

Глава 12. Пюре из таро

— Зять, у нашего Ся-гэра такой уж характер, так что ты будь к нему снисходителен, — проговорила Хун Юэлянь и тут же немного смутилась. Перед зятем она всегда старалась казаться уступчивой и мягкой, но никак не ожидала, что так быстро сорвется и выдаст себя.

Гу Танцзинь лишь с улыбкой ответил:

— У Ся-гэра прекрасный характер, моим родителям он тоже очень нравится. Да и когда открываешь свое дело и торгуешь, без характера никак не удержаться.

— Да-да-да, всё именно так. И всё же, Ся-гэр, на людях тебе стоит быть дружелюбнее ради общего достатка, и помалкивать, чтобы не навлечь беду языком, — наставляла Хун Юэлянь.

— Я знаю, мама. Если он сам ко мне не лезет, я на него и не посмотрю. Это он первый меня задел, — фыркнул Цзи Жунся.

— Юаньсяо сварились! — Цянь Сюэчэн принес две пиалы с юаньсяо для Гу Танцзиня и Цзи Жунся.

Однако молодые люди наотрез отказались есть и настояли, чтобы угостились Хун Юэлянь и Цянь Сюэчэн. Делать было нечего: Цянь Сюэчэн и Хун Юэлянь оставили себе одну пиалу, а вторую унесли на улицу, чтобы угостить отца Цзи и Цзи Жунху.

Цянь Сюэчэн сварил только половину юаньсяо, а оставшуюся часть переложил в деревянное ведерко и опустил в колодец, чтобы охладить — так можно будет перекусить еще раз. Изначально они с матерью планировали досыта накормить Ся-гэра и Гу-сюэця перед уходом, а теперь вышло наоборот — угощение досталось им самим.

Цянь Сюэчэн взял маленькую пиалу и переложил туда из большой три-четыре шарика юаньсяо. Хун Юэлянь, заметив это, сама забрала у него ложку и подложила еще несколько штук.

— Это ведь стряпня Ся-гэра, поешь побольше. Ты теперь за двоих кушаешь, разве можно так мало есть? — поторопила его Хун Юэлянь.

Цянь Сюэчэн поджал губы и улыбнулся, его лицо слегка порозовело, и он смущенно опустил голову, тихо согласившись.

У Цзи Жунся ярко заблестели глаза:

— Мама! Почему ты не сказала мне в прошлый мой приход, что у гэ-фулана будет ребенок? Я ведь только что собирался пойти на кухню помочь, а ты меня непустила!

— Поздравляю вас, матушка, поздравляю, гэ-фулан, — Гу Танцзинь тоже был приятно удивлен. Ся-гэр навещал родных совсем недавно, но тогда об этом еще ничего не было слышно.

— Только вчера узнали, еще и трех месяцев нет, так что направо-налево болтать нельзя. Ребенок ведет себя смирно, Чэн-гэра тошнота по утрам не мучает. Если бы я не заметила, что красная родинка на его запястье стала намного ярче, то и сама бы ни за что не догадалась, — улыбаясь во весь рот, рассказывала Хун Юэлянь, усаживая Цянь Сюэчэна рядом с собой.

— Правда? Неужто по ней можно определить? — Цзи Жунся потрогал красную родинку у себя на лбу, думая про себя: «Разве эта штука не всегда одного и того же красного цвета? Никакого отличия и не видно». Ну да ладно, какая разница, главное — он скоро станет маленьким дядей!

Цянь Сюэчэн держал в руках небольшую пиалу и, не поднимая головы, молча съел один шарик юаньсяо. Сладкий и клейкий вкус пришелся ему очень по душе. Он подумал: «Неужели за такое короткое время мастерство Ся-гэра так сильно выросло?»

— Гэ-фулан, вкусно ведь? В этот раз у меня вышло не очень удачно, я забыл добавить свиной жир, поэтому начинка получилась не такой гладкой, а немного рассыпчатой. Ну ничего, съешь пока так, а в следующий раз я приготовлю для тебя кое-что еще более вкусное, — с легкой гордостью в голосе произнес Цзи Жунся. На его лице прямо-таки читалось: «Ну же, похвалите меня, похвалите скорее».

Цянь Сюэчэн проглотил юаньсяо и тут же принялся хвалить:

— Начинка очень ароматная и сладкая, а оболочка мягкая и тягучая, оочент вкусно. Ся-гэр, у тебя теперь действительно отличное мастерство.

Получив заслуженную похвалу, Цзи Жунся так и засиял, его лицо порозовело, а вид стал еще более цветущим.

— Вот-вот, я тоже думаю, что вышло недурно!

Хун Юэлянь прыснула со смеху:

— Ну что за ребенок! Где это видано, чтобы кто-то сам себя так нахваливал? Расскажешь кому — засмеют. — С этими словами она тоже откусила кусочек юаньсяо. — М-м, вкусно. А что это за начинка? — с любопытством спросила она.

— Из таро сделана, — лаконично ответил Цзи Жунся.

— Из таро? Надо же, не думала, что из него можно приготовить такую вкуснятину. Твое мастерство и правда заметно выросло, — Хун Юэлянь решила, что дело в каком-то особом рецепте, и не стала расспрашивать дальше. Видя, что Цянь Сюэчэну угощение очень понравилось, она сама съела всего два шарика, а остальные незаметно оставила для него.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь посидели еще самую малость и засобирались обратно.

Вернувшись в ресторан, Цзи Жунся сразу же поспешил тренироваться в нарезке, а Гу Танцзинь взял сельскохозяйственный трактат и принялся внимательно его изучать. Раньше он тоже почитывал такие книги, но делал это исключительно ради сдачи императорских экзаменов, так что никогда всерьез не вникал в тонкости фермерского дела. Теперь же ему приходилось изучать всё до мельчайших подробностей.

После целого дня забот Цзи Жунся уже сгорал от нетерпения, желая поскорее войти в пространство системы. Однако перед сном им нужно было поставить таро на проращивание. Для этого они выбрали затененное местечко на краю грядки, где были посажены огурцы. Дело это было нехитрым: достаточно накрыть клубни соломенной циновкой и хорошенько сбрызнуть водой, и совсем скоро они дадут побеги. Крупные клубни таро Цзи Жунся разделил на кусочки для проращивания; они сажали его впервые и не знали, выйдет ли из этой затеи толк.

Кое-как управившись со всеми делами, молодые люди наконец вернулись в комнату.

— Сегодня отец похвалил меня за нарезку овощей, но вот мясо я режу не очень хорошо — часто забываю посмотреть на направление волокон и режу как придется, — Цзи Жунся захлопал ресницами. — Сегодня мне обязательно нужно получить задание по нарезке мяса.

Раньше в семье Цзи мясо ели от силы два-три раза в месяц, так откуда ему было знать, что при нарезке нужно сначала изучить структуру волокон? Он всегда резал как попало. И только начав обучаться кулинарному искусству, он узнал, что для каждого вида мяса существует свой способ нарезки. В ресторане продукты были дорогими, и он не осмеливался переводить их на тренировки, а вот в пространстве системы практиковаться можно было сколько угодно, не переживая за порчу мяса.

— Хорошо, тогда попробуй узнать, можно ли получить такую работу, — Гу Танцзиню тоже было любопытно, до какой степени эта загадочная сущность готова идти на уступки ради Ся-гэра. — Но если не выйдет, не настаивай слишком сильно.

— Понимаю. Я не стану принуждать, просто заикнусь к слову. Поможет — хорошо, а не сможет — ну и ладно, — Цзи Жунся знал, что муж беспокоится о нем. Он порывисто обнял Гу Танцзиня за крепкую, сильную руку, а затем уютно устроился под одеялом и закрыл глаза.

Вскоре он переместился в пространство системы и едва переступил порог, как услышал знакомый звуковой сигнал:

[Дзинь! Обнаружено случайное задание.]

[Дзинь! Случайное задание: Приготовление пюре из таро. (Прилагается обучающее видео).]

[Требования к заданию: Пожалуйста, освоите способ приготовления пюре из таро.]

[Награда за задание: Три пакета сливочного пюре из таро (каждый пакет весом в два цзиня), а также три рецепта закусок (слоеная лепешка «Джачжабин», блинчики «Цзяньбингоцзы» и жареные свиные пельмени «Шэнцзянь».)]

— Случайное задание? Бывают и такие? — Цзи Жунся оторопел.

— Хозяин, вы ведь сегодня уже готовили пюре из таро? Случайные задания активируются определенными блюдами. Если какое-то приготовленное вами блюдо оказывается весьма... грубым по исполнению, то это может запустить случайное задание. В конце концов, вам суждено стать Богом кулинарии, так разве может то, что выходит из-под ваших рук, быть невкусным? — Система Бога Кулинарии подлетела к Цзи Жунся и высказалась в крайне обтекаемой форме.

— А? То есть ты хочешь сказать, что мое пюре из таро получилось редкостной гадостью, и именно поэтому открылось это задание? — прямо и без обиняков подытожил Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии: «.....»

— Можно сказать и так, — ответила она.

Цзи Жунся засучил рукава:

— Ну давай, показывай! Я уж посмотрю, как нужно готовить это ваше «вкусное» пюре, и насколько потрясающим оно выйдет!

В глубине души он чувствовал лёгкий укол обиды. Его вареное таро было идеальной готовности, и сахара он насыпал ровно столько, сколько нужно, так с какой стати его творение назвали грубой стряпней? Ведь и родителям с обеих сторон, и Танцзиню, и гэ-фулану всё очень понравилось!

Сдерживая эмоции, он прошел на кухню и сразу же запустил обучающее видео.

Человек на экране начал объяснение с выбора правильного сорта таро. Далеко не каждый вид подходил для того, чтобы сделать из него по-настоящему вкусное пюре. На видео таро сварили на пару вместе с фиолетовым бататом, а затем тщательно перемешали, добавив нужное количество сливок и сахара...

Цзи Жунся внимательно досмотрел до конца и с недоумением спросил:

— А что это за штука, которую называют фиолетовым бататом? — С этими словами он взял со стола плод размером с ладонь и принялся вертеть его в руках.

Раньше, когда он выполнял задания, все отборные ингредиенты были ему знакомы. Но в этот раз ни этих сливок, ни фиолетового батата он в глаза не видел.

[Фиолетовый батат — однолетнее травянистое растение. Мякоть клубня имеет цвет от фиолетового до темно-фиолетового; обладает сладким и приятным вкусом.]

[Сливки — продукт животного происхождения, получаемый из молока; жирность составляет около тридцати пяти процентов.]

— Хозяин, ну... на самом деле этот фиолетовый батат можно считать чем-то вроде обычного таро, а сливки делают из коровьего молока, — Система Бога Кулинарии постаралась описать всё как можно проще.

— Чудеса. А мне можно попробовать эти ингредиенты? Разве пробовать продукты во время готовки не входит в обязанности повара? — поинтересовался Цзи Жунся.

Система проанализировала запрос и, не найдя в этом нарушений правил, ответила:

— Можно. Оба этих продукта пригодны для употребления в сыром и чистом виде.

Цзи Жунся отрезал кусочек фиолетового батата и отправил в рот. Сладковатый вкус и хрустящая текстура мгновенно очаровали его, и он сразу же полюбил этот корнеплод. Затем он отлил совсем немного сливок и сделал глоток.

В них не было того резкого запаха, который обычно присущ сырому молоку — лишь чистый молочный аромат и невероятно густая, насыщенная текстура. Прежде Цзи Жунся доводилось пить только козье молоко, которое даже после кипячения сохраняло специфический запах. Когда он «болел», родители покупали его в больших количествах, чтобы укрепить его здоровье, и он, преодолевая дурноту, пил его, но всей душой ненавидел. А вот эти сливки оказались потрясающе вкусными.

— Эти сливки правда делают из молока? — смакуя вкус еще какое-то время, не слишком уверенно спросил Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии:

— Да, хозяин. Вы сами смогли это определить?

— Наполовину определил, наполовину угадал. Я слышал от Танцзиня, что существует лакомство, которое делают из топленого масла. В нашу брачную ночь он читал мне путевые заметки, которые сам переписывал. И этот вкус немного напоминает то, что было описано в той книге, — Цзи Жунся слегка качнул головой, выглядя при этом очень мило и задорно.

— Почти угадали. В зависимости от содержания жира молочные продукты могут принимать разный вид, — пояснила Система Бога Кулинарии.

Цзи Жунся кивнул и налил себе еще немного сливок.

— Хозяин, что с вами? — занервничала Система Бога Кулинарии, видя, что тот не приступает к работе.

— Ничего, просто я подумал, что ты — это нечто такое, что я, пожалуй, никогда не смогу до конца осмыслить, — ответил Цзи Жунся. Вкус сливок ему безумно понравился, а если побольше болтать с системой, можно будет урвать еще пару глотков!

Система Бога Кулинарии неуверенно спросила:

— Хозяин, вы обиделись? Если вы будете в точности следовать шагам из видео, то непременно приготовите превосходное пюре из таро, и его больше никто не назовет грубой работой.

— Обиделся? С чего бы мне обижаться? Я считаю, что мое пюре из таро было очень даже вкусным, просто в твоём обучающем видео используются куда более дорогие и качественные продукты, — ответил Цзи Жунся, откусывая еще кусочек фиолетового батата. Он вовсе не злился — ему просто хотелось поболтать подольше, чтобы потянуть время и съесть еще немного вкусностей.

Система Бога Кулинарии внезапно перестала понимать своего подопечного:

— А? Если хозяин будет усердно выполнять задания, все эти продукты можно будет получить в качестве награды, — попыталась она завлечь его заманчивыми обещаниями.

Однако Цзи Жунся явно не купился на эти уловки. Он пробормотал:

— Ну, я в любом случае приложил все усилия. Наши юаньсяо вышли отличными, просто из-за отсутствия таких редких ингредиентов они кажутся более простыми. Но даже с самыми скромными продуктами нужно стараться изо всех сил, чтобы отточить кулинарное мастерство, так что я ни в чем не виноват. — Цзи Жунся доел кусочек фиолетового батата, хлопнул в ладоши и объявил: — Ладно, пора приступать к заданию!

Его ни за что не испугают строгие стандарты этой системы!

За работу!

—