

Глава 30. Свинина с ароматом рыбы (Юйсян жоусы)

—

Ночью Цзи Жунся, лежа в постели, тихонько сказал Гу Танцзиню:

— Время, которое я могу проводить в системном пространстве для тренировки кулинарных навыков, увеличилось. Теперь у меня есть целых два часа. Так что ты ложись и спи пораньше, не нужно меня дожидаться.

С этими словами он похлопал по месту рядом с собой, приглашая Гу Танцзиня лечь.

Если столько времени не спать ночью, как же потом выдержать дневные заботы?

Гу Танцзинь все еще немного беспокоился, но послушно лег. Повернувшись на бок лицом к Цзи Жунся, он мягко проговорил:

— Когда вернешься, если вдруг что-то понадобится, просто разбуди меня, хорошо?

Цзи Жунся протянул указательный палец и пару раз шутливо провел им по высокой переносице мужа:

— Знаю-знаю. Будь спокоен, если я получу какую-нибудь хорошую вещицу, обязательно сразу тебе расскажу!

— Сам пообещал — так что помни и непременно зови меня. И еще: хоть ты и не трудишься физически, это все равно утомляет. Будь осторожнее и не засиживайся там слишком долго, — Гу Танцзинь крепко перехватил тонкие, изящные пальцы фулана, давая последние напутствия.

— Не волнуйся, даю слово! Клянусь тем самым маленьким духом, что сидит во мне. Если я солгу, пусть он меня бросит, — Цзи Жунся весело блеснул глазами и озорно высунул кончик языка.

Гу Танцзинь: «.....»

Находившаяся в полудреме, но все прекрасно слышавшая Система Бога Кулинарии: «.....»

— Спи уже, — Гу Танцзинь приподнялся, погасил стоящую у изголовья масляную лампу и снова улегся рядом с Цзи Жунся.

— Тогда ты сперва глаза закрой, — уставился на него в темноте Цзи Жунся своими большими глазами.

Гу Танцзинь послушно прикрыл веки:

— Так хорошо?

— Вот теперь хорошо, — Цзи Жунся подложил правую руку под голову, еще несколько раз с довольным видом любовался в полумраке красивым лицом мужа и лишь тогда закрыл глаза.

Вскоре его тело погрузилось в глубокий сон.

Сам же он в то же мгновение очутился в уже знакомом здании ресторана. Цзи Жунся с удовольствием сладко потянулся.

— Приветствую хозяина в системном пространстве. Желаете ли открыть панель заданий? — Система Бога Кулинарии подлетела поближе к юноше.

— Погоди-ка. Раз уж ты теперь и днем можешь бодрствовать, нам с Танцинем негоже постоянно звать тебя «маленьким духом», звучит как-то не очень приятно. У тебя вообще имя есть? — времени в запасе было предостаточно, так что Цзи Жунся не спешил сразу хвататься за работу.

Система Бога Кулинарии зависла на пару секунд, обрабатывая запрос:

— Прежде бывали разные варианты: Сяо Юнь, Сяо Тун... но большинство хозяев звали меня просто Системой. Желает ли хозяин дать мне новое имя?

— Да не то чтобы новое... Просто «маленький дух» — как-то нехорошо, — поразмыслив, протянул Цзи Жунся. — Именем Сяо Юнь тебя уже звали, да и девчущку из семьи Дяо все в округе ласково зовут Сяо Юнь. Как насчет «Маленький мастер» (Сяо шифу)? Что скажешь, пойдет? Даже если кто-то чужой случайно услышит, ни за что не поймет, о ком речь! К тому же ты ведь и впрямь обучаешь меня кулинарному искусству. Отец у меня — Старший мастер, а ты будешь Маленьким мастером.

— Эх, хоть ты и куда способнее будешь, но во всяком деле нужно уважать тех, кто пришел первым.

Данные Системы Бога Кулинарии слегка закоротило от такого непривычного обращения, и она не смогла ответить сию же секунду.

— Ну чего ты? Чего молчишь? Скажи, что думаешь-то, — затеребил ее Цзи Жунся, не дождавшись ответа.

— Очень... очень хорошо, хозяин. Мне нравится, — поспешно отозвалась Система Бога Кулинарии.

— Вот и славно, на том и порешим. Давай, Маленький мастер, выдавай задание. Только выбери что-нибудь из раздела базовых навыков. Хватит с меня пока нарезки, в последнее время нож у меня и так неплохо ходит, давай потренируем что-нибудь другое, — без обиняков намекнул Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии послушно отозвалась:

— Будет исполнено.

[Хозяин выбрал модуль «Базовые навыки».]

[Динь! Начальное задание модуля базовых навыков: Пожалуйста, полагаясь исключительно на свое чутье, подберите приправы для двадцати классических блюд. (В комплекте предоставляется идеальный образец блюда для дегустации).]

[Требования к заданию: Доля успешных попыток с зачетом за вкус должна превышать пятьдесят процентов.]

[Награда за задание: Десять бесплатных попыток в большой лотерее специй и приправ.]

— Двадцать блюд?! — переспросил Цзи Жунся. — Маленький мастер, отчего так много-то?

Система Бога Кулинарии пояснила:

— Хотя я еще не успела собрать и систематизировать особенности кулинарной культуры данного малого мира, я прежде бывала во множестве похожих миров. Я способна без труда отобрать более десяти тысяч неповторяющихся классических рецептов.

— Погоди, ты говоришь — классических. А сколько тогда всего на свете существует блюд попроще? — уловил самую суть Цзи Жунся.

— Более десяти миллионов.

Цзи Жунся аж притих от изумления:

— У меня в голове такие цифры не укладываются, даже не представляю, сколько это еды. Да и бог с ним, сколько бы ни было, а начинать все равно придется с малого. Давай, я готов, мне не впервой, — Цзи Жунся решительно засучил рукава и твердым шагом направился к плите.

Стоило ему подойти к кухонному столу, как по левую руку в то же мгновение возникли несколько десятков пиал, наполненных самыми разными приправами. Среди них были как простые молотые специи, так и всевозможные густые пасты, соусы и заправки. По правую же руку аккуратными горками лежали уже нарезанные соломкой свинина, древесные грибы муэр, жгучий перец и прочие продукты.

[Первое блюдо: Свинина с ароматом рыбы (Юйсян жоусы).]

[Подсказка: Краткий рецепт таков: Свиную соломку замариновать в умеренном количестве соли, сахара, кулинарного вина, крахмала и растительного масла. Заранее приготовить соус для загустения (гоуцзянь) из соли, соевого соуса, крахмала и крепкого бульона. Раскалить в котле масло, выложить мясо и обжаривать, пока оно не побелеет, затем сдвинуть его к краю котла. Добавить соленый красный перец (паоцзяо), чили, лук, имбирь и чеснок, быстро обжарить до появления густого аромата, после чего смешать с мясом. Всыпать нарезанную соломкой морковь и остальные овощи, обжаривать все вместе еще некоторое время на сильном огне.]

[Пожалуйста, хозяин, отведайте идеальный образец.]

Едва голос Системы утих, как перед Цзи Жунся возникла небольшая пиала с исходящей паром свиной «юйсян», а в руке сами собой появились палочки для еды.

— Так вот ты какая, свинина с ароматом рыбы... А почему ее так странно зовут? Неужто у мяса и впрямь рыбный вкус? — с любопытством Цзи Жунся подцепил палочками немного мясной соломки и отправил в рот.

Он принялся тщательно и неторопливо разжевывать угощение.

На вид и по запаху блюдо казалось нестерпимо острым, однако на вкус жгучесть почти не колола язык — напротив, отчетливо улавливался восхитительный, свежий аромат нежного рыбного мяса.

— До чего же вкусно, — довольно закивал Цзи Жунся, продолжая жевать. Но стоило ему потянуться за вторым кусочком, как пиала со свиной и палочки в его руке бесследно растаяли в воздухе!!!

Ну и жадиана же этот Маленький мастер, всего на один кус выделил!

Система Бога Кулинарии, не дожидаясь расспросов, поспешила оправдаться:

— Хозяин, я вовсе не из скупости. Таковы строгие условия задания: вам положен лишь один глоток для ознакомления.

Цзи Жунся вздохнул:

— Ладно-ладно, пусть так.

[Пожалуйста, приступите к подбору приправ согласно рецепту-подсказке. (Хозяин имеет право пробовать на вкус любые предоставленные системой ингредиенты и специи, дабы точнее определить необходимую меру).]

— Что, прямо сейчас и начинать? — Цзи Жунся потянулся к пустой пиале.

Первым делом он подошел к кучке с нарезанными продуктами.

Чтобы одолеть врага, нужно сперва схватить предводителя: для начала следовало точно определить, сколько свинины пойдет на одну порцию, а уже под этот вес подбирать остальные овощи и приправы.

Поразмыслив, он отмерил две добрые горсти мясной соломки, а после отобрал к ним, как ему казалось, соразмерное количество моркови и грибов муэр.

Раз уж система уверяла, что от местной еды не захвораешь, а пробовать сырые продукты не запрещалось, Цзи Жунся скромничать не стал. Он брал каждую щепотку и отправлял в рот, не побрезговав даже сырой свининой.

Перепробовав все продукты по очереди, он вдруг с изумлением обнаружил, что тот самый дивный «рыбный» аромат исходил вовсе не от специй, а от жгучего перца!!!

— Неужто в этот соленый перец при засолке рыбу добавляли? — ахнул Цзи Жунся.

— Поздравляю хозяина с верной догадкой! Эта приправа зовется «рыбным перцем», ее готовят из свежего красного чили, рассола и карасей.

— Надо же, до чего додумались! Здорово, — Цзи Жунся съел еще пару кусочков перца. На вкус он оказался куда мягче привычного жгучего перчика-сяомиля, очень даже приятный; такой можно и просто так, как закуску, к столу подавать.

Покончив с перцем, Цзи Жунся принялся мариновать мясо.

— Этот крахмал совсем на обычную муку не похож, — проговорил он, съев пару щепоток белого порошка. Он был скользким и неприятно застревал в горле.

— Крахмал добывают из продуктов с высоким его содержанием. В данном малом мире для его изготовления подходят пшеница, сорго, маниок, таро, горох, маш и фасоль. В зависимости от свойств, разный крахмал идет на приготовление горячих блюд или сладостей. Маринование мяса с добавлением крахмала позволяет сохранить его сочность и делает кусочки исключительно нежными».

— А я сейчас какой ем? — с трудом сглотнув застрявший в горле порошок, спросил Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии отозвалась:

— Кукурузный крахмал.

— Кукурузный?.. Опять какое-то диковинное слово, которого я слыхом не слыхивал, — покачал головой юноша и принялся за маринование свинины.

Стоило ему закончить с мясом и смешать в пиале соус для загустения, как у плиты словно бы появились чьи-то невидимые руки и всюю загремели утварью, принимаясь за готовку!

Цзи Жунся от неожиданности даже отступил на шаг.

— Чертовщина какая-то, будто призраки у плиты орудуют, — вынес он вердикт.

Впрочем, страха он не испытывал ни капли, напротив — во все глаза следил за процессом: до какой степени нужно раскалить масло, прежде чем бросать свинину, как правильно обжаривать специи для раскрытия аромата.

Раз уж выпал шанс поучиться, надо впитывать каждую мелочь.

Он не просто внимательно глазел по сторонам, но еще и то и дело отправлял в рот те приправы из пиал, что не успел распробовать во время подготовки.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Ну и невозмутимый же ей достался хозяин.

Вскоре невидимые руки ловко переложили готовую свинину «юйсян» на блюдо. Цзи Жунся заволновался: с виду вышло недурно, но вдруг на вкус окажется полной гадостью?

В то же мгновение в голове раздался знакомый голос Системы:

[Динь! Согласно проверке, точность подбора приправ для свинины с ароматом рыбы составила шестьдесят три процента. Зачет!]

[Вы можете приступить к подбору приправ для следующего блюда.]

— Ого, шестьдесят три процента — это ведь куда больше пятидесяти! — Цзи Жунся мигом воспрянул духом, почувствовав себя заправским кулинаром.

[Пожалуйста, хозяин, снимите пробу.]

В его руке снова появились палочки для еды.

Цзи Жунся и подумать не мог, что ему позволят съесть блюдо собственного приготовления. Он с радостью подцепил добрую порцию мясной соломки и отправил в рот.

М-да... С соленым перцем он явно переборщил, вышло слишком уж остро.

Да и соли не пожалел — пересолил.

Крахмала тоже добавил от души: соус вышел излишне густым и вязким, во рту все слипалось, никакой легкости.

Хоть он сделал всего один укус, разница между его стряпней и тем идеальным образцом, что давала пробовать Система, была видна как на ладони.

— Желает ли хозяин повторить попытку со свиной «юйсян» или предпочтет перейти к следующему блюду? — спросила Система Бога Кулинарии.

— Ну уж нет, давай по новой эту же свинину. Шестидесят три процента — это слишком мало, до сотни еще слишком далеко. Нужно дотянуть хотя бы до семидесяти с лишним, — в Цзи Жунся выиграло упрямство. Пусть до идеала ему далеко, но и так топорно бросать дело негоже.

— Будет исполнено, хозяин.

Готовое блюдо бесследно исчезло, а все мисочки со специями и горки продуктов вернулись на свои места в первозданном виде.

Цзи Жунся вновь засучил рукава и принялся за расчеты.

Вот только погоня за заветными баллами — штука азартная, затягивает с головой. Стоило Цзи Жунся добраться до семидесяти с лишним процентов, как ему тут же подумалось: «Семьдесят — это ни то ни се, надо бы до восьмидесяти дожать».

Когда счетчик показал восемьдесят с хвостиком, он опять остался недоволен: «Меньше девяносто — и смотреть стыдно».

Он ведь как-никак будущий Бог Кулинарии!

Разве не должен у него быть самый высокий балл?

И он, пытаясь от усердия, без усталости трудился у стола без малого два часа.

Система Бога Кулинарии лишь молча наблюдала, как ее хозяин постепенно теряет голову от азарта: начав с принципа «и так сойдет», он дошел до маниакального стремления к абсолютному совершенству.

И вот, когда невидимые руки переложили на тарелку очередную порцию свинины «юйсян», в голове юноши раздался торжественный перезвон:

[Динь! Согласно проверке, точность подбора приправ для свинины с ароматом рыбы составила девяносто восемь процентов. Показатель превысил отметку в девяносто пять процентов, активирована особая награда!]

[Динь! Особая награда: Точная рецептура свинины с ароматом рыбы, выверенная самим хозяином, а также идеальный оригинальный рецепт этого блюда.]

Цзи Жунся аж замер:

— !!!

— Надо же, тут еще и такие награды дают? — усталость, сковавшая было все тело после долгих часов работы, мигом улетучилась, стоило ему услышать про подарок.

Это ведь значит, что все его труды не пропали даром — ему выдали готовые рецепты!

Да еще и подробное руководство!

Система Бога Кулинарии и сама была изрядно удивлена: «За всю историю этого задания ни один из прежних хозяев не додумывался раз за разом переделывать одно и то же блюдо, чтобы поднять балл выше девяноста пяти».

Разумеется, находились любители побороться за красивую цифру, но обычно все останавливались на отметке около девяноста процентов. Талант Цзи Жунся и впрямь был поразительным, раз он сумел выверить пропорции до девяноста восьми процентов!

А сам Цзи Жунся помнил все до единой попытки: он переделывал соус и маринад ровно восемнадцать раз.

Это что же получается — теперь он может забрать с собой целых восемнадцать порций вкуснейшей свинины?

Цзи Жунся принялся лихорадочно подсчитывать в уме: если он каждое из двадцати блюд станет доводить до девяноста с лишним процентов, то к концу задания у него на руках окажется больше трехсот готовых порций еды и целых двадцать изысканных рецептов?!

Ой, батюшки, даже как-то неловко перед Маленьким мастером за такую добычу...

Цзи Жунся в предвкушении потер ладони:

— Ну, раз такое дело, скромничать не стану!

—

<http://bllate.org/book/17885/1733053>