

## Глава 32. Западные деликатесы

Когда прибыли последние гости, на кухне закипела слаженная работа. К этому дню здесь готовились загодя, прорабатывая каждую деталь будущего пиршества.

Обязанности шеф-повара взял на себя Ян Хоу — способный ученик, которого лично натаскивала Юэ-нян. О том, что ресторану жизненно необходим главный кулинар, Ло Юй вспомнил лишь после Нового года. Юэ-нян не могла вечно разрываться между домом и заведением, поэтому он поспешил к Хэ Вэйси с просьбой отыскать человека надежного и одаренного.

Хэ Вэйси, уже успевший оценить кулинарные изыски Юэ-нян, больше всего боялся утечки рецептов. Искать кого-то на стороне было рискованно и долго, а потому он призвал сына своего домашнего повара, Ян Хоу. Молодой Ян Хоу годами перенимал мастерство у отца и надеялся со временем занять его место в поместье Хэ, но судьба распорядилась иначе: хозяин отправил его на обучение к Юэ-нян.

Ян Хоу, обладавший пытливым умом и страстью к кулинарным экспериментам, ничуть не расстроился. Напротив, перспектива поработать в необычном ресторане привела его в восторг.

Вслед за ним Хэ Вэйси перевел из своей кухни еще несколько слуг, связанных контрактом о пожизненном найме. Кто-то учился готовить соусы, кто-то — жарить картофель, кто-то — управляться с заготовками. Так штат кухни был укомплектован. Опустевшие места в собственном доме он планировал восполнить, купив новых слуг у торговцев людьми. Впрочем, в последнее время он и так почти не обедал дома, предпочитая «пропадать» у Ло Юя.

Ученик оказался прилежным, и вскоре блюда Ян Хоу стали почти неотличимы от тех, что готовила сама наставница. Тем не менее, опасаясь неразберихи в день открытия, Ло Юй попросил Юэ-нян подстраховать команду в первые несколько дней.

Наплыв гостей превзошел все ожидания, но благодаря тщательной подготовке работа шла как по маслу.

Начальник уезда Лю вместе с регистратором и архивариусом расположились в отдельном кабинете под присмотром Ло Чжана, который развлекал их беседой. Вскоре вошел официант, чтобы принять заказ.

Меню ресторана западной кухни Динвэй предлагало как готовые сеты, так и отдельные позиции: закуски, супы, вторые блюда и десерты. Конечно, выбор ингредиентов в этих краях был ограничен, и Ло Юй понимал, что его версия «западной кухни» далека от оригинала, но он старался адаптировать её под местные вкусы, создавая порой весьма причудливые сочетания.

Официант кратко разъяснил правила трапезы: порционная подача, никакой общей посуды, а каждое новое блюдо подается лишь после того, как уберут предыдущее.

Первым на столах появился классический овощной салат. Перед каждым гостем поставили глубокую чашу с мелко нарезанными огурцами, морковью, сладкой кукурузой, побегами латука и яйцом. Всё это было щедро сдобрено густым соусом.

Овощи были самыми обычными, но этот загадочный соус — «салатная заправка» — преобразил их вкус. Свежее, пряное сочетание так раззадорило аппетит, что гости почувствовали еще больший голод.

Едва пустые чаши исчезли, подали суп. Ло Юй подготовил два варианта: нежный грибной крем-суп с курицей и легкий овощной отвар. Тем, кому был непривычен вкус сливок, предлагали прозрачный суп из лука, моркови, картофеля и капусты. Он сокрушался, что сейчас не сезон для томатов, иначе он непременно приготовил бы густой борщ.

Для приготовления основы супов-пюре Ло Юй даже заказал у плотника специальное устройство для измельчения овощей — прообраз механического блендера.

Вкусы разделились: консерваторы предпочли овощной бульон, а любители новизны — грибной крем-суп. Соседи переглядывались, вдыхая дразнящий сливочный аромат, и многие втайне решили, что в следующий раз обязательно попробуют именно его.

Следом за супом прибыли промежуточные закуски. В оригинале здесь полагались бы морепродукты, но в уезде Линьцзян, далеко от моря, раздобыть свежую рыбу или моллюсков было непросто. Ло Юй выкрутился, подав «ассорти фритюра»: обжаренные куриные крылышки, золотистые ломтики картофеля, луковые кольца и хрустящие кусочки курицы. Порции были крошечными, чтобы гости не насытились раньше времени.

Куриные крылья не были редкостью, но такой способ приготовления — в хрустящей панировке — оказался для всех в диковинку.

Для тех, кто не жаловал жареное, Ло Юй предусмотрел замену — свою знаменитую фирменную гусятину «лубань». Этот ход был частью хитроумного плана по продвижению основного продукта. Более того, с фасадной стороны ресторана он выделил отдельное окно для продажи закусок на вынос. Есть внутри их запрещалось, чтобы не разрушать атмосферу, но он рассудил здраво: грех пропадать такому проходному месту, не торгуя деликатесами.

Венцом обеда стало основное блюдо: свиная отбивная или куриное филе под густым соусом. Мясо, выбранное из самых нежных частей, было обжарено так, что сок оставался внутри, а сложный соус из костных бульонов и пряностей возносил вкус на небывалую высоту.

— Невероятно... — выдохнул кто-то из гостей, едва отправив первый кусочек в рот.

Насыщенный, глубокий аромат наполнил комнату. Глоток красного вина стал идеальным завершением композиции. Вина, впрочем, были местными и казались Ло Юю слишком слабыми, что навело его на мысли о создании собственной винокурни и пивоварни в будущем.

На десерт подали крошечные бисквитные пирожные со сливками и фруктами. Сладость была умеренной, а текстура — тающей. Даже те, кто считал себя равнодушным к сладкому, с сожалением смотрели на пустые тарелки: порция исчезала буквально в один миг.

Завершился обед привычным чаем. Гости, сытые и довольные, лениво переговаривались, наслаждаясь тишиной и уютом.

Начальник уезда Лю, рассыпаясь в похвалах Ло Чжаню, предрек ресторану небывалый успех. В ответ тот с улыбкой достал стопку изящно оформленных карточек.

— Это VIP-карты нашего заведения, — пояснил он, раздавая их чиновникам. — Владелец получает скидку в двенадцать процентов на любой заказ. Мы выпустили всего пятьдесят таких карт, и больше на подобных условиях выдаваться не будут.

Чиновники были польщены. Дело было даже не в экономии, а в престиже — обладать редким символом статуса было крайне приятно. Ло Чжань лишь мысленно усмехнулся: он-то знал, чья это затея. Его «маленькое сокровище» Ло Юй в маркетинге знал толк.

Пока Ло Чжань развлекал верхушку уезда, Хэ Вэйси взял на себя заботу о золотой молодежи. Ло Юй же разрывался между залами, стараясь уделить внимание каждому. Труднее всего пришлось с местными учеными-книжниками, коих набежало немало.

Поначалу те держались высокомерно. Прощупав Ло Юя и убедившись, что перед ними всего лишь «пропитанный запахом меди» купец, они принялись наставлять его на путь истинный, цитируя догмы о превосходстве учения над ремеслом. Он слушал их с самым смиренным видом, хотя в душе потешался: «Если бы я только и делал, что зубрил ваши каноны, сидели бы вы сейчас голодными».

Постепенно залы начали пустеть. Первыми откланялись чиновники, затем — гуляки. Каждому из друзей Хэ Вэйси Ло Юй вручил VIP-карту и увесистый сверток с гусятиной, закрепляя успех.

Однако группа ученых засиделась допоздна. Один из них, некий Сюцай Чжан, придя в благодушное настроение от еды и вина, потребовал бумагу и тушь, желая «оставить свой след» в истории заведения. Его спутники тут же подняли галдеж, уверяя Ло Юя, что каллиграфия мастера Чжана — это бесценный дар, который прославит ресторан.

Ло Юй смотрел на тридцатилетнего «мастера» и думал: «Раз ты такой гений, почему до сих пор не сдал экзамен на степень чужэня?»

Каллиграфия в западном интерьере смотрелась бы как седло на корове — стены и так были украшены абстрактной живописью. Но перечить книжникам было нельзя: эти люди могли уничтожить репутацию заведения одним ядовитым стихом.

— О, это великая честь! — воскликнул Ло Юй, подавая официанту знак принести принадлежности.

Пока Сюцай Чжан старательно выводил иероглифы, Ло Юй рассыпался в ответных восторгах, обещая немедленно отдать свиток в лучшую багетную мастерскую для «бережного хранения». Вручив напоследок назойливым гостям их VIP-карты, он, наконец, выпроводил их за порог.

<http://bllate.org/book/17556/1714472>