

Глава 9. Печеное таро

—

На следующее утро Цзи Жунся и Гу Танцзинь неумело посадили семена огурцов в землю.

Этот небольшой пакетик семян они так и не израсходовали полностью. Цзи Жунся отряхнул землю с рук и беспомощно сказал:

— Танцзинь, может, нам сначала купить кусок пустующей земли и там всё посадить?

— Мы живем в уездном городе, даже если купим пустующую землю, присматривать за ней не сможем. Давай еще немного подождем, — Гу Танцзинь редко когда оказывался в таком затруднительном положении.

Семья у них была немногочисленная. Хотя у него двое дядей по материнской линии жили в деревне и имели свои поля, да и у родственников семьи Ся-гэра земли хватало, но всё же они оставались чужими людьми. То, чем владел Ся-гэр, слишком поражало воображение, и было бы лучше, если бы об этом знало как можно меньше народа.

Цзи Жунся развел руками:

— Если совсем ничего не получится, пока не будем сажать. Заработаем побольше денег, а там что-нибудь придумаем. Что скажешь?

Гу Танцзинь немного подумал и ответил:

— Если земли не хватает, мы можем пока не сажать имбирь и чеснок. А еще можно купить несколько больших цветочных горшков, засыпать их землей и сажать туда. Потом мы соберем свои семена, купим землю и отдадим эти семена другим людям для посадки — так это не будет привлекать лишнего внимания.

Хоть он и не умел заниматься сельским хозяйством, но прочитал немало книг по этой теме. Он знал, что если за семенами не ухаживать тщательно, то из поколения в поколение урожай будет становиться всё хуже. Обычно это плохо, но для них это было только на руку.

Сейчас они в основном занимались делами ресторана, а не собирались всерьез уходить в фермерство. К тому же этот кусочек земли во дворе разве мог сравниться с настоящим полем? Тем более если выращивать овощи в горшках. При таком способе продукты точно будут хуже тех, что Ся-гэр доставал напрямую, зато они не привлекут чужих взглядов. Для них это был самый безопасный вариант. А в будущем, когда они расширятся и начнут ухаживать за растениями более тщательно, они всё равно смогут вырастить отличные ингредиенты, и тогда Ся-гэр будет использовать их для готовки.

— Точно! Двор у нас большой, несколько горшков ничему не помешают. И покупать их ни у кого не нужно — я схожу к своим родителям и попрошу отца сделать несколько деревянных кадок. Дома полно ненужных обрезков, из них легко можно сколотить кадку. Деревянные ведь тоже подойдут? — Цзи Жунся сразу загорелся этой идеей. Всё-таки у Танцзиня отлично варилась голова.

Если раньше Гу Танцзинь нравился ему процентов на семьдесят-восемьдесят из-за красивой внешности и хорошего характера, то теперь он любил его самого, как человека. Особенно в те моменты, когда Гу Танцзинь что-то придумывал, он выглядел исключительно привлекательно.

Если бы Система Бога Кулинарии могла сейчас поговорить с Цзи Жунся, она бы сказала ему, что он просто ценитель красоты с легкой склонностью к сапиосексуальности.

Как бы то ни было, Цзи Жунся находил Гу Танцзиня всё более и более привлекательным.

— Должно подойти. Но деньги за них всё равно нужно отдать. Если не захотят брать деньги, принеси им чего-нибудь вкусного, нельзя просто так забирать вещи из дома, — напомнил Танцзинь.

Хоть родители и любили Ся-гэра, но если постоянно таскать вещи для своего ресторана, со временем это могло привести к неприятностям.

— Хорошо! Как насчет того, чтобы принести им вареное таро? Мы и сами позавтракаем им, оставив лишь немного на семена, — Цзи Жунся и не думал брать вещи даром, но отдавать деньги родным было как-то слишком отстраненно, так что лучше было принести еду.

Гу Танцзинь, видя, что тот еще даже не получил награду, но уже распределил её, не стал расстраивать Ся-гэра, а наоборот, приободрил его:

— Отлично, давай принесем таро.

Тихо обо всём договорившись, они начали свой рабочий день.

Сегодня они снова готовили лепешки с китайским луком и фруктовый напиток. Однако для семейного завтрака Цзи Жунся сварил кашу из бурого риса и обжарил соленья с копченым мясом. Конечно, поскольку родителям очень нравились лепешки с китайским луком, Цзи Жунся оставил и для них несколько штук.

Благодаря вчерашнему успеху и хорошей репутации, как только они выставили прилавок, к ним сразу потянулось много людей.

Лю Далан тоже, протирая глаза, сонно вышел со своей корзиной.

Вчера ему обещали оставить две лепешки, и он не хотел ставить людей в неловкое положение, поэтому встал пораньше, чтобы купить их.

Гу Танцзинь налил ему фруктового напитка чуть больше обычного.

Остальные покупатели, видя, что это их ближайший сосед, ничего не сказали, ведь им самим наливали не меньше.

Лю Далан с улыбкой поблагодарил их, подхватил корзинку и убежал.

Сегодня желающих купить лепешки с китайским луком было много. Цзи Жунся, продавая их, попутно говорил людям, что эти лепешки будут продаваться еще от силы два дня, а потом он сменит меню. Мол, на этих лепешках он просто набивал руку, и в будущем ассортимент завтраков будет постоянно меняться.

— Менять меню? Раньше я никогда не видел, чтобы так вели дела, — спросил Линь Дуншань, тот самый мужчина, который вчера первым пришел выпить фруктового напитка, делая очередной глоток.

Ему действительно не доводилось с таким сталкиваться, так как тут не проявить любопытство?

— Так я ведь сейчас только учусь мастерству у своего отца, вот и тренируюсь. А раз это тренировка, то как можно освоить профессию на полную, если готовить только одно блюдо? Мы не стремимся делать слишком много и не рассчитываем заработать на этом кучу денег. Главное — отточить навыки, чтобы в будущем все, кто приходит в наш ресторан, ели с удовольствием, — звонко и четко отвечал Цзи Жунся, не отрываясь от работы.

Гу Танцзинь добавил:

— И в будущем мы тоже рассчитываем на вашу поддержку.

— Вот оно что, это тоже подход, — Линь Дуншань причмокнул губами. Про себя он подумал, что задумка у этой семьи интересная, но если постоянно менять меню, они вряд ли смогут удержать постоянных клиентов.

Впрочем, если все их блюда будут такими же вкусными, как эти лепешки и фруктовый напиток, то он готов приходить и покупать, даже не зная заранее, что именно они приготовят в этот день.

Узнав, что лепешки скоро исчезнут из продажи, покупатели стали брать их еще охотнее и больше.

Рано свернув прилавок, Гу Танцзинь и Цзи Жунся поговорили с только что вставшими Гу Чуньцаем и Яо Тяньлань. Они сказали, что хотят посадить на участке во дворе другие овощи.

Это было не такое уж важное дело, поэтому Яо Тяньлань мимоходом заметила:

— Сажайте что хотите, только подождите, пока мы используем этот урожай имбиря и чеснока. Нельзя выкапывать то, что сейчас так хорошо растет.

Цзи Жунся ответил:

— Матушка, не волнуйтесь, как мы можем так поступить?

На этом дело было решено парой слов.

Когда наступила ночь, Цзи Жунся с нетерпением лег спать и вошел в пространство системы.

Таро, я иду!!!

Система Бога Кулинарии даже не успела поздороваться со своим хозяином, как тот уже пулей влетел на кухню.

Она не посмела беспокоить подопечного и просто наблюдала, как Цзи Жунся, тяжело вздыхая, вовсю счищает кожу с таро.

Надо сказать, что способ удержания ножа и распределение усилий при очистке шкурки сильно отличались от обычной нарезки. Цзи Жунся работал и одновременно размышлял, время от времени сверяясь с обучающим видео. Наконец, когда полчаса уже подходило к концу, он услышал знакомый звуковой сигнал.

[Дзинь! Проверка пройдена. Хозяин освоил способ очистки таро от кожицы менее чем за одну минуту (использовать варку или ошпаривание запрещено).]

— Хозяин, нужно ли мне переместить награду за задание в вашу спальню? — наконец нашла

возможность вставить слово система.

Цзи Жунся помассировал затекшее плечо и сказал:

— Выдай только десять цзиней, а остальное пока сохрани.

— Хорошо, хозяин! Награда за задание успешно выдана.

— Давай новое задание, — Цзи Жунся покрутил рукой.

Голос системы на секунду затих:

— Эм... Хозяин, на самом деле вы и так действуете очень быстро. Вам нужно соблюдать баланс между работой и отдыхом.

Когда хозяин не хотел с ней связываться, она переживала. Теперь, когда хозяин так усердно работал, она тоже переживала — лучше ведь действовать постепенно и размеренно.

Цзи Жунся удивился:

— Что? И из-за этого уже отдыхать? Должно быть, осталось еще время одной чашки чая*. Я еще могу работать, давай быстро следующее задание.

[*«Время одной чашки чая» (一盞茶的時間, Yī zhǎn chá de shíjiān) — это традиционное китайское образное обозначение промежутка времени, которое обычно приравнивается к 10-15 минутам.]

Он поработал всего полчаса. Когда в плотницкой мастерской было много заказов, он вместе с родителями и старшим братом вкалывал изо всех сил, и работать по десять с лишним часов подряд было обычным делом.

Особенно зимой, во время затишья в полевых работах, удачных дней для свадеб выпадало немного, и все праздновали их в одно время. Приходилось собирать шкафы, делать кровати — вот это была действительно тяжелая физическая работа.

Система Бога Кулинарии почувствовала, что её усердие немного недооценили. Но её тоже нельзя было винить: насколько она знала, в этом мире гэры не обладали такой же силой, как мужчины. Что ж, похоже, она ничего не знала о возможностях трудящихся этого маленького мира.

[Дзинь! Начальное задание блока базовых навыков: Нарезка таро кубиками. (Прилагается обучающее видео).]

[Требования к заданию: Пожалуйста, нарежьте таро на кубики одинакового размера.]

[Награда за задание: 20 цзиней отборного таро.]

— О, снова таро, — пока Цзи Жунся закатывал рукава, он заметил, что неаккуратно очищенные им клубни исчезли, а вместо них появились миски с уже идеально очищенным таро.

Нарезка кубиками была ему хорошо знакома.

Однако сырое таро было действительно твердым. Те немногие клубни, что были помягче, всё равно оказались гораздо жестче обычных овощей, так что эта работа тоже требовала физических усилий.

Было несколько огромных клубней, в которые нож при ударе вонзался и намертво застревал, так что его невозможно было вытащить!

Хорошо, что ножи здесь были не из их настоящего ресторана, иначе такая рубка сильно повредила бы лезвие, и Цзи Жунся очень расстроился бы.

Времени было слишком мало, и он не успел завершить это задание — его, как обычно, выкинуло из пространства системы.

Когда Цзи Жунся снова открыл глаза, он уже почти привык к этому.

— Я снова вернулся! — Цзи Жунся потянулся. — А где наше таро?

— Прямо под кроватью. Я посмотрел, тут семь видов таро. Два огромных клубня весят больше цзиня каждый. А эти мелкие — смесь из пяти разных сортов, — Гу Танцзинь сложил таро в небольшую корзинку. Все клубни были очень чистыми, будто их тщательно вымыли.

— Давай тайком запечем парочку и съедим? — Цзи Жунся преданно посмотрел на Гу Танцзиня. Раз уж они с таким трудом получили награду, нужно ведь сначала самим попробовать!

Гу Танцзинь под этим взглядом подумал, что сейчас еще довольно рано и спать они не торопятся, поэтому невольно кивнул.

Они тайком пробрались на кухню. Большую печь использовать не решились — она требовала слишком много дров.

Они нашли медный таз, который использовали зимой для обогрева, разожгли несколько поленьев и, не давая огню разгореться слишком сильно, чтобы не сжечь мелкое таро, зарыли клубни в едва тлеющие угли. Вскоре по кухне поплыл тонкий аромат.

Гу Танцзинь и Цзи Жунся взяли по маленькой табуретке и сели во дворе. Они не решались садиться слишком близко к тазу, ведь на улице стояла жара, и даже несмотря на ночной прохладный ветерок, греться у костра никому не хотелось.

Они просто ждали во дворе. Гу Танцзинь держал в руках большой веер и время от времени обмахивал себя и Ся-гэра, заодно отгоняя летающих в темноте комаров и мошек.

Наконец мелкое таро испеклось. Цзи Жунся проткнул клубни палочками для еды — один взял себе, другой отдал Гу Танцзиню.

Гу Танцзинь и Цзи Жунся сидели под лунным светом, каждый держал по палочке и усиленно дул на обжигающе горячее таро.

Они случайно переглянулись и, увидев забавный вид друг друга, едва не рассмеялись в голос.

Особенно Цзи Жунся — он никогда не думал, что увидит Гу Танцзиня в таком домашнем и простом виде.

В конце концов Цзи Жунся не выдержал и тихонько рассмеялся:

— Ха-ха-ха-ха, наш сюцай, ты такой милый. Давай я тебе подую.

Гу Танцзинь беспомощно согнул палец и слегка щелкнул по лбу покатывающегося от смеха Цзи Жунся.

—

<http://bllate.org/book/17885/1719274>