

Глава 28. Жареная свинина с чесночными стрелками (часть 1)

— Жареные яйца и тушеная рыба «хуншао» готовы! — Яо Тяньлань быстрым шагом вышла из кухни, неся поднос, и расставила блюда перед молодой семейной парой.

Эти двое уже прикупили маньтоу на улице и, едва Яо Тяньлань отошла, достали их из своей дорожной корзины.

— Ну вот, все из-за тебя! Я же говорил, что такие жареные яйца и сам могу приготовить дома. А тут выложили целых шестнадцать вэней! На эти деньги можно было взять полпорции свинины «хуншао». Да еще и эту рыбу заказал... Тебе что, в обычные дни рыбы мало? Зачем снова ее брать? — ворчал молодой фулан.

— А здесь тушеную рыбу готовят очень вкусно, в ней совсем нет тинного запаха. А уж если макать маньтоу в этот соус — просто пальчики оближешь! Да и яйца у них выходят на редкость нежными, дома так ни за что не получится. Ты сперва попробуй, — мужчина, ничуть не обижаясь, добродушно улыбнулся и палочками переложил на тарелку своего фулана самый нежный кусочек рыбы с брюшка.

— Хм, ладно уж, мастер красноречия, — тот попробовал кусочек. Рыба и впрямь оказалась отменной, свежей и ароматной, а соус — на редкость аппетитным; такого вкуса ему еще пробовать не доводилось.

— Ну как? Вкусно ведь? — с надеждой спросил муж.

— Очень даже недурно, — фулан подцепил палочками немного яиц и положил мужу: — Ты тоже ешь, хватит болтать. Не так уж часто мы сюда выбираемся.

— Угу, ладно, — мужчина отправил яйца в рот. Они оказались невероятно нежными, лишь по самым краям кусочки слегка поджарились и приятно жевались. С первого же кусочка во рту разлился чудесный аромат, и не было ни намека на специфический яичный запах.

— На этот раз жареные яйца вышли на редкость знатными. Ешь давай.

Фулан согласно кивнул и тоже съел кусочек. Пышные и нежные, они пришлись ему точно по вкусу.

— Не зря они просят за них такую цену, — пришел к выводу молодой фулан. — Дома такой вкус ни за что не повторить.

— Люди этим ремеслом на хлеб зарабатывают. Если бы мы дома так могли, разве они бы открылись?

— И то правда.

[Динь! Получена искренняя похвала еще от двоих человек!]

Цзи Жунся от неожиданности обрадовался и мысленно обратился к системе: «Ого, а задание-то, похоже, не такое уж и сложное».

«Нынешние посетители хозяина не слишком придирчивы в еде», — напомнила Система Бога Кулинарии.

«Я понимаю. Те, кто приходят к нам перекусить — простые люди, с чего бы им требовать изысканных яств да тончайшей нарезки*? Знаю, что дальше задания станут куда мудренее, но прямо сейчас-то я могу порадоваться!» — Цзи Жунся никогда не тревожился о том, что еще не случилось; для него важнее было радоваться моменту.

Система Бога Кулинарии добавила: «За последние дни хозяин, занимаясь по вечерам грамотой со своим супругом, сделал заметные успехи».

Надо же, вспомнил такое красивое выражение об изысканной пище.

[*Прим: Цзи Жунся использует в своих словах классическую литературную идиому, описывающую кулинарные изыски высокой кухни — 切細切細 (shí bù yàn jīng, kuài bù yàn xì), что буквально переводится как «не упускать тонкостей в приготовлении пищи, мелко и искусно нарезать мясо», поэтому система упомянула его успехи в учебе.]

Цзи Жунся с легкой гордостью вскинул голову: «А то как же!»

Тем временем за своим столом Вэй Лянцэ и Ми Канпин уже одолели большую часть блюд да и вина выпили немало. Ми Канпин поднялся:

— Пойду закажу еще еды, пусть повара поторопятся и поджарят все пораньше. Как закончим, сразу заберем с собой.

— Хорошо, — кивнул Вэй Лянцэ.

Ми Канпин огляделся по сторонам — Яо Тяньлань как раз ушла на кухню за новыми блюдами. Тогда он напрямик направился к конторке, за которой сидел Гу Танцзинь:

— Посчитай-ка нас.

— За поданные блюда выходит сто двадцать вэней, а вино считается отдельно: один кувшин хуанцзю — шесть цяней*, — Гу Танцзиню даже не пришлось листать счетную книгу, он сразу назвал сумму, едва взглянув на подошедшего гостя.

[*Цянь (斤, qián) - мера веса и денежная единица, которая составляет десятую часть ляна и эквивалентна 100 вэням.]

Ми Канпин и сам примерно прикидывал траты, так что, убедившись в честности юноши, сразу перешел к делу:

— Тогда приготовьте нам с собой еще три порции жареных яиц, две свинины «хуншао», две курицы с жгучим перцем, одну порцию фрикаделек с бок-чой, две тушеные рыбы «хуншао» и три порции жареной зелени. Да еще два кувшина хуанцзю и один кувшин сладкого рисового вина (мицзю). Все это мы заберем с собой.

— Будет сделано. Три порции жареных яиц — сорок восемь вэней, две свинины «хуншао» — шестьдесят вэней, две курицы с перцем — шестьдесят вэней, фрикадельки с бок-чой — тридцать вэней, две тушеные рыбы — восемьдесят вэней, три порции жареной зелени — тридцать вэней. Раз уж берете с собой, нам понадобится завернуть все в листья лотоса, промасленную бумагу и разлить по бамбуковым стаканам. Итого за блюда — триста восемь вэней, плюс два вэня за лotosовые листья, бумагу и бамбук. Хуанцзю по шесть цяней за

кувшин, мицзю — четыре цяня за кувшин. Всего с вас причитается два ляна, шесть цяней и еще тридцать пять вэней, — Гу Танцзинь даже к палочкам для счета не прикоснулся, ведя все вычисления в уме прямо на ходу.

У Ми Канпина аж глаза округлились:

— Братец, ну у тебя и сноровка в счете!

Сам он, будучи заправским счетоводом в караване, еще даже не успел все как следует сложить в уме.

Он без лишних слов споро отсчитал нужные деньги.

— Пустяки. Мы изо дня в день продаем одни и те же блюда, так что руки и ум давно сами все помнят, — скромно улыбнулся Гу Танцзинь. — Вам придется немного подождать.

— Ладно, — Ми Канпин вернулся к столу продолжать трапезу.

Яо Тяньлань, выслушав повторенный сыном заказ, переспросила дважды, чтобы уж точно ничего не перепутать. Про себя она подивилась — надо же, сколько еды разом затребовали эти двое. Впрочем, хорошей выручке всегда рады, так что она поспешила на кухню.

Услышав, что предстоит поджарить еще три порции яиц, Цзи Жунся мысленно возликовал и с превеликим удовольствием принялся разбивать скорлупу.

На сей раз система сделала ему всего два замечания, и Цзи Жунся без лишних хлопот приготовил идеальную, полностью соответствующую требованиям порцию жареных яиц!

Поскольку еду брали на вынос, все сухие блюда сперва бережно оборачивали широкими листьями лотоса, а затем упаковывали в плотную промасленную бумагу. Те же яства, что были с подливой, заворачивали точно так же, но сам соус и бульон аккуратно сливали в толстые полые тубусы, вырезанные из бамбука. Бумажные свертки перевязывали бечевкой, соединяя в удобные связки, а бамбуковые сосуды помещали в плетеные из пеньки сеточки, чтобы их тоже можно было нести в руке.

Яо Тяньлань пришлось сходить дважды, чтобы вынести весь этот объем в зал.

Увидев, как ладно и удобно все собрано — подхватил за веревку и пошел, — Вэй Лянцэ и Ми Канпин остались весьма довольны. Они взяли свои узлы и покинули ресторан.

По дороге они прикупили на улице еще маньтоу, простой лапши и лепешек, а после заглянули в кондитерскую лавку семьи Лю за сладостями.

Взяли один цзинь кунжутного сахара, два цзиня рисовых пирожных, три цзиня сушеных абрикосов и два цзиня жареных семечек.

Редко когда выпадала столь крупная продажа, так что Лю Далан на редкость бережно и аккуратно упаковал весь их товар.

— Держите покрепче, почтенные гости. У нас в лавке все сладости свежие, каждое утро заново готовим, вкус — пальчики оближешь!

— Если и впрямь окажутся хороши, завтра еще зайду, — мимоходом бросил Вэй Лянцэ.

В этот раз они собирались провести здесь дня два, чтобы перевести дух, а после снова сняться с места. Дальнейший путь предстоял неблизкий — больше двадцати дней по реке на самый юг, в Цзяннань. За время этой передышки им нужно было закупить припасов с лихвой, да еще и принести чего-нибудь вкусного да хмельного тем братьям, что остались караулить грузовые суда, иначе дежурным было бы слишком обидно.

Вэй Лянцэ в качестве старшего всегда отличался щедростью к своим людям.

— О, это было бы чудесно! Вы ведь только что вышли из ресторана семьи Гу, верно? — добродушно подметил Лю Далан, заметив в их руках знакомые бумажные свертки ресторана. — Завтрак у них — просто загляденье. Вы пробовали их шэнцзяни или лепешки-дяочжабины? Вкус — отменный! Если завтра будете проходить мимо поутру, обязательно отведайте.

— Вот уж чего не пробовал, так не пробовал. Завтра непременно загляну, — заинтересовался Вэй Лянцэ. За долгие годы странствий по свету ему еще ни разу не доводилось слышать про эти самые шэнцзяни и дяочжабины!

Лю Далан предупредил:

— Только вам тогда придется прийти пораньше. Они выставляют прилавок примерно в середине часа Мао (06:00), и за время, пока горит одна палочка благовоний, все раскупают подчистую. Опоздаете — ничего не останется.

Ладно бы Лю Далан просто похвалил соседей, но после слов о том, что весь товар разлетается за время горения одной палочки благовоний, любопытство разгорелось и у Ми Канпина.

— Завтра уж точно приду пораньше! — пообещал Вэй Лянцэ и споро расплатился за сладости.

Вэй Лянцэ и Ми Канпин благополучно ушли, а в ресторане семьи Гу суматоха продолжалась до самого часа Вэй (13:00-15:00), и лишь тогда поток посетителей стал понемногу иссякать. Цзи Жунся за это время успел поджарить еще шесть порций яиц и заработал пять искренних похвал от едоков.

В уме он принялся радостно складывать: две похвалы, потом еще две, да еще эти пять... Выходит, уже целых девять похвал накопилось!!!

«Мне осталось продать еще девять порций и заработать всего одну искреннюю похвалу, и дело в шляпе!» — Цзи Жунся в предвкушении потер ладони, обращаясь к системе. Сейчас он был так воодушевлен, что напрочь позабыл об усталости.

— Ладно тебе, давай сперва поедим, — заглянувший на кухню Гу Танцзинь сразу заметил, что его фулан опять о чем-то «задумался».

Ему и гадать не надо было — сразу понял, что тот снова ведет безмолвный спор с невидимым «мелким духом».

— Ах да, пора обедать, — опомнился Цзи Жунся. Вдруг его глаза лукаво блеснули, и он повернулся к свекру: — Отец, давайте я сам по-быстрому состряпаю что-нибудь на обед, как думаете, пойдет?

Таким образом он мог бы снова приготовить жареные яйца. Интересно, если отец, матушка и Танцзинь искренне похвалят его стряпню, зачтет ли это система? Хоть эти яйца и не пойдут на

продажу и, скорее всего, не засчитаются в само задание, ему до смерти хотелось проверить. Интересно, подскажет ли ему система?

— Давай, — согласился Гу Чуньдай. Он как раз собирался сварганить пару блюд к обеду, ведь посетители их ресторана, если у них оставалась еда, почти всегда забирали свертки с собой, так что для своего обеда каждый раз приходилось готовить все заново, а это лишняя морока. Услышав, что Ся-гэр вызвался сам встать у плиты, Гу Чуньдай с легким сердцем отправился во двор к колодцу мыть руки. Яо Тяньлань, заметив, что молодые снова трутся рядышком на кухне, не стала им мешать. С улыбкой подхватив таз с грязными чашами, она тоже вышла во двор и велела мужу отыскать местечко в тенечке, чтобы вместе неспешно перемыть посуду.

— Мне не хватает всего одного человека, — Цзи Жунся с видом просителя награды выставил перед мужем один палец.

Гу Танцзинь опешил от непонимания:

— Какого еще человека?

— Неужто я тебе так и не рассказал?! — поразился Цзи Жунся. — Ах, точно! Когда мы шли к моему дому, на улице было полно народу, вот я и промолчал. А потом в доме поднялся такой переполох, что у меня все мысли в кучу смешались. Как вернулись — из головы напрочь вылетело, я ведь и впрямь тебе ни слова не сказал!

Цзи Жунся с досадой хлопнул себя ладонью по лбу.

— В общем, у меня появилось новое задание: если я смогу продать двадцать порций жареных яиц и заслужить десять искренних похвал, мне дадут яйца... да не простые, а из которых можно вывести цыплят! — поспешно зашептал Цзи Жунся.

— Правда? — искренне обрадовался Гу Танцзинь.

— Когда берешься за свои задания, вовсе не обязательно каждый раз докладывать мне обо всем. Забот на кухне много, а заданий впереди наверняка будет еще уйма, где уж тут про каждое успеть рассказать, — с улыбкой проговорил Гу Танцзинь и протянул руку, ласково растирая покрасневший лоб мужа. Надо же, Ся-гэр даже самого себя не жалеет, так припечатал.

— Но ведь ты обещал распахать для меня землю, поставить усадьбу и снабжать меня мясом да зеленью? Вот я и хочу, чтобы ты знал, какие припасы у нас появляются, — Цзи Жунся шутливо зыркнул на него. — И вообще, я хочу рассказывать! Что, неужто я тебе уже наскучил? Считаешь меня болтливым?

— Да как можно, я лишь побоялся, что тебе самому это покажется в тягость, — поспешно повинулся Гу Танцзинь. — Этот ничтожный ученик кругом виноват, не так все рассудил.

— То-то же, — Цзи Жунся засучил рукава. — Давай, помогай с огнем. Я поджарю для тебя и родителей яйца, а еще приготовлю свинину с чесночными стрелками.

Он решил пустить в ход сочный свиной окорок из системных запасов. Раз уж у него есть такое добро, негоже прятать его в закромах, пока своя же семья хорошего мяса не видит!

Свежий свиной окорок он нарезал тонкими ломтиками. Если обжарить его с сочными, ярко-зелеными чесночными стрелками, да еще тайком добавить самую малость жгучего перца,

чтобы вышло в меру солено и остро — вкус определенно будет потрясающим.

От одних только мыслей у Цзи Жунся невольно потекли слюнки.

Гу Танцзинь отозвался:

— Уже иду, сейчас этот ничтожный разведет огонь для великого повара Цзи.

Лицо Цзи Жунся мигом вспыхнуло — какой из него сейчас великий повар.

— Какой же ты болтун! — фыркнул Цзи Жунся, хотя улыбку на лице сдержать так и не сумел. Своими уже набившими руку движениями он быстро приготовил золотистую порцию жареных яиц.

Стоило ему переложить готовые яйца на блюдо, как в голове раздался знакомый до боли перезвон.

[Динь! Получена искренняя похвала от четверых человек.]

[Задание близится к завершению, пожалуйста, продолжайте в том же духе!]

— А? Это еще откуда похвала взялась? — оторопел Цзи Жунся.

«Хозяин позабыл, что три порции жареных яиц унесли с собой на вынос. Система зафиксировала, что упакованные яйца были съедены, и стряпня хозяина заслужила искреннюю похвалу от четверых человек».

Цзи Жунся изумился:

— Так ты что, умеешь вставлять свои глаза прямо в мою стряпню? Видишь все на таком расстоянии, ну и чудеса!

Система Бога Кулинарии: «.....»

Уж больно жуткое воображение у этого хозяина!

—

<http://bllate.org/book/17885/1732585>