

## Глава 19. Перец чили (часть 1)

—

— Хозяин, добрый... вечер, — Система Бога Кулинарии на мгновение запнулась в своем приветствии, стоило ей увидеть, с каким грозным и воинственным видом Цзи Жунся ворвался в ее пространство.

В системном ядре тут же запустились бешеные вычисления: не натворила ли она чего-то такого, что могло бы разгневать хозяина? Однако сколько бы алгоритмы ни проверяли логи, результат оставался неизменным — никакой вины за системой не числилось. Она его точно не злила.

— В той пряной вяленой говядине из награды ведь использовался острый перец, верно? — с абсолютной уверенностью в голосе спросил Цзи Жунся.

— Да, хозяин, — поспешила объяснить система. — Это особый жгучий вид приправы.

— О-о-о, — протянул Цзи Жунся, и на его лице расплылась та самая улыбка, которая обычно не предвещала легкой жизни. — Ну, ты меня понимаешь.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Все понятно. В последнее время у нее все чаще складывалось ощущение, будто она превращается из кулинарной системы в какую-то службу исполнения желаний. Впрочем, как гласит народная мудрость: «Коли пришел в чужой дом, умей подлаживаться под хозяина». Такую сущую безделицу она вполне способна была устроить.

— Давай новое задание. Выбираю практику владения ножом, — Цзи Жунся решительно засучил рукава и сделал призывный жест рукой.

— Слушаюсь, хозяин, — отозвалась система.

[Хозяин выбрал модуль базовых кулинарных навыков.]

[Динь! Крупное задание начального уровня в модуле базовых навыков: Разделка свинины. (Обучающее видео прилагается).]

[Требование задания: Освоить технику разделки и нарезки различных частей свиной туши.]

[Награда за выполнение: Перец чили — 10 цзиней, острый перечный соус — 5 бутылок, свежая свиная вырезка — 10 цзиней, свиной окорок — 30 цзиней, свиная голова — 3 штуки, отборные свиные ребрышки — 10 цзиней, свиные копытца — 4 штуки.]

Ознакомившись с условиями, Цзи Жунся на мгновение опешил. Он-то в глубине души надеялся, что ему подсунут задание вроде нарезки горы жгучего перца, и никак не ожидал, что Система Бога Кулинарии столь четко помнит о его текущем обучении мясницкому делу.

А этот маленький дух оказался весьма внимательным!

Цзи Жунся одарил систему самой лучезарной улыбкой, после чего уверенно перехватил поудобнее тяжелый нож, готовясь приступить к работе. Со свиной-то он был знаком куда лучше, чем с говядиной!

Однако стоило рабочему месту обновиться, как он застыл в полном недоумении. Это... это еще что такое?! Почему перед ним стоят живые хрюкающие свиньи?! Да к тому же выглядят они как-то совершенно чудно и дико.

— Помнится, в прошлый раз хозяин интересовался, бывают ли задания, связанные с убоем скота? Специально ради этого я подобрала крупную миссию, где можно совместить практику забоя и последующей разделки. В модуле базовых навыков такие комплексные задания — огромная редкость, — в голосе системы послышались явные нотки гордости.

Цзи Жунся:

— ...Я... премного тебе благодарен.

— Ого, а чего это у одной свиньи шкура белая-белая? А вон та — коричневая? А эта вообще вся в пятнах, как корова! Надо же, оказывается, они, как и коровы, бывают совершенно разных пород... — Чем дальше Цзи Жунся разглядывал животных, тем сильнее разгорался его интерес.

Он запустил обучающий видеоролик. Для начала требовалось научиться безошибочно различать породы свиней, понимать особенности строения их туш и запоминать, для каких именно блюд лучше всего подходит та или иная часть мяса после разделки.

Юноша увлекся не на шутку, хотя по уровню сложности сразу понял: за один присест с этим делом не разобраться, так что заветный перец чили он получит еще очень не скоро!

Проработав у разделочного стола полчаса, Цзи Жунся с легким чувством выполненного долга был привычно вытолкнут пространством обратно в реальность.

— Ну что, «главное — верить всем сердцем»? Сработало? — мягко улыбнулся Гу Танцзинь. Он сидел на краю постели и, заметив возвращение фулана, аккуратно отложил в сторону книгу.

В тусклых, подрагивающих отсветах масляной лампы черты лица молодого ученого казались еще более утонченными и благородными. Цзи Жунся не удержался, протянул ладони и принялся дурашливо тискать мужа за щеки.

— Ай-яй, верить-то я верил, и оно даже сработало! Только вот сегодняшняя работа — опять разделка мяса, и за один день мне эту гору ни за что не одолеть! Уж больно много там всего. Так что перца чили придется ждать еще долго-долго.

Как же все-таки непросто сделаться настоящим богом кулинарии! Впрочем, если бы этот путь давался шутя, грош ему был бы цена.

— И сто штам на этот раф? — из-за того, что его щеки безжалостно сжимали чужие пальцы, голос Гу Танцзиня забавно исказился.

Цзи Жунся весело мотнул головой:

— Свиньи! Целая куча самых разных свиней! Ты бы только видел: у одних шкура белая-белая, чистая, совсем без морщин, гладкая и лоснящаяся, смотреть приятно...

— А другие точь-в-точь как те дикие кабаны, что в лесах водятся, разве что щетина у них чуток тоньше да пореже...

— В общем, как только я со всеми ними расправлюсь, у нас наконец-то появится этот самый

чили! — подвел итог юный повар.

Гу Танцзинь подбодрил его:

— Ты со всем справишься.

В эту ночь супруги не стали устраивать ночных посиделок с едой и сразу погрузились в глубокий, безмятежный сон. На следующее утро небо затянуло серой пеленой, и на землю пролился мелкий, как из сита, дождик, принесший с собой приятную прохладу.

Супруги еще даже не успели выкатить лоток к воротам, как к их задней двери, сильно торопясь, свернул сосед Гуань Хунчи. Гу Танцзинь сразу почувствовал неладное: сосед целенаправленно обошел дом с тыла, явно не желая привлечь лишнего внимания на улице.

Поскольку за последние дни они успели крепко сойтись, Гу Танцзинь с теплой улыбкой шагнул навстречу и увлек гостя под надежный навес крыши:

— Какими судьбами, брат Гуань? Мы ведь совсем скоро и так на улице встретились бы, к чему было обходить кругом и бить ноги по грязи? Погляди, весь мокрый, чего же ты без зонта выскочил?

— Ох, да разве до зонта мне было?! Я же со всех ног бежал, чтобы вас предупредить! — Гуань Хунчи торопливо похлопал ладонями по плечам, стряхивая мелкую водяную морось, и заговорщически понизил голос. — К тому же, когда я из дома выходил, дождя еще и в помине не было, небо чистым казалось. Кто ж знал, что так резко припустит? Слушайте: семья Лян, те, что держат лавку с маньтоу в самом начале нашего переулка, сегодня тоже выставили на прилавок шэнцзяни! Я на рассвете бегал к городской пристани за яйцами, и на обратном пути своими глазами это безобразие увидел!

Деревенские жители из окрестностей уезда Цинчи, желая продать излишки свежих овощей, яиц или домашнего мяса, обычно направлялись либо на городской рынок, либо напрямик к причалам за городской чертой. В крестьянских хозяйствах кур держали понемногу, так что и яиц они приносили в обрез. Тем не менее Гуань Хунчи частенько наведывался к пристани на рассвете: присматривался к ценам, расспрашивал крестьян, и если товар был хорош, забирал партию. Во-первых, так он всегда оставался в курсе рыночной стоимости продуктов, и городские перекупщики не могли обвести его вокруг пальца, а во-вторых, деревенские торговцы, у которых еще не было постоянного сбыта, охотно уступали ему в цене ради верного заработка.

Точно так же Гуань Хунчи поступал и с остальной провизией, отправляясь на разведку при каждом удобном случае.

Гу Танцзинь последнее время тоже подумывал о том, что надо бы выбрать день и пройти с Ся-гэром по округе, разведать, чем богаты здешние края и какие овощи можно выгодно пустить в дело. Да только заботы захлестнули с головой, и до дела руки пока так и не дошли.

— Это та семья Лян, у которых лавка маньтоу на углу? — переспросил Гу Танцзинь.

— Ну да, они самые! Те, что вечно задирают нос и ходят так, будто у них глаза на макушке, только из-за того, что их лавка у самого входа в переулок находится! — в сердцах хлопнул себя по бедру Гуань Хунчи.

И ресторан семьи Гу, и лапшичная семьи Гуань располагались ближе к середине переулка

Уцью. Те покупатели, которые не любили толкаться в глубине или просто хотели сберечь лишние пару минут, обычно перехватывали еду на самых подступах.

В восточной части уезда Цинчи селился в основном небогатый люд, мелкие ремесленники да торговцы. Их переулочек Уцью хоть и находился бок о бок с большим городским рынком, формально в его черту не входил. На самом углу торговля всегда шла бойко, а в дни больших ярмарок людские потоки и вовсе докатывались туда полноводной рекой. В середине же переулочка место было куда более глухим, зато и сами помещения стоили недорого. В свое время Гу Чуньцай и родители Гуань Хунчи знатным достатком похвастаться не могли, и выкупить эти крошечные лавки им удалось лишь благодаря тому, что династия Великая Янь только-только утвердила свою власть. Вокруг царицы разруха, недвижимость отдавали за бесценок, так что выбирать и привередничать не приходилось.

Гу Танцзинь смутно помнил, как выглядят эти Ляны. Хоть они и жили на одной улице, переулочек Уцью тянулся на добрую ли\*, и знать каждого встречного-поперечного он просто не мог. Но после описания соседа в памяти кое-что всплыло.

[\*Ли (里, lǐ) — традиционная китайская мера длины, которая исторически имела разную длину, но в настоящее время в КНР стандартизирована как 500 метров.]

— Семью Лян я знаю, — раздался голос Цзи Жунся. Он уже какое-то время краем уха прислушивался к их беседе, но не мог отойти от очага, пока первая партия шэнцзяней не дошла до готовности. Стоило снять их с огня, как он тут же поспешил к мужчинам. — В день нашей свадьбы отец с матушкой приглашали их к столу. Я их с того самого дня помню.

Гу Танцзинь не стал допытываться, чем именно семья Лян заслужила такую память — скорее всего, с их языков слетело какое-то непотребство, которое намертво врезалось в память Ся-гэра.

— Вы свой рецепт, часом, никому не открывали? Нигде не проболтались? — заметив подошедшего юношу, обеспокоенно спросил Гуань Хунчи.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь переглянулись и в один голос твердо ответили:

— Нет.

Свои записи и пропорции они хранили за семью печатями. К тому же стены двора семьи Гу в свое время были специально надстроены — они высились над землей больше чем на чи\* выше роста самого Гу Танцзиня. Если бы кто-то вздумал влезть на ограду и высматривать, как они стряпают шэнцзяни, хозяева заметили бы это в ту же секунду.

[\*Чи (кит. 尺) — традиционная китайская мера длины, часто называемая «китайским футом», которая на протяжении истории менялась, но в современной КНР стандартизирована как 1/3 метра (приблизительно 33,33 см). 1 чи составляет 1/10 часть чжана и делится на 10 цуней.]

— Вообще-то, если разобраться, в приготовлении шэнцзяней нет ничего сверхъестественного: с одной стороны — проще некуда, с другой — везде свои тонкости. Похоже, они сами пытались дойти до всего умом. Одно странно: я их у нашего лотка ни разу не видел. Как они смогли подобрать пропорции, если даже не пробовали оригинал? — недоуменно пробормотал Цзи Жунся.

Гуань Хунчи лишь пренебрежительно махнул рукой:

— Эка невидаль! Раз уж они замыслили перенять ваше дело и сманить покупателей, сами бы они ни за что не показались у вашего прилавка. Наверняка подослали кого-нибудь купить для них.

Гу Танцзинь кивнул:

— Это имеет смысл.

— Ну и ладно, тут уж ничего не поделаешь. Секрет мы не выдавали, а запретить всей поднебесной жарить шэнцзяни мы не можем, — хоть Цзи Жунся и пытался рассуждать здраво, в его голосе все равно отчетливо слышалась обида.

Они-то, когда затевали торговлю утренней едой, специально выбирали такие блюда, которых в их переулке никто не делал.

Гу Танцзинь ласково погладил фулана по спине, успокаивая:

— Не принимай близко к сердцу. Ся-гэр, у тебя золотые руки, а в кулинарном деле люди всегда идут к тому, у кого вкуснее. Так что переживать не о чем. Давай сперва посмотрим, как сегодня пойдут наши собственные продажи.

Цзи Жунся упрямо скрестил руки на груди:

— Угу, все верно. Не бежать же мне к ним на угол и не устраивать скандал с бранью.

— Брат Гуань, не мог бы ты, пожалуйста, сходить к ним в лавку и купить несколько шэнцзяней, — предложил Гу Танцзинь, видя, что его фулан все еще ходит надутый как мышь на крупу.

— Отчего ж не сходить? Я когда к вам бежал, даже не догадался парочку взять, чтобы оценить врага, — оживился Гуань Хунчи, которому и самому не терпелось разузнать, что там за стряпня.

Ему сейчас больше всех хотелось, чтобы лоток Гу Танцзиня и Цзи Жунся процветал и стоял на этом месте долгие годы — ведь благодаря им и его собственная лапшичная пошла в гору.

Гу Танцзинь придержал соседа, который уже намылился бежать под дождь, вложил ему в руку крепкий зонт из промасленной бумаги и протянул десять вэней.

Гуань Хунчи принял зонт, лихо ухмыльнулся:

— Ждите, я мигом! — и припустил по переулку, шлепая по лужам.

Только тогда Цзи Жунся сердито надул щеки и гневно выговорил:

— В тот день, когда мы с тобой играли свадьбу, эта старая карга — их бабка — за столом шепталась со сплетницами, мол, что толку от этого учения и звания сюэца, если все равно остался калекой хромым! Я тогда в комнате сидел, матушка меня крепко держала и на улицу не пускала, сама вышла и взашей ее прогнала.

Если бы они только-только поженились, Цзи Жунся ни за что не стал бы ворошить старое и пересказывать те злые сплетни — побоялся бы задеть за живое и расстроить мужа. Но теперь, когда они стали по-настоящему близки и он понял, что Танцзинь к своей хромоте относится

совершенно спокойно, скрывать обиду больше не имело смысла.

Услышав это, Гу Танцзинь окончательно понял, отчего его фулан так взвился из-за каких-то шэнцзяней. На душе у него потеплело и он мягко улыбнулся:

— Каким бы я ни был, я все же сюцай. Устраивать безобразную свару в день свадьбы из-за глупых бабьих слов и впрямь было бы не к лицу. Но обещаю тебе: если мы еще хоть раз поймаем их на подобных сплетнях, я лично пойду с тобой и помогу тебе их отчитать.

Цзи Жунся не выдержал и звонко прыснул:

— Да ладно тебе! Я как-то совсем не могу представить, с каким лицом ты станешь ругаться и сыпать бранью.

— Что ж, тогда мне придется попросить фулана разобраться с этим, — притворно вздохнул Гу Танцзинь, состроив сокрушенную мину.

После этих шуток от злости Цзи Жунся не осталось и следа. Он гордо похлопал себя по худенькой груди:

— Не бойся, отныне я буду твоей надежной опорой и защитой!

Гу Танцзинь улыбнулся еще светлее. В серой дымке утреннего дождя его чистый силуэт казался почти призрачным, словно сошедший со старинной картины небожитель.

— Ой, брат Гуань возвращается, прекращай улыбаться, — заметив приближающиеся шаги, Цзи Жунся мгновенно напустил на себя самый серьезный и степенный вид. Гу Танцзиню ничего не оставалось, кроме как поспешно скрыть веселье.

Спустя мгновение во двор и впрямь шумно ворвался Гуань Хунчи. Он бережно достал из-за пазухи сверток, аккуратно обернутый широкими древесными листьями:

— Они их продают всего по одному вэню за штуку! Я взял три штуки, давайте скорее пробовать.

— Один вэнь за штуку?! — изумился Цзи Жунся.

Гу Танцзинь тем временем вынес из дома палочки для еды и прихватил низкие табуреты, приглашая соседа присесть. В дом они заходить не стали — устроились прямо под навесом. Дождь методично стучал по черепице, капли с тихим звоном разбивались о землю, принося долгожданную прохладу.

Три шэнцзяня, разложенные на широком листе, с виду казались вполне приличными и ладными, вот только аппетитного аромата от них почти не шло.

— Даже пахнут совсем не так завлекательно, как ваши, — заметил Гуань Хунчи, возвращая Гу Танцзиню оставшиеся семь вэней.

Тот принял медь и протянул соседу палочки.

Каждый из троих взял по шэнцзяню, и они практически одновременно отправили их в рот.

Стоило им сделать по первому укусу, как оба кулинара, знающих толк в еде, и Гу Танцзинь, чья готовка обычно напоминала выплавку даосских пилюль, разом замерли с каменными лицами.

Гуань Хунчи: «.....»

Гу Танцзинь: «.....»

Цзи Жунся: «.....»

Наконец Цзи Жунся кашлянул и выдавил:

— Э-э... Знаете что, пускай себе продают. Если отыщутся чудаки, которым по вкусу именно такие шэнцзяни, тут уж я ничего поделать не смогу!

—

<http://bllate.org/book/17885/1726917>