

Глава 44. Каша восьми сокровищ (часть 3)

—

Гу Танцзинь взял книгу по земледелию и присел рядом с Цзи Жунся. Прошло всего ничего, а Цзи Жунся уже перенёлся в пространство системы.

— Всё-таки учиться кулинарному искусству куда приятнее, чем писать иероглифы, — Цзи Жунся сладко потянулся.

— Хозяин, начнём выполнять задание? — подлетела Система Бога Кулинарии.

— Ох, подожди пока. Сегодня я пробуду в пространстве системы полтора часа, ты уж зафиксируй время, а не то я опять поздно лягу, — первым делом наказал Системе Бога Кулинарии Цзи Жунся.

— Хорошо, хозяин.

Глаза Цзи Жунся загорелись, когда он сказал:

— А потом давай-ка заглянем на кухню нового ресторана, поучимся пользоваться новой утварью. Отведи на это около получаса, смотри, не забудь напомнить.

Система Бога Кулинарии замерла, её потоки данных на мгновение пришли в беспорядок, после чего она спросила почти с изумлением:

— Хозяин, вы ведь сами говорили, что всё это пока без надобности и не так уж важно?

— Я и правда считаю, что это не к спеху. Но раз уж ты раз за разом это предлагаешь, мне, конечно, стоит самому посмотреть, как с этой высокотехнологичной утварью обращаться, — Цзи Жунся с улыбкой погрозил пальцем. — Вот только я смогу выкроить лишь полчаса, так что ты уж напомни мне.

— Хорошо, хозяин, — в Системе Бога Кулинарии неожиданно зародилось нечто похожее на трогательное чувство.

Хотя хозяин и не понимал до конца, что это за высокотехнологичная утварь, не питал к ней особого интереса и даже не находил её слишком полезной, он всё же согласился выкроить драгоценное время, чтобы попробовать.

Цзи Жунся шагнул в тренировочное пространство, которое с виду ничем не отличалось от настоящего ресторана.

Он принялся разглядывать вереницу странной кухонной утвари.

В конце концов его взгляд упал на предмет, похожий на деревянное ведро.

Стоило ему коснуться небольшого кадушечки, как над ней всплыли иероглифы:

[Дзинь! Мороженица.]

[Способ применения: влить в смесительную ёмкость сливки, добавить сахар и прочие ингредиенты для приготовления мороженого; в деревянную кадушку засыпать лёд и добавить немного соли; закрыть смесительную ёмкость и вращать рукоятку.]

— Мороженица? — повторил Цзи Жунся незнакомое и странное название.

Сверху на деревянной кадushке крепилась мудрёная железяка с рукояткой, а внутри деревянной ёмкости пряталось небольшое железное ведерко.

— Хозяин, эта рукоятка полностью снимается, да и внутренний венчик тоже вынимается целиком, — пояснила Система Бога Кулинарии.

Цзи Жунся осторожно попробовал снять венчик.

Разбирая его, он с любопытством спросил:

— А что такое мороженое? Его делают из молока и изо льда... так это же сушань*?

[*Сушань (酥山, sūshān; сливочная гора) — это традиционный десерт, который считается прообразом современного мороженого в Древнем Китае. Изготавливался путем искусного наложения подслащенных сливок или топленого масла на ледяную крошку, в результате чего десерт застывал в форме заснеженных горных пиков. Дополнительно украшался цветами, ягодами и цветными сиропами. Поскольку лед летом был огромной роскошью, сушань изначально могли себе позволить только императорская семья, высокопоставленные чиновники и богатая знать. Позже блюдо распространилось среди поэтов, художников и на пирах зажиточных горожан.]

Молоко, лёд, сахар — разве не из этого готовят сушань?

К слову сказать, об этом он узнал, когда Танцзинь читал ему путевые заметки. В той рукописи упоминались «сую паоло», «сушань», а еще «гаохуань» и «жулао»*.

[*Сую паоло, гаохуань, жулао (кит. 酥酪, 酥环, 酪) — изысканные традиционные лакомства Древнего Китая. Сую паоло («сливочные ракушки») — воздушное пирожное из взбитых сгущенных сливок и меда, внешне напоминающее безе. Гаохуань («масляные кольца») — хрустящая выпечка из рисовой или пшеничной муки, обжаренная во фритюре в форме колец. Жулао — густой охлажденный йогурт или мягкий творожный сыр. В древности эти блюда требовали сложной переработки дефицитного молока и считались элитарными десертами, доступными лишь аристократии.]

Тогда Цзи Жунся подумал, что автор тех заметок наверняка был заправским сладкоежкой — надо же знать столько вкусов! Ему и самому до смерти захотелось их попробовать.

Он тогда только-только вышел замуж и наедине с Танцзинем всё ещё чувствовал себя неловко. И хотя лицо Танцзиня ему искренне нравилось, оставаясь с ним наедине, Цзи Жунся никак не мог сбросить напряжение. Вот в их брачную ночь Танцзинь и читал ему путевые заметки до самой полуночи...

— Хозяин, можно сказать и так, — отозвалась Система Бога Кулинарии.

Голос системы вырвал Цзи Жунся из воспоминаний.

Немного смутившись, Цзи Жунся опустил голову и сосредоточился на рукоятке.

Вскоре ему удалось полностью её отсоединить.

— А дальше что? На кухонном столе ведь нет никаких продуктов? — Цзи Жунся отложил рукоятку и недоумённо взглянул на пустую столешницу.

Он уже привык, что в тренировочном пространстве еда возникает на столе как по волшебству.

И её отсутствие на этот раз показалось ему странным.

— Хозяин, пожалуйста, проверьте шкаф рядом, — подсказала Система Бога Кулинарии.

Следуя указаниям системы, Цзи Жунся отыскал шкаф высотой с человека.

Он настежь распахнул дверцу — внутри всё было разбито на отдельные ячейки, от которых будто веяло прохладой.

Сливки, сахар, всевозможные варенья и прочие продукты аккуратно стояли на полках.

— В том месте, где шкаф не открывается, лежит лёд? — Цзи Жунся протянул руку и потрогал обитые тканью стенки с обеих сторон.

Система Бога Кулинарии: «Хозяин, этот шкаф встроен в простенький ледник. Настоящая технология холодильника превосходит уровень развития этого мира, так что это сделано лишь для вашего удобства и понимания».

Цзи Жунся с улыбкой заметил:

— Открываешь дверцу — а там сразу свежий лёд и еда, весьма удобно!

— Хозяин, здешняя глинобитная печь даже позволяет регулировать силу пламени, — похвасталась Система Бога Кулинарии. — Мехи, что я разработала, невероятно удобны в обиходе.

— Я прямо боюсь, как бы эта утварь меня не избаловала! А ну как выйду наружу да и растопить печь толком не смогу? — полушутя вымолвил Цзи Жунся, выставляя сливки на стол. — Эх, если и впрямь так выйдет, что же делать?

Система Бога Кулинарии замаялась, немного подумала и совсем тихонько пролепетала:

— Не переживайте, хозяин! Вы можете попросить вашего партнёра разжигать печь за вас. К тому же, получив чертежи этой утвари, вы сможешь поручить партнёру её изготовить. Кто умеет, тот и трудится! Хозяину не о чем беспокоиться.

Цзи Жунся: «.....»

Он ведь просто пошутил, а маленький мастер уже придумал работу для Танцзиня!

Он не удержался и фыркнул от смеха:

— Я же пошутил, маленький мастер, ты даже этого не понял?

Система Бога Кулинарии: «Прошу прощения, я — искусственный интеллект и не слишком разгадываю человеческий юмор».

Впрочем, вслух она этого не произнесла, ведь объяснить хозяину, что такое искусственный интеллект, было бы слишком сложно.

Рецепта не было, так что Цзи Жунся пришлось действовать по чутью. Он влил в смесительную ёмкость сливки, всыпал щепотку сахара и добавил пару ложек невероятно красивого варенья цвета рубина.

Вернув смесительную ёмкость обратно в кадушку, он обложил её льдом и пересыпал солью.

Затем снова закрепил рукоятку и принялся её вращать.

Занятие это оказалось довольно скучным.

Цзи Жунся с любопытством спросил:

— Про лёд я понимаю: от холода и содержимое остынет. Но зачем добавлять соль?

— Хозяин, есть такое выражение: «Не в снегопад холодно, а когда снег тает», — поразмыслив немного, Система Бога Кулинарии подобрала подходящее выражение.

Цзи Жунся закивал головой:

— Это я знаю. И что с того?

— Когда снег тает, он поглощает тепло, отчего вокруг и становится холоднее. Соль понижает температуру плавления, заставляя лёд таять быстрее, — пояснила Система Бога Кулинарии.

— О-о, понял! Значит, если ко льду добавить соль, он растает быстрее, заберёт тепло из еды, и та замёрзнет? — мгновенно сообразил Цзи Жунся.

Вот оно что!

— Хозяин всё понял совершенно верно, — похвалила Система Бога Кулинарии.

Цзи Жунся быстрее крутил ручку, думая про себя, что в стряпне и впрямь скрыта великая наука.

Лишь спустя немалое время Цзи Жунся почувствовал, что ручка вращается с трудом, будто внутри что-то мешает.

Жидкая масса внутри будто отвердела!

— Кажется, готово? Чувствую, внутри всё примёрзло, — Цзи Жунся так быстро крутил ручку, что казалось, из-под пальцев вот-вот искры полетят.

Система Бога Кулинарии:

— Хозяин может судить об этом самостоятельно.

Цзи Жунся обомлел, но тут же опомнился: он ведь сейчас не задание по кулинарии выполняет, а лишь учится пользоваться утварью, так что можно просто посмотреть, готово ли мороженое!

С этой мыслью он остановился и открыл смесительную ёмкость.

— Ух ты! И впрямь как густая паста, такое нежное! — восхищённо ахнул Цзи Жунся, глядя на светло-розовое мороженое.

[Дзинь! Долгосрочное задание: освоить использование кухонной утвари, предоставленной системой.]

[Прогресс задания: доступно использование мороженицы.]

[Награда за задание: чертеж мороженицы.]

— Положи в изголовье кровати, потом посмотрю, — бросил Цзи Жунся, всё внимание которого было приковано к нежно-розовому мороженому.

Система Бога Кулинарии:

— Хорошо, хозяин. Награда за задание получена.

Цзи Жунся отыскал ложку и зачерпнул большую порцию мороженого прямо на тарелку.

— А мне можно попробовать? Или только смотреть разрешено? — поднимая взгляд на висевшую рядом систему, спросил Цзи Жунся.

Если можно только смотреть, то это уж слишком жестоко!

— Хозяин, разумеется, может попробовать, — великодушно отозвалась Система Бога Кулинарии.

Цзи Жунся тут же той самой большой ложкой снова подхватил всё мороженое с тарелки.

Ам! — и за один укус отправил в рот добрую половину ложки!

— Какое холодное! Ох, холодно! Вот бы съесть такое на улице — точно бы от зноя спасло, — проговорил Цзи Жунся и отправил в рот ещё ложку. — А что это за красное варенье? Кисло-сладкое, до чего же вкусное!

— Хозяин, вы не знали, что это, и всё равно выбрали? — недоуменно спросила Система Бога Кулинарии.

Цзи Жунся отрезал:

— Так оно же красивое! К тому же, мало ли чего я ещё не знаю.

— Ты только глянь, каким красивым вышло это мороженое, совсем розовое!

Система Бога Кулинарии поперхнулась. Кажется, она начинала понимать, что чувствуют люди, когда у них нет слов.

И всё же система терпеливо пояснила:

— Это клубничный джем. Клубника — это ягода с кисло-сладким вкусом.

— А вот этот тёмно-фиолетовый джем — черничный, оранжевый — апельсиновый, а коричневый — каштановый...

Цзи Жунся уплетал мороженое и одновременно слушал, как Система Бога Кулинарии описывает разные джемы.

— А можно мне попробовать сделать с другим вкусом? — Цзи Жунся очень заинтересовали вкусы этих соусов. Постепенно поедание мороженого переросло в поедание джемов.

Вкус был довольно хорошим, но джем сам по себе был слишком сладким. Ешь он всё это за пределами пространства системы — от пары ложек бы затошнило, но здесь всё было не настоящим, так что Цзи Жунся пробовал в своё удовольствие.

— Можно. Полчаса ещё не истекли, хозяин может освоить ещё один кухонный прибор, — ответила Система Бога Кулинарии.

— Тогда я сделаю мороженое ещё разок, а потом поучусь пользоваться печью. Эта печь открывается сбоку, не так, как обычные печи на кухне, где отверстие сверху, — Цзи Жунся окинул взглядом кухню. Помимо странной кадушки, больше всего его привлекала именно эта печь.

Даже не касаясь печи и не читая всплывающие надписи, Цзи Жунся сообразил, как она устроена: в середине печи находилась плоская подставка, куда продукты выкладывались напрямую — идеальный вариант для выпечки, требующей ровной поверхности.

Цзи Жунся приготовил ещё порцию мороженого со вкусом черники и, поедая его, принялся изучать, как обращаться с печью: где находится поддувало, как закладывать еду и прочее.

— Кажется, я понял, — обойдя вокруг печи, Цзи Жунся во всём разобрался. Он отложил мороженое и попробовал разжечь огонь.

— Хм, проще простого! Давай-ка испечём дяочжабин!

Цзи Жунся засучил рукава. Лучше всего ему удавались именно эти лепёшки.

Стоило ему произнести эти слова, как на кухонном столе появились ингредиенты для лепёшки.

Он в мгновение ока слепил лепёшку и отправил её прямо в «живот» печи.

Затем налил себе ещё пиалу мороженого и стал ждать, потихоньку лакомясь.

— До чего же приятное задание! Всё равно что забава какая-то, — пожёывая ложку, лениво вымолвил Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии:

— ...Хозяин, это лишь оттого, что вы невероятно одарены и учитесь на лету.

Цзи Жунся довольный закивал, ничуть не смутившись от такой похвалы:

— У маленького мастера зоркий глаз!

— Хм, пошёл аромат, кажись, испеклось, — Цзи Жунся вовсе не нужно было засекаать время: по запаху он и так точно знал, готова ли лепёшка в печи.

Открыв печь, он вынул выпечку.

Лепёшка пропеклась равномерно, покрывшись аппетитной хрустящей корочкой, а выделившийся из мясного фарша сок пропитал тесто, источая густой мясной аромат.

[Дзинь! Долгосрочное задание: освоить использование кухонной утвари, предоставленной системой.]

[Прогресс задания: доступно использование простой печи.]

[Награда за задание: чертёж печи.]

Цзи Жунся отмахнулся:

— Положи всё туда же, в изголовье.

— Хорошо, хозяин. До истечения получаса осталась одна чашка чая. Пожелаете продолжить обучение или?.. — напомнила Система Бога Кулинарии.

Цзи Жунся с неохотой отложил недоеденное черничное мороженое.

— Эх, хватит баловаться, пойдём варить кашу! — Цзи Жунся направился в другое пространство ресторана.

Вернувшись в знакомую обстановку, Цзи Жунся расслабился ещё сильнее.

На кухонном столе вновь появилось разнообразие продуктов и разного сахара.

Цзи Жунся принялся отбирать ингредиенты для бабаочжоу.

Он отказался от прежнего плана оттачивать один-единственный рецепт каши до девяноста пяти процентов готовности. Вместо этого он шаг за шагом подбирал сочетания в том порядке, в каком пробовал идеальные образцы.

Не прошло и получаса, как Цзи Жунся довёл около десятка разновидностей бабаочжоу примерно до девяноста процентов.

И вот, когда приготовленная им каша восьми сокровищ с добавлением зёрен кукурузы достигла девяноста семи процентов, сработала особая награда.

[Дзинь! По результатам проверки готовность приправы для бабаочжоу составляет девяносто семь процентов, что превышает девяносто пять процентов. Активирована особая награда.]

[Дзинь! Особая награда: каша бабаочжоу, приправленная лично хозяином, и подробный рецепт бабаочжоу.]

— Маленький мастер, сколько времени прошло? — Цзи Жунся сладко потянулся.

— И получаса не прошло, — отозвалась Система Бога Кулинарии.

Цзи Жунся: «А? Всего полчаса?»

— Ну, на сегодня хватит, — Цзи Жунся снова потянулся.

Система Бога Кулинарии, узрев невероятную эффективность своего хозяина в выполнении заданий, не стала больше уговаривать его работать усерднее, а лишь кратко произнесла:

— Доброй ночи, хозяин.

Цзи Жунся покинул пространство системы. Открыв глаза, он обнаружил, что Гу Танцзинь всё ещё не спит, а сидит, прислонившись к изголовью кровати, и читает книгу.

И читал он вовсе не трактат по земледелию, а свиток под названием «Наньчао шуйцзин» («Водный канон Южных династий»).

Гу Танцзинь читал столь увлечённо, что даже не заметил, как Цзи Жунся очнулся.

— Ого! И ты ещё мне говорил, что я поздно лягу? Масляная лампа вот-вот погаснет, так читать — только глаза портить! — Цзи Жунся слегка потянул Гу Танцзиня за рукав.

Гу Танцзинь опомнился и отложил книгу:

— Зачитался немного.

Цзи Жунся украдкой попытался оправдаться:

— Я вот тоже за готовкой о времени забываю. Мы с тобой совершенно одинаковые!

— Да, в следующий раз, если ты поздно ляжешь, я уж точно ругаться не стану, — послушно соглашаясь, произнёс Гу Танцзинь.

В конце концов, раз уж они оба хороши, никто не вправе упрекать другого.

Цзи Жунся поджал губы и улыбнулся:

— Я уже приготовил бабаочжоу, хочешь попробовать?

— Завтра. Если всё время есть по ночам, я совсем растолстею, — ответил Гу Танцзинь.

Цзи Жунся указательным и большим пальцами легко обхватил худощавое запястье Гу Танцзиня:

— И это ты называешь «растолстел»? Тебе бы не мешало поправиться!

Гу Танцзинь: «.....»

— Ой, кстати! Ты видел чертежи? — спросил Цзи Жунся, тряся Гу Танцзиня за запястье.

Гу Танцзинь положил книгу себе на колени и взял чертежи из изголовья:

— Видел. На одном изображена печь, а вот что на втором — я так и не понял. Чертежи невероятно изысканные, они натолкнули меня на множество мыслей.

— Это мороженица! Ну, чтобы делать сушань! В железное ведро кладут сливки и сахар, в деревянную кадуюшку — лёд и соль, крутишь ручку — и внутри получается сушань! — Цзи Жунся прислонился к Гу Танцзиню и ткнул пальцем в чертёж мороженицы, поясняя устройство.

Гу Танцзинь схватывал всё на лету, но одна деталь оставалась для него загадкой. Он спросил:

— А зачем добавлять соль?

— Ой-ой-ой-ой! Ты спросил ровно то же самое, что и я! — восхищённо воскликнул Цзи Жунся.

— Маленький мастер сказал мне, что если добавить соль, лёд тает быстрее. А тая, лёд поглощает тепло, благодаря чему мороженое застывает! Ведь не в снегопад холодно, а когда снег тает!

— Выходит, если зимой на дороге замерзнет лёд, посыпав его солью, можно заставить его растаять быстрее? — задумчиво проговорил Гу Танцзинь. — Разные вещества тают с разной скоростью, в этом и впрямь скрыта глубокая мудрость.

— Жаль только, соль слишком дорогая, — Гу Танцзинь качнул головой, прогоняя эту мысль. — Если дорога обледенела, куда быстрее просто расчистить снег и лед.

— И то правда. О мороженом на улице мне даже мечтать не приходится, пусть даже при наличии машины. Вот зимой сделать можно было бы, — Цзи Жунся аж съёжился от этой мысли. — Интересно, каково это — поедать мороженое зимой?

Гу Танцзинь погладил Цзи Жунся по голове:

— Маленький мастер знает очень многое, ты можешь расспрашивать его почаще.

— А ему нравится есть мороженое зимой? Знает ли он, каково это... — Цзи Жунся осекся на полуслове, поняв, что Гу Танцзинь имел в виду вовсе не это. — А-а! Ты про то, как соль в лёд добавлять? Маленький мастер много чего знает, давай у него подворовывать знания!

— Спрашивать открыто — разве это воровство? — Гу Танцзинь шутливо покачал головой.

Цзи Жунся рассмешила его нарочито чинная мина, и он слегка хлопнул Гу Танцзиня по плечу.

— Эту книгу мне подарил друг. Я подумал: как только мы купим землю, давай съездим в префектурный город? Для остальных скажем, будто поехали за семенами. Так мы сможем совершенно открыто посадить твои клубни таро на поле. Да и если в префектуре найдутся подходящие хорошие семена, тоже сможем их прикупить. Убьём сразу двух зайцев, — Гу Танцзинь взглянул на книгу в своих руках.

— В префектурный город?! Отлично, отлично! — Цзи Жунся одним махом сел на кровати. — Я ведь ещё ни разу в префектуре не был! А друг, про которого ты говоришь, — это тот самый, что помог найти лекаря для твоей ноги? Тогда нам обязательно нужно навестить его и как следует отблагодарить!

Гу Танцзинь:

— Угу, он самый.

Цзи Жунся с восторгом потёр руки:

— Тогда завтра, когда откроем лавку, я скажу всем, что пару дней мы работать не будем — сначала купим землю, а потом поедem в префектуру!

От одной мысли о дальнем путешествии Цзи Жунся готов был прыгать от радости!

—

*Сушань

<http://bllate.org/book/17885/1753348>