

—

Уезд Цинчи, переулочок Чжэнцзянь, постоянный двор «Пинъань».

Вэй Лянцэ со своими людьми на рассвете вошел в город. Передав весточку в дом семьи Дяо, они отыскивали постоянный двор, чтобы перевести дух.

Проспав до самого полудня, Вэй Лянцэ немного восстановил силы и стал звать остальных из торгового каравана выйти наружу да поискать, где бы поесть.

Да только поднялся один лишь счетовод Ми Канпин. Остальные несколько человек даже шевелиться не желали: они добирались на юг по речным путям и до прибытия в уезд Цинчи провели на лодке добрых дней десять. Раз уж они наконец добрались до уездного города, чтобы сделать передышку, то когда еще отсыпаться, если не сейчас?

Братья мало того что не встали, так еще и насели на Ми Канпина с Вэй Лянцэ, чтобы те принесли им какой-нибудь еды с собой!

Хоть на постоялом дворе и кормили, стоило это дорого, а вкусом уступало тому, что можно было купить на улице.

С виду довольно хрупкий Ми Канпин шел, держась за голову, и его слегка пошатывало:

— До чего же тяжело даются эти лодочные поездки. Сойдешь на берег — а земля под ногами все качается, у меня до сих пор голова кругом идет.

— И ты уже раскис? Вот когда я в прежние годы выходил в открытое море, там на кораблях так качало — свету белому был не рад, — добродушно рассмеялся Вэй Лянцэ. Сам он рос в семье прибрежных рыбаков, но по воле случая прибился к одному морскому купцу и вышел с ним в плавание. С тех пор он всем сердцем полюбил кочевую жизнь, торговлю и дальние странствия. За долгие годы ему наконец удалось собрать собственный торговый караван.

Во время одного из переездов он повстречал Дяо Кайпэна и сразу проникся к нему глубоким уважением. Вэй Лянцэ хотел было переманить его к себе в караван, но Дяо Кайпэн ответил, что побегаёт еще года два, а там бросит это дело — вернется в родные края, возьмет фулана и заживет спокойной жизнью.

У каждого своя дорога, и Вэй Лянцэ не стал заставлять товарища. Зная, что родной уезд Цинчи как раз лежит на пути их нынешнего торгового маршрута, Вэй Лянцэ сам вызвался доставить весточку. Дяо Кайпэн с радостью написал письмо и вверил его другу, попросив отнести в дом семьи Дяо, что в переулочке Уцюй.

Вэй Лянцэ припомнил:

— Брат Дяо рассказывал, что в его переулочке Уцюй есть ресторан семьи Гу, и свинина «хуншао» там — просто объедение. Мы так долго питались одной рыбой, что мне до смерти хочется мяса. Пошли, заглянем в этот ресторан.

Ми Канпин изумился:

— Тебе все еще мяса хочется? А я вот мечтаю о простой зелени, без овощей мне совсем худо.

Если бы к ним еще подали жареные яйца с пышущими жаром маньтоу — это было бы лучше некуда.

— Ха-ха-ха, брат Ми, ну и скромные же у тебя вкусы, я бы так не смог, — покатился со смеху Вэй Лянцэ и с размаху хлопнул ладонью размером с веер по плечу Ми Канпина, отчего тот, и без того едва стоявший на ногах, чуть было не полетел кувырком.

Ресторан семьи Гу только открылся, когда Вэй Лянцэ и Ми Канпин вместе переступили его порог.

— Чего желают почтенные гости? — подошла к ним Яо Тяньлань.

— Свинину «хуншао», жареную пекинскую капусту с тофу, бок-чой с фрикадельками из свинины в бульоне, курицу со жгучим перцем, одну порцию жареных яиц и шесть маньтоу. Да еще кувшинчик рисового вина, — Вэй Лянцэ сделал заказ, глядя на вывешенные на стене таблички с названиями блюд, после чего повернулся к Ми Канпину.

Ми Канпин покачал головой:

— Этого и так более чем достаточно.

Они молча сговорились, что сперва попробуют все сами, и если еда окажется знатной, то купят еще порций и заберут с собой для оставшихся братьев.

— Будет сделано, — Яо Тяньлань запомнила заказ и передала его Гу Танцзиню. Тот быстро подсчитал, что всего к оплате выходит сто двадцать пять вэней.

Записав все в счет, Гу Танцзинь отправился на кухню, чтобы передать отцу и Ся-гэру, что именно заказали гости в зале.

— Просят жареные яйца, — с улыбкой повторил Гу Танцзинь.

У Цзи Жунся ярко заблестели глаза, и он закивал:

— Угу!

Маньтоу и вино были наготове, оставалось только разложить и налить, чтобы Гу Танцзинь унес их в зал.

В ресторане семьи Гу было заведено с утра готовить по два больших чана риса и по две корзины маньтоу, за день все это обычно расходилось без остатка. Маньтоу и рис в ресторане стоили дороже, чем в обычных лавках, торгующих мучным, поэтому некоторые бедные посетители приносили маньтоу с собой, и хозяева не особо противились этому.

Что же касается хмельного, то в их ресторане держали только простое рисовое вино и молодое сладкое вино. Императорский двор строго запрещал частное винокурение ради наживы. Если обычные люди тайком делали немного для себя — власти закрывали на это глаза, пока никто не донесет. Однако постоянные дворы, закусовые и рестораны, если желали продавать хмельное, обязаны были регистрироваться в префектуре. Ресторан семьи Гу был делом маленьким, и хоть они имели право подавать хмельное, держали лишь самое обычное рисовое да молодое сладкое вино.

Проще всего было приготовить свиные фрикадельки с бок-чой. Наваристый бульон на свиных

костях томился еще с самого утра, мясной фарш и зелень тоже были под рукой. Оставалось лишь зачерпнуть бульон, дождаться, пока он закипит, опустить туда фрикадельки и в самый последний момент бросить листья бок-чой.

Это блюдо можно было приготовить в первую очередь и сразу подать гостям.

А вот свинину «хуншао», жареную капусту с тофу, курицу с перцем и жареные яйца требовалось готовить на огне прямо сейчас.

Обычно у плиты заправлял один Гу Чуньчай, он умел разводить огонь сразу под двумя очагами и стряпать по два блюда за раз.

Сегодня Гу Чуньчай точно так же занял два очага и скомандовал:

— Я возьмусь за свинину «хуншао», капусту с тофу и курицу, а ты, Ся-гэр, поджарь яйца.

— Хорошо, отец, — кивнул Цзи Жунся.

Поколебавшись мгновение, он все же взял чистую миску, собираясь заранее взбить яичную массу.

Он не раз видел, как это делает свекор: тот сразу разжигал огонь, ставил сковороду-вок и, пока масло еще не успело раскалиться, споро разбивал туда яйца и прямо в сковороде перемешивал их. Как только масло согревалось, он тут же принимался обжаривать массу, и таким образом порция яиц была готова в мгновение ока.

Однако Цзи Жунся побоялся, что из-за нехватки сноровки он не успеет за маслом: если вок раскалится слишком сильно, яйца мигом пригорят.

Он разбил в миску четыре яйца, после чего плеснул туда самую малость чистой воды.

Добавил соли и немного рисового вина, а затем тщательно взбил яичную смесь до однородности.

Только после этого он водрузил железный вок на плиту.

Плеснул масла, покачал сковороду из стороны в сторону, чтобы масло ровной струйкой растеклось по всему дну, и, пока оно еще оставалось едва теплым, влил яичную массу и принялся помешивать.

Все движения Цзи Жунся были точными и плавными.

Как только яйца схватились, он тут же переложил их на блюдо.

Так была готова самая простая порция жареных яиц.

[Динь! Порция слегка недосоленных и пережаренных яиц.]

Цзи Жунся: ???!!!

Недосоленные? Да как так-то?

Пережаренные?! И где же они пережарились?

Они же такие желтенькие, пышные, что он сделал не так?

— Стряпня что надо, с виду такие нежные да пышные, — незаметно подошедший Гу Танцзинь заговорил у него за спиной.

Цзи Жунся обернулся к нему с беспомощным и обиженным выражением лица.

Гу Танцзинь на миг опешил, но тут же догадался: его фулана, должно быть, снова уязвил этот невидимый «маленький дух».

Впрочем, сам он, будучи человеком от кулинарии далеким, и впрямь не видел в этом блюде никаких изъянов.

Вид надувшегося фулана невольно заставил Гу Танцзиня улыбнуться.

— Ты еще и смеешься? — Цзи Жунся обиженно надул щеки.

— Полно тебе тут торчать без дела, уноси блюда, — Гу Чуньцай строго зыркнул на Гу Танцзиня.

Ся-гэр так старался, все сделал на диво хорошо, а этот негодник еще и насмехается.

Гу Танцзинь: «.....»

Вот уж и правда без вины виноватый.

— Да-да, сейчас все унесу, — поспешно закивал Гу Танцзинь и, подхватив готовые фрикадельки с бок-чой и жареные яйца, поспешил выйти в зал.

Выйдя к гостям, Гу Танцзинь твердой рукой расставил чаши на столе:

— Вот ваши фрикадельки с зеленью и жареные яйца, угощайтесь пока.

— А здесь споро подают. Давай приниматься за еду, я голоден как волк, — Ми Канпин заметно оживился. Хоть голова у него все еще кружилась, голод давал о себе знать, особенно сильно ему хотелось свежей зелени и яиц.

Вэй Лянцэ сорвал глиняную печать с кувшина и налил вина себе и товарищу.

Ми Канпин нетерпеливо подхватил палочки и первым делом подцепил листья.

— Ох, до чего же бок-чой сладкий, да и бульон знатный, сразу видно — на косточке свареный, — стоило Ми Канпину сделать первый глоток, как он понял, что продуктов здесь не жалеют. Молодые сочные листочки приятно хрустели на зубах, сок от них был ароматным и сладковатым.

— И впрямь вкусно, брат Дяо не приврал, стряпня здесь отменная, — Вэй Лянцэ отправил в рот свиную фрикадельку. Она оказалась сочной, в меру соленой и упругой — очень достойный вкус.

Однако за долгие годы скитаний с караваном он перепробовал немало изысканных яств, так что эта еда хоть и была хороша, но не заставила его ахнуть от изумления.

Ми Канпин тем временем потянулся к жареным яйцам.

Отведав нежную, пышную яичную массу, он довольно закивал головой:

— М-м-м, никакого яичного запаха, поджарено на славу. Как станем уходить, надо будет взять такую порцию с собой.

С этими словами Ми Канпин отломил кусочек маньтоу и закусил яйцом.

Вэй Лянцэ, услышав это, тоже отщипнул кусочек:

— Ну да, недурно. Пышные получились, да и порция хорошая.

Сказав это, он разломил маньтоу и обмакнул мякиш в маслянистый сок, оставшийся на самом дне тарелки с яйцами. Этот сок вобрал в себя весь вкус масла, и стоит откусить кусочек — во рту разливается невероятный аромат. Вэй Лянцэ с детства обожал такую манеру есть.

Яо Тяньлань увидела, что ее сын так и вьется у столов, то и дело разнося блюда — того и гляди отберет у нее работу. Она легонько похлопала его по плечу:

— Хватит тебе на кухню бегать, давай лучше я стану разносить еду, а ты садись за счета.

Гу Танцзиню ничего не оставалось, кроме как вернуться к конторке.

Яо Тяньлань с улыбкой покачала головой и ушла на кухню за остальными заказами.

Вскоре на столе появились свинина «хуншао», капуста с тофу и курица с перцем. Вэй Лянцэ и Ми Канпин вели неспешную беседу, попивая вино и закусывая, а в ресторан приходили все больше и больше посетителей.

Тем временем на кухне Цзи Жунся держал совет со своей системой.

«И где же я оплошал?» — недоумевал Цзи Жунся.

Он искренне не понимал, в чем ошибка.

[День! Получена искренняя похвала от двоих человек.]

Цзи Жунся: !!!

Ого!

«Так быстро?» — обрадовался он.

Система Бога Кулинарии: «Поздравляю хозяина! Пусть ваше блюдо и не заслужило одобрения со стороны оценочных критериев Системы Бога Кулинарии, зато оно снискало признание у самих едоков!»

Услышав это, Цзи Жунся мигом воспрянул духом.

«Скорее, скорее скажи мне, что именно я сделал не так, я еще потренируюсь! Нельзя же кормить гостей недоработанной едой!» — поспешил заявить Цзи Жунся.

[День! Активирован обучающий режим исправления ошибок.]

Цзи Жунся не успел даже толком осмыслить, что это за режим такой, как вдруг вся кухонная

утварь, плита, яйца, вода, соль, миски и палочки — словом, все, что попадалось ему на глаза и могло пригодиться для готовки, покрылось святающимися надписями!

Он ради пробы взял в руку яйцо.

[Динь! Довольно свежее домашнее яйцо.]

Цзи Жунся: ???!!!

Затем он потянулся к солонке.

[Динь! Несколько грубая серая соль.]

Отложив яйцо и соль, он коснулся ладонью рукояти вока.

[Динь! Содержащийся в образцовом порядке железный вок.]

«Вот это да, до чего же забавная штука. Погоди, а как это поможет мне в готовке?» — удивленно спросил Цзи Жунся.

«Когда хозяин принимается за приготовление жареных яиц, режим исправления ошибок, основываясь на качестве ваших продуктов и условиях кухни, высчитывает идеальные пропорции и указывает хозяину на промахи в процессе приготовления», — разъяснила Система Бога Кулинарии.

«То есть это все равно что опытный старый мастер стоит рядом и направляет меня шаг за шагом?» — перевел на свой лад Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии: «Хозяин может понимать это и так».

«Теперь ясно. Жаль только, что прямо сейчас никто больше не заказывает жареные яйца, и я не могу опробовать все на деле», — с легким сожалением вздохнул Цзи Жунся.

Жареные яйца хороши, пока они шкворчат и дымятся, а если приготовить их заранее, вкус будет уже не тот. Цзи Жунся оставалось лишь набраться терпения и ждать нового гостя.

Пока для него не было прямой работы, он не сидел сложа руки — помогал Гу Чуньцаю следить за огнем в печи, поскольку свекор готовил сразу в двух сковородах и порой едва успевал поворачиваться.

— Там еще один гость просит жареные яйца, а к ним — порцию тушеной рыбы «хуншао», — быстро проговорила зашедшая на кухню Яо Тяньлань.

Цзи Жунся так и подпрыгнул с места.

Ну наконец-то!!!

Цзи Жунся по привычке сперва разбил в миску четыре яйца и уже занес руку, чтобы плеснуть туда холодной воды.

[Динь! Пожалуйста, добавьте теплую воду. Использование теплой воды в процессе готовки создает небольшое количество водяного пара, что позволяет яичной массе прогреваться более равномерно.]

Цзи Жунся поспешно смешал кипяток с холодной водой, добиваясь нужной температуры, и влил теплую воду в миску.

Затем он взял кувшинчик с рисовым вином, собираясь плеснуть добрую струю.

[Динь! Пожалуйста, уменьшите количество рисового вина. Спирт устраняет неприятный яичный запах за счет испарения, однако вместе с тем он уносит с собой природный сладковатый аромат самих продуктов. Избыток вина приведет к потере истинного вкуса блюда.]

Услышав это, Цзи Жунся замер и аккуратно отмерил всего пару капель.

Затем он по наитию добавил соли. Помня, что в прошлый раз система сочла блюдо недосоленным, на сей раз он положил чуть больше. Убедившись, что никаких предупреждающих сигналов не последовало, Цзи Жунся со спокойной душой принялся взбивать смесь.

[Динь! Используемая соль довольно крупная, рекомендуется тщательно размешать ее до полного растворения в яичной массе. Дополнительное указание: при взбивании яиц и других богатых белком продуктов совершайте движения строго в одном направлении.]

Кое-как дело дошло до розжига печи и добавления масла.

Система тут же принялась поправлять его, указывая на точное количество масла, температуру вока, нужный миг для перемешивания и так далее.

На этот раз приготовление жареных яиц далось Цзи Жунся с некоторым трудом, движения его были далеко не такими плавными и спорыми, как в первый раз.

Однако когда он переложил яйца на блюдо, стало ясно — все эти мучения стоили того.

Золотистая, благоухающая ароматами порция жареных яиц даже с виду разительно отличалась от его первой попытки в лучшую сторону.

[Динь! Вполне сносная, соответствующая начальным требованиям порция жареных яиц.]

—

<http://bllate.org/book/17885/1730695>