

С заходом солнца все постепенно разошлись, и оживленный день закончился.

Цзян Шуяо, госпожа Сюй и Се Пэй ехали домой в одном экипаже. Внутри было так же тихо, как и всегда, никто не разговаривал. На половине пути карета вдруг покачнулась, колеса за что-то зацепились и больше не могли двигаться.

Нередко случается, что кареты ломаются, поэтому три человека вышли по очереди и стали ждать, пока кучер проверит колеса. Се Сюнь ехал верхом, следуя за экипажем, поэтому, когда он увидел это, он слез с лошади и ждал вместе с ними.

Пейзаж в этот момент был идеальным: солнце окрашивало небо огнем, а свежий ветерок иногда дул со стороны озера, принося прилив свежести. Цзян Шуяо стояла в ожидании у озера, ее стройная фигура сливалась с закатом, а вечерний солнечный свет создавал из этого красивую и мягкую картину.

Се Сюнь хотел отдать ей золотую заколку и собирался сделать шаг вперед, но по какой-то причине оробел. Золотая заколка, которую он нес в рукаве, казалась такой горячей, что когда Цзян Шуяо повернула голову и посмотрела ему в глаза, он тут же отвел взгляд.

Цзян Шуяо не обратила внимания на реакцию Се Сюня и продолжала смотреть на окружающий пейзаж. Пока она смотрела на пейзаж, кто-то смотрел на нее.

Пока Се Сюнь боролся и ждал, чтобы сделать шаг вперед, высокий и красивый мужчина внезапно подошел к Цзян Шуяо и окликнул ее по имени. Она повернула голову, они о чем-то поговорили, и Цзян Шуяо внезапно улыбнулась. Се Сюнь застыл на месте, и его руки внезапно сжались в кулаки.

Се Пэй вышла из-за кареты и увидела эту сцену. Думая о прошлой репутации Цзян Шуяо, она в шоке посмотрела на нее, а затем на его третьего брата.

- Третий брат, ты просто так смотришь?

Се Сюнь внезапно пришел в себя, но Цзян Шуяо уже закончила беседовать с этим человеком. Эти двое выглядели малознакомыми друг с другом. Быстро кивнув Се Сюню, мужчина ушел.

Се Сюнь положил обратно футляр для заколки, который он только что достал, и шагнул вперед.

У Се Сюня всегда было холодное лицо, так что Цзян Шуяо не заметила ничего плохого. Увидев эту сцену, любой почувствовал бы себя неловко. Се Сюнь стоял рядом и ждал объяснений, но Цзян Шуяо никак не реагировала и выглядела счастливой.

Человек, который только что подходил к ней, был затем семьи Линь, у которого были хорошие

отношения с госпожой Линь, и когда он увидел Цзян Шуяо, он подошел поприветствовать ее и обменялся любезностями, мимоходом упомянув, что в последнее время госпожа Линь пребывала в хорошем настроении, весь день занятая ресторанным бизнесом. Она выглядела так, как будто вернулась к славе второй молодой леди семьи Линь, которая потрясла всех своими деловыми способностями.

Цзян Шуяо по-прежнему больше всего беспокоилась о матери. Услышав это, она, естественно, очень обрадовалась.

Увидев радость на ее лице, Се Сюнь почувствовал себя еще более неловко. Он, конечно, верил, что Цзян Шуяо не из тех женщин, которые стали бы играть с цветами*, но ее прошлое не было подделкой. Кто знает, был ли этот мужчина одним из ее полевых цветов из прошлого?

(ПП: цветы в данном случае - аналогия с красавчиками)

Отношения между ним и Цзян Шуяо были неправильными с самого начала. Теперь они считались мужем и женой, но при этом не были похожи на мужа и жену. Если назвать их друзьями, они не похожи на друзей. Какой бы жар он ни чувствовал, они всего лишь номинальные муж и жена.

На сердце у него было кисло и напряженно. Если бы он хорошо относился к ней, когда она только вошла в его дом, он бы не оказался в таком состоянии.

После того, как карета была отремонтирована, Цзян Шуяо ничего ему не сказала, прошла мимо и направилась прямо к экипажу. На сердце у Се Сюня стало еще кислее. Он снова достал коробку с заколкой и в своем воображении он увидел, как резьба на шкатулке поплыла, образуя фразу «ты слишком высокого мнения о себе».

Он подумал о внешности этого мужчины, который подходил только что, - он был высоким, красивым и элегантным. Мог ли он быть красивее его?

В голове Се Сюня зазвучали тревожные сигналы.

Он отчаянно сжал коробку с заколкой и в замешательстве вдруг понял. Да, Цзян Шуяо неграмотна и не стала бы восхищаться его литературным талантом. Дом лорда Сяньяна не так силен, как дом гуна Се, но и не намного хуже. Она избалованная девушка, рожденная с серебряной ложкой во рту, поэтому ее не будет волновать его положение при дворе. Что касается темперамента, то об этом и говорить нечего. До того, как они поженились, она совсем его не понимала... Значит, дело было только в его внешности?

Но с тех пор, как она вышла замуж, она не проявляла ни малейшего признака того, что восхищается его внешностью. В прошлом она приставала к мужчинам и заставляла их падать в воду, но ему она ничего не сделала!

Бах! Коробка с заколкой упала на землю, и золотая шпилька с сильным треском вывалилась наружу.

Сердцу Се Сюня потребовалось некоторое время, чтобы забиться, но в этот момент он осознал свои собственные чувства. Но прежде, чем он успел подумать об этом, он был полностью разбит реальностью, которую он только что обнаружил.

□

Услышав от зятя о сильном деловом порыве госпожи Линь, Цзян Шуяо тоже была взволнована. Она хотела немедленно выложить все рецепты, которые только могла придумать, и нырнула на кухню готовить, как только вернулась во двор.

Хотя ей напомнили, что нет необходимости намеренно использовать дешевые ингредиенты в приготовлении пищи, она по-прежнему была одержима идеей использовать их по максимуму.

Например, из свинины люди обычно едят только мясо, но на самом деле свиньи полны сокровищ. В дополнение к обычным ножкам есть также толстый кишечник, почки и другие свиные субпродукты, которые также являются деликатесами. Если вы будете немного более предприимчивыми, также можно поджарить и съесть свиные мозги, посыпав их мелко нарезанным зеленым луком. Они будут пряными и свежими, мягкими и нежными, и буквально растают во рту.

Се Сюнь был настолько подавлен, что, вернувшись в дом, не сразу пошел в Бамбуковый двор, а сделал круг вокруг внешнего двора. Как бы он ни пытался расслабиться, он не мог решить свои проблемы. Его сердце было в смятении, и он не мог разобраться в смешанных чувствах, хотя и много думал об этом, и в конце концов, побрёл обратно в Бамбуковый двор.

Как только он переступил порог, сразу почувствовал восхитительный аромат. Чем больше он вдыхал этот запах, тем больше горечи чувствовал в своем сердце. Прекрасное тепло, которое он не лелеял в прошлом, стало ценным только тогда, когда грозила опасность потерять его.

Он пошел в сторону кухни, по привычке приюхиваясь, и остановился только тогда, когда дошел до двери. Он не чувствовал себя достаточно смелым, чтобы встретиться с Цзян Шуяо, когда он еще не разобрался в своих мыслях.

Маленький рыжий кот, присевший за дверью, внезапно оказался в тени большого предмета и угрожающе замыкал на Се Сюня. Се Сюнь присел на корточки, погладил кошку по голове и вздохнул:

- Ты тоже не осмеливаешься ее увидеть?

- Мяу...

- Что мне делать? Как, черт возьми, я должен это сделать? На сердце у меня горько и кисло, и я знаю, что действительно заслуживаю этого.

- Мяу! Больной двуногий зверь! - маленький рыжий кот бросился прочь.

Цзян Шуяо вышла из кухни и была поражена, увидев Се Сюня, сидящего на корточках у двери:

- Что вы делаете?

Се Сюнь встал и уступил ей дорогу, но Цзян Шуяо ушла, не сказав ни слова. Глядя ей в спину, Се Сюнь вдруг вспомнил шокированный и сердитый взгляд Се Пэй, когда она увидела, что Цзян Шуяо разговаривает с мужчиной. Должен ли он тоже злиться?

Логично, что он должен был рассердиться. Независимо от того, испытывает ли Цзян Шуяо к нему чувства или нет, она была его законной женой.

Се Сюнь почувствовал аромат еды. Эээ... Вместо того, чтобы злиться, не важнее ли поесть?

Он пошел за служанками, которые уже расставляли еду.

Цзян Шуяо приготовила несколько жареных блюд, не совсем подходящие для позднего ужина, но Се Сюнь привык к ее привычке готовить так, как она считает нужным. Он приподнял полы ханьфу и сел прямо, готовый начать.

- Что это? - в замешательстве спросил он, посмотрев на ингредиенты на тарелке.

Цзян Шуяо представила его ему:

- Жареные свиные почки.

Как и следовало из названия, свиная почка была нарезана и действительно напоминала цветок. Ее обжаривают с грибами, нарезанным зеленым луком и побегами бамбука и поливают слоемпряного масла, отчего блюдо становится приятного ярко-красного цвета.

- Попробуйте и посмотрите, что получилось. Я подумала, что нельзя просто жарить свиное мясо, нужно использовать и другие части свиньи, чтобы они не пропадали зря.

Се Сюнь взял кусочек почки. Поверхность была нежной, но не очень мягкой, скорее она имела плотную жесткость. Почки, только что вынутые из котла, все еще были немного горячими. При первом укусе сначала появляется восхитительный и слегка острый вкус соуса из кизилового масла, а затем мягкая и упругая текстура почки с гладким, нежирным вкусом.

Цзян Шуяо очень хорошо обработала ингредиенты. Сама свиная почка не имела запаха, осталась только уникальная мягкая свежесть, присущая вкусу свиной почки. После проглатывания мягкий аромат мясного блюда все еще оставался во рту, и это было очень приятно.

Се Сюнь съел немного белого риса, а затем выбрал несколько кусочков гарнира. Даже черный гриб и побеги бамбука были окрашены неповторимым мясным запахом почек, обернутых в тонкое кизиловое масло, отчего даже белый рис выглядел свежим и вкусным.

- Вкусно, - оценка Се Сюня становилась все более простой и грубой. Раньше он тщательно анализировал вкус во всех деталях, но с тех пор как они сходили в доки и увидели, как эти люди смачно чавкают во время еды, он понял, что вкусное - это просто вкусное. Вот так просто и прямолинейно.

Едва он договорил, Бай Чжи принесла еще одно блюдо. Се Сюнь подумал, что Цзян Шуяо поджарила еще одну тарелку почек, и уже собирался добавить еще одну чашку белого риса, но когда он заглянул в тарелку, то обнаружил на ней несколько бамбуковых палочек.

В древние времена все приготовление пищи происходило на дровяном огне, поэтому жарить на шампурах было очень удобно. Цзян Шуяо разрешила несколько куриных желудков на кусочки, замариновала их, насадила на бамбуковые шпажки и поджарила на дровяном огне. По мере приготовления их смазывали маслом, затем посыпали кумином, перцем и хлопьями чили, после чего жарили на медленном огне до готовности.

Шашлычки были действительно потрясающими, ошеломляя ароматом, а жареные овощи стали отличным дополнением к блюду. Поверхность куриных желудков была покрыта тмином и перцем чили, поэтому они имели коричневато-красный цвет. Посыпанные семенами кунжута и зеленым луком, они все еще потрескивали от остаточного тепла, добавляя аромат горячего жира.

Конечно, шашлычки должны съедаться, пока они горячие, поэтому Цзян Шуяо взяла бамбуковый шампур, поднесла к губам, прикусила куриный желудок зубами и сильно потянула, чтобы засунуть соленый и острый кусочек в рот.

Еще во времена династий Шан и Чжоу эта техника приготовления пищи использовалась очень часто, но независимо от того, жарится ли дельфин, молочный поросенок, гусь или утка, они жарились целиком, и акцент делался на свежести ингредиентов.

Но шашлычки - это совсем другое. Ингредиенты должны быть сильно прожарены, жирное мясо должно быть прожарено, чтобы выделилось масло, а нежирное следует смазать маслом и прожарить насквозь до хрустящей корочки. Приправы должны быть достаточно, и она должна полностью обволакивать шампуры слоями. Если это северное барбекю, то толстый слой соуса нужно нанести кисточкой, чтобы весь вкус соуса проник в ингредиенты.

Например, в случае с куриными желудками, приготовленными на шпажках, даже промежутки

между ними были покрыты слоем приправы.

Се Сюнь изучил позу Цзян Шуяо и поднес бамбуковую шпажку ко рту, вгрызся в куриный желудок и потянул его. Слой перца чили на поверхности мяса немедленно пробудил его вкусовые рецепторы, и пряный вкус распространился от кончика языка, мгновенно разливаясь во рту.

Если почки отличались своей гладкостью, то куриный желудок более жевательный. Эти маленькие кусочки куриных желудков имели насыщенный густой вкус, который вместе со специями становился все более и более ароматным по мере жевания. Края были немного обуглены, но не стали жесткими, наоборот, они приятно хрустели при жевании.

Се Сюнь съел несколько желудков за один присест и все еще не почувствовал удовлетворения, поэтому он откусил последний, протащив его из конца в конец, и только после того, как он стянул всю приправу с бамбуковой шпажки вместе с желудком, он почувствовал себя счастливым. Последний куриный желудок сопровождался сильным запахом бамбуковой палочки, и хотя вкус был немного тяжеловат, это не испортило восхитительный аромат бамбуковых шампуров.

Когда рука Се Сюня уже собиралась схватить следующий шампур, Цзян Шуяо вдруг сказала:

- Я не знаю, смогут ли другие люди принять это.

Прожорливость Се Сюня - это недостаток, когда дело доходит до тестирования блюд.

Она обратилась к Бай Чжи:

- Отнеси половину почек в главный двор и попроси старшую невестку попробовать несколько шампуров, они немного острые, так что если она не может их съесть, не нужно ее заставлять.

Закончив говорить, она в отчаянии пробормотала себе под нос:

- У меня недостаточно знакомых, я даже не могу найти никого, чтобы попробовать новые блюда.

Се Сюнь сидел напротив нее, и все его тело окаменело. Горе и страдание, которые он только что подавил, снова нахлынули на него. Он чувствовал себя невыносимо кисло.

Он уныло смотрел вниз, неужели он опустился до такой степени? Он не только не привлекал ее внешне, но даже не был единственным человеком, пробовавшим для нее новые блюда.

*Жареные свиные почки

*Шашлычки из куриных желудков

<http://tl.rulate.ru/book/43899/1981887>