

Когда Дуань Тинсюань уверенно хлопнул себя в грудь, Су Нуан Нуан нахмурилась. Она ущипнула его за талию и прошипела:

- Что это за история с болезнью, которая даже серьезнее моей? Если я гурман, то кто же тогда ты и старая госпожа? Тебе лучше следить за своими словами, пока они не слетели с твоих губ.

Дуань Тинсюань смущенно хмыкнул. Су Нуан Нуан пробормотала:

- Нам лучше ковать железо, пока оно горячо, и дать ему понять, как хорош чили. Если ты действительно разрушишь мои планы только из-за своей маленькой шутки...

Внезапно она замолчала, выглядя очень задумчивой. Затем она запрыгнула на кровать и сняла 80% перца чили, оставив остальное «спрятанным» за декоративной тканью. Затем Су Нуан Нуан повернулась к Дуань Тинсюаню:

- Пойдем, как только мы окажемся на кухне, я позволю тебе испытать магию этих удивительных штучек. Ни один гурман никогда не мог устоять перед вкусом перца чили. Если ты все еще сможешь отказаться есть их после того, как попробуешь мою стряпню, я напишу слова «потрясающе» и подарю тебе.

Дуань Тинсюань сначала был шокирован ее действиями, но затем показал ей большой палец:

- Моя жена хитра и коварна одновременно, ах!

С этими словами муж и жена отправились на кухню. Как только они вошли, мисс Лю тут же поприветствовала их:

- Хозяин пришел раньше и сказал, что Дважды запеченный сладкий картофель [1] был очень вкусным и он хотел бы его также на ужин. Я уже пеку сладкий картофель. Он должен быть скоро готов. Арахис и другие виды сухофруктов, а также мед и молоко будут готовы в ближайшее время. Мы только ждем, когда госпожа придет и соберет все вместе.

Су Нуан Нуан рассмеялась:

- Разве я уже не дала тебе рецепт? Это все простые вещи, ты сама можешь их собрать. Зачем ждать, пока я приду? У меня есть другие дела, и у меня нет времени на эти тривиальные вещи. Мисс Лю просто продолжайте, если будет что-то, чего вы не понимаете, просто спросите меня еще раз.

Услышав это, мисс Лю обрадовалась и быстро согласилась. Ее любопытный взгляд скользнул по ярко-красным перцам чили в руках Су Нуан Нуан, но она была достаточно умна, чтобы держать свои вопросы при себе. Проработав на кухне три года, она поняла, что у каждого повара есть свой секретный рецепт приготовления того или иного блюда. Именно так повара

сохраняют свою ценность в глазах своих хозяев. То, что Су Нуан Нуан была готова научить ее секретам этих восхитительных закусок из сладкого картофеля и сухофруктов, уже сделало ее счастливой сверх всякой меры, и она не смела жадничать больше.

Поэтому она занялась приготовлением блюда. Сначала она разрезала печеный сладкий картофель вдоль пополам и выбрала большую часть его мякоти, оставив только тонкий слой. Затем она растерла вынутую мякоть и добавила в нее свежее куриное яйцо. Как только яично-картофельная смесь равномерно перемешалась, она засунула ее обратно в картофельную кожуру и снова приготовила на пару. Покончив с этим, она сбрызнула блюдо молоком и посыпала нарезанными цукатами. Искусно разложив все на тарелке и украсив несколькими сухофруктами сбоку в качестве съедобного украшения, она представила его Су Нуан Нуан для осмотра.

- Неплохо, неплохо, с точки зрения внешнего вида это ничуть не хуже того, что приготовила бы я. Разве я не говорила, что мисс Лю очень проницательна? Так что, конечно, вы легко поймете трюк с простыми рецептами, подобных этим.

Мисс Лю рассмеялась:

- Когда дело доходит до техники, это, конечно, не трудно. Самое трудное - это получить возможность узнать что-то новое. Например, хотя легко найти цукаты, молоко, яйца и картофель на любой кухне, до сих пор я никогда не видела, чтобы кто-то использовал их таким образом. Я должна сказать, мастерство и чувствительность госпожи к кулинарии настолько поразительны, что даже скромная картошка может превратиться в звездное блюдо.

- Ладно, ладно, хватит лести, - Су Нуан Нуан рассмеялась.

Она только что закончила резать перец чили и аккуратно собрала и запечатала все маленькие белые семена в маленький бумажный пакетик. Затем нарезанный перец чили опустили в сковороду с холодным маслом и медленно нагревали, пока он не начал шипеть. В одно мгновение кухня наполнилась сильным, острым и пряным ароматом.

Мисс Лю, стоявшая рядом, закашлялась. Слезы потекли из ее глаз, и она отчаянно замахала руками от пряного дыма:

- Что это, а? Что... что это за удушливый запах? Что делает госпожа Ван?

- Это называется огненный перец, но я думаю, что перец чили подходит ему лучше. Мы собираемся приготовить из них ароматное масло чили. Я сделаю Острый говяжий соус [3] с маслом. Он очень хорош для повышения аппетита, - весело сказала Су Нуан Нуан.

Внезапно она услышала, как Дуань Тинсюань пробормотал на заднем плане:

- Неужели нашему господину действительно нужно что-то для повышения его аппетита? Даже без дополнительного увеличения он уже очень хорошо ест. Что произойдет, если его повысить?

Когда они оба рассмеялись, чей-то голос прервал их:

- Что это за запах, а? Почему он такой удушливый?

Они все повернулись, чтобы посмотреть, и увидел, что это был Су Дон Лу, стоявший на пороге кухни. Он махнул рукой Дуань Тинсюаню:

- Давай, иди сюда, этот господин хочет тебя кое о чем спросить. Как тебе нравится здесь жить? Если вам здесь не нравится, вы можете вернуться ко мне в любое время.

Дуань Тинсюань знал, что Су Дон Лу должен передать что-то важное, и немедленно заискивающе улыбнулся своему бывшему «хозяину»:

- Большое спасибо, господин. Однако я должен доложить, что мы с женой живем здесь довольно хорошо. Нынешний хозяин относится к нам неплохо...

Прежде чем он успел закончить говорить, Су Дон Лу впился в него взглядом и потянул в сторону, подальше от потенциальных подслушивающих.

- Новости пришли из Сучжоу, - тихо сказал он, - Похоже, что в день Нисхождения Бессмертного один из личных телохранителей короля Сяньяна сошел с корабля и был замечен пробирающимся к хребту Бессмертного.

[1] На самом деле здесь это не называется Дважды запеченным сладким картофелем, но идея достаточно схожа.

[2] Острый говяжий соус