

— Когда я вернулась, никого уже не увидела, — на лице Цао-лаобань было раздражение; она, стиснув зубы, выдавила улыбку. — Какой черепаший внук натворил такую бессовестную дрянь? Я непременно изрублю его!

Сказав это, она уже собиралась броситься искать человека.

Шэнь Юй знал её нрав и боялся, что она прямо перевернёт весь задний двор резиденции правителя префектуры, поэтому поспешно удержал её и сказал:

— Подожди! Мы ещё не знаем, кто этот человек. Даже если найдём, у нас нет доказательств. Если опрометчиво пойдём выяснять отношения, тот человек всё равно не признается, а может ещё и ударить граблями в обратную сторону - сказать, что мы его оклеветали.

— Не обязательно, — вдруг сказал Сюй Гуань. — Не обязательно, что доказательств нет. Вещественных доказательств нет, но, возможно, есть свидетели.

Стоило Сюй Гуаню сказать это, как все поняли. Их кухня была последней. Кроме них четверых, никто специально не стал бы приходить сюда. Так что если кто-то пришёл, среди нескольких десятков людей на заднем дворе неужели ни один не видел?

Но и свидетеля найти было трудно. Эти люди с ними были незнакомы, а тот, кого они знали, находился с ними в тонких, сложных отношениях. Меньше дел - меньше бед; с чего бы другим ради них обижать кого-то и выступать свидетелем?

Тот человек, скорее всего, именно об этом и подумал, потому и осмелился действовать. Мало того, что поймать его нельзя, так ещё и цель - не дать им приготовить чанфэнь - уже достигнута.

Чжоу Сяолэ всё это время молчал. С подобным он уже не раз сталкивался в прежней жизни, когда занимался чанфэнем. То в только что открывшейся лавке с чанфэнем его непонятно с чего обвиняли в поддельном мясе и поддельной фэни, то по утрам перед дверью лавки то и дело оказывался мусор, разбросанный по земле, то, в конце концов, тот пожар перед смертью.

В этот миг он всё ещё сохранял спокойствие. Этого человека он непременно найдёт, но сейчас первым делом нужно было решить проблему с приготовлением чанфэня. Замачивать рис заново времени не хватит. Поднять этот смешавшийся с землёй рис и очистить его тоже было бы огромной работой. Тем более если люди узнают, что они использовали испачканный рис для чанфэня, который должен есть правитель префектуры, и это разойдётся наружу, их репутации, боюсь, конец. А может, правитель префектуры ещё и пригласит их «попить чаю».

Чжоу Сяолэ перешагнул через лужу риса и заодно поднял деревянное ведро. Стоило

радоваться уже тому, что тот человек успел опрокинуть только одно ведро, стоявшее ближе к дверям.

Чжоу Сяолэ предположил, что, когда тот человек толкал ведро, должно быть, что-то случилось, поэтому он успел опрокинуть лишь одно. Иначе не было причины оставлять второе. Чжоу Сяолэ внимательно осмотрел оставшееся ведро, но не заметил никаких проблем. Ради безопасности он всё же решил полностью заменить воду.

— Подожди, — Цао-лаобань подошла ближе, затем достала из-за пазухи тканевый свёрток. Когда она развернула ткань, внутри лежало несколько серебряных игл.

Она вытащила одну, проверила воду - серебряная игла не изменилась.

— В это ведро яд не подсыпали, можно использовать.

Шэнь Юй спросил:

— Одного ведра ещё хватит?

— Если по прежнему плану, не очень... — честно сказал Чжоу Сяолэ.

Ведро было небольшим: из одного выходило примерно тридцать порций чанфэня. На пир пришло около пятидесяти человек, а теперь целое ведро опрокинули, и оставшегося явно не хватало.

— Что случилось? Подача блюд уже началась, почему вы ещё не приступили?

Пока четверо молча обдумывали способ, подошёл управляющий Цай. В других кухнях уже начали выносить блюда, а в этой последней кухне даже дым почти не поднимался.

Кто бы знал: подойдя, он увидел, что все четверо стоят и молчат. При виде такой сцены управляющий Цай испугался, что случилась ошибка, и поспешно подошёл спросить. Но ещё до того, как кто-то успел ответить, он уже увидел на земле рис, который не успели убрать. Белый рис смешался с грязным песком и землёй. Управляющий Цай вскрикнул:

— Что с этим рисом?

Шэнь Юй сказал:

— Управляющий Цай, мы тоже хотели бы знать, что случилось. Мы четверо только что ушли к каменной мельнице, а когда вернулись, всё уже стало таким.

Управляющий Цай спросил:

— Вы видели, кто это сделал?

Четверо покачали головами. Управляющий Цай служил в резиденции правителя префектуры уже несколько десятков лет и насмотрелся на подобные грязные дела. Стоило мыслям повернуться, как он понял: кто-то тайком ставит им палки в колеса. Возможно, он даже догадывался, кто это сделал.

Только управляющий Цай не был ни роднёй, ни близким человеком для Чжоу Сяолэ и остальных троих, поэтому, даже если в сердце у него уже появились догадки, он не собирался говорить им.

Он сказал:

— Об этом деле поговорим потом. Сейчас главное - подать блюда. Прощальный пир уже начался, сначала приготовьте чанфэнь.

Глядя на груды риса на земле, управляющий Цай всё же неуверенно переспросил:

— Чанфэнь ещё можно сделать?

— Можно.

Все посмотрели на Чжоу Сяолэ, и Чжоу Сяолэ сказал:

— Управляющий Цай, будьте спокойны. Чанфэнь подадут вовремя, задержки не будет.

Когда управляющий Цай ушёл, Сюй Гуань спросил:

— Лэ-гэр уже придумал способ?

Шэнь Юй сказал:

— Если не выходит, не надо себя вынуждать. Сейчас ещё успеем сварить котёл белого риса. С моим родственником я сам разберусь.

Чжоу Сяолэ сказал:

— Старший брат Шэнь, не беспокойтесь. Раз я сказал, что можно, значит, можно.

Цао-лаобань не понимала в готовке, и на кухне помочь ничем не могла, зато в поимке людей она была мастером. Этого проклятого черепашьего внука обязательно надо было вытащить наружу.

Она подумала и сказала:

— Я пойду разведая другие кухни.

Раз у Чжоу Сяолэ уже был способ решения, дело продолжалось дальше. Сюй Гуань снова пошёл молоть рисовую массу. Шэнь Юю делать было нечего, и он отправился во двор вместе с Цао-лаобань: Цао-лаобань скрытно пошла по крышам, а он принялся ходить туда-сюда, открыто расспрашивая.

Сюй Гуань принёс обратно оставшееся ведро смолотой рисовой массы. Чжоу Сяолэ уже подготовил всё остальное и только ждал, когда принесут массу, чтобы можно было готовить фэнь на пару.

Перед тем как начинать, Чжоу Сяолэ спросил:

— Сюй Гуань, как у тебя с работой ножом?

Сюй Гуань помолчал немного и сказал:

— Должно быть, сносно.

Сюй Гуань всегда в словах оставлял три доли про запас: если он говорил «должно быть, сносно», значит, на деле было очень неплохо.

Чжоу Сяолэ выдохнул с облегчением. Если у Сюй Гуаня неплохо с ножом, то резьбой для украшения они смогут заняться вдвоём, и так дело пойдёт быстрее. Прежде, когда он сказал, что сможет приготовить, на самом деле уверенности в сердце у него было лишь восемь долей. Сделать-то можно, просто времени слишком мало.

Чжоу Сяолэ подумал: вот бы перенести сюда время из промежутка между подачами блюд.

Он сказал:

— Здесь много пекинской капусты. Для чанфэня нам нужны только листья, а стебли как раз можно использовать для оформления тарелки. Рисовой массы не хватает, но мы можем сделать блюдо изящным: меньше по количеству, зато тоньше по виду.

Обычно, готовя чанфэнь, используют два бамбуковых сита: одно - для мяса и яйца, другое - для зелени. Но сейчас рисовой массы не хватало, поэтому можно было изменить способ и готовить только на одном сите. Большим бамбуковым ситом сделать один слой - так рисовой массы уйдёт меньше. Количество будет немного, и смотреться это будет не слишком красиво, но если добавить оформление и резные украшения, тогда другое дело.

Вообще-то это был подход для главных блюд. Основную еду редко оформляли особо; даже если выкладывали красиво, то просто аккуратно и по правилам. Где это видано, чтобы для основного блюда ещё специально делали резные украшения?

Конечно, одной резьбы было недостаточно. Чжоу Сяолэ вспомнил из прежней жизни изысканные блюда, которые ел в западных ресторанах: каждое блюдо - крошечная порция, за два-три укуса можно закончить. Но каждое из них словно было произведением искусства. В нём использовали плотность и пустоту, размеры, контраст и разные приёмы, превращая простой продукт в картину.

Хорош ли вкус - это ещё вопрос, но один только вид уже заставлял почувствовать: блюдо необыкновенное. В полной мере воплощалась творческая идея: меньшее и есть большее.

Этим умениям Чжоу Сяолэ тоже должен был благодарить своего мастера. Его мастер одинаково блистал и в китайской, и в западной кухне: не было того, чего он не умел, было только то, чего он не любил. Когда Чжоу Сяолэ только начал учиться у него, мастер часто его «затруднял»: стоило приготовить что-то плохо и приходилось доедать всё блюдо до конца, не доешь - не уйдёшь. Только если получалось хорошо, мастер выносил блюдо другим на пробу. Поэтому в самом начале учёбы Чжоу Сяолэ немало располнел.

К счастью, потом в подростковом возрасте он вытянулся: сколько ни ел, не прибавлял, а, наоборот, худел. К тому же его поварское мастерство стремительно росло, больше не приходилось доедать испорченные блюда, а ещё он часто ходил играть в баскетбол, и постепенно снова похудел.

Чжоу Сяолэ получил истинную передачу от мастера и знал немало разных кухонь, просто в конце концов выбрал открыть лавку фэнь. Каждую тарелку чанфэня он оформлял по-разному, а это требовало огромных душевных сил. На прощальном пиру было несколько десятков человек; одной только мысли о том, какие картины придумать, уже хватало, чтобы заболела голова, не говоря о том, что для каждой порции у него была только одна возможность выложить блюдо и провести соусом.

Дух был напряжён до предела. Сюй Гуань рядом вырезал украшения, а Чжоу Сяолэ сосредоточенно готовил фэнь на пару и оформлял тарелки. Как только одна порция была готова, служанка, подававшая блюда, сразу уносила её. И каждый раз служанка получала чанфэнь с новым рисунком. После нескольких подач в её сердце даже зародилось любопытство: а какой будет следующая порция?

Такой вопрос появился не только в сердце служанки, подававшей блюда, но и в сердцах всех

присутствующих на пиру. Кто-то даже стал заключать на это пари: какой цветок будет вырезан на следующей порции, какой узор будет нарисован соусом. На прощальном пиру, где атмосфера была натянута как тетива, этот маленький чанфэнь немного смягчил напряжение.

Только когда последнюю порцию чанфэня унесли, туго натянутая струна в душе Чжоу Сяолэ наконец слегка ослабла. К этому времени небо уже полностью потемнело. Оживление из переднего зала доносилось в задний двор, а суета в самом заднем дворе уже закончилась. Люди вышли во двор; кто-то собирался кружками, кто-то ел, кто-то разговаривал, кто-то курил.

Цао-лаобань и Шэнь Юй, которых не было видно весь вечер, вернулись как раз в это время. Сегодня ночью они всё ещё не могли уйти. Чжоу Сяолэ приготовил ужин из тех продуктов, что были под рукой, и, увидев, что эти двое вернулись, как раз можно было садиться есть.

Чжоу Сяолэ спросил:

— Ну как? Есть зацепки?

Шэнь Юй сказал:

— Когда я ходил вокруг, все работали в своих кухнях. Боялся спугнуть змею, ударив по траве, так что расспрашивать людей было неудобно. Но я заметил одного помощника повара из «Чжэньпиньгэ»: он то и дело выходил побродить.

Чжоу Сяолэ спросил:

— «Чжэньпиньгэ»?

Шэнь Юй кивнул:

— Да. Но этот человек каждый раз доходил только до кухни рядом с нашей, а потом поворачивал обратно. Я следил за ним весь день, но так и не увидел, чтобы он что-то сделал.

Этот человек был немного подозрителен. Возможно, он наблюдал. Замоченный Чжоу Сяолэ рис был опрокинут; возможно, тому, кто это сделал, казалось, что после этого Чжоу Сяолэ уже не сможет приготовить чанфэнь. Но Чжоу Сяолэ всё равно успел всё сделать вовремя.

Как именно Чжоу Сяолэ сумел закончить, они не могли не хотеть узнать. А раз хотели узнать, то вполне могли послать человека притвориться, будто он просто прохаживается, и тайком понаблюдать.

Только зачем «Чжэньпиньгэ» так поступать?

«Чжэньпиньгэ» был большим рестораном, знаменитым не только в Циннане, но даже во всех трёх городах Крайнего Юга. Не было никакой нужды впиваться глазами в придорожный лоток с чанфэнем. К тому же на этом прощальном пиру, независимо от того, с какими целями пришли гости, главные блюда были самым важным в застолье. Следить за одной порцией основного блюда действительно не имело смысла.

Цао-лаобань спросила:

— У вас с этими ресторанами были какие-то трения?

Чжоу Сяолэ и Сюй Гуань переглянулись и оба увидели в глазах друг друга сомнение.

Чжоу Сяолэ сказал:

— Нет. Прежде я слышал только о «Жуисюане», а об остальных ресторанах узнал уже потом.

Чжоу Сяолэ никогда не выезжал за пределы городка Юннань. А если отсчитать ещё дальше назад, он вообще был дурачком и даже из деревни не выходил. При таком положении откуда у него могла появиться возможность задеть эти большие рестораны?

Цао-лаобань сказала:

— У нас ещё целая ночь, чтобы вытащить того, кто стоит за этой пакостью. Не спешите.

Сюй Гуань спросил:

— Цао-лаобань, когда вы только что ходили разведать, не заметили ничего необычного?

Цао-лаобань покачала головой:

— Наверное, я как раз попала на время подачи блюд. Все были заняты готовкой, никого странного не увидела.

Сюй Гуань сказал:

— На самом деле нам нет необходимости самим идти ловить.

Оставшиеся трое разом посмотрели на него. Сюй Гуань повернул голову к Чжоу Сяолэ, чтобы смягчить давление собравшихся на нём взглядов.

— Чанфэнь Лэ-гэра не пострадал, и, судя по словам управляющего Цая, даже получил хорошие отзывы. План того человека не удался, он точно не сдастся так легко.

Чжоу Сяолэ сказал:

— Ты хочешь сказать, что сегодня ночью они ещё что-то предпримут?

Шэнь Юй дважды провёл рукой по подбородку и сказал:

— Но на пиру мы уже больше не нужны. У них ведь не будет возможности снова прийти и что-нибудь испортить?

— Возможно, — Чжоу Сяолэ продолжил мысль Сюй Гуаня, — возможно, если они решатся на больший риск, то прямо испортят репутацию чанфэня.

<http://bllate.org/book/17639/1752252>