

Почти полмесяца пролетело в мгновение ока. Чжао Шуюй каждый день ходил в горы на охоту и собирал лекарственные травы на продажу, скопив около десяти с лишним лянов серебра.

Охота не могла служить вечным источником дохода.

Чтобы поскорее расплатиться с долгами игорного дома и зажить беззаботной старостью, Чжао Шуюй постоянно размышлял о том, каким бы прибыльным и в то же время не привлекающим лишнего внимания бизнесом заняться.

Уже три дня Чжао Шуюй не ходил на охоту, а вместо этого околачивался по всему уезду в поисках торговых возможностей.

Его даже приняли за старого гуляку, который снова собрался играть в кости.

Даже тетушка Чжан приходила, чтобы намеками расспросить, не столкнулся ли он с трудностями.

Основываясь на проведенных за эти дни изысканиях, Чжао Шуюй обнаружил, что блюда во всех ресторанах уезда Пинъян имеют довольно пресный вкус, да и в «Сотне вкусов» рецепты из дичи однообразны: в основном тушение да редкая жарка.

Ингредиентов было множество, но из-за географического положения и кулинарного мастерства простолюдины питались в основном рисом и грубым зерном, в качестве мяса предпочитали свинину, курятину и дичь, а вот даров воды было мало.

Способы приготовления рыбы отличались еще большей простотой, и избавиться от рыбного запаха практически никто не умел, поэтому рыбу ели еще реже.

Чжао Шуюй систематизировал рецепты остро-пряной вареной рыбы, тушеной в соевом соусе рыбы и рыбы в кисло-сладком соусе, решив продать их напрямую ресторанам, чтобы выручить стартовый капитал.

Додуматься до этого помог сосед Ван Сяоху: накануне он вместе с Чжао Шуянем и деревенской детворой отправился к реке ловить руками рыбу и креветок и добыл немало улова.

Госпожа Ван, жена Вана, готовить рыбу не умела, поэтому Ван Сяоху подарил несколько рыбин Чжао Шуюю.

Чжао Шуюй недолго думая приготовил целый стол и пригласил семью Ван пообедать вместе. Рыба в кисло-сладком соусе, тушеная рыба и суп из карася с тофу заслужили всеобщие восторги.

Домочадцы Ван цокали языками от удивления, наперебой расхваливали угощение и прямо заявляли, что никогда в жизни не ели ничего вкуснее.

Чжао Шуюй тут же сообразил, что продажа кулинарных рецептов — дело баснословно прибыльное и вовсе не требующее вложений.

Все было готово, и в самый разгар полуденного наплыва посетителей Чжао Шуюй направился в «Сотню вкусов».

На пороге его встретил тот же самый сообразительный парнишка-служка.

— Ой, охотник Чжао, неужто сегодня вы раздобыли какую-то знатную добычу?

Чжао Шуюй мягко улыбнулся:

— Я сегодня не за тем, чтобы продавать дичь. У меня есть одно важное деловое предложение к управляющему Бай, скажи, он на месте?

— На месте, на месте... Только вот что за дело? Не мог бы ты приоткрыть завесу тайны, чтобы я знал, как передать слова? — Служка хитро блеснул глазами и с любопытством спросил.

— Так и передай: у меня есть способ вывести дела «Сотни вкусов» на новый уровень, а управляющий Бай пусть сам решит, интересно ли ему это.

Служка нахмурился, немного подумал, а затем повернулся и скрылся в задних комнатах.

Вскоре служка вернулся и повел Чжао Шуюя во внутренний двор.

— Охотник Чжао, прошу за мной, наш управляющий ждет вас во дворе для обстоятельного разговора.

«Сотня вкусов» не зря носила звание крупнейшего ресторана в уезде Пинъян: кухня здесь была огромной, а внутренний двор — еще больше. Там даже вырыли колодец, а повара и кухонные работники трудились каждый на своем месте, соблюдая идеальный порядок.

Доносившиеся из котлов ароматы готовой еды были вполне неплохи, впрочем, не более того.

— Охотник Чжао сегодня пожаловал не с дичью, о каком же деле ты хочешь со мной поговорить?

Судя по всему, это была комната отдыха управляющего Бай в ресторане: обстановка состояла

лишь из простых стола, стульев и кушетки, а на столе лежала раскрытая бухгалтерская книга с невысохшими чернилами и кистью.

— Прошу простить за внезапный визит и беспокойство, управляющий Бай. Я хочу предложить рецепты нескольких отменных блюд и потому заглянул осведомиться, не заинтересует ли это вас.

Чжао Шуюй устроился за столом. Хоть он и пришел продавать товар, в его манерах не было и намека на просителя.

Услышав о продаже рецептов, управляющий Бай слегка заинтересовался. Стоило помнить, что по-настоящему вкусное блюдо способно прославить ресторан на всю округу.

«Сотня вкусов» удерживала первенство не только благодаря мастерству приготовления дичи, но главным образом потому, что ее хозяин за кулисами не жалел денег на скупку редких животных.

Самым известным блюдом «Сотни вкусов» в столичной префектуре были медвежьи лапы, и из-за редкости ингредиента за ними всегда выстраивалась очередь.

— И что же это за блюда?

Чжао Шуюй никогда не любил тратить время зря:

— Я принес с собой ингредиенты. Могу приготовить все прямо сейчас, чтобы управляющий Бай сам попробовал, а уже после мы продолжим разговор.

— О, это замечательно! Я как раз еще не обедал и с удовольствием отведаю чего-нибудь вкусного.

Сияя от улыбки, управляющий Бай лично проводил Чжао Шуюя на кухню и выделил ему плиту.

Планировку кухни «Сотни вкусов» можно было назвать разумной: она делилась на различные функциональные зоны, в зоне подготовки продуктов стояли просторные разделочные доски, а ученики старательно резали и подготавливали овощи.

Четыре главных повара усердно колдовали каждый у своей печи.

Плита, отведенная управляющим Баем для Чжао Шуюя, находилась в самом углу и служила запасной.

Чжао Шуюй окинул все взглядом, засучил рукава, крепко подпоясался, высыпал рыбу из бамбукового короба в деревянный таз и принялся за чистку. Заметив, что гость собирается разделывать рыбу кухонным ножом, управляющий Бай нахмурился, собираясь что-то сказать, но сдержался.

Однако, видя, как ловко тот орудует ножом, он все же не выдержал и поинтересовался:

— Рыбу ведь готовить тяжело, у нее сильный тинный запах. В нашем ресторане пробовали ее подавать, а твой рецепт точно надежный?

— Раз уж я осмелился прийти к управляющему Бай по делам, значит, уверен в своих силах, — с уверенностью ответил Чжао Шуюй, полагая, что рыбой, приготовленной по его современным рецептам, непременно удастся покорить этих древних людей.

Он привычными движениями счистил чешую, удалил внутренности, быстрым движением отрезал голову и хвост, ополоснул тушку, нарезал рыбу наискось ломтиками и замариновал с принесенными с собой специями.

Затем Чжао Шуюй обвалял замаринованные рыбные кусочки в муке и крахмале из батата, окунул во взбитое яйцо и опустил в раскаленное масло. Дождавшись золотистого цвета, он выловил их шумовкой.

Быстро и споро приготовив кисло-сладкий соус, он попробовал его на баланс кислоты и сладости, довольно кивнул и добавил в подливку зеленый лук с имбирем. Когда пошел аромат, он щедро полил им приготовленные в масле рыбные ломтики.

Управляться с огнем в этой глиняной печи Чжао Шуюй привык не сразу, к счастью, помогал кто-то из служек, подбрасывая дрова.

— Карп в кисло-сладком соусе, прошу управляющего Бай отведать.

Чжао Шуюй выложил рыбу на блюдо и протянул его управляющему Бай. Работники кухни украдкой поглядывали на них: четыре шеф-повара еще с момента жарки рыбы сгорали от любопытства, совсем забыв опасаться, как бы не пригорела их собственная еда.

Управляющий Бай посмотрел на рыбу золотистого цвета: подача, конечно, выглядела простовато, зато рыбного запаха не ощущалось вовсе. Он отщипнул кусочек, глаза его загорелись, и он тут же позвал главных поваров на дегустацию.

— Шеф-повар Ли, подойдите-ка тоже, оцените вкус этого карпа в кисло-сладком соусе.

cuatro наблюдавшие втайне шеф-повара тут же бросили большие половники и подошли попробовать угощение.

— Не думал, что рыбу с таким сильным душком можно приготовить в кисло-сладком ключе, вкус отменный, — первым вынес вердикт шеф-повар Ли.

— И правда, снаружи хрустящая, а внутри нежная. Любителям сладковатого вкуса точно придется по душе.

Остальные согласно закивали, и карп был мгновенно съеден подчистую.

Управляющий Бай оглядел пустую тарелку и воодушевленно произнес:

— Молодой господин Чжао, ты говорил, что хочешь продать несколько рецептов? Давай, готовь скорее! Если остальные блюда окажутся столь же хороши, я куплю их все.

Чжао Шуюй кивнул, достал замаринованную рыбу, бросил ее в раскаленное масло и обжарил с обеих сторон до легкой корочки, после чего отложил в сторону. В сковороде остался немного масла, куда он добавил приправы для вкуса, опустил обжаренную рыбу обратно и залил водой для медленного тушения.

В то же время он поставил на соседнюю конфорку другую сковороду, чтобы обжарить пряности для вареной рыбы. Острый запах перца чили и сычуаньского перца ударил в нос, а добавленные фирменные приправы Чжао Шуюя наполнили воздух густым ароматом.

— Какой сильный, острый запах! Перец-то жгучий донельзя, разве можно есть блюдо, где его столько?

— И правда! Но эта жгучесть такая притягательная, с примесью пряностей... У меня прямо слюнки потекли от одного запаха.

— А это блюдо тоже из рыбы?

— Похоже, что так. И откуда этот парень знает столько рецептов? Ни от кого не слыхал, чтобы где-то так сильно любили рыбу.

Чжао Шуюй оставлял разговоры без внимания. Он выловил обжаренные пряности, выделившие красное масло, отложил их в сторону, закинул в котел рыбные кости и долил достаточно воды для бульона.

Соус для тушеной в соевом соусе рыбы уже загустел. Чжао Шуюй перевернул рыбу, щедро покрывая ее глазурью, снял с огня, выложил на тарелку и полил оставшимся соусом.

— Карась в соевом соусе, прошу оценить.

После того как присутствующие расправились с угощением, последовали новые похвалы, но все взгляды уже были прикованы к котлу с вареной рыбой.

Не теряя времени, Чжао Шуюй принялся опускать замаринованные ломтики рыбы в кипящий бульон один за другим. Когда они побелели, он переложил все в глубокую миску, на дне которой уже лежали овощи.

Сверху он щедро присыпал блюдо заранее обжаренными пряностями и окатил раскаленным маслом, в котором шкворчали сычуаньский перец и чили, чтобы полностью раскрыть аромат.

— Это вареная рыба. Вкус у нее довольно острый, тем, кто не ест перченое, советую пробовать с осторожностью, — заботливо предупредил Чжао Шуюй.

Не в силах противиться аромату вареной рыбы, все тут же принялись за палочки.

— Ой, как остро! Подайте же воды! — один из учеников, проглотив кусок, принялся высовывать язык и хватать ртом воздух в поисках питья.

— Жгуче, но чертовски вкусно! Никакого рыбного духа и в помине нет, зимой такую есть одно удовольствие.

— Точно! А мне вот совсем не остро. Никогда в жизни не пробовал ничего столь будоражащего, вкус просто потрясающий.

Глядя на реакцию толпы, Чжао Шуюй понял: сделка в кармане.

— Ну как управляющему Бай пришлось по душе эти три блюда?

<http://bllate.org/book/22441/2357845>