

## Глава 8. Семена огурцов

—

Яо Тяньлань и Гу Чуньцай уже встали и сидели во дворе, принимаясь за еду.

Семья у них была простая, поэтому особых церемоний они не устраивали — не обязательно было всем есть вместе, каждый делал так, как ему удобнее.

— Отец, матушка, сегодня всё, что мы приготовили утром, распродали! — радостно сказал Цзи Жунся.

— Всё продали? Вот и отлично, Ся-гэр, ты потрудился, иди скорее есть, — Яо Тяньлань была очень рада. Она приняла Ся-гэра в семью, надеясь, что он вместе с ее сыном будет вести хозяйство. И теперь, видя, какой зять работающий, она не могла не радоваться.

— Садитесь скорее за стол, — Гу Чуньцай тоже впервые похвалил их. — В первый же раз всё распродать дочиста — вы двое неплохо справились.

Яо Тяньлань и Гу Чуньцай не стали спрашивать, сколько молодые заработали. Раз уж договорились, что этот доход останется у них, то и расспрашивать не стоило.

После завтрака все четверо принялись готовить то, что понадобится для открытия ресторана в обед.

Посуду, которая с вечера мокла в воде, нужно было перемыть, мясо и овощи замариновать и нарезать, зелень вымыть, дрова наколоть, сварить несколько котлов риса, замесить тесто...

Работы хватало, но все четверо делали всё быстро, так что успели закончить еще до часа Сы (09:00–11:00).

В оставшееся время Гу Чуньцай учил Цзи Жунся на кухне правильно работать ножом и подбрасывать продукты на сковородке, Яо Тяньлань сидела под навесом и вышивала платки, а Гу Танцзинь читал книгу.

Хотя Гу Танцзинь из-за травмы ноги больше не мог сдавать императорские экзамены, домашним все равно нравилось смотреть, как он читает. Даже если он не сможет открыть частную школу, чтобы приносить доход в дом, то хотя бы обучит собственных детей, а это тоже хорошо. Читать книги в любом случае полезно.

В этот момент самым громким звуком во дворе был частый стук ножа — это Цзи Жунся шинковал тофу.

В последнее время, если нарезанный соломкой во время тренировок Цзи Жунся тофу не раскупали, они добавляли немного зеленого лука, соль, уксус и делали холодную закуску, которую отдавали за бесценок или дарили покупателям.

В летнюю жару съесть такую свежую холодную закуску было сплошным удовольствием.

В полдень ресторан открылся, и вскоре потянулись постоянные клиенты.

Они чаще всего заказывали фирменные блюда Гу Чуньцай — тушеную свинину-хуншао\* и тушеную рыбу.

[\*Свинина хуншао (или «хуншао жоу») — буквально переводится как «красное тушеное мясо». Это знаменитое классическое блюдо китайской кухни из свиной грудки, тушенной на медленном огне в густом соусе из соевого соуса, карамелизированного сахара, шаосинского вина, имбиря и бадьяна до мягкости и карамельного цвета. Отличается нежной текстурой и глянцевым красно-коричневым оттенком.]

Эти два блюда получались у него лучше всего, они были очень ароматными, и даже летом, когда у людей пропадал аппетит, всем хотелось их попробовать.

Но сегодня пришло много новых клиентов, и почти каждый первым делом просил налить ему фруктового напитка.

Яо Тяньлань с улыбкой объясняла, что его продают только во время завтрака. Сахар стоит дорого, Гу Танцзинь привез его из префектуры, и если продавать напиток целый день, то запасы быстро закончатся.

Другие спрашивали, есть ли лепешки с китайским луком, но Яо Тяньлань отвечала, что в день они делают строго определенное количество — рук не хватает, больше не успеть, так что если хочется попробовать, нужно приходить завтра утром.

Раз уж хозяйка так говорила, покупателям оставалось только смириться. Некоторые, узнав, что лепешек нет, уходили, но многие оставались обедать. В такую жару, раз уж они дошли сюда, мало кому хотелось куда-то идти, поэтому они решали пообедать здесь.

Гу Чуньцай не жалел ингредиентов, готовил вкусно, да и цены были доступными — порция тушеной свинины стоила тридцать взней. За вычетом себестоимости выходила скромная плата за тяжелый поварской труд. Благодаря этому многие новые клиенты решили возвращаться сюда снова.

Обычно летом из-за жары у людей ухудшался аппетит, и дела в ресторане шли хуже, но сегодня торговля была исключительно успешной.

После часа Вэй (13:00–15:00) поток людей уменьшился, и только тогда у четверых домочадцев появилось время поесть. Обед был простым — Гу Чуньцай просто обжарил то, что осталось во время готовки. После они немного вздремнули, спасаясь от полуденного зноя, а после сна Цзи Жунся и Гу Танцзинь перемыли всю обеденную посуду. Гу Танцзинь ушел считать дневную выручку, а закончив, принялся читать книгу. Цзи Жунся же продолжил тренироваться с Гу Чуньцаем правильно резать продукты и работать со сковородой.

Без тренировок было нельзя. Даже если у Цзи Жунся был талант, ему нужно было заложить прочную базу.

Цзи Жунся не считал это тяжелым трудом, наоборот, процесс приносил ему удовольствие. Стоило ему взять в руки кухонный нож, как он становился похож на генерала с оружием — нож в его руках двигался молниеносно.

Яо Тяньлань сидела у дверей ресторана и вышивала платок, когда к ней подошел Гэ фулан с горстью жареных семечек. Увидев Яо Тяньлань, он с улыбкой похвалил:

— Старшая сестра, ваши Гу сюцай и Ся-гэр действительно очень способные! Всего один день постояли с прилавком, а уже привлекли столько клиентов.

— Ну что вы, сегодня утром торговля пошла во многом благодаря вашей поддержке. Ся-гэр говорил, что вы первым пришли купить фруктовый напиток, — Яо Тяньлань была рада, но из вежливости скромничала. — Завтра я попрошу Ся-гэра налить вам побольше напитка, обязательно возьмите.

— Тогда я не стану отказываться, — рассмеялся Гэ фулан. — Вы же знаете, у нас своя кондитерская лавка, Ху-эр и Цянь-гэр уже видеть не могут эти сладости, они стали очень разборчивы в еде. А вот ваши лепешки с китайским луком и фруктовый напиток им очень понравились.

Гэ фулану было не жалко денег, но ему было приятно, что соседи ценят его поддержку. Из-за этого на душе у него стало очень комфортно.

Раньше отношения между Яо Тяньлань и Гэ фуланом были обычными, но после этого случая они стали общаться тепло и дружелюбно.

Вскоре подошло время ужина, в ресторане снова ненадолго поднялась суэта, а после часа Юй (17:00–19:00), когда начало темнеть, заведение закрылось.

Обычно, если ресторан закрывался поздно, посуду оставляли мочнуть в воде до следующего утра. Но сегодня они закрылись пораньше, в основном потому, что торговля шла хорошо и все свежие продукты закончились. Поскольку времени до сна оставалось много, они сразу вымыли всю посуду.

Во дворе стоял большой таз с чистой водой. На солнце вода за день нагревалась, и к вечеру становилась теплой. Стоило немного разбавить ее холодной водой, и можно было мыться.

На первом этаже во дворе у семьи Гу стояла небольшая пристройка, предназначенная исключительно для мытья. Делалось это ради гигиены — если ты занимаешься общепитом, но сам ходишь грязным, как люди смогут спокойно есть твою еду?

Гу Танцзинь вместе с Цзи Жунся пошли вскапывать небольшой участок земли во дворе. В это время из пристройки вышла вымывшаяся Яо Тяньлань и с любопытством спросила:

— Позавчера я как раз думала, что надо бы что-нибудь досадить, а вы уже за дело взялись. Что планируете посадить?

На этом участке во дворе они обычно выращивали лук, имбирь и чеснок. Но в этом году сначала были заняты лечением ноги Гу Танцзиня, потом свадьбой, поэтому земля осталась незасаженной.

— Нашли немного семян огурцов, — сказал Гу Танцзинь. — Хотим посадить, если все пойдет хорошо, к осени соберем урожай.

— Вот и отлично, — мимоходом ответила Яо Тяньлань, не особо вникая в детали.

Они вдвоем, тяжело отдуваясь, перекапывали землю. Надо сказать, что один из них раньше только учился, а у другого в родительском доме двор был крошечным, да и поля за городом не было. Так что, строго говоря, никто из них никогда не занимался сельским хозяйством.

Как бы хорошо они ни справлялись с другой работой, здесь они действовали неумело. Гу Чуньцай и Яо Тяньлань вымылись, заварили чайник чая и сели во дворе с веерами, наблюдая, как молодые неуклюже копают землю. Им было и смешно, и не хотелось их обидеть смехом.

Гу Танцзинь и Цзи Жунся переглянулись и, увидев, какими чумазыми они стали, сами не выдержали и рассмеялись.

Закончив работу, они быстро вымылись и, чувствуя свежесть, немного посидели с родителями во дворе за чаем, после чего ушли к себе.

Вернувшись в комнату, Гу Танцзинь достал из книжного короба трактат по земледелию и сказал:

— Хоть и говорят, что сухая теория без практики мало что дает, но в этой книге есть полезные вещи. Мне определенно стоит почитать побольше книг по сельскому хозяйству.

— Отлично! В будущем я буду шеф-поваром, а готовить стану из тех овощей и зерна, которые ты вырастишь! — с энтузиазмом поддержал его Цзи Жунся.

Гу Танцзинь кивнул:

— Конечно, в будущем у тебя всегда будет лучшее мясо и свежие овощи для готовки. И еще я подумал, что перед сном буду учить тебя грамоте. Будешь знать больше слов — сможешь сам понимать, что пишет этот мелкий дух на своих экранах.

Эта мысль пришла ему в голову только что.

Цзи Жунся почесал затылок:

— Опять учиться читать и писать...

— Да, нужно учиться, чтобы этот дух не смог тебя обмануть, — ответил Гу Танцзинь.

— Ну хорошо, — вздохнул Цзи Жунся. Он понимал, что это нужно, но очень не любил учиться.

Гу Танцзинь достал бумагу, кисть и зажег масляную лампу. Они устроились у стола, и Гу Танцзинь по книге начал учить Цзи Жунся иероглифам.

Они разобрали всего семь-восемь знаков, когда стало уже поздно. Цзи Жунся послушно лег спать, а Гу Танцзинь остался сидеть рядом с книгой, дожидаясь, пока тот проснется.

Вскоре после того, как Цзи Жунся уснул, он снова оказался в пространстве системы.

Он засучил рукава и бодро принялся за нарезку огурцов.

Меньше чем через четверть часа задача была выполнена.

— Какой я молодец! — сказал Цзи Жунся, глядя на аккуратную огуречную соломку, и обратился к системе: — Система, оставь мне горсть семян огурцов у подушки, а остальные сохрани в пространстве, я заберу их позже.

— Хорошо, хозяин, все сделано. Я специально выбрала разные сорта семян, чтобы вы смогли попробовать огурцы разных вкусов, — заботливо ответила система.

— Отлично, — махнул рукой Цзи Жунся. — Давай следующее задание, выбери опять из блока базовых навыков.

Он решил сначала до автоматизма отработать базу, а уже потом постепенно переходить к

сложным рецептам.

Сегодня отец даже похвалил его, заметив, что рука у него стала работать увереннее, а навыки нарезки дают первые результаты.

— Будет сделано! — тут же согласилась система. Она была так рада, что подопечный проявляет такое усердие, что готова была прыгать от восторга.

[Дзинь! Начальное задание блока базовых навыков: Очистка таро от кожицы. (Прилагается обучающее видео).]

[Требования к заданию: Освоить способ очистки таро от кожицы менее чем за одну минуту (использовать варку или ошпаривание запрещено).]

[Награда за задание: 20 цзиней отборного таро.]

— Таро? — Цзи Жунся удивленно приподнял бровь.

Стоило таро недорого, и он, конечно, его пробовал.

Цзи Жунся наклонил голову: клубни таро ведь маленькие, их обычно сначала варят, а потом кожица легко снимается сама. Зачем чистить его сырым, да еще так быстро?

Неужели в системе какое-то особенное таро?

Глаза Цзи Жунся загорелись. Не успел он опомниться, как вся огуречная соломка исчезла, а вместо нее перед ним выросла гора клубней таро.

Некоторые клубни были огромными — больше двух мужских кулаков, у других кожица была фиолетовой, третьи были маленькими, как те, что он ел раньше, четвертые — длинными...

Не зря система сделала это отдельным заданием!

Цзи Жунся, тяжело вздыхая, принялся счищать жесткую кожицу.

Мало того, что от сока сырого таро сильно чесались руки, так еще и сама кожица сидела очень плотно, буквально прирастая к мякоти.

Цзи Жунся взял небольшой нож в одну руку, а другой прижал огромный тяжелый клубень и начал срезать шкурку, будто строгал дерево.

Этот короткий нож на их кухне обычно лежал без дела, его использовали только для очистки чего-то жесткого, ведь в их ресторане чаще готовили мясные блюда, вроде свинины хуншао, где такой инструмент не нужен.

Силы в руках у него было много, нож он контролировал отлично, а главное — дома ему не раз приходилось строгать дерево и помогать по плотницкому делу.

Каким бы твердым ни было это таро, оно явно уступало древесине.

Он быстро обтесал клубень со всех сторон и тут же услышал знакомый звуковой сигнал.

[Дзинь! Клубень таро потерял половину своей мякоти.]

Действительно, Цзи Жунся действовал размахисто и эффектно, но вместе с кожицей срезал слишком много мякоти.

Цзи Жунся: «.....»

Он молча открыл обучающее видео.

Он всегда так делал: сначала пробовал выполнить задачу сам, как понимал, а потом смотрел видео, чтобы исправить ошибки. Так информация запоминалась гораздо лучше и надолго.

Получаса ему явно не хватило, чтобы полностью освоить быструю и эффективную очистку таро. Когда он резко пришел в себя, то сначала даже немного растерялся.

Его снова выкинуло из пространства?

— А где семена огурцов? — опомнившись, он сразу стал проверять подушку.

Гу Танцзинь протянул ему прозрачный пакетик с семенами:

— Вот они. Семена действительно крупные и плотные, совсем не такие, как обычные.

— Ого, правда? Я в этом не особо разбираюсь, — Цзи Жунся начал вертеть пакетик под светом лампы.

Семена внутри были в основном бледно-желтыми. Из-за того, что система смешала разные сорта, они немного отличались по размеру и цвету, но при ближайшем рассмотрении действительно выглядели очень качественными и крупными.

— Ну все, осенью у нас будут свои огурцы! — Цзи Жунся, не выпуская пакетик из рук, обнял Гу Танцзиня за руку и улыбнулся.

— Благодаря тебе и мне повезет попробовать, — ласково пошутил Гу Танцзинь.

— Конечно! Не переживай, Танцзинь, со мной ты голодным точно не останешься. Ты бы знал, сколько разных видов таро я сегодня видел! Некоторые были огромными, больше цзиня весом. Даже крепкий работник парой таких штук наелся бы досыта...

Цзи Жунся, понизив голос до шепота, увлеченно рассказывал мужу обо всем, что увидел в пространстве системы. Гу Танцзинь внимательно слушал, иногда кивая или задавая вопросы. Супруги проговорили так довольно долго, после чего крепко уснули.

—

<http://bllate.org/book/17885/1715528>