

Глава 34. Хрустальные цзяоцзы с креветками* (часть 1)

—

[*水晶餃 (Shuǐjīng xiǎ jiǎo) — это традиционные китайские пельмени с креветками, которые являются визитной карточкой кантонской кухни. Главная особенность этого блюда отражена в его названии: слово 水晶 (shuǐjīng) переводится как «хрустальный» или «кристальный». Благодаря особому рецепту теста из заварного пшеничного крахмала пельмени получаются полупрозрачными, и сквозь них отчетливо видна начинка из сочных креветок и побегов бамбука. Готовятся исключительно на пару и подаются горячими прямо в бамбуковой пароварке.]

«Кажется, Танцзинь только что мне что-то говорил», — подумал Цзи Жунся, в недоумении почесывая щеку и пытаясь восстановить в памяти его слова.

Ах, точно! Танцзинь сказал, что с его ногой все в порядке, и завтра он покажет, как умеет бегать и прыгать!

Ну что за глупые шутки?

«Только и знает, что дразнить меня, хм», — надул губы Цзи Жунся.

В этот момент к нему неторопливо подплыла Система Бога Кулинарии.

— Хозяин, желаете приступить к заданию? Вас ждут еще девятнадцать блюд.

— Ладно, — согласился Цзи Жунся. — Начнем.

[Дзинь! Начальное задание модуля базовых навыков: пожалуйста, полагаясь на свои ощущения, выберите приправы для двадцати классических блюд. (Прилагается идеальное готовое блюдо для дегустации.)]

[Требование к заданию: доля зачетов по подбору приправ должна превышать пятьдесят процентов.]

[Награда за задание: десять попыток в большой беспроигрышной лотерее приправ.]

Цзи Жунся подошел к плите.

По левую руку от него появилось несколько десятков пиал с самыми разными специями и соусами. Как и в прошлый раз, среди них были молотые приправы, всевозможные пасты и жидкие соусы, разве что сам набор ингредиентов немного изменился.

А по правую руку возникли свежие креветки, жирная свинина, побеги бамбука, мука и прочие продукты.

[Второе блюдо: хрустальные цзяоцзы с креветками.]

[Подсказка: упрощенный рецепт выглядит следующим образом: жирную свинину нарезать мелкими кубиками, побеги бамбука бланшировать и также нарезать кубиками.]

[Свежие креветки очистить от панциря и удалить кишечную вену. Одну половину креветочного мяса нарезать крупными кусочками, вторую — измельчить в фарш. Смешать фарш с кусочками

креветок.]

[Соединить свинину, креветок и бамбук, добавить немного сахара, молотого перца, соли и глутамата натрия, после чего тщательно вымесить начинку до упругого состояния (для красоты и текстуры можно добавить цельные креветки).]

[Пшеничный крахмал смешать с щепоткой соли, заварить крутым кипятком, перемешать и дать немного постоять. Добавить немного сырого крахмала и свиного жира, вымесить заварное тесто, а затем раскатать в тонкие круглые сочни. Сформировать цзяоцзы с креветочной начинкой и приготовить на пару.]

[Пожалуйста, отведайте идеальный готовый образец.]

Перед Цзи Жунся появилась маленькая бамбуковая пароварка, в которой лежали шесть кристально чистых, полупрозрачных цзяоцзы.

— У этих цзяоцзы прозрачное тесто?! — изумленно воскликнул Цзи Жунся, разглядывая эти похожие на искусно выточенные драгоценности изделия.

Пухлые, округлые цзяоцзы манили взгляд: сквозь полупрозрачную оболочку просвечивало розовато-оранжевое креветочное мясо и нежно-зеленые кусочки бамбука.

До чего же красиво!

Цзи Жунся даже стало жалко их есть.

Вдоволь налюбовавшись, он наконец взял палочки, подцепил один хрустальный цзяоцзы и отправил в рот.

Тонкое тесто приятно пружинило на зубах, креветочное мясо исходило соком, а бамбук аппетитно хрустел — такого невероятного вкуса Цзи Жунся не пробовал еще никогда в жизни.

— Очень нежный и потрясающий вкус, — Цзи Жунся внимательно изучил рецептуру. — Судя по описанию, мяса туда добавляется немало, но сами цзяоцзы при этом остаются на редкость легкими и освежающими.

К сожалению, ему позволили сделать лишь один укус, лишив возможности сполна насладиться этим диковинным для него лакомством.

[Пожалуйста, приступайте к подбору приправ согласно рецепту. Вы можете пробовать ингредиенты и специи, предоставленные системой, чтобы скорректировать пропорции по вашему вкусу.]

— Ладно-ладно, уже начинаю, — Цзи Жунся первым делом очистил себе одну креветку и съел ее. Мясо оказалось слегка сладковатым; продукты, поставляемые системой, всегда отличались отменным качеством. От дегустаций еще никто не умирал, так что стоило приложить все усилия.

На этот раз специй требовалось совсем немного, но задача оказалась крайне сложной: нужно было подчеркнуть естественную сладость креветок, добиться легкой текстуры и при этом не сделать начинку слишком пресной.

Чем проще набор приправ, тем выше требования к мастерству повара.

Когда Цзи Жунся завершил подбор ингредиентов и специй, автоматическая оценка собранного системой блюда составила всего сорок один процент!

[Дзинь! Проверка завершена. Соответствие вкусового профиля хрустальных цзяоцзы с креветками составляет сорок один процент. Не зачтено!]

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

— Всего сорок один процент? Даже до половины не дотянул! И при этом я могу двигаться дальше? — изумился Цзи Жунся.

[Пожалуйста, снимите пробу.]

В руке Цзи Жунся вновь оказались палочки для еды.

Он поспешно подхватил один получившийся цзяоцзы и отправил в рот.

Ох, какой кошмар!

Жирной свинины оказалось слишком много!

Побегов бамбука, напротив, почти не чувствовалось, из-за чего начинка лишилась своей приятной хрусткости.

Да и соли явно не хватало.

К тому же с водой для заваривания крахмала он переборщил, отчего тесто вышло раскисшим и совсем не упругим.

Проглотив этот цзяоцзы, Цзи Жунся был вынужден полностью согласиться с суровой оценкой системы.

— Ну нет, я так просто не сдамся! Не верю, что у меня ничего не получится! — в юноше разыграл азарт. Он решительно засучил рукава и объявил войну хрустальным цзяоцзы.

Попытка за попыткой, шаг за шагом он улучшал результат.

Спустя без малого четыре часа упорного труда Цзи Жунся наконец удалось довести показатель соответствия до восьмидесяти трех процентов.

— Все, больше не могу, нужно перевести дух.

— И как только люди умудряются доходить до девяноста пяти процентов? Это же невероятно трудно.

Цзи Жунся со вздохом добавил:

— Хотя бы следующим выпало какое-нибудь блюдо с насыщенным, ярким вкусом. Чем деликатнее и нежнее еда, тем сложнее угадать с пропорциями специй.

За эту ночь он переделывал рецепт хрустальных цзяоцзы целых тридцать два раза!

Впрочем, если подумать, добейся он заветных девяноста пяти процентов — и остался бы в огромном выигрыше, ведь тогда система подарила бы ему больше тридцати порций

великолепных готовых цзяоцзы. При этой мысли усталость Цзи Жунся немного отступила.

— Я уже столько времени здесь торчу, а меня до сих пор не выкинуло наружу. Твоя подзарядка и правда творит чудеса, — обратился Цзи Жунся к молчаливой Системе Бога Кулинарии. — Маленький мастер, а ты чего сегодня такой притихший, почти не разговариваешь?

— Хозяин... — замялась система, будто не решаясь продолжить.

Заметив эту нерешительность, Цзи Жунся с любопытством спросил:

— Что такое? Говори прямо, не тани.

Система Бога Кулинарии ответила:

— Если бы мне удалось восполнить заряд энергии еще примерно на тридцать процентов, я бы смогла связаться с Главным Богом. Тогда восстановится доступ к системному магазину, а награды за задания станут куда богаче.

Решив, что система просто подстегивает его работать усерднее, Цзи Жунся поспешил заверить ее:

— Да я всего на минутку присел отдохнуть! Не нужно меня так подгонять, я буду стараться.

Он уже чувствовал себя изнуренным, словно ломовая лошадь, и никакие будущие награды его особо не прельщали.

— Те награды, что ты даешь сейчас, и без того отличные. Не переживай, я обязательно помогу тебе с подзарядкой. Завтра же мы с Танцзином отправимся в лавку семьи Дяо и разузнаем у Сяо Юнь, не осталось ли у них еще тех странных камней. А когда вернется Дяо Далан, расспросим его, где именно он их подобрал. Если он вспомнит, мы обязательно что-нибудь придумаем и постепенно соберем эти камни.

Система сразу поняла, что хозяин совершенно не уловил намека, поэтому решила высказаться предельно ясно:

— Хозяин, я имею в виду, что среди наград вполне может оказаться лекарство, способное полностью вылечить ногу вашего партнёра.

Цзи Жунся так и замер от потрясения:

— Правда?!

Система Бога Кулинарии принялась подробно объяснять:

— Пусть я и не медицинская система, у меня все же есть шанс выдавать в качестве наград средства для укрепления здоровья и исцеления тела. В конце концов, великому кулинару необходимо крепкое здоровье, чтобы выносить тяжелый труд — это входит в базовую комплектацию нашей системы.

Будь их отношения менее теплыми, система ни за что не заговорила бы об этом, ведь подобные речи легко принять за корыстную попытку выманить у хозяина энергию. Сам юноша был простодушным и открытым, а вот его супруг отличался куда более сложным и проницательным умом, так что система весь вечер колебалась, прежде чем решилась на этот разговор.

У Цзи Жунся от волнения покраснелись щеки.

Неужели Танцзинь сможет выздороветь? Хотя хромота Танцзиня была едва заметной и при неспешной ходьбе почти не бросалась в глаза, увечье оставалось увечьем. Если бы он исцелился, и родители, и сам Танцзинь были бы на седьмом небе от счастья!

Он резко вскочил на ноги:

— Завтра же с утра пораньше я отведу тебя в лавку Дяо!

Усталость как рукой сняло, и он готов был прямо сейчас совершить еще одну попытку приготовить хрустальные цзяоцзы.

Но, увы, время истекло, и его выбросило из пространства системы.

Цзи Жунся рывком сел на постели. Спавший рядом Гу Танцзинь открыл глаза еще до того, как его успели позвать. Он и так спал очень чутко, а от резкого движения фулана мгновенно проснулся.

— Танцзинь! Маленький мастер сказал, что у него может найтись лекарство для твоей ноги! Только нам сначала нужно как следует зарядить его энергией. Как только накопится достаточно сил, он сможет достать это средство!

Цзи Жунся взволнованно схватил Гу Танцзиня за руку, легонько потряхивая ее:

— Ты что, не рад?

Гу Танцзинь тоже сел и с теплой улыбкой посмотрел на мужа:

— Конечно я рад. Но с моей ногой и так все в порядке. Я радуюсь лишь тому, как сильно ты обо мне печешься. И мне очень хочется попросить у тебя прощения за то, что не открыл тебе правду раньше.

— А? — растерянно захлопал глазами Цзи Жунся. — О чем ты?

Гу Танцзинь молча спустил ноги на пол, поднялся во весь рост и сделал несколько быстрых шагов.

Он шел легко и уверенно, без малейшего намека на хромоту в левой ноге.

Цзи Жунся прямо подпрыгнул на кровати. Он в изумлении уставился на левую ногу мужа и, заикаясь, выговорил:

— Т-ты... твоя нога не хромает?!

Гу Танцзинь прижал изящный указательный палец к губам.

Цзи Жунся тут же послушно зажал рот ладошками.

В его округлившихся глазах светилась неопишуемая радость. Даже не обуваясь, он спрыгнул с кровати, в несколько шагов подбежал к мужу и, крепко обняв его за талию, шепотом спросил:

— Ты что, совсем как я? Я ведь тоже не глухой. Скажи, за тобой тоже ходит какой-то маленький мастер? Это он уцепился за твою ногу, отчего ты стал хромать? А теперь все

прошло, да? И ты просто боялся, что я проговорюсь, поэтому молчал? А чему он тебя учит? Книжки читать? Чтобы ты сдал экзамены на звание чжуанюаня?

Гу Танцзинь: «.....»

Дремлющая в фоновом режиме Система Бога Кулинарии: «.....»

Система даже потратила драгоценные крохи энергии, чтобы просканировать пространство на наличие собратьев — раньше ей такое и в голову не приходило. Результат оказался однозначным: в радиусе ста метров никаких других систем не наблюдалось. Впрочем, если бы чужая система превосходила ее уровнем, сканирование могло ничего не показать.

Гу Танцзинь меньше всего ожидал от Ся-гэра подобной реакции.

Он обнял прижавшегося к нему юношу и слегка приподнял его над полом. Когда ноги Цзи Жунся снова опустились, он мягко наступил босыми ступнями на подъемы ног Гу Танцзиня.

Цзи Жунся смущенно пошевелил пальцами ног.

Гу Танцзинь с мягкой улыбкой покачал головой:

— Такие чудесные сущности, как твой маленький мастер, не могут являться каждому встречному.

— Но ты ведь не каждый встречный, ты мой партнёр, — тут же возразил Цзи Жунся.

Маленький мастер часто называл Танцзиня его «партнёром». Цзи Жунся это слово казалось удивительно глубоким — оно словно связывало их в единое целое, где нет деления на «ты» и «я», на высших и низших, а есть лишь двое, идущих рука об руку. Ему это очень нравилось.

— Твоя правда, — легко согласился Гу Танцзинь. — Но у меня действительно нет никакой системы. Моя нога когда-то была ранена, но она давно зажила. Я просто притворялся хромым.

— Но почему? Тебе кто-то угрожал? У тебя не было другого выхода? — не на шутку разволновался Цзи Жунся. Танцзинь не стал бы шутить со своим здоровьем, к тому же из-за хромоты он лишился возможности участвовать в императорских экзаменах, что очень печалило родителей. Будь у него иной путь, он бы ни за что не заставил близких так страдать.

Гу Танцзинь ласково погладил его по спине, успокаивая:

— Не тревожься, все самое страшное уже позади. Сейчас я в полной безопасности. Давай я расскажу тебе все по порядку.

— Ты ведь знаешь, что после того, как я сдал экзамен на звание туншэна, меня заметил вернувшийся в родные края Чжао-цзюйжэнь и забрал с собой на учебу в префектурную академию?

— Конечно знаю! Об этом рассказывала сваха Дин. Она говорила, что ты в восемь лет стал туншэном, настоящий гений, учился лучше всех. И что этот господин Чжао разглядел в тебе великий талант, увез в префектуру и взял в ученики, — Цзи Жунся закивал, его глаза восторженно блестели.

Когда сваха Дин плела свои речи, ему было в общем-то все равно. Тот же туншэн из семьи Чжан, который разорвал с ним помолвку, тоже считался ученым человеком, но это не мешало

ему быть подлецом. Разве ученость гарантирует благородство души? Цзи Жунся в это не верил.

Но теперь, когда речь зашла о Гу Танцзине, он помнил каждую деталь, ведь это касалось достоинств его мужа!

Гу Танцзинь ровным, леденящим душу голосом произнес:

— Так вот, мою ногу приказал сломать не кто иной, как этот самый добрый учитель.

Цзи Жунся так и замер:

— А?! Но... но почему?! Как такое могло произойти?!

—

<http://bllate.org/book/17885/1737772>