

До ужина оставалось еще довольно много времени. Си Нансин лениво сел и спросил Ючи:

- Ничего, что ты зря проделал весь этот путь?

- Все в порядке, - Ючи выглядел расслабленным. - Согласно нормам, мы обычно идем на работу только ночью. Мы закончим ужинать как раз вовремя, чтобы успеть на работу. Но я нахожусь под командованием господина Чжу Ю, а его подчиненные Иньчао не выполняют обычную работу по поиску душ. Обычно мы имеем дело со злыми духами. Мы не можем просто ждать ночи, чтобы разобраться с такими парнями. Иногда нам приходится работать с особой спешкой в течение дня.

Ли Мяо бросил на него взгляд и слегка хмыкнул:

- В конце концов, Иньчао тоже являются призраками. Когда наступает день, энергия ян подавляет их. Всегда есть какие-то ограничения.

Эти двое до сих пор находились в состоянии взаимного недовольства. Ючи скрестил руки на груди и поднял подбородок:

- Я полон праведной энергии ян и могу ходить в течение дня. В чем дело, не верится?

- Пфф, - Ли Мяо закатил глаза.

Только тогда Си Нансин понял, что этот парень обычно ничем не отличался от обычного красавчика, но когда он щурится или закатывает глаза, он выглядит экстра... кокетливо, что, пожалуй, является особенностью клана демонических лис.

- Нет! - Ючи снова насторожился и оглядел Ли Мяо с ног до головы. - Ты используешь эту возможность, чтобы проникнуть в мои тайны подземного мира?

Ли Мяо был немного раздражен:

- Кому это надо? Ты сам это сказал!

Он спокойно встал и почтительно почтительно поклонился Си Нансину:

- Маленький босс, тогда я ухожу и вернусь вечером.

Проходя мимо Ючи, он тяжело хмыкнул. Скорость, с которой он изменил выражение своего лица, была поразительной.

Ючи потер голову. Он не знал, почему они с этой лисой действовали друг другу на нервы. Теперь, когда он успокоился и подумал об этом, он действительно вел себя очень по-детски. Он даже немного смутился, когда встретился с улыбающимися глазами маленького босса.

Ючи откашлялся:

- Ну, тогда я тоже пойду в патруль. Давайте посмотрим, есть ли среди бела дня какие-нибудь неразборчивые злые духи...

Оживленный внутренний двор на какое-то время затих.

Улучив минутку досуга примерно до 5 часов вечера, Си Нансин, который лежал в своем кресле и смотрел эстрадное шоу, потянулся и встал. Он только что нажал на паузу, когда услышал вздох сожаления от Ша Я позади себя.

Си Нансин:

- ... Я пойду и поджарю немного закусок. Помогите мне присмотреть за котятками.

Он снова включил видео, и Ша Я счастливо улыбнулась:

- Не волнуйся! Я буду следить здесь за всем!

Си Нансин пошел на кухню и отправился на склад, чтобы вынести дюжину маленьких тарелок. Когда он впервые услышал, что здесь будет закусочная, он думал, что ему придется принимать много клиентов каждый день. Поэтому он попросил соседа-пенсионера отвезти его на своем трехколесном мопеде на рынок, где купил много кастрюль и сковородок. Он также заказал номерные знаки на столы от 1 до 100.

В результате в первый день открытия единственным человеком, который пришел поддержать его, был Ючи. Они оба смущенно смотрели на кастрюли и сковородки и около сотни номерных знаков, которые Си Нансин расставил на столе.

Когда он ходил в магазин за продуктами, он подобрал Ша Я у столба электропередач на обочине дороги.

Закусочная Подземного мира была открыта уже более десяти дней и наконец-то встала на правильный путь. Пришло время принять первую волну людей.

Си Нансин вытер свои несуществующие фальшивые слезы и вынес стопку чашек. Затем он выглянул наружу и сказал:

- Ша Я, сегодня эта еда за мой счет. Ты можешь помочь мне обслужить гостей и передавать их заказы на кухню?

- Конечно! Я делала это, когда работала на полставки! – Ша Я с готовностью согласилась и выглядела воодушевленной. - Сегодня покажем им уровень нашей закуской!

Похоже, она уже считала себя штатным сотрудником.

Си Нансин улыбнулся, втянул голову в кухню и снова открыл дверь в средний зал. Он взял двадцать или около того номерных знаков и поставил их на стол, затем принялся прикидывать, куда поставить закуски.

Сначала он планировал поджарить жареные закуски и разложить их здесь, одну за другой. Затем Ша Я будет принимать заказы. После принятия заказа клиенту выдается табличка с номером и две закуски на выбор, которые он может взять и поесть в ожидании основного блюда.

Курица и свиные отбивные готовятся примерно одинаково. Си Нансин заранее отбил мясо небольшим молотком и отложил его в сторону, чтобы замариновать в специях. Теперь он был готов к следующему шагу.

Си Нансин медленно и методично надел перчатки, взял целую свиную отбивную средней толщины и обвалял ее в муке. Потом обмакнул свинину в яичную смесь с обеих сторон и, наконец, окунул в слой панировочных сухарей, который заставит плакать не только соседских детей, но и призраков\*.

(ПП: Популярная модная фраза в 2018 г, означает, что еда настолько вкусная, что дети будут хотеть есть ее до слез, когда почувствуют ее запах.)

С соленой хрустящей курицей можно обращаться еще проще. Обваляйте маринованную курицу в муке, добавив немного перца. Вам даже не понадобятся панировочные сухари.

Далее – грибы вешенки в кляре. Си Нансин нарезал грибы на полоски толщиной в палец. Они сильно уменьшатся при жарке в масле, поэтому их нужно разрезать на более крупные куски. Вешенки не маринуются, поэтому внешнее покрытие должно быть приправлено большим количеством специй для вкуса. В кукурузный крахмал добавили перец, молотую паприку и соль по вкусу, а также хорошо взбитое яйцо. Если яиц недостаточно, чтобы превратить муку в пасту, нужно добавить еще немного воды, чтобы паста получилась не слишком вязкой.

Нарезанные вешенки бросили в кляр и хорошо перемешали, пока они не покрылись желтоватой смесью с налетом перчинок, и отложили в сторону.

Си Нансин достал большую сковороду и включил плиту, чтобы разогреть масло. Он даже нашел время, чтобы сфотографировать сковороду и отправить господину Чжу Ю:

«Угадайте, что сегодня готовится».

Ючи и Ша Я всегда донимали его вопросами о том, что сегодня на ужин, но господин Чжу Ю никогда не спрашивал, так что Си Нансин сам хотел сказать ему.

Господин Чжу Ю ответил фотографией, на которой тощий, костлявый, злобный призрак завывал, придавленный в луже горячего масла огромными вилами. Казалось, просто глядя на неподвижную картинку, можно услышать его стенания.

Господин Чжу Ю написал:

«Что-то жареное в масле? Какое совпадение, в подземном мире тоже есть подобное наказание».

Си Нансин: «...»

Свинина, курица и грибы ни в чем не виноваты.

Он посмотрел на свою сковороду с горячим маслом. Сначала он считал, что жарить еду во фритюре дорого, но по сравнению с лужей горячего масла, которую он только что видел, это внезапно показалось не таким уж и расточительным.

Убедившись, что масло раскалилось до нужной температуры, Си Нансин положил телефон и начал бросать ингредиенты в сковороду, обжаривая их партиями. Первая обжарка занимает немного больше времени, так как продукты должны приготовиться внутри. В зависимости от ингредиентов время жарки варьируется от 6 до 10 минут.

Каждую партию Си Нансин выкладывал на впитывающую масло бумагу, чтобы они слегка подсохли. Затем с помощью ложки он удалял со сковороды плавающую пену. Это необходимо для того, чтобы предотвратить появление прогорклого запаха.

В это время аромат жарящегося во фритюре мяса уже распространился вокруг. Ша Я, которая наблюдала за эстрадным шоу на улице, неудержимо подплыла к двери кухни, постоянно поводя носом:

- Так вкусно пахнет...

- Маленький босс, это правда, что можно выбрать только две порции закусок? А нельзя ли взять ассорти из четырех видов? Я хочу попробовать каждую из них! – спросила она, остановившись в дверном проеме.

Си Нансин улыбнулся:

- Они не могут, но ты можешь. Сегодня ты делаешь мне одолжение, поэтому можешь есть

закуски без ограничений.

- Спасибо, маленький босс! Живи долго и процветай, маленький босс!

Это стало почти мантрой для Ша Я. Си Нансин подумал, что это звучит благоприятно и поэтому оставил ее в покое.

Несмотря на то, что слюна Ша Я была готова вот-вот упасть на ноги, обжаривание закусок еще не закончилось.

Си Нансин прибавил жару и подождал, пока температура сковороды поднимется. Повторная обжарка проводится для того, чтобы придать фритюру красивый золотисто-коричневый цвет снаружи. Для этого этапа не требуется много времени, просто быстро пропустить продукты через горячую сковороду. Это не только придаст идеальный золотистый цвет, но и повысит аппетит, а также даст хорошую хрустящую корочку.

Когда обжаренные закуски выкладывали на небольшую тарелку, выстеленную впитывающей бумагой, они издавали легкий глухой стук.

Ша Я повернула голову, чтобы посмотреть на постепенно заходящее солнце, и благоговейно сложила руки:

- Аполлон, Цзиньву, Сихэ\*, Владыка Солнца, сегодня ты достаточно долго сиял. Пожалуйста, спускайся, пора открывать закусочную.

(ПП: Цзиньву – трехлапый ворон в мифах Азии и Северной Африки, символ солнца, Сихэ – имя матери бога солнца в китайской мифологии)

Си Нансин прислушивался к ее надуманной молитве и с улыбкой покачал головой. Он понес маленькие тарелки с жареной едой в сторону главного зала, одновременно объясняя Ша Я, что ей нужно будет делать потом.

- Угу! Угу! – кивала Ша Я, прислушиваясь.

Си Нансин указал на меню и спросил:

- Что ты хочешь в качестве основного блюда?

- Рисовую лапшу с помидорами! – Ша Я уже давно пускала слюни, разглядывая меню. Она радостно обернулась, - Значит, я буду первой, кому ты приготовишь?

- То, что ты ешь сегодня, - это еда для персонала, - Си Нансин достал жетон, вытянул палец и нажал на него, - Я должен попросить тебя помочь через некоторое время и не могу позволить

тебе принимать заказы, одновременно держа в руках свою чашку. Сначала я приготовлю для тебя. Что касается жареных закусок на столе, можешь выбрать то, что хочешь съесть.

Ша Я развернулась к столу. Си Нансин только что расставил жареные блюда, и в ряд выстроились десятки маленьких тарелок. Под светом лампы они выглядели очень внушительно. Глядя на них, Ша Я не могла смириться с тем, чтобы забрать одну тарелку и нарушить аккуратный строй.

Но аромат жареной пищи не стоит недооценивать. Запах масла и мяса, смешанных вместе, пробуждают у людей желание тепла. Ша Я почти могла себе представить хруст, с которым еда попадает ей в рот. Не говоря уже о кетчупе, чили, перце, соли и перце на гарнир, один только яркий цвет закусок пробуждал аппетит.

Ша Я задрожала, когда протянула свою грешную маленькую руку, взяла тарелку с жареными вешенками и посыпала их пудрой из кисло-сладкой сливы.

Грибы, обжаренные во фритюре, были горячими и хрустящими снаружи, а внутри оставались сочными и нежными, с характерной свежестью гриба, сдобренной кисло-сладким вкусом сливового порошка, который вызывал легкое покалывание на языке. Невозможно было удержаться, чтобы не откусить один кусочек за другим.

Ша Я в блаженстве закрыла глаза, не переставая хрустеть, отчего ее речь стала невнятной:

- Неужели нет ограничений, маленький босс? А если я одна съем все это?

Си Нансин усмехнулся:

- Я много чего приготовил, просто я боюсь, что если я пожарю слишком много сразу, то они остынут и будут невкусными. Когда это все закончится, я пожарю еще. Если у тебя действительно такой же аппетит, как у господина Чжу Ю, я выражу тебе свое восхищение.

Как бы ни хотелось Ша Я съесть весь стол, у нее не было таких способностей.

Си Нансин вскипятил воду, положил порцию рисовой лапши в дуршлаг и повесил на край длинной трубки. Затем он взял чашку, зачерпнул ложку густого томатного соуса, который уже был приготовлен, и повысил голос, чтобы спросить:

- Ты хочешь зеленый лук и кориандр? Дробленый арахис?

Ша Я перешла на тарелку с соленой курицей и ответила с набитым ртом:

- Никакого лука и кинзы. Больше арахиса!

- Хорошо, - Си Нансин согласился. Когда рисовая лапша была почти готова, он положил в дуршлаг свежий мелкий бок-чой и ошпарил. Затем он влил горячий чистый белый бульон в концентрированный томатный соус, приготовленный из очищенных помидоров. По мере

нагревания и небольшого перемешивания красный томатный соус сделал чистый белый бульон оранжево-красным. Это была порция кисло-сладкого томатного супа.

Си Нансин зачерпнул рисовую лапшу, приготовленную до нужной консистенции, и переложил в чашку с супом, посыпал симпатичным красным арахисом и быстрая и простая рисовая лапша с помидорами была готова.

Си Нансин уже собирался подать его ей, когда Ша Я крикнула:

- Предоставь это мне! Я сама возьму! Осторожно, горячо!

Она в мгновение ока скрылась на кухне и взяла свою чашку с ярко окрашенной томатной рисовой лапшой. Когда она проходила мимо стола восьми бессмертных в главной комнате, она также взяла с собой тарелку с куриными отбивными.

Ша Я с упоением вдыхала аромат томатной рисовой лапши. Домашний бульон и томатный соус были еще более мягкими и ароматными, чем приправа быстрого приготовления. Даже несмотря на то, что она только что плотно поела, стоявшая перед ней дымящаяся чашка рисовой лапши с помидорами была слишком хороша, чтобы от нее отказаться.

С ложкой в одной руке и палочками для еды в другой, она намотала рисовую лапшу, зачерпнула ложку томатного супа и отправила в рот. Кисло-сладкий, свежий и терпкий томатный соус получился насыщенным и ароматным, а свежий и ароматный бульон не давал рисовой лапше быть слишком сладкой. Ша Я проглотила полный рот рисовой лапши и выдохнула горячий воздух.

Счастливо прищурившись, она подумала, стоит ли ей умолять господина Чжу Ю или просто попросить маленького босса остаться работать здесь на постоянной основе?

\*Рисовая лапша с помидорами ☐☐ ☐☐

<http://bllate.org/book/13606/1206544>