

Су Дун с подозрительным и укоризненным взглядом окинул Ду Цинчэня:

— Он так занят, почему бы тебе не помочь ему немного? Сходи на кухню, помоги ему, и он сможет отдохнуть. А заодно ты сможешь приготовить себе еду. Таким образом, ты сможешь потом поменяться с Фугуем, и вы оба сможете отдохнуть и поесть.

— Э-э... — Ду Цинчэнь, попавший в собственную ловушку, смущенно потер нос. — На самом деле, он, кажется, не так уж и занят. Справляется. Все в порядке, не беспокойся.

— Ты снова меня обманываешь, — Су Дун уже привык к этому.

— Нет же! Он действительно занят! Посмотри, сколько здесь гостей! — Ду Цинчэнь указал на зал.

Су Дун огляделся вокруг — действительно, все столики были заняты. Более того, когда он заходил, он видел, что за пределами ресторана тоже ждали гости.

Су Дун с удивлением спросил:

— Да! Здесь действительно много людей. Но разве раньше ресторан семьи Чэнь не был здесь? Говорили, что они все время терпят убытки.

Ду Цинчэнь самодовольно улыбнулся:

— Это потому что я переманил клиентов из частной школы. Конечно, они начали терпеть убытки. Но сейчас, хотя еда для школы по-прежнему поставляется из маленькой закусочной, в нашем ресторане я предлагаю новые блюда. Поэтому, даже если у нас нет клиентов из школы, люди все равно приходят попробовать что-то новое.

Ресторан семьи Чэнь был хорошо обустроен, кухня была расширена, и все кухонные принадлежности были на месте. Даже печь была. Но, к сожалению, главный повар семьи Чэнь был посредственным, и без клиентов из школы, в таком маленьком городке, ресторан семьи Чэнь не мог не терпеть убытков.

Но с ним все было иначе. Хотя он и Ду Фугуй были обычными поварами, их блюда были новыми и интересными. И если их кулинарные навыки были не на высоте, то они компенсировали это приправами. Даже если их навыки нарезки и приготовления были не идеальны, Ду Цинчэнь создал множество приправ. Например, он смолот сычуаньский перец в порошок, и большинство блюд можно было посыпать им, чтобы добавить вкуса. На кухне всегда был бульон, который использовался для усиления вкуса. В древности не было таких вещей, как глутамат натрия, поэтому бульон был единственным способом придать блюдам насыщенный вкус. Разница между блюдами с бульоном и без него была огромной.

Плюс множество других хитростей, которые он использовал, чтобы сделать еду вкусной. Хотя их блюда не могли сравниться с блюдами настоящих мастеров кулинарии, они превосходили большинство поваров, и поэтому их ресторан всегда был полон посетителей, а бизнес процветал.

— Кстати, вечером поедим хого! — с улыбкой предложил Ду Цинчэнь. — Я приготовил немного соуса, попробуешь что-то новенькое.

К сожалению, здесь редко выращивали кунжут, поэтому он не смог найти достаточно кунжута, чтобы сделать кунжутную пасту. Вместо этого он приготовил арахисовую пасту и смешал ее с

сычуаньским перцем и другими приправами. Он потратил полдня, чтобы найти подходящий баланс, и, наконец, создал арахисовый соус, который можно было использовать для хого. Вечером они смогли попробовать его.

Су Дун не знал, что такое хого, но Ду Цинчэнь всегда придумывал новые блюда, поэтому он не стал задавать лишних вопросов и просто с улыбкой кивнул:

— Хорошо!

Вечером, когда ресторан наконец закрылся — ведь гостей было слишком много, и их всех нужно было обслужить, — все сотрудники разошлись по домам отдыхать. Как только двери ресторана закрылись, внутри остались только Ду Цинчэнь и Су Дун.

Ду Цинчэнь пошел в свою комнату, взял приготовленную арахисовую пасту и поставил ее на стол в зале:

— Я принесу котел, который только что заказал у кузнеца. Посмотри.

Су Дун встал и последовал за Ду Цинчэнем на кухню, где тот достал небольшой котел, размером с две-три большие пиалы. В центре котла была металлическая перегородка, разделяющая его на две части, а внизу находилась квадратная угольная жаровня. Выглядело это очень необычно.

Су Дун впервые видел котел с перегородкой в центре. Почему его нужно разделять на две части? — с любопытством осмотрел он котел, даже перевернул его, чтобы лучше рассмотреть.

Ду Цинчэнь с улыбкой посмотрел на него:

— Сейчас это не так уж полезно, но когда у нас будет заморский перец, ты поймешь. Сегодня мы будем есть грибной суп.

Хотя он назвал это грибным супом, на самом деле он налил в котел немного бульона, разбавил его водой и добавил грибы. Также он добавил немного желтого вина, которое часто использовалось на кухне для усиления вкуса.

После того как угли были разожжены, Ду Цинчэнь начал готовить овощи. Он взял все сезонные овощи, какие были на кухне, а также тофу и баранину. Ассортимент был довольно широким, но они ели немного, поэтому Ду Цинчэнь не стал готовить слишком много. Когда все было почти готово, он замесил тесто и нарезал лапшу, чтобы приготовить ее в конце. Он боялся, что Су Дун не привык к такой еде, поэтому решил, что лучше будет сварить ему лапшу в бульоне.

Снаружи котел уже закипел, и вода булькала. Ду Цинчэнь принес овощи и дал Су Дуну пару палочек:

— Давай, ешь. Просто опусти овощи в котел и потом обмакни в соус.

В деревнях люди обычно ели просто, и такие маленькие котлы не использовались. Все готовилось в больших котлах на печи, поэтому Су Дун впервые видел такой способ приготовления. Ему это показалось интересным, и он взял палочки, опустил овощи в котел и подождал, пока они сварятся. Ему казалось, что овощи еще не готовы, поэтому он подождал немного дольше.

Но вскоре он последовал примеру Ду Цинчэня, вытащил овощи, обмакнул их в арахисовый соус и положил в рот.

— Ммм, вкусно, — с набитым ртом сказал Су Дун.

Овощи сами по себе были обычными, но с соусом они стали очень вкусными. Арахисовая паста была нежной и ароматной, а с добавлением сычуаньского перца и чесночного пюре вкус стал насыщенным с легкой остротой. Это было действительно вкусно.

Ду Цинчэнь улыбнулся:

— Рад, что тебе понравилось. Вечером холодно, так что можно поесть такого. Давай, ешь больше, здесь еще мясо!

Он положил несколько кусочков нарезанной баранины в котел. К сожалению, он не мог нарезать баранину так тонко, как это делается в специальных машинах для хого. Как бы он ни старался, у него не получалось, поэтому он решил не мучиться и просто нарезал мясо потолще. Оно тоже подойдет.

Ду Цинчэнь подождал, пока баранина сварится, и положил ее Су Дуну, чтобы тот попробовал. Ведь хого без баранины — это просто рагу!

Су Дуну действительно понравилось, и Ду Цинчэнь с радостью улыбнулся, продолжая есть.

— Ты собираешься добавить это в меню и продавать? — спросил Су Дун.

— Пока не спешу. Это блюдо может занять у гостей много времени, а сейчас у нас и так много работы. К тому же, пока еще не холодно. Подожду, пока похолодает, закажу у кузнеца еще несколько котлов. Да и заморского перца у нас еще нет.

Хого без перца — это вообще не хого! Как можно продавать такое?!

Су Дун кивнул. Он понял только то, что их бизнес и так идет хорошо, и нет необходимости добавлять новые блюда. И правда, зачем? Если они добавят новое блюдо, их ресторан все равно не станет больше, и прибыль не увеличится. Лучше оставить эту идею на потом.

Су Дун снова положил кусочек баранины в рот и с удовольствием закрыл глаза.

Ду Цинчэнь с радостью наблюдал за ним. Ему нравилось кормить Су Дуна, и тот, будучи молодым, всего около двадцати лет, а также гермом, выглядел очень юношески. Наблюдая за тем, как Су Дун ест, Ду Цинчэнь чувствовал странное удовлетворение, как будто он заботился о ребенке.

Нет-нет! Это его жена! — мысленно поправил себя Ду Цинчэнь. Нельзя допускать таких мыслей.

— Кстати, Дун, сколько времени нужно, чтобы поросенок вырос и был готов к забою? — спросил Ду Цинчэнь, который никогда не занимался разведением свиней.

— Ммм, примерно полгода. А что? — с набитым ртом ответил Су Дун.

— А, ничего, просто думаю, когда смогу приготовить свинину хуншао.

Су Дун удивился:

— Ты действительно собираешься использовать его для готовки?!

— Конечно! — с хитрой улыбкой ответил Ду Цинчэнь. «Испугался? Я съем твоего поросенка! Посмотрим, будешь ли ты так много времени уделять ему, а не своему мужу».

Су Дун слегка нахмурился и неуверенно сказал:

— Если ты хочешь приготовить что-то, я завтра могу купить тебе свинину на рынке.

— Жалко поросенка? — с ухмылкой спросил Ду Цинчэнь.

Вот и все, он знал, что если так кормить поросенка, то в конце концов к нему привяжешься, и будет жалко его забить.

<http://bllate.org/book/16444/1491174>