

— Так, вы вдвоем посмотрите, сколько людей нужно нанять, и если эта пара отца и сына вам подходит, оставьте их, пусть едят вместе с вами. Что касается сборщиков диких трав, ограничений нет, они нужны каждый день. Ммм... завтра уже можно начинать отправлять, — Сюань Мучжи немного подумал и добавил. — Если отец и сын останутся, плата будет по 10 серебряных монет в месяц.

Братец Син был вне себя от радости.

— Спасибо, хозяин!

Сейчас в лавке продавалось около 100 порций горячего супа в день, каждая стоила 5 медяков, то есть 100 порций — это 500 медяков. Сюань Мучжи уже подсчитал, что себестоимость одной порции — всего лишь чуть больше двух медяков, включая кусочки мяса и мучную болтушку.

Получалось, что с каждой порции супа можно заработать как минимум два медяка, а за 200 порций в день — 400 медяков, что за месяц составляло 120 серебряных монет. Даже после выплаты зарплат прибыль оставалась неплохой.

Однако, несмотря на то что вкус супа хвалили соседи и мелкие торговцы, семья Сюань Мучжи не могла к нему привыкнуть, считая, что в нем ощущается легкий привкус рыбы.

Сюань Мучжи уже планировал изменить рецепт.

Приготовление супа было простым: мясной бульон, мучная болтушка и дешевые овощи.

Главное — это мясной вкус и теплота.

На самом деле, Сюань Мучжи считал, что этот суп очень похож на суп с клецками, но вкус у него был немного хуже.

На острове Берман самой дешевой была рыба, даже жители Северного района могли позволить себе купить маленькую рыбу, если большая была слишком дорогой. Но мясо свиней, коров и овец стоило дороже, только курятина и яйца были относительно доступны.

Сюань Мучжи планировал изменить основу супа на два варианта: один — вегетарианский, с основой из июньской хурмы, то есть томатов, с добавлением яичных хлопьев и овощей. Другой — на костном бульоне, с маленькими мясными шариками и овощами.

Это не только снизило бы себестоимость, но и улучшило бы вкус.

Да Ли и Братец Син, получив одобрение Сюань Мучжи, почувствовали облегчение. Сегодня отец и сын помогли им с работой, и если бы их не оставили, им было бы неловко. По дороге домой они уже решили, что каждый даст немного денег, чтобы компенсировать им сегодняшнюю работу.

Неожиданно ситуация изменилась, и Сюань Мучжи доверил им такое важное решение, а также назначил полную зарплату для этой пары.

Сюань Мучжи, увидев, что они собираются уходить, поспешно остановил их:

— Эй, не спешите уходить.

— Хозяин, есть работа? Скажите, мы сделаем.

— Нет работы, — Сюань Мучжи улыбнулся и разделил оставшиеся после вытапливания жира шкварки на две порции. — Хотите шкварки? В блюдах они очень вкусные!

Обрадованные, они смущенно взяли по порции. Шкварки были ценным продуктом, свиной жир использовался в каждом доме, он был жирным и вкусным, но мясо было дорогим. Поэтому чаще всего использовалось растительное масло.

Здесь семена рапса были крупными, и выход масла был высоким, но процесс его получения был старинным, с большим количеством дыма.

Да Ли и Братец Син ушли, держа в руках шкварки, а Сюань Мучжи перелил большую часть жира в банку, оставив его застывать. Остатки жира он использовал для жарки курицы, которую уже нарезал и бланшировал.

Сюань Мучжи решил приготовить традиционное блюдо — курицу в трех соусах. Вчера как раз закончилось брожение сладкого рисового вина, а также были свиной жир и соевый соус, так что все ингредиенты были в наличии.

Из целой курицы получилось блюдо в трех соусах, а также большая тарелка жареных овощей с шкварками.

Куры на острове Берман были вкусными и упругими, не такими, как выращенные на комбикорме. К тому же они были крупными, полувзрослые куры весили 5–6 цзиней, а взрослые легко достигали 10 цзиней, а некоторые могли весить и больше.

Несмотря на размер, мясо не было жестким, и из одной курицы получилась огромная кастрюля, с добавлением грибов, лука и имбиря, которая заняла две большие миски.

Готовая курица имела насыщенный красный цвет, восхитительный вкус с легкой сладостью, что делало ее настоящим шедевром.

Четыре человека взяли рис, и трое из них сразу же потянулись к курице, только Сюань Мучжи сначала взял овощи.

— Ешь больше мяса, ты уже кожа да кости, сам не видишь? — Су Ань, держа в палочках полную порцию курицы, переложил ее в миску Сюань Мучжи. — И риса так мало, как ты собираешься расти?

— Просто меня немного тошнит от запаха масла, — тихо сказал Сюань Мучжи.

Су Ань нахмурился.

— Это проблема. Даже если тошнит, нужно есть больше.

Сюань Мучжи кивнул и откусил кусочек курицы.

Нельзя не сказать, что кусок, который выбрал Су Ань, был идеальным — это было мясо с куриной ножки без костей. Оно было нежным, с солоновато-сладким вкусом, очень аппетитным.

Сюань Мучжи тоже нашел вкус отличным, а остальные трое и подавно, съев несколько больших кусков, даже мелкие хрящики разжевали и проглотили, и рис в мисках быстро исчезал.

Сюань Мучжи приготовил на ужин много риса, так как Дядя У сказал, что после начала культивации аппетит будет постепенно увеличиваться, так как тело начнет поглощать духовную энергию.

Обычная еда не содержала духовной энергии, и насытиться ей было сложно, поэтому увеличение аппетита было нормальным явлением. Обычно практикующие покупали пилюли сытости, чтобы не голодать, так как еда с духовной энергией была редкой. Кто бы стал использовать духовные травы для приготовления еды, когда их можно было использовать для алхимии?

Поэтому Сюань Мучжи, боясь, что Су Ань и младший брат останутся голодными, приготовил больше риса. Двести цзиней риса уже были высушены и готовы к помолу, так что еды хватало, и все могли наесться.

Вскоре трое съели по миске риса, и даже Сюань Сюань, немного подумав, наложил себе еще полмиски.

При приготовлении курицы в трех соусах Сюань Мучжи добавил сладкое рисовое вино вместе с зернами, оставив немного бульона. Вкусным было не только мясо, но и рис, пропитанный соусом.

После того как миска с курицей опустела, Су Ань и Дядя У смешали оставшийся бульон с рисом.

— Ешь овощи, — Сюань Мучжи положил Сюань Сюаню порцию овощей. — Мальчик съел целую миску риса, но ни разу не притронулся к овощам, только ел курицу.

Сюань Сюань неохотно попробовал овощи, но когда добрался до шкварок, его глаза загорелись.

— Братец, это совсем не противно!

— Разве я мог бы приготовить что-то невкусное для вас? — Сюань Мучжи рассмеялся.

Дядя У ел шкварки много раз, так как после переезда в Северный район он жил один и часто сам вытапливал свиной жир. Но его навыки были далеки от мастерства Сюань Мучжи, и вкус шкварок был не таким.

Попробовав жареные овощи с шкварками, он был поражен их насыщенным вкусом, без ощущения жирности. Шкварки и овощи сохраняли хрустящую текстуру снаружи и мягкую внутри. Просто добавив соевый соус, немного соли и чеснока, Сюань Мучжи достиг совершенства вкуса.

— Оказывается, шкварки могут быть такими вкусными. Теперь я понимаю, почему дети так радуются, когда родители покупают жирное мясо, — Дядя У, съев несколько порций, вздохнул. — У меня не получалось, они были слишком жирными, и блюда с ними были несъедобными.

— Вы просто не дожаривали их, когда весь жир вытапливался, они становились хрустящими и совсем не жирными, — Сюань Мучжи, закончив свою порцию, подошел к плите и принес миску с оставшимися шкварками. — Попробуйте, Дядя У.

Кусок жирного мяса, который купил Дядя У, был немаленьким, и помимо большого количества жира получилась целая миска шкварок. Часть он отдал Да Ли и Братцу Сину, часть использовал для жарки овощей, а осталось еще полмиски.

Дядя У взял кусочек и попробовал. Шкварки, не прошедшие жарку, были очень хрустящими, с мясным ароматом, но не такими, как само мясо.

Они были полностью из жира, легко крошились и таяли во рту, не оставляя после себя даже крошек.

— Вот это настоящие шкварки! Похоже, я раньше просто портил жирное мясо! — вздохнул Дядя У.

Сюань Сюань, закончив свою порцию риса, тоже взял шкварку.

— Тебе больше не надо, ты и так много съел, — Сюань Мучжи забрал шкварки. — Если так есть, можно быстро пресытиться, а потом ты вообще не захочешь их есть.

<http://bllate.org/book/16402/1486045>