

В час Инь, когда ночь была на самом пике, в Гоцзыцзяне царила глубокая тишина.

Мэн Сан привычно открыла глаза среди оглушительного храпа, подтянула одеяло и накрыла голову, чувствуя лишь безысходность.

«Эх... все-таки нужно поскорее найти жилье и съехать, вот это будет правильным решением», — подумала она.

Примерно подсчитав свои деньги, Мэн Сан обнаружила, что у нее есть два лян серебра, которые она изначально отложила, пять лян, которые дал ей Старик Цзян, и вчерашний доход от принятия учеников — примерно десять лян серебра и четыреста медных монет.

Что касается других доходов — она ежемесячно получает восемьсот монет от Гоцзыцзяня, плюс по сто монет от каждого ученика в знак уважения, что в сумме составляет тысячу триста монет. Это стабильный доход, на который она будет полагаться в будущем.

А вот такие задания, как завтрашний банкет в доме высокопоставленного чиновника, принесут хороший гонорар, но это случайные доходы, на которые нельзя рассчитывать постоянно.

В целом, у нее сейчас достаточно средств, чтобы арендовать приличное жилье, купить необходимые вещи, и еще немного останется. В будущем доходов будет хватать на аренду, и можно будет не беспокоиться о выживании.

Теперь можно сосредоточиться на том, как наладить работу столовой и хорошо выполнять свои обязанности, чтобы оправдать доверие и поддержку дяди Вэя. В конце концов, можно сказать, что будущее выглядит многообещающе.

Но в этот момент разноголосый хор храпов, с небывалой силой пробивая тонкое одеяло, ринулся в уши Мэн Сан.

Мэн Сан подумала: «...Ладно, будущее не такое уж и многообещающее. Лучше встать пораньше и заняться приготовлением завтрака!»

Быстро умывшись, Мэн Сан умело собрала волосы в высокий пучок и покинула общежитие.

Она думала, что в столовой в этот час никого не будет, но когда добралась до места, увидела, что ее пятеро учеников, включая А-Лань, Чжу Цзы и повара Вэня, стоят перед входом. Они зевали и выглядели уставшими, но как только увидели Мэн Сан, тут же выпрямились.

Чжу Цзы потер нос и сказал:

— Мы знали, что учителя разбудит храп этой ночью, поэтому пришли пораньше, чтобы

дождаться вас.

Мэн Сан подошла и, удивленно оглядев трех учеников из вечерней смены, спросила:

— А вы трое почему здесь? Вы же работаете на ужине.

Повар Цзи, скрестив руки на груди, с улыбкой сказал:

— Раньше, когда мы завтракали, часто видели, как учитель была так занята, что ее ноги не касались земли, и она была измотана. Вот мы втроем и подумали, что стоит прийти пораньше и посмотреть, чем можем помочь.

Среди троих повар Чэнь был самым искренним и добавил:

— К тому же, мы хотим научиться у учителя как можно больше!

Мэн Сан была рада, что ученики стремятся к знаниям и развитию, поэтому без раздумий достала ключи и открыла двери столовой.

Внутри все мелкие дела, такие как уборка плиты, подготовка ингредиентов и прочее, взяли на себя пять учеников. Мэн Сан оставалось только сидеть в стороне и давать указания, потягивая свежесваренный чай.

Наблюдая за суетящимися учениками, Мэн Сан с удовольствием сделала глоток чая. Ах, вот оно, счастье от того, что у тебя есть ученики...

Насладившись моментом отдыха, когда все было готово, Мэн Сан встала и принялась за приготовление мясной начинки.

На завтрак сегодня планировались свежие мясные вонтоны. Тесто для них было приготовлено накануне, оставалось только смешать свежую начинку и заранее сформовать несколько порций, чтобы можно было варить их по мере прихода студентов.

Для начинки взяли свинину, две части жирного и восемь частей постного мяса, тщательно очистили его от пленок и сухожилий, мелко порубили и положили в большую миску. Затем добавили соевый соус, соль, сахар, перец и немного рисового вина, чтобы убрать запах. Все это тщательно перемешали в одном направлении, пока начинка не стала слегка упругой. В конце добавила ложку кунжутного масла для аромата.

С тех пор как Мэн Сан стала вторым лицом в столовой, Вэй Сюнь дал ей ключи от кладовой и ледника, чтобы ей было удобнее работать.

Мэн Сан поручила ученикам взять из ледника приготовленное тесто для вонтонов, а затем вернулась к высокому рабочему столу у плиты, чтобы начать их заворачивать.

Когда они взяли раскатанное тесто, повар Вэнь удивленно заметил:

— Это тесто такое тонкое, что через него можно разглядеть текстуру разделочной доски!

Повар Вэнь был единственным из пяти учеников, кто знал хоть что-то о белой кухне, поэтому сразу заметил мастерство. Остальные четверо только услышав это, осознали его слова.

Мэн Сан улыбнулась:□□

— Этим навыкам я вас научу позже. Главное — понять основные моменты, быть внимательным и много практиковаться. Белая кухня не так уж и сложна.

Существуют разные способы заворачивания вонтонов: в форме рыбки, золотого слитка, полумесяца... Мэн Сан знала несколько, но, учитывая, что они в столовой и важны удобство и эффективность, она использовала самый простой способ.

На тонкое тесто она выложила нужное количество начинки, затем сложила, защипнула, и вот вонтон был готов. Этот способ был действительно несложным, и после объяснения основных моментов, ученики быстро освоили его и ускорились, вскоре заполнив низкую бамбуковую корзину.

Воду поставили на огонь и, пока студенты не пришли, учитель и пять учеников сварили себе по порции вонтонов, чтобы подкрепиться, а затем вернулись к столу продолжать лепку.

Между часом Инь и часом Мао у дверей столовой появились Сюй Пин и Сюэ Хэн.

Поздоровавшись, они подошли к столу и с интересом спросили:

— Мастер Мэн, сегодня на завтрак будут вонтоны?

Мэн Сан с улыбкой сказала:

- Я пойду приготовлю для вас.

С этими словами она взяла низкую бамбуковую корзинку, полную сырых вонтонов, и вместе с Чжу Цзы и А-Лань направилась к плите.

Для мясных вонтонов можно использовать куриный бульон, прозрачный суп или суп-мисо с

соевой пастой. Сегодня Мэн Сан выбрала прозрачный бульон, добавил немного соли и перца, положила ложку свиного жира и ложку масла из черного лука, посыпала зеленым луком и залила горячим бульоном. Затем она вынула сваренные вонтоны, разложила по чашкам и подала их на стол.

Главное достоинство этих мясных вонтонов в том, что они готовятся быстро и без особых усилий. В одном котле можно сварить четыре порции. Кроме того, все ингредиенты для бульона были заранее подготовлены и сложены аккуратной горкой рядом. Когда приходили ученики, они могли сразу взять свою порцию, что значительно сэкономило время в очереди.

Сюй Пин и Сюэ Хэн, каждый с чашкой свежих мясных вонтонов, сели за столик поближе к повару Чэню и другим поварам, чтобы насладиться завтраком.

В керамических чашках плавали маленькие вонтоны с тончайшим, почти прозрачным тестом, сквозь которое просвечивала мясная начинка. Они были размером с лонган и тесно прижимались друг к другу, создавая уютную атмосферу. Посыпанные сверху зеленым луком, частично ярко-зеленым, частично коричневым, они источали аромат, который мгновенно возбуждал аппетит.

Сюй Пин взял ложку, подцепил один вонтон и отправил его в рот.

Тонкая и гладкая оболочка вонтона была сделана мастерски — она была настолько тонкой, что разрывалась при малейшем нажатии, выпуская сочную начинку из нежного и слегка упругого свиного мяса, которая радостно разливалась по рту, создавая невероятно приятные ощущения.

Бульон был прозрачным и легким, тесто вонтона — сладковатым, а начинка — свежей и ароматной.

Не успев доесть один вонтон, Сюй Пин уже не мог устоять и тут же проглотил следующий, даже несмотря на то, что бульон еще был горячим. Только когда он полностью доел всю чашку, он отложил деревянную ложку и тихо выдохнул.

Сидящий рядом Сюэ Хэн, который особенно любил острую пищу, добавил в свою чашку ложку острого масла и только после этого начал есть. Это острое масло Мэн Сан специально приготовила в свободное время, и в столовой на каждом третьем столе стояла миска с ним, чтобы любители острого могли им воспользоваться.

В этот момент губы Сюэ Хэна покраснели от остроты, и он, хлопая в ладоши, воскликнул:

— Мясо нежное, тесто гладкое, очень вкусно! Острота в самый раз!

Каждая чашка была тщательно рассчитана Мэн Сан, по тридцать вонтонов в каждой, достаточно, чтобы большинство студентов насытились.

Сюй Пин и Сюэ Хэн, почувствовав сытость, решили не брать вторую порцию и, как обычно, подошли к столу, чтобы понаблюдать за приготовлением пельменей и заодно помочь пищеварению.

Хотя для Мэн Сан такая сцена была привычной, для троих поваров, работающих в столовой, это было в новинку, и они немного нервничали.

— Эй, брат Ци, ты понял, как они их лепят?

— Стыдно признаться, но не успел заметить. Только видел, как они ловко схватывают и сжимают, и готово.

— Надо признать, у наших мастеров в столовой золотые руки!

— ...

Слыша, как студенты время от времени хвалят их работу, трое поваров немного расслабились, их движения стали более естественными и уверенными, а спины выпрямились.

Мэн Сан, варившая вонтоны у плиты, заметила на лицах поваров не скрываемое волнение и, улыбнувшись, продолжила обучать А-Лань варке вонтонов и приготовлению бульона.

В разгар работы к ней подошел один из студентов, выглядевший несколько смущенно, и с осторожностью спросил:

— Мастер Мэн, когда мы снова сможем попробовать тушеную свинину Дунпо, острую курицу и суп с рыбными фрикадельками?

Мэн Сан удивленно подняла бровь, готовая ответить, но окружающие студенты, зная этого человека, начали смеяться и подначивать его.

- Брат Чжэн, ты ведь не хотел пропускать рыбный суп от Лю и жареную свинину от семьи Чэн, посчитав еду нашей столовой не достойной своего внимания...

Смутившийся студент Чжэн попытался сохранить уверенность и, оправдываясь, сказал:

- Вчера я не знал, что мастер Мэн возьмется за приготовление ужина, иначе я обязательно пришел бы!

Сказав это, он повернулся к Мэн Сан с надеждой в глазах:

- Мастер Мэн, когда наша столовая снова приготовит те три блюда? Я вчера вернулся и услышал от них, так что даже во сне не мог перестать думать, каковы они на вкус.

Мэн Сан, заметив хитрые взгляды окружающих студентов, не смогла сдержать улыбку:

- Они тебя разыграли. Вчера эти студенты решили, что не наелись вдоволь, и специально попросили столовую приготовить те же блюда на сегодня.

Услышав это, студент Чжэн внезапно все понял, резко обернулся к своим товарищам и сердито воскликнул:

- Вы, вы действительно...

Юные господа, на которых он бросил взгляд, не выдержали и разразились веселым смехом.

Закончив с завтраком, Мэн Сан сначала дала указания троим поварам на вечер, затем передала список блюд на завтрак А-Лань и попрощалась с Вэй Сюнем и дядей Сюем, после чего поспешила вернуться в свою комнату, чтобы переодеться.

В Академии Гоцзыцзянь, будь то мастера-повара или помощники, все носили одинаковую униформу. На четвертый день после прибытия в Академию Мэн Сан получила два сменных комплекта. Однако вскоре ей предстояло идти в дом высокопоставленного чиновника, и она не могла пойти туда в форме учебного заведения. Нужно было успеть переодеться перед тем, как отправиться в квартал Сюаньян.

Мэн Сан быстро надела легкий костюм Ху, поправила свой высокий пучок, уложила заранее подготовленные ингредиенты в небольшой деревянный ящик и поспешила к черному ходу. Этот маленький ящик, похожий на медицинский чемоданчик, был подарком дяди Сюя, который принес его из дома специально для временного использования.

Мэн Сан спешила изо всех сил, и, когда добралась до ворот квартала Сюаньян, время встречи уже почти наступило. Вдалеке виднелась остановившаяся перед входом в квартал карета, а молодой человек рядом с ней о чем-то разговаривал со Стариком Цзянем.

Молодой господин, увидев, как Мэн Сан приближается, догадался, в чем дело, и сложил руки в приветственном жесте:

— Ду Фан приветствует мастера Мэн.

Мэн Сан поспешила ответить на приветствие. На лице Ду Фана не было обычной для слуг высокопоставленных лиц надменности, его речь была мягкой и вежливой:

— Мой господин сейчас на службе, поэтому поручил мне встретить вас двоих и доставить в резиденцию. Это список, который мой господин составил лично, он должен помочь вам в приготовлении блюд, мастер Мэн, — сказал он, доставая из-за пазухи сложенный лист бумаги и передавая его ей, затем, взглянув на небо, добавил: — Время уже позднее, прошу вас, садитесь в повозку.

Мэн Сан аккуратно убрала список и вместе со Стариком Цзяном забралась в карету.

Экипаж медленно тронулся, и Мэн Сан развернула тонкий лист бумаги, внимательно его изучая.

Почерк на бумаге был четким и аккуратным, сочетавшим в себе утонченность и силу, что придавало ему особую культурную и военную выправку. В списке ясно и по порядку были указаны предпочтения матери господина, ее вкусы, привычные блюда... Слова были просты, но точны, что свидетельствовало о внимательности и тщательности человека, составившего этот список.

Увидев это, Мэн Сан улыбнулась. Господин оказался очень заботливым, избавив ее от необходимости задавать вопросы. Но почему же он специально отметил, что следует готовить обычным способом и не нужно чрезмерно беспокоиться о здоровье принцессы Чжаонин?

Мэн Сан не могла этого понять, но, еще раз внимательно изучив список, решила следовать указаниям хозяина.

Повозка двигалась по Восточному рынку, где было много людей и путешественников, поэтому она ехала медленно под стук копыт. Лишь после того, как они покинули Восточный рынок, повозка ускорилась, колеса бесконечно стучали по дороге.

Шум снаружи постепенно стихал. Мэн Сан запомнила все, что было написано в списке, аккуратно сложила его и убрала. Затем она подняла руку, чтобы приподнять занавеску на окне и взглянуть на пейзаж снаружи, и вдруг застыла в изумлении.

Старик Цзян заметил ее замешательство и тихо спросил:

— Сан-нян, что случилось?

Мэн Сан махнула рукой:

— Да ничего особенного. Мы выехали из Сюаньяна, проехали через Восточный рынок и двигались прямо на север. Сейчас мы уже миновали три квартала: Шэнъе, Аньсин и Дамин.

Дальше идет Чанлэфан, который примыкает к воротам императорского дворца.

Мало кто из высокопоставленных чиновников и знатных людей может позволить себе владеть имуществом прямо под боком у императора, таких можно пересчитать по пальцам одной руки. Самая известная из них — единственная дочь покойного императора, сестра нынешнего правителя...

Старшая принцесса Чжаонин.

Старик Цзян понял ее намек и нахмурил редкие брови.

Повозка въехала в ворота квартала Чанлэфан и вскоре остановилась. Спереди раздался голос Ду Фана, звучавший мягко:

— Мастер Мэн, мастер Цзян, мы приехали, пожалуйста, выходите.

Мэн Сан, прижимая к себе коробку с ингредиентами, выбралась из повозки, опираясь на руку Ду Фана, и спокойно спустилась на землю.

Когда привратник увидел Ду Фана, он тут же отступил в сторону, пропуская их внутрь.

Ду Фан провел их через заднюю дверь во двор, шагнул на полкорпуса впереди, указывая путь, и с улыбкой сказал:

— Еще когда я вел повозку, я краем уха уловил, что вы, мастер Мэн, что-то угадали. Это и вправду резиденция старшей принцессы Чжаонин.

— Тот, кто ранее приходил в ресторан семьи Цзян - сын нашей старшей принцессы, ее единственный сын. Сейчас он занимает должность си-е* в Гоцзыцзяне. Как упомянул мастер Цзян, вы, возможно, видели нашего господина в столовой Академии?

(ПП: си-е - официальный титул в Академии. Аналогичен заместителю начальника академии, который помогал отвечать за надзорные дела.)

Услышав это, Мэн Сан была немного удивлена. Зная характер Старика Цзяна, она не ожидала, что он будет обсуждать такие вещи с человеком, которого только что встретил.

Однако, вспомнив впечатление, которое оставил Ду Фан, она поняла, почему Старик Цзян так быстро снял почти все свои подозрения. Ду Фан казался искренним, без притворства и заносчивости, и был весьма дружелюбен.

Что касается си-е в Гоцзыцзяне... то она слышала от студентов лишь пару слов: один из них носит фамилию Лу, другой — Се. Первый уже перевалил за шестьдесят, у него большая семья, и скоро он уйдет в отставку.

Думая об этом, Мэн Сан вспомнила, что принцессе Чжаонин едва исполнилось сорок с небольшим лет, так что упомянутый Ду Фаном господин, должно быть, и есть тот самый начальник департамента Се.

Мэн Сан покачала головой и с улыбкой ответила:

— Я каждый день в столовой, где уж мне встретить господина си-е?

С этим вопрос был закрыт, и разговор вернулся к текущим делам.

Ду Фан с грустью сказал:

— В последнее время у Ее Высочества пропал аппетит, и она с каждым днем все больше худеет. Господин, заботясь о ней, пригласил множество известных поваров, чтобы те приготовили для Ее Высочества что-то особенное. Но никто из них не смог угодить ее вкусу.

Сказав это, Ду Фан улыбнулся и с надеждой продолжил:

— Мастер Мэн, вы одна из трех, кого господин пригласил лично. Помимо вас был еще повар из императорского дворца и главный повар ресторана «Фэнтайлоу». Уверен, ваше мастерство не уступает их искусству.

Мастер Цюй из «Фэнтайлоу», бывший придворный повар, после ухода из дворца открыл этот ресторан на Восточном рынке и вскоре стал одним из самых известных поваров Чанъяня.

Просто он становится старше и постепенно передал все дела на кухне своим ученикам и подмастерьям, и теперь редко сам брался за готовку. Если кто-то хотел уговорить его вновь вернуться к плите и лично приготовить разнообразные деликатесы, нужно было либо обладать огромной властью, либо щедро раскошелиться — одно из двух.

Мэн Сан прибыла в Чанъянь два месяца назад и уже слышала об этом прославленном мастере, поэтому улыбнулась и скромно произнесла несколько слов.

Множество поваров по всему миру имеют свои сильные стороны и предпочтения. А она лишь воспользовалась знаниями из прошлой жизни, зная рецепты, которые появятся только в будущем. Именно новизна и оригинальность блюд и техник позволили ей занять свое место на этом поприще.

Мэн Сан понимала, что если бы дело дошло до настоящего мастерства, ее опыт все же уступает десятилетиям работы старых поваров, поэтому она никогда не была заносчивой, а сосредоточилась на создании блюд, которые были бы красивыми, ароматными и вкусными.

Три человека шли дальше, обходя спокойное озеро, через сад и многократные коридоры, пока наконец не достигли кухни. Мэн Сан осмотрелась вокруг, заметив, что густой бамбуковый лес окружает кухню с двух сторон, и невольно вздохнула. Это действительно была аристократическая усадьба: даже кухня, где полно дыма и запаха масла, была оформлена так изысканно, что радовала глаз.

Однако, для такой простой непритязательной души, как она, эта красота не имела особого значения; ее больше интересовало, каков на вкус бамбуковый рис!

Ду Фан вызвал управляющего и подробно дал ему указания. В общих чертах он сообщил, что Мэн Сан и ее спутника пригласил лично господин, и поэтому им нужно будет предоставить все необходимые ингредиенты и людей, строго следуя их просьбам, и ни в коем случае не чинить препятствий или злоупотреблять властью.

У Се Цинчжана было не так много личных слуг, и Ду Фан был одним из них, так что его слова передавали волю господина. Управляющий, конечно же, не посмел пренебречь этим и принял все к сведению.

Поклонившись с уважением, управляющий сказал:

— Можете не беспокоиться, господин Ду. В последние дни на кухне собралось много поваров, и все они старались изо всех сил. Каждый из нас только мечтает, чтобы кто-то из них проявил свои таланты, и чтобы Ее Высочество могла съесть чуть больше одной ложки!

Ду Фан кивнул и поклонился Мэн Сан:

— Ее Высочество на завтрак съела только половину чашки каши, так что, прошу вас, мастер Мэн, приготовьте сначала что-то, что ей понравится, а затем подготовьте ужин. Вы можете использовать все, что есть в доме. Если каких-то ингредиентов не хватает, обратитесь к управляющему, чтобы он их приобрел. Я сначала доложу Ее Высочеству, а потом приду на кухню к вам.

Проводив Ду Фана, Мэн Сан и Старик Цзян сначала обошли кухню под руководством управляющего, осматривая, какие есть ингредиенты и кухонные принадлежности.

Это был дворец принцессы, поэтому кухонный комплекс, включая кладовые, ледники и так далее, занимал больше места, чем столовая в Гоцзыцяне. Все продукты были куплены свежими, ассортимент был богатым, а количество внушительным, с избытком зерна, мяса и овощей.

Мэн Сан, как бабушка Лю из «Сна в красном тереме», попавшая в сад Да Гуань, немного растерялась от увиденного и была поражена. Это была почти мечта любого повара — такая роскошная кухня. Если бы у нее тоже была такая большая и роскошная...

Потрогав кошелек в кармане, Мэн Сан тут же вернулась к реальности.

Слишком бедная. Вместо того чтобы мечтать, лучше поработать и заработать деньги.

Показав все, управляющий дружелюбно спросил:

— Что бы мастер Мэн хотела приготовить? В доме есть все необходимое.

Мэн Сан слегка улыбнулась, попросила свинину, клейкий рис, красную фасоль и другие ингредиенты, а затем указала на зеленый бамбук за окном:

— Кроме того, мне понадобятся пять стеблей нежного бамбука. Можно ли попросить слуг их срезать?

Такой красивый бамбук — настоящая редкость. Если не использовать его для приготовления бамбукового риса, разве не напрасно он рос столько лет?

Мэн Сан всегда считала себя ценителем талантов и никогда не позволяла, чтобы какие-либо ингредиенты пропадали впустую. Она была полна решимости превратить их все в изысканные деликатесы и только тогда будет полностью удовлетворена.

Управляющий и слуги застыли в недоумении. Пять бамбуковых стеблей?

Однако, работая в резиденции старшей принцессы, управляющий быстро вернул себе спокойный вид и мягко ответил:

— Конечно, можно. Не знаю, хватит ли пяти стеблей? Я могу приказать слугам срубить еще несколько.

Мэн Сан кивнула и с улыбкой сказала:

— Это будет замечательно. Спасибо, господин управляющий.□

— Мастер Мэн, не стоит благодарности. Я сейчас же пойду со слугами и срублю их.

Пока слуги отправились за бамбуком, Мэн Сан и Старик Цзян начали готовить бамбуковый рис.

Они замочили в чистой воде липкий рис, красные бобы и рис. Затем нарезали кубиками вяленое мясо и свинину, замариновав их каждый с разными специями. В завершение выбрали мелкие ингредиенты, такие как соевые бобы, кукурузные зерна и арахис, которые позже

можно будет смешать при наполнении бамбуковых трубок.

Вскоре управляющий и слуги вернулись с нарезанным бамбуком. Управляющий был внимателен к деталям: принесенный бамбук уже был очищен от веток и вымыт.

— Мастер Мэн, посмотрите, подойдут ли эти стебли?

Мэн Сан тщательно проверила каждый и с улыбкой сказала:

— Спасибо, господин управляющий. Вы выбрали отличный бамбук, он подходит.

В это время вернулся Ду Фан и как раз увидел, как Мэн Сан просит управляющего выделить сильного и ловкого слугу.

Ду Фан поприветствовал всех и с улыбкой сказал:

— В этом дворе нет никого более подходящего, чем я. Мастер Мэн, не стесняйтесь, говорите, что нужно сделать. Надо ли мне порубить бамбук?

Мэн Сан кивнула, не переусердствовав с вежливостью, и стала руководить Ду Фаном, который разрезал бамбук на отрезки. Затем отрезки отнесли к колодцу, где их тщательно промыли и оставили стекать.

Когда работа с бамбуком была завершена, липкий рис, красные бобы и рисовая крупа уже достаточно пропитались. В этот раз было приготовлено четыре начинки: чистая начинка из клейкого риса, которую можно макать в сахар; начинка из красных бобов, сладкая, с неплохим вкусом; начинка из свинины с соусом, соленая, напоминающая соленые цзунцзы, которые едят на Праздник лодок-драконов; и, наконец, начинка из копченого бекона, смешанного с кукурузными зернами, соевыми бобами и другими ингредиентами, заправленная растопленным свиным жиром. Цветная и аппетитная, она выглядела красиво и была невероятно ароматной!

Изначально для бамбукового риса использовали только клейкий рис, но, учитывая, что принцесса Чжаонин сегодня мало ела за завтраком и ее желудок, вероятно, все еще пуст, Мэн Сан добавила немного обычного риса, чтобы еда лучше усваивалась.

Мэн Сан смешала два вида сладкой начинки и передала Старику Цзяну для наполнения, а сама занялась более сложной соленой начинкой.

Глядя на горку бамбуковых трубочек, Ду Фан с интересом заметил:

— Раньше, когда наш господин брал нас на охоту и мы забывали походную утварь, он часто

расщеплял бамбук и использовал его вместо котла. Неужели мастер Мэн собирается приготовить что-то подобное?

Мэн Сан, продолжая мешать начинку, весело ответила:

— Это блюдо называется бамбуковый рис. Я слышала, что в Наньчжао люди смешивают рис, овощи и мясо, наполняют ими бамбуковые трубочки, запечатывают и жарят на углях. Когда все готово, обгоревший бамбук расщепляют, а еда внутри покрыта тонкой бамбуковой пленкой и пропитана его ароматом. Сегодня мы используем здешний бамбук, но если бы это был бамбук из Наньчжао, аромат был бы более насыщенным, и блюдо приобрело бы особую изысканность.

Слушая ее рассказ, Ду Фан улыбнулся:

— Мастер Мэн узнала это из путевых заметок? Вы так подробно описываете, что начинаешь мечтать о бамбуке из Наньчжао. Если бы не ваше юное лицо, я бы подумал, что вы сами побывали там.

Мэн Сан улыбнулась, ничего не ответив, тем самым молчаливо согласившись. Не могла же она сказать, что в прошлой жизни действительно была в Юньнани и пробовала тамошний бамбуковый рис с клейким рисом?

Четыре бамбуковые трубочки уже были заполнены разными начинками почти до краев и запечатаны кусочками свежего батата. Теперь их можно было отправить в угли для медленного запекания.

Во дворе был устроен простой очаг, где горели яркие угли, издавая прерывистое потрескивание, а жаркие языки пламени поднимались вверх. Тяжелые бамбуковые трубки были выстроены в ряд и подвергались жару, пока из запечатанных концов не начали выделяться масло и белая пена.

Мэн Сан лично стояла рядом, время от времени хватая бамбуковые трубки щипцами, чтобы перевернуть их и добиться равномерного обжаривания. Когда бамбук почернел и стал источать белый пар, Мэн Сан аккуратно сняла четыре трубки с углей.

После того как бамбук был перенесен на кухню, каждый из них был разрезан ножом и вскрыт с боковой стороны. Когда черная оболочка бамбука треснула, открыв содержимое, это было похоже на открытие сундука с сокровищами — ароматы различных блюд неудержимо вырвались наружу.

В тот же миг все на кухне ощутили смесь ароматов: запах клейкого риса, сладость красной фасоли, пряный запах свинины и, конечно, самый соблазнительный — запах копченого мяса, смешанный с легким, еле уловимым ароматом свежего бамбука.

Ду Фан сглотнул слюну и наконец понял, почему именно этого мастера поварского дела, Мэн Сан, его господин лично пригласил в дом. За последнее время на кухне появилось множество поваров: императорские повара, которых специально попросили у Его Величества, личные повара из знатных семей, знаменитые шефы из лучших ресторанов... Но только мастер Цюй из «Фэнтайлоу» с его блюдами, такими как запеченный целиком ягненок, жареные перепелки в соусе и фаршированная рыба в молоке, мог соперничать с этими бамбуковыми трубками с рисом.

Господин, как всегда, оказался с безупречным вкусом и острым взглядом, сумев найти в народе столь редкого и выдающегося повара!

— Господин Ду? — прозвучал чистый голос Мэн Сан.

Ду Фан вернулся к реальности и увидел перед собой четыре деревянных подноса, на каждом из которых лежала одна зеленая бамбуковая трубка, столовые приборы и различные приправы.

Ароматы в воздухе заметно ослабли, как будто снова были надежно заперты.

Мэн Сэн вытерла ладони чистой влажной тряпкой и с улыбкой сказал:

— Хотя приготовление на открытом огне доставляет радость, черные бамбуковые трубки на столе могут испортить настроение старшей принцессе. Поэтому я переложила еду в чистые бамбуковые трубки и надежно их запечатала. Вы можете сразу доставить их.

— Мастер Мэн, вы все продумали.

Ду Фан кивнул служанке, ответственной за подачу еды, и, поклонившись Мэн Сан, быстрым шагом повел людей прочь.

*Вонтоны 云吞