

Чжун Тянью прыснул со смеху:

— Учитель, не подшучивайте над Чангэ, посмотрите, какой он красный!

— Ладно, ладно... Я не буду лезть в дела молодежи, — Старик Бай улыбнулся. — Может, начнем? Сегодня я расскажу тебе о развитии отечественной истории эстетики и сочетании цветов.

Когда Старик Бай начал лекцию, он отложил свое обычное легкомыслие и стал очень серьезен, а в его глазах временами вспыхивал мудрый блеск. Они сидели на диванах полукругом, на столе стояли фрукты, и атмосфера была совсем без давления, как на уроке, а скорее расслабленной, как на чаепитии.

Чжун Тянью уже некоторое время учился у Старика Бая.

Старый профессор и строгий старик также были известными мастерами искусства в стране, и их рассказы, идя от простого к сложному, очень увлекли Су Чангэ. Он прошел через определенный период истории страны, и его художественный вкус и так был высок, но ему не хватало такой фундаментальной систематизации. Некоторые вопросы, которые у него были, после их объяснений мгновенно прояснились. Многие сомнения разрешились сами собой.

Эти трое старцев были людьми высокого уровня, и все они настроились показать этим парням, что всегда есть кто-то сильнее. То, что Чжун Тянью поспевал за их ритмом, не было удивительным, но Су Чангэ действительно поразил их. Какими бы сложными ни были художественные концепции и исторические изменения, он, казалось, мгновенно схватывал суть, а его слова заставляли даже их чувствовать невероятное.

Старый профессор и остальные говорили с возрастающим увлечением — ведь они всю жизнь посвятили искусству, и теперь они начали жестикулировать.

Говорили они без перерыва больше четырех часов. То, что они исследовали всю жизнь, невозможно было рассказать за пару часов. Им казалось, что только открыли рот для разговора, а время уже вышло.

Теперь не только Старик Бай чувствовал, что не наговорился, но и два других старика остались недовольны.

Что такое искусство? Искусство — это, по сути, мышление и безграничное воображение.

Каждый смотрит под своим углом, и художественный эффект получается разным. Су Чангэ, казалось, обладал врожденной способностью очень быстро переключать мышление. В любом вопросе он мог развить одну мысль в три. Их обмен вопросами и ответами был похож на партию. Это уже не было односторонним обучением. В сердцах у всех трех старцев одновременно возникло ощущение, что они нашли достойного противника.

Это было чертовски приятно.

Глаза у всех сияли возбуждением разной степени.

Но няня напомнила, что пора обедать. Старикам уже много лет, здоровье нужно беречь, пропускать еду нельзя.

— Су-сяо, ты только что говорил очень хорошо, — глаза старого профессора блеснули. —

Молодое поколение — это страшная сила!

Вещь, над которой он думал всю жизнь, была изложена в двух-трех словах этим парнем. Сколько ему лет? Будущее безгранично.

— Ладно, ладно, не приставайте к нашему Су-сяо, — Старик Бай поспешил остановить старого друга, а то они могли бы болтать весь день, а они еще не ели. Говоря об этом, еще вчера он попросил няню купить кучу продуктов. Стоило подумать об обеде, который он готовит, ему даже стало стыдно признаться, что он не позавтракал.

— Учиться не в одну минуту. Небо и земля велики, а еда — больше всего. Су-сяо сегодня не чужой, так что сделай что-нибудь попроще!

— Хорошо, — Су Чангэ долго сидел на стуле, и когда встал, на несколько секунд голова закружилась.

— Я помогу! — Чжун Тянью тоже встал и пошел следом.

Старый профессор, видя, что оба молодого человека ушли, не выдержал и выплюнул слова, которые копил долго:

— Ты, старый дурак, действительно устраиваешь беспорядок. Неужели тебе не хватает этого куска? И правда пустил этого ребенка готовить, разве нет няни?

Строгий старик, выдержав немного, поддержал:

— Именно!

Он действительно проникся любовью к таланту.

— Вы двое вообще не понимаете! Я в этой жизни сходил в горы и в деревни, ездил за границу и в Гонконг, прошел кучу мест, но никогда не ел такой вкусной еды. Вы так говорите чисто потому, что вам больно не падает. Есть смелость, когда мой хороший ученик принесет блюда, вы не ешьте!

Старик Бай презрительно посмотрел на них. Народ говорит: еда — это небо. Кроме искусства, что может быть важнее еды?

— А...

Из кухни раздался крик удивления. Оказалось, это издал Чжун Тянью.

— Что случилось?

— Ничего... — Чжун Тянью поспешно вышел, хлопая себя по груди, сильно напугавшись.

Никогда не видел, чтобы кто-то так виртуозно владел ножом. Тяжелый нож в его руках был гибким, словно у него была жизнь. Резьба была отличной. Разогреть сковороду, помыть овощи, нарезать, подготовить ингредиенты. Смешивание приправ — чтобы сделать это все по шагам, ему нужно было бы много времени, но в руках Су Чангэ можно было делать несколько шагов одновременно. И это не выглядело беспорядочно.

В последнее время Су Чангэ часто чувствовал, что во рту нет вкуса, и хотел поесть чего-то с ярким вкусом.

Он разделал травяного карпа и быстро нарезал его на ломтики. Нож резал мясо рыбы, словно машина для льда, нож летал вверх и вниз так быстро, что появлялись теневые следы. Белоснежное мясо рыбы, кусок за куском, вскоре образовало небольшую кучу.

Су Чангэ взял зернышко сычуаньского перца и положил в рот, чтобы попробовать. Слегка нахмурил брови — вкус перца средний. Высший сорт перца в остроте несет легкий ароматный запах. Обжарить в масле, чтобы вызвать аромат, и одновременно острый и ароматный — это и есть сила.

Хотя это одно зернышко перца проявилось не совсем идеально, но вкус был полностью открыт. Воспользовавшись моментом, пока Чжун Тянью не смотрел, он посыпал немного духовного источника на перец. Этот духовный источник мог вызвать самый настоящий вкус еды.

Как можно делать сычуаньские блюда без высшего сорта перца? Обязательно нужно собрать немного хороших семян и посеять полосу на горе, тогда можно будет есть перец собственного производства.

Су Чангэ использовал соль, кулинарное вино, перец, яичный белок, нарезал базилик в крошку, а также положил перец и имбирь в масло с воком, чтобы поджарить до аромата.

Добавил свежий суп, положил рыбы кости, узелки зеленого лука и немного белого сахара, довел до кипения.

Суп был маслянистым и ярко-красным, излучая особый аромат остроты. Ломтики рыбы еще не опустили.

Чжун Тянью уже несколько раз с громким звуком проглотил слюну.

Ломтики рыбы опустили в вок и сварили, в конце посыпали базиликом. Свежий и острый вкус плавал в воздухе, заставляя почти потерять контроль.

— Неси наружу! — Су Чангэ приказал.

Молодой господин Чжун с детства до взрослости сидел и ждал готового, когда он делал такое? Но сегодня он был даже очень рад:

— Есть!

Изначально не особо хотел есть, но, почуяв этот запах, слюна не останавливалась.

Только что рыба была с более тяжелым вкусом, старики не обязательно любят это. Посмотрел на блюда в кухне, сорт действительно не обычный богатый, казалось, маленькая няня купила все овощи, которые видела на рынке.

Су Чангэ схватил каштан, расколол оболочку и кожу, обнажив оранжевое мясо каштана. Пожевал — хрустящий, сладкий и ароматный.

Только эта кожа немного трудно чистить. Су Чангэ схватил горсть каштанов, разрезал их ножом, а затем положил в вок варить и ошпаривать.

Руки не бездельничали. Нарезал курицу кусками. Нарезал несколько кусков жирного мяса, чтобы потом вытопить масло в чугунке.

Каштаны после ошпаривания кипятком. Внешняя кожа уже отошла. Очень легко чистить.

Положил еду и материалы в чугунный вок, довел до кипения на сильном огне. Спустя какое-то время переключил на слабый огонь. Аромат начал витать в узком пространстве кухни. Сначала запах мяса, затем сладость каштанов, запах становился все сильнее.

Тушил какое-то время, суп стал светло-желтым. Сверху плавал слой куриного жира.

Курица, тушенная с каштанами, мясо нежное, каштаны сладкие, два вкуса переплетаются вместе, можно съесть две большие миски риса. Особенно куриные кости впитали сладость каштанов, если их разжевать и сосать костный мозг внутри, это просто божественно. После еды налить немного куриного супа и пить маленькими глотками, вкус превосходный.

Чжун Тянью был словно очарован этой едой, раз за разом ходил сюда:

— Там уже начали торопить. Может, сделать на два блюда меньше?

Этот запах, наполняющий комнату, был слишком агрессивен. С тех пор как запах тушеной курицы с каштанами распространился, урчание в его животе не останавливалось.

— Подожди, скоро готово!

Су Чангэ легко вытер пот на лбу рукавом.

Чжун Тянью смотрел на него и застыл.

Он знал, что Су Чангэ красивый, но в кухне, полной ароматов, было сильное чувство, сердце в груди билось так сильно. Он словно врожденно принадлежал сюда. В кухне он был ярко-светлым, буквально заставляя не отводить глаз.

— Эй...!

Чжун Тянью резко пришел в себя, затем немного неловко опустил голову. Не думал, что сам так потерял лицо, смотря на его вид, буквально опешил.

<http://bllate.org/book/16775/1542138>