

Сказано - сделано. В тот же день Цзян Цзи закончил чертить проект печи для запекания. Он выбрал конструкцию для запекания на вертеле - небольшую закрытую конструкцию - и решил сначала её протестировать. Если всё пройдет хорошо, он позже построит ещё одну в новом доме.

Имея под рукой работников и материалы, Цзян Цзи обратился к мастеру Чжэну и попросил его помочь построить печь.

Осмотрев проект и убедившись в его назначении, мастер Чжэн сказал: - Конечно, это несложно. Я закончу за два дня.

Цзян Цзи немного забеспокоился: цемента в эту эпоху ещё не было.

- А верхушка не треснет, если её постоянно топить?

- Она похожа на наши печи, только ненамного больше, без проблем, - ответил мастер Чжэн.

Цзян Цзи продолжил: - А если она будет гореть весь день?

- Вы собираетесь её так долго прокалывать?

Мастер Чжэн на мгновение задумался: - Если ты беспокоишься, просто делай перерыв каждые несколько часов. Дай ей остыть пару часов, прежде чем использовать снова. Илистрой несколько печей и чередуй их.

Цзян Цзи подумал, что это имело смысл.

Они договорились начать строительство на следующий день, и Цзян Цзи отправился домой.

Он не мог перестать думать о проблеме с цементом. Открыв стрим, он спросил зрителей: - Ребята, кто-нибудь может подсказать, как делают цемент?

[Даже если бы мы тебе сказали, ты бы всё равно не смог его сделать прямо сейчас]

[Цемент сейчас производят промышленным способом - у вас нет для этого оборудования]

- Тогда можете помочь мне разобраться, как был впервые изобретён цемент? Самая примитивная форма цемента?

[Смешай известь и глину, обожги, измельчи в порошок, затем добавь немного гипса]

[Да, изначально цемент делали из смеси известняка и глины]

Глаза Цзян Цзи загорелись: - Эй, у нас тут есть известь! Мастер Чжэн и остальные уже используют известковый раствор, смешанный с отваром из клейкого риса. А как насчёт глины - на что она похожа? Можно ли считать жёлтую почву глиной?

[О какой жёлтой почве ты говоришь? Не уверен, что у нас с вами одна и та же почва]

[Да, то, что ты называешь жёлтой почвой, возможно, не то, что мы подразумеваем под глиной]

- Всё в порядке. 2977 автоматически переводит и корректирует текст - в нём есть небольшие погрешности, которых вы, ребята, вероятно, ещё не заметили, - усмехнулся Цзян Цзи.

[Какие ещё погрешности?]

- Ну, если я спрошу вас о каких-то технических вещах, ваша система может отличаться от моей, но 2977 автоматически переведёт и заменит то, что есть у нас. Думаю, она должна автоматически перевести и эту техническую проблему. Почему бы нам не попробовать?

[...]

[Можешь попробовать. Но если получится, тебе больше не придётся выполнять задания, верно? В системе не должно быть такого бага]

- Это не одно и то же. Даже если я понимаю теорию, о которой ты говоришь, я не обязательно смогу это сделать. Но навыки, полученные за выполнение заданий, - я действительно осваиваю их в совершенстве. Например, кулинарию - я никогда раньше не готовил, но после получения награды я мгновенно научился идеально готовить, - объяснил Цзян Цзи.

[А, точно]

[Тогда тебе всё равно придётся выполнять задания]

[Я поискал информацию - жёлтая почва не считается глиной]

- О, я никогда раньше не видел глину. Я вообще не знаю, как она выглядит в природе.

[Спроси у системы - может, у неё есть соответствующее задание]

- А, точно.

Цзян Цзи хлопнул себя по лбу и спросил: - 2977, есть ли какие-нибудь задания, связанные с цементом или глиной?

2977 быстро ответила: [Специальное задание № 199, выполнение которого даст Вам базовые навыки изготовления цемента]

Цзян Цзи переключился на специальное задание № 199: «Посоветовать императору основать женскую академию, предоставив женщинам равные возможности для образования».

Прочитав его, Цзян Цзи почувствовал зубную боль. Опять император? Где ему найти императора?

Зрители спросили, в чём заключается миссия. Цзян Цзи вздохнул: - Да, миссия есть, но я не могу её выполнить - она связана с императором.

Он зачитал им подробности миссии.

[Почему так много заданий, связанных с императором?]

[Забудь об этом - ты быстрее найдёшь глину сам]

- Вы правы. Будет быстрее, если я сам поищу глину.

Цзян Цзи немного подумал, а затем добавил: - Я могу рассказать об этом мастеру Чжэну. Он занимается этим ремеслом и повидал больше, чем я. Если я ему расскажу, может быть, он попробует, если найдёт что-то подходящее.

На следующий день мастер Чжэн прибыл со своей командой и материалами. Он также привёл с собой ученика, чтобы тот помогал со строительством. Пока они обустривались, Цзян Цзи спросил, видел ли тот когда-нибудь глину.

- Ты имеешь в виду вязкую почву? Ту, что используют для изготовления керамики, не так ли?, - спросил мастер Чжэн, расчищая место для печи.

Глаза Цзян Цзи заблестели: - Керамика? А ведь верно! Почему я об этом не подумал?

- Зачем тебе это нужно?, - спросил Цзян Янь, помогая перетаскивать кирпичи.

- Она очень полезна!, - возбуждённо воскликнул Цзян Цзи, а затем сказал мастеру Чжэну: - Мастер Чжэн, я слышал от кого-то, что если смешать известь и глину, положить в печь и обжечь, затем измельчить полученное в порошок, добавить немного гипса и воды, то можно сделать раствор для кладки стен. Это даже лучше того, что у нас есть сейчас.

Глаза мастера Чжэна тоже загорелись, услышав это, и он удивлённо спросил: - Правда?

- Правда! Вам стоит попробовать, когда будет время. Разве это не здорово? Сейчас мы используем клейкий рис - он работает, но клейкий рис дорогой и съедобный. Если мы сможем использовать глину вместо него, то не будем тратить еду впустую, - с энтузиазмом сказал Цзян Цзи.

Мастер Чжэн был заинтригован: - Правда? Вы знаете точные пропорции?

- Дайте подумать... Я слышал об этом раньше, - Цзян Цзи хлопнул в ладоши: - Подождите, я сейчас вернусь. Мне в уборную надо.

Цзян Янь смотрел, как он моет руки и направляется в уборную, догадываясь, что, вернувшись, он «вспомнит» все детали.

И действительно, через несколько мгновений Цзян Цзи вернулся и сказал мастеру: - Я вспомнил. Известняк должен составлять от шестидесяти до семидесяти процентов, глина - от десяти до двадцати процентов, затем немного железной руды - может быть, одна - две части на сотню - и около десяти процентов угля. Вот и всё. Обжигайте в течение четырёх - пяти часов, измельчите в мелкий порошок, затем добавьте немного гипса. Должно сработать, но, возможно, придётся провести несколько проб, чтобы добиться нужного результата.

Цзян Янь взглянул на Цзян Цзи глубоким и задумчивым взглядом.

Как и в случае с его загадочными кулинарными способностями, которые никто не мог объяснить, Цзян Цзи каким-то образом знал то, о чём не слышали даже опытные строители.

Его окружали всё новые и новые тайны.

Как же это интересно.

Когда мастер Чжэн услышал подробное объяснение, его лицо просияло: - Господин Цзян, у Вас ведь есть бумага и кисть, верно? Мне нужно записать это и попросить кого-нибудь проверить.

- Конечно, я запишу это для Вас, - Цзян Цзи повернулся к Цзян Яню: - Цзян Янь, помоги мне записать это.

Они оба вымыли руки, и Цзян Цзи начал диктовать, а Цзян Янь записывал инструкцию по изготовлению простого цемента.

Мастер Чжэн внимательно прочитал её, словно это было драгоценное сокровище, затем аккуратно сложил и убрал в карман.

Вскоре после этого он и его люди закончили строительство печи.

- Вам придётся подождать несколько дней, чтобы верхняя часть полностью просохла, прежде чем снимать доски. Тогда печь будет готова к использованию.

- Хорошо, - кивнул Цзян Цзи и достал чертёж: - Тогда помогите мне построить одну из этих, более простых.

На чертеже была изображена печь в виде резервуара для воды, без верхней части, куда еда кладётся сверху.

Он хотел посмотреть, какой из вариантов лучше.

Эта небольшая печь была очень простой; мастер Чжэн и его команда построили её за полдня, даже нанеся слой известкового раствора снаружи.

Она должна была быть готова к использованию через два дня высыхания.

Цзян Цзи съездил в город, купил двух уток, а также приобрел у кузнеца несколько крючков, железную решётку и лист железа, который можно было использовать в качестве крышки.

Через два дня небольшая печь была готова.

Цзян Цзи впервые попытался приготовить утку по-пекински*. Чжао Жу и Цзян Янь стояли рядом и наблюдали.

(*Утка по-пекински (пекинская утка) - блюдо китайской кухни. Представляет собой натёртую мёдом утку со шкуркой, отслоенной путём нагнетания под кожу воздуха, запечённую в специальной печи. При подаче на стол тушку утки нарезают на 80-120 тонких ломтиков, каждый обязательно с кусочком шкурки. Мясо и шкурка утки подаются с мандаринскими блинчиками, молодым луком, нарезанным в виде кисточек, и соусами: сладким соусом из лопуха или соусом «Хойсин». Дополнительно могут быть включены прочие отдельные

компоненты, например огурцы, нарезанные соломкой. Существует два способа приготовления: утку подвешивают над открытым огнём, который разжигают из веток персикового, яблочного, финикового или другого плодового дерева, или запекают птицу в специальной печи с особым термическим режимом).

После забоя, ощипывания и очистки уток Цзян Цзи отрезал им лапки, удалил язык и вытащил трахею через шею. Затем он взял небольшую бамбуковую трубку, вставил во внутрь и подул в неё.

- Что ты делаешь? Зачем вдвухать в неё воздух?, - с любопытством спросила Чжао Жу.

- Так утка будет вкуснее. Кожа отделится от мяса, и оно пропечётся равномерно, - объяснил Цзян Цзи.

Вдвух воздух, он сделал отверстие под крылом утки, вынул внутренности, вставил подготовленные бамбуковые палочки, чтобы подпереть нутро, вымыл внутренности и повесил утку на крюк сушиться.

Приготовление запечённой утки состояло из многих этапов. После того как кожа высохнет, её нужно было ошпарить, сбрызнуть сахарной водой и снова высушить. Наконец, перед тем как поставить утку в духовку, нужно было налить кипятка во внутрь и заткнуть отверстие под хвостом.

В тот день Цзян Цзи приготовил блинчики из листьев лотоса и сладкий фасолевый соус. К полудню он приступил к запеканию.

Он воспользовался небольшой печью. Фруктовых деревьев не было, поэтому он разжёл сосну. Огонь разгорелся. Над ним на железной решётке в форме креста висели утки, закреплённые внутри печи на длинных крюках.

После того как утка запекалась больше получаса, Цзян Цзи проткнул её палочкой, чтобы проверить готовность. Утка была готова.

К тому времени Цзян Нань и Цзян Бэй только вернулись из школы. Они чувствовали запах печённого мяса, доносившийся с улицы, и не могли сосредоточиться на домашнем задании - каждые несколько слов они бросали взгляд на дверь.

Когда они увидели, что Цзян Цзи поднимает крышку из листового железа, Цзян Нань взволнованно выбежал: - Брат, это готово?

- Это готово. Скоро мы сможем поесть, - сказал Цзян Цзи, выкладывая запечённую утку в большую миску: - Не трогайте этот железный лист - он горячий!

В этот момент Цзян Янь принёс ведро воды.

- Цзян Нань, Цзян Бэй, отойдите назад, - сказал Цзян Янь. Когда мальчики отошли, он вылил воду на горячую железную крышку.

Ш-ш-ш-ш ~~~

Мгновенно поднялось облако пара.

- Ух ты!, - в один голос воскликнули Цзян Нань и Цзян Бэй.

Как только Цзян Цзи отнёс утку обратно на кухню, они последовали за ним.

Чжао Жу уже приготовила все остальные блюда и ждала, когда подадут утку.

Цзян Цзи вымыл руки и начал разделывать утку.

Он отрезал кусочек и первым попробовал его.

Цзян Нань с нетерпением уставился на него: - Брат, как оно?

- Неплохо, - сказал Цзян Цзи. По сравнению с настоящей уткой по-пекински, которую он когда-то пробовал, его версия всё же немного уступала, но была уже довольно вкусной.

- Можно мне попробовать?, - спросил Цзян Нань, чуть ли не пуская слюни.

- Пока нет. Подожди, с соусом будет вкуснее.

Он аккуратно нарезал утку, положил на тарелку и принёс к столу.

- Ладно, пора есть, - объявил Цзян Цзи: - Есть несколько способов это сделать. Вот сладкий соус, а вот пикантный. Выбирайте, что вам больше нравится. Можно завернуть утку с огурцом или просто обмакнуть в соус.

- Как нам его завернуть?, - спросила Чжао Жу.

- Вот так - повторяйте за мной, - сказал Цзян Цзи.

Он положил на ладонь блинчик из листьев лотоса, смазал его сладким соевым соусом, добавил кусочки утки, полоски огурца и зелёный лук, затем свернул блинчик и откусил.

- Ешьте так. Попробуйте, нравится ли вам этот слегка сладковатый вкус. Если нет, возьмите пикантный соус.

Все последовали его примеру и начали есть.

- Ну как?, - с нетерпением спросил Цзян Цзи.

Чжао Жу задумчиво жевала: - Утка вкусная, огурец хрустящий, но для меня он слишком сладкий.

- Тогда попробуй солёный, мама.

А вот Цзян Ся, похоже, он понравился: - На самом деле очень вкусно! Первый кусочек показался странным, но второй был просто объедение.

- Попробуйте оба вида - ешьте тот, который вам больше нравится, - сказал Цзян Цзи. Сам-то он привык к обоим вкусам.

Цзян Нань и Цзян Бэй, будучи любителями мяса, полностью отказались от блинов. Они макали ломтики прямо в солёный соус и с удовольствием их поглощали.

- Эта шкурка просто восхитительна - она так приятно пахнет!, - воскликнул Цзян Нань.

- И мясо тоже отличное, - добавил Цзян Бэй.

Цзян Цзи посмотрел на них и рассмеялся: - Вам не надоело так есть?

Запечённая утка была сытной и жирной; большинству людей она казалась тяжёлой уже после нескольких кусочков. Поэтому к ней подавали огурец или редис - чтобы сбалансировать вкус чем-то свежим и хрустящим.

Но Цзян Нань покачал головой, его губы блестели от жира: - Очень вкусно - совсем не жирное!

Цзян Цзи улыбнулся и спросил Чжао Жу: - Мама, как тебе с солёным соусом?

- Солёный очень вкусный; я всё равно предпочитаю солёный, - сказала Чжао Жу с улыбкой.

- Рад, что тебе понравилось.

Цзян Цзи посмотрел на Цзян Яня и заметил, что тот ест сдобренную сладким соусом утку.

- Тебе нравится сладкое?

Цзян Янь кивнул: - М-м-м. Очень вкусно.

- Как думаешь, можно ли продавать это блюдо в ресторане?, - спросил Цзян Цзи.

Цзян Янь снова кивнул: - Да.

Не отрываясь от тарелки, Цзян Нань вставил между укусами: - Да, вкусно! Мы точно сможем это продать.

- Оно такое вкусное, что люди будут выстраиваться в очередь, чтобы его купить. Брат, когда мы начнём его продавать?, - с энтузиазмом добавила Цзян Ся.

Цзян Цзи ответил, не отрываясь от еды: - Ещё слишком рано открывать ресторан. Наша печь слишком маленькая, и я не справлюсь со всем в одиночку. Мне нужно взять учеников и научить их готовить другие блюда. Когда они научатся достаточному количеству рецептов, я смогу сделать их шеф-поварами, и мне не придётся постоянно готовить самому.

Глаза Цзян Ся расширились: - Но если ты их обучишь, что, если они потом уйдут и откроют свои собственные рестораны?

Цзян Цзи был ошеломлён: - Это проблема.

Он задумался.

Чжао Жу предложила: - Почему бы просто не купить несколько слуг? Свои собственные люди вызывают больше доверия.

Купить слуг? То есть... рабов?

Цзян Цзи на мгновение замер. В эту эпоху покупка и продажа слуг была обычным делом - и совершенно законным. И всё же это казалось ему странным и противоречащим ценностям, на которых он был воспитан.

- Что ты об этом думаешь?, - спросил он Цзян Яня.

Цзян Янь кивнул: - Это разумно. Собственные люди надежнее. Лучше всего покупать тех, кто связан пожизненным договором, - так безопаснее.

Цзян Цзи задумался: «Такова нынешняя эпоха, не стоит так заикливаться на этом».

Он кивнул: - Хорошо. Давайте найдём нескольких человек с хорошим характером и интересом к кулинарии. Если они захотят учиться, я их научу. По крайней мере, у них будет полезный навык на будущее. Но сейчас в нашем доме нет места для них. Да, потребуется как минимум два месяца, чтобы их обучить.

Цзян Янь сказал: - Тогда купи им дом в городе. Они всё равно будут работать там, так что лучше сделать это сейчас. Ты можешь переделать кухню - построить ещё несколько печей, чтобы они могли практиковаться. Пока что просто приходи раз в два дня и учи их. При выборе людей отдавай предпочтение тем, у кого есть опыт в кулинарии - они будут учиться быстрее.

Цзян Цзи на мгновение задумался, а затем кивнул: - Хорошо. Поехали завтра со мной в город, найдем риелтора и купим дом.

- Хорошо, - согласился Цзян Янь.

<http://bllate.org/book/12456/1420311>