

— Это просто, но разве там не слишком тесно? — спросил Дядя У.

Раньше в этой маленькой лавке продавали сто порций в день, и это было хорошо, но сейчас продают как минимум сто пятьдесят, и всё равно места не хватает. Клиенты не могут ждать на улице, и чтобы увеличить доход, нужно за фиксированное время накормить больше людей.

В один слой пароварки помещалось более двадцати баоцзы, а два слоя сразу давали пятьдесят баоцзы за раз.

Сюань Мучжи достал готовые баоцзы и положил их в чистую корзину, затем снова положил сырые баоцзы в пароварку, добавил ковш воды и снова разжёл огонь.

— Ешьте баоцзы, пока горячие! — Сюань Мучжи поставил корзину с баоцзами на маленький столик. — Да Ли, Братец Син, не стойте просто так.

— Хозяин, мы...

— Сегодня слушайте меня, ешьте здесь. Попробуйте, и если что-то непонятно, можете спросить. Через несколько дней у меня, возможно, не будет времени.

Сюань Мучжи нарочно сделал серьёзное лицо.

Услышав это, они подумали и сели.

Каждому по миске каши из зерна, на столе Сюань Мучжи использовал высушенную пенку с соевого молока, которую размягчил и смешал с сердцевинной капустой, сделав холодное блюдо. Просто добавил уксус, соль и посыпал сухим перцем, полив горячим маслом. Как только блюдо поставили на стол, оно источало пряный аромат, аппетитный и возбуждающий.

Глаза Дяди У загорелись, и он первым взял палочки и начал есть. Да Ли и Братец Син, однако, не привыкли к острому, и от пряного аромата морщились.

— Давайте, ешьте. Попробуйте с уксусом и перцем, это очень вкусно.

Не найдя маленьких тарелок для уксуса, Сюань Мучжи протянул две миски.

— Та лавка, где вы покупали посуду, может сделать на заказ?

— Хозяин, вам нужны тарелки особого размера?

— Да, вот такие маленькие, такие неглубокие...

Сюань Мучжи описал размер и глубину тарелок для уксуса.

— Таких тарелок я никогда не видел. Но хозяин той лавки, наверное, сможет сделать, у него хорошие руки.

— Хорошо, если сможет, закажите потом несколько.

Закончив с делами, все взялись за баоцзы.

Тесто баоцзы было мягким и воздушным, с ароматом свежего хлеба, белоснежным и очень аппетитным.

Только что из пароварки, они были ещё горячими. Братец Син осторожно откусил немного, и пар тут же вырвался из маленького отверстия. Ароматный, тёплый, с нежным сладковатым вкусом.

Да Ли был более резким, думая, что это похоже на булочки, он откусил и тут же вскрикнул от ожога. Увидев взгляд Сюань Мучжи, он смущённо улыбнулся.

— Ничего, ничего.

— Баоцзы только что из пароварки, они горячие, будь осторожен, Да Ли, — Сюань Сюань, едва кусая, предупредил.

Когда такой маленький ребёнок говорит есть медленнее, лицо Да Ли покраснело.

Это был первый раз, когда Сюань Мучжи использовал капусту для баоцзы. Раньше они ели баоцзы с дикими овощами, но с капустой — впервые.

Хотя капуста считалась дешёвым овощем, она всё же была дороже зерна. Использовать овощей больше, чем зерна, было неразумным решением для бедняков острова Берман.

Хотя капуста была нарезана и часть воды выжата, всё же осталось немного сока. Сок капусты смешался с мясом и приправами, и всё это оказалось запечатано в тесте. Под воздействием пара получился ароматный и вкусный результат, который нельзя было достичь при жарке. Это было особенностью блюд на пару.

Сюань Мучжи с удовольствием наслаждался этим вкусом. Этот сорт капусты был хорош, с большим количеством сока, быстро готовился и имел лёгкий сладковатый привкус. Такая капуста была бы отличной в супе с тофу, без лишних приправ, просто капуста и тофу, и уже было бы вкусно.

Су Ань и Дядя У переглянулись.

Сюань Мучжи не часто ел капусту и не понимал этого вкуса, считая, что многие блюда на острове Берман вкуснее, чем на Земле, и уже привык к этому.

Но Су Ань и Дядя У ели её раньше, и простая капуста никогда не была такой вкусной.

Оба невольно подумали о процессе роста этой капусты, которая быстро росла под воздействием духовной энергии. Не только вкус был потрясающим, но и содержащаяся в ней духовная энергия была удивительной.

Это... чем она отличалась от самых низших духовных трав!

Их глаза наполнились изумлением и радостью.

Способность Сюань Мучжи была просто невероятной, разве они теперь будут есть духовные травы каждый день?

Сюань Мучжи с удовольствием ел баоцзы, даже не подозревая об этом. Съев один, он тут же взял второй. Поев немного, он запил кашей, чувствуя, как жизнь прекрасна.

Да Ли и Братец Син были такими же. Баоцзы были настолько вкусными, а каша из зерна такой мягкой, что они думали съесть один-два, но сейчас... кто мог думать о таком, нужно было наесться!

Шесть человек легко справились с пятьюдесятью баоцзы, особенно учитывая их вкус. Перед тем как вторая партия баоцзы была готова, они съели все пятьдесят.

Да Ли съел девять, Братец Син — восемь, Дядя У и Су Ань и вовсе не отставали, словно соревнуясь, съели по одиннадцать. Даже Сюань Сюань съел пять.

Сюань Мучжи взял последний баоцзы с недоумением. Он думал, что ел быстро, но в корзине остался только один. В партии было пятьдесят баоцзы, каждый размером с кулак, неужели все ели так много?

К счастью, вторая партия скоро была готова, и ещё пятьдесят баоцзы принесли в комнату, чтобы все могли продолжать есть. У него самого уже не оставалось места.

В последней партии было всего несколько баоцзы, и осталось немного теста. Сюань Мучжи подумал и решил сделать несколько сладких треугольников.

Сладкие треугольники были его любимым лакомством после приготовления баоцзы. Сладкий коричневый сахар смешивался с тестом, затем лепился в треугольники. При готовке сахар внутри становился густым сиропом, который вытекал, если откусить. Есть их горячими было настоящим удовольствием.

Сюань Мучжи вспомнил, что все в доме любят сладкое, и решил сделать несколько маленьких порций.

После второй партии Сюань Сюань закончил есть и вышел посмотреть, как Сюань Мучжи делает сладкие треугольники.

— Братец, что это?

— Это называется сладкий треугольник, внутри сахар, очень вкусно, когда готовится.

Хотя Сюань Сюань только что поел, он уже слюнки пускал, быстро проглотив их.

— Маленький обжора! — Сюань Мучжи не мог сдержать смеха.

— Братец, они всё ещё едят баоцзы, давайте не будем им говорить!

Сюань Сюань шёпотом сказал, на лице его была хитрая улыбка.

— Маленький плут, — Сюань Мучжи не мог перестать смеяться. Су Ань и другие, возможно, не смогут съесть, но Сюань Сюань? Он просто хотел попробовать, но не сможет! Посмотрим, как он потом плачет.

Да Ли и Братец Син, хотя и могли много есть, но всё же были обычными людьми, и после второй партии съели всего пару штук. Дядя У и Су Ань не сбавили темп, съедая с той же скоростью, что и в первой партии.

Когда Да Ли и Братец Син ушли, третья партия была готова, и несколько маленьких сладких треугольников привлекли внимание.

— Мучжи, что это? — Дядя У указал на треугольники. — Это тоже баоцзы?

— Можно сказать, что да, но это сладкие баоцзы.

— Сладкие баоцзы? Значит, это десерт?

— Примерно, — Сюань Мучжи улыбнулся. Если бы он раньше вспомнил о сладких треугольниках, они были бы проще, чем пирожное из зелёных бобов.

Сладких треугольников было пять или шесть, каждый мог съесть один, и ещё оставалось.

Сюань Сюань, как и предполагал Сюань Мучжи, уже чуть не плакал. Дядя У и Су Ань не только не наелись, но и с аппетитом взяли по одному, и, следуя совету Сюань Мучжи, осторожно начали есть.

Внутри был полужастывший коричневый сахар, который ближе к тесту образовал густой слой сиропа, а остальное медленно вытекало.

<http://bllate.org/book/16402/1486122>