Налепленные цзяоцзы, бережно укрытые марлей, одну за другой выносили на гумно. Там уже ждали огромные железные котлы, над которыми клубился густой белый пар, окутывая всё вокруг ореолом сказочности. В этой белесой дымке бабушка и дедушка Цинь словно помолодели: они выпрямились, а глубокие морщины на лицах разгладились.

Первые порции горячих, дышащих жаром пельменей — по три-пять штук на миску — раздавали всем желающим, чтобы люди могли утолить первый голод и распробовать вкус. Все счастливо улыбнулись — предвкушение настоящего пира всегда бодрит.

Бабушка Цинь зычно кликнула молодежь помогать с подачей блюд. В «добровольцы» угодили даже Цин Кэ и Чу Линь. Янь Ичжоу удалось увильнуть лишь потому, что он был занят съемкой — лишнее подтверждение тому, как важно владеть редким ремеслом.

Объектив камеры выхватывал живые моменты: вот гости дружно поднимают чарки; вот старик дрожащей рукой подносит ко рту долгожданный пельмень; вот детишки с набитыми мясом щеками сияют от восторга. Парни-официанты носились так, что пяты сверкали, а те, кому приходилось лишь вдыхать ароматы, не имея возможности присесть, в шутку скрежетали зубами от досады.

Дедушка Цинь в сопровождении Цинь Лэ и Шэнь Минляна степенно обходил столы, совершая круговой тост. Дядя Цяо разливал, а дядя Лю присматривал за запасами. Сегодня на столах было особенное вино — из дикого винограда, собранного Лэ-лэ. В него добавили «секретные ингредиенты» от Хари, так что напиток не только не дурманил голову, но и укреплял тело. Старикам пить не запрещали, но каждому на стол ставили по бутылке с напутствием:

— Это вино дядя Лю сам настаивал, на целебных травах для бодрости духа и крови. Пригубите немного!

Авторитет Божественного лекаря Лю в деревне был непререкаем. Кому спину растереть, кому банки поставить — его притирки всегда помогали лучше любых аптечных мазей. Дядя Лю вечно пропадал на вызовах, кочуя из дома в дом.

Меню сегодняшнего пира составил сам Старейшина. Помимо традиционной для Крепости семьи Цинь классики — наваристого рагу, солено-ароматного белого мяса, ребрышек, которые едят руками, и тушеной кровяной колбасы с квашеной капустой — на столах красовались изысканные блюда: Юпикоу, жареный папоротник с мясной соломкой, паровое мясо с овощем долголетия, тушеный свиной желудок с гинкго, томленая свиная рулька с красными финиками и суп из свиного сердца. Каждое из них было подобрано с учетом того, что современные люди вечно страдают от недомоганий.

Особое внимание привлекло Юпикоу — блюдо, которому, по легенде, дал имя сам император Цяньлун во время похода на юг. Когда Цинь Лэ впервые увидел процесс приготовления, он только диву дался:

— Так это же «Снег, покрывающий пятиэтажный терем»! То самое императорское блюдо!

Дядя Лю лишь усмехнулся:

— Да обычная это свинина в кожуре помело. Просто потомки, желая набить цену, выдумали это пышное название про пять этажей, чтобы выдать сельскую закуску за дворцовый деликатес.

Впрочем, тон он тут же сменил на наставительный:

— Но для осени и зимы лучше не придумаешь. И селезенку укрепит, и лишнюю влагу из организма выведет, и желудок успокоит.

Все блюда, которым дядя Лю обучил бабушку Цинь, были лечебно-диетическими. В этом и заключалась прелесть его кухни: ешь в удовольствие, а на деле — лечишься.

Работа спорилась, и вскоре столы ломились от яств. Молодые парни, помогавшие с раздачей, не выдержали пытки ароматами и оккупировали отдельный стол, устроенный для них бабушкой Цинь. Там завязалась нешуточная битва за еду. Поначалу ребята пытались строить из себя джентльменов перед сидевшими с ними девушками, но быстро поняли: те в искусстве «хватать и побольше» фору дадут любому воину. О рыцарстве забыли мгновенно. В ход пошли локти и ловкость рук.

Миски пустели в мгновение ока. Даже огромные тазы с рагу, которые бабушка наполнила с особым избытком, подчищали пышными белыми маньтоу, вымакивая остатки соуса до зеркального блеска.

Сытые и довольные, гости лениво развалились на скамьях, нежась в лучах неяркого зимнего солнца. Вокруг стоял уютный гул: звенели чашки, мужики неспешно толковали о своем, деревенском. Тихий, безмятежный полдень в маленьком поселке.

— А это что? — Ван Цзе случайно задел ногой пустую бутылку.

Люша тут же перехватил её:

— Это же то самое вино Лэ-лэ и дяди Лю! Неужели всё выпили? — Он встряхнул бутылку и разочарованно протянул: — А ну, плесните хоть по капле!

Девушки за столом поначалу скромничали:

— Нет-нет, мы не пьем.

— Ну и зря! Потом локти кусать будете, — Лэй Юн ловко выхватил вино и первым делом наполнил стакан Цзинь Бо.

Пока тот ухаживал за своей «половинкой», Чжоу Ся подсуетился и стащил бутылку:

— Это же виноградное, от него вреда нет. Девушкам вообще полезно — для цвета лица и молодости. К тому же продукты из поместья Буиюэху в три раза эффективнее обычных. Точно не хотите?

Реклама от Чжоу Ся сработала безупречно. Хао Мэн первой сдалась и подставила стакан:

— Ладно, мой кумир, наливай. Принесу себя в жертву — первой проверю, не яд ли это.

На вкус напиток оказался вовсе не терпким или горьким, как обычное вино, а скорее напоминал густой виноградный сок, и лишь легкое тепло в горле выдавало его крепость. Мужчины уже вовсю праздновали, и после «проверки» Хао Мэн две студентки тоже решились попробовать.

— Ой, а это гораздо лучше того, что я пила раньше! — воскликнула одна.

Подруга тут же легонько ткнула её в бок — мол, держи марку «невинной феи», не пались.

Бутылка опустела мгновенно, не в последнюю очередь благодаря высокому интеллекту Цзинь Бо, который незаметно, но уверенно подливал вино своей компании. Люша вытащил пробку и перевернул бутылку над стаканом:

— Реально пусто?

Чжоу Ся рассмеялся, хлопая ладонью по столу:

— Язык твой — враг твой! Кто там хвастался, что если вино кончится, он у соседей добудет? Давай, парень, действуй, не тушуйся!

Мужик сказал — мужик сделал.

— И схожу! С моим-то обаянием я без трофея не вернусь!

Спустя десять минут…

— И где добыча? — Ван Цзе приметил его еще издалека.

Люша с грохотом поставил на стол единственное завоевание — тарелку с тушеным свиным желудком с гинкго:

— Да чертовщина какая-то! Те, кто обычно к капле не прикасается, сегодня глушат это вино как не в себя! Везде одни пустые кувшины, ни капли не выпросишь!

— Ну ты и простофиля, — хохотнул Чжоу Ся. — Мало тебе авторитета Лэ-лэ, так там же еще имя дяди Лю! Он же старый травник, добавил в вино такие коренья, что оно теперь на вес золота. Все распробовали, так что и не надейся.

Хао Мэн с интересом вмешалась:

— Неужели и правда такие чудеса?

— Еще какие, — подхватил Чжоу Ся. — У Лэ-лэ всё натуральное, никакой химии или пестицидов.

И он в красках пересказал историю с лечебным молоком, которое помогает старикам от бессонницы и болей.

Цин Кэ, привыкший к миру медиа и хайпа, скептически хмыкнул:

— Звучит как грамотный прогрев. Небось, обычный маркетинг?

Ван Цзе, как верный сотрудник, тут же вступился за честь фермы:

— Никакой это не хайп! Если бы качество подкачало, никто бы у нас второй раз не купил. А у нас постоянные клиенты — старики. У кого ноги ломит, у кого спина, а после нашего молока все как огурчики. Главное — спят теперь как младенцы!

— Ого, если всё так, то это молоко — просто чудо какое-то, — Хао Мэн даже палочки отложила от любопытства.

— Какое еще чудо? — Шэнь Минлян и Цинь Лэ, закончив обход, вернулись к столу.

Минлян, услышав обрывок разговора, привычным жестом положил последний кусочек свиного желудка в тарелку Лэ-лэ и так же естественно стер каплю соуса с его губы. Юноша лишь благодарно улыбнулся ему в ответ.

Цинь Лэ, не торопясь, доел и поднял взгляд на гостей:

— Раз уж вам так интересно, не хотите ли завтра утром сами попробовать подоить корову? У нас это входит в программу экскурсии. Лучше один раз увидеть и прочувствовать.

— Главное, чтобы я твою драгоценную корову ненароком не испортила! — пошутила Хао Мэн.

Люша замахал руками:

— Обижаешь! У нас профессионалы всё покажут, индивидуальное обучение, стопроцентный результат! — Он выглядел сейчас как подозрительный тип, заманивающий ребенка конфеткой.

Чу Линь слегка заслонил собой девушку, одарив Люша взглядом истинного короля:

— Не утруждайтесь. Мы люди понятливые, с первого раза схватываем.

И, подхватив ошарашенную Хао Мэн, повел её прочь из-за стола.

— Нам тоже пора, — поднялся Цинь Лэ. Он глянул на Шэнь Минляна, чьи кончики ушей предательски покраснели от выпитого (он ведь честно принимал на себя все тосты за двоих), и шутливо пожурил: — Даже если вино полезное, нельзя же так налегать! Пойдем домой, я тебе лапши сварю.

— Я пойду фото разбирать, — спохватился Янь Ичжоу. — Постпродакшн — это святое.

— А мне статью писать, — добавил Цин Кэ. — Репутация блогера превыше всего.

— У нас тоже дела, — засобирался Цзинь Бо. — Белье на улице сохнет, надо Лэй Юна отправить собирать.

— Надо помочь бабушке прибраться, — улыбнулся Чжоу Ся и упорхнул.

— Эй, я тоже пойду! — крикнул Ван Цзе.

— Да что ж вы все разбежались! — Люша потянулся за своей тарелкой, но обнаружил, что она уже пуста. — Ах вы… А ну вернитесь! — И он бросился вдогонку за друзьями.

Две студентки, оставшись за столом, проводили их восторженными взглядами.

— Ты видела? Настоящие! Живые!

— О боже, я дождалась этого момента… Какая идеальная пара! Я сейчас просто растаю! — прошептала одна другой, пока в их глазах полыхало неистовое пламя истинных ценительниц прекрасного.

http://bllate.org/book/17507/1663140