

ВЕЛИМИР ПЕТРОВ
ПАТИЦА ПО ПЕКИНСКИ

chitanka.info



— Съм с проблеми от личен характер! — рече Културното ни аташе, посрещнал ни на Аерогара Пекин — Не ще Ви придружавам, ако и да съм поканен на специалната вечеря от китайските Ви колеги, в „Патица по пекински“ на патица по пекински. Утре ще Ви инструктирам и съобщя програмата...

— Патица по пекински! Голяма работа! — ще рекат родните завистници — Рецептата въобще не е тайна, както е била тайната за Китайския порцелан или Китайската коприна. Нещо такова: патицата

се вари в овкусен бульон, пълни се с разни измишльотини, изпича се на умерена фурна, и като едновременшната Ябълка на клечка се глазира с червен захарен глеч и се поднася със сладко от вишни, в компанията на разни пикантни подробности... или нещо такова.

— В личния ми архив, на сигнатурата ПеПе — Патица по пекински, е записано, че за първи път съм се опитвал да я похапна при д-р Кунг — хирург от Норд Каролайна — рекох авторитетно и многознаещо, по него време разбирах от всичко — с голяма частна клиника, световен авторитет и... семеен бизнес — мотел и ресторант, обслужвани от безбройните му кунгчета; поднесена и сервирана лично от Доктора, от ловките му виртуозни пръсти, тренирани да транжират какво ли и кого ли не... Казвам — опитал да похапна, щото сладките гозби не ме въодушевяват, а и жена ми избягва да ми ги предоставя — идвал съм й нещо нанাগорно... От друга страна — съм внасял смут в редиците на готвачите, поръчал отделно сладкото от вишни — в палачинка; вече не било Патица по пекински; гледаха ме ужасени, сякаш съм поръчал шкембе чорба, шкембето в сладоледа.

— Може и така да е! — рече колегата ми отляво — но едно е да ти я приготвят еди-къде си или къде-да е, друго си е — в лоното на изобретяването й.

— Може и така да е! — рече колегата ми отдясно — Сладко на батко! Престижна работа! А и да не объркаме с нещо международното положение!

Посрещнаха ни колегите, с овации и прочие — знаехме се, бяха ни гостували. Курдисаха ни около кръгла маса — по-голяма от бутафорната стаичка, далеко от шумната зала. Отгоре — софра на сачмени лагери, да си я въртиш и спираш според вкуса, отрупана с чинийченца и купички, с разни неизвестности. Присегнеш се и щип с клечките! На стените иероглифи и огромен пъстър часовник с махало — всички вперили очи в него, нещо чакат...

Часовникът би кръгъл час, мелодично и галецо ухото. Изправихме се с чашленца ракия от сорго.

— Добло досли! Добло наплавили, вълнали визита нас! — колегата беше учил у нас, помнеше езика — Болим мил и длушба! Кам пей — насдлаве!

Речи, наздрависици — според реда. Вратата тържествено се отвори и важно влезе шарен порцеланов супник, с качулест капак като кубе на

църква — на раменете на две девойчета на неопределена възраст; трето с ватирани ръкавици и щипци отхлюпваше и даряваше всеки с парещи, влажни кърпи за освежаване и хигиенизиране на лицето и ръцете; четвърто ги събираше в панерче... хеле, седнахме.

— Това тука — соев силене, малко гумено — много полезен! Това тука — търкалета — корен лотос, хлупкав... Супа — китаец сълба после. Вие първо супа — какво яде цоп, цоп, въгле стомахата ласплисква, плъска, лошо. Китаец първо яде, хам-хам, то тлупа сухо, голям камарата, състо дренаж. После супата — зали-ва дренаж, попива така, така, така, много полезен... Това туката — връхцета бамбуката, вкусен салатата, пълно витамината. Кам пей!

Вратата още по-тържествено се отвори: строени по височина готвачи, шапките им още по-високи, държаха да не изхвъркне прочутата патица по пекински — тъмно червена красота, на фона на още по-прочутия китайски порцелан и на широките бели униформи, колосани и надиплени, същински бели птици изпълняващи любовен танц...

— Голям майстол реже патиса — голям искусство! Осте династия Мин казвал — кой резе мозе, кое-що парше как сглежда калсив!

Големи, бляскащи ножове изпълниха няколко танца със саби, помалки — акомпанираха; мяркаха се криле-ръкави; скупчени качулести глави асистираха.

— Ще се претраша, сладко несладко — ще се жертвам в името на изкуството, все пак — лоното и ...

— Друго си е! — рече и преглътна колегата отдясно; рече и преглътна колегата и отляво.

Подла тишина се умълча, впери в часовника — а той удари галещо ухото, меко-мелодично кръгъл час. Изправихме се с напръстниците сорго.

— Гостите сигурно са вече уморени! Насдлаве, пак ни елате гостито! Кам пей!

— Борим мир-дружба! Кам пей! — рекохме ведно с хора, минахме покрай красиво надялканите, неначенати и поляти със сладко от вишни вкусогии от па-тицата по пекински и не толкова тържествено ги оставихме зад гърба си, насаме с основната група борци за мир и дружба между народите...

— И без това не ям сладко! — рекох лицемерно, вече седнал в колата.

— Може и така да се каже, но не разбрах защо! — рече колегата ми отляво.

— Може и така да се каже, но не разбрах защо! — рече и колегата ми отдясно.

— Местна традиция е, официалните срещи, вечери, обеда и прочие, да траят точно един час! — рече Културното аташе на сутринта, докато ни инструктиреше. — Нито минута по-малко или повече! Да не си правите погрешни изводи. Как беше патицата?

— Нищо особено — сладко, сладко, цяла нощ едни киселини... дайте ни, молим Ви, по една капачка от домашната Ви гроздова — за дезинфекция!

ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

МОЯТА БИБЛИОТЕКА



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.