

Глава 20. Секреты приготовления сяна

— В деле приготовления сяна нужно помнить о трех главных правилах, — Цуй Ян наглядно загнул три пальца.

Сян готовят из морской рыбы, чаще всего — глубоководной. Стоит вытащить её на палубу, как она тут же погибает, а мертвая рыба портится мгновенно. В море этот процесс идет еще быстрее.

Поэтому первым и самым важным правилом было сохранение свежести.

Секрет Цуй Яна оказался прост:

— Рыбу, которую я привожу, потрошат и засаливают сразу же, как только достают из сетей.

Этот этап — фундамент успеха. Без него всё остальное не имело смысла.

— Для этого нужны большие суда, а лучше — целый флот. Как минимум три корабля: два ведут лов тралом, а на третьем рыбу обрабатывают и постоянно курсирует к берегу, доставляя товар, — объяснял Цуй Ян.

Лу Фэн внимательно слушал и запоминал, даже не догадываясь, какой опасности подвергалось такое предприятие. Другие мастерские тоже пытались наладить подобный промысел, но прибрежные воды Минчжоу в последние годы не знали покоя. Пираты-вокоу грабили всех подряд, и рыбацкие флотилии были для них легкой добычей. Почти никто больше не осмеливался выходить в море таким составом. Цуй Ян же умудрялся это делать, что само по себе было достижением.

— Привезенную рыбу сначала сушат на берегу, — продолжал Цуй Ян. — Влажный и соленый морской бриз идет сяну только на пользу.

Он достал образец и протянул его Лу Фэну.

— Это сделал божественный лекарь Хуа, от настоящей рыбы почти не отличить. Осмотри её пока, а позже я покажу тебе подлинники.

Лу Фэн взял образец. Это была настоящая рыба, но без малейшего признака порчи. Удивительное зрелище.

— Смотри на мясо, нюхай, можешь даже лизнуть, — Цуй Ян надавил пальцем на тушку в разных местах. — На спинке мякоть плотнее, на этом этапе она должна оставаться мягкой. На брюшке есть рыбий клей — он плотный и почти не гниет. Само брюшко тонкое и при вылове

часто лопаются, за этим надо следить. Сян делят на сорта — низший, средний, высший и отборный — именно по состоянию брюшка. Целое, неповрежденное брюшко бывает только у сяна высшего качества.

Лу Фэн кивнул. Вспомнив, как Цуй Ян учил его выбирать ми-юй в деревне Пиньян, он нажал на спинку рыбы — она оказалась куда мягче, чем у обычного горбыля.

— Это желтый горбыль, для него такая мягкость — норма, — пояснил Цуй Ян и достал другой образец. — А вот это — ми-юй.

Желтый горбыль и ми-юй внешне очень похожи, но цена у них — небо и земля. Мясо желтого горбыля нежное и жирное; в сушеном виде оно сохраняет текстуру волокон, а бульон из него получается густым, молочно-белым и невероятно ароматным.

Мясо ми-юй гораздо жестче. По мере засолки оно становится только тверже, теряя свежий вкус. Чтобы сохранить его съедобным, на поздних этапах приходится добавлять крепкое вино. Такую рыбу можно только готовить на пару — с мясом, с яйцом или саму по себе. Бульона из неё не сварить.

Лу Фэн пробовал оба вида и разницу понимал прекрасно.

— Запах должен подсказать тебе, не пошла ли гниль. Правильно засоленная рыба пахнет почти так же, как рыба однократной сушки. Ну а что касается вкуса... тут есть свои хитрости, — Цуй Ян замолчал и подвел друга к очагу.

В выставочном зале стояли самые разные печи: и традиционные трехконфорочные, и маленькие переносные жаровни, и даже подземные подпольные печи. Цуй Ян указал на большую печь:

— Самый простой способ — приготовить на пару и попробовать. По вкусу это будет как рыба однократной сушки. Но желтый горбыль лучше всего получается на углях.

Он взял две решетки и показал:

— Зажимаешь рыбу между ними и на огонь. В желтом горбыле много жира, а после засолки он приобретает легкую, благородную соленость. Это безумно вкусно.

Цуй Ян невольно сглотнул слюну и обернулся к Лу Фэну. Тот старался всё запомнить, но, никогда не видев отборного горбыля вживую, лишь хмурился, пытаясь оживить в памяти скудные образы.

— Погоди-ка, — бросил Цуй Ян.

Он сбегал вниз, принес из ледника У Мосюаня кусок свежесоленного желтого горбыля, велел развести огонь и принялся жарить рыбу прямо на месте.

Пока жир аппетитно скворчал на углях, Цуй Ян продолжал наставления:

— Второе и третье правила можно объединить — это засолка и сушка. С солью всё более-менее просто: для каждого вида рыбы и для каждого веса есть свои нормы. Сколько класть соли, сколько выдерживать — всё это я подробно записал в книгу. Шаг в сторону — и всё пропало. Она в шкафу, достань и посмотри.

Цуй Ян указал на ряд шкафов в глубине зала. Сверху на них стояли образцы, а внизу были выдвижные ящики. Лу Фэн открыл нужный и вытащил увесистый том.

Первые несколько страниц занимало оглавление. Согласно индексам, в книге были скрупулезно зафиксированы нормы соли и время выдержки для разных сортов и размеров рыбы. Лу Фэн впервые видел столь детальный учет. Обычно секреты мастерства передавались от учителя к ученику на словах и хранились за семью печатями.

Заметив его удивление, Цуй Ян, не отрываясь от рыбы, усмехнулся:

— У меня в мастерской много людей. Если полагаться только на устную передачу, ошибок не избежать. Куда надежнее составить инструкции: делай как велено, а за провинность — штрафуй. Думаешь, я боюсь, что книгу украдут? Глупости! Способы засолки у всех похожи. Но моя рыба проходит предварительную обработку еще в море, а другие мастерские работают со свежим уловом. Если они возьмут мои пропорции, их сян выйдет пресным и просто сгниет.

— Хитро придумано, — искренне восхитился Лу Фэн.

Цуй Ян лишь улыбнулся:

— Не я один это придумал.

Идея принадлежала ему, но У Мосюань помог довести систему до совершенства, расписав всё — от контроля качества и калибровки до этапов производства. Это позволяло гнать большие объемы, не теряя в качестве.

— А как же сушка? — спросил Лу Фэн. — Про неё тоже есть книга?

Цуй Ян кивнул и указал на соседний ящик:

— Там.

Лу Фэн вытащил вторую книгу, но она оказалась гораздо тоньше первой. Цуй Ян вздохнул:

— Сушка слишком сильно зависит от погоды. Здесь нельзя всё жестко регламентировать — можно только испортить товар. Поэтому в книге лишь общие принципы, остальное — только личный опыт.

Лу Фэн пролистал страницы. Там действительно были лишь описания методов: естественная сушка на солнце, вяление в тени, сушка на ветру, прессование. Короткие инструкции для разных видов рыб, но без подробных шагов.

— Это приходит со временем, я и сам еще только учусь, — Цуй Ян снял поджаренного горбыля с огня и выложил на тарелку. Затем достал бледно-желтый плод и разрезал его — по залу разлился резкий кислый аромат.

— Это лимон, южный плод. Кислый, прямо так не съешь, но для рыбы — лучше не придумаешь.

Он равномерно выдавил сок на золотистую мякоть и, вооружившись ножом и вилкой, ловко удалил кости. Небольшой кусочек рыбы вместе с хрустящей кожей перекочевал в тарелку Лу Фэна.

— Пробуй.

Лу Фэн откусил кусочек. Мясо было изумительным: нежным, сочным, пропитанным ароматным жиром, который вовсе не казался приторным. Легкая соленость в сочетании с хрустящей корочкой рождала божественный вкус.

Глаза Лу Фэна загорелись. Ничего вкуснее он в жизни не ел.

Цуй Ян довольно заулыбался:

— В древних книгах сказано: «Рыба плюс баран — вот истинный вкус свежести». Под рыбой подразумевался именно горбыль. Даже когда первый император почил в пути и нужно было скрыть запах тления свежей рыбой, выбрали именно его. Желтый горбыль издревле поставлялся к императорскому двору.

— Раньше я думал, — заговорил Лу Фэн, — что сян — это просто соленая закуска. Нам привычно, а городские купят разок ради интереса, да и забудут. Но теперь я понимаю: ради такой вкусотищи даже небожители спустятся на землю.

Цуй Ян расхохотался, подперев щеки ладонями:

— Раз ты так говоришь, то в следующий раз, завидев небожителя, я точно приманю его желтым

горбылем.

Лу Фэн тоже улыбнулся и подколот его:

— А чего не небесную деву?

— Не нужны мне никакие девы! — фыркнул Цуй Ян, а про себя добавил: «Мне и тебя хватает».

За разговорами они не заметили, как наступил вечер. Последние лучи заходящего солнца ворвались в зал.

— Ой, — спохватился Цуй Ян, — заболтались мы, пора домой.

Он попытался встать, но силы еще не вернулись к нему полностью. Голова закружилась, и он тяжело опустился обратно. Лу Фэн тут же подхватил его под руку.

— Переночуй здесь. А я схожу домой и завтра утром за тобой вернусь.

Цуй Ян подумал, что если они пойдут сейчас, Лу Фэну снова придется тащить его на спине по горным тропам, да и госпожа Лу останется без ужина. Предложение друга было разумным.

Он достал ключи от дома Бао Цюшэна и протянул их Лу Фэну:

— В кухонном шкафу стоят две миски с заготовками. Хотел приготовить на ужин, но теперь уже не судьба. До завтра испортятся, так что забери их и съешь.

В одной миске лежала сырая яично-мясная заготовка для лепешек — до утра она бы не дождалась. В другой — соломка из редьки и сушеной соевой пенки, заправленная соевым соусом и кунжутным маслом; постояв ночь, она бы стала жесткой и невкусной.

Лу Фэн не стал спорить, взял ключи и наказал:

— Отдыхай как следует.

Закат вытянул тень Лу Фэна, превратив её в длинную полосу. Цуй Ян стоял у окна на третьем этаже и провожал его взглядом, пока тот окончательно не скрылся из виду. Обернувшись, он вздрогнул.

На резной кушетке, вольно раскинувшись, возлежал человек. Его голову венчала расшитая золотом шапка с нефритовой подвеской в виде рыбы, а на плечи была накинута тяжелая соболья накидка из темного меха. Он лениво прищурился, бросая косой взгляд на остатки

рыбы.

— Эх... — горестно вздохнул он. — Раньше все эти подношения предназначались мне. А теперь что? В сердце завелся кто-то другой, и про меня забыли.

Это был У Мосюань.

Цуй Ян удивился его появлению. Сейчас, в разгар зимнего сезона варки вина, У Мосюань должен был быть занят по горло. Но тут же всё понял. Вчера было начало зимы, винокурни открылись. Значит, опасения Хуа Гудо не оправдались, и тот наверняка уже уехал.

А когда лекарь уезжал, У Мосюань становился совершенно невыносимым.

Цуй Ян тщательно подобрал слова и улыбнулся:

— Разве я могу про тебя забыть? Говори, чего хочешь, я всё приготовлю.

У Мосюань не ответил, лишь холодно хмыкнул.

Цуй Ян понял этот жест без слов: «Говорить не хочу, делай что хочешь, а справляйся как знаешь».

Он тут же принялся убирать со стола, а затем спустился вниз, велел помощникам принести разные виды сяна и свежие зимние продукты.

Видя такую расторопность, У Мосюань немного оттаял и буркнул:

— Много не готовь, ты еще болен.

Цуй Ян кивнул, но скромничать не собирался. У Мосюань знал толк в еде не хуже Хуа Гудо. Собственно, они и познакомились-то, когда не поделили какое-то редкое блюдо. Никто не хотел уступить, дело дошло до драки, а в итоге они стали заклятыми друзьями.

— Скажи-ка, чем я плох? — недовольно заговорил У Мосюань, поедая нежную рыбу, которую Цуй Ян предварительно очистил от костей. — Почему этот проходимец, едва меня завидев, удирает, как мышь от кота?

Цуй Ян и сам не знал, почему Хуа Гудо вечно бежит от У Мосюаня. У них же столько общего: интересы, взгляды на жизнь, даже упрямство. Оба поносили друг друга на чем свет стоит, но втайне дорожили этой дружбой.

В прошлом году У Мосюань сильно занемог. Хуа Гудо в то время был в Западном крае, но, получив весть из лавки Чжэньпиньцзай, мчался назад день и ночь, а потом неделями не отходил от его постели. Как только У Мосюань пошел на поправку, Хуа Гудо рухнул от истощения. Цуй Ян тогда не на шутку перепугался: если сам божественный лекарь занемог, то кто же его вылечит?

К счастью, всё обошлось. Хуа Гудо проспал несколько дней и пришел в себя. Но стоило ему открыть глаза, как У Мосюань, сам едва живой, перебрался к нему и тоже сидел рядом несколько суток. Они проболели на пару полмесяца, и Цуй Ян надеялся, что это их сблизит. Но нет — едва лекарь окреп, как тут же дал деру.

Цуй Яну очень хотелось спросить: «Да что с вами обоими не так?», но в такие дела лезть не стоило. Оставалось только ублажать У Мосюаня вкусной едой.

— Ладно, не будем об этом мерзавце, — У Мосюань заметно повеселел после нескольких порций деликатесов. Он с усмешкой посмотрел на Цуй Яна: — Я видел его сегодня. А парень-то возмужал, хорош собой.

Цуй Ян понял, что речь о Лу Фэне. Видимо, они столкнулись, когда Лу Фэн уходил, а У Мосюань только приехал. У Мосюань видел его еще тогда, когда тот привозил камень.

Слышать похвалу от такого взыскательного человека было приятно. Цуй Ян опустил голову, пряча улыбку.

Вдруг У Мосюань подался вперед и прищурился:

— Такой статный малый... даже мне любо смотреть, а уж деревенские девки и вовсе, небось, глаз не сводят?

Цуй Ян замер.

<http://bllate.org/book/17486/1712543>