

В этот момент в главном зале Западной ветви Хань царила атмосфера веселья и смеха. На почётном месте восседал уездный начальник Вэй, а рядом с ним расположились главный писарь, уездный начальник охраны и другие важные лица, создавая шумное и оживлённое собрание.

— Благодаря вашему мудрому правлению и помощи господ чиновников, этот мошенник был наказан, и мир избавился от ещё одного зла, — с улыбкой произнёс Хань Мяо, поднимая бокал в честь присутствующих.

Ранее мошенник, даос Ян, который обманывал в доме Хань, был приговорён к наказанию. Ему назначили удары палками, клеймение и ссылку на 3 000 ли. Приговор был суровым, что объяснялось не только жадностью Даоса Яна, обманувшего не одного человека, но и влиянием Западной ветви Хань.

Уездный начальник Вэй, поглаживая бороду, улыбнулся:

— Таких мошенников, конечно, нужно строго наказывать. Зачем так церемониться, племянник?

Уездный начальник Вэй служил в Аньяне уже два года и имел некоторые связи с отцом Хань Мяо, Хань Юем. Поэтому, даже зная о разногласиях между Западной ветвью Хань и главной ветвью клана Хань, он всё же проявил уважение к Хань Мяо. Этот бокал он мог спокойно принять.

Хань Мяо улыбнулся ещё теплее:

— Я знаю, что ваше правление справедливо, но это дело касается моей бабушки, поэтому я должен лично поблагодарить вас, чтобы чувствовать себя спокойно. Сегодня я пригласил вас, чтобы предложить несколько новых блюд, которые хотел бы, чтобы вы попробовали.

— Тогда давайте попробуем! — глаза уездного начальника Вэй загорелись.

Он был человеком честным, без вредных привычек, но любил вкусно поесть. Когда Хань Юй из Западной ветви Хань был жив, он часто приглашал его на пиры. Для уездного начальника с месячным жалованием в 15 связок монет это была редкая возможность попробовать что-то новое.

Увидев, что гости заинтересовались, Хань Мяо не стал медлить и приказал подать блюда. В наши дни, когда мир становится всё более роскошным, на пирах принято выставлять множество блюд и изысканных яств. Однако Западная ветвь Хань не следовала этой дурной привычке, предпочитая блюда, которые отличались изысканностью и утончённостью. Согласно традиции, после первых нескольких тостов начали подавать закуски. На стол поставили три тарелки и две миски с лёгкими блюдами, а в центре оказалось блюдо из жареных креветок. Креветки были очищены от панцирей, их нежная и мягкая мякоть была уложена слоями, а сверху украшена каплями зелени, что делало блюдо очень лёгким и свежим.

Уездный начальник Вэй удивился:

— Это жареные креветки с чаем?

Хотя в мире чаще едят чай в виде лепёшек, рассыпной чай тоже не редкость. Однако использовать его для жарки блюд было неожиданно.

— Именно так, — улыбнулся Хань Мяо. — Для этого блюда мы выбрали чай из Юэ, его аромат насыщенный, и он придаёт креветкам особый вкус.

— Замечательно! Замечательно! — уездный начальник Вэй был поражён новизной и сразу же взял палочки, чтобы попробовать.

Креветки были упругими и нежными, при укусе казалось, что из них брызнет сок. Лёгкий аромат чая смешивался с их вкусом, не уступая весеннему чаю. После нескольких жеваний сладость проникала в горло, оставляя приятное послевкусие.

Вкус был великолепен, цвет прекрасен, и в блюде чувствовалась естественная природная свежесть. Какая же смекалка потребовалась, чтобы создать такой вкус!

Уездный начальник Вэй с удовольствием ел, а главный писарь не переставал хвалить блюдо. Для уездного начальника охраны, который любил мясо и жирную пищу, это было слишком лёгким. К счастью, третье и четвёртое блюда были основными: свежая баранина и молодой голубь. Бараньи рёбрышки были зажарены до золотистой корочки, сверху покрыты медовым соусом и слегка приправлены ароматными специями, которые не были ни перцем, ни сычуаньским перцем, но их аромат был настолько притягательным, что вызывал аппетит. Голубь был подан в миске, бульон был молочно-белым, мясо нежным, а кости легко отделялись. После двух кусочков сразу возникало чувство, что хочется ещё.

Аппетит был разогрет до предела, и перед гостями появилось пятое блюдо.

— Карп? — удивился уездный начальник Вэй, увидев рыбу на тарелке. — Его пожарили?

Карп из реки Хуанхэ — это известное блюдо, в столице его чаще всего подают в виде сашими или рыбного супа. Трёхцзиневый карп особенно вкусен, и жарить его казалось расточительством.

Однако Хань Мяо улыбнулся:

— Может, вы сначала попробуете, а потом уже будете судить?

Как истинный гурман, уездный начальник Вэй не мог устоять. Карп был зажарен до хрустящей корочки, и, несмотря на то, что он был жареным, его голова и хвост были высоко подняты, а золотистый цвет и насыщенный соус делали блюдо похожим на золотого карпа, выпрыгнувшего из воды. Один только вид был уже очень привлекательным. Уездный начальник Вэй с интересом взял кусочек. Кожа рыбы была хрустящей, мясо белым и нежным, а сверху был нанесён соус. Во рту смешались ароматы хрустящей корочки, свежести и кислинки, а после нескольких жеваний появилась сладость, вызывающая слюноотделение.

Не только уездный начальник Вэй, но и другие гости, которые предпочитали более насыщенные вкусы, качали головами от удовольствия, хваля блюдо. Оно было гораздо вкуснее обычной жареной рыбы или рыбного супа, а соус в тарелке стал изюминкой блюда. К концу трапезы гости макали кусочки рыбы в соус, прежде чем отправить их в рот.

— Этот вкус действительно уникален! У этого блюда есть название? — спросил уездный начальник Вэй, восхищённый новым блюдом.

Хань Мяо улыбнулся:

— Я был так увлечён вкусом, что ещё не придумал название. Может, вы дадите ему имя?

Этот комплимент пришёлся как раз к месту. Уездный начальник Вэй, поглаживая бороду, подумал и улыбнулся:

— Давайте назовём его «Карп, прыгающий через Ворота Дракона». Вкус прекрасен, и название подходящее!

Прыжок через Ворота Дракона — это мечта всех учёных. Уездный начальник Вэй тоже был выпускником второго разряда, настоящим цзиньши. Теперь, когда это блюдо было связано с таким названием, оно, несомненно, станет известным по всей стране.

— Отличное название! — похвалил Хань Мяо. — Ваше имя для этого блюда вдохновило меня на название для следующего. Давайте назовём его «Захватить первое место»!

С этими словами на стол подали ещё одно блюдо — старую черепаха. Её цвет был золотистым, голова и хвост были на месте, что идеально соответствовало названию.

Уездный начальник Вэй рассмеялся и, указывая на Хань Мяо, сказал:

— Ты действительно хитроумен!

Сначала карп, затем черепаха — всё это было сделано ради символики. Прыжок через Ворота Дракона и захват первого места — теперь эти блюда, вероятно, станут обязательными на пирах тех, кто отправляется в столицу для сдачи экзаменов.

Хань Мяо скромно улыбнулся, затем встал и снял панцирь с черепахи, обнажив куски мяса. Гости взяли палочки и стали пробовать. Мясо было нежным и вкусным, бульон густым и маслянистым. Поскольку черепаха не была жареной, сладость была сильнее, а алкогольный аромат более выраженным. Мясо было мягче, чем у рыбы, и имело свой уникальный вкус.

К этому времени гости уже были сыты и довольны. Когда подали последний суп, это был прозрачный и светлый суп из лотосовых семян. Сезон лотосовых семян уже прошёл, но в миске они были такими же нежными, как бутоны. Неизвестно, откуда их взяли, но в супе также плавали кусочки серебряного уха, белые, как облака. Хотя суп был прозрачным, на вкус он был сладким и насыщенным, без посторонних привкусов.

Как опытный гурман, уездный начальник Вэй, попробовав одну ложку, остановился и удивился:

— Племянник, что добавлено в этот суп? Кажется, это не мёд.

Этот вопрос был тем, чего Хань Мяо ждал всю трапезу. Он тихо рассмеялся:

— Вы попали в точку. Все блюда сегодня были приготовлены с использованием нового вида сахара.

— Новый сахар? — удивился уездный начальник Вэй, снова взглянув на миску.

Если бы сахар был использован в карпе или черепахе, он бы не удивился, так как цвет был насыщенным, и даже цвет каменного мёда мог бы скрыть его. Однако суп из лотосовых семян был прозрачным и чистым, и казалось, что сахар в нём не использовался. Даже если бы использовался сахарный иней, он был бы янтарного цвета, а белый песчаный сахар содержал бы много примесей и не имел бы такой сладости, не говоря уже о том, что вкус был совсем другим.

Не заставляя гостя гадать дальше, Хань Мяо позвал слугу, который принёс деревянную коробку. Он открыл её перед уездным начальником Вэй. Внутри коробка была разделена на две части: одна блестела, как лёд, другая — как снег. Один только вид был очень привлекательным.

— Твёрдый сахар называется «Застывший лёд», а рассыпчатый — «Белый иней». Это новый сахар семьи Хань, — с улыбкой объяснил Хань Мяо.

— Удивительно! — уездный начальник Вэй не смог удержаться и положил ложку, чтобы внимательно рассмотреть коробку. — Если не считать этого белого вещества, то справа действительно сахар? Ты не принёс мне ледяные глыбы из погреба?

— Может, вы попробуете «Застывший лёд»? — вместо ответа предложил Хань Мяо.

Заинтересовавшись, уездный начальник Вэй не стал медлить и положил кусочек «Застывшего льда» в рот. Хотя его называли «льдом», сахар не был холодным. Напротив, он был сладким и насыщенным, без посторонних привкусов, оставляя только чистую сладость, проникающую в сердце.

— Действительно! — попробовав сахар, уездный начальник Вэй внезапно понял. — Вот почему сегодняшние блюда были менее кислыми и более ароматными. Это всё благодаря этому сахару!

Обычно для усиления вкуса используют уксус, поэтому свежесть часто сопровождается кислоткой. Однако в сегодняшних блюдах, за исключением двух «красных» блюд, уксус использовался редко, и блюда сохраняли свою естественную свежесть. На вкус они были не хуже новых блюд.

Даос Чжэнь: (-□-)

Хе-хе-хе, сегодня даосу придётся поголодать =w=

<http://bllate.org/book/16827/1547229>