

Независимо от того, что думали другие, Бай Цинжэнь с легкостью остался.

Работник столовой, принеший ужин, с улыбкой пригласил всех войти в кабинет, чтобы подать еду.

Даже если Бай Цинжэнь спонтанно решил остаться на ужин, еды, приготовленной в столовой, было достаточно. Ведь многие профессора и ассистенты уже обзавелись семьями, поэтому, даже если бы еду готовил лучший повар столовой Вэй Сюнь, большинство из них предпочли бы поесть дома. Тем не менее, столовая всегда готовила немного больше, на всякий случай.

Всего в Академии было шесть профессоров, и сегодня остался только Бай Цинжэнь. Так как он был в хороших отношениях с профессором Су, он решил, чтобы работник столовой принес еду в кабинет профессора школы Сымэнь.

Когда блюда были поданы на столы профессоров, осталось несколько нераспакованных больших коробок.

Работник столовой сложил руки и почтительно сказал:

- Это баклажаны с соусом Юйсянь, приготовленные новой поварихой, мастером Мэн. Считается, что их лучше всего подавать в глиняном горшочке, но порция довольно большая, ее нужно делить на двоих или троих. Мы также принесли чистые тарелки и посуду, все по вашему усмотрению.

Профессор Цянь, который всегда следовал правилам, даже дома, был привержен разделению питания. Слушая слова работника столовой, он считал это несообразным и тут же воскликнул:

- Нелепость!

Бай Цинжэнь, любитель новинок, который часто слышал похвалы о кулинарных талантах мастера Мэн от Седьмой госпожи Сун, напротив, был заинтересован. Услышав слова работника столовой, он сразу спросил мнение профессора Су, и они решили объединить свои столы, после чего с энтузиазмом позвали накрывать.

- Интересно! Пусть будет, как предложила мастер Мэн, посмотрим, в чем тут вся суть.

Работник столовой, заметив их настроение, вежливо согласился и подал глиняный горшочек Бай Цинжэню и профессору Су, а затем положил в отдельную тарелку из запасного горшочка для профессора Цяня.

- Глиняный горшочек горячий, пожалуйста, будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Горшочек только что поставили на стол, и Бай Цинжэнь нетерпеливо снял крышку с помощью толстой тканевой прихватки.

В тот момент, когда тяжелая глиняная крышка была поднята, запертый внутри аромат мгновенно взорвался, охватив всю комнату силой в десять тысяч врагов.

Несколько полосок баклажана мирно лежали в горшочке, каждая из них была пропитана бульоном и покрыта красным маслом. Фиолетовая кожура блестела от тушения, а белая мякоть пропиталась бульоном до коричневого цвета.

Кроме того мелкие, но заметные кусочки мяса были разбросаны повсюду, украшая блюдо и добавляя аромат свинины, который дополняли ярко-красный перец и зеленый лук.

Бульон в горшочке булькал, как будто под ним еще горел огонь, создавая атмосферу уюта и тепла, усиливая ощущение домашнего застолья.

С таким блюдом на столе вся остальная еда мгновенно потеряла свою привлекательность. Бай Цинжэнь, не теряя времени, взял одну из баклажанных полосок и, не дождавшись, чтобы она остыла, поспешно откусил. В тот же момент бульон из баклажанов вырвался наружу, аромат баклажанов, покрытых красным маслом, заполнил рот, от чего Бай Цинжэнь ощутил прилив энергии.

Хотя он обжегся горячим бульоном и издал приглушенный стон, он ни за что не хотел выплюнуть еду, его лицо покраснело, он задыхался и жевал, словно готов был пожертвовать всем ради этого блюда.

Наконец, проглотив баклажан и облизав обожженный кончик языка, он рассмеялся:

- Превосходно, превосходно! Мастер Мэн действительно мастер своего дела, ее кулинарное искусство не сравнимо с посредственными поварами из ресторана Сяньюнь!

Услышав похвалы Бай Цинжэня, профессор Су тоже попробовал кусочек.

Видя, как Бай Цинжэнь обжегся, профессор Су немного посмеялся, а затем, наученный его горьким опытом, сначала остудил баклажан и медленно отправил его в рот.

Без горячего бульона он сразу почувствовал гладкую текстуру баклажана и, слегка сжав его зубами, высосал большую часть бульона. Затем, немного пережевывая, он ощутил, как скользкая кожура, мягкая мякоть баклажана, сочные кусочки мяса и мягкий перец смешиваются, создавая гармоничный вкус, но не подавляя аромат каждого ингредиента.

Профессор Су закрыл глаза и наслаждался вкусом, после чего неохотно проглотил и похвалил:

- Очень вкусно, насыщенный соленый вкус!

После нескольких слов восхищения профессор Су заметил, что Бай Цинжэнь даже не притронулся к другим блюдам, его палочки непрерывно тянулись к горшку, напоминая голодного зверя, жадно накидывающегося на добычу.

Профессор Су сразу забеспокоился, быстро схватив палочки и стремительно набросился на еду.

- Цзинсюнь, Бай Цинжэнь! Оставьте мне немного, не торопитесь!

Тем временем шумное застолье сделало обеденное место профессора Цяня, который ел в одиночестве, немного унылым. Несмотря на предвзятое отношение к новой поварихе, даже профессор Цянь не мог отрицать, что аромат баклажанов в соусе Юйсянь был весьма привлекательным. Тем не менее он упорно не прикасался к этому блюду. Он брал палочками только другие два блюда, приготовленные Вэй Сюнем, и съел почти полную чашку риса. Но похвалы Бай Цинжэня и профессора Су, подобно заклинаниям, не переставали звучать у него в голове, оставляя глубокий след.

Профессор Цянь доел два блюда от Вэй Сюня и уже был почти сыт. Когда он собирался положить палочки, его взгляд невольно упал на нетронутые баклажаны, а затем на оставшийся рис, и он почувствовал колебания и сомнения.

Джентльмен должен избегать роскоши и расточительности.

Если он станет беспечно тратить еду, это будет нарушением принципов джентльмена и пренебрежением трудом народа. Раньше, когда он видел студентов, бросающих еду, он всегда их упрекал, и как учитель, он должен подавать пример.

Таким образом, он делал это не ради гастрономических удовольствий, а чтобы следовать принципам учителя.

Убедившись в правильности своего решения, профессор Цянь тихо кашлянул и наконец протянул палочки к баклажанам.

Как только он положил баклажан в рот, насыщенный кисло-сладкий вкус, аромат баклажана и свинины мгновенно распространились по языку. Острота красного перца лишь подчеркивала вкусовую палитру блюда, не подавляя ее, а делая вкус более многослойным и аппетитным.

После одного укуса профессор Цянь почувствовал, как во рту сразу набралось слюны.

В детстве его семья жила в бедности, и блюда его матери редко содержали мясо. Если попадался суп с мясным вкусом, он черпал его в чашку и смешивал с рисом, чтобы не

пропадало ни капли. Эта привычка не исчезла даже после того, как он поступил на службу и стал жить в достатке.

Сейчас профессор Цянь поспешно положил несколько кусков баклажана на рис, полил его соусом и тщательно перемешал. Соус пропитал немного твердый рис, и вместе с баклажанами это сочетание добавило к солёно-ароматному вкусу свежий аромат риса, создавая неповторимое наслаждение, от которого невозможно было оторваться.

Когда профессор Цянь наслаждался едой, жалея, что блюда стали теплыми и не могли передать всю прелесть свежеприготовленного блюда, он услышал, как Бай Цинжэнь и профессор Су, насытившись, начали беседовать после еды.

Довольный Бай Цинжэнь сказал:

- Неудивительно, что мастер Мэн настаивала на глиняном горшочке. Только теперь я понимаю его прелесть. Даже когда мы закончили есть, блюда в горшочке оставались горячими, благодаря толстым стенкам горшка, которые сохраняют тепло и создают ощущение свежеприготовленной еды в любое время.

Профессор Су, полностью довольный ужином, немедленно согласился и поддержал это мнение.

Только профессор Цянь, глядя на свои едва теплые баклажаны, не знал, что делать: взять палочки или оставить.

Вдруг еда потеряла для него весь свой вкус.