутил крышку и залпом выпил почти половину. Орошенное горло принесло облегчение, и он почувствовал себя гораздо лучше.

Гости, наевшись вдоволь, стали расходиться, полностью довольные.

Тан Линь собрал свои вещи, и к нему подошли дядя Сяо Хэ и жених. Почти все гости уже проводили, помощникам рассчитались, оставалось только заплатить Тан Линю.

Авторская ремарка:

Рецепт молочного поросенка выдуман, не судите строго.

Хорошее вино не боится глухих переулков, вкусная еда не боится отсутствия едоков.

<http://bllate.org/book/16579/1515110>