

Глава 55. Лепёшки со свежими креветками и мясом (часть 2)

—

Так много креветок им двоим было не очистить, поэтому Гу Танцзинь отнёс больше половины в соседнюю лапшичную.

К этому времени час завтрака уже давно прошёл, и в лапшичной было совершенно спокойно.

— Эй, Танцзинь, ты чего пришёл? — Гуань Хунчи поднялся и подошёл к нему. — И креветки принёс? Мне?

— Размечтался. Я хотел попросить вас помочь мне почистить креветки. Пятнадцать креветок — одна монета. Я всех пересчитал, тут чуть больше сотни. Давай восемь монет за всё. Как тебе?

— Помочь — так помочь, зачем ещё деньги давать? — обрадовался Гуань Хунчи. Чистить речных креветок было нетрудно, только времени требовало. У Сяомэй и Эрлана руки были ловкие, они быстро бы всё почистили. Восемь монет за такую работу казались ему даже слишком большой платой.

— Мы хотим сделать новое блюдо. И ведь я не на день-другой вас этим озадачил, это надолго. Разве можно каждый раз не платить? Тогда мне потом от стыда перед тобой глаза поднимать будет неловко.

Теперь Гу Танцзинь разговаривал с Гуань Хунчи гораздо непринуждённее.

— Ладно, — согласился тот. — Оставляй. Как почистят, я велю Сяомэй с Эрланом отнести тебе.

Гу Танцзинь положил восемь монет в протянутую руку Гуань Сяомэй и только после этого ушёл.

Гуань Сяомэй посмотрела на деньги, затем на старшего брата.

— Всё, забирайте себе. Неужели я стану отбирать у вас восемь монет? — махнул рукой Гуань Хунчи.

Гуань Сяомэй и Гуань Эрлан тут же обрадовались. С помощью плоских длинных бамбуковых палочек они быстро очистили всех речных креветок.

Их семья торговала едой, а раньше Гуани даже готовили лапшу с речными дарами. Для обоих детей чистить креветок было сущим пустяком.

Получая дополнительные восемь монет в день на карманные расходы, Гуань Сяомэй и Гуань Эрлан работали с большим энтузиазмом.

Половину очищенных креветок нарезали довольно крупными кусочками, вторую половину измельчили в пасту. Затем смешали креветочную пасту с кусочками креветок.

В фарш из жирной свинины, креветок и нарезанных кубиками побегов бамбука добавили немного сахара, молотого перца и соли и тщательно вымешали до клейкости.

Подошедшее тесто разделили на небольшие порции и раскатали в лепёшки, после чего посыпали солью и молотым сычуаньским перцем и смазали свиным салом.

Сначала нужно было нанести масло, а уже потом посыпать солью и молотым сычуаньским перцем — так они не сбивались в одном месте. Если же где-то соли и перца всё равно оказывалось недостаточно, можно было приподнять уголок лепёшки и слегка прижать им поверхность, используя его как своеобразную прихватку, чтобы распределить приправы равномернее.

После этого большую лепёшку сворачивали в рулет и нарезали на небольшие кусочки теста.

Благодаря этому при выпекании на поверхности лепёшек сами собой образовывались красивые слои. Они получались румяными, ароматными и хрустящими, а само тесто было уже достаточно солёным — даже есть такую лепёшку без начинки было очень вкусно.

Вдруг заговорила Система Бога Кулинарии:

«Хозяин, речные креветки могут вызывать аллергическую реакцию. Я могу добавить в блюдо бесцветное и не имеющее вкуса средство, подавляющее аллергическую реакцию. Добавить?»

«Аллергию? — переспросил Цзи Жунся. — Что это значит, маленький мастер?»

«Если говорить просто, это реакция иммунной системы на определённые вещества в пище. Обычные симптомы — сыпь, зуд, рвота, затруднённое дыхание и так далее. Можешь считать, что у разных людей от определённой пищи может внезапно возникнуть болезнь».

Цзи Жунся моргнул и растерянно спросил:

«Так вот что такое аллергия? Я впервые слышу, чтобы от еды можно было заболеть».

Система Бога Кулинарии снова объяснила:

«По моим наблюдениям, у людей в этом маленьком мире довольно низкая склонность к аллергии. Возможно, хозяин просто никогда с подобным не сталкивался. К тому же слабая аллергическая реакция может быть настолько незначительной, что человек даже не заметит, что причиной недомогания стала определённая пища».

Цзи Жунся понимающе кивнул:

«А-а, вот почему ты раньше ничего не говорил. Речные креветки, значит, чаще вызывают такую аллергию? А поскольку готовят с ними нечасто, люди обычно не съедают сразу столько креветок, поэтому может случиться что-нибудь нехорошее. Вот ты и забеспокоился?»

«Верно».

Цзи Жунся кивнул:

«Тогда добавляй».

Если из-за него кто-нибудь умрёт, это будет настоящим несчастьем — и для него, и для посетителя.

«Хорошо, хозяин».

Цзи Жунся немного подумал и добавил:

«И спасибо тебе, маленький мастер. Ты всё-таки такой заботливый. Если потом снова

встретится такая еда, можешь сразу добавлять лекарство, только скажи мне. Я буду запоминать, какие продукты чаще вызывают аллергию».

«Хорошо».

[Динь! Случайное задание: восполнение общеобразовательных знаний.]

[Описание задания: из трёхсот продуктов определить те, которые способны вызывать аллергическую реакцию. Правильность ответов должна быть не ниже пятидесяти процентов.]

[Срок выполнения: один день.]

[Награда: из числа определённых хозяином продуктов, способных вызывать аллергическую реакцию, случайным образом выбрать десять видов — по десять цзиней каждого.]

Глаза Цзи Жунся загорелись.

У него появилось новое задание!

«Я опять активировал задание? А как это вообще определить?» — спросил он.

«На основе опыта, полученного хозяином в процессе готовки. Я предоставлю варианты на выбор».

Перед Цзи Жунся появился светящийся экран, весь исписанный названиями продуктов.

Цзи Жунся озадаченно произнёс:

«Понятно. Значит, мне предлагают угадывать. Система, а ты странная. Почему заставляешь меня угадывать из воздуха?»

Система Бога Кулинарии неуверенно ответила:

«Э-э... это случайное задание из банка заданий системы. Вообще-то подобные вещи считаются общеизвестными знаниями, так что это тест с лёгкими баллами, а не угадайка».

Цзи Жунся: «.....»

Выходит, просто он слишком мало знает. И проблема была не в маленьком мастере.

«Ладно, начну выбирать».

Цзи Жунся перевернул лепёшки с креветками и мясом, чтобы они не подгорели.

«Прямо сейчас?» — спросила Система Бога Кулинарии.

«Всё равно угадывать. Раньше или позже — какая разница? Чего тянуть?»

Если уж говорить прямо, Цзи Жунся действительно был человеком нетерпеливым.

«...Хорошо».

Гу Танцзинь, который поддерживал огонь, смутно почувствовал, что с Ся-гэром что-то не так. Тот вроде бы жарил лепёшки, но одновременно выглядел так, словно пребывал в задумчивости.

Наверное, Ся-гэр разговаривал с маленьким мастером. Увидев это, Гу Танцзинь стал краем глаза следить за его действиями.

Цзи Жунся посмотрел на плотные ряды иероглифов перед собой и почувствовал лёгкое головокружение.

В последнее время он постоянно учился читать, но здесь было слишком много слов. Слишком, слишком много!

Поджав губы, Цзи Жунся принялся угадывать.

Он выбирал не совсем наобум. Для начала отметил все речные продукты.

Всё-таки они происходят из одной реки, наверное, должны быть примерно одинаковыми.

Рыбу он ел постоянно и ни разу не видел, чтобы у кого-то возникла аллергия, но после недолгих колебаний всё же отметил и её.

Помимо речных продуктов, Цзи Жунся выбрал всё, что водится в море. Самого моря он никогда не видел и только слышал о нём, но раз в море тоже есть рыба, креветки и прочая еда, которую называют теми же словами, значит, разница, наверное, невелика.

Потом Цзи Жунся принялся выбирать продукты, которые обычно не мог попробовать или о которых вообще ничего не знал.

Разумеется, он также отметил всё, что уже по одному названию казалось вкусным.

Вдруг задание выполнится — тогда, возможно, ему ещё удастся получить то, что давно хотелось попробовать.

Например, клубнику и манго. Или грецкие орехи, миндаль, каштаны, шоколад...

Впрочем, основания для таких догадок у него были.

Он никогда не видел человека с аллергией. Может, это означало, что вся нынешняя еда в целом безопасна? А вот продукты, которых он даже никогда не видел, вполне могли оказаться теми, что чаще всего вызывают аллергию.

Гу Танцзинь заметил, что Ся-гэр всё ещё «задумался». Он поднялся и осторожно переложил на тарелку уже явно готовые даже для такого человека, как он, не слишком сведущего в готовке, лепёшки с креветками и мясом.

Система Бога Кулинарии наблюдала, как Цзи Жунся быстро делает выбор. Дольше всего он задержался только на рыбе — всего на несколько секунд.

Когда Цзи Жунся закончил, Система Бога Кулинарии удивилась.

Кроме большой категории злаков, содержащих глютен, которую Цзи Жунся не выбрал, из остальных категорий продуктов, способных вызывать аллергию, он умудрился отметить большую часть!

«Всё, я закончил. Проверь», — небрежно сказал Цзи Жунся.

Всё равно он выбирал наугад.

Получится — хорошо, не получится — ну и ладно. Сам Цзи Жунся оставался совершенно спокоен.

[Проверка...]

[Проверка завершена.]

[Динь! Точность ответов — 61%. Задание выполнено!]

[Желаете получить награду?]

«Я столько угадал?! — радостно воскликнул Цзи Жунся и тут же похвалил себя: — Ну и молодец же я!»

Система Бога Кулинарии тоже не удержалась от восхищения.

Хозяин действительно был удивителен. Просто угадывая, он умудрился выполнить задание.

«Награду оставим на вечер. Я сейчас лепёшки жарю».

Цзи Жунся вдруг встрепенулся:

— Ой! Мои лепёшки!

Он так долго просидел в задумчивости — неужели они подгорели?!

Он поспешно посмотрел вниз.

И увидел, что уже поджаренные с обеих сторон до золотистой корочки лепёшки с креветками и мясом лежат на тарелке. Аппетитный аромат заставил Цзи Жунся довольно улыбнуться.

Конечно, это Танцзинь помог ему вовремя снять их с огня.

Он посмотрел на Гу Танцзиня сияющими глазами.

Тот ничего не спросил, а лишь приблизился и сказал:

— Я хочу попробовать!

— Нельзя. Я обещал маме, что она попробует первой. Ты второй, — улыбнулся Цзи Жунся, глаза у него превратились в два полумесяца, но сам он всё равно изобразил строгий вид.

Гу Танцзинь нарочито огорчился:

— Вот как? Значит, мне первому нельзя?

— В следующий раз что-нибудь вкусное сначала дам тебе. К тому же ночью мы ещё тайком будем вкусности есть.

Последнюю фразу Цзи Жунся произнёс очень-очень тихо, почти шёпотом. Только Гу Танцзинь и смог разобрать его слова.

А затем совершенно серьёзно добавил:

— Не будь таким жадным, один раз позволь маме попробовать первой.

— Хорошо, слушаюсь тебя.

Гу Танцзинь с самого начала лишь дразнил своего маленького фулана, поэтому теперь послушно коснулся лбом его лба и смиренно занял второе место в очереди на дегустацию.

Цзи Жунся наконец понял, что тот его дразнил, и «свирепо» посмотрел на него.

Увидев их, Яо Тяньлань и Гу Чуньцай сделали вид, будто чрезвычайно заняты своими делами.

Когда Цзи Жунся принёс горячие лепёшки с креветками и мясом, Яо Тяньлань наконец улыбнулась:

— Ох, уже готовы? Дай-ка попробую.

Она взяла палочки и подцепила кусочек лепёшки.

Цзи Жунся был очень заботлив: зная, что матушка занята и ей неудобно пачкать руки, он заранее разрезал лепёшки на небольшие кусочки, которые легко было брать палочками.

Лепёшка состояла из множества слоёв теста. После разрезания на тарелке осталось немало крошек, и уже по одному виду было понятно, что корочка золотистая и хрустящая. Аромат стоял такой, что Яо Тяньлань даже не представляла, что приготовленные креветки могут пахнуть настолько аппетитно.

Она никогда не любила креветки: от них не наешься. Разве что сварить суп с речными дарами — бульон получался вкусным. А возиться с креветочным мясом она не любила, слишком хлопотно.

Яо Тяньлань подцепила кусочек и сразу отправила его в рот.

Креветки приятно пружинили на зубах. Неизвестно, что именно сделал Ся-гэр, но мясо совершенно не было сухим или жёстким — напротив, нежное и сочное. Время от времени попадались хрустящие кусочки бамбука.

— Очень вкусно! Тут ещё и бамбук? Не думала, что креветки могут быть настолько ароматными.

Пока Яо Тяньлань ела, Цзи Жунся уже успел быстро положить кусочек Гу Танцзиню прямо ко рту.

Гу Танцзинь наклонился и съел его.

Если честно, по сравнению с более лёгкими хрустальными цзяоцзы с креветками эта слоёная лепёшка была гораздо больше ему по вкусу.

Стоило откусить — и сразу чувствовался насыщенный аромат.

— Здесь есть жирная свинина. Если мелко её порубить и смешать с начинкой, почти не заметно, зато аромат становится гораздо насыщеннее, — заметил Гу Чуньцай. Его вкус действительно был заметно тоньше, чем у Яо Тяньлань и Гу Танцзиня. Даже не видя, как Цзи Жунся готовил начинку, он почти сразу угадал состав.

— Да, добавил жирную свинину. Иначе можно было бы продавать дешевле, — звонко объяснил Цзи Жунся.

После того как все четверо съели по лепёшке с хрустящей корочкой и креветками, Гу Танцзинь повесил на стену новую вывеску с меню.

Сегодня они уже могли начать продавать лепёшки с креветками и мясом.

Цзи Жунся прикинул, что в ресторане ещё оставались клейкий рис, обычный рис, красная фасоль, красные финики и ягоды годжи. Из этого вполне можно было кое-как приготовить кашу «восьми сокровищ».

Гу Танцзинь понял его без слов и тоже повесил вывеску с кашей «восьми сокровищ».

У Баоцюань неторопливо подошёл к Чжу Пэнъи:

— Сегодня пойдём есть в ресторан Гу.

— Да, господин. Я уже запряг осла.

— Лао Чжу, ты всё-таки лучше всех понимаешь мои мысли, — довольно рассмеялся У Баоцюань.

Гу Танцзинь выставил тушёные в маринаде мясо и овощи на прилавок и только открыл дверь, как Чжу Пэнъи и У Баоцюань уже появились.

Гу Танцзинь даже удивился.

Неужели их новый уездный магистрат настолько свободен?

Или он просто невероятно способный человек?

Гу Танцзинь очень надеялся, что верно второе.

— О, появились новые блюда! — У Баоцюань оживился. — Тогда сначала шесть лепёшек с креветками и мясом, потом два цзиня тушёного мяса, один цзинь тушёных овощей, тарелку жареной зелени, миску супа с мясными фрикадельками и две миски каши «восьми сокровищ». Есть будем здесь.

— Хорошо.

Гу Танцзинь принялся накладывать тушёное мясо и овощи, а Яо Тяньлань пошла на кухню сказать Цзи Жунся и Гу Чуньцаю, что заказали гости.

— Это наш уездный магистрат, — тихо сообщила она.

— Мы просто будем торговать как обычно. Мы же не обсчитываем и не обвешиваем покупателей, — Цзи Жунся уже совершенно спокойно относился к этому человеку. Судя по всему, тот решил превратить их ресторан в свою столовую. Нельзя же каждый раз нервничать.

Яо Тяньлань беспомощно улыбнулась и вернулась в зал обслуживать посетителей.

Начинка и тесто были приготовлены заранее, поэтому вскоре все блюда оказались на столе.

Сегодня жареной зеленью был сельдерей с тофу, а в суп с мясными фрикадельками добавили

немного ярко-зелёного водяного шпината. Тушёное мясо и тушёные овощи подали на отдельных тарелках, а перед гостями поставили две полные миски каши «восемью сокровищ».

Шесть лепёшек с креветками и мясом лежали на большой фарфоровой тарелке. Золотистая слоёная корочка, насыщенный мясной и свежий аромат заставили У Баоцюаня глубоко вдохнуть.

— Сразу видно, что вкусно.

Он даже не стал пользоваться палочками, а взял лепёшку руками. Стоило откусить — и во рту оказались сочные, сладковато-ароматные креветки.

И ни единого кусочка панциря!

В каждом укусе были либо креветки с кусочками бамбука, либо хрустящая снаружи и нежная внутри лепёшка. Можно было есть большими кусками и совершенно не бояться наткнуться на панцирь — только наслаждаться вкусом креветок.

— Вот это хорошо! Лао Чжу, скорее попробуй. Не знаю, как они это сделали, но мясо здесь такое нежное, совсем не сухое!

Сказав это, У Баоцюань больше не нашёл времени разговаривать и с головой погрузился в еду.

У Баоцюань не относился к утончённым гурманам, которые требуют идеальной обработки каждого продукта. Он был из тех людей, кто, обнаружив вкусную еду, стремится как можно скорее набить ею рот.

В детстве он не ел ничего особенного и вырос худым. Когда наконец стал уездным магистратом, работы оказалось столько, что только последние два года он мог позволить себе есть всё, чего хотелось. Долгое время он во всём себя ограничивал, поэтому теперь просто позволял себе это маленькое удовольствие.

К тому же желудок у него был крепкий. Такая манера есть ему не вредила — напротив, со временем он даже отъелся и стал белым да пухлым.

У Баоцюань словно Свинья Чжу-бацзе*, съевшая плод бессмертия, проглотил несколько больших кусков и лишь потом смутно почувствовал, что в креветочной начинке, похоже, есть немного жирной свинины.

[*猪猪猪猪猪 — «Чжу-бацзе ест плод женшенья» — отсылка к роману У Чэнъэня «Путешествие на Запад». Чжу-бацзе, добравшись до волшебного плода женшенья, жадно съедает его, почти не разбирая вкуса. Выражение описывает человека, который ест торопливо и жадно, большими кусками.]

Неудивительно, что одна лепёшка стоит десять монет!

Утолив голод, У Баоцюань не забыл заказать ещё больше сорока лепёшек с креветками и мясом, чтобы отнести их в управу для служащих и мелких чиновников.

На этот раз он не забыл взять большую корзину.

С таким щедрым постоянным покупателем приготовленная на сегодня начинка для лепёшек с креветками и мясом очень быстро закончилась!

— Мне кажется, сегодня всё почему-то особенно вкусно, — сказал Чжу Пэнъи, проглатывая последнюю ложку каши «восемью сокровищ».

Сам он не слишком интересовался едой и выпивкой. Вместе с господином он и так каждый день хорошо питался, поэтому особо ни о чём не мечтал.

Но сегодня он съел едва ли не больше самого господина.

— Потому что всё вкусное. Я тоже сегодня ем с особым аппетитом, — У Баоцюань и без того отличался хорошим аппетитом, а вкусная еда делала его ещё лучше. Сегодня аппетит стал чуть сильнее обычного, но он даже не придал этому значения.

Чжу Пэнъи решил, что просто показалось. Ему и в голову не могло прийти, что дело было в новых столах.

Сегодня все посетители ели особенно охотно.

У Баоцюань и Чжу Пэнъи подождали некоторое время, пока Цзи Жунся приготовил сорок лепёшек с креветками и мясом, после чего расплатились и ушли.

В уездной управе Тао Синшэну сегодня тоже досталась одна лепёшка с креветками и мясом.

Он подсел к нескольким знакомым старым стражникам и принялся вполголоса обсуждать всякие мелочи.

Чжэн Чжунчжун с любопытством сказал:

— Наш уездный магистрат и правда щедрый. И денег с торговцев вроде бы не берёт, даже помощник магистрата не может найти на него зацепку. Откуда, интересно, у него деньги?

Чжан Дачуань, жуя лепёшку с креветками и мясом, бросил на него взгляд:

— Эй, чего не следует говорить — не говори, чего не следует спрашивать — не спрашивай. Нам дают еду и питьё, разве плохо?

Лю Хунфан скривил губы:

— Может, у него дома какое-нибудь дело осталось. Мы своё делаем — и ладно. Чего лезть не в своё дело?

Чжэн Чжунчжун сказал:

— Я заметил, что писари и мелкие чиновники уже перестали слушаться нашего уездного помощника. Похоже, отныне в нашем уезде всё будет решать только магистрат.

Лю Хунфан хлопнул себя по бедру и рассмеялся:

— Эй, что ты такое говоришь? А разве уездная управа должна слушаться не уездного магистрата?

Тао Синшэн молчал. У Танцзиня, похоже, действительно очень способный фулан. Слышал, что магистрат У даже купил дом на улице Ситай!

Но эта лепёшка с креветками и мясом и правда была вкусной. Съев одну, он уже захотел

вторую. Когда будет время, надо будет заглянуть в ресторан и купить несколько домой — пусть собственный фулан и Юэ-гэр тоже попробуют.

Чжэн Чжунчжун сменил тему:

— И то верно! Эта лепёшка с креветками просто невероятно вкусная. Я впервые понял, что креветочное мясо может быть настолько вкусным.

Чжан Дачуань подхватил:

— Вот именно. Эта лепёшка даже ароматнее чисто мясной. Не понимаю, как её делают.

Услышав это, Тао Синшэн тут же оживился:

— Эти лепёшки продают в старом ресторане семьи Гу. Их делает Ся-гэр, фулан Гу сючая.

— В той семье, где ты с их отцом почти как братья? — спросил Лю Хунфан.

Тао Синшэн кивнул:

— В той самой. Будет время — загляните, поддержите их торговлю.

Чжан Дачуань запихнул последний кусок лепёшки в рот и невнятно пробормотал:

— Если у них все блюда такие же вкусные, как эта, я точно пойду.

— Не сомневайся. То тушёное мясо «лужоу», которое мы ели в прошлый раз, тоже было из их ресторана. У них всё вкусное, — Тао Синшэн не забыл привлечь клиентов ресторану семьи Гу.

Чжан Дачуань понимающе кивнул:

— А-а, вот оно что. Значит, именно из-за того тушёного мяса магистрат обратил внимание на этот ресторан. И всё это благодаря тебе.

Тао Синшэн дёрнул уголок рта.

Какая уж тут его заслуга? Кто же знал, что их уездный магистрат окажется таким любителем вкусно поесть!

— Старший стражник Тао, о чём вы тут собрались поболтать? — неизвестно когда подошёл помощник уездного магистрата Чжун.

Тао Синшэн тут же нацепил на лицо привычную ухмылку:

— Господин уездный помощник, мы просто болтаем о всяких пустяках.

Чжун, увидев его притворно-небрежный вид, сразу понял, что правды ему не скажут.

Внутри у него вспыхнул гнев.

Даже сильный дракон не может подавить местную змею.

А У Баоцюань и вовсе не был никаким драконом. После приезда в уезд Цинчи он постоянно шёл с ним наперекор, а люди в управе всё меньше считались с самим Чжуном.

Сегодня он наконец снизошёл до того, чтобы поговорить с этими стажниками, но стоило ему прийти, как он увидел, что эти люди, недостойные даже его внимания, уже куплены какими-то дешёвыми лепёшками.

Чжун холодно хмыкнул:

— Раз старший стражник не желает говорить правду, тогда нам больше не о чем разговаривать. Продолжайте есть.

С этими словами он резко взмахнул рукавом и ушёл.

Тао Синшэн и остальные переглянулись.

Лю Хунфан закатил глаза:

— Уездный помощник Чжун совсем потерял голову. Сколько ему ещё осталось? Спокойно уйдёт в отставку — неужели магистрат станет его преследовать до конца? Дома есть и поля, и жильё, чего ему ещё не хватает? В молодости он вроде был неглупым человеком. Как же теперь дошёл до такого?

Тао Синшэн беспомощно покачал головой:

— Слишком долго жил в хороших условиях. Прежние уездные магистраты были ни на что не способны, вот его характер и раздувался год за годом.

Чжан Дачуань тяжело вздохнул:

— Похоже, он уже не способен понять, что к чему.

—

<http://bllate.org/book/17885/1992801>