

Глава 6. Лепешки с китайским луком

—

Гу Танцзинь крепко держал Цзи Жунся за руку, мысленно отсчитывая время.

И как раз в тот миг, когда полчаса были на исходе, у самой их постели из ниоткуда внезапно появились три охапки свежего, сочного, изумрудного китайского лука!

Гу Танцзинь хоть и готовил себя к этому разумом, все равно не смог сдержать легкого удивления.

И впрямь поистине божественное мастерство.

Не успел он перевести дух, как у самого изголовья, на кушетке возле подушки Ся-гэра, возник большой кулек с фруктовыми леденцами!

Гу Танцзинь даже дышать стал через раз. Он с легким волнением посмотрел на фулана, у которого все еще были плотно сомкнуты веки.

Вдруг Цзи Жунся резко распахнул глаза.

Он одним махом перевернулся, сел на постели и, полный неумной силы, зашептал:

— Ну как? Пока я спал, мое тело здесь не пропадало?

— Нет, — с улыбкой ответил Гу Танцзинь. — Ты смиренно лежал на месте, плоть твоя никуда не исчезала.

— Вот и ладно! Тот мелкий дух мне так и говорил: мол, внутрь только душа моя вхожа, полчаса побудет — и назад. Сегодня я китайский лук рубил. Кто бы мог подумать, что в поварском деле даже вокруг простой нарезки зелени столько премудростей водится... — Цзи Жунся с великим азартом принялся во всех подробностях выкладывать мужу, чем занимался этой ночью.

— Эти пучки лука — моя награда за выполненное поручение. А леденцы — это он мне должок за прошлый раз отдал, компенсацию. Я погляжу, этот дух горазд дела крутить в обход своих хозяев, но сильно наседавать на него тоже не стоит, так что подобные дары, думаю, нам лишь в эти две первые поры и достанутся.

— Двух раз и так с избытком, не стоит припирять его к стене слишком сурово, — умиленный его бойким видом, отозвался Гу Танцзинь, едва сдерживая смех.

— Вот-вот, и я о том же! Хоть мне этот малый и не по душе, но ремеслу-то он меня учит на совесть, так что слишком наседавать на него мне тоже не с руки. Двух раз с нас и хватит, — принявшись за первое задание, Цзи Жунся самолично убедился, что у Системы Бога Кулинарии и впрямь водятся истинные поварские знания.

— Да, я думаю так же, — кивнул Гу Танцзинь. Намерения этого кулинарного духа были сокрыты от простых смертных, и раз уж сейчас он сам искал союза с Ся-гэром, тот вполне мог ставить свои условия, но перегибать палку и впрямь не следовало.

— Постой, ты только что упомянул, будто этот дух наказывал не бояться каких-то «чужеродных организмов» и «вредных микробов»? — вдруг вспомнил Гу Танцзинь.

— Да, было такое. Только я сам толком не понял, что это за чудные слова. Должно быть, это на их поварском языке означает, что припасы можно безбоязненно пускать в еду и в обиход, — Цзи Жунся чуть склонил голову набок, размышляя вслух.

— Думаю, так оно и есть. Когда в следующий раз станешь брать задания, спроси-ка его, нельзя ли в награду выхлопотать такие ингредиенты, которые можно было бы самим в землю посадить и в огороде вырастить, — ласково подсказал Гу Танцзинь.

— А? Чтобы самим сажать и выращивать? — опешил Цзи Жунся. Гу Танцзинь промолчал, давая мужу время самому пораскинуть умом.

— О-о, я понял! Мы ведь не можем вечно говорить домашним, будто все эти припасы куплены на рынке. Пройдет больше времени — и люди вокруг точно почувют неладное. А вот если мы со временем прикупим маленькую усадьбу с землей и станем там сами овощи выращивать, то и беды никакой не будет, косых взглядов поубавится! — Цзи Жунся от природы глуп не был и вмиг разгадал задумку мужа.

Гу Танцзинь едва заметно кивнул:

— Именно так. Если не позаботиться о завтрашнем дне сегодня, впредь нам тайну не уберечь.

Кто не заглядывает далеко вперед, того ждут близкие горести.

Цзи Жунся рассудил, что муж прав:

— Хорошо, завтра же спрошу его об этом.

Уладив это важное дело, супруги наконец смогли со спокойной душой отойти ко сну.

Гу Танцзинь с прошлой ночи глаз не смыкал, да и в эту пору засиделся допоздна, так что едва мысли его успокоились, как он тут же погрузился в глубокий сон. Цзи Жунся, слушая ровное, мирное дыхание мужа возле себя, тоже сам не заметил, как заснул.

На следующее утро Цзи Жунся, по своему обыкновению, поднялся ни свет ни заря, а Гу Танцзинь еще крепко спал.

Он не стал его тревожить, бесшумно накинул халат и соскочил с постели.

Первым делом он набрал из колодца студеной воды и дочиста вымыл те три охапки китайского лука. И пускай на вид зелень казалась безупречно чистой, будто и вовсе не требовала мытья, порядок есть порядок.

Справившись с этим, Цзи Жунся прошел на кухню, растопил очаг и поставил греться воду, собираясь, как и вчера, наварить фруктового питья. Не успел он измельчить лук, как на пороге показался Гу Танцзинь:

— Отчего же ты меня не разбудил?

Цзи Жунся подбросил в топку полено и отозвался:

— Хотел, чтобы ты поспал подольше. Неужели я тебя разбудил своими сборами?

— Вовсе нет. Я привык подниматься рано, долго валяться не умею.

— Ну, если так, берись за тесто. Сделай наполовину заварное на кипятке, наполовину обычное замеси, а после соедини вместе — я хочу тонких лепешек напечь.

— Хорошо, — отозвался Гу Танцзинь и споро принялся за кадку с мукой.

Тем временем Цзи Жунся достал горшок с топленным свиным салом и плоску с тофу.

Тофу, как и вчера, взяли из остатков — те обрезки, что плавали в холодной воде. Кусочки были причудливой формы, угловатые, а кое-какие и вовсе раскрошились.

Для себя готовить — о красоте не переживать. Цзи Жунся ловко нарезал плотные куски тофу тонкими ломтиками, а крошево отложил в сторону.

Смазав чугунную сковороду кистью, смоченной в свином сале, он выложил тофу слегка обжариться.

Масла ушло совсем немного: жареный таким способом тофу, конечно, уступал по вкусу тому, что кипел в масле, но для дела вполне годился. Едва ломтики подрумянились с двух сторон до золотистой корочки и отдали лишнюю влагу, Цзи Жунся переложил их на блюдо остывать.

Крошки от тофу он тоже наскоро обжарил на сковороде и отставил в сторону.

Когда соевый творог остыл, Цзи Жунся порубил его мелкими кубиками, смешал в чаше с рубленным китайским луком, сдобрил щепоткой соли и капнул ароматного масла, выжатого на каменных жерновах.

Лук от соли неизбежно пускает сок, но подсушенные кубики тофу были готовы впитать всю влагу до капли. Благодаря этому хитрому приему начинка вышла — загляденье: ни сухая, ни жидкая, в самый раз.

Гу Танцзинь к тому времени как раз вымесил тесто. Лепешки из простого пресного теста выходят куда более упругими — такие и родители Гу, да и сами молодые любили больше всего. Вот только для желудка они тяжеловаты, плохо перевариваются. Заварное же тесто, напротив, куда легче для желудка. Так что смешанный наполовину ком вышел — лучше не придумаешь.

Цзи Жунся разделил тесто на двадцать равных небольших колобков.

Каждый такой комочек он ловко раскатал скалкой в тонкий, круглый блин.

Уложив один блин на бамбуковый плетеный поднос, Цзи Жунся щедро нахлоил сверху китайский лук с тофу, а затем накрыл все вторым блином. Основанием ладони он крепко прижал края обеих лепешек друг к другу. Переживать, что нижний слой прилипнет к бамбуковым прутьям, не приходилось: стоило лишь слегка потрясти поднос вдоль плетения, как пирог сам легко отделялся от веточек.

Снова смазав сковороду маслом, он наклонил плетенку, и пирог послушно соскользнул на раскаленный чугун. Едва нижняя сторона схватилась плотной корочкой, Цзи Жунся ловко перевернул его, подставляя огню другую сторону.

Когда пироги пропекались с двух боков, он складывал их один на другой на бамбуковый поднос. Чтобы лепешки было сподручнее брать руками, Цзи Жунся каждую готовую лепешку разрезал ножом на четыре части.

Вкус у китайского лука был на диво ярким и сочным, кубики тофу впитали лишний сок, а корочка вышла гибкой и хрустящей — укусишь такую, и сердце радуется. А уж если запить этот кусок кисло-сладким фруктовым питьем, так от такого завтрака на душе и вовсе расцветает весна.

— Этот китайский лук довольно хорош, вкус насыщенный, а в нос не бьет. Это что же, разносчик Бай Саньлан сегодня спозаранку принес? — спросил Гу Чуньцай, уплетая кусок пирога.

— Нет, отец. Купили с рук у одного старика-крестьянина на рынке. Мы с Ся-гэром смотрим — зелень сочная, изумрудная, вот и взяли немного для утренней пробы, — со знанием дела пояснил Гу Танцзинь.

Услышав, что дети припасли зелень ради своего будущего утреннего промысла, Гу Чуньцай допытываться не стал, лишь без лишних слов потянулся за следующим куском.

До чего же пахучий и знатный вышел лук!

Десять больших, сытных лепешек-пирогов вчетвером умяли дочиста, ни крошки не оставив.

Наевшись от пуза, все и за работу принялись с удвоенной силой.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь утвердились в мысли, что пироги вышли на редкость удачными. Прежде они все никак не могли рассудить, с какого блюда начать утреннюю торговлю через день, а сегодня выбор пал сам собой: станут печь эти тонкие лепешки с китайским луком и тофу!

И пусть от лука дух идет тяжелый и после еды надо рот полоскать, зато до чего же это вкусно!

Поскольку стояла летняя жара, печь пироги впрок было нельзя — остынут, заветрятся и потеряют весь вкус, так что готовить их следовало завтра прямо у дверей, с пылу с жару. Справившись со всеми дневными хлопотами в ресторанчике, супруги пораньше ушли к себе в покои на отдых. Цзи Жунся забылся сном в два счета, а Гу Танцзинь достал книгу и пристроился на краю постели, оберегая его покой.

Цзи Жунся снова очутился в пространстве Системы Бога Кулинарии.

Палящее в воздухе облачко радостно замигало:

— Хозяин, вы пришли! Давайте скорее приниматься за задания!

— Погоди-ка, у меня к тебе сперва дело есть, — осадил его Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Отчего-то внутри у нее опять колыхался робкий страх.

— Слушаю, хозяин. Говорите.

— Ты, когда станешь награды за задания распределять, не мог бы выдавать мне такие продукты, которые годятся на семена, или живность какую, чтобы разводить можно было? Я бы их потихоньку принимал, а потом выискивал клочок земли и высаживал. Так со временем, как дела наши в гору пойдут, мы, глядишь, и впрямь целую усадьбу прикупим, чтобы там кур, уток, рыбу и свиней держать, да овощи свои иметь. Тогда и перед людьми оправдываться не

придется, — выложил Цзи Жунся их общий с Гу Танцзином замысел.

По правде говоря, сам Цзи Жунся до конца не знал, выгорит ли у них эта затея.

Система Бога Кулинарии принялась лихорадочно просчитывать варианты. Припасы в этом древнем мире и впрямь были скудными и однообразными. Чтобы вырастить из хозяина истинного Бога Кулинарии, ему позарез нужно было тренироваться на самых разных, диковинных ингредиентах, готовить из них яства и подносить гостям на пробу — иначе конечного, великого задания ни за что не выполнить! Но хозяин — всего лишь простой деревенский гэр, и если он станет без конца вытаскивать на свет неведомые плоды, это точно навлечет беду. Слишком опасно!

Взвесив все «за» и «против», система пришла к выводу: а ведь подопечный-то дело говорит, предосторожность эта весьма кстати!

— Я попробую, — система не могла напрямую заявить, что готова искать лазейки в обход правил Главного Бога, потому ответила туманно.

— И вот еще что: ты сперва не зарывайся, слишком диковинных и ценных вещей не давай. А то мы их даже если и вырастим, уберечь от чужих рук не сумеем, — не забыл наказать Цзи Жунся.

— Понимаю, за это хозяин может быть спокоен, — система прикинула, что уж с такой малой задачей, как отбор нужных наград, она как-нибудь совладеет.

— Ну и ладно. Вижу, ты справишься, дело тебе доверить можно, — впервые за все время похвалил систему Цзи Жунся.

Светящееся облачко от радости вспыхнуло ярче:

— Ой, спасибо, хозяин! Тогда я мигом вывожу новое задание!

[Пожалуйста, выберите кулинарный блок.]

Вторично созерцая этот голубой экран, Цзи Жунся чувствовал себя уже вполне уверенно. Он произнес:

— Выбирай блок «Базовые навыки».

В тот же миг невидимая рука послушно кликнула на нужную строчку.

Базовые навыки (включают работу с тестом, навыки нарезки, управление огнем, подбор приправ и т.д.).

[Хозяин выбрал блок «Базовые навыки».]

[Дзинь! Начальное задание базовых навыков: Нарезка огурцов соломкой. (Прилагается обучающее видео).]

[Требование к заданию: Пожалуйста, нашинкуйте огурцы так, чтобы вся соломка была одинаковой толщины.]

[Награда за задание: 1 цзинь отборных огуречных семян.]

Огуречные семена в кулинарии тоже считались хорошим припасом, оттого у Системы Бога Кулинарии в закромах их водилось в избытке.

Цзи Жунся удовлетворенно кивнул, прошел к очагу, засучил рукава и принялся за огурцы.

Плоды здесь лежали разные: одни — темно-зеленые, тонкие и длинные; другие — бледно-зеленые, куцые и толстоватые. И у каждого вида был свой дух, своя сочность и своя плотность мякоти.

Под ножом каждый огурец вел себя совершенно иначе, чем предыдущий.

Цзи Жунся, отдуваясь и кряхтя, шинковал зеленую мякоть целых полчаса, но выполнить задание в точности так и не смог. Как только отведенное время вышло, его сознание с шумом вытолкнуло прочь из призрачного пространства!

—

<http://bllate.org/book/17885/1713907>