

Этой ночью Мэн Сан стояла перед столом, стремительно водя кистью по бумаге.

В общей сложности прошло уже семнадцать дней с тех пор, как она стала работать в столовой Гоцзыцзянь, и за это время ей удалось досконально изучить ее изнутри и снаружи.

За более чем полмесяца столовая значительно улучшилась. Утренние и вечерние трапезы стали гораздо разнообразнее, а их качество заметно возросло. Иногда она поручала готовку А-Лань и повару Чэну. Хотя в приготовленных ими блюдах еще встречались мелкие, несущественные ошибки, все же эти недочеты не могли затмить общих успехов.

Что же касается студентов под предводительством Сюй Пина, то они полностью изменили свое прежнее негативное отношение к столовой и стали ее ярыми поклонниками. За последние десять дней никто из них ни разу не тратил деньги на еду вне стен учебного заведения.

В общем, первый шаг на пути к улучшению положения столовой можно считать успешным. Теперь следовало продумать дальнейшие действия.

Мэн Сан на мгновение замерла, поднялась и, держа кисть в правой руке, чистой левой потянулась к засахаренному фрукту, отправила его в рот и, с удовольствием жуя, размышляла. По ее мнению, на данный момент самое важное было в одном — количество студентов, посещающих столовую, не увеличилось.

Мэн Сан нахмурилась и пробормотала:

- Если подумать как следует, так не должно быть... Сейчас каждое блюдо, которое подают в столовой, очень нравится студентам. Когда они возвращаются, их рассказы должны были бы распространиться, и в столовой должны были появиться новые лица. Но почему все еще приходят одни и те же люди? Неужели прежние впечатления о столовой оставили слишком глубокий след, и теперь их не так просто забыть?

Хм... Завтра утром нужно будет отправиться в столовую, возможно, удастся поговорить с несколькими студентами и выяснить, что же думают те, кто все еще не хочет сюда приходить.

Мэн Сан положила в рот еще один цукат, задумалась на мгновение и, наконец, приняла решение.

- Если гора не идет ко мне, я пойду к горе.

Ведь как гласит народная мудрость, даже ароматное вино может потеряться в глубине переулка. Вместо того чтобы надеяться на рассказы студентов, лучше пусть столовая сама сделает первый шаг и прямо покажет всем свою вкусную еду. Это будет самым действенным способом.

Что до того, как действовать дальше, придется учитывать мнение дяди Вэя. В конце концов, дядя Вэй – главный повар столовой, и ни одно дело не может обойти его стороной.

В прошлый раз она, поддавшись импульсу, необдуманно упомянула перед ним систему аренды, существовавшую в будущем. Хотя на данный момент у этой системы множество ограничений, таких как отсутствие надзора и неспособность учитывать бедственное положение бедных студентов, однако, если вникнуть, она вовсе не лишена достоинств и есть вещи, которые можно заимствовать.

Однако, едва услышав ее слова, дядя Вэй решительно отверг предложение с такой твердостью и суровостью, что даже теперь, вспоминая об этом, Мэн Сан невольно вздрагивала.

Очевидно, дядя Вэй не был человеком, стремящимся к новаторству, и если она хотела что-то изменить у него под носом, то нужно было действовать мягче, словно варить лягушку в теплой воде!

Похоже, настало время начать подготовку «ученического закусочного ларька».

Глубокой ночью, когда небо было темным и застучали колотушки ночного сторожа, Мэн Сан открыла глаза, потянулась и, зевая, поднялась, чтобы умыться.

Встав, она вскипятила чайник с горячей водой, наспех отломила немного пирожных, купленных накануне, чтобы утолить голод, и приступила к приготовлению сегодняшнего пира.

Поработав несколько часов до рассвета, когда небо уже начало светлеть, Мэн Сан вымыла руки и покинула дом, направляясь к Гоцзыцзяню.

Теперь ее дом находился совсем близко к задним воротам академии – всего несколько шагов.

На кухне, тем временем, Чжу Цзы и повар Чэнь были заняты уже несколько часов. Увидев, как вошла Мэн Сан, они поспешили поприветствовать ее.

Вчера она долго думала о том, как привлечь студентов, и легла спать поздно, поэтому на ее лице все еще виднелись следы усталости. Однако, как ни крути, сейчас она выглядела гораздо бодрее, чем в предыдущие дни, когда ее мучили бессонные ночи из-за храпа.

В столовой на этот раз собрались более двадцати студентов, которые не смогли вернуться домой на Праздник Середины осени. Большинство из них изучали литературу и математику. Эти студенты, в основном, были из бедных семей, и даже ежедневные расходы на чернила, бумагу и кисти давались им с трудом, поэтому они всегда приходили в столовую, чтобы поесть. Даже когда прежняя кухарка Цзинь готовила странные блюда, они терпели, скрывая свое недовольство, и молча их ели. Для них такие трудности с едой казались незначительными.

Тем более что с тех пор, как Мэн Сан начала работать в столовой, как утренние, так и вечерние приемы пищи стали гораздо вкуснее, и студенты были ей глубоко признательны. Каждый раз, заходя в столовую, они тепло ее приветствовали.

Сегодняшний день не был исключением.

Мэн Сан подала тарелку лапши с жареной свиной и зеленым перцем и, улыбнувшись, сказала:

- Только что приготовлено, будьте осторожны, горячее.

Студент факультета математики Сунь Гун кивнул в знак благодарности и, аккуратно взяв чашку с лапшой, направился к пустующему столу.

В широкой чашке тонкая белая лапша утопала в бульоне, а сверху лежала ложка начинки. Зеленый перец и свинина были нарезаны тонкими полосками, и их яркие цвета красиво сочетались между собой.

Сунь Гун уже не в первый раз ел лапшу, приготовленную Мэн Сан. Умелыми движениями он перемешал содержимое чашки, а затем, подхватив палочками порцию тонкой лапши с полосками зеленого перца и свинины, отправил ее в рот, неторопливо пережевывая.

Тонкая лапша была приготовлена только сегодня утром, упругая и с насыщенным вкусом; перец, хоть и казался острым на запах, на вкус был удивительно сладким; что до свинины — Сунь Гун не знал, что именно с ней сделала Мэн Сан, но мясо было нежным и таяло во рту.

Опрокинув в себя большую чашку лапши и запив несколькими глотками горячего бульона, он выдохнул от удовольствия. В этот прохладный осенний день такое угощение было как нельзя кстати — он не удержался от восклицания:

- Как же приятно!

Сунь Гун увлеченно поедал свое блюдо, и вот уже чашка опустела, даже суп был выпит до последней капли. Удовлетворенный, он поставил пустую чашку обратно на стол.

Подняв голову, он вдруг заметил, как Мэн Сан направилась прямо к нему и, сев напротив, внимательно на него посмотрела.

Сунь Гун улыбнулся и искренне похвалил мастерство Мэн Сан, после чего спросил:

- Мастер Мэн, это...

Мэн Сан лишь махнула рукой и, мягко улыбаясь, сказала:

- Не волнуйтесь, студент Сунь, мне просто нужно кое-что у вас спросить.

Эти слова лишь усилили его удивление. Что же такого могло понадобиться мастеру Мэн от него?

Мэн Сан слегка кашлянула, как будто проверяя почву, и спросила:

- Как вам еда в столовой в последнее время?

Сунь Гун нахмурился еще больше:

- С тех пор, как вы пришли, мастер Мэн, все стало значительно лучше.

Услышав это, Мэн Сан скромно улыбнулась, но не отступила:

- А как насчет других студентов? Например, тех, что из Гоцзысюэ или Тайсюэ? У вас ведь занятия пересекаются, верно? Если бы они услышали, как вы упомянули, что еда в столовой стала лучше, как бы они отреагировали?

На этих словах Сунь Гун вдруг понял, к чему клонила Мэн Сан, и почувствовал легкое волнение. С трудом сохраняя улыбку на лице, он начал запинаться:

- Они... они все...

Видя, как тяжело ему подобрать слова, Мэн Сан нахмурилась, явно в затруднении:

- Неужели столовая и вправду вызвала столько недовольства у других студентов, что, как бы вы ни старались, они все равно не верят?

Сунь Гун был в полной растерянности и совершенно не знал, что ответить. Он чувствовал большую благодарность к мастеру Мэн и никак не мог решиться на обман. Если действительно рассказать все как есть и сообщить мастеру Мэн, что новых студентов не прибыло, потому что некоторые из них, в страхе потерять свои места, из корыстных побуждений всеми силами чернят столовую...

Это слишком подло.

И вправду, слишком подло.

Сунь Гун стиснул зубы, лишь теперь осознав, что их действия последних десяти с лишним дней — это настоящее предательство искренности, с которой относилась к ним Мэн Сан, и недостойная благодарность за те вкусные блюда, что она с таким трудом готовила для них.

Если он сейчас скажет правду, это будет нарушением клятвы, данной всеми его товарищами, и проявлением бесчестия. Если же он решит все скрыть, это будет несправедливо по отношению к мастеру Мэн.

Ситуация оказалась безвыходной, как ни крути.

Однако, прежде чем Сунь Гун смог прийти к какому-либо решению, Мэн Сан уже стерла с лица тревогу, с улыбкой поблагодарила и поднялась, собираясь уходить.

Сунь Гун сам не понял, как вдруг воскликнул:

— Мастер Мэн, подождите!

Мэн Сан остановилась, приподняла бровь и с любопытством спросила:

— Что такое?

Горло Сунь Гуна пересохло. Он сглотнул и, хрипло произнес:

— Да нет... ничего особенного, просто хотел узнать, что будет на ужин сегодня.

Услышав это, Мэн Сан лишь вздохнула и, улыбнувшись, ответила:

— Сегодня для вас приготовят жареный рис с сезонными овощами и мясом в соусе. Не переживайте, хоть за плитой и стоит повар Чэнь, я уже попробовала — вкус вполне приличный.

Сунь Гун натянуто улыбнулся и ответил:

— Спасибо всем поварам за их труд.

— Это наша работа, — кивнула Мэн Сан, и, попрощавшись, направилась к выходу.

Она еще раз обсудила детали с помощниками, затем взяла свою небольшую сумку и направилась домой, готовиться к празднованию новоселья.

Сунь Гун остался стоять на месте, опустив голову и сжав кулаки так, что все его тело начало

сотрясаться мелкой дрожью. Долгое время он не двигался, а затем, наконец, поднял голову. Его глаза слегка покраснели, но взгляд постепенно стал твердым. Он глубоко вдохнул, сжал в руке свою деревянную табличку и, повернувшись, вышел из столовой.

Этому делу нужно положить конец.

Тем временем, после ухода из академии Мэн Сан зашла на рынок, чтобы докупить еще немного мяса, овощей и посуды, а затем направилась домой.

Уже подходя к дому, Мэн Сан издалека заметила, как повара Вэнь и Цзи, нагруженные вещами, стоят у входа, словно боги-хранители. Увидев ее, они тут же выпрямились и, вежливо поклонившись, в один голос позвали: «Учительница!», затем быстро подбежали и забрали у нее пакеты.

Мэн Сан достала из своего маленького кошелька медный ключ, открыла дверь и, притворяясь строгой, произнесла:

— Раз уж вы решили прийти на новоселье, чего так рано? Боюсь, что даже горячей воды для вас не будет.

Повар Цзи улыбнулся и тепло ответил:

— Одному человеку, учительница, никак не справиться с таким банкетом. Мы пришли, чтобы помочь вам.

Повар Вэнь с трудом выдавил:

— В крайнем случае, хотя бы огонь развести сможем.

— Заходите, — с улыбкой ответила Мэн Сан, первой переступив порог.

Кухня в ее доме была достаточно просторной и находилась в передней части дома. Нужно было зайти и сразу повернуть направо. Прямо перед кухней, рядом с колодцем, стояли два больших каменных стола, ровных и широких, что делало работу на кухне особенно удобной.

Мэн Сань велела им поставить вещи на каменный стол и быстро направилась к окну кухни, чтобы взглянуть на своих гусей.

Сегодня на застолье одним из главных блюд будет кантонский жареный гусь. Это блюдо, как и утка по-пекински, требует немало времени на подготовку. Чтобы сделать его по-настоящему вкусным, нужно не меньше половины дня.

Приготовление маринада для гуся, засолка, надувание, ошпаривание кипятком для придания формы... Лишь эти этапы занимают около трех часов. К моменту, когда Мэн Сан вернулась из Гоцзыцзяня, кожа гуся уже успела высохнуть на ветру, и ее нужно было смазать специальным раствором, после чего высушить еще час, прежде чем гусь попадет в печь.

Печь на кухне была небольшой, несравнимой с той, что в общественном зале Гоцзыцзяня, но для домашнего использования вполне подходила. В обычные дни она служила для приготовления курицы, утки или гуся, а также для выпечки десертов и пирогов, что было очень удобно.

В этот момент два ученика вошли в кухню с подготовленными ингредиентами и увидели, как Мэн Сан наносила раствор на кожу гуся.

Глаза повара Вэня засияли, и он тут же выпалил:

— Учительница, вы сегодня готовите утку?

Мэн Сан кивнула, но тут же покачала головой:

— Нет, это называется «жареный гусь».

— Но он выглядит точно так же, как утка, ведь его тоже надо смазывать раствором перед запеканием. Почему тогда его называют «жареный гусь», а не «запеченный гусь»? — повар Вэнь был озадачен.

Мэн Сан замаялась, не зная, что ответить. Ну и как ей объяснить это? Да, его действительно готовят в печи, но блюдо все равно называется «кантонский жареный гусь»!

Это все равно, что спрашивать: «Почему в свинине Юйсянь нет рыбы?» или «Почему в блюде «Легкие супругов» нет легких?» Такие вопросы просто не имеют ответа.

(ПП: Юйсянь дословно переводится как «со вкусом рыбы», потому что способ маринования раньше применялся к рыбе. «Легкие супругов» 輕身丸 - блюдо из маринованных субпродуктов, называется так, потому что изначально его делали из легкого и продавали беднякам)

— Вэнь Гао, вижу, ты очень любишь утку! — Мэн Сан повесила смазанного гуся обратно на окно, отряхнула руки и улыбнулась ему добродушной улыбкой. - Ну-ка, расскажи, на что надо обратить внимание при приготовлении утки? Ты запомнил рецепт маринада для утки? Когда нужно наносить раствор на кожу? Ах да, и как там дела с тестом для слоеных лепешек, что я тебе вчера показывала, и с лапшой, которую я учила тебя тянуть позавчера? — добавила она.

Услышав это, повар Вэнь моментально потерял блеск в глазах, пробормотал что-то невнятное и, покраснев, опустил голову:

— Учительница... Я еще не все запомнил. Я вернусь и потренируюсь.

— Ладно, главное, что ты понимаешь, где надо подтянуться, — спокойно ответила Мэн Сань, не проявляя ни радости, ни раздражения, хотя в душе была в восторге и едва не хлопала в ладоши.

За несколько коротких дней Вэнь Гао успел запомнить так много и заметно улучшил свои навыки! Вот уж быстрый ученик, ей даже стало приятно за него.

Повар Цзи, стоявший рядом, наблюдал за всем происходящим. Он заметил, как учительница едва заметно приподняла уголки губ и расслабила брови. От этого он сам не сдержал довольной улыбки.

Но не успела улыбка отразиться на его лице, как Мэн Сан, заметив это, уже пристально взглянула на него, улыбаясь все той же добродушной улыбкой, готовясь что-то сказать.

Повар Цзи вздрогнул и тут же поспешил сказать:

— Учительница, я привел в порядок все ингредиенты снаружи. Какое следующее блюдо готовить? Я помогу вам.

Теперь, когда никто не задавал ей вопросов, на которые она не могла ответить, Мэн Сан была абсолютно довольна. Она хлопнула в ладоши и объявила:

— Золотая курица, тушенная рулька... Давайте приниматься за дело!

Тушенная рулька сначала отваривалась в кипящей воде с пряностями, затем обжигалась на открытом огне, после чего нарезалась на куски и вновь отваривалась. Далее следовало карамелизовать сахар, добавить приправы, влить вино и воду, довести до кипения на сильном огне и тушить на медленном.

Сейчас еще не было того пива, что позднее станет популярным. Мэн Сан передвинула к себе кувшин с вином Синьфэн, который приготовила для новоселья. Его легкий аромат был приятен и свеж, проникая в самую душу.

Золотая курица готовилась совсем по-другому. Купленную курицу нужно было тщательно обработать, так как мясники не всегда справлялись с этим. Мэн Сан специально проверяла каждый дюйм, чтобы убедиться, что не осталось перьев, ведь это могло испортить удовольствие от еды. Затем она вскипятила воду в большом горшке с толстым дном, добавила кунжутное масло и соль, и после этого окунула курицу целиком. Когда кожа курицы поменяла цвет, она добавила порезанный лук, перец и другие специи, оставляя блюдо томиться, а затем убрала угли и накрыла крышку для медленного томления.

Когда Мэн Сан покупала курицу на мясном рынке, она специально взяла за небольшую цену внутренности курицы, которые никому не были нужны, чтобы приготовить еще одно блюдо к вину.

В этот момент снаружи слышались голоса дяди Сюя и Вэй Сюня, а затем стук в дверь.

- Сан-нян дома? — громко спросил Вэй Сюнь.

Сразу же раздался радостный смех дяди Сюя:

- Ты не чувствуешь запаха мяса? Как тут может никого не быть?

Мэн Сан поспешно пошла открывать дверь и как раз застала момент, когда Вэй Сюнь сердито надувал щеки и хлопал глазами. Вэй Сюнь был явно раздражен:

- Сюй-лао, в последнее время ты стал слишком уж любить блюда Сан-нян, что даже начал надоедать мне своими колкостями? Я ведь просто спросил невзначай, зачем ты так серьезно?

Дядя Сюй лишь бросил на него взгляд и не стал отвечать, лишь поднял правую руку с улыбкой:

- Мастер Мэн, добавьте к вашему пиршеству еще и рыбу-мандаринку!

Эта рыба выглядела просто великолепно — крупная и жирная! Ее хвост был полон силы, капли воды все еще скатывались по гладким чешуйкам. Глаза рыбы блестели, слегка выпуклые, и казались ясными и прозрачными... Видно было, что она будет очень вкусной!

- Спасибо, дядя Сюй, это позволит нам приготовить для вас пышную и яркую рыбу-белку! — Мэн Сан приняла рыбу, держа за травяную веревку, пропущенную через жабры, и с улыбкой пригласила их в дом.

Мэн Сан хотела провести их в главный зал, чтобы предложить чай, сладости и закуски, но Вэй Сюнь и дядя Сюй были больше заинтересованы в пище. Они оставили свои подарки в главном зале и тут же направились на кухню, чтобы наблюдать за приготовлением.

Когда Вэй Сюнь захотел помочь, Мэн Сан быстро его остановила, игриво упрекнув:

- Вэнь Гао и Цзи Шань — мои ученики, им можно помочь. Но вы гость, и гости не должны работать на кухне!

Столкнувшись с таким твердым отказом, Вэй Сюнь смирился.

Через некоторое время пришли Чжу Цзы и повар Чэнь, закончившие работу в столовой Гоцзыцзяня. Они сразу же приступили к делу, найдя себе подходящие задачи на кухне.

Спустя еще немного времени во дворе раздался шум.

Это прибыла Сун Ци-нян.

Когда Мэн Сан открыла дверь, она застыла от удивления:

- Ци-нян, что это...

Сун Ци-нян носила шляпу с вуалью, достигающей до груди, на ней было светлое платье с тремя складками, а макияж был совсем скромным, что резко контрастировало с ее обычным ярким и пышным видом. Похоже, она не хотела привлекать внимание.

Однако позади нее следовало несколько слуг, которые несли мебель и другие предметы — туалетный столик, низкий шкаф, вазы, чайную утварь... Все это выглядело совершенно новым.

Увидев Мэн Сан, Сун Ци-нян весело подмигнула и бодро сказала:

- Что еще, как не твой подарок на новоселье!

Затем она великодушно взмахнула рукой, и слуги начали заносить вещи в дом. Сама же Сун Ци-нян, не обращая внимания на запах масла и дыма, тепло обняла Мэн Сан за руку и прошла внутрь.

Предметы принесли в жилую часть дома, и Мэн Сан пошла за ней, не успев поприветствовать гостей на кухне. Как только они вошли, Сун Ци-нян с радостной улыбкой заметила:

- Как я и думала! Ты наверняка сэкономишь и не покупаешь себе ничего нового. Этот дом уж слишком прост.

Мэн Сан лишь мягко ответила:

- Этот дом принадлежал почти вышедшему в отставку начальнику Гоцзыцзяня и его жене, так что он, конечно, простой, но зато надежный и удобный.

- Надежность и удобство — это одно, но ты молодая девушка и должна добавить в дом немного новизны! — весело ответила Сун Ци-нян. — Но не волнуйся, вот я и принесла тебе немного обновок!

- Туалетный столик и низкий шкафчик я заказала у лучших мастеров еще в июле, изначально планируя оставить их себе, но сейчас пусть они достанутся тебе.

— А этот цветочный вазон и чайный сервиз? Я их лично отбирала, все это превосходное качество. Когда у тебя будут гости, смело выставляй их на стол, это добавит тебе авторитета!

Закончив, она понизила голос:

— Все уже улажено. Сегодня их привезли из моего другого дома, минуя квартал Пинкан.

— Раз уж привезли, не смей отказываться. Во-первых, это благодарность за твои пять рецептов. Во-вторых, наша дружба не подразумевает мелочных расчетов, как с чужими. А в-третьих...

Сун Ци-нян с простым, но элегантным макияжем, прищурила глаза с легкой хитрецей:

— Я обязана побаловать тебя, моя дорогая Сан-нян, ведь в будущем я все еще рассчитываю на твои кулинарные дары. Вчерашние лунные пироги, особенно с мясной начинкой, были восхитительны.

— И не смей возвращать подарки.

Этот поток слов, не давая Мэн Сан вставить ни единого возражения, заставил ее невольно рассмеяться и почувствовать себя беспомощной.

Что ж, не стоит отвергать такую настойчивость подруги, лучше просто делать для нее больше вкусностей и отправлять их в квартал Пинкан. Когда Сун Ци-нян уйдет, стоит подсунуть ей еще несколько новых рецептов, чтобы она не успела пресытиться предыдущими.

Мэн Сан вздохнула:

— Возвращать не стану, мне даже хотелось бы узнать, каков на вкус этот пирог, который вдруг свалился с небес.

Видя, как быстро она согласилась, Сун Ци-нян расплылась в широкой улыбке, в полном восторге:

— Кстати, сегодня же Праздник Середины осени, я остаюсь на ночь. Одежда уже готова, и не смей меня выгонять.

Мэн Сан рассмеялась:

— Ладно-ладно, оставайся сколько хочешь.

Когда вещи были аккуратно расставлены, Сун Ци-нян отпустила всех слуг, оставив лишь двух своих личных служанок. Затем, в хорошем настроении, она потянула Мэн Сан на кухню, заявив, что хочет лично увидеть, как та готовит свои блюда.

Зайдя на кухню, они наткнулись на Вэй Сюня и его спутников.

Мэн Сан представила всех друг другу, и они обменялись приветствиями. Сун Ци-нян явно не хотела устраивать показное представление, и Мэн Сан последовала ее воле, сказав только, что это ее близкая подруга, с которой она познакомилась после приезда в Чанъань. Из всех работников столовой Гоцзыцзянь только Вэй Сюнь, похоже, понял, кто это, но ничего не сказал, сохраняя обычное выражение лица.

Когда в главном зале был собран квадратный стол, все блюда были расставлены на нем, а посуда — аккуратно подготовлена, только тогда появилась запоздавшая А-Лань.

Мэн Сан в это время на кухне поливала соусом «Рыбу-белку», когда заметила у А-Лань в руках большой сверток. Не успела Мэн Сан задать вопрос, как А-Лань уже объяснила происхождение принесенного.

Мэн Сан нахмурилась:

— Ты хочешь сказать, что это подарок на новоселье от Старика Цзяна?

А-Лань кивнула:

— Вчера он сказал, что я должна буду забрать его из Сюанъяна, когда пойду сюда сегодня, и принести его с собой. Но сегодня, когда я пришла, он сказал, что занят в своем ресторане и не придет на новоселье. Ах да, внутри еще было приложено письмо.

Банкет в честь новоселья был специально назначен на полдень, аккуратно между утренней и вечерней трапезами. Этот час был несколько неудобен, а к тому же сегодня был Праздник Середины осени, и большинство гостей предпочли остаться дома для семейного торжества. Поэтому в ресторане Цзян, по идее, не должно было быть много посетителей.

- Да, я поняла. А-Лань, поставь его на письменный стол в главной комнате. Я посмотрю позже,
— Мэн Сан опустила взгляд, полила соусом блюдо и передала тарелку с Рыбой-белкой Чжу Цзы, чтобы тот отнес ее на стол.

За обедом в честь новоселья Мэн Сан, естественно, заняла почетное место. Справа от нее сидели Сун Ци-нян, А-Лань и Чжу Цзы, слева — Вэй Сюнь и дядя Суй. А трое поваров и другие, разместились на свободных местах.

Мэн Сан подняла свою чашу с вином и, улыбнувшись, сказала:

- Не буду говорить много, дорогие гости, почувствуйте себя как дома, ешьте и пейте в свое удовольствие. Сегодня наш обед в честь новоселья — ради наслаждения. Так как в доме не хватает посуды, то к каждому блюду на столе прилагаются общие деревянные палочки или ложка.

Сказав это, Мэн Сан залпом выпила полчаши теплого вина. Услышав ее слова, все гости начали произносить поздравления. Все были люди открытые и простые, каждый ждал попробовать умения Мэн Сан, так что особо церемониться никто не стал — просто начали есть.

Сун Ци-нян и повар Чэнь, любители острого, не обратили внимания на такие блюда, как тушеная рулька или золотая курица, а сразу потянулись к обжигающе острым жареным куриным потрохам. Каждый кусочек потрохов был покрыт крахмальным соусом. Куринные желудки, сердца и кишки хрустели и приятно жевались, а печенка оказалась мягкой, но достаточно упругой — тоже на редкость хороша.

Казалось бы, блюдо из субпродуктов, что многим показалось бы неприятным, но у Мэн Сан получилось совершенно избавиться его от неприятного запаха и сделать настолько острым, что у гостей разыгрался аппетит.

Проглотив кусочек желудка, Сун Ци-нян снова поднесла к губам чашу с вином и, выпив глоток, похвалила:

- Отличная еда, идеально подходит для вина!

А напротив нее Вэй Сюнь первым попробовал Рыбу-белку.

На белоснежной фарфоровой тарелке рыба голова и хвост были расположены симметрично, а тело рыбы, искусно надрезанное, распускалось, словно хризантема, лепестки которой расходились в разные стороны. Ярко-оранжевый соус полностью покрывал каждую часть рыбы, пропитывая ее насквозь. Композиция блюда казалась живой: казалось, что рыба машет головой и хвостом, как если бы она ожила на тарелке.

Взяв кусочек рыбы и положив его в свою чашу, Вэй Сюнь сменил палочки и тщательно попробовал блюдо. Первый вкус соуса — кисло-сладкий, сразу возбуждающий вкусовые рецепторы, заставил его почувствовать прилив слюны и аппетита. Когда он откусил, то понял, что рыба была предварительно обжарена: сверху хрустящая корочка, а внутри сочное и нежное мясо рыбы, которое практически таяло во рту, не требуя усилий для жевания.

Вэй Сюнь ел кусочек за кусочком, не сдерживая своего одобрения способностям старого друга. Старик Сюй, конечно, был человеком не из приятных, но вот рыбу выбрал отличную, а с мастерством Мэн Сан это блюдо стало просто незабываемым.

И не только эти два блюда пользовались успехом, но и другие. Даже простые блюда из овощей не остались без внимания.

Яичница с помидорами, которая в династии Даюнь носила красивое название «Красное солнце на золотых волнах», также была любимым домашним блюдом.

Золотисто-желтые яйца и помидоры, красные как огонь, наполнили тарелку. Во время еды, очищенные от кожи помидоры были мягкими, а кусочки яиц впитывали в себя весь сок. При каждом укусе, кислый и сладкий вкус помидоров, смешанный с ароматом яиц, заполнял рот и оставлял приятное послевкусие.

Был приготовлен и холодный салат. Помидоры избавили от корешков и нарезали ломтиками, аккуратно разложив их на блюде. Мякоть томатов была сочной, а сверху их посыпали тонким слоем сахара.

Этот салат первым оказался на столе, и теперь, когда большая часть сахара растворилась, образовав сок, наступил самый подходящий момент для его дегустации.

Был полдень, солнце висело высоко над головой. Откусить ломтик томата, подслащенного сахаром, — что может быть освежающим? Не прошло и нескольких минут, как блюдо опустело.

У Мэн Сан к этому салату был особый план, и она специально разместила его перед собой. Когда последняя долька была взята, она поспешно схватила оставшееся блюдо с соком и, с наслаждением, выпила его до последней капли.

— Мм! Как вкусно!

Конечно, суть помидоров с сахаром — это оставшийся сок, который придает кисло-сладкий вкус, так освежающий и пронизывающий до самых глубин.

Мэн Сан, довольная, опустила блюдо, но тут заметила, что все остальные смотрят на нее, прямо сверля взглядами, с выражением явного осуждения.

Дядя Сюй сузил глаза:

— Мастер Мэн, как-то это нечестно...

Чжу Цзы тоже не отставал:

— Если вы, мастер, так избирательны, что готовы украсть такое блюдо, значит, оно действительно вкусное. Даже не оставили нам ни капли.

— Да, — остальные тут же поддержали его.

— Неудивительно, что мастер положила это блюдо прямо перед собой — все заранее продумала!

Оказавшись под прицелом всех обвинений, Мэн Сан замешкалась, но тут же смекнула, что к чему, и поспешно скрылась:

— Гусь готов! Ешьте медленно, а я пойду принесу жареного гуся!

С ее уходом за столом тут же раздался дружный смех, и вскоре все вернулись к еде и питью.

Два других блюда, выделяющихся на столе, были золотистая курица и тушеная свиная рулька. Целую курицу уже нарезали на куски и разложили на блюде. Куриная кожа слегка маслянисто блестела, словно золото, а мясо под ней выглядело плотным и источало неповторимый аромат куриного бульона. Рядом стояла большая чаша с куриным супом, в котором можно было уловить тонкий запах вина — явно суп подавался к мясу.

А-Лань любила суп, поэтому первой зачерпнула его и попробовала. Суп был настолько ароматным, что казалось, язык вот-вот растает. Она не обращала внимания на жар, лишь дула на ложку и пила маленькими глотками, пока чаша не опустела.

Дядя Сюй был любителем мяса, поэтому выбрал кусок с ровной костью. Сначала он откусил куриную кожу с небольшим количеством мяса. Кожа была скользкой и нежной, жир практически растопился, и блюдо совсем не казалось жирным. Затем он взял оставшийся кусок мяса, и его ловкий язык с легкостью отделил мясо от кости. Хотя на вид мясо было плотным, на вкус оно оказалось очень мягким и не застревало в зубах.

Что касается тушеной свиной рульки, то ее ярко-красный цвет и насыщенный аромат соуса не оставляли равнодушным никого. Огромные куски мяса были сложены в миске, из них капал соус, добавляя ощущение мощи и величия.

Даже те, кто обычно были осторожны с едой, как повара Цзи и Вэнь, не сдерживались и жадно хватали мясо руками.

Свиной кожей, ставшей янтарного цвета и блестящей от масла, можно было наслаждаться в полной мере. Один укус — и кожа таяла во рту, пропитанная желатином, жирная, но не приторная, сочная и солено-сладкая. Разгрызая ее, можно было дойти до жил и костей, а потом высосать из костей мозг и насладиться каждой каплей.

Как жаль, что не было белого риса — с ним это блюдо было бы еще лучше.

Когда все уже с удовольствием ели и их животы наполовину наполнились, издали слышался

голос Мэн Сан:

— Жареный гусь подоспел!

Мгновенно те, кто уже начал замедлять свои движения, оживились, выпрямили спины и приготовились к тому, что на стол вот-вот подадут главное блюдо.

Жареный гусь был зажарен до хрустящей золотисто-красной корочки, нарезан на аккуратные куски и красиво выложен на блюде, по краям которого был налит соус из самого гуся.

Так как гусь был подан сразу же после приготовления, его корочка была восхитительно хрустящей. При первом укусе слышался отчетливый хруст, а внутри мясо было плотным и сочным, с насыщенным ароматом, который вызывал у всех непроизвольные довольные звуки.

Когда Мэн Сан заметила, как все набросились на жареного гуся, у нее самой зачесались руки, и ей захотелось попробовать. Она кашлянула:

— На самом деле, один или два кусочка жареного гуся можно съесть без проблем, но если съесть больше, может стать слишком жирно. Вот тут-то и пригодится соус из кислых слив. Его кисло-сладкий вкус мгновенно убирает ощущение жирности, и даже если съесть полгуся, не почувствуешь...

Не успела она договорить, как все за столом единодушно заговорили:

— Надоедливая Сан-эр!

— Учительница, почему же вы опять только говорите и не даете есть, мучая всех?

— Сан-нян, успокойся уже!

Под градом обвинений Мэн Сан натянуто улыбнулась и наконец-то замолчала.

Эта дружеская встреча прошла в полном согласии и веселье. Лишь когда все вдоволь поели и напились, праздник завершился, и гости разошлись по домам.

Пятеро учеников перед уходом ловко убрали со стола остатки пиршества, а затем тщательно вычистили дом снаружи и внутри. Только после этого они отправились по домам.

Осталась лишь Сун Ци-нян. Они с Мэн Сан зашли внутрь, чтобы переодеться, и когда вновь вернулись в главный зал, на столе уже стояли разнообразные засахаренные фрукты, пирожные и две чашки чая от похмелья.

Одежда Сун Ци-нян была более сложной, и когда она вышла из комнаты, Мэн Сан уже босиком сидела на диване и разбирала подарки, которые принесли на празднование.

Дядя Вэй подарил набор новых ножей высшего качества; дядя Сюй принес стопку фарфоровых тарелок, которые тут жегодились на ужине; пятеро учеников принесли в основном засахаренные фрукты, масло, соль, рис и другие домашние мелочи, но это было очень заботливо. Что уж говорить о подарках Ци-нян — целая куча всякой домашней утвари, от которой у любого глаза бы на лоб полезли.

Мэн Сан взяла в руки большой тканевый сверток, который принесла А-Лань, слегка сжав его, и в голове у нее появилась догадка. Когда она развернула сверток, оказалось, что внутри были две мягкие подушки, кухонный нож и тонкое письмо.

В этой эпохе обычно использовали жесткие подушки, например, деревянные или фарфоровые. Однако Мэн Сан привыкла к мягким подушкам из прошлой жизни и всегда считала, что жесткие неудобны. Раньше, когда была жива мама, она специально шила для нее подушки из хлопка и гречихи, каждые несколько лет меняя их на новые. Но в этот раз, спеша в Чанъань, Мэн Сан собиралась так торопливо, что о подушках не было и речи.

В ресторане семьи Цзян использовали деревянные подушки, что часто доставляло ей неудобство. Однако, вынужденная обстоятельствами и чужим кровом, она терпела, упомянув об этом лишь однажды Цзян Су.

Когда она арендовала дом, Мэн Сан задумалась: а не сделать ли ей самой мягкую подушку? Купить немного ткани и хлопка — разве это будет сложно?

Но она и представить не могла, что подарок на новоселье от семьи Цзян окажется именно мягкой подушкой. Ткань была приятной на ощупь, швы аккуратными, а вышивка на подушке — изящной, свидетельствующей о приложенных усилиях.

Мэн Сан опустила веки и вновь взглянула на письмо, быстро пробежав его глазами.

К ней подошла Сун Ци-нян, заметив:

- Это прислали из ресторана Цзян.

Мэн Сан аккуратно сложила письмо и вздохнула:

- Верно. Мягкую подушку сшила Цзян Су, а нож подарил Старик Цзян. Перед моим уходом из ресторана Су-Су тайком начала шить подушку. Вчера она узнала от Старика Цзяна, что я собираюсь арендовать дом, и за последние дни ночами ее дошивала, успев прислать подарок сегодня.

Сун Ци-нян нахмурилась:

- Раз подарок к новоселью готов, почему они не пришли на банкет?

Мэн Сан покачала головой:

- Не знаю, в письме об этом ничего не сказано.

Они обменялись взглядами, и обе уже догадывались о чем-то, но решили не обсуждать это дальше и продолжили разговор на другие темы.

Сун Ци-нян передала Мэн Сан толстую пачку бумаг:

- Держи. Эти безделушки для обустройства дома — пустяк, не стоящий внимания. А вот этот список — настоящий подарок на новоселье.

Мэн Сан озадаченно взяла бумаги, развернула их и, прочитав, не смогла скрыть удивления и радости.

Сун Ци-нян медленно продолжила:

- Здесь перечислены все чиновники с фамилией Пэй, живущие в столице, их адреса и приблизительное количество домочадцев. Хотя у меня и нет таких огромных возможностей, чтобы точно узнать все о их семьях, но, думаю, это может тебе пригодиться.

Мэн Сан расплылась в улыбке и поспешно усадила ее рядом:

- Это действительно очень полезно. По крайней мере, я смогу к кому-то обратиться с вопросами. Спасибо тебе, Ци-нян, что не забываешь об этом.

- Как же не помнить? — Сун Ци-нян легонько ткнула Мэн Сан в лоб. — Нужно, чтобы ты поскорее нашла своих родственников, иначе мне не будет спокойно.

Мэн Сан тут же сказала несколько приятных слов, щедро похвалив Сун Ци-нян с головы до пят. Та рассмеялась, слегка отталкивая ее и восклицая:

- Ну все, хватит, больше не могу!

Мэн Сан, наконец, остановилась, с любопытством спросив:

- Там было слишком много людей, я не смогла раньше спросить, почему ты сегодня решила остаться на ночь?

Сун Ци-нян, не скрывая улыбки, спокойно ответила:

- Сегодня ведь Праздник Середины осени. Обычно все клиенты разъезжаются по домам на семейные торжества. Кому придет в голову ехать в квартал Пинкан? Мне показалось скучно одной, вот и решила составить тебе компанию, чтобы было немного веселее.

Услышав это, Мэн Сан легко улыбнулась:

- Отлично. Вечером я приготовлю несколько блюд, и мы будем любоваться луной, пить вино и болтать — что может быть лучше? Вот только у меня дома всего одно одеяло, боюсь, тебе, Седьмая госпожа Сун, придется делить его со мной.

Сун Ци-нян улыбнулась и, весело прищурившись, ответила:

- Я только за! У меня всегда руки и ноги холодные, не найдется ли кого-нибудь потеплее, чтобы согреть меня?

Обе девушки рассмеялись, шутливо толкаясь и расслабленно болтая на диване.

В это время в резиденции Сюэ на площади Хуайюань внезапно раздался оглушительный крик ярости:

- Где мои лунные пироги?!

*Лапша со свиной и перцем 辣子鸡 片

Золотая курица 金 鸡

Тушеная рулька 排骨 汤

Жареный гусь по-кантонски 脆皮 炸 鸭

Рыба-белка - Жареная рыба в форме белки — известное блюдо кухни Цзянсу, родом из Сучжоу. Его готовят путем обвалки и вырезания рыбы-мандаринки в декоративной форме, похожей на белку. затем обжаривают во фритюре и поливают кисло-сладким соусом.

<http://tl.rulate.ru/book/112896/4791210>