

—

[*Лужоу (溜肉, lǚròu) — традиционное блюдо китайской кухни, представляющее собой свинину (чаще всего жирную грудинку), медленно тушеную в густом ароматном соусе на основе соевого соуса, рисового вина и смеси специй. Отличается исключительно мягкой, «тающей» текстурой и пряно-сладковатым вкусом.]

— Что ты на меня так смотришь? Ты взгляни на эти цзяоцзы, они ведь действительно прозрачные и такие красивые.

Гу Танцзинь с большим трудом перевел взгляд с лица Ся-гэра на тарелку с цзяоцзы, стоявшую на тумбочке.

Тесто у этих цзяоцзы было кристально чистым, словно хрусталь, и выглядели они и впрямь необыкновенно красиво.

Цзи Жунся вложил в руку Гу Танцзиня бамбуковые палочки для еды:

— Быстрее попробуй! Эта порция получилась с уровнем мастерства в целых девяносто шесть процентов, вкус практически безупречен. Попробуй и скажи, нравится ли тебе.

Гу Танцзинь подхватил палочками один цзяоцзы и положил в рот.

Сперва зубы ощутили приятную упругость тонкого теста. Стоило прокусить его, как во рту разлился чистый, насыщенный аромат свежих креветок в сочетании с хрустящими, сочными кубиками бамбуковых побегов. Стоило съесть один, как тут же невольно тянуло взять второй.

— Вкус очень необычный и невероятно приятный, — признал Гу Танцзинь.

Цзи Жунся задрал подбородок еще выше:

— Вот именно, вот именно! Эти хрустальные цзяоцзы не только красивые, но и потрясающе вкусные. Вот только готовить их — сплошная мука, да и пшеничного крахмала у нас нет. Зато начинку для них можно попробовать сделать для продажи. Вкус у нее по-настоящему восхитительный и свежий.

Гу Танцзинь подхватил палочками еще один цзяоцзы и поднес к губам Цзи Жунся.

Юноша широко открыл рот и с аппетитом проглотил угощение.

— К слову о нашей утренней торговле: мы уже так давно не меняли еду, шэнцзяни продаем несколько дней подряд. Мне хочется приготовить что-нибудь новенькое и свежее.

Гу Танцзинь проглотил кусочек цзяоцзы и спросил:

— Что же ты хочешь продавать? Блины цзяньбингоцзы?

Они ведь получили от системы три рецепта уличных закусок: жареные шэнцзяни, лепешки дяочжабин и блины цзяньбингоцзы.

Шэнцзяни и лепешки они уже готовили. А вот цзяньбингоцзы еще ни разу не продавали.

Цзи Жунся вздохнул:

— Насчет этого я не уверен, смогу ли ровно и тонко размазать тесто по жаровне. Нужно потренироваться. К тому же, если печь их прямо при покупателях, это займет слишком много времени. Нам придется раздобыть отдельную маленькую печку, выносить ее на улицу, чтобы обустроить место... Слишком хлопотно.

Цзи Жунся никогда раньше не пробовал печь тонкие блины из жидкого теста, так что для их утреннего лотка это пока было сложновато.

Сейчас на всю торговлю у них уходило меньше получаса, и это время было идеальным. Если задерживаться дольше, то они просто не будут успевать нормально позавтракать и заняться другими делами по хозяйству.

— Я вот думаю, может, нам просто выпекать обычные лепешки, разрезать их посередине кармашком — почти как для цзяньбингоцзы, — смазывать внутри соусом и закладывать туда обжаренное мясо с овощами? — Цзи Жунся уже назубок выучил рецепт свинины с ароматом рыбы — юйсян жоусы. И пусть нужные продукты были не совсем под рукой, воссоздать этот вкус хотя бы на три-четыре доли из десяти точно получится.

Тогда выйдет прямо как с теми блинами: внутрь лепешки кладутся мясо и овощи, а покупатели смогут сами выбирать начинку. Если надоест жарить мясную соломку, можно будет заменить ее на другие овощи или мясо.

Гу Танцзинь одобрительно кивнул:

— Отличный способ, очень разумно.

За разговорами супруги незаметно для себя опустошили целую тарелку хрустальных цзяоцзы.

После того как они прополоскали рот водой с зеленой солью и снова улеглись в постель, Цзи Жунся приготовился незаметно перенестись в системное пространство, чтобы продолжить выполнение заданий.

«Вот здорово, сегодня я учился меньше получаса, так что вполне могу позаниматься еще немного!»

Только Цзи Жунся об этом подумал, как Гу Танцзинь крепко перехватил его за руку.

От неожиданности юноша вздрогнул, пойманный на попытке сбежать.

Он медленно повернул голову и виновато посмотрел на Гу Танцзиня.

Гу Танцзинь мягко улыбнулся ему:

— Опять сбежать вздумал?

Цзи Жунся заискивающе улыбнулся в ответ:

— Ну я ведь совсем недолго занимался... Я только еще на полчаса загляну туда, а через полчаса обязательно буду крепко спать.

Он ведь твердо решил стать Богом Кулинарии! Как можно добиться успеха, если не усердствовать?

Только представьте: другие повара спят, а он в это время тренируется! Хе-хе, от этой мысли его даже немного распирала гордость. Он ведь готовит даже тогда, когда все вокруг видят десятый сон.

— Хорошо, но засыпай пораньше, не сиди слишком долго, — Гу Танцзинь лишь хотел напомнить ему об отдыхе, но этот пойманный с поличным, виноватый вид Ся-гэра показался ему слишком очаровательным.

Гу Танцзинь первым закрыл глаза.

Цзи Жунся еще несколько раз взглянул на него и спустя пару секунд тоже смежил веки, мысленно пожелав вернуться в системное пространство.

Почувствовав, что дыхание Цзи Жунся стало ровным и глубоким, Гу Танцзинь снова приоткрыл глаза, долго и пристально смотрел на своего маленького фулана и лишь после этого заснул сам.

— А вот и я! — воскликнул Цзи Жунся, упирая руки в бока. — Давай сюда третье блюдо!

Система Бога Кулинарии отозвалась:

— Слушаюсь, хозяин.

[Третье блюдо: лужоу.]

[Подсказка: краткий рецепт выглядит следующим образом. Свиные кости бланшировать в кипятке, снять кровяную пену, добавить зеленый лук, имбирь и на медленном огне сварить прозрачный бульон.]

[Приготовить карамельный колер — тансэ: измельчить леденцовый сахар, разогреть сковороду, налить немного масла и обжаривать сахар до тех пор, пока его цвет не станет золотисто-янтарным.]

[Отобрать пряности для ароматного мешочка: корень дудника, китайскую корицу, гвоздику, лавровый лист, сушеный чили, сычуаньский перец, кору коричника, альпинию, фенхель, цаого, сушеную цедру и бадьян. Опустить мешочек на некоторое время в кипящую воду, после чего переложить в прозрачный костный бульон. Добавить необходимое количество соли и карамельного колера, а затем на медленном огне варить маринад.]

[Подготовить мясные ингредиенты, опустить их в маринад и тушить до готовности.]

[Пожалуйста, хозяин, отведайте идеальный готовый образец.]

— О небо... Это... это блюдо кажется еще сложнее прежнего! — Цзи Жунся ошарашенно уставился на нескончаемый список названий специй и трав. Ему в этот момент до смерти захотелось схватить эту систему за шкуру и хорошенько встряхнуть!

Это маринованное мясо лужоу по сравнению с прошлыми хрустальными цзяоцзы было настоящей противоположностью.

Там нужно было составить изысканный вкус при общей бледности и мягкости ингредиентов.

А здесь требовалось сбалансировать невероятно мощный, густой и насыщенный вкус множества специй.

Цзи Жунся почесал затылок:

— Кажется, теперь я понимаю, почему в этом задании проходной балл для вкуса установлен всего выше пятидесяти процентов. Это же невероятно трудно!

Система Бога Кулинарии поспешила утешить его:

— Хозяин, не переживайте так, задание можно выполнять не торопясь. Не нужно паниковать перед трудностями, для начала поставьте себе скромную цель и постарайтесь ее достичь. Уровень мастерства для первых двух блюд у вас превысил девяносто пять процентов, так что даже если за это блюдо вы получите балл чуть ниже, в среднем вы все равно пройдете проверку!

— И то верно.

Цзи Жунся засучил рукава, взял палочки и приготовился попробовать стоящую перед ним миску с лоснящимся, багрово-красным аппетитным мясом.

— Тогда я для начала поставлю себе скромную цель: пусть за это блюдо будет хотя бы шестьдесят процентов.

Главное — получить хотя бы проходной балл.

С этими мыслями он подцепил палочками кусочек маринованной свиной рульки.

Он выбрал именно свинину, потому что вкус этого мяса знал лучше всего. На втором месте шла говядина, а вот с остальными видами мяса он и вовсе не был знаком. Мясо, которое предоставляла система, порой обладало самыми причудливыми вкусовыми оттенками, и если бы ему попался кусок с каким-нибудь специфическим природным запахом, он мог бы перепутать его с ароматом приправ, а это сильно помешало бы его кулинарному чутью.

Стоило положить кусочек лужоу в рот, как сочное, нежное мясо, пропитанное соленой, пряной и пикантно-острой подливой, буквально растаяло на языке. Свинина была приготовлена настолько безупречно, что казалось, будто она исполняет танец во рту.

— С таким мясом можно съесть огромную миску риса, — вынес вердикт Цзи Жунся.

Если бы к такому ароматному, сочному мясу подали только что вынутые из пароварки пышные белые маньтоу, это было бы неопишимо вкусно.

Жаль только, что ему было позволено сделать лишь один пробный укус, после чего предстояло приниматься за тяжелую работу!

Тем временем в доме семьи Ши.

Тао Синшэн вернулся домой глубокой ночью.

Ши фулан поднес ему миску теплой каши, которая грелась на краю очага, и небольшой кусочек соленой рыбы.

Тао Синшэн шумно и быстро съел кашу с рыбой, и только после этого почувствовал, как к нему возвращаются силы.

Ши фулан уже согрел для него воду, чтобы муж мог распарить уставшие ноги.

Убирая со стола пустую посуду, Ши фулан спросил:

— Завтра ведь у тебя уже не будет ночного дежурства?

— Да, в этом месяце ночных дежурств больше не предвидится, — ответил Тао Синшэн. — Брат Гу позвал меня к себе в ресторан выпить вина, и я согласился.

— Когда это? И по какому поводу?

Тао Синшэн пояснил:

— Послезавтра вечером. Гу-сючай и Ся-гэр хотят прикупить пару участков земли и решили расспросить меня. Сегодня я уже разузнал кое-что у ребят, с которыми дежурил, а завтра еще поспрашиваю в управе.

— Купить землю? Ся-гэр и Гу-сючай ведь совсем недолго торгуют своими завтраками, — Ши фулан с крайним удивлением воззрился на мужа.

— Кто знает, может, у них были прежние сбережения, я не стал лезть с расспросами, — ответил Тао Синшэн.

— А ведь я сегодня краем уха слышал, как люди из семьи Цзи выпытывали, не продает ли кто землю. Я еще тогда подумал, что это семья Цзи решила расширить угодья, а оказывается, это Ся-гэр и Гу-сючай задумали покупку.

Он просто поделился новостью, не став развивать тему дальше.

Ши фулан терпеть не мог пустые сплетни. С самого детства он рос крупным и широкоплечим, к тому же постоянно помогал на мельнице, отчего развил недюжинную силу и стал крепче многих деревенских парней. Из-за того, что он не отличался изяществом и хрупкостью, как другие гэры, за его спиной в юности шептались многие сплетники, поэтому, повзрослев, он дал себе зарок никогда не обсуждать чужие дела.

Тао Синшэн давно привык к сдержанному характеру своего фулана. Он с улыбкой добавил:

— Лао Гу — человек надежный и рассудительный. Вина я много пить не стану, прямо скажу: я иду туда ради того, чтобы отведать его отменных блюд. А потом обязательно принесу гостинцев тебе и нашему Юэ-гэру, ведь готовит Лао Гу — пальчики оближешь.

— Еще даже в гости не ушел, а уже думаешь, как объедки со стола домой утащить? Где это видано? Вот ведь ушлый, — в шутливом укорё окинул его взглядом Ши фулан.

Тао Синшэн весело хохотнул, а затем потер переносицу и поинтересовался:

— А от свахи Дин вестей все еще нет?

— Разве так легко найти мужа-примака в дом? Сейчас даже простого, приличного парня сыскать — целая задача, не говоря уже о том, чтобы выбирать лучшего из лучших, — вздохнул Ши фулан.

Когда-то они сами взяли в дом Тао Синшэна всего за пять лепешек из грубой муки! Но времена изменились, и найти подходящего человека теперь было невероятно трудно.

— Ничего, найдем со временем, — у Тао Синшэна тоже не было готового решения. Он и сам

присматривался к людям по службе, но пока никто достойный не попадался.

Супруги еще немного поговорили и легли спать.

Поскольку Гу Чуньцай сегодня совершенно открыто подходил к Тао Синшэну, а семья Цзи со своей стороны тоже пустила слухи с расспросами, очень скоро половина округа узнала о том, что семья Гу собирается покупать землю.

Однако далеко не все отнеслись к этой новости так же спокойно и доброжелательно, как семья Тао.

Старуха Лян, едва проведав о планах Гу Танцзиня и Цзи Жунся, от злости и зависти не могла уснуть всю ночь.

Она-то изначально надеялась выведать у этого калеки секрет шэнцзяней, чтобы самой заработать кучу денег, а в итоге не получила ни вэня, да еще и навлекла на себя позор.

Мысли о том, сколько денег успели скопить за это время Цзи Жунся и Гу Танцзинь, терзали ее душу так сильно, словно эти монеты вытащили из ее собственного кармана.

— Да перестань ты уже ворочаться! — старик Лян сердито хлопнул ладонью по доскам кровати. — Крутишься всю ночь напролет, чего тебе не спится? Завтра работать не собираешься, что ли?

Старуха Лян испуганно сжалась, но все же недовольно проворчала:

— У меня в груди все горит от обиды! С чего это у этого хромого судьба так завидно складывается? В юности учился лучше всех, сдал экзамен на сюця — тут уж мы не могли с ним тягаться. А теперь, когда он стал жалким калекой, умудрился вместе с этим глухим набрать денег на покупку земли! Я всю жизнь спину гнула, а собственного клочка земли так и не нажила.

В прежние годы она мирилась с тем, что их семья уступает Гу, но теперь, когда Танцзинь сломал ногу, видеть их успех было совершенно невыносимо. За что ей досталась такая горькая доля?

— Мы живем в уездном городе, к чему тебе вообще сдалась эта земля? — отмахнулся старик Лян. У него не было ни малейшего желания горбатиться на пашне. К тому же у их семьи Лян в деревне оставались родственники, так что покупать зерно и припасы им и без того было очень удобно.

«Никакой дальновидности и ума у человека», — с лютой ненавистью подумала старуха Лян, злобно зыркнув на мужа. Надо же было выйти замуж за такого недалекого мужчину.

Ее глаза недобро блеснули в темноте. Раз уж ей самой так тошно на душе, она ни за что не позволит хрому и глухому радоваться жизни!

На следующее утро старуха Лян достала несколько кусочков неочищенного сахара и отправилась на улицу, чтобы приманить двух своих внуков и соседских ребятишек, выбежавших поиграть.

Ради сладкого угощения дети охотно согласились выполнить все, что велела им старая женщина.

Стоило дверям ресторана семьи Гу открыться, как ватага ребятишек тут же прибежала к крыльцу.

Цзи Жунся поначалу не понял, зачем эти дети примчались к их дверям. К малышам он всегда относился с мягкостью, поэтому привычно улыбнулся им.

Однако дети вдруг принялись дружно кривляться, изображая хромую походку Гу Танцзиня и сильно заваливаясь на один бок.

Они прыгали вокруг лотка, громко хлопали в ладоши и издевательски хохотали.

Старший внук старухи, Лян Дабао, у которого за щекой еще была зажата конфетка, невнятно и громко выкрикивал:

— Гу-хромой, Гу-хромой! Ходит-ковыляет Гу-хромой!

—

<http://bllate.org/book/17885/1742013>