

Солнце садилось за горы, но его закатные лучи все еще освещали небо.

Мэн Сан легкими шагами вошла в столовую. Было время ужина, и многие студенты сидели там с унылыми лицами, без особого энтузиазма глядя на два овощных блюда и одно мясное перед ними. Кто-то ел их с большим трудом, кто-то просто ел белый рис, не прикасаясь к остальным блюдам, все они выглядели одинаково удрученными.

Один из студентов заметил, что вошла Мэн Сан, и его глаза, до этого тусклые, внезапно засветились. Он громко воскликнул:

- Мастер Мэн вернулась!

Этот крик привлек внимание большинства студентов в столовой. Независимо от того, ели ли они ужин или только собирались, все остановились и приветствовали Мэн Сан.

Мэн Сан немного смутилась и быстро поприветствовала всех студентов:

- Пожалуйста, продолжайте ужинать, не оставайтесь голодными.

Но ее слова были словно ведро холодной воды, вмиг погасившее их внезапно вспыхнувший энтузиазм.

Один из студентов с отчаянием сказал:

- Ах... как бы хотелось, чтобы мастер Мэн готовила для нас также и ужин.

Мэн Сан с улыбкой ответила:

- Если я буду готовить ужин, то кто тогда будет готовить завтрак?

Услышав это, студенты дружно вздохнули. Как говорится, нельзя иметь и рыбу, и медвежью лапу*: жизнь действительно тяжела и несправедлива.

(ПП: рыба и медвежья лапа — идиома, означает, что трудно выбирать между вещами, которые оба хочется иметь)

Среди них был и Сюй Пин, который с сожалением сказал:

- Мастер Мэн, оставайтесь на завтрак! Без вкусного завтрака у нас не будет сил справляться с учебной работой весь день.

Сидящий рядом с ним Сюэ Хэн добавил:

- Точно, сегодня утром без мастера Мэн завтрак показался не таким вкусным...

Мэн Сан чувствовала себя беспомощной, а также находила этих студентов весьма милыми. Она работала в столовой Академии уже десять дней, и сегодня был ее первый выходной, поэтому завтрак готовили А-Лань и Чжу Цзы.

А-Лань училась у нее уже несколько дней, и, хотя ее кулинарные навыки не улучшились значительно, она все же умела приготовить лапшу и полить ее готовым соусом, так что ошибок здесь быть не могло.

Сейчас студенты считали, что еда стала менее вкусной, вероятно, из-за психологического эффекта.

Мэн Сан все еще беспокоилась о своих делах и извинилась:

- Мне нужно вернуться к работе, не буду мешать вашему ужину.

Ученики с сожалением разошлись, продолжив борьбу с сегодняшним ужином.

Эта оживленная сцена не ускользнула от внимания мастера Чэня и других поваров, раздававших еду. В столовой работало немало поваров, но ни один из них не был так любим студентами, как Мэн Сан. Казалось, что один день без ее еды делал учеников вялыми и несчастными.

Мастер Чэнь, увидев приближающуюся Мэн Сан, улыбнулся и сказал:

— Мастер Мэн, у вас отличные кулинарные навыки. Я пробовал ваши завтраки, они просто великолепны!

Его лучший друг мастер Цзи присоединился к похвалам. Он тоже пробовал недавние завтраки в столовой и особенно хвалил кашу с яйцом.

Не успела Мэн Сан ответить, как мастер Вэнь, который был ближе всего к ней, вдруг встал и, не сказав ни слова, с холодным лицом вышел. Ситуация стала немного неловкой. Повара Чэнь и Цзи поспешили сказать несколько слов, чтобы разрядить обстановку и не вызвать недовольства Мэн Сан.

Мэн Сан была немного удивлена, завершила двух шифу, что все в порядке, но в душе оставалась озадаченной.

Может быть, она случайно обидела мастера Вэня? Иначе почему каждый раз, когда он ее видит, он выглядит таким недовольным?

—

На кухне Вэй Сюнь был занят приготовлением ужина для высокопоставленных лиц Академии, присматривая за тремя кастрюлями одновременно. Несмотря на занятость, он сразу заметил, как Мэн Сан вошла на кухню, и нахмурился.

С мрачным лицом Вэй Сюнь сказал:

— Сегодня у тебя выходной, почему ты здесь?

Мэн Сан подмигнула и кокетливо ответила:

— Если я пропущу день, то потеряю дополнительную плату за работу. Это слишком невыгодно!

Вэй Сюнь явно не одобрял ее ответ, но, поддавшись ее настойчивым словам, перестал «упрекать» ее.

— Тут осталось одно жаркое, займись им. Иди к старому Сюю за ингредиентами.

Мэн Сан вымыла руки, взяла корзину с мясом, которую передала ей А-Лань, и с улыбкой сказала:

— Я уже договорилась с дядей Сюем, ингредиенты готовы.

Услышав это, Вэй Сюнь злобно взглянул на улыбающегося дядю Сюя и фыркнул:

— Так вот зачем ты купил дополнительно свинину, значит, вы сговорились за моей спиной!

Дядя Сюй развел руками и в шутку ответил:

— Вэй-лао, не ворчи, пожалей свои старые кости!

Под шум их препирательств Мэн Сан с легкой улыбкой на губах начала готовить ингредиенты.

Она нарезала тонкими ломтиками лучшую свиную грудинку и вырезку, разложив их по разным мискам. Ломтики грудинки оставила нетронутыми, а к ломтикам вырезки добавила соль, соус, яичный белок и сухой крахмал, перемешала и залила немного растительного масла, оставив мариноваться.

Ожидая, пока кусочки мяса замаринуются, Мэн Сан быстро принялась за остальные ингредиенты. Она нарезала зеленый острый перец и перцы-чили, нарезала лук и измельчила имбирь. Все ингредиенты были аккуратно подготовлены и готовы встретиться со свиной в сковороде.

— Когда готовишь это блюдо, зеленый острый перец и перцы-чили нужно жарить всухую, чтобы они были ароматными, но важно следить за огнем, чтобы не пережарить, — объясняла Мэн Сан А-Лань, пока разогревала сковороду и жарила перцы.

Вымыв сковороду, Мэн Сан высушила ее и налила ложку масла, чтобы смазать поверхность, приготовив ее к жарке. Первыми в сковороду отправились ломтики свиной грудинки. На сильном огне они быстро изменили цвет, приобретя светло-коричневый оттенок, а из жирных кусочков вытопился весь жир.

Затем она добавила замаринованные кусочки вырезки, приправив их измельченным имбирем, соусом и небольшим количеством сахара для усиления вкуса. Когда мясо было готово на 80%, она добавила предварительно обжаренные перцы и свежий нарезанный лук, быстро перемешала все на сильном огне, и блюдо было готово.

Мэн Сан передала лопатку А-Лань:

— Тебе осталось только закончить.

А-Лань приняла лопатку и переложила готовое блюдо с перцем и мясом на пустые тарелки, действуя очень ловко.

На этом работа Мэн Сан была завершена. Она пошла во двор, вымыла руки у колодца и вернулась, чтобы присоединиться к Вэй Сюню и дяде Сюю.

Вэй Сюнь, косо взглянув на нее, спросил:

— Ты собираешься взять А-Лань и Чжу Цзы в ученики?

Услышав это, Мэн Сан поспешно покачала головой:

— Я еще молода, да и готовлю не так давно, как я могу быть чьим-то учителем? Я учу их готовить, чтобы мне самой было немного легче... вернее, чтобы у меня было время на более важные дела.

Все присутствующие были достаточно умны, чтобы понять ее истинные намерения, но ни Вэй Сюнь, ни дядя Сюй не сказали ничего против. В конце концов, они знали характеры А-Лань и Чжу Цзы — один был спокойным, другой — живым, оба были простыми и честными людьми. Даже если они выучат все кулинарные навыки, они не пойдут против Мэн Сан.

Когда блюда были разложены по коробкам для еды, А-Лань по указанию Мэн Сан также подготовила две тарелки жареного мяса с перцем для людей под началом дяди Сюя и Вэй Сюня. Когда те получили еду, их лица засветились ожиданием, и они не могли отвести глаз от тарелок с жареным мясом и перцем.

Видя это, дядя Сюй с улыбкой подшутил:

— Раньше все обожали еду, приготовленную мастером Вэем. А теперь мастер Мэн всего десять дней как здесь, а ты уже готов уступить ей место.

Вэй Сюнь, слегка раздраженный, поднял глаза и посмотрел на него не очень дружелюбно.

Закончив с делами в столовой, А-Лань и Чжу Цзы поспешили во двор, чтобы накрыть большой стол. Сначала они пригласили Мэн Сан, Вэй Сюня и дядю Сюя сесть, а затем принесли блюда.

— Все блюда готовы! — сказал Чжу Цзы с сияющей улыбкой, ставя на стол последнюю тарелку жареного мяса с перцем.

Жареное мясо с перцем выглядело очень аппетитно — красные перцы-чили, зеленые острые перцы и коричневые кусочки мяса, покрытые маслом и соусом, создавали яркий и сочный вид. Все блюдо блестело, кусочки мяса с равномерным соотношением жира и мякоти выглядели очень аппетитно.

Дядя Сюй не удержался и сразу же схватил кусочек жареного мяса, не дождавшись, пока он остынет, и поспешно отправил его в рот. Аромат свинины, смешанный с остротой перцев, мгновенно заполнил его рот. Острота зеленых перцев стимулировала вкусовые рецепторы, вызывая обильное слюноотделение. Этот вкус был чрезвычайно острым и властным.

Дядя Сюй взял кусок свиной грудинки с чередующимися жирными и постными частями, пропитанными соусом. Жир вытопился, и теперь мясо было нежным, а хрустящие краешки постного мяса давали насыщенный мясной сок при каждом укусе, разжигая аппетит.

Проглотив, дядя Сюй не удержался от похвалы:

— Вкусно!

Заметив, что Вэй Сюнь, А-Лань и Чжу Цзы молча набрасываются на блюдо, он быстро схватил палочки и присоединился к ним.

Только у Мэн Сан, как у главного повара, никто не отнимал порцию жареного мяса с перцем, и она могла спокойно наслаждаться едой. Ощувив полное слияние мясного вкуса и остроты, Мэн Сан с удовольствием ела белый рис, смакуя каждый кусочек.

Когда она наелась почти досыта, она положила палочки и с сожалением сказала:

— Если говорить о том, что лучше всего сочетается с жареным мясом с перцем, то помимо белого риса, это лotosовые лепешки. Если тесто хорошо замесить, оно будет мягким и сладковатым, с ароматом брожения. Перед подачей нужно придать ему форму листа лотоса, а затем, разрезав посередине, положить внутрь жареное мясо с перцем. Схватить за края и откусить — это настоящее наслаждение, можно съесть три-четыре штуки без проблем!

Не успела она договорить, как четыре человека за столом резко повернулись к ней, их взгляды были острыми.

Дядя Сюй надув губы сказал:

— Ох, мастер Мэн, зачем только говорить? Давай готовь уже...

А-Лань и Чжу Цзы выглядели недовольными и обиженно сказали:

— Мастер Мэн всегда так! Как только мы начинаем наслаждаться едой, вы начинаете говорить о чем-то еще более вкусном, сводя нас с ума!

Вэй Сюнь, хотя и не сказал ни слова, но в его глазах также читался упрек.

Мэн Сан почесала нос и смущенно улыбнулась:

— Я вернулась сегодня слишком быстро и не успела замесить тесто! В следующий раз обязательно приготавливаю...

Услышав это, все вернулись к борьбе за еду, причем дядя Сюй особенно старался выскрести все остатки соуса из тарелки.

После сытного ужина Чжу Цзы убрал со стола, а А-Лань, следуя указаниям дяди Сюя, поставил небольшой котелок и начал заваривать чай.

Мэн Сан наблюдала за происходящим, лениво зевнула, когда вдруг услышала вопрос Вэй Сюня:

— Мэн Сан, почему ты последнее время такая уставшая? Ты переутомилась или случилось что-то?

*Жареная свинина с чили 辣子肉

Лотосовые булочки 莲花包

<http://tl.rulate.ru/book/112896/4350250>