

—

[*Шэнцзянь (餛飩, shēngjiān) — это традиционные китайские жареные пельмени или булочки; небольшие закрытые булочки из полудрождевого теста с мясной начинкой и горячим бульоном внутри, которые одновременно обжариваются в масле до хрустящей корочки снизу и доводятся до готовности на пару.]

Системе Бога Кулинарии всё чаще казалось, что хозяин, с которым она связала свою судьбу в этот раз, был каким-то особенным. Впрочем, она была искренне рада, что к нему вернулась прежняя бодрость и брызжущая через край энергия.

Способ приготовления пюре из таро оказался совсем не сложным. Цзи Жунся повторил все действия за поваром из обучающего видео несколько раз и очень быстро выполнил задание.

[Дзинь! Приготовлено пюре из таро. Оценка: с трудом дотягивает до удовлетворительной.]

[Случайное задание успешно выполнено.]

— Хозяин, как вы желаете поступить с наградой? — подлетела с расспросами Система Бога Кулинарии.

— Отдели мне небольшую пиалу готового пюре из таро и перенеси её в нашу комнату, а остальное пока сохрани у себя. Рецепты закусок тоже отправь в комнату, я изучу их как-нибудь попозже, — немного поразмыслив, ответил Цзи Жунся.

Он прекрасно помнил, что его главной целью на сегодня была тренировка в нарезке мяса. На обучение в пространстве системы ему отводилось всего полчаса в день, так что новые рецепты могли немного подождать — он подробно разберет их, когда вернется в реальный мир.

— Кстати, я тут в последнее время усердно тренируюсь правильно резать мясо. Ты ведь понимаешь, на что я намекаю? — Цзи Жунся с надеждой уставился на систему.

Система Бога Кулинарии несколько раз мигнула огоньками:

— О, хозяин, я вас поняла!

[Дзинь! Крупное задание начального уровня в модуле «Базовые навыки»: Нарезка говядины. (Прилагается обучающее видео).]

[Требования к заданию: Научиться разделявать и нарезать мясо из различных частей коровьей туши.]

[Награда за задание: Десять цзиней острой вяленой говядины, пять цзиней свежей говяжьей голяшки, пять цзиней говяжьей грудинки, тридцать цзиней коровьего молока и один цзинь говяжьего жира.]

— Говядина! Ух ты, тут дают говядину! Я ведь в жизни её не пробовал! — Цзи Жунся прямо-таки так и просиял от радости.

Хоть обе их семьи и не занимались земледелием, у родственников фулана его старшего брата имелось много полей, да и в хозяйстве они держали старого вола. Тому желтому волу

исполнилось уже шестнадцать лет, и он состоял на строгом учете у местных властей. Забить такое животное разрешалось только после его естественной смерти. Гэ-фулан как-то рассказывал, что их семья уже отложила немного серебра и ждет, когда старый помощник отойдет в мир иной, чтобы купить для пахоты молодого трех-четырёхлетнего бычка. Говядина в здешних краях ценилась на вес золота, и раньше у Цзи Жунся не было ни единого шанса её отведать.

— Хозяин, трудитесь усерднее! Как только вы станете Богом кулинарии, вы сможете есть всё, что вашей душе угодно, — продолжала заманивать его Система Бога Кулинарии своими обещаниями.

Цзи Жунся лишь развел руками:

— А если я захочу отведать печень дракона или костный мозг феникса? Не нужно обещать мне то, чего не существует в природе.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Хозяин оказался слишком проникновенным, так что очередная попытка завлечь его красивыми сказками с треском провалилась.

Цзи Жунся опустил взгляд и заметил, что стоявшее на столе пюре из таро, сливки, фиолетовый батат и прочие ингредиенты бесследно исчезли, а их место заняли горы свежей говядины. Он впервые видел этот продукт в таком первозданном виде. Перед ним лежало всё: от голяшек и грудинки до потрохов.

Только сейчас Цзи Жунся по-настоящему осознал, почему это задание называлось крупным. Для начала ему требовалось научиться безошибочно определять, к какой части туши относится тот или иной кусок, а затем — освоить особый способ нарезки для каждого отруба. За один присест с таким объемом работы точно не справиться.

— Наверное, мне стоит сказать тебе спасибо за то, что ты не заставила меня самого забивать корову? — Цзи Жунся впервые в жизни стоял перед разделочным столом с ножом в руках и решительно не знал, с какого боку подступить к мясу. Да и награда за этот раз, под стать масштабу задания, оказалась невероятно щедрой.

— В Системе Бога Кулинарии предусмотрены задания по убою скота, однако большая их часть относится к разделу первичной обработки ингредиентов. В модуле базовых навыков тоже есть подобные задачи, но все они ограничиваются мелкой живностью: свиньями, курами, утками и тому подобным. Корова слишком велика, а процесс её уоя и разделки чрезмерно сложен. Если бы мы заставили вас учиться этому прямо сейчас, коэффициент сложности данного задания оказался бы запредельно высоким. Но вы можете не переживать, хозяин: в пространстве системы вы полностью застрахованы от болевых ощущений, так что можете не бояться порезаться или получить травму во время учебы, — успокоила его Система Бога Кулинарии.

Истинный Бог кулинарии, даже если ему не приходится изо дня в день лично отбивать и забивать скот, обязан досконально разбираться во всех тонкостях этого дела.

У Цзи Жунся слегка дернулся уголок губ. Выходит, в будущем ему всё-таки придется учиться забивать коров. Путь к вершинам поварского мастерства внезапно показался ему делом весьма нелегким и ответственным.

По правде говоря, сейчас Цзи Жунся куда нужнее было бы научиться правильно разделывать

свинину, курятину, баранину или рыбу — именно эти четыре вида мяса составляли основу повседневного меню их ресторана. Но раз уж система выдала именно это задание, делать было нечего. Цзи Жунся засучил рукава и принялся за работу.

Он сопел и без устали кромсал говядину почти полчаса, пока не истекло положенное время, и система мягко не вытолкнула его обратно в реальность.

Цзи Жунся открыл глаза и покрутил затекшими руками. Ему казалось, что густой аромат свежей говядины до сих пор стоит у него перед носом.

— Ну как всё прошло? Сегодня ты выглядишь изрядно утомленным, — Гу Танцзинь взял со стола пиалу с заранее остуженной чистой водой и поднес её к губам фулана.

Цзи Жунся не стал церемониться и прямо из рук мужа жадно, большими глотками осушил больше половины пиалы. Гу Танцзинь бережно промокнул платком капли воды у него на подбородке.

Приняв заботу мужа, Цзи Жунся с готовностью пустился в рассказы, без умолку тараторя о пережитом:

— Сегодня я и впрямь намучился, успел сделать сразу два дела!.. Той говядины там было целое море, целая гора! Мне пришлось заучивать названия всех этих частей, как их обрабатывать и под каким углом резать. Устал до полусмерти.

— М-м, понятно. Кстати, те сливки, о которых ты говорил, оказались на редкость вкусными, да и фиолетовый батат — пальчики оближешь. Пюре из таро уже в комнате, давай-ка его попробуем, — Цзи Жунся в предвкушении потер ладони друг о друга.

— Ты об этом? — Гу Танцзинь взял со стола небольшую прозрачную пиалу, доверху наполненную нежно-фиолетовой массой, в которую были аккуратно вставлены две маленькие прозрачные ложечки.

— А этот мелкий дух становится всё более чутким и внимательным. Догадался ведь положить ложки, да еще целых две, — Цзи Жунся приподнялся на постели, взял одну ложечку и зачерпнул немного пюре.

Почувствовав во рту насыщенный сладкий вкус, он в блаженстве зажмурил глаза. Затем он зачерпнул еще немного и протянул Гу Танцзиню:

— Попробуй скорее! Это вышло куда вкуснее, чем у меня. Сюда добавлено много разных приправ.

Гу Танцзинь наклонился и послушно съел угощение:

— Текстура невероятно нежная и гладкая, вкус сладкий, приятный, и чувствуется какой-то особенный, ни на что не похожий аромат. Очень вкусно.

— Вот-вот! И теперь я знаю, как это готовится. Жаль только, нужных приправ у нас днем с огнем не сыщешь. Но если мы решим повторить этот рецепт для продажи, то сможем его немного переделать: вместо сливок возьмем топленое масло, а раз фиолетового батата нет, то обойдемся и вовсе без него. Пюре сероватого оттенка тоже будет смотреться вполне красиво. Если тебе понравилось, я обязательно приготовлю его для тебя! — Цзи Жунся уплетал лакомство за обе щеки, попутно размышляя, как лучше приспособить заморский рецепт к

здешним реалиям.

— Помимо этой пиалы с пюре, в комнате появилось еще три рецепта. Тебе нужно хорошенько их припрятать, — Гу Танцзинь поднялся, подошел к столу и взял три листка из плотной, гладкой белой бумаги, на которых аккуратно были записаны способы приготовления трех разных закусок.

— Ах да, точно, рецепты закусок! Я так увлекся нарезкой мяса, что напрочь о них позабыл, — Цзи Жунся взял листки, внимательно всмотрелся в строчки, но тут же понял, что большинство иероглифов ему совершенно незнакомы. Он вернул бумаги мужу: — Прочитай мне их вслух, пожалуйста.

Гу Танцзинь со вздохом покачал головой:

— С этого дня я начну учить тебя грамоте, и чтобы ты мне потом не жаловался на усталость.

— Ладно-ладно, я обещаю прилежно учиться, клянусь! — Цзи Жунся шутливо вскинул три пальца вверх, давая клятву.

Гу Танцзинь с улыбкой опустил его руку:

— Бумага на редкость гладкая и белоснежная, выглядит необычно, да и почерк здесь весьма хорош. На первом листке записан рецепт слоеной лепешки «Джачжабин». Её нужно выпекать в печи, а основными ингредиентами служат мука и свинина... На втором листе рассказывается, как готовить блинчики «Цзяньбингоцзы». Первым делом тут описан способ приготовления хрустящего хвороста, который кладется внутрь... А на последнем листке приведен рецепт жареных свиных пельменей «Шэнцзянь». Оказывается, чтобы их сделать, нужно сначала приготовить холодец из свиной кожи, причем кожу требуется выбирать самого лучшего качества...

Гу Танцзинь терпеливо, строчка за строчкой, перечитал все три рецепта.

У Цзи Жунся при виде последнего листка ярко загорелись глаза:

— Я как раз ломал голову над тем, какое новое блюдо добавить в наше утреннее меню. Если продавать обычные маньтоу или лапшу, то мое мастерство пока не настолько высоко, чтобы обойти другие лавки в нашем переулке. Нам нужно предлагать покупателям что-то диковинное и редкое. Я долго думал, но ничего оригинального не шло на ум, а это блюдо подойдет как нельзя лучше!

— Это и впрямь редкое блюдо. Раз для него требуется свиной холодец, завтра нам обязательно нужно зайти к мяснику Е и договориться насчет свиной кожи и свежего мяса, — поддержал его Гу Танцзинь.

Одним из фирменных блюд их ресторана была свинина «Хуншао», так что они ежедневно закупали мясо в больших количествах. Семья Гу давно вела дела с мясником Е, который сам выращивал и забивал свиней, и тот каждое утро отправлял своего подмастерья доставлять им свежие отрубы. Вот только свиную кожу они раньше никогда не брали, так что стоило предупредить мясника заранее.

— Хорошо, — кивнул Цзи Жунся.

При тусклом свете масляной лампы супруги разделили пиалу сладкого пюре, после чего Гу

Танцзинь принес чистой воды, чтобы Цзи Жунся смог прополоскать рот. Завершив вечерний туалет, маленький гэр мигом юркнул под теплое одеяло.

— Скажи, ты ведь не рассердился на меня сегодня? — выглядывая из-под края тонкого одеяла, тихо спросил Цзи Жунся.

Гу Танцзинь задул лампу, лег рядом и с удивлением переспросил:

— А за что мне на тебя сердиться?

— Ну, я ведь так ругался на улице... И вообще, мне этот Чжан больше сто лет не нужен, просто... мне было обидно за нашу семью, — пробормотал Цзи Жунся.

Гу Танцзинь протянул руку и ласково погладил супруга по лбу:

— Мама совершенно права: если чужаки смеют оскорблять нас прямо у нашего порога, их нужно ставить на место.

— Ты правда так думаешь? — Цзи Жунся прижался своим лбом к лбу мужа.

— Разумеется. Главное, чтобы ты больше не вспоминал об этом Чжан-тушэне, — с легким лукавством в голосе добавил Гу Танцзинь.

— С какой стати мне о нем вспоминать? Я уже и лица его почти не помню! — Цзи Жунся в шутовском возмущении зыркнул на мужа и, дурачась, накинулся на него с кулаками.

Немного повозившись и посмеявшись, супруги вскоре погрузились в глубокий, безмятежный сон.

На следующее утро Гу Танцзинь и Цзи Жунся, как обычно, выставили прилавок с лепешками с китайским луком и фруктовыми напитками. Китайского лука оставалось как раз на один день торговли, а вот фруктовых леденцов было еще в достатке — их хватит надолго.

Гу Танцзинь спозаранку отправился к мясной лавке мясника Е, которая находилась всего в паре переулков от них.

Завидев приближающегося юношу, мясник Е, который только-только снимал деревянные ставни с фасада, приветливо закричал:

— Гу-сюцай! Какими судьбами сегодня? Если нужно было что-то передать, сказал бы нашему У Эрлану*, он бы всё выслушал и мне доложил, к чему тебе самому в такую рань ноги бить!

[*Эрлан (阿郎, èrláng) — дословно «эр» (阿, èr) — два, «лан» (郎, láng) — молодой человек/сын. Это стандартное обращение ко второму по старшинству сыну в семье в старом Китае, буквально «второй сын».]

Гу Танцзинь вежливо поклонился, сложив руки перед грудью:

— Дядюшка Е, не могли бы вы со следующего дня добавлять к нашему заказу один цзинь свиной кожи? Только привозить её нужно как можно раньше, мы с Ся-гэром хотим готовить из нее утренние закуски.

Свиная кожа — продукт капризный в готовке, да и наваристого мясного вкуса в ней немного,

так что покупали её неохотно. Мясник Е был только рад, что ресторан готов забирать её ежедневно.

— Отчего же нельзя, устроим! Я буду отбирать для вас лучшие куски кожи, где сала побольше. Продукт этот дешёвый, так что пускай будет по пятнадцать вэней за цзинь, идет?

Для сравнения, цзинь хорошей жирной свинины сейчас стоил сорок вэней. Поскольку их ресторан брал мясо оптом, мясник Е делал им скидку до тридцати восьми вэней, так что пятнадцать вэней за зарезервированную кожу с прослойками сала были весьма честной ценой.

— Договорились. Премного благодарен вам, дядюшка Е. Пожалуй, сегодня я сразу возьму один цзинь на пробу.

— Сию минуту!

Раз уж Гу Танцзинь сам пришел в лавку, он решил не ждать посыльного и забрал сегодняшнюю партию мяса и кожи с собой. Мясник Е поначалу запереживал, что хрупкий ученый не сможет утащить на себе больше тридцати цзиней груза, однако Гу Танцзинь без видимых усилий подхватил тяжелую корзину и неспешно пошел прочь!

Хозяин лавки лишь удивленно покачал головой:

— А этот молодой сюцай, оказывается, парень не промах, силищи ему не занимать.

Во время утренней торговли Цзи Жунся предупреждал всех постоянных покупателей, что со следующего дня меню полностью обновится.

— Как это — завтра не будет лепешек с китайским луком? А что же тогда появится? — расстроился один из постоянных клиентов, Линь Дуншань. Он стоял у прилавка с пиалой фруктового напитка в руках.

За последнее время у него уже вошло в привычку каждое утро съесть по пять-шесть лепешек и выпивать пару пиал прохладного напитка — после такого завтрака весь день спорился. А ну как новинка придется ему не по вкусу?

— Завтра мы приготовим традиционное южное блюдо под названием шэнцзянь. Это что-то вроде маленьких баоцзы, обжаренных в масле, — пояснил Цзи Жунся.

— Жареные баоцзы? Никогда о таком не слыхивал! Завтра непременно приду снять пробу, — поддержал беседу Лю Далан, который тоже пришел за лепешками. Он полностью доверял кулинарному таланту Ся-гэра: обычных баоцзы на пару он съел немало, а вот жаренных в масле пробовать еще не доводилось.

Линь Дуншань тоже заинтересовался диковинкой и решил завтра обязательно заглянуть к ним. В конце концов, даже если шэнцзянь не понравится, всегда можно заказать любимый фруктовый напиток, так что визит в любом случае не будет напрасным!

—