

На рассвете, в одном из укромных уголков общежития мелких служащих в академии Гоцзыцзянь.

Мастер Вэнь, заложив руки за спину, нервно шагал туда-сюда, время от времени бросая тревожные взгляды на пустую тропинку. Его беспокойство было очевидным, но вместе с ним он проявлял крайнюю осторожность.

Вскоре на повороте тропинки появился работник с квадратным лицом и выпученными глазами, неся что-то в своих руках.

Это был Кан Сань, который всегда находился рядом с мастером Вэнем.

Увидев Кан Саня, мастер Вэнь сначала не смог сдержать улыбку, но затем усилием воли вновь принял свой обычный холодный вид.

Когда Кан Сань подошел ближе, мастер Вэнь, заложив руки за спину, спросил:

- Принес?

Кан Сань угодливо улыбнулся:

- Принес! Боялся повредить по дороге, так что нес очень осторожно.

Он поспешно вынул из-за пазухи предмет и протянул его мастеру Вэню.

-

На смазанную маслом плоскую сковороду вылили ложку светлого теста с зеленым луком.

В тот момент, когда тесто коснулось раскаленной поверхности, деревянная лопатка быстро размазала его, образуя ровный круглый блин. При идеальном уровне огня блинчик быстро переходил из жидкого состояния в плотное, распространяя вокруг едва уловимый аромат.

Когда края блина начали подсыхать и приподниматься, белая рука схватила его за край и ловко перевернула. Со звуком «шшш», масло и поверхность блина встретились, издавая восхитительный звук, приятный для слуха.

Мэн Сан, не прерывая движения, с улыбкой спросила:

- Дядя Вэй, какой соус вы хотите? Сладко-соленый, пикантный или вообще без соуса - все варианты вкусные.

Сидевший рядом и наблюдающий за приготовлением Вэй Сюнь на мгновение задумался:

- Сладко-соленый.

- Хорошо. - Мэн Сан нанесла слой соленого соуса на блинчик.

Другой старик, стоявший у плиты, держал в одной руке яичную лепешку, а в другой чашку с кашей и с аппетитом ел. Это был дядя Сюй.

Дядя Сюй цокал языком:

- Что это за сладко-соленый соус? С утра нужно остренькое, чтобы взбодриться!

Его тон был таким, словно Вэй Сюнь кощунствовал и не ценил прекрасное, и дядя Сюй сам бы с удовольствием его заменил.

Вэй Сюнь фыркнул:

- Утром есть острое? В нашем возрасте нужно думать о здоровье.

Два старика с ненавистью смотрели друг на друга и обменялись несколькими колкостями, не желая уступать. С улыбкой слушая их перепалку, Мэн Сан ловко свернула яичную лепешку лопаткой, положила ее в пакет из промасленной бумаги и протянула Вэй Сюню.

- Дядя Вэй, приятного аппетита.

Увидев, что яичная лепешка готова, Вэй Сюнь прекратил спор о соусе с дядей Сюем и взял пакет из промасленной бумаги.

С первого взгляда на яичную лепешку большинство людей восхищается ее привлекательным внешним видом. Бледно-желтая корочка, тонкая и мягкая, с щедро рассыпанным зеленым луком, создает свежий и приятный вид. Разбросанные местами светло-коричневые прожилки придают блюду уютный и живой характер.

На вкус она еще теплая, но не обжигающая. Внешняя корочка издает приятный аромат яиц и лука, слегка упругая на укус, но мягкая при жевании. Соленый соус идеально дополняет вкус, делая блюдо еще аппетитнее.

Ароматная яичная лепешка с нежной белой кашей не только удовлетворяет вкусовые потребности, но и хорошо насыщает, придавая бодрости.

Вэй Сюнь, слегка насытившись, бросил взгляд на улыбающегося дядю Сюя:

- Эту сковороду ты достал?

Дядя Сюй, отставив пустую чашку с кашей, ответил как должное:

- Кроме нее я еще добавил формы для лунных пирогов на праздник Середины Осени, паровые сита для теста и многое другое. Что, не понравилась яичная лепешка?

Смысл был ясен: «Кто ест из чужих рук, тот не спорит».

Мэн Сан, оказавшись между двумя важными фигурами, поспешила смягчить ситуацию:

- Дядя Вэй, не беспокойтесь, эта сковорода очень удобна. Сегодня можно приготовить яичные лепешки, завтра - жареные пельмени, а послезавтра - Цзяньбин Гоцзы*... Она не будет простаивать, работы хватит.

(ПП: китайский блинчик с обжаренными во фритюре палочками из теста, овощами и мясом внутри)

Вэй Сюнь беспомощно махнул рукой:

- Просто спросил, не более того. Если сможешь готовить на ней множество блюд, которые понравятся нашим студентам, то покупка стоила того, не беспокойся.

Мэн Сан тихо вздохнула с облегчением и улыбнулась:

- Дядя Вэй, не переживайте, я хорошо буду использовать эту сковороду.

Дядя Сюй, выпив еще глоток каши, улыбнулся:

- Кстати, Чжу Цзы сказал, что ты решила найти домик в квартале и переехать?

- Да, есть такое желание, - Мэн Сан, слегка смутившись, потерла нос, - Но у меня мало денег, боюсь, смогу снять только небольшой и отдаленный домик.

Вэй Сюнь кивнул:

- Когда придет время, мы с дядей Сюй поможем тебе выбрать. Молодая девушка не должна жить слишком уединенно.

В этот момент в столовую вошли мастера Чэнь и Цзи, приветливо улыбаясь и здороваясь с Мэн Сан. Мастер Чэнь, потирая руки, с улыбкой спросил:

- Мастер Мэн, остались ли какие-нибудь завтраки? Издалека почувствовал аромат лепешек, аж слюнки потекли!

Оба повара в последнее время часто приходили в столовую на завтрак и с каждым днем знакомились с Мэн Сан все ближе.

Мэн Сан с улыбкой кивнула и тут же взялась за приготовление теста, чтобы начать печь лепешки.

Мастер Чэнь был родом из Цзяннаня и особенно любил острое. В прошлый раз, увидев, как Мэн Сан делает острое масло с перцем-чили, он просто не мог оторвать взгляд, так что ноги сами не шли дальше. На этот раз он постоянно просил добавить побольше острого соуса. Мастер Цзи, напротив, предпочитал более пресные блюда и обходился без соусов.

Вэй Сюнь небрежно спросил:

- Почему мастер Вэнь не пришел с вами в столовую?

Мэн Сан, переворачивая лепешки, моргнула, вспоминая холодное отношение мастера Вэня, и не знала, что сказать, поэтому просто молча продолжала готовить.

Мастер Чэнь натянуто усмехнулся:

- Мастер Вэнь сказал, что пошел на задний двор за продуктами и не пойдет в столовую.

Вэй Сюнь и дядя Сюй обменялись безмолвными взглядами. С тех пор как Мэн Сан пришла в Академию, все в столовой заметили холодность и равнодушие мастера Вэня по отношению к ней. Видимо, мастер Вэнь не просто не приходит в столовую, а не хочет есть еду, приготовленную Мэн Сан.

Если так будет продолжаться, это может плохо сказаться на работе в столовой!

Пока они беседовали, А-Лань и Чжу Цзы с мрачными лицами вышли из боковой двери, направляясь к Мэн Сан. Увидев мастеров Чэня и Цзи, они тут же замерли, как будто чего-то опасались. Мэн Сан заметила их краем глаза и, поняв, что у А-Лань и Чжу Цзы что-то неладное, подозвала их, несмотря на то, что на плите еще были недожаренные яичные лепешки.

А-Лань, метнув быстрый взгляд на мастеров Чэня и Цзи, медленно подошла к плите.

Еще до того, как Мэн Сан успела заговорить, чуткий Вэй Сюнь спросил:

- Что случилось?

Главный повар столовой задал прямой вопрос, на который требовалось ответить без утайки и немедленно.

А-Лань, поколебавшись, взглянула на Мэн Сан и, получив ее кивок, взяла себя в руки и рассказала, что произошло: была обнаружена пропажа пасты из ферментированных бобов.

- Вчера, когда я делала соус, я сама брала пасту из бочки. Тогда я точно видела, что после того, как я взяла пасту, уровень совпадал с царапиной на бочке.

А-Лань, размахивая руками, объясняла все по порядку:

- Когда я снова пошла туда, пасты уже оказалось на один палец ниже царапины, явно стало меньше.

Выражение лица Вэй Сюня сразу стало серьезным, и, нахмурившись, он направился в маленький двор, желая лично все проверить. За ним следовала длинная вереница людей: дядя Сюй, мастер Чэнь, мастер Цзи...

Закон Даюня был суров, за воровство могли легко дать пятьдесят ударов палкой.

Мэн Сан поручила А-Лань следить за кухонной плитой, а сама поспешила следом.

Когда она добралась до заднего двора, то увидела, что все люди были мрачны, а Вэй Сюнь, стоящий впереди, был настолько зол, что лицо у него почернело.

Увидев это, Мэн Сан поняла, что случай с «воровством соуса» действительно произошел.

Бочка с пастой из бобов стояла на заднем дворе кухни, попасть туда можно было только через столовую или перелезть через стену. За стеной была обычная земля, вчера вечером прошел дождь, и земля все еще была влажной. Обследовав вокруг бочки, Мэн Сан не увидела следов грязи, значит, никто не перелезал через стену.

Вчера днем Мэн Сан упала в обморок и отдыхала в общежитии, вечером поужинала в столовой и вернулась не сразу, а осталась с А-Лань и Чжу Цзы, чтобы приготовить соус для следующего дня. До того, как они втроем заперли двери и ушли, никто не трогал пасту из бобов, другими словами, вор пробрался в задний двор сегодня утром, когда все трое были заняты завтраком. В тот момент в столовой было много студентов, так что пробраться в маленькую дверь, не вызвав подозрений, могли только разнорабочие столовой.

Вэй Сюнь пришел в ярость:

- Сюй-лао, собери всех разнорабочих в столовую, никого не упускай, обыщи каждого и их комнаты.

- Я лично пойду в канцелярию за надзирателем! Хочу увидеть, какой смельчак осмелился воровать в столовой Государственной Академии!

Лица окружающих окаменели, у дяди Сюя исчезла привычная улыбка, мастера Чэнь и Цзи молча стояли, надеясь, что вор не из их подчиненных.

Вэй Сюнь, нахмурившись, резко взмахнул рукавом и повел всех в столовую. Но не успел он пройти до надзирателя, как увидел мастера Вэня, который тащил Кан Саня и с грозным видом направлялся к столовой.

Две группы встретились у входа в столовую. Мастер Вэнь, увидев Вэй Сюня, без лишних слов пнул Кан Саня на пустую землю. Высоко подняв голову и нахмурившись, он сердито сказал:

- Мастер Вэй, этот человек украл соус из столовой!

Эти решительные слова ошеломили Вэй Сюня и всех, кто стоял за ним, включая Мэн Сан.

Что ж... кражу только что обнаружили, и вора уже поймали?

Расследование завершилось так быстро?

□-

За полчаса до этого, в укромном уголке общежития академии Гоцзыцзянь.

Мастер Вэнь с хладнокровным выражением лица небрежно принял промасленную бумагу, которую передал Кан Сань. Развернув верхний слой бумаги, он увидел мягкие и аппетитные яичные лепешки внутри. Стоило только увидеть лепешки, как нарочито опущенные уголки губ мастера Вэня невольно приподнялись, и он глубоко вдохнул.

...Ммм! Какой аромат!

Сдерживаясь из-за присутствия подчиненного, мастер Вэнь лишь мельком взглянул на Кан Саня и сказал:

— Ладно, иди пока... Пстой, — неожиданно взгляд мастера Вэня уперся прямо в набитую чем-то грудь Кан Саня, и он с подозрением спросил, — Что у тебя там?□

Неужели Кан Сань утаил еще пару-тройку яичных лепешек?

Кан Сань заметно встревожился и поспешил объясниться с улыбкой:

— Это домашний маринад, к еде.

Мастер Вэнь приподнял бровь:

— Насколько я помню, твой дом находится в Чананьском квартале, а это довольно далеко от Убэня, где мы сейчас. Ты же был со мной все это время, откуда у тебя время было вернуться за маринадом?

Кан Сань продолжал улыбаться, но уже с натянутой усмешкой:

— Моя матушка принесла его к задней двери сегодня утром. Я боялся, что вы долго будете ждать, поэтому не успел вернуться в общежитие и сразу отправился за завтраком для вас.

Услышав о яичных лепешках, мастер Вэнь откашлялся:

— Да, ты отлично справляешься с делами, не нужно было так спешить. Ладно, иди.

Кан Сань тут же собрался уходить, но снова был остановлен.

Мастер Вэнь, пережевывая яичную лепешку, проговорил с набитым ртом:

— Слышал, твои предки из провинции Хэбэй, наверное, ваш маринад имеет особый вкус. Дай-ка попробовать, если понравится, куплю половину твоего маринада. Не волнуйся, серебра не пожалею.

Дело не в том, что ему не хватает соусов. Он знал, что у Кан Саня дома была старая мать, которая плохо себя чувствовала. Поскольку Кан Сань был под его началом, он хотел каким-то образом помочь ему, чтобы тот мог купить теплую одежду для старушки на зиму.

Мастер Вэнь, разговаривая с Кан Санем, откусил еще кусок лепешки с соусом.

— Ах, какая вкусная корочка, а соус просто великолепен — соленый и острый, он добавляет особый вкус!

На этом моменте Кан Сань робко улыбнулся, понимая, что отказываться не стоит. Он медленно вытащил из кармана маленькую баночку и снял крышку. Мастер Вэнь на самом деле не придавал большого значения вкусу соуса, поэтому, когда он макнул в него палец и попробовал, сделал это небрежно.

Но как только его язык коснулся соуса, он сначала ощутил насыщенный солено-острый вкус, который, смешавшись со слюной, стал мягче, раскрывая аромат.

Лицо мастера Вэня постепенно застыло. Он молча макнул палец в соус еще раз, пробуя его снова и снова. Затем он специально откусил кусок лепешки, где было больше всего соуса, прищурив глаза, жуя.

В итоге, мастер Вэнь, забыв о вкусной лепешке, поспешно засунул ее в карман и схватил Кан Саня за воротник.

— Кан Сань, говори правду, откуда этот соус?! Почему он почти не отличается от того, что в лепешке?

□□-

В столовой мастер Вэнь отложил в сторону лепешку и рассказал присутствующим всю историю. С яростью и разочарованием, не глядя на испуганного Кан Саня, он холодно сказал:

— Кан Сань украл соус, приготовленный мастером Мэн, и пытался выдать его за семейный рецепт, чтобы продать подороже. С таким мошенником я, Вэнь, больше работать не стану. Теперь я привел этого вора и украденный соус к мастеру Вэю. Как он решит поступить — передать дело надзирающему или решить мирно — меня не касается!

С этими словами мастер Вэнь сунул глиняный горшочек в руки Чжу Цзы и собирался уйти.

Возможно, когда он пнул Кан Саня, его одежда сильно ослабла. Вдруг из его кармана выпал масляный бумажный пакет, и на землю выпала часть лепешки.

Мастер Вэнь не успел пожалеть о том, что лепешка оказалась в грязи, как тут же осознал, где он находится и кто вокруг него стоит.

Среди людей с разными выражениями лиц была и молчаливая Мэн Сан.

Подул прохладный утренний ветерок, и все один за другим вспомнили о холодном отношении мастера Вэня к мастеру Мэн, а также его слова о том, что он предпочитает покупать лепешки на улице, а не есть в столовой.

Мастер Вэнь: «...»

Вэй Сюнь и другие: «...»

Выражение лица Мэн Сан было таким же, как обычно, она лишь молча присвистнула про себя.

Ого...

*Яичные лепешки Данбинг 蛋餅 - тайваньское блюдо для завтрака. В разных регионах это блюдо готовят по-разному, в большинстве случаев тесто замешивают из яиц, муки, картофельного крахмала, клейкой рисовой муки и воды и выпекают омлет. На Тайване данбинг в основном продается в магазинах для завтраков, ресторанах, а также в продуктовых ларьках на ночных рынках.

<http://tl.rulate.ru/book/112896/4400388>