

Глава 3: Хрустальный дракон с пятью вкусами

— Знаешь, что приготовить? — У Бо недоуменно посмотрел на У Сюань. Этот парень учился у него столько лет, что он знал его, как свои пять пальцев. Точнее сказать, он знал всё, что мог знать У Сюань. И чего же такого знает У Сюань, чего не знает он сам?

У Бо коснулся головы парня и озабоченно спросил:

— Малыш Сюань, ты уверен, что не повредился разумом?

— Дядя, — невольно улыбнулся У Сюань, — давай я попробую, и ты сам всё поймёшь. Я просто придумал новый рецепт. Даже если ничего не получится, мы ничего не потеряем, а подадим все эти блюда.

Выслушав, У Бо согласился. Они в любом случае ничего не потеряют. Если что-нибудь получится, то добавят новое блюдо. А если нет, то подадут ужин как обычно.

— Но с твоей головой... Не всё хорошо...

— Да всё в порядке, делов то! — коснулся головы У Сюань.

— Тогда попробуй, — ответил У Бо, — но осталось не так уж много времени. Малыш Сюань, ты успеешь закончить?

Он отнёсся к словам У Сюань с некоторым скепсисом, это предложение и перемены в малыше Сюань были слишком странными и неожиданными. Но пусть уж парень попробует.

Времени оставалось мало, ужин приближался.

— Не волнуйся, времени достаточно, я хочу приготовить всего одно блюдо.

— Одно? — удивился У Бо. Одного блюда не достаточно для всех старейшин и верхушки клана.

Не обращая внимание на глазевшего на него дядю Бо, У Сюань отправился за овощами. Он взял кучу пророщенных бобов [1]. Ничего удивительного, что он собрался готовить только одно блюдо — ростков было столько, что должно хватить на всех старейшин.

Вот только вкус пророщенных бобов слишком простой. У Сюань верно выбрал лёгкие и освежающие бобовые ростки, они хорошо подходили к такому жаркому дню. Но при том они слишком просты, а старейшины — привередливы.

У Бо собирался это озвучить, но в следующую секунду был ошеломлен увиденным. У Сюань принялся за разделку продукта. Он снимал шелуху с головок бобовых ростков так быстро, что слова застряли в горле у дяди Бо. С каких это пор этот парень начал так хорошо готовить?

— Дядя, я заметил, что у нас есть немного мяса. Ты сможешь нарубить его в фарш? — спросил У Сюань, не переставая перебирать бобы.

— В фарш? Легко!

У Бо достал остатки курицы, утки, дичи, краба и рыбы.

— Всё, с бобами закончил. Давай нарубим фарш вместе.

Дядя Бо только принялся за фарш, а У Сюань уже присоединился! Он повернулся посмотреть на него и снова ошарашенно замер.

Все головки ростков были очищены. Погруженные в чашу с чистой водой, они были похожи на сверкающие кристаллы.

У Бо ничего не мог с собой поделаться. Огромное количество стручков фасоли было очищено от шелухи в мгновение ока! Что это за скорость?

Пока дядя пребывал в недоумении, У Сюань схватил цай-дао [2]. Дядя Бо обернулся на звук рассекаемого мяса. Не иначе как магией мясо превращалось в фарш под превратившимся в мельтешащую тень ножом.

У Сюань тоже был удивлён. Он думал, что его слабое тело сможет быть быстрым хорошо если хотя бы в половину прошлого, не предполагая, что сможет разогнаться намного быстрее, чем на Земле. Эти руки, принадлежавшие, казалось, неженке, оказались очень ловкими, быстрыми и точными. Они были будто созданы для готовки!

Очень быстро он порубил в фарш всё мясо и не стал его смешивать, а отдельно положил каждый сорт и приправил его.

— Дядя, — поднял он голову, закончив с фаршем, — У тебя есть тонкие иголки? Мне нужна не самая тонкая, но такая, чтобы проходила в отверстие на головке боба.

— Да, у нас есть. Я сейчас принесу, — ответил потрясённый кухонными навыками подручного У Бо. Скоростью, вызывающей подозрение, что У Сюань стал мастером боевых искусств. Как ещё можно это объяснить?

У Бо быстро вернулся с коробкой иголок всех форм и размеров. У Сюань выбрал несколько и помыл их. Затем он воткнул одну из них фарш.

Фарш прилипал к игле и под изумлённым взглядом дяди Бо У Сюань поместил фарш в отверстие головки бобового ростка.

Через несколько секунд бобовый росток оказался набит фаршем.

— Малыш Сюань, ты... ты же не собираешься нафаршировать все бобы?

У Бо был поражён способом приготовления блюда. Он посмотрел на гору ростков. Их было так много!

Класть фарш в каждый росток будет слишком долгим делом.

— Да долго ли умеючи? — улыбнулся У Сюань, понимающий беспокойство дяди Бо, — У нас ещё есть немного времени.

Полдень давно прошёл, но до вечера оставалось несколько часов. Для У Бо до ужина осталось совсем не много времени, но для У Сюань его было более чем достаточно.

За время разговора У Сюань успел нафаршировать несколько бобовых головок. Дядя Бо посмотрел на оставшуюся гору и предложил:

— Давай помогу.

— Дядя, — ответил У Сюань, подняв голову, — помощь не нужна. Отдохни. Не волнуйся, мне хватит времени.

У Бо хотел что-то сказать, но заметив, что У Сюань сосредоточен на своей задаче он заставил себя замолчать. Он просто стоял в стороне. На маленькой кухоньке было очень тихо, только иногда какие-то звуки доносились с большой кухни.

Время прошло очень быстро. До темноты У Сюань набил большую часть стручков, а на остальные просто не хватило фарша.

— Отлично, всё готово, мы можем придать блюду форму!

У Сюань начал выкладывать бобовые ростки в определенном порядке и через короткое время на блюде высился дракон из них! Живой и парящий в небе! Сверкающие головки ростков выглядели хрустальной кожей, а мясо начинки — чешуйками.

— Не могу поверить, что ты приготовил это.... — вздохнул У Бо

Даже не имеет значения, каково новое блюдо на вкус, одного взгляда на приданную форму достаточно, чтобы говорить о высоком уровне У Сюань. Все сомнения и подозрения развеялись. У Сюань не лгал ему. У Бо просто не знал, что навыки парня растут так быстро.

Честно говоря, старый У Сюань тоже не смог бы такого сделать.

Это работа именно переселившегося У Сюань.

Посмотрев на хрустального дракона, он улыбнулся. Блюдо выглядело превосходно и всё прошло согласно плану. Его уровень кулинарии заметно повысился, первый раз у него получилось настолько хорошо.

Он был благодарен скорости и проворству своих красивых нежных рук.

— Как называется это блюдо? — спросил У Бо.

— В нём пять видов мяса, — усмехнулся У Сюань, — я назову его хрустальный дракон с пятью кусами!

[1] Бобы мунг или маш постоянно используются в восточной кухне. Больше на <https://ru.wikipedia.org/wiki/Маш>

[2] Цай-дао, китайский тесак, практически единственный инструмент китайских поваров для всех операций требующих ножа
http://www.caidao.ru/article?id=22&gotovit_v_voke=nozh-kitayskogo-shef-povara-kratkaya-klassifika

ciya-i-opisanie

<http://tl.rulate.ru/book/13877/273325>