

Ли Шуянь хотела добавить что-то еще, но Цзян Тинчжоу вовремя остановил её жестом.

— Я куплю один окорок, прямо сейчас переведу тебе деньги. Как раз недавно говорил другу, что не прочь съесть хорошего хамона. Как получишь перевод, первым делом оплати аренду склада у транспортной компании, — сказал Цзян Тинчжоу. — И не нужно так на меня смотреть. Я не спаситель человечества, а обычный пенсионер, который просто терпеть не может лишних хлопот. Возьми себя в руки, продай сначала часы, а там видно будет.

«Ролексы» — товар ходовой, сбыть их труда не составит. Чжоу Лифэн послушно кивнула, утерла слезы и вышла.

— Почему ты не позволяешь мне помочь? — недоумевала Ли Шуянь. — Ведь ясно же, что Лу Цзяхэ делает это назло тебе. Знаю, наша семья Ли уступает Лу в богатстве, но для меня эта сумма — сущая мелочь.

— Тебе эти окорока ни к чему, — возразил Цзян Тинчжоу. — Незачем тратить. Не вмешивайся, возвращайся к своим делам.

Конечно, он знал людей, способных выложить круглую сумму за качественный вяленый окорок. Помимо Ли Шуянь, среди постоянных гостей «Императорского пира» хватало богачей, умевших отличить хороший продукт от ширпотреба. Вот только без повода они покупать его не стали бы.

Состоятельные люди редко обедают дома. Просить их выкупить окорок за несколько тысяч юаней просто по знакомству означало бы поставить в неловкое положение. Цзян Тинчжоу не любил оставаться в долгу.

— Ну уж нет, я никуда не уйду, — упрямо заявила Ли Шуянь.

Они застыли в негласном противостоянии. Ли Шуянь надеялась, что Цзян Тинчжоу начнет лихорадочно искать выход, но он вел себя так, словно ничего не произошло. Он просто повернулся и принялся разглядывать свой дворик.

— И на что ты там смотришь? Там же пустошь голая, — вздохнула Ли Шуянь, наблюдая за ним из гостиной. — Пока всё не уладится, я не успокоюсь.

Цзян Тинчжоу и без того ломал голову над тем, почему не прорастают семена. Из-за сегодняшней суматохи он так и не успел расспросить мастера Чжу. Главная проблема оставалась нерешенной, а тут еще Ли Шуянь со своим «пустошь голая». Он молча поднял на неё глаза, полные негою укора.

— Посмотри телевизор. Или в телефоне позалипай, — попросил он. — Только помолчи немного, ладно?

— Мог бы ответить и помягче, — надулась Ли Шуянь. — Ну позволь мне помочь! Считаю, что мне просто некуда девать деньги, идет?

— Если ты вмешешься, станет только хуже.

— Друзья — это не обуза!

Спорить с ней Цзян Тинчжоу не хотелось, поэтому он просто пропустил её слова мимо ушей.

Пока они препирались, курьер доставил оплаченный им окорок.

Логистическая служба, специализирующаяся на перевозке и хранении элитных деликатесов, принадлежала одному из дочерних брендов «Логистической группы Лу». Сервис у них был отлажен до мелочей: вежливый доставщик в аккуратной униформе без лишних слов занес тяжелую ношу на кухню.

Разумеется, и тарифы у компании кусались.

Проходя мимо хозяина, курьер с профессиональной, выверенной улыбкой вручил ему брошюру — фирменное руководство по домашнему хранению и приготовлению вяленого мяса — и вежливо попросил поставить высшую оценку в приложении.

На груди курьера красовался логотип: игривая, выпрыгивающая из воды рыбка. Бренд назывался «Экспресс-доставка Чжоуй». Мало кто знал, но этот рисунок когда-то выбрал сам Цзян Тинчжоу.

Этот проект Лу Байюй запустил пару лет назад. Цзян Тинчжоу отлично помнил, как папка с бизнес-планом валялась на журнальном столике в «Сияющей звезде». Лу Байюй тогда предложил ему выбрать один из двух вариантов логотипа, и Цзян Тинчжоу ткнул пальцем в рыбку.

Ему показалось, что она выглядит живее и ярче, ассоциируясь со свежестью продуктов, что идеально подходило для бренда доставки.

— Хорошо, пусть будет по-твоему, — улыбнулся тогда Лу Байюй. — Выбираем её.

Так эмблема закрепилась за проектом, в который семья Лу вложила колоссальные средства. Говорили, что и созвучное названию слово «Чжоу» Лу Байюй выбрал из-за имени А-Чжоу.

Сегодня дочерняя компания благодаря безупречному сервису контролировала более восьмидесяти процентов рынка в своем сегменте, став яркой вехой в блестящем резюме молодого господина Лу.

Цзян Тинчжоу достаточно было сделать лишь один шаг назад, чтобы вернуть себе беззаботную жизнь баловня судьбы, способного одним движением пальца вершить чужие дела. Он мог бы греться в лучах чужой славы и не забивать себе голову мелкими неурядицами.

Лу Байюй действительно мог решить любую его проблему по щелчку пальцев.

Когда Лу Байюй в прошлый раз приезжал сюда, он решил, что Тинчжоу просто хочет временно отдохнуть, и предложил купить ему хороший участок земли. Уже на следующий день на пороге появился один из личных секретарей молодого господина с целой стопкой готовых предложений на выбор. Цзян Тинчжоу тогда выставил его за дверь.

Даже если забыть о роскошных наделах стоимостью в десятки миллионов, оставалось подаренное кольцо с сапфиром. Тинчжоу пытался вернуть его через того самого секретаря, но несчастный взмолился о пощаде: мол, если он вернется с невыполненным поручением да еще и с кольцом в кармане, его уволят в тот же день.

Цзян Тинчжоу не хотелось ломать карьеру простому наемному работнику, поэтому кольцо так и осталось лежать в доме.

А ведь это было настоящее старинное сокровище, куда ценнее той чаши за пять миллионов. Тянь Хуэй позже отыскала информацию об аукционе: эстимейт составлял целых двенадцать миллионов юаней. Этой суммы с лихвой хватило бы, чтобы закрыть все долги Чжоу Лифэн.

Лу Байюй никогда не интересовался судьбой своих подарков. Продай Тинчжоу это кольцо, он бы лишь пожал плечами: «Раз не понравилось, купим другое, получше».

Но они расстались.

И даже теперь Цзян Тинчжоу ни на секунду не раскаивался в своем решении. Он не желал жить на чужие подачки.

Наблюдая за тем, как Тинчжоу переходит из двора в кухню, Ли Шуянь не выдержала:

— Ты что собрался делать?

— Обед, — лаконично отозвался Цзян Тинчжоу.

У Ли Шуянь челюсть едва не отвисла от изумления. Какое хладнокровие! Столкнувшись с подобными неприятностями, нормальный человек и куска в горло впихнуть бы не смог, а у него всё по расписанию.

Но привычный уклад жизни Цзян Тинчжоу не могла нарушить ни одна невзгода. Наступило

время обеда, а приготовление хорошего окорока требует терпения. Тщательно зачистив мясо, он взял тяжелый поварской нож и точным, уверенным движением отсек переднюю часть кости.

Сезон весеннего бамбука подходил к концу — лучшего компаньона для соленого окорока не сыскать. Мешкать было нельзя.

Цзян Тинчжоу прекрасно понимал: все эти якобы «свободные» и заманчивые пути отступления, которые ему навязывали, на деле оборачивались жестким выбором без выбора. Простая миска горячей еды с ароматной ветчиной казалась ему куда более реальной и честной штукой.

Если Лу Цзяхэ думал, что сможет запугать его подобными пакостями, то он крупно просчитался.

— Если не спешишь, оставайся обедать, — предложил Цзян Тинчжоу. — Сегодня еды будет вдоволь.

Отборный окорок по форме напоминал традиционную лютню-пипу. Снаружи он был покрыт слоем благородной плесени, но под ней скрывалась нежнейшая текстура. Прослойки жира отливали чистым янтарем, а срез обнажал сочную, розовато-красную, словно лепестки роз, мякоть, источающую глубокий пряный аромат.

Рецепт «Весеннего горшочка свежести», который он разработал ранее для сети ресторанов, на самом деле был довольно простым, даже грубоватым. Его легко могли освоить повара любого филиала, сохраняя стабильный уровень качества. Но если подходить к делу с истинным мастерством, приготовление хамона превращалось в целую науку.

Каждая часть окорока имела свое название: «нижняя», «средняя», «корона», «золотая монета» и «копытце». Каждая требовала своего подхода — что-то шло на жарку, что-то томилось на пару или шло в наваристый бульон. Это был настоящий экзамен для шеф-повара.

Ли Шуянь никак не могла взять в толк, что у него на уме, но вскоре из кухни поплыл такой упоительный аромат, что все вопросы отпали сами собой.

Она невольно потянула носом. На плиту водрузили глиняный горшок, в котором лениво булькал суп, окруженный мисочками с подготовленными ингредиентами.

Рядом тихо гудел духовой шкаф. Ли Шуянь изначально не испытывала голода. Она сидела в гостинной исключительно из принципа — развернула ноутбук, решив заняться делами прямо отсюда, но теперь у неё предательски заурчало в животе.

Тут раздался тихий щелчок таймера духовки. Надев плотные прихватки, Цзян Тинчжоу достал

противень с золотистыми, пышущими жаром юньнаньскими лунными пряниками с ветчиной.

Он выложил два ароматных круглых пирожка в пиалу и протянул госте:

— Угощайся. Меньше слов — больше дела.

Начинку он доработал сам, сделав её менее жирной и приторной, а в дополнение заварил чайник цветочного чая с хризантемой, чтобы сбалансировать вкус.

Ли Шуянь, уверявшая, что сыта, жадно откусила кусочек и тут же обожглась. Забавно приоткрыв рот и часто дыша, она упрямо отказывалась выпустить лакомство, пока оно немного не остыло, и лишь затем проглотила.

Боже, какая вкуснотища!

Не в силах оторваться от еды, она следом за Тинчжоу зашла на кухню.

«Нижняя» часть окорока, нарезанная тончайшими слайсами, уже шкворчала на сковороде в компании сочных лесных грибов. В соседней кастрюле томилась «корона» — сочные кубики мраморного мяса с прожилками нежного жира варились вместе со свежим зеленым горошком и рисом.

Сегодня Цзян Тинчжоу специально растопил дровяную печь. Когда он приподнял тяжелую крышку и поворошил рис лопаткой, снизу обнаружилась восхитительная, хрустящая золотистая корочка. Обед складывался идеальный: густой суп, основное блюдо, ароматный гарнир и десерт. Поскольку вкус вяленой ветчины был весьма насыщенным, в качестве освежающего штриха Тинчжоу приготовил легкий салат из битых огурцов с чесноком.

Окно его кухни выходило прямо на невысокую ограду. Стоило ему снять очередную крышку, как над забором показалась макушка. Соседка, не выдержав пытки ароматами, приставила стремянку и заглянула во двор.

— Сяо Цзян! — приветливо окликнула она его. — Ну и запах! Что за шедевр ты там опять готовишь?

Этой соседкой оказалась тётушка Дэн — владелица лавки на Утреннем рынке, торгующая знаменитыми юнцинскими слоеными лепешками. За последние дни они успели немного свести знакомство.

В этот тихий уголок у подножия горы Гуаньинь редко заселялись чужаки. Местные быстро прознали, что в одном из старых домов обосновался непростой молодой человек. К нему то и дело навевались приличные гости, а главное — от его кухни исходило такое благоухание, что слюнки текли у всей округи.

— Тётушка Дэн, — улыбнулся Цзян Тинчжоу. — Я тут малость не рассчитал с объемами. Хотите попробовать?

У тётушки Дэн мгновенно загорелись глаза, хотя для приличия она все же пожеманничала:

— Ой, да ну что ты... Неудобно как-то, объедаю тебя.

При этом она с удивительной прытью протянула через забор глубокую эмалированную миску. Цзян Тинчжоу щедро наполнил её каждым из приготовленных блюд.

Целый свиной окорок — штука монументальная, так что готовил он с размахом. Спустя пару минут тётушка Дэн в долгу не осталась и передала в ответ увесистый пакет со свежими, хрустящими дынями сорта «козы рожки».

— Это наша соседка, хозяйка пекарни, — пояснил Цзян Тинчжоу изумленной Ли Шуянь. — Приятная женщина, заходила познакомиться на днях.

— Надо же, какое совпадение, — улыбнулась Ли Шуянь.

В этот момент входная дверь скрипнула, и на пороге показалась новая гостья.

— Брат Цзян! — с порога закричала Тянь Хуэй. — Что у тебя тут за пир горой? Я этот божественный аромат еще на улице учуяла! Как хорошо, что ты меня позвал, у меня аж скулы свело от голода!

Тянь Хуэй в последнее время буквально жила на работе, разгребая бесконечные завалы. Сегодня выдался единственный законный выходной, который она планировала провести пластом в постели. Но стоило Тинчжоу прислать приглашение на обед, как сонливость сняло рукой — упустить шанс отведать его стряпню она просто не могла.

Заметив в гостиную незнакомку, Тянь Хуэй с любопытством перевела взгляд на хозяина:

— Брат Цзян, это твоя подруга?

— Да, — подтвердил Тинчжоу.

Короткое «да» явно польстило Ли Шуянь, а непосредственная Тянь Хуэй тут же обезоружила её искренним комплиментом: «Какая красавица!»

Цзян Тинчжоу всучил новоприбывшей теплый лунный пряник и выставил обеих девушек из кухни, чтобы не мешали у плиты. Тянь Хуэй с наслаждением впилась зубами в тонкое слоеное

тесто, исходившее мясным соком, и, жуя, заговорщицки зашептала с Ли Шуянь.

Зачем Тинчжоу, живущему одному, понадобилось покупать целый окорок? Тут явно крылась какая-то тайна.

Ли Шуянь вкратце обрисовала ей ситуацию. Не успела она дойти до финала, как Тянь Хуэй понимающе закивала:

— Он всегда такой. Вечно строит из себя сурового и равнодушного, еще со школы так повелось. А на деле никогда не пройдет мимо чужой беды.

В истории с Чжоу Лифэн он ведь мог просто остаться в стороне. Закрой дверь — и никто бы слова не пикнул.

Но даже Лу Цзяхэ, который при каждой встрече затевал с Тинчжоу перепалку, подсознательно знал: тот не бросит женщину в беде.

— Вот именно! — согласилась Ли Шуянь. — Характер у него — золото под суровой броней.

Правда, вырученные за часы деньги решали лишь сиюминутную проблему. Цзян Тинчжоу не мог вечно тащить на себе всю семью Чжоу.

Пока девушки шептались в гостиной, Тинчжоу закончил колдовать у плиты. Вскоре обеденный стол украсили дымящиеся, невероятно аппетитные блюда.

— А где Сяопин? — поинтересовалась Ли Шуянь, оглядываясь.

— У него занятия в университете, вырваться не смог, — ответил Цзян Тинчжоу. — Но я отправлю ему часть обеда.

Несмотря на то, что щедрая порция уже ушла соседке, еды оставалось слишком много. Цзян Тинчжоу разложил ароматное мясо, суп и рис по глубоким контейнерам, оставив дома лишь легкие битые огурцы, и вызвал курьера на авто. Через полтора часа горячий домашний обед должен был прибыть прямиком к дверям общежития Ань Сяопина в Университете Дунцзян.

В этот момент вернулась запыхавшаяся Чжоу Лифэн. Продажа «Ролексов» прошла успешно: получив на руки сто тысяч юаней, она сразу оплатила счета в больнице, и на душе у неё наконец отлегло.

Ради спасения собственного ребенка она была готова на любые трудности.

Женщина пришла лишь для того, чтобы заверить Цзян Тинчжоу: она не станет его обузой. Она разобьется в лепешку, но найдет оптовых закупщиков для оставшихся окороков, а эти сто тысяч обязательно вернет до последнего юаня.

Когда она вошла, еда как раз стояла на столе. Выслушав её сбивчивые заверения, Тинчжоу жестом пригласил её присесть:

— Сначала поешь. Ты ведь последние дни маковой росинки во рту не держала. Все разговоры — потом, лишняя тарелка у меня найдется.

В его личном кодексе обед по расписанию был законом, не знающим исключений.

Такая разношерстная компания за одним столом выглядела удивительно, но потрясающий вкус блюд заставил всех позабыть о тревогах.

Тянь Хуэй еще с прошлого разговора грезил о «Весеннем горшочке свежести», но реальность превзошла все её ожидания.

Томленая в глиняном горшочке ветчина отдала бульону все соки, сделав его насыщенным и молочно-белым. Хрустящие побеги бамбука и нежная соевая спаржа-фучжу напитались этим наваристым бульоном до предела. Рис с ветчиной радовал хрустящей припеченной корочкой на дне, а сладкий зеленый горошек разварился до кремовой мягкости. Растопившийся жир окутал каждую рисинку, сделав их глянцевыми и рассыпчатыми. Ну а жареный окорок со свежими лесными грибами получился настолько пикантным и ароматным, что от удовольствия можно было язык проглотить.

Настой хризантемы приятно освежал нёбо, битые огурцы отлично справлялись с излишней сытностью мяса, а хрустящие сладкие дыни от соседки стали идеальным завершением трапезы. Этот обед смыл всю дневную усталость, оставив после себя лишь блаженную сытость.

Чжоу Лифэн была потрясена больше всех. Технология приготовления казалась ей до боли знакомой, но в исполнении Цзян Тинчжоу те же самые ингредиенты заиграли совершенно иными красками. Идеальный баланс специй, выверенный температурный режим — Тинчжоу сумел раскрыть благородный, глубокий аромат ферментированного мяса на максимум.

— Надо же... — прошептала она с благоговением. — Не думала, что наш окорок может быть настолько вкусным.

Тянь Хуэй от удивления чуть ложку не выронила:

— Погодите, вы что, никогда не пробовали собственный продукт?

Ей показалось, что на лице Чжоу Лифэн удивления было едва ли не больше, чем на их



собственных.

— Откуда у нас такие деньги? — грустно улыбнулась Чжоу Лифэн. — Окорока дорогие, их продавать надо. Для себя мы брали что подешевле, попроще. Съешь один такой кусок — считай, лишишься нескольких тысяч юаней прибыли. Нельзя нам так шиковать.

Только сегодня, за чужим столом, она впервые попробовала плод своего многолетнего труда и наконец осознала, почему ценители готовы платить за него столь высокую цену.

Аромат устроенного Тинчжоу пира был настолько силен, что тётушка Дэн вскоре не выдержала и снова постучала в калитку — разузнать секрет приготовления.

Вяленое мясо — частый гость на столах местных жителей, удивить им кого-то трудно, но этот вкус превосходил любые ожидания. Услышав, что все дело в исключительном качестве сырья, тётушка Дэн заглянула на кухню и придирчиво осмотрела оставшийся кусок окорока, оценивая мраморный рисунок среза.

Как человек, знающий толк в хороших продуктах, она тут же, без лишних торгов, выкупила у Чжоу Лифэн целый окорок. Пусть это была всего одна продажа, но в измученных глазах женщины впервые затеплился огонек надежды.

Искренне поблагодарив покупательницу, Чжоу Лифэн обвела взглядом дворик Цзян Тинчжоу.

Придя сюда в первый раз, она из-за переживаний ничего вокруг не замечала, но теперь, успокоившись, сразу усмотрела непорядок.

— Господин Цзян, — окликнула она хозяина дома. — Вы ведь раньше никогда не занимались огородом, верно? То, что рассада томатов так рано зацвела, — плохой знак. Эту завязь нужно немедленно оборвать.

Она указала аккуратно на те кустики, которыми Тинчжоу втайне гордился.

Цзян Тинчжоу подошел ближе, недоумевая:

— Почему?

— Взгляните сами: стебель совсем крошечный, куст еще в силу не вошел, а уже цветет, — объяснила Чжоу Лифэн. — Наверное, переборщили с удобрениями. Раннее цветение до добра не доводит. Растение потратит все силы, а плоды завяжутся мелкие и уродливые.

— И на соседних кустах тоже надо оборвать первые бутоны, — показала она наглядно. — Томатам нужно дать вытянуться хотя бы вот до такой высоты. Да и потом, если завязей будет

слишком много, лишние цветы придется удалять. Только так можно получить крупные, сочные плоды.

Цзян Тинчжоу слушал её затаив дыхание. До этого момента он искренне считал, что ранние цветы — признак отличного роста. Переведя взгляд на грядки с упрямо не желающими прорасти пекинской капустой и нежной зеленью, он спросил:

— А с этими что делать?

— Дайте-ка взгляну.

Чжоу Лифэн присела на корточки, поворошила пальцами землю и покачала головой:

— Весна — лучшее время для посадок, но в этом году в Юнцине погода совсем испортилась. Если просто сыпать семена в холодную землю, они не проклюнутся — время еще не пришло. Давайте я вас научу одному простому способу. Сначала займемся проращиванием рассады, тогда дело пойдет на лад.

Для успешного прорастания семян критически важны правильная температура и влажность. Листовым овощам требуется стабильное тепло не ниже пятнадцати градусов, а также рыхлая, умеренно влажная почва.

Чжоу Лифэн подробно объяснила Тинчжоу, что семена нужно предварительно замочить на ночь для стимуляции роста. Это не только ускорит появление всходов, но и укрепит будущие побеги. После такой нехитрой подготовки останется лишь вовремя увлажнять землю и подкармливать ростки.

Она не просто давала советы, а тут же принялась показывать всё на практике.

Будучи деревенским жителем, выросшим на земле, она знала все тонкости крестьянского труда. Занимаясь привычным, любимым делом, женщина преобразилась: от вчерашнего отчаяния не осталось и следа, её движения стали уверенными, а речь — спокойной и обстоятельной.

<http://bllate.org/book/19956/1995118>