

— Скоро, осталось всего несколько минут.

Гу Юй растерянно спросил:

— Что ты там разглядываешь? Сейчас и через несколько минут — какая разница?

— Конечно, есть, — посмотрел на него Гу Цзиньтан. — Только овощи, собранные в самый благоприятный час, гарантируют лучший вкус. Я уже рассчитал с помощью Юэлин и И-шу, что лучшее время для сбора урожая — за четверть часа до полудня!

Сказав это, его глаза загорелись ярким ожиданием.

Гу Юй был шокирован:

— То, что ты занимаешься даосской практикой — твое дело, но чтобы даже сбор урожая рассчитывать по пальцам? Ты совсем с ума сошел?

Он старался убедить его:

— Феодальные суеверия — это нехорошо! В эти десять минут разницы никакой!

Гу Цзиньтан с невозмутимым лицом закатал рукава:

— Подойди, я покажу тебе, что такое «сойти с ума».

— ! — Гу Юй замахал руками. — Давай поговорим спокойно, не надо драться! Имидж даосского ордена на тебе держится!

Гу Цзиньтан не собирался всерьез его ударить, увидев это, он опустил руку и с презрением произнес:

— Не стану опускаться до твоего уровня.

Гу Юй льстиво поддакивал:

— Да-да, вы правы во всем. Может, объясните мне, что это за... искусство «считать на пальцах»?

— Это просто немного более сложный алгоритм. С помощью Юэлин и Небесных стволов и земных ветвей я рассчитываю, в какое время сегодня температура и влажность наиболее благоприятны для сбора, — объяснил Гу Цзиньтан.

Не только Гу Юй, но и остальные были в полном недоумении, их лица исказились:

— Не понимаем...

Гу Цзиньтан цокнул языком:

— Если объяснять проще, с научной точки зрения, то за четверть часа до полудня солнце светит ярче всего. В это время шпинат поглощает свет, и в листьях достигается идеальный баланс влаги и энергии, что делает вкус наилучшим.

— Листья шпината мягкие, поэтому их нужно собирать только после того, как солнце высушит росу. Листья не должны быть мокрыми или грязными, иначе они быстро сгниют. Поэтому

выбор времени для сбора урожая в полдень — это не суеверие, а точный расчет, — спокойно закончил он.

Гу Юй и остальные слушали с открытым ртом, и он пробормотал:

— Оказывается, те, кто постигает Дао, — это мастера точных наук...

И даже в выращивании и сборе урожая столько мудрости. Похоже, я еще слишком молод.

Как бы то ни было, теория Гу Цзиньтана звучала очень убедительно, поэтому они действительно дождались нужного времени, чтобы начать сбор.

Гу Цзиньтан наблюдал за ними и давал указания:

— Собирайте шпинат, срезая у корня, не обрывайте стебли, иначе поврежденный шпинат потеряет влагу и быстро пожелтеет.

Все следовали его советам, действуя очень осторожно. В конце концов, это были овощи, выращенные лично младшим двоюродным братом, и если бы они их испортили, то могли бы остаться без ужина.

Ботва редьки — это молодые всходы, которые только начали прорасти. Поскольку их посеяли вразброс, после прорастания саженцы стали расти слишком густо, образуя зеленый ковер.

Чтобы дать будущей редьке достаточно места для роста, когда у саженцев появится четыре-пять листьев, нужно проредить их. Удаленные саженцы тоже идут в пищу: их листья очень нежные и имеют особый аромат ботвы редьки, который некоторым очень нравится.

Гу Цзиньтан выращивал белую редьку, и только что проросшие листья и стебли были прозрачно-зелеными, хрупкими, словно могли сломаться от одного прикосновения — можно было представить себе, насколько они нежные на вкус.

Благодаря усилиям всех, через некоторое время корзина наполнилась.

Проходя мимо колодца, Гу Цзиньтан заметил, что вокруг него начали прорасти молодые побеги дерезы, и сорвал несколько горстей. Молодые побеги дерезы — частое блюдо весной, слегка горьковатое, помогающее очистить организм от жара.

Имея три свежих ингредиента, Гу Цзиньтан отправился на кухню и приготовил лапшу со шпинатом, острую закуску из ботвы редьки, побеги дерезы с маслом и солью, а также суп с побегами дерезы и рисовой лапшой. Порций хватило на несколько человек.

Пока Гу Цзиньтан готовил, кухарка помогала ему, и на кухне витал теплый аромат еды, который был невероятно аппетитным.

Служанки, проходившие по коридору, не могли удержаться и заглядывали внутрь, интересуясь, что же там готовят. Этот аромат был совсем не похож на привычный тяжелый запах курицы, утки или рыбы, он был легким и естественным, напоминая о весне и вызывая сильное желание попробовать сезонное блюдо.

Увидев, что готовит сам младший сын, все были удивлены: неужели он научился готовить?

На кухне и вокруг неё царил оживленная атмосфера, как в праздник, и даже управляющий не удержался и заглянул.

...

— Эх, я дурак, не стоило идти с Янь Ци пробовать рестораны. Какие рестораны? Где найдешь заведение лучше, чем у младшего двоюродного брата! — пожаловался один из кузенов.

— Точно, у меня теперь воспаление, во рту огромный пузырь, так больно, — другой жалобно прикрыл рот, выглядя вялым. — Appetit совсем пропал.

Гу Юй злорадно усмехнулся:

— Сам виноват, пусть сначала не смотрел свысока на нас. Нет аппетита — значит, меньше будешь у меня отнимать.

— Я просто так сказал, просто в одном блюде было столько перца и лимона, а рисовая лапша горячая, похоже, мне придется есть только лапшу. Как грустно.

Гу Цзюньци, проходя мимо, бросил на них взгляд:

— Вместо того чтобы болтать, лучше помогите накрыть на стол.

Хотя слуги могли бы это сделать, но раз уж младший двоюродный брат сам готовил, они тоже должны были что-то сделать, а не просто сидеть и ждать еды.

Нужно признать, что кузены из семьи Гу достигли высшего уровня в умении читать обстановку.

Только что поставив блюда на стол, они с нетерпением ждали, когда придет Гу Цзиньтан, чтобы начать есть, но неожиданно появился незваный гость.

Чжоу Сичжоу окинул всех присутствующих взглядом и поднял бровь:

— Что, мне не рады?

— Нет-нет-нет!

Они заметали головами, как гремелки.

Чжоу Сичжоу удовлетворенно хмыкнул:

— Ладно, садитесь.

Сказав это, он сам уселся на почетное место, восседая словно хозяин.

Повернувшись, он столкнулся взглядом с входящим Гу Цзиньтаном, который нес большую кастрюлю супа и спокойно вошел, несколько раз посмотрев на него.

Чжоу Сичжоу слегка разозлился и сердито произнес:

— На что уставился? Почему они могут быть здесь, а я нет? Хм, не забывай, что я тоже помогал с твоим огородом.

Это был его способ найти оправдание для того, чтобы поесть. Хотя дядя был вспыльчивым, он, как ни странно, очень дорожил своим лицом.

Гу Цзиньтан поставил кастрюлю с супом в центр стола и спокойно заметил:

— О, дело не в этом.

Чжоу Сичжоу:

— Хм?

Гу Цзиньтан посмотрел на него и спросил:

— Вам не кажется, что перед вами слишком пусто? Может, всё-таки взять тарелку? Есть руками, видимо, слишком дико...

— ...

Чжоу Сичжоу, хмурясь, встал и, бормоча проклятия, пошел на кухню за тарелкой и палочками.

Все, кто наблюдал эту сцену, были почти в ужасе.

Боже мой, младший двоюродный брат так неуважительно обошелся с дядей, а тот действительно сам пошел за тарелкой?!

Это можно считать современной версией «прогибаться ради еды»... и для дяди это вполне подходит.

Незаметно вера в то, что младшего двоюродного брата лучше не злить, укрепилась в сердцах всех членов семьи Гу.

Авторское примечание:

Спасибо за «мину» ангелочку: Ло У — 1 шт.;

Спасибо, что любите, особых талантов нет, так что покажу вам поцелуй щупальцем осьминога - О- -3-

За обеденным столом, кроме нескольких старших братьев, которые отсутствовали, собрались все остальные.

Блюд было немного, но порции большие, и каждый мог взять себе то, что хотел: любители лапши накладывали лапшу, любители рисовой — рисовую лапшу. Для них такой подход к еде был в новинку.

Конечно, первым начал есть дядя.

Наблюдая, как он накладывает себе по тарелке каждого блюда, остальные заволновались, боясь, что им ничего не достанется. Но Чжоу Сичжоу был доволен собой и ничуть не стеснялся своего поведения за столом.

Лапша со шпинатом была освежающей, прозрачный бульон источал насыщенный аромат, а в миске лежали ярко-зеленые листья шпината, которые выглядели очень аппетитно, словно один глоток супа согреет до самого желудка.

Лапша была мягкой, но упругой, во рту чувствовался особый аромат шпината, а также легкая сладость. Когда брали шпинат и отправляли его в рот, нежные листья, наполненные соком,

хрустели на зубах, и сладость расцветала на кончике языка.

Гу Юй, наложив себе небольшую миску лапши, попробовал первый кусок, и его глаза сразу загорелись. Он с аппетитом ел лапшу и пил суп.

Если казалось, что блюдо слишком пресное, то острая закуска из ботвы редьки была идеальным дополнением.

Промытая ботва редьки была ярко-зеленой, смешанной с крошками красного перца чили и чеснока, и их острый аромат заставлял слюну выделяться с новой силой.

<http://bllate.org/book/16810/1564658>