

Этот котел, который Линь Ваньвань поставила тушиться, был заправлен еще в полдень.

Первым шагом в приготовлении тушеных свиных копытц было обжаривание соуса. Под соусом обычно понималась соевая паста и прочие приправы, что часто использовались на кухне. Обычные люди, готовя тушеные блюда, считали это хлопотным делом — закинут парочку видов пасты, и дело с концом; а те, кто ленился еще сильнее, и вовсе покупали готовый маринад из супермаркета.

Только вот Линь Ваньвань была из тех, кто никогда не халтурит.

В самый первый день ее прихода в профессию наставник предупредил ее: если они хотят делать свою работу лучше других, если хотят заработать хорошую репутацию, то нельзя бояться хлопот и нужно доводить до совершенства каждую мелочь.

Разновидностей соуса для тушения у Линь Ваньвань было не так уж много по сравнению с остальными — всего четыре: соевая паста, сладкая мучная паста, паста из свиных ребрышек и дацзян из Инкоу. Зато их пропорции составляли ее секретный рецепт.

Каждая паста отмерялась с точностью до грамма, имелся свой порядок их добавления. Все эти пропорции Линь Ваньвань и ее наставник вывели сами, медленно и по чуть-чуть пробуя снова и снова за бесчисленное количество раз.

Сразу после приготовления соуса настала очередь вытапливать луковое масло.

Луковое масло было превосходной вещью, способной в одиночку сделать любое блюдо китайской кухни великолепным. Если луковое масло вытоплено хорошо, то даже простая лапша, заправленная им, покажется невероятно вкусной, и ее можно будет есть целую неделю. У Линь Ваньвань был особый навык приготовления лукового масла: она использовала отборное соевое масло, готовила на среднем огне и постоянно помешивала, чтобы острый аромат лука, имбиря и чеснока полностью растворился в масле.

После лукового масла в котел отправились те самые пасты, смешанные в нужных пропорциях. В этот момент у маринада зарождалась душа — густое, раскаленное масло высвобождало ароматы пасты, заставляя остальных обитателей кухни то и дело бросать вороватые взгляды в ее сторону.

Конечно, соус — это еще не весь маринад. Обжарив соус, Линь Ваньвань также подготовила пакетик со специями. Спасибо щедрости толстяка-повара: всевозможные приправы были в полном сборе — фенхель, бадьян, лавровый лист и еще с десятка других специй. Их тщательно вымыли и бросили в котел, и только после этого подготовительная работа с соусом считалась завершенной.

Пока готовился маринад, Линь Ваньвань тоже не сидела сложа руки: она поставила на огонь другой котел и сварила бульон на отборных мозговых косточках.

Здесь все было готово, а значит, можно было использовать тот самый наваристый бульон. К густому белому бульону добавили коричневый маринад, и насыщенный аромат соединился с густотой, породив совершенно новый вкусовой оттенок.

Приготовление тушеных блюд изначально было для Линь Ваньвань способом схалтурить.

Согласно рабочему плану, составленному толстяком-поваром, предстояло приготовить еду на несколько десятков человек, и было очевидно, что уделить тщательное внимание каждой порции не получится. В таких обстоятельствах тушеные блюда оказывались идеальным выбором: объем работы небольшой — стоит лишь замешать один котел соуса, а дальше в нем можно варить абсолютно все. Не зря ведь говорят: в железном котле можно потушить всё что угодно.

Однако за гастрономические соблазны посреди глухой ночи, судя по всему, придется расплачиваться самостоятельно.

Когда маринад закипел, сначала А-Бо и Сяо Гуй с надеждой уставились на котел, а чуть позже подтянулись и злые духи, обитавшие поблизости от кухни. К тому моменту, когда бульон забуллил, пространство за дверью уже было битком набито призраками.

В сложившейся ситуации Линь Ваньвань невольно вспомнила сцену из Обители зла, где зомби со всех сторон осаждают торговый центр.

— Если хоть кто-нибудь попытается сунуться, останетесь вообще без еды, — не заботясь о том, понимают ли ее злые духи, она сразу установила правила.

Линь Ваньвань решила прийти на кухню посреди ночи именно потому, что рассчитывала на особой эффект своей стряпни на злых духов, и сейчас ее догадка в очередной раз подтвердилась.

Среди расходящихся во все стороны ароматов тушеного мяса странные на вид злобные духи выглядели на удивление покладистыми и простодушными. То ли по счастливой случайности, то ли слова Линь Ваньвань возымели действие, но они на мгновение замерли и послушно, не мигая, уставились на происходящее внутри кухни.

Именно в этот момент Линь Ваньвань наконец смогла разглядеть их как следует.

Хотя эти злые духи выглядели так, будто у них не хватало рук или ног, и они бесцельно парили в воздухе, все они были очень худыми. Если выражаться точнее, их вполне можно было назвать кожа да кости.

Разве быть призраком — это настолько жалко?

Линь Ваньвань вспомнила обмолвку толстяка-повара о том, что призраки не могут есть человеческую еду, поэтому им остается только... есть людей?

При этой мысли сочувствие Линь Ваньвань к злым духам мгновенно испарилось.

Стоило ей об этом задуматься, как тушеные свиные копытца в котле как раз подоспели — можно было вынимать. Злые духи с вожделением следили за каждым движением Линь Ваньвань, на их лицах читалось неподдельное слюноотделение.

— А-Бо, Сяо Гуй.

А еще то облачко черного дыма, чьего имени Линь Ваньвань не знала.

Она смогла зайти так далеко в эту опасную ночь во многом благодаря защите А-Бо и других призраков. Добрыми вещами в первую очередь делились со своими, и Линь Ваньвань, не раздумывая, устроила для А-Бо и Сяо Гуя небольшой привилегированный проход.

Как только свиные копытца оказались в руках у А-Бо, Линь Ваньвань неожиданно почувствовала легкую вибрацию снаружи. Сделав вид, что ничего не замечает, она по-прежнему спокойно заговорила с товарищами:

— Спасибо вам за сегодняшнюю ночь.

Пожалуй, под влиянием ночного времени А-Бо и Сяо Гуй выглядели не столь живыми, как днем. И хотя в их разуме теплилась искра сознания, позволявшая им контролировать свои поступки, от начала и до конца они не произнесли ни слова.

Саму Линь Ваньвань это ничуть не смущало; разумеется, она не заметила и того, как при получении этого мягкого, источающего аромат куска мяса на лице А-Бо на мгновение мелькнуло глубокое потрясение.

— Ладно, прекратите все стучать в дверь. Пусть кто-нибудь организует очередь, постараюсь сделать так, чтобы каждому досталось хотя бы по кусочку.

А-Бо бережно сжимал в руке свиные копытца, тушившиеся столько часов, словно держал в ладонях с таким трудом добытое сокровище. Сокровище было таким нежным и мягким, казалось, стоит чуть ослабить бдительность, и оно соскользнет на пол.

Позади злобные духи выстроились в очередь. И когда Линь Ваньвань взяла кухонный нож, чтобы разрезать мясо на порции, А-Бо медленно поднес копытце ко рту и осторожно откусил кусочек.

Это было несомненно вкусно. А-Бо уже пробовал стряпню Линь Ваньвань и прекрасно знал, какой магией обладает эта еда.

Толстяк говорил, что после превращения в призраков они больше не могут вкушать человеческую пищу, потому что то, что им нравилось при жизни, после смерти теряет абсолютно всякий вкус и уже не способно наполнить их энергией.

<http://bllate.org/book/21989/2286028>