

— Помоги мне кое-что выбрать, я не успеваю!

— Что?

— спросил Чжун Тянью.

— Помоги мне отобрать ровные крупные куски леденцового сахара. Разложи их по разным чашкам. Зеленый чай нужно выбирать побег за побегом, стандарт — два листа и один росток. Лонган должен быть круглым, полным, золотистым, кожура целой. Красные финики — без червоточин, вымытые и разложенные в отдельные чашки!

— говорил Су Чангэ, не прекращая работу.

— Зачем это все?

— Заваривать чай!

— Для заваривания чая нужен набор антикварных чашек.

— заметил Чжун Тянью.

За эти годы он попробовал немало дорогих сортов чая: Те Гуань Инь, Би Ло Чунь, Инь Чжэнь, женьшень-улун. Места, где добывали воду для заваривания, имели свое значение, малейшее отклонение — и все испорчено. Искусство заваривания чая — это целая наука, цвет настоя, целостность чайного листа — все имеет значение.

Он сам не разбирался в этом, но не ожидал, что Су Чангэ тоже заваривает чай, да еще и используя такие простые ингредиенты.

Сквозь пар Су Чангэ улыбнулся:

— Для этого нужна большая чаша!

— Хорошо!

Скоро наступит лето, время, когда креветки особенно жирны. У Су Чангэ был свой секрет приготовления креветок.

Чжун Тянью наблюдал за ним, но движения его были настолько быстрыми, что он ничего не успел разглядеть. Вскоре в воздухе разлился особый аромат. Он с жадностью вдохнул его несколько раз.

Ярко-красные креветки, украшенные зеленым кориандром, на белой тарелке выглядели особенно аппетитно.

Выпить немного вина, поесть креветок, поболтать о жизни — это было настоящее удовольствие. Есть креветки нужно начинать с больших клешней, откусить переднюю часть, вытащить языком мясо — и вот он, полный рот наслаждения. Одним словом — кайф!

— Неси к столу!

— Нет, боюсь, они сейчас набросятся, учуяв запах. Это будет катастрофа!

Его слова рассмешили Су Чангэ, и он покачал головой.

Чжун Тянью заинтересовался:

— Сколько ты учился готовить?

— Примерно... лет десять-двенадцать. Тренировался зимой в самые холода, летом в самый зной. Его десятилетние усилия были не напрасны. От переворачивания сковороды до нарезки — мастер предъявлял к нему строгие, почти бесчеловечные требования. Тофу нужно было нарезать на нити тоньше волоса. С детства он держал тяжелую железную сковороду, наполненную различными продуктами, и тренировал подбрасывание. Готовка — это зрение, обоняние, вкус и эстетика! Все должно быть доведено до совершенства. Вспоминать об этом было непросто.

— Сколько тебе вообще лет?

— усмехнулся Чжун Тянью.

Су Чангэ на мгновение замер, но промолчал, продолжая фаршировать лотос.

Лотос — это продукт из Хунани и Цзянсу, способов его приготовления много, но, несомненно, как бы его ни готовили, он всегда вкусен.

Сладкий лотос, или клейкий лотос, — это изысканное блюдо. Сам лотос имеет вязкую текстуру, и в сочетании с клейким рисом они просто созданы друг для друга.

Клейкий рис начиняют в отверстия лотоса, плотно утрамбовывают и готовят на пару. После приготовления между лотосом и рисом остается неразрывная связь. Поливают заранее приготовленной смесью из корицы, соли и сахара, и вскоре аромат корицы начинает распространяться.

Осталось всего одно блюдо.

Рыба в сладком вине.

Рыбу нарезают кусками, добавляют рисовое вино, соль, слегка прижимают, чтобы мясо пропиталось. Маринуют немного, затем обжаривают на слабом огне, чтобы удалить влагу. Кожа становится сухой.

Начинают жарить во фритюре, чтобы убрать последние следы влаги.

Затем смешивают с пятью специями, ферментированными бобами, перцем чили, обжаривают и в конце поливают сладким вином.

На самом деле, если выдержать рыбу в сладком вине пару дней, а потом подать, будет лучше всего.

Но, видя, как глаза Чжун Тянью буквально приклеились к блюду, Су Чангэ не смог удержаться от улыбки:

— Неси к столу!

Как только четыре блюда были вынесены, все уже не могли дождаться.

Снаружи смешались различные ароматы, и в животах зазвучали симфонии голода.

Старик Бай уже не мог терпеть и, увидев, что все блюда готовы, не обращая внимания на приличия, первым сел за стол.

Народу было немного, все заняли свои места, но строгий старик выглядел немного смущенно. Его предыдущие слова все еще звучали в ушах. Он всегда был упрям и не мог просто так признать ошибку, но, почувствовав этот аромат, немного пожалел о сказанном.

Старик Бай, видя состояние своего старого друга, поспешил сказать:

— Садись!

Старик все еще немного стеснялся.

В конце концов, Су Чангэ произнес:

— Подходите, попробуйте!

На лице старика было написано нежелание, но в душе он был рад:

— Ну ладно...

Старый профессор взял каштан и положил его в рот. Он был сладким, ароматным и клейким — настоящий деликатес:

— Где ты нашел такого ученика? Это настоящая находка!

Старик Бай взял кусок рыбы в сладком вине. Только попробовав, он тут же схватил тарелку и направился в комнату.

— Старик, куда ты?

— возмутились остальные старики. Они еще не успели попробовать.

— Есть еще несколько блюд, вы можете поделиться ими, а это я оставлю себе на вечер, чтобы закусить вином!

— уверенно заявил Старик Бай.

Но строгий старик выхватил тарелку у него:

— Ты что, совсем потерял стыд? Это явно готовили для всех!

Сказав это, он взял самый большой кусок.

Старик Бай смотрел с болью в сердце:

— На столе еще есть, зачем ты у меня отбираешь!

— Что, мне не хватает этого куска? Ты только позоришь нас перед молодежью!

Два старика уставились друг на друга, а старый профессор, будучи хитрым, не стал с ними спорить и, пока они ругались, быстро действовал палочками, чувствуя, что его руки и ноги работают гораздо быстрее обычного.

Видя, что они схватились, он поспешил сказать:

— Если не будете есть, все кончится!

Старик Бай и строгий старик только сейчас заметили, что за несколько фраз на тарелке Чжун Тянью уже выросла гора еды.

Старик Бай и строгий старик переглянулись и в тот же момент объединились против общего врага.

— Ты что, никогда не ел?

— Ешь, но еще и запасайся! Не доешь — заберешь с собой?

— Старик Бай не мог смотреть на это.

Строгий старик усмехнулся:

— Учился у своего учителя!

Эти слова заставили Старика Бая закипеть:

— Старый жулик!

— Старый козел!

— Старый пулемет!

— Старый кретин!

Все:

— ...

Су Чангэ вскипятил родниковую воду на плите и залил ее в чайник. Это называлось чаем «Восемь драгоценностей» в гайвани. Нужно было медленно заваривать, чтобы вкус чая раскрылся. Вскоре в комнате появился свежий сладкий аромат.

Старый профессор был знатоком. Он прикрыл чайник крышкой, оставив небольшую щель, и медленно смаковал. Только что заваренный чай пах приятно, но на вкус был немного легким, с легкой горчинкой. Родниковая вода была собрана в горах. Говорили, что это был живой источник. Вода казалась парящей на кончике языка. Глоток приносил глубокое удовлетворение.

Спустя некоторое время вкус чая распространился в воде, и сладость фиников словно ласкала язык. Аромат чая переплетался с лонганом и финиками, создавая богатый вкус, который смывал предыдущую жирность.

Это был настоящий чайный ритуал, но сейчас, наблюдая, как два старика ссорятся и наслаждаются едой, это было особенно забавно.

— Яблоко от яблони падает недалеко!

— кричал строгий старик.

Старик Бай взглянул на остальных, которые ели и пили, и забеспокоился:

— Старый хрыч, я не буду с тобой спорить! Ешь быстрее. Если не будешь, все достанется им!

Старик Бай с неохотой положил кусок рыбы в сладком вине.

Тут же взял палочки и присоединился к битве!

— Сяо Чжун, ты не знаешь, что такое уважение к старшим? Твой учитель смотрел на эти ребра полдня, а ты одним движением забрал их!

— он говорил с негодованием.

— Старый хрыч, зачем ты отбираешь? Это мой ученик приготовил для меня!

— Сяо Су... посмотри на них!

— Старик Бай, не сумев отстоять свое, нахмурился и начал жаловаться. Это было просто ужасно. Они словно никогда не видели еды, даже кусок отбирают у старика.

Строгий старик тоже не отставал, быстро двигая палочками, что заставляло Старика Бая сжиматься от боли:

— Завтра вы все не приходите!

— Это невозможно! Сяо Су нужно учиться каллиграфии, а без меня ему не обойтись!

— сказал строгий старик.

— Именно, твои знания классической культуры слабы, нужно начинать с основ! Если тебе неудобно, приходи ко мне, у меня просторно! И еды полно!

— Старый профессор тоже вступился. Этот старик совсем потерял стыд, только из-за того, что сегодня съел меньше кусков мяса, такое говорит.

<http://bllate.org/book/16775/1542143>