

—

Цзи Жунся никак не ожидал, что первой вещью, которую он поможет собрать Системе Бога Кулинарии для изучения кулинарной культуры, окажется дикорастущая зелень.

Система Бога Кулинарии отозвалась: «Хозяин, хоть это и параллельный мир, ингредиенты в каждом из миров немного различаются. Фиксировать эти различия, а также особенности развития ваших кулинарных культур — наша задача».

«Если обобщить в одну фразу — дикорастущая зелень тоже очень важна».

Цзи Жунся, разумеется, вовсе не считал, что в дикорастущих травах есть что-то плохое. Свежую зелень обдать кипятком, пересыпать мукой, солью да сычуаньским перцем и приготовить на пару — выходило объедение!

А уж если то весенняя зелень — и подавно. Когда весенние травы сочны да зелены, выкопаете их — и на вкус они даже лучше иных настоящих огородных овощей.

Он лишь удивился тому, что система, способная достать абсолютно любой ингредиент, в качестве первого поручения по сбору запросила именно дикие травы.

«Маленький мастер, какая именно тебе нужна? Я помогу купить!» — спросил в мыслях Цзи Жунся.

«Хозяин, вторая кучка слева от вас. Это еще не собранный мной вид съедобных сложноцветных растений... Э-э, вы можете обобщенно звать их горькой травой», — Система Бога Кулинарии специально перевела название, опасаясь, что хозяин не поймет.

Услышав это, Цзи Жунся сразу все понял: так это же обычная горькая трава!

— Бабушка, почему эта кучка горькой травы? — спросил Цзи Жунся.

— Шесть вэней за цзинь, — улыбнулась беззубая старушка.

Летом выбор овощей богаче, оттого и дикая зелень ценится не так высоко, как весной. Будь эта зелень столь же свежа да нежна весной, за нее легко дали бы семь-восемь вэней.

«Одного цзиня хватит?» — мысленно уточнил Цзи Жунся у Системы Бога Кулинарии.

Система Бога Кулинарии поспешно ответила: «Вполне хватит. Для подобных ингредиентов не высокого качества мне достаточно взять лишь образец».

Что такое «образец», Цзи Жунся до конца не разобрал, зато прекрасно понял, что одного цзиня будет довольно.

— Давайте один цзинь, — решительно проговорил Цзи Жунся.

Старушка от души обрадовалась: только разложила товар, а уже первый покупатель!

Большой заплочный короб, что они принесли с собой, наконец-то пригодился. Цзи Жунся положил зелень в плетеную корзину.

Стоило ему закрыть крышку корзины, как Система Бога Кулинарии тут же забрала зелень.

Цзи Жунся: «.....»

Корзина Цзи Жунся так и осталась невесомой.

«Кстати, а за поручения по сбору награды нет?» — полюбопытствовал Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии с легким смущением ответила: «Нет, хозяин. Задания по сбору считаются обязанностью будущего Бога Кулинарии, за них награда не полагается».

«Вот как... Оно и верно! Ты меня и мастерству обучаешь, и награды даешь — если совсем ничего взамен не получать, тебе же в убыток будет», — Цзи Жунся ничуть не расстроился, а напротив, искренне обрадовался.

Система Бога Кулинарии обомлела, а затем произнесла: «Благодарю за понимание, хозяин».

Цзи Жунся беззаботно махнул рукой: «Эй, ничего особенного! Просто я сейчас довольно беден, так что на первых порах собирай что-нибудь недорогое. Вот скопим побольше серебра, тогда и за ценные вещи возьмемся».

Система Бога Кулинарии: «...Я постараюсь».

— Пойдем перекусим чего-нибудь, — проговорил Гу Танцзинь, дождавшись, пока тот закончит.

— У нас ведь столько всего вкусного с собой! Зачем на улице есть да деньги зря тратить? — хоть Цзи Жунся и засомневался, но на словах все же возразил.

Гу Танцзинь лучше всех знал, как его убедить:

— Раз уж выбрались, не попробовать чужого мастерства да не перенять лучшее — считай, упустили случай.

Цзи Жунся мгновенно переменял мнение:

— И то правда! Пойдем скорее глянем, чего тут вкусного есть!

Не успели они пройти и нескольких шагов, как Цзи Жунся приметил лавку, где продавали лапшу с соленьями и тушеным мясом.

Соленья стояли целыми тазами: где соленые кубики редьки, где маринованная стручковая фасоль, где маринованная капуста...

Тушеное мясо было самым простым — обычная тушеная свинина.

Разнообразные соленья можно было выбирать самому: набрав желаемое, хозяин лавки нарезал крупные куски солений соломкой, обжаривал их в масле на сковороде для аромата и добавлял немного зелени. Лапшу вытягивали, опускали в кипяток, а отварив, промывали в холодной воде. Затем выкладывали лапшу в пиалу, сверху высыпали обжаренные ароматные соленья с зеленью, нарезали несколько ломтиков тушеного мяса и под конец сбрызгивали капелькой ароматного уксуса да кунжутного масла. Вот так и готовилась эта простая порция лапши.

Хозяин только-только поставил навес, а под ним уже сидели три-четыре человека.

Видно, дело шло бойко.

Завидев тушеное мясо, Цзи Жунся сразу разгорелся любопытством.

Ему довелось пробовать лишь собственную стряпню да мясо от системы, и он понятия не имел, каково оно на вкус у других.

— Нам тарелку лапши, — Гу Танцзинь, видя, что тот хочет попробовать, подошел к лавке.

— Господа, соленья выбирайте сами, вон там пиалы стоят — накладывайте, сколько душе угодно! Пиала лапши с тушеным мясом — пятнадцать вэней, без мяса — девять вэней, — хозяин как раз был занят приготовлением лапши, но все равно тепло приветствовал их, когда они подошли.

— Нам с тушеным мясом, — Цзи Жунся отсчитал пятнадцать вэней, и фулан хозяина, только что разносивший лапшу гостям, поспешно подошел и забрал монеты.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь взяли по маленькой пиале и наложили солений — каждого вида понемножку.

Хозяин ловко вытягивал и варил лапшу, успевая в промежутках нарезать и обжарить соленья, а также крошить тушеное мясо.

Движения его были слаженными и непрерывными.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь отыскивали свободное местечко и сели.

Цзи Жунся открыто уставился на свою порцию лапши. Гу Танцзинь смотрел вслед за ним, но ничего особенного не замечал.

— Ты только глянь! Память у этого человека точно хорошая. Сейчас-то народу мало, еще куда ни шло запомнить, чья пиала с соленьями, а вот если нахлынет толпа да он и тогда сможет их различать — вот это будет истинное мастерство!

Цзи Жунся добавил:

— К тому же он и лапшу тянет, и варит, да еще и соленья обжаривать успевает. Ну и скорость рук!

Хоть это и простая лавчонка, а уметь тут требуется немало — не каждый сумеет так ладно вести дело.

Гу Танцзинь, слушая его, с согласием кивал.

Вскоре подали и лапшу.

Фулан хозяина заботливо принес им две маленькие пиалки да две пары палочек.

В знойный день лапшу, промытую в холодной воде, можно было есть сразу, а вместе с еще горячими соленьями и тушеным мясом она как раз пришлась ко двору.

Солений было так много разных видов, что Цзи Жунся опасался, будто во рту будет лишь одна соль, но, к его удивлению, вкус оказался вовсе не только соленым. Соленья заготовили ровно в срок, отчего отчетливо ощущался вкус самих овощей.

К примеру, соленая редька, нарезанная соломкой, сохранила свою изначальную хрусткость.

Вкусы сплетались, но не путались, а лапша выгибалась упруго и ладно!

Тушеное мясо в этой лавке оказалось средненьким, зато лапша и соленья были невероятно вкусны.

— А эта квашеная капуста очень хороша! — Цзи Жунся, пробуя кисленькую капусту, сощурил глаза от удовольствия. Кислые листья отдавали легкой сладостью и освежающей кислинкой, что безупречно подходило его вкусу.

Гу Танцзиню же больше пришлись по душе маринованные огурцы. Для них взяли совсем молодые огурчики: если огурцы растут слишком густо и не могут набрать силу, мелкие завязи приходится обрывать. Эти оборванные нежные огурчики тоже годятся в пищу — ничего особенного, но после маринования вкус выходит отменный. В горячей обжарке они отдавали легкой остинкой — не жгучей, а едва уловимой. Неизвестно, добавляли ли при засолке чжуй.

Гу Танцзинь и Цзи Жунся разделили одну пиалу лапши на двоих и ощутили, что хочется еще.

— Не думал, что в первой попавшейся лавчонке даже простые соленья окажутся такими вкусными, — лениво сказал Цзи Жунся, закончив еду и слегка покачивая Гу Танцзиня за руку.

— Должно быть, именно потому, что вкусно, он и держит здесь лавку, — немного подумав, произнес Гу Танцзинь.

Цзи Жунся с улыбкой ответил:

— И то правда.

— Вот только тушеное мясо у него не такое вкусное, как у меня, — с легкой гордостью добавил Цзи Жунся. — Если тебе пришлись по душе те маринованные огурцы, я вернусь да приготовлю тебе такие же — думаю, частей на семь-восемь из десяти похоже выйдет.

— Договорились, — откликнулся Гу Танцзинь.

Цзи Жунся внезапно стал оглядываться по сторонам, пытаясь отыскать нужный лоток:

— Ох, чуть не забыл! Я ведь еще хотел купить пряностей. Интересно, продают ли их на ночном рынке?

Гу Танцзинь: — На это я внимания не обращал, прежде не приходилось покупать пряности на ночном рынке. Давай не спеша поищем.

Они шли и оглядывались. Пряностей так и не нашли, зато заметили лавку, где продавали пирог из клейкого риса «цзянмигао».

Этот пирог выпекали из клейкого риса — длиннозерного «цзянми» — и красных фиников: слой риса, слой фиников. Состав простой, но аромат стоял очень насыщенный. Цзи Жунся, увидев его, уже не мог пройти мимо.

В уездном городе мало кто брался готовить такие пироги: нужен и клейкий рис, и сахар, и финики, да еще и готовить на пару надо прямо на месте. Выглядит просто, а возни много. Цзи Жунся пробовал его всего пару раз в жизни: отрежут ножом маленький уголок, откусишь — и ароматно, и тягуче!

— Отрежьте небольшой кусочек пирога. Совсем маленький, — попросил Гу Танцзинь тетушку, торговавшую пирогами.

Высокая, худая тетушка подняла нож, сделала пару движения в воздухе над большим пирогом и с улыбкой спросила:

— Уважаемый гость, отсюда отрезать?

— Вот прямо с этого уголка отрежьте, — Цзи Жунся едва заметно отмерил пальцами крохотный уголок.

— Ладно, — тетушка взмахнула ножом и ловко отделила кусочек пирога.

— Сорок вэней за цзинь, этот кусочек — на семь вэней.

Гу Танцзинь отсчитал семь вэней и забрал кусочек пирога.

Он и впрямь был совсем крошечным — каждому буквально по два-три укуса.

Гу Танцзинь поднес пирог к губам Цзи Жунся, и тот откусил добрый кусок. Аромат красных фиников и клейкого риса слились воедино — просто, но до того вкусно, что Цзи Жунся захотелось подпрыгнуть на месте от радости.

— Неужто и впрямь так вкусно? — Гу Танцзинь улыбнулся, глядя на него.

Цзи Жунся широко распахнул глаза и убежденно проговорил:

— Ты сам попробуй! Это и впрямь очень вкусно!

Гу Танцзинь тоже откусил кусочек. Вкус и вправду оказался хорош: пирог был свежим, а клейкий рис с финиками сами по себе хороши, так что и простое приготовление на пару вышло замечательным.

С первого укуса пирог казался великолепным — сладким и ароматным, но после нескольких укусов становился слишком приторным да и сытным, отчего быстро наступало насыщение. К счастью, они взяли лишь крохотный кусочек — и лакомство попробовали, и не переели.

Прогулявшись еще немного, они все же наткнулись на несколько лотков с пряностями. Впрочем, чаще всего им попадались лотки с едой, так что приправ они толком не купили, зато наелись до отвала. А еще они сходили послушать выступление театральной труппы. И как только актеры так разрабатывают голос? Поют — и издали всё слышно четко, звонко, с тысячей переливов!

Когда ночной рынок завершился, Цзи Жунся так и не получил новых поручений по сбору. Хотя за них и не давали награды, но раз это помогало Системе Бога Кулинарии, Цзи Жунся с радостью соглашался помочь. Однако, как оказалось, ингредиенты не появлялись лишь от одного его желания: за весь вечер Цзи Жунся удалось собрать лишь ту бедную кучку горькой травы.

Даже и не знаешь, радоваться тут или огорчаться.

За целый день Цзи Жунся ощутил, будто сам слегка округлился.

— Нельзя нам постоянно так есть — и деньги тратятся, и животу тяжело, — Цзи Жунся слегка

погладил свой живот и хихикнул.

Гу Танцзинь спокойно заметил:

— Зато вкусно.

Цзи Жунся не удержался и подхватил:

— Это верно, вкусно!

Они переглянулись, улыбнулись и, держась за руки, не спеша пошли при лунном свете к съемному домику.

То ли оттого, что они прогулялись по ночному рынку, то ли оттого, что у Цзи Жунся просто было чудесное настроение, но вечером в пространстве системы смешивать пряный порошок получалось необычайно гладко.

Готовность свинины с таро «коужоу» медленно, шажок за шажком, ползла вверх.

Цзи Жунся будто погрузился в неведомое, загадочное состояние: вкус идеального блюда плясал на кончике его языка, а все неудачные попытки подправлялись в его мыслях снова и снова.

Сосредоточенно составленный соус привел к тому, что готовность блюда кое-как достигла девяноста шести процентов!

[Дзинь! По результатам проверки, готовность приправы для свинины с таро «коужоу» составляет девяносто шесть процентов, что превышает девяносто пять процентов. Активирована особая награда.]

[Дзинь! Особая награда: подробный рецепт свинины с таро «коужоу», составленный лично хозяином, а также рецепт идеальной свинины с таро «коужоу».]

Цзи Жунся опомнился:

— О божечки... Сколько прошло времени? Сколько я уже вожусь? Завтра же еще идти навещать друга Танцзиня! Как я разом дошел до девяноста шести процентов?!

— Не переживайте, хозяин. Прошло всего чуть больше получаса, — поспешно проговорила Система Бога Кулинарии.

Цзи Жунся растерянно похлопал глазами, а затем с гордостью заявил:

— Всего полчаса? Ну я и силен! Прямо Кулинарный Бог во плоти!

Система Бога Кулинарии: «.....»

— Хозяин осмелится сказать такое снаружи? — спросила система.

Цзи Жунся искренне и с трусостью ответил:

— Конечно нет! Снаружи среди бела дня разве ж можно поминать Кулинарного Бога? А у тебя, маленький мастер, дело другое. Ты ведь тоже создан божеством, оба вы из бессмертных — глядишь, еще и работаете вместе.

Система Бога Кулинарии подумала, что фантазия у хозяина все такая же причудливая: судя по всему, у Верховного Бога пока нет коллеги по имени Кулинарный Бог.

Система Бога Кулинарии: «В любом случае, хозяин — большой молодец», — да и ладно, хвалить-то надо.

Не только Цзи Жунся, но и сама Система Бога Кулинарии думала, что хозяин ни за что не сумеет повторить свинину с таро «-коужоу».

А ведь вышло!

Цзи Жунся с нетерпением проговорил:

— Не буду с тобой болтать, я наружу! Выдай мне с собой пиалку свинины с таро «коужоу».

Система Бога Кулинарии:

— Хорошо. До завтра, хозяин.

Едва голос системы затих, как Цзи Жунся исчез из системного пространства.

Цзи Жунся ткнул пальцем в щеку Гу Танцзиня.

Гу Танцзинь быстро проснулся. Он улыбнулся, с закрытыми глазами перевернулся на другой бок, а затем разлепил веки:

— Угадаю: в этот раз у тебя вышла свинина с таро.

— Верно! Танцзинь, ты, как всегда, всё насквозь видишь! Хочешь попробовать? — Цзи Жунся сел на кровати.

Гу Танцзинь хоть и не был голоден, но никогда не портил веселья. Он тоже сел, а Цзи Жунся подал ему пиалу.

Гу Танцзинь взял палочки и откусил кусочек.

Таро пропитался соком, сделавшись невероятно ароматным и наваристым — настолько вкусным, что и на таро похож не был!

А про мясо и говорить нечего: прослойки жира и мяса чередовались, и с каждым укусом ощущалось, как сок расплывается во рту.

— Эх... — съев кусочек, Гу Танцзинь тяжело вздохнул.

Цзи Жунся, видя его вздох, тревожно спросил:

— Что такое? Невкусно?

Гу Танцзинь с наигранной печалью проговорил:

— Если я буду так есть, то непременно растолстею. Лицо мое дурнеть начнет, а Ся-гэр ведь именно за внешность меня приметил — как бы не стал меня гнушаться.

Цзи Жунся расхохотался. Он-то думал, что Гу Танцзиню не понравилась его с трудом

приготовленная свинина с таро, а тот просто дразнит его!

Он изобразил строгое лицо и протянул руку, пощипывая Гу Танцзиня за щеку.

— Хм, за это не бойся! Я стану строго следить, чтобы ты как следует помогал мне в поле. Уж я позабочусь, чтобы все съеденное переплавилось в силу! — Цзи Жунся при этих словах походил на маленького разбойника.

Гу Танцзинь не сдержался и первым рассмеялся.

— Ученик оправдает все ваши надежды!

—

<http://bllate.org/book/17885/1867084>