

Цзян Шуяо сегодня приготовила юньнаньскую рисовую лапшу «Через мост»*.

Выбор ингредиентов и приправ был ограничен, и здесь были дети. Первое, о чем она подумала, была ароматная и легкая рисовая лапша.

Она взяла старую курицу и свиные кости, чтобы сварить суп, и варила его на плите в большой кастрюле в течение целого дня. Суп, приготовленный на самой примитивной дровяной плите, обладал уникальным вкусом. Просто посыпьте лапшу небольшим количеством соли и белого перца, и куриный суп уже будет восхитительным.

Получившийся куриный бульон был покрыт слоем желтого жира. Курица стала мягкой и гладкой. Добавьте бланшированную рисовую лапшу, и основные ингредиенты готовы.

Цзян Шуяо неоднократно говорила двум детям, чтобы они обращали внимание на температуру во время еды. Жир в курином супе был достаточно горячим, чтобы тонкие ломтики мяса прожарились.

Но Се Чжао все равно ел в спешке. Он взял тонкий ломтик свинины, обмакнул его в суп, положил между мягкой рисовой лапшой и запихнул в рот. От высокой температуры он продолжал шумно выдыхать, и его лицо покраснелось.

На главной кухне поместья гуна Се в течение всего года хранились всевозможные свежие овощи. Даже если бы они закончились, слуги тут же находили их, когда хозяева заказывали.

Овощи, которые нужно долго готовить, бланшировались, измельчались и выкладывались на тарелку. Белый и зеленый гарниры сочетались с изящным фарфором и радовали глаз.

Се Сюнь посмотрел на большой стол, оценил его свежесть и не мог не спросить:

- Что это?

Цзян Шуяо взяла перепелиное яйцо из своей чашки и слегка надкусила. Мягкий яичный белок лопнул. Яйцо было ароматным, свежим и вкусным.

- Рисовая лапша, - было так горячо, что она втянула воздух. Она хотела ответить, но ей пришлось снова вдохнуть. Ее поза была действительно непристойной.

Се Сюнь никогда не видел, чтобы у женщины была такая манера есть, и это выглядело некрасиво, чтобы женщина ела также жадно, как маленький толстяк Се Чжао. Он слегка нахмурился и сказал:

- Конечно, я знаю, что это рисовая лапша, - ему было интересно, что же это за способ питания.

И почему стол полон овощей и мясных ломтиков?

Жаль, что Цзян Шуяо не поняла его сомнений. Она не подняла головы, когда услышала его слова.

- Тетя, рыбное филе! - Се Чжао выдохнул и протянул свою короткую руку в сторону Цзян Шуяо.

Цзян Шуяо молча протянула ему тарелку с рыбным филе. Он только что запихнул в рот большую порцию рисовой лапши, и его глаза горели от слез во время жевания.

Се Сюня снова проигнорировали.

Он посмотрел на «смелые и необузданные» привычки в еде одного большого и одного маленького человека, и снова его понимание Цзян Шуяо возросло. Казалось, что она никогда не изучала этикет в семье Цзян.

В нос Се Сюню ударил аромат куриного супа. Се Яо, маленький худой мальчик, заразился от двоих едоков, и его вид становился все менее и менее зажатым. Он с удовольствием жевал и ел.

У Се Сюня разболелась голова, и он перевел взгляд на Цзян Шуяо. Она ела очень длинную рисовую лапшу и втягивала ее в рот, как хомячок.

Се Сюнь не мог в это поверить. Как женщина может так есть? Она была похожа на женщин в Сайбэе, которых он видел во время своих поездок за границу, очень неуместно, но... это выглядело так аппетитно. Он не удержался и сглотнул.

Цзян Шуяо больше не могла игнорировать присутствие такого большого человека. Она знала, что Се Сюнь не хочет ее видеть и не хочет налаживать с ней отношения. Увидев, что он нахмурился и смотрит на ее чашку, она спросила:

- Вы ужинали?

Се Сюнь действительно подумал об этом. С чувством паники он быстро отвел глаза в сторону:

- Еще нет.

Цзян Шуяо вежливо спросила:

- Хотите поесть с нами?

Полный отвращения взгляд Се Сюня сразу показал его нежелание. Когда она спрашивала, она уже знала ответ.

Неожиданно Се Сюнь замолчал на несколько секунд, а потом вдруг сказал:

- Хорошо.

Цзян Шуяо от неожиданности подняла голову и удивленно посмотрела на него.

Се Сюнь сам не ожидал, что согласится на ее вопрос. Он очень сожалел об этом, но внешне ему приходилось действовать спокойно. Он поднял полы халата и сел.

Как только он поднял руку, кто-то сразу же шагнул вперед и обслужил его.

Видя, что он был сдержанным джентльменом, который был вежлив и изыщен, даже когда ел, Цзян Шуяо тихо выругалась в своем сердце: почему ты ешь рисовую лапшу? Просто пей утреннюю росу!

Бай Чжи видела, как Цзян Шуяо готовила лапшу, и бланширование рисовой лапши не требовало никакого мастерства. Достаточно одного взгляда, и все становится понятно. Поэтому она быстро принесла Се Сюню его долю.

Когда перед ним поставили глиняный горшочек, аромат стал еще более насыщенным. Суп был прозрачным и покрыт слоем желтого масла. Белая рисовая лапша была погружена в суп, и можно было представить себе ее сладость и вкус, просто взглянув на нее.

Се Сюнь пошевелил палочками, и Цзян Шуяо не могла не напомнить ему:

- Будьте осторожны, суп очень горячий.

Се Сюнь слегка опешил.

Если бы она считала Се Сюня своим мужем, Цзян Шуяо определенно почувствовала бы себя неловко. Но в данный момент она обращалась к нему как к обычному обедающему, и ее отношение было исключительно естественным.

Еда обычно делает людей очень дружелюбными. Частенько случалось, что в ресторане некоторые обедающие спрашивали у соседнего столика: «Что вы едите? Это вкусно?» Большинство посетителей с энтузиазмом отвечали и рекомендовали лучшее, что есть в меню.

Сегодня Се Чжао и Се Яо необычайно поддерживали и радовали ее как повара, поэтому, когда Се Сюнь присоединился к ним, ее отношение было теплым и сердечным.

- Сначала положите в суп мясные блюда, затем овощи, - объяснила она.

Се Сюнь кивнул. Цзян Шуяо посмотрела на его элегантный и холодный вид и почувствовала беспокойство, поэтому она просто подвинулась немного в его сторону и аккуратно налила ему сырое яйцо. Затем она быстро использовала общественные палочки для еды, чтобы положить сырое мясо, рыбное филе, курицу, почки и другое мясо.

Она спрашивала:

- Вы это едите? Как насчет этого? Есть что-нибудь, что вы не можете есть? Это очень вкусно, хотите попробовать?

Се Сюнь почувствовал головокружение, услышав скорость ее речи, которая была похожа на пересыпание бобов. Не имело значения, ел ли он обычно это мясо или нет, он на все согласился.

Она добавила для него нежный лук-порей, шпинат, измельченный салат, измельченную редьку и другие овощи. Горшочек быстро наполнился яркими разноцветными продуктами, которые были сытными, но не перебивали основной аромат.

- Вы можете есть это, когда еда приготовится, - Цзян Шуяо выжидающе посмотрела на Се Сюня, - Попробуете?

Она была похожа на добрую старушку, которая во время китайского Нового года как сумасшедшая кормит своего внука.

- Спасибо.

Се Сюнь избегал ее сверкающего взгляда. Он чувствовал себя очень неловко и даже немного виновато. Она действительно приготовила для него такой большой стол с блюдами. Иначе с чего бы ей так радоваться и приглашать его на ужин? Но в первый день свадьбы он сбежал и оставил жену одну.

Увидев, что все почти готово, Цзян Шуяо напомнила ему:

- Теперь вы можете есть.

Се Сюнь отбросил свои мысли и обратил свое внимание на горшочек. Помешав палочками рисовую лапшу, он смешал ее с различными кусочками овощей и откусил. Вкус был

превосходным, насыщенным и восхитительным.

Обжигаяще горячая рисовая лапша была упругой, мягкой и вкусной, не только от восхитительного куриного супа, но и благодаря освежающей сладости и аромату риса.

Овощи были только что приготовлены, оставаясь свежими, хрустящими и сладкими. По сравнению с традиционными методами, они были более нежными, сохранили оригинальный аромат овощей и гарантировали вкус.

После того, как они были смешаны вместе и проглочены одним укусом, он понял, почему это блюдо нужно есть именно так.

Вдалбливаемый на протяжении более чем десяти лет обеденный этикет позволил Се Сюню сохранить привычку есть медленно и изящно. Когда он все еще дегустировал, он вдруг поднял голову и встретился с ожидающим взглядом Цзян Шуяо и чуть не задохнулся от страха. Только тогда он вспомнил, что она ждет его оценки.

Он торопливо сглотнул. Из-за горячей температуры у него слегка заболело горло.

- Вкус восхитительный, с особым ароматом.

Цзян Шуяо получила свою похвалу и с радостью вернулась на свое «поле боя», с удовольствием продолжая свой набег на тарелки.

Если бы Се Сюнь только что дал ей плохой отзыв, она бы тут же отобрала у него чашку.

Се Сюнь увидел, что Цзян Шуяо дождалась его комментария, а потом спокойно принялась за еду, и почувствовал облегчение. Даже если он ненавидел ее уловки, чтобы заставить его жениться на ней, ее желание угодить ему было действительно искренним.

Он вздохнул в глубине души.

Всякий раз, когда он о чем-то думал, он забывал о скорости еды.

Тонкие ломтики мяса были свежими и нежными. Соленость была в самый раз, вкус был мягким, но насыщенным, особенно в сочетании с рисовой лапшой. Он откусывал один кусочек за другим, не в силах остановиться. Когда тонкая рубашка на его теле слегка намочила от пота, глиняный горшок показал свое дно.

Он уже много лет так не объедался.

Повернув голову, он увидел, что Цзян Шуяо и два его маленьких племянника уже с трудом лениво откинулись в сторону, словно лишились всех костей в теле.

С детства он ел только до ощущения сытости, и никогда раньше не наедался до отвала, поэтому он не мог понять Цзян Шуяо, которая больше не могла поддерживать свое тело.

Се Сюнь не удержался и сказал порицающим тоном:

- Что с твоей позой?

Цзян Шуяо лениво посмотрела на него, не двигаясь.

Се Сюнь: «...»

Он повернул голову и огляделся, но не увидел рядом с собой других мужчин, поэтому почувствовал некоторое облегчение. Потом он снова немного задумался. Почему он боится, что мужчина увидит такой безалаберный ленивый вид Цзян Шуяо? Ему было стыдно за нее.

Он не стал глубоко задумываться об этом, от выступившего на спине пота у него немного кружилась голова, и он уже давно не ел с таким удовольствием.

Он посмотрел на Цзян Шуяо и замолчал.

Прежде чем сложные эмоции схлынули, Цзян Шуяо схватилась за живот и хмыкнула. Се Сюнь сразу же посмотрел прямо перед собой.

- Приготовь ей чашку чая из боярышника, - сказал он Бай Чжи.

- Не нужно, я просто немного прогуляюсь, - Цзян Шуяо встала и повела двух детей, которые тоже страдали от переедания, прогуляться во дворе.

Се Сюнь посмотрел ей в спину и почувствовал себя очень беспомощным, он не мог понять, какие люди могли вырастить такую женщину.

Но скоро он все поймет.

На третий день Се Сюнь встал рано, чтобы нанести визит в дом жены, но, когда он пришел во двор, то обнаружил, что Цзян Шуяо нет в комнате. Он уже собирался спросить, когда она вышла из маленькой кухни с маленьким кувшином в руках.

Се Сюнь не мог не нахмуриться.

- Почему ты так одета?

Сегодня Цзян Шуяо выглядела гораздо более невзрачной, с толстым слоем белой пудры на лице, которая прятала весь румянец. Пара унылых бровей странно свисала с ее лица, как будто она собиралась в следующую секунду заплакать. Это не соответствовало ее ярким и очаровательным глазам.

Цзян Шуяо и не подозревала, какими были ее глаза. Она подняла брови, и это стало еще более очевидно:

- Я? Я оделась специально для сегодняшнего дня. Моей маме это нравится.

Се Сюнь был талантливым молодым человеком с нормальной эстетикой. Ему было настолько неприятно видеть ее в таком виде, что захотелось вынуть платок и вытереть ей брови.

Цзян Шуяо было все равно, неловко ему или нет. Она взяла маленькую баночку и села в карету. Се Сюнь увидел, что она несет баночку, словно это большая ценность, отвел взгляд от ее бровей и с любопытством спросил:

- Что это?

Цзян Шуяо с гордостью сказала:

- Это кизилковое масло!

Нарисованные брови опустились еще ниже.

Се Сюнь не смог удержаться и достал свой носовой платок. К счастью, Цзян Шуяо сделала первый шаг, чтобы спасти его от неловкости.

- Хотите попробовать? - она села, держа маленькую баночку, а Бай Шао проникновенно протянула палочку.

Се Сюнь не хотел смотреть ей в лицо и небрежно кивнул.

Цзян Шуяо не могла дождаться, чтобы открыть крышку, и резкий запах мгновенно разлился по карете.

1. Лапша провинции Юньнань, «Через мост» - это суп с рисовой лапшой, который очень хорошо известен в юньнаньской кухне.

История названия начинается с ученого, который усердно готовился к своим императорским экзаменам на маленьком острове. Его жена, которая приносила ему еду, обнаружила, что к тому времени, когда она пересечет мост на остров, суп остывает, а лапша становится слишком мягкой. Затем она решила наполнить большой глиняный горшок кипящим бульоном со слоем масла сверху, который служил бы изоляцией и сохранял бульон теплым. Лапша и другие ингредиенты хранились в отдельных контейнерах, и когда она приходила, она смешивала два контейнера вместе для теплого супа.

2. Кизил, также известный как корнус, - цветущее растение с ароматными вишневыми плодами. До того, как чили стал известен в Китае, для придания острого вкуса использовались в основном три вида ингредиентов: перец, имбирь и кизил.

<http://tl.rulate.ru/book/43899/1556958>