

Глава 54. Лепёшки со свежими креветками и мясом (часть 1)

—

— Маленький мастер сказал, что, как только я закончу составлять меню, он заменит нам столы на новые! — Цзи Жунся повернулся к Гу Танцзиню. — Новые столы смогут успокаивать душу и улучшать аппетит.

— Неужели столы тоже могут обладать такими свойствами? — удивился Гу Танцзинь.

Цзи Жунся сжал кулак и махнул им, воодушевлённо говоря:

— Ага! Я тоже такого раньше не видел. Давай скорее, сначала определимся с меню.

Гу Танцзинь тут же успокоил его:

— Не торопись. Тут всё равно нужно как следует подумать. Когда определишься, я пойду договариваться с торговцами насчёт овощей и мяса, которые они будут ежедневно нам привозить. На всё это уйдёт день-другой, так что спокойно подумай, не спеши.

— Не стоит из-за награды впопыхах определяться с меню. Смена меню — тоже важное дело.

— Не волнуйся, я не стану делать всё наспех, — ответил Цзи Жунся.

— Кстати, раз уж мы меняем меню, почему бы заодно не сменить название лавки? — предложил Гу Танцзинь.

Цзи Жунся слегка нахмурился и недоумённо спросил:

— Сменить название лавки? Зачем? «Ресторан семьи Гу» было вполне подходящее название. Сразу понятно, что это наш семейный ресторан.

Гу Танцзинь мягко покачал головой:

— Ты сам сказал: «Ресторан семьи Гу» было подходящим названием. Но теперь готовить будешь ты, и называть её так уже не совсем правильно. Вчера, когда мы вернулись, отец тайком напомнил мне об этом. Ему неудобно говорить с тобой напрямую, поэтому попросил меня обсудить с тобой смену названия. Решение за тобой.

— Танцзинь, ты сейчас прямо как расточительный сын. Взял и отдал мне всё семейное дело, — Цзи Жунся с улыбкой приблизился к Гу Танцзиню.

Гу Танцзинь не знал, смеяться ему или плакать. Неужели от одного такого поступка он уже стал расточителем?

— С чего это я расточитель? Отдать семейное дело собственному фулану — всё равно что переложить мясо из одной кастрюли в другую.

Цзи Жунся:

— Как ни крути, а я всё-таки хочу немного подождать.

Он перестал улыбаться и совершенно серьёзно сказал:

— Это же ресторан, который отец с матерью с таким трудом накопили и открыли. Да, они готовы передать его мне, да и маленький мастер может связать ресторан со мной. Но если менять название, я хочу сделать это тогда, когда действительно стану главным поваром. Сейчас я ещё ничего не сделал, а уже присваивать себе ресторан — как-то нехорошо.

Цзи Жунся всегда был немного упрямым. Обычно этого не замечалось, но стоило возникнуть какому-нибудь делу, как его упрямство сразу проявлялось. Вот и сейчас: отцу, матери и Танцзиню было всё равно, а ему — нет!

Он должен был хотя бы заработать для ресторана несколько сотен лянов серебра, добиться какой-нибудь известности и только после того, как по-настоящему станет главным поваром, сменить название.

— Хорошо, как скажешь, — увидев, что он настроен решительно, Гу Танцзинь вынужденно уступил.

— Ладно, вернёмся к меню. Танцзинь, я буду говорить, а ты быстро всё записывай.

Цзи Жунся похлопал Гу Танцзиня по плечу и подтолкнул его за прилавок.

Гу Танцзинь взял кисть:

— Говори. Я записываю.

Но Цзи Жунся ещё не успел ничего сказать, как Система Бога Кулинарии напомнила:

«Хозяин, только что господин Гу и госпожа Яо подслушали ваш разговор. Они остались довольны и ушли готовить вам вкусный завтрак».

«А? Когда родители пришли?» — Цзи Жунся не ожидал, что родители встанут настолько рано.

Система Бога Кулинарии быстро объяснила:

«Когда вы обсуждали название ресторана. Не волнуйтесь, про столы они не слышали».

«Тогда хорошо».

Цзи Жунся успокоился.

— Что случилось? Почему ты молчишь? — Гу Танцзинь всё ещё держал кисть в руке.

Цзи Жунся встал на цыпочки, приблизился к нему и прошептал на ухо:

— Родители только что слышали наш разговор. Сейчас они пошли на кухню готовить нам завтрак. Как они вообще так рано встали? Я даже не заметил. Обычно, если родители просыпаются, я ведь должен это заметить.

Гу Танцзинь немного подумал:

— В последние несколько дней все дела в лавке делают родители. Возможно, они и эти дни вставали рано, а сегодня просто не смогли поспать подольше.

Цзи Жунся кивнул:

— Логично.

Наконец-то им с трудом удалось приучить родителей вставать попозже. В дальнейшем всё равно нельзя было позволять им так много работать. Они уже в возрасте и всё-таки не так крепки, как в молодости. Если сейчас не заботиться о здоровье, потом наверняка придётся расплачиваться.

Цзи Жунся вернулся к делу:

— Эм... Во-первых, я хочу сделать лепёшки с креветками.

— Когда приготовим начинку из креветок, завернём её в слой теста и обжарим на сковороде. Должно получиться вкусно. Креветки недорогие, но чистить их немного хлопотно.

Гу Танцзинь предложил:

— Это легко. Я могу сходить к семье Лю и семье Гуань и спросить, не хотят ли они помочь нам чистить креветки. Двадцать креветок — одна монета. Гуань Сяомэй и остальные наверняка согласятся.

— Даже так можно? Ну ладно, давай так и сделаем. Для лепёшек с креветками понадобятся свиной жир и побеги бамбука для начинки, ещё тесто и масло. Значит, продавать одну лепёшку придётся как минимум за десять монет.

Цзи Жунся прикинул расходы: больше всего стоил свиной жир, а остальное было не так уж дорого.

Гу Танцзинь написал после «лепёшки со свежими креветками» цену — десять вэней.

— Во-вторых, хочу сделать свинину юйсян. Рыбного маринованного перца у нас пока нет, поэтому вместо него возьмём перец, обжаренный в масле. Сделаем простое острое жареное мясо соломкой. Тут используется постное мясо, так что выйдет дешевле. Поставим тридцать пять вэней.

Гу Танцзинь быстро записал: «Свинина юйсян — тридцать пять вэней».

Цзи Жунся вдруг вспомнил о своей маленькой способности «превращать испорченного в необыкновенное»:

— И ещё добавим кашу восьми сокровищ. Я умею вкусно варить кашу, обязательно нужно включить её в меню. Какой рис будет, такую кашу и будем продавать. Будем менять время от времени.

Гу Танцзинь записывал и спросил:

— Как насчет восьми монет за тарелку горячей каши?

— Конечно. Кашу ведь варю я сам. Слишком дёшево продавать нельзя.

Цзи Жунся несколько раз кивнул.

Погладив подбородок, он сказал:

— Ещё можно сделать больше вариантов лужоу. Тушёная свиная голова очень вкусная, давай

добавим. Если сможем купить свиную голову у мясника Е, будем готовить, а если не найдём — не будем.

— Хорошо, запишу.

Цзи Жунся продолжил:

— К лужоу добавим ещё утку. Утиное мясо тоже неплохое.

— Хорошо, будем готовить тушёную утку.

Гу Танцзинь быстро записал и это.

Цзи Жунся постарался вспомнить всё, чему научился, и вдруг сказал:

— Ещё жареные яйца. У меня есть рецепт особенных жареных яиц, а я почти их не практиковал. Тоже можем готовить. Только яиц может не хватать, так что будем делать это блюдо, когда яйца будут в наличии.

Гу Танцзинь:

— Хорошо, впредь я буду следить за этим вместо тебя.

Цзи Жунся снова сказал:

— Добавим ещё курицу «кушуйцзи». Соус я немного изменю, положу меньше перца и попробую часть масла чили заменить на чжуй. Не знаю, какой получится вкус. Наверное, неплохой.

— Прямо так и назвать — «кушуйцзи»?

Гу Танцзинь остановился и посмотрел на него.

Цзи Жунся без колебаний ответил:

— Угу, так и назовём. Очень хорошее название.

— Хорошо, тогда так и напишу. — Гу Танцзинь записал название. — Из одной курицы получится всего две-три порции «кушуйцзи». Как насчёт сорока вэней за тарелку?

Гу Танцзинь записал название.

— Для свинины в кисло-сладком соусе (гобажоу) нужно сначала жарить мясо в масле. Блюдо вкусное, но масла уходит слишком много. Оставим его на потом.

Цзи Жунся сказал:

— А когда вырастет таро, приготовим свинину с таро. А пока, пожалуй, запишем только это.

— Свинину хуншао и рыбу хуншао, как ты говорил, продолжим готовить, суп с мясными фрикадельками не меняем, а жареные овощи благодаря твоей маленькой способности и так получаются вкусными. Значит, в нашем меню будут: лепёшки со свежими креветками, свинина юйсян, «кушуйцзи», лужоу, тушёные в маринаде овощи, каша восьми сокровищ, жареные яйца, свинина хуншао, рыба хуншао, суп с мясными фрикадельками и жареные овощи. Посмотри, нет

ли здесь ошибки?

Цзи Жунся выслушал и не нашёл ошибок:

— Нет, всё хорошо.

Сейчас для их ресторана уже было неплохо иметь десяток с лишним блюд.

Если сделать больше, они просто не справятся.

Гу Танцзинь кивнул:

— Тогда так и решено.

— Хорошо.

Стоило Цзи Жунся договорить, как он услышал знакомый сигнал.

[Динь! Случайное задание по переоборудованию ресторана: «Разработать меню ресторана» — выполнено.]

[Награда за задание: десять деревянных столов с функцией успокоения и улучшения аппетита (внешний вид можно изменить так, чтобы они выглядели как обычные деревянные столы).]

[Выдать награду?]

«Эй! Маленький мастер, не выдавай её сразу! Я столько столов даже спрятать не смогу, — поспешно сказал Цзи Жунся. — Подожди несколько дней. Дай мне хотя бы придумать, как это объяснить».

Система Бога Кулинарии ответила:

«Хозяин, не волнуйтесь. Я могу забрать старые столы и безопасно их переработать, а внешний вид наградных столов изменить так, чтобы они выглядели точно как прежние».

Цзи Жунся широко раскрыл глаза. Сколько же ещё способностей было у маленького мастера, о которых он даже не догадывался?

«Даже так можно?»

В электронном голосе Системы Бога Кулинарии вдруг появилось немного гордости:

«Разумеется. Я высокотехнологичная система. Хозяину достаточно прикоснуться к деревянному столу и немного подождать — и я смогу заменить его».

— Вот это да! Прямо как способности бессмертного, — восхищённо произнёс Цзи Жунся, а затем сказал Танцзиню: — Маленький мастер может просто взять и заменить нам столы из воздуха!

Цзи Жунся сказал это очень просто, но Гу Танцзинь всё понял.

— И правда, способности как у бессмертного.

— Вот и я о том же. Может, прямо сейчас заменим?

Гу Танцзиню очень хотелось посмотреть, как выглядят эти «способности бессмертного».

— Тогда давай сейчас.

Цзи Жунся тоже хотел это увидеть. Он потёр руки и подошёл к деревянному столу, стоявшему ближе всего к шкафу.

Он протянул руку и коснулся слегка потёртой поверхности.

Цзи Жунся почувствовал лёгкое тепло на кончиках пальцев.

[Замена...]

[Замена успешно завершена!]

— Так быстро? Уже всё? — Цзи Жунся убрал руку и осмотрел стол со всех сторон.

Он никак не мог заметить разницы между новым столом и старым.

Они были совершенно одинаковыми!!!

Гу Танцзинь тоже протянул руку и потрогал стол:

— Этот стол уже заменён?

Система Бога Кулинарии с некоторой гордостью сказала:

«Замена завершена. Старый деревянный стол я безопасно переработала в дрова и тайком положила в кучу дров на кухне».

Какая же она всё-таки экономная и рачительная система!

Цзи Жунся перепугался:

«Ты только осторожнее! Родители сейчас готовят на кухне».

Система Бога Кулинарии:

«Хозяин, не волнуйтесь. Я была очень осторожна. У вас столько дров, что, если я незаметно добавлю немного, никто не заметит».

Цзи Жунся несколько раз моргнул, посмотрел на Гу Танцзиня и сказал:

— Маленький мастер разобрал старый стол на дрова и положил их на кухне.

Гу Танцзинь: «.....»

Гу Танцзинь:

— Маленький мастер действительно очень экономный.

В главном зале ресторана всего было восемь столов. Цзи Жунся заменил их все, и у него ещё осталось два стола.

— Эх, я совсем забыл, что в нашем ресторане всего восемь столов.

Цзи Жунся упёр руки в бока, озадаченно глядя на лишние два стола.

Система Бога Кулинарии предложила:

«Хозяин, можете поставить два маленьких столика в углу. А потом скажете, что отец и старший брат сделали их для вас».

«Эта ложь раскроется сразу, стоит только спросить обе стороны».

Система Бога Кулинарии не предлагала это наугад. У неё были основания:

«Хозяин, судя по характерам вашего старшего брата и господина Гу, в ближайшее время они не станут поднимать эту тему. Всё можно скрыть».

Цзи Жунся махнул рукой:

«Я скажу отцу и брату, что хочу сделать два маленьких столика и поставить их в углах ресторана. Когда они будут готовы, ты их заменишь. Так будет лучше. А оставшиеся столы ты сможешь пока где-нибудь хранить несколько дней?»

Несколько дней вполне можно было подождать. Не стоило ради этого придумывать такую ложь.

«Могу. Тогда сделаем так, как сказал хозяин».

Цзи Жунся с облегчением выдохнул и рассказал Гу Танцзиню, что они будут делать с оставшимися двумя столами. Тот не возражал.

Гу Танцзинь аккуратно сложил лист с меню:

— Идём. Отец, наверное, уже закончил готовить. Пойдём есть.

— Хорошо.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь вернулись во двор.

Увидев их, Яо Тяньлань улыбнулась:

— Я заметила, что вы оставили немного фруктового напитка, так что сегодня будем пить его. Отец приготовил жареное мясо с нарезанными побегами бамбука и разогрел вчерашние маньтоу.

Цзи Жунся почесал щёку:

— А я хотел сначала закончить с меню, а потом вернуться и приготовить завтрак.

— Мы с твоим отцом ещё вполне способны работать, неужели обязательно ждать, пока ты приготовишь завтрак? Кстати, с меню определились?

Гу Чуньцай как раз вынес блюда.

— Определились!

Гу Танцзинь достал лист бумаги и сказал:

— Лепёшки со свежими креветками, свинина юйсян, курица «кушуйцзи», лужоу, тушёные в маринаде овощи, рисовая каша, жареные яйца, свинина хуншао, рыба хуншао, суп с мясными фрикадельками и жареные овощи. В лужоу мы хотим добавить тушёную свиную голову и утку.

— Креветки дешёвые и вкусные, поэтому хотим попробовать делать из них лепёшки. Можно платить несколько медяков и попросить Гуань Сяомэй и остальных помочь почистить креветки. А для «кушуйцзи» я собираюсь использовать немного перца чили и добавить немного чжужя, — добавил Цзи Жунся.

Яо Тяньлань увидела, как ловко молодые супруги всё устроили, и с улыбкой сказала:

— Хорошо, всё хорошо. Я ещё не пробовала эти лепёшки со свежими креветками. Наверное, это снова новое блюдо, которое придумал Ся-гэр? Когда приготовите, я обязательно хорошенько попробую.

— Конечно. Первую порцию сначала дам маме, — кокетливо ответил Цзи Жунся.

Гу Чуньцай тоже кивнул.

Когда они с женой только проснулись, то не увидели во дворе Танцзиня и Ся-гэра и немного забеспокоились. Поэтому пошли в главный зал ресторана и как раз услышали, как они обсуждают смену названия.

Этот ребёнок, Ся-гэр, всё ещё слишком отделяет себя от семьи.

Но хорошо, что у него есть собственное мнение.

Пусть сначала сам добьётся результатов. Когда Танцзинь и Ся-гэр действительно чего-нибудь достигнут, тогда и сменить название ресторана будет вполне естественно.

Вся семья позавтракала.

Гу Танцзинь не стал сразу идти к торговцам, которые снабжали ресторан овощами и мясом. Сначала он замочил семена риса.

Вода не должна была быть слишком горячей, но и холодную использовать нельзя.

Вообще-то сначала семена полагалось просушить на солнце, но семена, которые выдала Система, не имели никаких болезней или прочих проблем, а каждое зерно было полным и крепким. Поэтому Гу Танцзинь пропустил этот этап.

В книге говорилось, что семена нужно замачивать три дня. Гу Танцзинь решил регулярно наблюдать за ними и выяснить, сколько времени на самом деле потребуется.

В эти дни они как раз могли отправиться на рисовые поля, чтобы вспахать и подготовить землю. Когда всё будет готово, можно будет посадить семена, а когда ростки вырастут примерно до длины ладони, пересадить их.

Замочив семена, он отправился к торговцам, которые поставляли ресторану овощи и мясо, и договорился, что именно им понадобится в дальнейшем.

Когда рыбак Ван услышал, что им нужны креветки, он великодушно предложил Гу Танцзиню взять домой немного сегодняшних речных креветок.

За большую корзину креветок он попросил всего десять вэней.

Рыбак Ван был очень доволен:

— Креветки — такая штука: тому, у кого в животе есть жирок, их есть ещё можно, а тот, кто и так плохо питается, ими вообще не насытится. Без приправ их ещё и вкусно приготовить трудно, поэтому продавать их сложно. Если встретится человек, который любит такое, можно получить неплохую цену. Богатые семьи тоже берут немного. Некоторые торговцы вообще сбивают цену до нескольких монет, покупают их, сушат, перемалывают в порошок, добавляют немного соли и потом снова продают. Но всё равно продавать их трудно. Я каждый раз, когда забрасываю сеть и вытаскиваю речных креветок, уже голову ломаю, куда их девать. То что вы их берёте — это просто отлично.

— Корзину пока возьми. Завтра, когда буду доставлять рыбу, вернёшь мне.

— Хорошо.

Гу Танцзинь ответил и понёс большую корзину креветок домой.

Увидев столько свежих креветок, Цзи Жунся сразу обрадовался:

— Уже сегодня есть? Тогда сегодня в обед попробуем приготовить лепёшки со свежими креветками!

—

<http://bllate.org/book/17885/1992800>