

Курица была из породы Вэньчан, которую специально закупили в «Линькэцзюй». Пару дней назад он зашел туда и прихватил с собой две тушки. Они были небольшими, похожими на круглые мясные шарики, с короткими крыльями, но очень нежным мясом.

Это блюдо, характерное для Хайнаня, он попробовал, когда был там. Местный друг отвел его в старую, известную своими традициями закуочную, где он и попробовал это блюдо. Там же он стал свидетелем забавного случая с туристами.

Благодаря кокосовому соку, многие современные люди, не знакомые с сельским хозяйством, думают, что свежий кокос имеет молочно-белый цвет. Когда подали блюдо «Курица на пару в кокосе», турист вызвал владельца и спросил, почему сок, полученный после варки, был прозрачным. Неужели использовали несвежий кокос?

Его прямой и серьезный тон поставил владельца в неловкое положение.

Добродушный владелец взял туриста с собой, чтобы тот сам сорвал свежий кокос и открыл его прямо на месте. Только тогда турист понял, что кокосовый сок, который продается в магазинах, подвергается обработке, а сам кокос не имеет молочно-белого цвета.

Турист смутился, но владелец был великодушен. Он улыбнулся и подарил им кокосы, сорванные в его дворе, и так завел нового друга.

— Курица из культурного края, где земля плодородна, а люди талантливы, культура процветает, и курица тоже сладка — вот что такое курица Вэньчан!

Курица Вэньчан известна своей тонкой кожей и нежным мясом. В сочетании со сладостью кокосового сока, она получается освежающей и нежирной. Су Юй с улыбкой нарезал курицу, удалив кости, на кусочки размером в несколько сантиметров.

— Готово.

Тан Шаокэ подал Су Юю маленькую миску с кокосовой стружкой, словно преподнося сокровище. Его одежда и брови были в мелких кусочках, и он выглядел так, будто только что закончил плотничать. Су Юй сменил руку, чтобы очистить лицо Тан Шаокэ, и велел ему сесть рядом.

Курицу окунули в воду, разбили яйцо, отделив белок от желтка, добавили мелко нарезанный зеленый лук, имбирь, рисовое вино и немного кокосовой воды.

Маринованную курицу смешали с кокосовой стружкой, добавили куриный жир и поставили вариться на пару. Закрыв крышку, Су Юй обернулся и увидел, что Тан Шаокэ сидит на маленьком стульчике, подперев подбородок еще не мытыми руками, и смотрит на пароварку с нетерпением.

Су Юй с улыбкой покачал головой, смирился с этим и принес чистое полотенце, протянув его Тан Шаокэ. Тот не взял его, а поднес руки:

— Я же готовил.

Он указал на беспорядок на полу, где разбросана кокосовая стружка, и с обидой протянул руку к Су Юю. Сильно сжимая терку, он оставил на ладони след, который слегка покраснел.

Су Юй смочил полотенце и аккуратно вытер ему руки, мягко улыбнувшись:

— Конечно, ты сегодня большой молодец.

Тан Шаокэ остался доволен. Су Юй протянул ему киви, чтобы тот перекусил.

Курица в кокосе должна была готовиться около получаса. Су Юй взглянул на маринованную говядину, которая уже была готова. Он взял маленькую кисточку, смазал противень тонким слоем оливкового масла, выложил нарезанный лук и положил сверху куски говядины. Отрегулировав огонь, он попросил Тан Шаокэ следить за этим.

Что еще приготовить? Су Юй задумался. Привычку Тан Шаокэ есть только мясо нельзя поощрять. Взглянув на шкаф, он подумал. Это блюдо, хотя и не совсем вегетарианское, было довольно вкусным.

Тан Шаокэ, подперев подбородок, задумчиво смотрел, как Су Юй достает несколько яиц, и с любопытством спросил:

— Что это за блюдо?

— Хуньдань, — спокойно ответил Су Юй.

Выражение лица Тан Шаокэ стало странным. Он сомнительно потрогал свое ухо и с недоверием переспросил:

— Как называется это блюдо?

— Хуньдань, — серьезно ответил Су Юй, бросив понимающий взгляд. — «Хунь» — это иероглиф из слова «хуньдань», а «дань» — тоже из него. Понял?

Тан Шаокэ немного помолчал, затем спросил:

— Это действительно название блюда?

Видя его смущенное выражение, Су Юй рассмеялся и махнул рукой:

— Это называется «трехцветные яйца». Куриное яйцо, пидан и соленое утиное яйцо. Три вида яиц смешиваются, вот и получается «хуньдань».

Он развел руками, показывая, что не виноват.

Обманутый Тан Шаокэ фыркнул, встал и, перевернув Су Юя, без колебаний поцеловал его. Поцелуй был настолько страстным, что Су Юй отступил назад, пока его тело не уперлось в холодную плитку, отчего он вздрогнул.

Су Юй, следя за пароваркой и духовкой, бросил взгляд в сторону столешницы. Тан Шаокэ с недовольством повернул его голову и резко сказал:

— Сосредоточься.

Его язык ловко проник в рот Су Юя, играя и кружась, пока не раздался звук таймера. Су Юй быстро оттолкнул Тан Шаокэ, потер губы и выключил духовку.

Тан Шаокэ с торжеством посмотрел на него:

— Вот увидишь, больше не будешь шутить над своим мужчиной.

Су Юй улыбнулся, разбил яйцо, отделив белок от желтка, и добавил оставшийся желток к предыдущему.

В детстве, когда он учился готовить, он привык выбрасывать ненужные части, но дед строго отчитал его и даже ударил по рукам, чтобы он запомнил: даже если что-то не нужно, нельзя выбрасывать.

Смешав крахмальный соус с кунжутным маслом и желтком, он приготовил его на пару, а затем выложил сверху нарезанные кубики пидана и соленого утинового яйца. Все было аккуратно уложено, и, несмотря на разницу в цвете, блюдо выглядело единым целым. Затем он добавил слой белка, накрыл пленкой и готовил на слабом огне. Яйца готовятся быстро, и вскоре он достал их, нарезал ломтиками и красиво разложил на тарелке.

Тан Шаокэ подошел ближе, чтобы рассмотреть. Золотистый яичный слой покрывал утиное яйцо и пидан. Нарезанное на ломтики, оно выглядело очень аппетитно.

Су Юй протянул ему палочки для еды, поставил тарелку на мраморную столешницу и с улыбкой сказал:

— Здесь никого нет, попробуй первым.

Эти слова вызвали у Тан Шаокэ приятное чувство. «Здесь никого нет» — значит, в сердце Су Юя он уже стал своим.

Су Юй не сказал больше, и Тан Шаокэ не знал, что у него было много принципов в готовке.

Не только в сервировке, но и в подаче блюд у него были свои правила. Пока все не было готово, нельзя было начинать есть.

Но даже с такими строгими правилами, многие в «Линькэцзюй» заранее бронировали банкеты, чтобы Су Юй лично их готовил.

Неужели главный повар «Линькэцзюй» не мог готовить так же хорошо, как Су Юй? Это было не так. Главный повар был учеником семьи Су, но он был старше и больше сосредоточен на традициях.

Су Юй же, будучи молодым, любил путешествовать, и в каждом новом месте первым делом пробовал местные блюда и изучал их особенности. Вернувшись, он тщательно анализировал их.

Поэтому он мог готовить не только блюда из Хуайяна, но и из разных регионов Китая. В Синьцзяне он научился готовить лепешки наан, во Внутренней Монголии — жарить баранину. Время от времени он вводил в меню «Линькэцзюй» новые блюда, сочетая традиции и инновации. Это и было ключом к успеху ресторана.

Но, кажется, с Тан Шаокэ его принципы стали не такими строгими.

Наверное, это и есть то, что называют «одно другому под стать».

Духовка выключилась, и говядина немного потомилась внутри. Су Юй, надев перчатки, достал ее. В кипящую воду он опустил шанхайскую зелень, бланшировал ее, выложил на тарелку, а сверху положил стейк.

Разогрев сковороду, он вылил в нее красное вино, добавил соус из черного перца и масло,

контролируя огонь. Соус закипел, Су Юй слегка помешал его палочками, и когда он стал густым, выключил огонь и полил им стейк.

Остальные овощи также были бланшированы и красиво разложены.

Остатки шанхайской зелени Су Юй обжарил на сильном огне, быстро перемешивая лопаткой. Тан Шаокэ смотрел на это с восхищением. Приготовление пицци Су Юем было похоже на искусство — легко и изящно, но с потрясающим вкусом и ароматом.

Тан Шаокэ, немного смущаясь, подошел к Су Юю и, не говоря ни слова, просто начал шуметь. Су Юй обернулся, понял его намерение и с улыбкой протянул ему лопатку:

— Хочешь попробовать?

<http://bllate.org/book/16588/1515917>