

Глава 29. Жареная свинина с чесночными стрелками (часть 2)

— Система Бога Кулинарии весьма «оценила» воображение своего хозяина и его умение подбирать слова.

Она лишь беспомощно отозвалась: «Хозяин, можете понимать это и так».

Цзи Жунся так и ахнул от восторга: «Ого, ну и чудеса!»

После подзарядки Система Бога Кулинарии стала совершенно непохожей на ту, что была прежде!

— Она на редкость способная! Сама знает, остались ли довольны те, кто унес жареные яйца с собой. Даже ведать не ведаёт, куда эти яйца утащили, а все равно каким-то чудом узнаёт, — едва слышно зашептал Цзи Жунся на ухо Гу Танцзиню.

— И впрямь способная, — Гу Танцзинь все меньше понимал, что же за «дух» такой поселился у его фулана.

Но хоть природа этого чуда и оставалась неясной, использовать его следовало с умом.

«Система, помоги-ка мне тайком вытащить небольшой кусочек свиного окорока. С ладонь величиной, не больше, и незаметно вложи мне прямо в руку», — мысленно попросил Цзи Жунся, не забывая при этом выразительно подмигивать Гу Танцзиню, подавая знаки.

Гу Танцзинь с полуслова уловил его намек. Он отложил в сторону дрова, поднялся и загородил собой дверной проем, ведущий на кухню.

Пользуясь тем, что Гу Танцзинь надежно прикрыл его своей спиной, Система Бога Кулинарии опустила кусок свиного окорока размером с ладонь прямо в ладонь Цзи Жунся.

Рука Цзи Жунся заметно отяжелела, и в ней вмиг появилось парное мясо. Он поднес его к самому носу и принялся.

От этого куска не шло ни малейшего неприятного или сального запаха, напротив, улавливался едва различимый, тонкий аромат.

Этот аромат казался столь призрачным, что Цзи Жунся никак не мог разобрать, на что же он похож.

Он мысленно спросил: «Как странно... Система, что это за аромат у мяса?»

Система Бога Кулинарии пояснила: «Это первосортная свинина, она обладает очень-очень тонким ореховым ароматом, а при обжарке блюдо получается исключительно нежным, легким и сочным».

Цзи Жунся сбился со счета, в какой уже раз за сегодняшний день он давался диву.

«Слушай, а моя награда... Ну, те самые яйца, из которых можно вывести цыплят, они тоже какой-то особенной породы?» — его живой ум мигом переключился на новое. — «Ты уж, пожалуйста, не подсовывай мне каких-нибудь диковинных кур с семью-восемью крыльями или пятью-шестью ногами!»

Система Бога Кулинарии: «.....»

Воображение у хозяина и впрямь было богатейшим!

«Будьте спокойны, хозяин. Моя задача — убересть вас и помочь стать Богом Кулинарии, так что никаких диковинных или пугающих ингредиентов я вам не подсуну. Я выбрала для вас яйца, из которых вылупятся куры с исключительно высокой яйценоскостью. С виду они почти ничем не отличаются от обычных домашних кур вашего мира», — Система Бога Кулинарии решила заранее подкормить хозяина обещаниями. — «Подумайте сами, до чего же выгодно разводить такую птицу! Так что, хозяин, поднажмите и доведите задание до конца».

И на сей раз Цзи Жунся без малейших колебаний поверил этим заманчивым обещаниям!!!

«Идет!»

Впрочем, какими бы сладкими ни были обещания, а настоящий обед никто не отменял.

— Танцзинь, сходи-ка в комнату и принеси мне перец чили, что мы сушим у окна. Всего один стручок, больше не надо, — Цзи Жунся легонько ткнул Гу Танцзиня в бок. Тот тут же «отмер», отошел от дверей и отправился за перцем.

Тот перец сяомиля, о котором говорил Цзи Жунся, остался у них после того, как они с Гу Танцинем отобрали семена для посадки. Сами стручки выбрасывать было жалко, поэтому они втайне от всех пристроили в комнате под окошком табурет, застелили его чистым листом бумаги и разложили перец. Стоило лишь самую малость приоткрыть створку, как стручки оказывались скрыты от чужих глаз, но при этом отлично грелись на солнышке.

День ещё даже не прошёл, а маленькие перчики чили, которые принёс Гу Танцзинь, уже подвяли на солнце.

Цзи Жунся нарезал свинину тонкими ломтиками, сдобрил самой малостью соевого соуса и соли для маринования, сочные чесночные стрелки покрошил брусочками, а перец мелко измельчил. Поразмыслив, он отыскал еще несколько горошин сычуаньского перца и небольшой стебель зеленого лука, который тоже мелко порубил. Поскольку свинина не имела рыбного привкуса, добавлять имбирь Цзи Жунся не стал.

Подражая тому, как готовил Гу Чуньцай, он сперва плеснул в сковороду масла, а когда оно раскалилось, быстро обжарил мясо и выловил готовые ломтики. Следом он бросил в масло измельченный жгучий перец, сычуаньский перец и лук, чтобы они раскрыли свой аромат. Едва по кухне поплыл густой пряный дух, он добавил чесночные стрелки и быстро их обжарил, а в самом конце вернул мясо. Плеснул еще капельку соевого соуса, соли, самую малость уксуса и щепотку молотого сычуаньского перца. Пару раз энергично встряхнул сковороду, перемешивая содержимое, и переложил готовое блюдо на тарелку.

Пока Цзи Жунся готовил, Гу Танцзинь тоже не бездельничал у печи. Все утренние маньтоу уже распродали, оставался лишь вареный рис, который успел изрядно остыть, так что Гу Танцзинь слегка прогрел его на пару.

Слипшиеся комки риса от пара мигом разошлись и стали рассыпчатыми, а на вкус они ничуть не уступали свежесваренному.

— Интересно, вкусно ли вышло, — Цзи Жунся глубоко вдохнул, и его лицо озарилось сытым удовольствием от одного лишь густого аромата готовых блюд.

— Наверняка вкусно, пахнет просто умопомрачительно, — Гу Танцзинь принялся раскладывать рис по пиалам.

Полуденное солнце пекло нещадно, так что садиться за стол во дворе они не стали, а устроились прямо в зале ресторана.

Гу Чуньцай заранее охладил в колодезной воде кувшинчик сладкого рисового вина — если выпить немного в обед, то потом и спится слаще.

Вино стоило недешево, и хоть Гу Чуньцай и любил иногда выпить, баловал себя нечасто. Но ведь сегодняшний день был особенным, отчего бы и не пригубить самую малость?

— Сегодня наш Ся-гэр впервые встал к плите. Кругом все свои, так что пышных пиршеств устраивать не станем, но выпьем немного вина в знак признания. Ся-гэр, что скажешь? — спросил Гу Чуньцай.

— Отличная мысль! Целый кувшин сладкого вина стоит целых четыре цянтя. Выходит, мой первый день у плиты дорогого стоит, раз его так высоко ценят, — отшутился Цзи Жунся.

На обычно суровом лице Гу Чуньцай промелькнула теплая улыбка:

— Это правда.

— Тогда я сперва налью Ся-гэру, — Гу Танцзинь подхватил винный кувшин и до краев наполнил пиалу фулана.

Следом он разлил вино отцу, матери и себе.

— Давайте есть, а то все остынет. Отведаем, что нам Ся-гэр приготовил, — Яо Тяньлань первая потянулась палочками к тарелке и подцепила порцию жареных яиц.

Яйца были нежными-нежными, они как раз успели самую малость остыть и не обжигали рот. Яо Тяньлань больше всего любила именно такие пышные и мягкие яйца, так что угощение пришлось ей точно по вкусу.

— Вкусно, — похвалила Яо Тяньлань. — Вы тоже попробуйте. Старик, а ведь у Ся-гэра жареные яйца выходят куда лучше твоих!

— Так это же к лучшему, — проворчал Гу Чуньцай. — Как там это говорится?..

Ему не хватило слов, и он выжидающе посмотрел на сына.

— Ученик превзошел своего учителя, — подсказал Гу Танцзинь.

— Вот-вот, именно так! — закивал Гу Чуньцай.

Он подцепил палочками добрый кусок жареных яиц, отправил в рот и признал: а ведь и правда недурно. Сам он предпочитал яйца более сильной обжарки, но даже ему это блюдо показалось отменным.

Гу Чуньцай заключил:

— Да, эти яйца поджарены куда умелее моих.

— Ну что вы, вовсе нет. Не так уж хорошо и вышло, — Цзи Жунся смутился от похвалы и поспешно уткнулся в свою пиалу с вином. Сладкое рисовое вино почти не пьянило, было приятно-сладковатым и очень ему понравилось.

Гу Танцзинь тоже первым делом попробовал жаренные яйца. Приправ в них почти не было, оставался лишь чистый яичный вкус, но при этом полностью отсутствовал неприятный запах.

— Невероятно вкусно, — Гу Танцзинь ласково и с глубоким одобрением посмотрел на Цзи Жунся.

В этот миг Цзи Жунся даже расхотелось выспрашивать у системы, искренне ли его похвалили домашние. Даже если и нет, ему было все равно.

— Ешьте мясо, налегайте на мясо, пока оно горячее, а то остынет и вкус потеряет, — Цзи Жунся первым подцепил кусочек жареной свинины.

Вкус мяса оказался в точности таким, как он и задумывал: ароматным, с приятной остринкой и в меру соленным. Хоть он не добавлял ни имбиря, ни вина, свинина совсем не имела рыбного привкуса, мясо было упругим, но не было сухим. С первого же кусочка рот наполнился густым мясным соком, принося ни с чем не сравнимое удовольствие, и при этом блюдо совсем не казалось жирным. Если распробовать как следует, то на самом кончике языка оставалось едва заметное сладковатое послевкусие и необычный тонкий аромат.

— Знатно вышло! Такая закуска к вину — в самый раз, — Гу Чуньцай умял пару кусочков и в один присест осушил полпиалы, решив про себя, что угощение вышло на редкость забористым.

— Ты пей поменьше, лучше на рис налегай, — Яо Тяньлань, напротив, сочла, что это блюдо куда лучше сочетается с рисом, нежели с вином. Она выложила ломтик мяса и несколько чесночных стрелок поверх белого риса, ловко подцепила все палочками, так что свинина обернула рисовые зерна, и отправила в рот. Вкус оказался просто божественным.

Золотистые жаренные яйца, острая и солоноватая свинина с чесночными стрелками, ароматный рассыпчатый рис и приятно прохладное рисовое вино.

Все четверо наелись так, что едва могли дышать, а от еды и вина не осталось и следа.

Сегодняшнее мясо вышло настолько ароматным, что за обедом толком никто и слова не проронил — все лишь молча и усердно работали палочками.

— Это ведь свинина была, верно? Но отчего же она такая пахучая? Куда ароматнее того мяса, что ты обычно жарешь, старик, — Яо Тяньлань все еще сидела с видом человека, которому не хватило малого кусочка для полного счастья.

Гу Чуньцай причмокнул губами, все еще смакуя послевкусие:

— У Ся-гэра талант к стряпне, сама судьба велела ему этим ремеслом кормиться.

Цзи Жунся лишь смущенно почесал затылок, чувствуя себя немного неловко: мясо вышло таким вкусным не только из-за его умения, но и благодаря превосходному качеству самого продукта.

— Отец, матушка, мы тут сами со всем приберемся, а вы ступайте прилягте, отдохните. Чуть позже и мы пойдем переведем немного дух, — перевел разговор в другое русло Гу Танцзинь.

Яо Тяньлань, выпив вина и досыта наевшись, и впрямь почувствовала, как ее клонит в сон, а после слов сына глаза и вовсе стали слипаться.

Она зевнула, поднялась из-за стола и отозвалась:

— Ладно, мы с твоим отцом пойдем вздремнем.

Гу Чуньцай тоже поднялся, но, немного подумав, обернулся к Цзи Жунся:

— Ся-гэр, я в ближайшие дни обучу тебя готовить свинину «хуншао» и тушеную рыбу. Как освоишься, станешь сам готовить их для ресторана.

— Хорошо, отец! — без лишних раздумий согласился Цзи Жунся.

Вот теперь-то он и впрямь станет настоящим поваром!

Видя, с какой охотой юноша берется за учебу, Гу Чуньцай повеселел. Он с легким сердцем подумал, что если со временем Ся-гэр сможет полностью взять на себя заботы у плиты, то ему будет куда спокойнее. Даже если в один прекрасный день его и матери не станет, молодые точно не пропадут и смогут жить в достатке.

Старики ушли отдыхать, а Цзи Жунся и Гу Танцзинь принялись наводить порядок.

Цзи Жунся мыл посуду, а Гу Танцзинь набрал полный таз воды и отправился поливать огуречную рассаду. Сейчас стояла невыносимая жара, и если вовремя не дать влаги, огурцы попросту не примутся расти. Да и посаженный таро тоже требовал полива.

— Ся-гэр, для огурцов уже пора мастерить опоры, — Гу Танцзинь после полива присел на корточки и ладонью измерил длину побегов. Они вытянулись почти на две ладони в длину, так что каркас под них и впрямь был необходим.

— Опоры?.. А я не умею, как их делать-то? — растерянно захолопал глазами Цзи Жунся. Рисовое вино дало о себе знать, его тоже разморило, и соображал он сейчас туговато.

— Ничего сложного. Втыкаем два бамбуковых шеста по краям, связываем верхушки вместе, а поверх укладываем еще один поперечный шест. Мы как раз посадили огурцы в два ряда, так что пустим их виться по бамбуку с обеих сторон, — Гу Танцзинь недаром все это время читал трактаты по земледелию.

Цзи Жунся протянул:

— Звучит и впрямь несложно.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь отыскали несколько старых бамбуковых жердей и пеньковую веревку.

Кое-как, с непривычки путаясь, они все же соорудили длинный ряд опор.

Глядя на сочные зеленые побеги огурцов и бамбуковый каркас, Цзи Жунся и Гу Танцзинь уже отчетливо представляли, какими хрустящими и сочными уродятся их будущие огурчики.

— В древности люди, глядя на сливы, утоляли жажду, а мы с Ся-гэром, глядя на эти опоры, утоляем аппетит, — нараспев проговорил Гу Танцзинь.

Цзи Жунся отвел взгляд и с гордым видом шутливо толкнул его плечом в грудь:

— Вот за то мы и стали супругами, что мыслим одинаково.

Оба дружно рассмеялись.

Гу Чуньцай и Яо Тяньлань поспали с полчаса, после чего Цзи Жунся и Гу Танцзинь тоже вернулись в комнату и немного подремали.

После короткого отдыха оба чувствовали себя бодрыми и полными сил.

В четырех кварталах к востоку от ресторана семьи Гу раскинулся ночной рынок, так что по вечерам народу в ресторан приходило куда больше, чем в полуденные часы. Цзи Жунся без особого труда распродал еще девять порций жареных яиц и как раз успел завершить задание.

[Динь! Поздравляем хозяина с успешным выполнением задания.]

[Награда за задание успешно выдана, пожалуйста, проверьте.]

Цзи Жунся от радости незаметно сжал кулаки.

Дождавшись, пока со всеми делами будет покончено и они вернутся в свою комнату, Цзи Жунся первым делом нетерпеливо извлек из системного пространства яйца и принялся их разглядывать.

Эти яйца были заметно крупнее обычных, на редкость округлыми и гладкими.

— Сегодня мы продали слишком много жареных яиц, завтра придется снять табличку с этим блюдом с вывески, — полушутя заметил Гу Танцзинь.

— А? Это еще почему? — удивился Цзи Жунся, бережно баюкая в ладонях крупные красивые яйца.

— Ты за сегодняшний день израсходовал больше восьмидесяти яиц. Отец, когда готовит или варит суп, тоже берет их для заправки, у него ушло десятка полтора. Вот и считай: за день извели сотню с лишним штук. Сейчас стоит невыносимая жара, куры несутся неохотно, дядя Чжэн может поставлять нам от силы по пятьдесят штук в день. Мы за одни сутки истратили двухдневный запас, так разве можно не убирать блюдо из меню? — растолковал Гу Танцзинь.

— Вот оно что... А я-то знай себе у плиты стоял. Да уж, содержать ресторан — это целая наука, мне еще учиться и учиться, — Цзи Жунся согласно закивал, внимательно слушая мужа.

— Система говорит, что из этих яиц вылупятся куры, которые несутся без усталости. Глядишь, в будущем у нас вообще не будет нужды в покупных яйцах, — Цзи Жунся лукаво блеснул глазами и посмотрел на яйца в своих руках так, словно держал величайшее сокровище.

Гу Танцзинь потрепал Цзи Жунся по голове:

— Тогда дождемся, пока спадет жара, и выведем из них цыплят.

Цзи Жунся поспешно попросил Систему Бога Кулинарии спрятать яйца обратно, а на его круглом личике отразилась неподдельная забота:

— Да-да, сейчас слишком печет. Не дай бог наши призовые яйца протухнут от такой жары!

—

<http://bllate.org/book/17885/1732586>