

## Глава 17. Дяочжабин\* (часть 1)

—

[\*Дяочжабин (烧饼, diào zhā bǐng) — это популярная китайская уличная лепешка с мясным фаршем и специями, которую часто называют «китайской пиццей». Свое название (дословно «лепешка, с которой осыпаются крошки») она получила из-за невероятно хрустящей, многослойной текстуры теста.]

— Я закончил работу!!!

— Наконец-то я свободен от этой бесконечной нарезки говядины!

Цзи Жунся сладко, от всего сердца потянулся.

— Ся-гэр, ты просто потрясающий, — не поскупился на искреннюю похвалу Гу Танцзинь. — Всего-то дней десять прошло, а ты уже перерубил такую гору мяса.

— Хи-хи, теперь я этих коров знаю как свои пять пальцев! Кстати, Танцзинь, представляешь, они, оказывается, бывают самых разных пород. У одних мясо просто невероятно нежное и вкусное, а другие дают столько молока, что и представить трудно — куда больше, чем буйволицы, о которых я слышал прежде...

Цзи Жунся, весь так и лучась от восторга, принялся увлеченно пересказывать мужу все, что успел узнать о породах скота за последнее время.

Честно говоря, многие заумные термины из обучающих видеороликов системы он понимал лишь наполовину, но все равно упрямо зазубривал их назубок! А потом, оставшись наедине со своими мыслями, подолгу прокручивал все в голове, благодаря чему теперь разбирался в домашних животных куда лучше прежнего.

Слушая его щебетание, Гу Танцзинь все отчетливее ощущал, что его фулан обладает поистине редким, выдающимся даром, раз сумел в одиночку одолеть такое тяжелое задание за столь короткий срок.

— Ой, чуть не забыл про награду! Мне же дали вяленую говядину! Настоящим свежим мясом я тебя пока угостить не могу, зато этой вкуснятиной — запросто. Тот системный дух уверял, что она пряная и жгучая, вот и проверим, так ли хороша, — заговорщически понизив голос, радостно зашептал юноша.

— Одно — это молоко, а второе, должно быть, та самая говядина, — отзываясь на его слова, Гу Танцзинь протянул руку и снял с сундучка у изголовья два предмета.

Одним из них оказался бумажный стакан со свежим молоком, а вторым — увесистый сверток, тщательно обернутый плотной промасленной бумагой.

Цзи Жунся перехватил сверток и в несколько движений сорвал обертку.

Он глубоко вдохнул аромат.

В нос тут же ударил густой, умопомрачительный дух вяленого мяса, приправленного кунжутном, пряностями и жгучей остротой.

— Попробуй! Пахнет просто божественно, — Цзи Жунся протянул мужу продолговатый ломтик.

Мясной кусочек был густо усыпан зернышками кунжута, отливал аппетитным багрянцем и прямо-таки источал осязаемый, колющий рецепторы жар.

Гу Танцзинь на мгновение замешкался, с опаской разглядывая угощение, но, встретив преданный, умоляющий взгляд фулана, все же решился и откусил кусочек.

— Кх... Кх-кх-кх! — он резко втянул в себя воздух и тут же зашелся в безудержном кашле.

— Что такое? Совсем невкусно? — испугавшись такой реакции, Цзи Жунся машинально отправил собственный ломтик в рот и распробовал.

В меру солено, безумно ароматно, с огоньком и приятной текстурой — мясо нужно было жевать с усилием, и в процессе раскрывался неповторимый вкус говядины.

Да это же невероятно вкусно!!!

— Объедение! Правда, острота знатная, но этот жар совсем не похож ни на имбирь, ни на соус из дикого перца, — Цзи Жунся посмаковал кусочек, но так и не смог разгадать секрет приправы, после чего с удовольствием откусил еще.

Лицо Гу Танцзиня тем временем стремительно наливалось пунцовой краской, и даже на его обычно бледной шее проступил нежный румянец. Видя, как мужу припекает язык, Цзи Жунся тут же бросил свои дегустации и поспешно поднес к его губам стакан с молоком:

— Быстрее, сделай пару глотков, полегчает!

Гу Танцзинь сделал несколько больших глотков, и мягкая прохлада молока действительно быстро усмирила колкую жгучесть, терзавшую рот.

— Вкус у этой говядины... весьма необычный, — с трудом сказал молодой ученый. Он с детства не жаловал острую еду, и даже простой имбирь или дикий перец появлялись в его миске крайне редко.

— А по мне — так просто чудо как хорошо! Жаль только, что ты не можешь разделить со мной это блаженство, — убедившись, что мужу стало легче, Цзи Жунся со спокойной душой отправил в рот очередной кусочек.

Какая же прелесть!

Гу Танцзинь пару раз сухо кашлянул:

— Да, вкус действительно богатый, просто я с непривычки не могу есть столь острые вещи.

— Но это точно не дикий перец и не имбирь, — поделился своим наблюдением юный повар. — В следующий раз надо будет обязательно выпытать у системы, что за приправу они туда положили.

Опасаясь, что фулан тоже обожжет язык, Гу Танцзинь пододвинул стакан ближе к нему:

— Ты тоже отпей немного, молоко на редкость сладкое и приятное.

— Не нужно, мне этот жар только аппетит разжигает, совсем не припекает, — глаза Цзи Жунся весело блеснули. То ли сама говядина была так хороша, то ли пикантный жгучий вкус идеально пришелся ему по душе, но остановиться он уже не мог.

Впрочем, съев пять кусочков, он усилием воли заставил себя остановиться и с явным сожалением завернул остатки обратно в промасленную бумагу.

Оставшееся молоко они разделили пополам и дружно выпили, после чего Цзи Жунся тщательно прополоскал рот водой. Поцелкав языком, он удовлетворенно отметил, что приятная прохлада окончательно смыла остатки жгучего сока.

— Вот бы раздобыть семена этой острой штуки и посадить у нас, до чего же вкусно, — мечтательно протянул он, все еще вспоминая послевкусие.

Гу Танцзинь, хоть и не разделял его страсти к обжигающей пище, на мгновение задумался и рассудительно заметил:

— В нашем уезде Цинчи вечно льют дожди, так что такая острая еда была бы очень кстати — она отлично выгоняет из тела лишнюю сырость и холод.

Жаль только, сам он не мог наслаждаться этим лекарством.

— Ну, тогда я в следующий раз тайком выведаю у системы, что это за чудо-растение, — прильнув к плечу мужа, прошептал Цзи Жунся.

Гу Танцзинь так же тихо ответил:

— Вот и славно. Тогда мы тоже посадим его в деревянные кадки. Кстати, завтра как раз наступит срок для высадки таро.

— Точно-точно! Мне нужно поскорее ложиться, завтра ведь столько дел, — Цзи Жунся послушно зажмурился, укладываясь поудобнее. Гу Танцзинь обнял его за талию и тоже закрыл глаза.

На следующее утро, едва рассвело и утренняя прохлада еще не уступила место дневному зною, супруги дружно принялись за работу. Они бережно высадили пустившие первые стрелки клубни таро в новенькие деревянные кадки, а затем щедро полили огурцы, посаженные декадой ранее.

Огуречные семена уже дружно проклюнулись и вовсю тянулись к солнцу, радуя глаз сочной зеленью.

Судя по всему, к осени они точно смогут насладиться хрустящими свежими огурчиками!

— Смотри, Танцзинь: если в самый первый день мы сделали и продали всего пятьдесят шэнцзяней, то теперь каждый день стабильно уходит по семьдесят с лишним штук. Покупатели чаще всего берут сразу по паре, так что только на этих пирожках мы выручаем около ста девяноста вэней в день. Плюс фруктовый напиток приносит еще вэней шестьдесят. За вычетом всех расходов на продукты чистыми выходит без малого двести вэней ежедневно!

— За эти десять дней мы скопили еще две тысячи монет, так что наши сбережения наконец-то округлились до полноценных десяти лянов серебра! — Цзи Жунся усердно орудовал ковшиком у огуречной грядки, без умолку подсчитывая доходы.

Он прямо-таки лучился от восторга:

— Если и дальше дело пойдет такими темпами, глядишь, к следующему году мы и правда сможем выкупить собственный участок земли!

В семье Цзи никогда не было своих пашен. И хотя плотницкое ремесло отца исправно кормило их, Жунся с малых лет помнил, как родители со вздохом повторяли: «Эх, была бы у нас хоть крошечная полоска своей земли... В зерновых лавках за зерно в тридорога дерут!» Позже, когда они близко сошлись с семьей Цянь Сюэчэна — фулана его старшего брата, — зерно начали брать напрямую у сватов. Без наценок перекупщиков выходила заметная экономия, но мечта о своем поле никуда не делась.

— Правда, как эту землю правильно возделывать — тот еще вопрос... Ай, ладно, доживем — увидим! — юноша весело махнул рукой, прогоняя лишние заботы, и продолжил тихонько радоваться своим мыслям.

Гу Танцзинь тем временем споро вымешивал тесто для сегодняшних шэнцзяней, внимательно прислушиваясь к рассуждениям фулана.

Вопрос с покупкой земли в последнее время не выходил у него из головы. Раз уж они затеяли это дело лишь для того, чтобы надежно прикрыть необычные способности Ся-гэра, нельзя было забывать о главном. Безопасность фулана стояла на первом месте. Прежде чем обзаводиться пашней, нужно было подыскать абсолютно надежных, верных людей, которые станут там трудиться, а не бросаться в омут с головой ради самого факта покупки.

— Ох, мне же пора бежать варить свиную шкурку, а то солнце поднимется — и пиши пропало, не успею бульон сварить! — спохватившись, Цзи Жунся быстро долил остатки воды и легкой походкой устремился на кухню к очагу.

Приготовление шэнцзяней у него уже было доведено до полного автоматизма. Но парень понимал: раз уж их собственная семья последние дни тоже завтракает исключительно этими жареными пирожками, то даже самое изысканное лакомство рано или поздно встанет поперек горла. Ему нестерпимо захотелось побаловать домашних чем-нибудь новеньким.

Его взгляд упал на недавно отремонтированную печь-горшок, и в голове мгновенно родилась блестящая задумка: а что, если попробовать испечь знаменитые лепешки дяочжабин?

Правда, отчего это блюдо прозвали «лепешка, с которой осыпаются крошки», он толком не знал — название казалось весьма забавным и чудным.

Для приготовления дяочжабин вовсе не требовалось заводить какое-то особое, отдельное тесто. Можно было просто отщипнуть приличный кусок от той массы, что Гу Танцзинь готовил для шэнцзяней, и дать ему еще немного перебродить в сторонке. Поразмыслив над этим, Цзи Жунся крикнул мужу:

— Танцзинь, замеси сегодня теста с запасом, я хочу попробовать испечь лепешки в печи!

— Хорошо, сделаю, — отозвался тот из дворика.

С основной вопрос был решен. Для дяочжабин также требовался мясной фарш, так что выдумывать ничего нового не пришлось. Ритмично постукивая тяжелым тесаком по свинине, Цзи Жунся принялся усердно воскрешать в памяти рецепт из сокровищницы системы.

Внезапно его глаза удивленно округлились. Он с размаху вонзил нож в разделочную доску и в несколько прыжков оказался подле мужа:

— Я вспомнил! Вспомнил, как называется та приправа!

— Какая именно? — Гу Танцзинь сразу догадался, что речь идет о вчерашнем ночном деликатесе.

— Это перец чили!

— Та жгучая штука совершенно точно зовется перцем чили!

Цзи Жунся почти вплотную приблизился к лицу супруга и заговорил таинственным шепотом.

— Чили... В рецепте лепешек дяочжабин тоже упоминается эта приправа. Но раз у меня ее нет, придется добавить вместо нее побольше нашего соуса из дикого перца, вдруг тоже неплохо выйдет, — юноша сокрушенно развел руками. — Там в рецепте еще несколько специй указано, но я понятия не имею, что это за травки. Когда ты мне читал этот рецепт, я как-то не обратил на них внимания.

Зато теперь его смышленная голова заработала на полных оборотах.

— Послушай, а ведь если тому системному духу не понравится мой вольный рецепт лепешки, он же наверняка разозлится и решит лично обучить меня правильной готовке!

Глядишь, так ему и удастся активировать то самое случайное задание, о котором толковала система!

И тогда он сможет собственными глазами увидеть и попробовать этот загадочный перец чили на вкус! Ну а если ничего не выйдет, он все равно ничего не теряет — лепешка-то в любом случае останется при нем.

Гу Танцзинь чистой левой рукой ласково щелкнул мужа по лбу:

— Ну и хитрый же у меня фулан.

Цзи Жунся с веселым смехом потер ушибленное место и упорхнул обратно к разделочному столу.

Конечно, в глубине души он страстно желал спровоцировать систему на внеочередной урок, но умышленно портить продукты и переводить добро не собирался — и белая мука, и отборная свинина стоили немалых денег, так что относиться к ним следовало бережно.

Он мелко изрубил мясо, а те приправы, которых не нашлось в кладовой, просто вычеркнул из списка, заменив их теми специями, что казались ему наиболее ароматными и подходящими.

Плеснув в котелок самую малость соевого масла, он обжарил в нем до золотистого цвета зеленый лук и имбирь, чтобы выжать из них все соки, после чего выловил выжимки и добавил в получившееся ароматное масло густой соус из дикого перца.

В мясной фарш полетели соевый соус, соль, немного молотого черного перца, капля кунжутного масла, щепотка смолотых в тонкую пыль сушеных креветок для глубины вкуса, а в самом конце — остывшее луково-имбирное масло с диким перцем. После этого Цзи Жунся принялся усердно вымешивать начинку строго в одном направлении, добиваясь идеальной

гладкости.

Тесто для таких лепешек требовалось сделать чуть более нежным и податливым, нежели для шэнцзяней. В отложенную массу он подлил еще капли воды и масла, а затем хорошенько отлупил и вымесил ком кулаками, пока тот не стал мягким и эластичным. Теперь можно было работать.

Раскатав порционные кусочки теста в аккуратные плоские овалы, он щедрым ровным слоем размазал по их поверхности пряную мясную начинку, после чего ловко прилепил заготовки прямо к раскаленным внутренним стенкам печи-горшка.

На самом дне конструкции весело затрещали дрова. Цзи Жунся не осмеливался разводить слишком большой огонь: он впервые пользовался этой печью после ремонта и жутко боялся перекалить или расколоть глиняный цилиндр.

Стоило тесту как следует схватиться и пропечься, как по всей округе поплыл умопомрачительный, сочный дух запеченного с пряностями мяса.

Вооружившись длинными бамбуковыми щипцами, Цзи Жунся с величайшей осторожностью поддел готовую лепешку и вытащил ее наружу.

При одном только взгляде на эту золотистую, сочащуюся маслом прелесть в животе начинало призывно урчать. Гэр решительно взмахнул ножом, разрезая лепешку ровно пополам, выложил обе дымящиеся половинки на широкое блюдо и в несколько шагов оказался подле Гу Танцзиня, который как раз заканчивал размешивать утренний фруктовый напиток.

Подцепив щипцами кусочек лепешки, Цзи Жунся поднес его к самым губам мужа:

— Пробуй, скорее пробуй! Расскажи, как тебе?

Сам он видел, что корочка нигде не подгорела, а значит, блюдо совершенно точно было съедобным.

Поскольку руки у Гу Танцзиня были заняты, он лишь послушно наклонил голову и откусил добрую половину.

Тесто сверху пропеклось до хрустящей, ломкой корочки, внутри же осталось удивительно нежным и пористым, а сочная, солоновато-пряная мясная начинка приятно согревала рот легкой, деликатной остротой — в самый раз для человека, не выносящего жгучих блюд.

Гу Танцзинь довольно зажмурился:

— Очень вкусно!

— Правда? — Цзи Жунся тут же сам впился зубами во вторую половинку. — М-м-м! И правда, из печи лепешки выходят совсем другими, нежели со сковороды. Внутри мягкая и пышная, а снаружи хрустящая. Объедение!

Раз уж дело было сделано, супруги, недолго думая, прямо у прилавка, делясь друг с другом кусочками, дружно умяли всю лепешку целиком, решив устроить себе легкий досрочный завтрак перед началом трудового дня.

—

<http://bllate.org/book/17885/1724298>