

Чуйфанг уже разрезал курицу на куски. Как и ожидалось от духа меча, его навыки обращения с ножом были божественны. Даже если он не использовал свой собственный меч, он все равно нарезал курицу на умеренные по размеру и ровные кусочки.

Название «Курица Санбэйцзи» (три чашки соуса для курицы) происходит от трех чашек самых необходимых ингредиентов - одной чашки кунжутного масла, одной чашки рисового вина и одной чашки соевого соуса. Конечно, имеется в виду не полная чашка. Слово «чашка» - это расплывчатый термин, ничем не отличающийся от определения «по вкусу» в рецепте.

Для начала в сковороду наливают кунжутное масло, куда погружают нарезанные куриные бедра кожей вниз. Курица обжаривается до золотистой корочки, чтобы удалить лишний жир. Когда кусочки станут достаточно хрустящими, их следует перевернуть и готовить с другой стороны. Затем добавляют нарезанный имбирь.

Для приготовления курицы Санбэйцзи требуется больше имбиря, чем для обычного блюда.

Кусочки имбиря выложили на дно сковороды и обжарили вместе с курицей. Когда курица была наполовину готова, Си Нансин снял ее со сковороды и передал профессиональному специалисту по нарезке в закуской Подземного мира - Чуйфангу. Тот скорчил вонючее лицо, но быстро справился с работой, разрезав крупные куски на более мелкие.

На этот раз он очевидно почувствовал разницу, когда сделал разрез. Сырая курица была скользкой на ощупь, но обжаренная курица была золотистой и хрустящей снаружи, и аппетитно хрустела под ножом. Даже дух меча, который никогда не попадался в ловушку своего аппетита, не смог удержаться и сглотнул.

В сковороду, где обжаривался имбирь, положили чеснок, очищенный самим господином Чжу Ю. Чеснок в курицу Санбэйцзи лучше класть целыми дольками, так аромат будет более насыщенным. Посмотрев на количество масла, оставшегося на дне сковороды, Си Нансин не стал больше добавлять жира и выложил каменный сахар. Как только сахар растаял, воздух наполнился ароматом карамели. В этот момент в сковороду возвращается курица и слегка обжаривается. Затем нужно разбавить соус рисовым вином и довести все до кипения на сильном огне.

Когда кипящее вино почти выпарилось, Си Нансин добавил соевый соус и подождал, пока кусочки курицы пропитаются вкусом и цветом. Дождавшись, когда курица стала равномерного золотисто-коричневого цвета, он всыпал в сковороду базилик.

Оставшееся кунжутное масло вылили на дно формы для запекания, посыпали слоем базилика и переложили в нее курицу, после чего тушили на медленном огне до готовности.

Даже несмотря на то, что Си Нансин уже закрыл крышку, характерный аромат курицы уже стоял по всей кухне. Ли Мяо сидел на корточках в дверном проеме и принюхивался. При этом он дергал дверь кухни и бормотал:

- Эта курица так вкусно пахнет. Если я не принесу ее предку, она определенно скажет, что у меня нет совести. Но она еще даже не вернула тот ланчбокс....

Си Нансин посмотрел на него:

- Так не пойдет. Давая тебе ланч-боксы, я многое теряю. Мне придется подумать о развитии услуги «на вынос».

Ли Мяо поднял руки в знак поддержки:

- Да, да! С этого момента ты можешь переименовать эту закусную Подземного мира в «Закусочную Трех Царств»...

Господин Чжу Ю пристально взглянул на него:

- Почему ты хочешь изменить название?

Ли Мяо немедленно сжал шею:

- Никаких изменений, никаких изменений. Маленький босс должен принадлежать вашему подземному миру!

Чуйфанг усмехнулся:

- Трус.

Ли Мяо не хотел показывать слабость:

- Это называется быть мудрым, сообразуя свои действия со временем. Я не хочу грызть сырой чеснок в отличие от некоторых!

Он перевел сияющий взгляд на Си Нансина:

- Но в блюдах, приготовленных маленьким боссом, даже чеснок и имбирь восхитительны!

Чуйфанг уже давно не выходил в мир и никогда раньше не видел такого льстеца. Скорчив недовольную физиономию, он собирался выйти с мечом и порассуждать с ним, но Си Нансин откуда-то достал огромную медную ложку и постучал по плите:

- Следующий этап – техническая работа. Не беспокойте меня.

Лис немедленно закрыл рот, а Чуйфанга остановил жест господина Чжу Ю.

Си Нансин включил газовую плиту и отодвинул сковороду, обнажив открытый огонь. Он поднес медную ложку к огню и медленно нагрел ее, а затем окунул в масло.

После этих манипуляций Си Нансин взял миску со взбитой яичной смесью, зачерпнул маленькой ложкой небольшое количество и налил ее в медную ложку. Напрягая запястье, он медленно и равномерно поворачивал ложку, чтобы яичная смесь распределялась по форме.

Яичная смесь быстро затвердела на горячей медной ложке. Си Нансин несколько раз встряхнул ее, после чего образовалась круглая, нежная желтая яичная лепешка.

Пока яичная лепешка полностью не застыла, Си Нансин подхватил палочками немного мясной начинки и выложил ее в центр. Затем он осторожно подцепил палочками одну сторону яичной лепешки, сложил пополам, обернув вокруг начинки и слегка прижал края для уплотнения. В результате получился нежный яичный пельмень.

Преуспев один раз, Си Нансин поднял голову со вздохом облегчения. Только тогда он осознал, что люди, уставившиеся на него, не смеют вымолвить ни слова.

Си Нансин улыбнулся и положил первый пельмень на тарелку. Конечно, мясо внутри пельменя еще сырое, позже их нужно будет приготовить в пароварке.

Когда он сделал вторую яичную лепешку, он намеренно ковырнул ее:

- Ну, форма не очень красивая. Как насчет того, чтобы отдать ее господину Чжу Ю?

Господин Чжу Ю поднял глаза, чтобы посмотреть на него, как будто понял его намеренную уловку. Но он был очень сговорчивым, поэтому взял его за руку и съел бедную яичную лепешку, которую Си Нансин назвал «не очень красивой».

Лис чуть не плакал:

- Господин Чжу Ю, как на вкус?

Господин Чжу Ю наморщил лоб и не придумал, как это лучше описать.

Си Нансин потрянул рукой:

- О, эта лепешка тоже не очень хороша.

Ли Мяо все понял, поэтому он сразу же встал и жестом показал:

- Я съем ее, я съем ее!

Поначалу Чуйфанг все еще сдерживался, он считал ниже своего достоинства драться из-за еды. Но когда он увидел, что лиса вырвалась вперед, он выразил свое недовольство:

- Почему ты должен быть первым?

Си Нансин смутился:

- Эй...

- Не шумите, - господин Чжу Ю взял палочки из рук Си Нансина и разделил яичную лепешку на две половины. Неизвестно, что он сделал дальше, но две половинки яичного омлета полетели к их ртам.

- Оо! - Ли Мяо вскочил и подпрыгнул, поймав половину омлета прямо в рот.

- Хмф! - Чуйфанг не остался в стороне. Он схватил кухонный нож со стойки, слегка взмахнул им и половина омлета закрутилась и взлетела в воздух. Он запрокинул голову и проглотил ее одним махом.

Си Нансин не удержался и зааплодировал им:

- Хорошо! Я не ожидал, что приготовление ячных пельменей для вас будет сопровождаться акробатикой. Это того стоило!

Ли Мяо прищурился, смакуя омлет, а Чуйфанг нахмурился и выглядел серьезным.

Си Нансин почувствовал себя так, словно он был молодым мастером, ожидающим комментариев судей, и не смог удержаться от смеха:

- Это просто ячный омлет. В этом нет ничего особенного.

- Это не то же самое, - Ли Мяо облизнулся, - Я всегда считал, что с таким трудом добытая еда особенно вкусна.

Это был редкий случай, когда Чуйфанг не пререкался с ним. Вместо этого он пристально смотрел на Си Нансина, который продолжал готовить ячные пельмени.

Следующие несколько ячных пельменей удались один за другим. Движения Си Нансина были плавными, как текущая вода, так что Чуйфанг не смог удержаться от настойчивых просьб.

- Не пора ли сломать одну?

Си Нансин:

- ... Разве ты не можешь надеяться на что-то лучшее? Ведь вкуснее было бы сделать яичные пельмени, а потом съесть их.

Ли Мяо беспомощно посмотрел на него:

- Сначала дай нам немного попробовать.

Господин Чжу Ю молча помогал Си Нансину разложить яичные пельмени по кругу в пароварке. Оценив ситуацию, он повернул голову и сказал:

- Яиц больше, чем мяса.

Это означало, что будут остатки.

Си Нансин хотел сказать, что остатки как раз подходят для яичного супа, но когда он посмотрел в глаза этих людей, он покачал головой. Ему пришлось сделать вид, что он испортил еще две яичных лепешки.

Пока яичные пельмени готовились на пару в пароварке, пришло время доставать курицу Санбэйцзи. Когда подняли крышку формы для запекания, оттуда вырвался горячий пар, окутывая всю кухню насыщенным ароматом. Это было похоже на теплые, ароматные объятия.

Лис с опьяненным видом вдохнул воздух, и выражение его лица было не далеко от выражения только что вознесшегося бессмертного.

Си Нансин поручил ему и другую работу - разделить кастрюлю с курицей на меньшие порции и поставить ее на стол с подогревом.

Ли Мяо держал палочки для еды и беспрестанно облизывался, считая вслух:

- Один кусочек имбиря, один зубчик чеснока, три кусочка курицы... Нет, двух кусочков будет достаточно...

Си Нансин не знал, смеяться ему или плакать:

- Это слишком мало. У нас приличная закубочная, а не обдираловка.

Ли Мяо это не убедило:

- Ты берешь всего лишь одну заслугу! Этого вполне достаточно, чтобы дать им перекусить. Ты уверен, что не хочешь подумать о повышении цены?

Если поднять цены на его продукцию, боюсь, что одинокие призраки не смогут позволить себе поесть. Си Нансин покачал головой:

- Мы закусочная. Как я могу необоснованно повышать цену? Кроме того, я получаю субсидию из подземного мира. Не могу же я воспользоваться преимуществами обоих миров.

Ли Мяо тут же последовал за ним с льстивой улыбкой:

- Справедливый и строгий! Конечно, только у такого человека, как ты, может быть столько заслуг!

Чуйфанг раздобыл где-то зубочистку и держал ее во рту, чтобы утолить голод. Он холодно фыркнул:

- Теперь я понимаю, почему ваше лисье племя всегда процветало. У тебя очень хорошо получается «угождать» людям.

Ли Мяо бросил на него взгляд:

- Что бы ты ни говорил, маленький дух меча, в этой жизни я узнал маленького босса до тебя. С точки зрения рейтинга, я должен быть старшим, а ты - младшим...

Господин Чжу Ю наморщил брови:

- Ерунда.

Ли Мяо сразу же согласился:

- Я шучу! Господин Чжу Ю - самый старший\*!

(ПП: □□ - это означает самый старший по возрасту, а также самый большой по размеру)

Си Нансин подумал о первоначальном теле господина Чжу Ю, которое закрывало небо, и кивнул в знак согласия.

- Господин Чжу Ю действительно самый большой.

Рука Ли Мяо задрожала от испуга:

- Ты даже об этом знаешь, маленький босс?

Си Нансин не сразу понял, о чем он говорит, и уже начал жарить шпинат. Прежде, чем он успел остановить его, господин Чжу Ю бросил на него странный взгляд.

- Я от природы большой.

С точки зрения накопленного Дао и размера исходного тела, он, конечно, намного крупнее этих двух парней.

Ли Мяо опустил голову, и его плечи дрожали от сдерживаемого смеха:

- Эй, эй, эй!

Не совсем понимая, в чем дело, господин Чжу Ю наморщил лоб и растерянно посмотрел на Си Нансина.

Си Нансин положил шпинат в сковородку, похлопал его по плечу и сказал:

- Не играйте с лисом. У него нездоровый ум.

Жареный шпинат с чесноком - отличный способ снять жирность и освежить вкус. Быстро обжарив его на открытом огне, Си Нансин выложил шпинат в миску и перемешал с заправкой.

Ли Мяо думал, что он только что разделил курицу Санбэйзин, а потому является ветераном в мире общепита, и имел наглость инструктировать господина Чжу Ю на стороне. Слушая их бессвязный бред, Си Нансин вскипятил отдельную кастрюлю кипятка. Титулованный дух меча теперь работал, не морщась, и охотно помогал ему рвать водоросли и раскладывать их в каждую чашку.

Яичную смесь влили в кипяток и помешали. Вскоре на поверхность всплыли причудливые формы яичных цветов. Приправив их солью и глутаматом натрия по вкусу, Си Нансин перелил горячий суп в миску с водорослями. Это классическое блюдо закусок, но благодаря достаточному количеству яиц и морской капусты он не кажется слишком уж легким.

Си Нансин не успел дать распоряжение, как Ли Мяо и Чуйфанг, препираясь друг с другом, уже вынесли чашки во двор.

Си Нансин пожал плечами и улыбнулся господину Чжу Ю:

- Мне кажется, что я нашел не телохранителя, а скорее помощника повара.

- Это хорошо, - господин Чжу Ю ловко поставил миску в посудомоечную машину, - У меня есть дела. Будут моменты, когда я не смогу прийти. Ты не должен слишком много работать.

Снаружи раздался истошный крик Ша Я:

- Маленький босс. Можно сначала дать поесть персоналу? Когда закусочная откроется, я помогу тебе!

Она уже давно жаловалась на то, что ее исключили из группы кухонных помощников из-за отсутствия физического тела. Теперь она пузырилась от энергии, ожидая трапезы для персонала и открытия закусочной, чтобы показать им, на что она способна как первый сотрудник!

Си Нансин прислонился к стене и улыбнулся:

- Я тоже думаю, что это хорошая идея.

Закусочная становилась все более и более приличной, а двор все более и более оживленным. Наверное, в мире нет более счастливого больного юноши, чем он.

\*Яичные пельмени □ □

\*Жареный водяной шпинат □□□□

\*Яичный суп с водорослями