

## Глава 47. Острая курочка «кушуйцзи»

—

— Спрячьте купчую, — Яо Тяньлань вернула документ Гу Танцзиню и Цзи Жунся и сразу же поднялась из-за стола. — Пойду задам ослу Гуаней корма и воды, а не то неловко в таком виде возвращать людям скотину.

Услышав это, Гу Чуньцай тоже встал:

— И то верно. Пойду с тобой, почищу ему шерсть. А вы ешьте-ешьте, на очаге ещё есть.

— Ступайте, отец, матушка, если не хватит, я сам подложу, — откликнулся Цзи Жунся.

Супруги отправились за дело.

К тому моменту, как троица досыта наелась и напилась, Яо Тяньлань и Гу Чуньцай не только досыта накормили осла и вычесали его, но даже вымыли и вытерли саму повозку.

Гу Танцзинь отправился возвращать осла с повозкой. Цзи Жунся тем временем прошёл на кухню, положил остывшей каши восьми сокровищ в бамбуковую трубочку и отдал Цзи Жунху с собой. Они договорились, что завтра Цзи Жунху снова съездит с ними в деревню Тундун: там его уже знали, и с ним любые дела улаживать было куда спокойнее.

Когда всё было улажено, Гу Чуньцай и Яо Тяньлань не стали торопить их с расспросами о том, как удалось купить землю, а первым делом отправили молодёжь спать — мол, отдохните немного, а разговоры подождут.

Гу Танцзинь и Цзи Жунся действительно выбились из сил, поэтому послушно отправились в комнату и немного поспали.

Проснулись они уже около середины часа Шэнь (16:00).

Поднявшись, Цзи Жунся и Гу Танцзинь поспешили на кухню. Помогая по хозяйству, они подробно рассказали Яо Тяньлань и Гу Чуньцаю, как проходила покупка земли.

— Ну и нечестные же эти Люй! Прижать человека могилой собственной матери, чтобы урезать его долю при разделе имущества... Совсем совесть потеряли, — насупилась Яо Тяньлань, слушая их.

Гу Чуньцай тоже только качал головой:

— Завтра съездите посмотрите. Если люди они неплохие, то купите и ту землю.

— Мы с Танцзинем так и решили. Внешний надел на самом деле очень хороший, если купим — точно не прогадаем, — отозвался Цзи Жунся.

Яо Тяньлань немного подумала и произнесла:

— Вот только ваши два надела оказались в разных местах, ездить туда-сюда будет немного хлопотно.

— Ничего страшного, — возразил Гу Танцзинь. — Деревня Тундун и деревня Хэшуй находятся неподалёку друг от друга, да и от нашего уезда Цинчи недалеко. Подумаешь, пройти на пару

шагов больше.

— Ох, чуть не забыла! В обед снова приходил тот постоянный покупатель, что прошлый раз набрал кучу тушёного мяса. Заказал целую охапку тушёной курятины и корней лотоса, да ещё и рыбу «хуншао» взял, — с улыбкой, от которой её глаза сузились в полумесяцы, проговорила Яо Тяньлань. — Какой щедрый гость! Тушёное мясо разошлось в мгновение ока. Вот тушёные овощи продаются с трудом: те, кто заходит к нам в ресторан, всё больше хотят мяса поесть.

— Тот, с прошлого раза? Настоящий щедрый покупатель, — Гу Танцзинь тоже хорошо запомнил Чжу Пэнъи. — Только вот лицо у него какое-то незнакомое.

Цзи Жунся невзначай обронил:

— Может, он просто живёт не в восточной части города? Я вот, когда тебя в первый раз увидел, тоже не знал, откуда в нашем уезде взялся такой красавец.

Гу Танцзинь: «.....»

Его привлекательное лицо тут же залилось лёгким румянцем.

Гу Чуньцай и Яо Тяньлань, услышав это, от души рассмеялись.

За праздными разговорами они быстро закончили всю работу. Гу Чуньцай и Яо Тяньлань, опасаясь, что молодые переутомятся, сразу после закрытия ресторана выставили их мыться и спать, заявив, что сами покормят собак и всё приберут.

Не устояв под их напором, супруги сперва ополоснулись, а затем вернулись в комнату. Гу Танцзинь сегодня не стал заставлять Цзи Жунся учить иероглифы, отчего тот тихонько ликовав в душе и с радостью улёгся на кровать. Гу Танцзинь же, как обычно, взял книгу и прилёг рядом, погружившись в чтение.

\*\*\*\*

Войдя в системное пространство, Цзи Жунся сперва потянулся:

— Ох, умаялся до смерти.

С блестящими от восторга глазами Цзи Жунся обратился к Системе Бога Кулинарии:

— Маленький мастер, ты видел? У нас появилась земля! Да ещё и заливное рисовое поле, просто загляденье!

— Я видел, хозяин. Поздравляю хозяина, — ответила Система Бога Кулинарии, мерцая огоньками.

— Спасибо! Это всё благодаря тебе. Ну что, пойдём выполнять задание?

Для Системы Бога Кулинарии выполнение заданий, пожалуй, было лучшей благодарностью.

— Подождите, хозяин. У меня есть для вас подарок, — поспешно проговорила Система Бога Кулинарии.

— Какой ещё подарок? — Цзи Жунся остановился, ожидая продолжения.

[Динь! Долгосрочное задание: помочь Системе Бога Кулинарии восстановить энергию.]

[Прогресс задания: 45%.]

[Награда начального этапа: комплект улучшенных семян риса (нефритовый рис «Биюйми»; выведен и назван по образцу духовного риса из романа о культивации одного из малых миров. Обладает сладковатым вкусом и богат питательными веществами, недостаток — относительно низкая урожайность).]

Цзи Жунся с недоумением выслушал всё до самого конца и только тогда осознал: Система Бога Кулинарии выдала это долгосрочное задание именно потому, что их семья купила заливное поле.

Цзи Жунся почесал щеку и произнёс:

— Я бы и без всякого долгосрочного задания помогал тебе восстанавливать энергию. Но всё равно спасибо.

Похожая на облачко Система Бога Кулинарии замерцала:

— Не за что. Хозяин, это ведь долгосрочное задание!

Цзи Жунся замер на пару секунд, а затем понимающе кивнул:

— А-а, теперь я понял.

Значит, маленький мастер сможет и впредь под предлогом этого задания тайком дарить ему подарки.

— Не стоит, тебе же от этого может быть плохо. На сей раз ладно, но в следующий раз больше так не делай, — поспешно добавил Цзи Жунся.

— Нет-нет, хозяин! Восстановление моей энергии — первостепенная задача, и даже если Главный Бог узнает, ничего страшного не произойдёт. Я всё сделала в строгом соответствии с правилами! — с гордостью заявила Система Бога Кулинарии.

Как-никак, она была высокотехнологичной системой, и стоит ей нащупать лазейку, как она тут же досконально всё усваивала.

К тому же в древности передвигаться так неудобно, хозяину в будущем будет очень непросто помогать ей восстанавливать энергию, так разве не справедливо давать за это больше наград?

Она ведь действовала строго по уставу!

Цзи Жунся прыснул от смеха:

— Ладно-ладно, тогда я принимаю подарок. Мы с Танцзином хорошенько высадим эти семена, сами всё посеём, ты не переживай.

— Кстати, ты говоришь, урожайность относительно низкая... Насколько низкая? Расскажи мне, чтобы я понимал, на что рассчитывать.

Система Бога Кулинарии подробно объяснила:

— При тщательной обработке почвы и достаточном количестве удобрений урожайность с одного му составляет около пятисот цзиней. В текущей династии один дань равен примерно ста цзиням, то есть около пяти даней. Однако, исходя из текущих условий земледелия, урожайность с одного му составит примерно от трёхсот пятидесяти до четырёхсот пятидесяти цзиней.

— Триста пятьдесят цзиней — это тоже немало! А уж четыреста пятьдесят — так и вовсе превосходно! — изумился Цзи Жунся. — На днях Танцзинь учил меня грамоте по трудам о земледелии, и я помню, что при этой династии урожайность риса составляет максимум пять даней с одного му. — Цзи Жунся стал загибать пальцы, подсчитывая: — И это ты называешь низкой урожайностью? Какая же она тогда при высокой?

— В одном из малых миров, где мне довелось побывать, урожайность риса достигала четырёх тысяч цзиней, — ответила Система Бога Кулинарии.

У Цзи Жунся глаза на лоб полезли. Он продолжил судорожно считать на пальцах: если брать по триста пятьдесят цзиней с му...

Один му может заменить больше одиннадцати му!

Больше одиннадцати му!

Цзи Жунся быстро захлопал глазами, глядя на свои десять пальцев и не в силах переварить услышанное.

Он считал, что неплохо разбирается в арифметике, особенно в последнее время, когда Танцзинь учил его грамоте и заодно устному счёту. Считал он всё лучше и лучше, но даже сейчас не мог поверить полученному результату. Пересчитав всё на пальцах ещё несколько раз, он не удержался от вздоха:

— Это значит, что один му земли работает за одиннадцать с лишним! Потрясающе... В том малом мире наверняка никто не голодает. Как же хорошо.

Система Бога Кулинарии:

— Да, развитие технологий выращивания действительно решило проблему пропитания для большинства людей. Когда проблема урожайности была решена, появилось множество улучшений вкусовых качеств. Вот только иногда вкусовые качества вступают в конфликт с количеством урожая. Этот рис «Биюми» как раз пожертвовал урожайностью ради вкуса и текстуры.

— Те, кто всё это создал, совершили поистине великое благодеяние, — Цзи Жунся сжал пальцы и серьёзно произнёс: — Я хорошенько позабочусь об этих семенах.

— Хозяин, продолжим выполнение задания? — Системе Бога Кулинарии показалось, что ей больше не нужно кормить хозяина несбыточными посулами: он и так будет старательно выполнять задания. Только искреннее отношение к хозяину может вызвать ответную искренность. «Чем же я занималась раньше?» — у Системы Бога Кулинарии возник процесс, удивительно похожий на человеческую рефлексию.

Цзи Жунся кивнул и прошёл на кухню.

— Начнём!

Едва он подошёл к кухонному столу, слева от него появились десятки пиал с самыми разными приправами. Среди них были как знакомые Цзи Жунся специи, так и абсолютно неизвестные.

Справа же возникли ингредиенты: куриное мясо, огурцы и прочее.

[Пятое блюдо: острая курочка «кушуйцзи».]

[Подсказка: краткий рецепт выглядит следующим образом: вымыть курицу, положить в холодную воду, после закипания убавить огонь до слабого и варить, добавив немного соли, ломтики имбиря, перья зелёного лука, сычуаньский перец, ангелику даурскую, дудник китайский, лавровый лист и кожуру плодов гардении. Выключить огонь и дать дойти под крышкой. Приготовить соус: соразмерное количество соли, немного кунжутной пасты (можно не добавлять), соевый соус, молотый сычуаньский перец, сахар, жидкую острую приправу «ласяньлу», измельчённый чеснок, перец чили, кинзу, измельчённый зелёный лук, уксус и острое перечное масло. Огурец нарезать соломкой, отваренное мясо нарезать кусочками, красиво выложить и полить соусом.]

[Просим хозяина отведать идеальный готовый вариант.]

— Курочка «кушуйцзи» — «слюнки текут»? Ишь ты, какое странное название. Но выглядит аппетитно, — Цзи Жунся опустил взгляд и увидел, что под рукой уже стоит готовое блюдо.

Куриное мясо было полито ярко-красным соусом, а аромат стоял просто восхитительный.

Едва Цзи Жунся попробовал один кусочек, как тут же понял, почему блюдо зовётся «слюнки текут».

После него во рту и впрямь мгновенно закипала слюна — настолько оно было ароматным, пряно-острым и жгучим!

Немудрено, что ему дали такое странное имя. Цзи Жунся не удержался от похвалы:

— М-м-м, как вкусно! Какое нежное мясо, да и соус подобран идеально.

Каково же есть его с рисом! От одной мысли об этом слюнки текут.

Из всех блюд, что он изучил за последнее время, эта курочка «кушуйцзи» больше всего пришлась Цзи Жунся по вкусу!

Он любил еду понасыщеннее — поострее, с кислинкой, а главное — с мясом.

Это блюдо безупречно отвечало его вкусам.

Отведав идеальный образец, Цзи Жунся ощутил лёгкую пустоту.

Покрутив головой, он тут же погрузился в процесс приготовления.

Любовь к делу — лучший учитель. На сей раз Цзи Жунся превзошёл сам себя: с первой же попытки он чутко уловил, что гардения почти не влияет на вкус, зато отлично подкрашивает куриную кожу. Легко обойдя лишние подводные камни, всего за четыре попытки он поднял уровень мастерства до восьмидесяти процентов!

Однако после восьмидесяти процентов прогресс стал ползти вверх со скрипом — по одному проценту за раз, а временами и вовсе откатывался назад.

Сперва Система Бога Кулинарии не замечала ничего подозрительного.

Но вскоре до неё дошло: её хозяин просто удерживает баллы, чтобы выудить побольше выгоды!

Вот уж действительно мир отличников — хозяин научился искусственно занижать оценки!

Разумеется, Цзи Жунся прекрасно понимал, что выгоду надо цедить тонкой струйкой и не перегибать палку. Как бы ему ни нравилась курочка «кушуйцзи», он приготовил её всего пятьдесят раз, а на пятьдесят первый выложился на полную мощность.

Когда пятьдесят первая порция курочки «кушуйцзи» была выложена на тарелку, Цзи Жунся услышал знакомый системный сигнал.

[Динь! По результатам проверки точность подбора приправ для блюда «кушуйцзи» составила 99%, что превышает 95%. Активирована специальная награда.]

[Динь! Специальная награда: подробная рецептура острой курочки «кушуйцзи» в исполнении хозяина и идеального варианта.]

Цзи Жунся лениво зевнул:

— Ладно, на сегодня всё. Маленький мастер, до завтра. И не забудь выдать семена риса «Биюйми».

Система Бога Кулинарии окончательно опешила. Ей внезапно показалось, что хозяин уже щелкает эти задания по приправам как орешки.

— Э-э, хорошо. До свидания, хозяин.

Цзи Жунся вышел из системного пространства.

Сегодня он пробыл там от силы один час. Поскольку всё прошло слишком гладко, времени ушло совсем немного, и Гу Танцзинь всё ещё читал книгу, так и не улегшись спать.

— Ля-ля-ля! Посмотри на эти семена риса — подарок от маленького мастера! — Цзи Жунся поднял бумажный пакет, лежавший у подушки, и показал его сидевшему рядом Гу Танцзиню.

— Эй? А он тяжеловатый, тут, похоже, цзиней пять-шесть.

— Этого хватит на два му земли. Наше заливное поле чуть больше одного му, так что ещё останется прилично семян, — хоть Гу Танцзинь сам никогда и не пахал землю, но прочёл немало книг по земледелию, так что посчитать это был в состоянии.

Цзи Жунся:

— О, вот как? Тогда это действительно много. Маленький мастер сказал, что урожайность с одного му составит больше трёхсот пятидесяти цзиней, а если хорошо ухаживать, то и все четыреста. И это ещё считаются семена с низкой урожайностью — мол, они дают меньше урожая именно потому, что рис получается очень вкусным.

— Низкая урожайность? — не понял Гу Танцзинь. — Триста пятьдесят с лишним цзиней — это вовсе не низкая урожайность.

— Маленький мастер говорит, в некоторых местах вывели рис, который даёт до четырёх тысяч цзиней с одного му! Ума не приложу, как они этого добились, до чего же удивительно! —

восхитился Цзи Жунся. Сколько бы он ни слышал об этом, всё равно каждый раз поражался.

Гу Танцзинь тоже замер от изумления:

— И впрямь, поистине великое благодеяние.

Вот бы и в их краях появился такой умелец.

— Правда ведь? Я тоже так подумал, — Цзи Жунся с улыбкой прижался к Гу Танцзиню. — Танцзинь, у нас теперь есть семена, а ты ведь собирался выращивать для меня продукты? Раз уж всё равно собираешься сеять, может, попробуем поэкспериментировать? У нас есть и семена, и маленький мастер. Хотя мы и не знаем, как именно это делается, но вдруг нам повезёт и мы сами до всём дойдём? Не попробовать — прямо грех.

С этими словами Цзи Жунся протянул пакет Гу Танцзиню:

— Вверяю их тебе!

Гу Танцзинь принял увесистый пакет с семенами, и в его груди вспыхнул жаркий огонёк.

От долгого чтения книг под руководством Чжао цзюйжэня он привык постоянно подавлять свои таланты и амбиции. И хотя позже он понял, что это неправильно, и пытался исправиться, прежнее влияние всё ещё сказывалось.

Он с первого взгляда проникся симпатией к Цзи Жунся именно за его неистребимое живое упрямство и жизнелюбие.

По сравнению с Цзи Жунся сам он казался себе едва ли не мертвецом, но теперь его амбиции, похоже, вновь разжёт Ся-гэр.

— Хорошо, я попробую, — вслух произнёс Гу Танцзинь.

Цзи Жунся расплылся в улыбке и зевнул:

— Я знал, что ты сможешь это сделать! Если вокруг одни голодающие, смешно ждать, что появится гениальный повар. Чем сытнее народ кушает, тем искуснее буду казаться я! Так что, Гу сюцай, тебе нужно усердно работать!

Гу Танцзинь не удержался от смешка:

— Сюцай ещё ничего не успел сделать, а ты уже такое говоришь. Тяжкая ноша ложится на мои плечи.

— А я тебе их разомну! Разомну — и ноша перестанет казаться тяжёлой! — Цзи Жунся и впрямь сел и принялся с силой разминать Гу Танцзиню плечи, да так, что тот зашатался во все стороны.

Гу Танцзинь осторожно отложил семена в сторону и только после этого позволил себе барахтаться вместе с Цзи Жунся...

\*\*\*\*

У Баоцюань проснулся от чувства голода в желудке.

Он в полусне поднялся и стал одеваться, и только на середине пути вспомнил, что лавка в восточной части города сегодня закрыта и прилавков не выставляет.

«Эх, как же хочется шэнцзяней! Дяочжабины тоже вкусные, да и лепёшки с мясом хороши...»

Вчера после возвращения он донимал стражника Тао расспросами.

И только тогда узнал, что завтраки готовит новоиспечённый фулан семьи Гу — Цзи Жунся. А у этого гэра мастерство и впрямь на высоте.

Жареная рыба «хуншао» в ресторане тоже была хороша: вчера в обед они с Чжу Пэнъи ходили туда и набрали кучу тушёного мяса и рыбы.

Тот помощник уездного магистрата Чжун ещё решил, будто У Баоцюань переманивает старшего стражника Тао, и относился к нему с презрением.

Хех, У Баоцюань его ни капли не боялся! В бытность свою в уезде Шоуу ему приходилось куда сложнее. Из кучи залежавшихся дел он быстро отрыл те, что были связаны с этим Чжуном, и как следует прижал его. А затем тайком достал серебра и раздал стражникам, мелким чиновникам и писарям на карманные расходы из-за летнего зноя.

Помощник Чжун-то думал, что раз он выслуживал своё место годами, то мелкие чиновники со стражниками будут плясать под его дудку.

Да только он не подумал: дружба дружбой, а денежки все любят.

К тому же У Баоцюань — уездный магистрат, а помощник Чжун уже стар. Кого выбрать — любой зрячий поймёт без слов.

У Баоцюань ведал делами в уезде Шоуу на северной границе долгие годы. И пусть его заслуги присвоили другие, но торговые связи, как и заведения его младшего брата да третьей сестры, никуда не делись. Новый уездный магистрат к их семье относился со всем уважением, так что У Баоцюаню вовсе не требовалось брать взятки: на те доли, что брат с сестрой присылали ему каждый месяц, он жил припеваючи.

К слову, этот помощник Чжун не совершал ничего подобного убийству или грабежу, но был уж больно жаден, да и родственников на должности продвигал бездарных, любивших притеснять простолюдинов. У Баоцюань пока терпимо относился к нему лишь потому, что сам прибыл недавно и действовал с оглядкой, но рано или поздно он его сменит!

С этими мыслями У Баоцюань дошёл до кухни и достал вчерашнее тушёное мясо. Он заботливо держал его в холодной воде, так что оно, к счастью, не испортилось.

Нарезав мясо ломтиками, он сварил себе и Чжу Пэнъи по миске супа с клёцками.

Придвинув скамью, он уселся прямо на кухне и стал уплетать суп вприкуску с тушёным мясом.

Так просто — и так вкусно!

Пока У Баоцюань ел, в его голове созрело решение: он купит дом в восточной части города!

Человек живёт ради еды да питья, и если лишать себя этой радости, то какой смысл в жизни? Блюда вкуснее всего, когда только с пылу с жару, так что жить надо поближе к ресторану.

Отец с матерью, фулан, братья с невестками, сестра с зятем, дочка с сыном да собственный гэр — все они наверняка одобряют его решение!

А что до того, что на службу придётся вставать раньше да шагать дальше, — эка невидаль, считай, отличный способ сбросить вес!

Убедив самого себя, У Баоцюань с чувством глубокого удовлетворения доел свою порцию тушёного мяса.

На другом конце города Гу Танцзинь и Цзи Жунся тоже поднялись ни свет ни заря.

Они так привыкли продавать завтраки, что поспать подольше уже никак не получалось.

Сегодня Цзи Жунся не собирался готовить ничего сложного: он просто поставил вариться котёл риса, чтобы подать его к острой курочке «кушуйцзи».

Пусть отец с матушкой попробуют «кушуйцзи», им точно понравится!

Сварить рис для Цзи Жунся было делом пару пустяков. Они с Гу Танцзинем накололи дров, поставили тушиться мясо и овощи, перебрали свежую зелень на сегодня, наполнили бочку родниковой водой, купленной у Ли фулана, нарезали и замариновали мясо, а также почистили, выпотрошили и обжарили рыбу про запас.

Когда вся работа была закончена, времени всё ещё оставалось с избытком.

Цзи Жунся стал придумывать, чем бы ещё заняться, и вдруг хлопнул себя по лбу, схватив Гу Танцзиня за руку:

— Давай прорастим таро! Как раз когда вернёмся из префектуры, его можно будет высадить на сухой надел. Да и рис, наверное, надо сперва прорастить на рассаду? Если так посчитать, нам нужно достать побольше деревянных тазов, домашних точно не хватит!

— Всё верно, Ся-гэр не зря эти дни читал книги по земледелию. Вот только те семена очень ценные, так что лучше дожидаться нашего возвращения из префектуры и только потом делать рассаду. А вот таро действительно можно пустить на ростки, — подробно объяснил Гу Танцзинь. — Семена риса надо не просто замачивать, их сначала сеют, а когда прорастут сеянцы — пересаживают. К тому же я хочу подробно записать, как именно эти семена замокают и прорастают. В эти дни мы просто ничего не успеем.

— А, ну ладно. Тогда сначала займёмся таро. В этом-то мы толк знаем! Сейчас погода уже не такая жаркая, должно прорасти ещё лучше, — легко согласился Цзи Жунся.

Они тут же принялись за дело. Цзи Жунся достал из системного пространства оставшийся таро и приступил к проращиванию.

Выбрав место попрохладнее, они нарезали крупные клубни на небольшие кусочки для проращивания. Прошлый раз они делали точно так же, и сейчас таро в деревянных тазах рос отлично, так что способ был верным.

Прикрыв таро соломенной циновкой и смочив водой, они знали: совсем скоро появятся первые ростки!

—

<http://bllate.org/book/17885/1768553>