

Глава 53. Говядина с зирой

—

Во сне Цзи Жунся вошёл в пространство Системы.

— Добрый вечер, маленький мастер.

— Добрый вечер.

Цзи Жунся указал на другую часть закуской:

— Я уже давно не учился пользоваться новой кухонной утварью. Пойдём, сегодня сначала освою новую кухонную технику.

— Хорошо, хозяин! — Система Бога Кулинарии была очень довольна. — Хозяин, я приготовила для вас сюрприз.

— Сюрприз? — Цзи Жунся не понял, о чём речь, и поспешно вошёл в другую часть закуской.

И тут он обнаружил, что мороженица, холодильник и духовка, которыми он пользовался в прошлый раз, совершенно изменились — теперь они выглядели так, как будто он никогда в жизни ничего подобного не видел!

— Это мороженица? Почему она такая большая? И такая блестящая... Ещё и светло-розовая. Это что, из железа сделано? — Цзи Жунся ткнул пальцем в светло-розовую мороженицу.

Система Бога Кулинарии ответила:

— Мороженица в основном состоит из нержавеющей стали, резины и пластика.

— Хозяин может считать, что она сделана из железа.

— Я заменила вашу мороженицу на высокотехнологичную. Она умеет автоматически замораживать и взбивать мороженое. Нужно лишь залить ингредиенты в чашу, выбрать интенсивность и время перемешивания и нажать кнопку.

— Холодильник тоже заменён. Теперь это многоярусный холодильник с автоматическим охлаждением. Можно выбрать режим заморозки или переключить его на охлаждение. И при этом не нужно беспокоиться о появлении отработанного льда.

— А в этой духовке можно выбирать температуру и время выпекания, а также режим приготовления. Внутри она может вращаться, так что даже мясо на шампурах или шашлык приготовить не проблема.

Цзи Жунся слушал, совершенно ничего не понимая:

— А зачем вообще всё это менять?

Прежняя техника и так казалась ему очень удобной.

А нынешняя уже немного выходила за пределы его понимания.

Хорошо ещё, что он уже научился ловко пользоваться световым экраном Системы, поэтому

особого потрясения не испытал.

— Прежняя техника изначально была нужна лишь для того, чтобы хозяин освоил принцип работы с кухонной утварью. После того как вы получили чертежи, я модернизировала её, чтобы вам было удобнее пользоваться.

— Ах да. Ты ведь с самого начала советовала мне использовать высокие технологии и даже говорила, что сможешь переоборудовать закусочную, — Цзи Жунся наконец понял.

— Именно. Когда хозяин научится свободно пользоваться кухонной техникой, после переоборудования закусочной он не будет чувствовать себя непривычно и сможет нормально работать с ней, — объяснила Система Бога Кулинарии.

Если бы её хозяином был человек из нынешнего мира, этот этап вообще не понадобился бы.

Ведь люди, которых Система Бога Кулинарии выбирала в качестве хозяев, обладали хорошими кулинарными способностями и в целом были знакомы с современной кухонной техникой. Даже если сами не умели ею пользоваться, наверняка видели её в интернете — как говорится, если не ел свинину, то хотя бы видел, как бегает свинья.

После модернизации способ управления техникой практически не изменился. В лучшем случае всё стало ещё проще: немного освоившись, можно было разобраться во всём самостоятельно.

Поэтому для Системы Бога Кулинарии это тоже был первый подобный опыт.

Цзи Жунся всё ещё тыкал пальцем в мороженицу. Ему всё казалось, что металл, из которого она сделана, какой-то совсем необычный.

— Тогда сегодня я не буду осваивать новую кухонную утварь. Сначала попробую вот эту.

С любопытством Цзи Жунся открыл холодильник. Внутри, как и ожидалось, уже лежали самые разные продукты.

Он сунул руку внутрь, и холодный воздух обдал пальцы.

На этот раз холодильник охлаждался явно не за счёт ледяного погреба. Только вот как именно он работал, Цзи Жунся понятия не имел.

Он достал сливки, сахар и ещё целую кучу разных продуктов. Выбрал несколько ингредиентов и собрался положить их в мороженицу, но вскоре обнаружил, что даже не знает, как её открыть!

Система Бога Кулинарии напомнила:

— Хозяин, откройте сверху. Там есть кнопка — нажмёте на неё, и крышка откроется.

Цзи Жунся с трудом нашёл скрытую кнопку и нажал.

Крышка мороженицы действительно медленно поднялась.

— Вот это механизм! — восхищённо произнёс Цзи Жунся.

В руке он всё ещё держал сливки, но не растерялся. Вместо этого принялся внимательно

разглядывать машины. Он уже думал о том, что, когда выйдет отсюда, расскажет Танцзиню. Тот прочитал столько книг — кто знает, вдруг, если описать ему внешний вид этих вещей, он сможет придумать что-нибудь полезное.

Цзи Жунся один за другим положил внутрь ингредиенты, закрыл крышку и нашёл на панели сбоку надпись «Режим».

— Это включение, это режим... То есть здесь можно выбрать, как именно готовить мороженое, верно? — спросил он.

— Да, хозяин!

Цзи Жунся освоился гораздо быстрее, чем ожидала Система.

Он наугад несколько раз нажал на выбор режима.

На экране появились названия видов мороженого, большинство из которых ему ничего не говорили. Он разобрал только «мягкое мороженое» и «твёрдое мороженое».

Цзи Жунся выбрал мягкое мороженое и нажал кнопку запуска.

Мороженица издала едва слышный звук.

Система Бога Кулинарии сказала:

— Хозяин, вам нужно подождать около десяти минут, то есть примерно время одной чашки чая, и мороженое будет готово.

— Удивительно.

Цзи Жунся несколько раз обошёл машину. Если бы это было прилично, он бы даже разобрал её, чтобы посмотреть, что внутри.

Ещё несколько кругов спустя он наконец нехотя отправился к духовке.

— Хм, я заметил, что все твои кухонные приборы примерно одинаковые. Ими управляют кнопками. А здесь, если повернуть ручку, можно регулировать температуру, да?

— Да, хозяин, — ответила Система Бога Кулинарии. — Вы даже научились делать выводы по аналогии.

Цзи Жунся тут же принялся замешивать тесто и готовить начинку, собираясь испечь лепёшки на пробу.

Он ещё не успел закончить с мясной начинкой, как десять минут уже истекли.

Цзи Жунся подошёл к мороженице. На этот раз он не стал спрашивать Систему, как ею пользоваться, а немного поискал сам. И действительно нашёл новую кнопку.

Из отверстия медленно начало выходить мороженое. Цзи Жунся поспешно подставил небольшую миску.

Готовое мороженое на этот раз выглядело гораздо нежнее. В нём не было ни единого кристаллика льда. Правда, таяло оно довольно быстро: едва Цзи Жунся взял миску, как на её

стенках уже начали появляться первые следы растаявшего мороженого.

Цзи Жунся взял ложку, зачерпнул мороженое и положил в рот.

Холод мгновенно разлился во рту, но ещё сильнее ощущались нежность, сливочный вкус и насыщенный аромат сливок.

— Высокие технологии действительно нечто невероятное. Оказывается, стало даже вкуснее! — восхищённо произнёс Цзи Жунся, покусывая ложку.

Система Бога Кулинарии осталась очень довольна его реакцией:

— Вот видите? Удобно же?

Хотя некоторые едоки могли считать, что у блюд, приготовленных с помощью высоких технологий, нет души, без разумной технологической помощи тоже никак не обойтись. Конечно, во всём нужно знать меру. В приготовлении еды технологии — лишь вспомогательное средство, а не конечная цель.

Закончив с миской мороженого, Цзи Жунся вернулся к выпечке.

— Эта духовка за один раз может испечь пятьдесят-шестьдесят лепёшек. А я сейчас положу внутрь всего несколько. Как-то даже расточительно получается.

Не очень умело Цзи Жунся выбрал температуру.

— Кстати, а как эти температуры соотносятся с обычным нагревом? Ты ещё не объясняла. Минуты я понимаю, одна чашка чая — это десять минут. А вот температуру я не понимаю.

Система Бога Кулинарии быстро объяснила:

— Всё просто. Вода закипает при ста градусах. Температура воспламенения дров составляет от двухсот до трёхсот градусов, а температура на краю пламени может достигать тысячи градусов. Ваша глиняная печь без предварительного разогрева нагревается примерно до ста пятидесяти градусов. Эта духовка не требует предварительного разогрева и практически идеально достигает заданной температуры, так что хозяин может спокойно ею пользоваться.

Цзи Жунся немного подумал и осторожно выставил сто пятьдесят градусов на десять минут.

Хорошо ещё, что в этой духовке можно видеть лепёшки изнутри — не нужно бояться, что они сгорят.

Когда лепёшки испеклись, Цзи Жунся нетерпеливо попробовал одну:

— М-м, вкус всё тот же, что у лепёшек дяочжабин.

Единственная разница, пожалуй, была в том, что эти получились немного суше и пропеклись равномернее.

— Похоже, технологии тоже не всемогущи. Вкуснее они её не сделали, — сказал Цзи Жунся, откусывая ещё кусочек.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Система Бога Кулинарии:

— Хозяин, пожалуйста, осознайте реальность. Технологии — это не магия.

Цзи Жунся пожал плечами:

— Эх, выходит, чтобы приготовить что-нибудь вкусное, всё равно приходится полагаться на себя. Я и правда незаменим.

Увидев столько удивительных вещей, Цзи Жунся оставался совершенно спокоен.

Доев лепёшку, он хлопнул в ладоши и отправился в другую часть пространства закуской.

— Ну что, десятое блюдо. Это большое задание наконец выполнено наполовину.

При мысли об этом Цзи Жунся не удержался и потянулся. Действительно, когда слишком долго занимаешься одним и тем же заданием, оно легко начинает надоедать.

Хотя это задание действительно помогло ему улучшить способность чувствовать и подбирать вкус.

Что ни говори, учиться мастерству легко не бывает.

[Десятое блюдо — говядина с зирой.]

[Подсказка: краткий рецепт: лук и имбирь мелко нарезать. С говядины удалить жилы и нарезать тонкими ломтиками. Добавить соль, вино для готовки, лук и имбирь, замариновать.]

[Налить масло в сковороду. Когда масло нагреется до пятидесяти процентов от максимальной температуры, положить ломтики говядины. Обжарить и вынуть.]

[Оставить в сковороде немного масла. Обжарить перец чили и сычуаньский перец до появления аромата, добавить говядину и быстро перемешать. Добавить вино для готовки, смесь пяти специй (сычуаньский перец, корица, бадьян, гвоздика, фенхель), зиру, глутамат натрия и кунжутное масло. Хорошо перемешать, выложить на тарелку и посыпать кунжутом.]

Цзи Жунся сразу обрадовался. Это блюдо тоже оказалось совсем не простым.

— На этот раз нужно приготовить смесь пяти специй. Прошлая смесь была довольно сложной. Интересно, эта окажется проще?

Он вовсе не считал, что простые основные ингредиенты означают лёгкость приготовления.

Он до сих пор прекрасно помнил, насколько ужасно у него сначала получалось подбирать вкус для хрустальных цзяоцзы с креветками.

— Смесь пяти специй — классическая приправа, объединяющая пять вкусов, — утешила его Система Бога Кулинарии. — Вы уже приготовили смесь из более чем десяти специй. С этой для вас не должно возникнуть проблем.

Выслушав Систему, Цзи Жунся всё же не расслабился. Он взял палочки и внимательно попробовал говядину с зирой.

До этого он вообще никогда не ел зиру.

В блюде было столько разных специй — почему же в его названии фигурировала именно эта?

Но стоило ему положить мясо в рот, как он понял: вкус этой странной, незнакомой специи действительно невозможно было игнорировать.

— У этой зиры такой резкий аромат, но с говядиной она сочетается просто идеально. Казалось бы, слишком резкая специя должна перебить собственный вкус продукта, но говядина и зира так подходят друг другу...

Говоря это, Цзи Жунся снова захотел взять кусочек, но его палочки сомкнулись в пустоте.

Идеальное готовое блюдо исчезло!!!

Цзи Жунся: «.....»

Ладно, он уже почти привык.

Внезапно Цзи Жунся вспомнил и спросил:

— Кажется, наградой за это задание должна быть лотерея приправ?

— Да. Награда за нынешнее задание — десять попыток в большом лотерейном колесе приправ. Хозяин, с вашим уровнем выполнения вы наверняка получите награду.

— Хорошо. Десять попыток... Надеюсь, мне выпадет зира.

Ему и правда понравился вкус этой приправы — такой необычный.

Стоило Цзи Жунся подумать о награде, как он вновь собрался с духом и принялся разбираться со специями.

Нельзя было отрицать: после того как Цзи Жунся научился готовить смесь более чем из десяти специй, приготовление смеси пяти специй пошло куда легче и быстрее.

Уже с первой попытки он достиг шестидесяти семи процентов выполнения.

— Вау, хозяин, ваши навыки подбора вкусов становятся всё лучше, — восхитилась Система Бога Кулинарии.

Это большое комплексное задание, для выполнения которого требовалось всего пятьдесят процентов, хозяин действительно шаг за шагом упрямо осваивал.

— Эй, ну это нормально. Мой уровень мастерства такой, какой есть, — самодовольно произнёс Цзи Жунся.

Жаль только, что сегодня он потратил немало времени на освоение новой кухонной техники, а вечером нужно было лечь спать пораньше. Поэтому в пространстве Системы он пробыл всего один час, и к тому моменту смог с большим трудом поднять выполнение задания с говядиной с зирой лишь до восьмидесяти процентов.

Оставалось совсем немного.

Но Цзи Жунся был очень доволен своей эффективностью. Если так пойдёт и дальше, разве не сможет он закончить это задание по подбору вкусов меньше чем за полмесяца?

Выйдя из пространства Системы, Цзи Жунся довольно потёрся о подушку, забрался в объятия своего мужа и сразу уснул.

Гу Танцзинь проснулся, стоило ему ткнуться в него, затем спокойно обнял его и вскоре крепко уснул.

На следующий день Цзи Жунся, как обычно, встал ни свет ни заря.

От одной мысли, что сегодня предстоит торговать на улице, зарабатывать деньги и одновременно тренировать мастерство, настроение у Цзи Жунся было прекрасным.

Конечно, путешествовать и играть тоже было весело, но всё-таки работа успокаивала его больше.

Эх, он и правда создан для того, чтобы стать Богом Кулинарии. Совсем не умеет сидеть без дела. Кроме грамоты и чтения книг, похоже, нет ничего, что могло бы его поставить в тупик.

Цзи Жунся втайне похвалил себя несколько раз.

Гу Танцзинь с самого утра отправился купить свежих фруктов.

Сначала они поставили кипятиться воду, а затем Цзи Жунся приготовил фруктовые напитки. Неужели из-за того, что он столько времени занимался заданиями по подбору вкусов? Хотя фрукты остались прежними и сахара было столько же, напиток, приготовленный Цзи Жунся, почему-то получился ещё вкуснее.

— Когда были в префектурном городе, я совсем забыл достать фруктовый сахар и дать немного попробовать маленькому доктору Тану, — сказал Цзи Жунся, помешивая сладкую воду.

— В следующий раз, — ответил Гу Танцзинь, замешивая тесто на сегодняшнюю выпечку. — В этот раз всё было слишком суматошно. То, что забыли, ничего страшного. Я ведь тоже забыл.

— Мне кажется, у меня получилось вкуснее, — Цзи Жунся сам отпил немного напитка со вкусом абрикоса, а затем неуверенно протянул чашку к губам Гу Танцзиня.

А вдруг он слишком сильно себя хвалил и теперь ему просто мерещится?

Руки Гу Танцзиня были все в муке, поэтому он наклонился и сделал глоток.

Кисло-сладкий вкус оказался идеально сбалансирован. Лёгкая терпкость самих абрикосов была полностью скрыта.

— Действительно стало вкуснее, — с некоторым огорчением сказал Гу Танцзинь. — Продавать по одной монете за черпак — значит работать себе в убыток.

— Да ну, — хихикнул Цзи Жунся и снова отпил фруктового напитка.

М-м, и правда вкусно. Сегодня утром они даже пили его на завтрак!

Тем временем Чжу Пэнъи сопровождал У Баоцюаня, и они неторопливо направлялись к переулку Уцью.

Внезапно У Баоцюань указал вперёд:

— Я же говорил! Я же говорил, что сегодня они будут торговать!

С этими словами он затопал вперёд.

Чжу Пэнъи тоже изумился. Казалось его господин действительно умел добиваться своего.

Он поспешил следом.

У Баоцюань указал на шесть больших тазов с фруктовыми напитками и с любопытством спросил:

— А это что? Фруктовая сладкая вода?

Гу Танцзинь и Цзи Жунся сразу узнали в нём своего нового уездного магистрата.

Не изменившись в лице, Гу Танцзинь ответил:

— Да. Одна ложка — одна монета. В этом тазу напиток с абрикосами, в этом — с персиками, в этом — со сливами. А в этих трёх тазах смешаны разные фрукты.

— Одна монета за ложку?! Тогда я возьму по две ложки каждого!

Цзи Жунся посмотрел на его совершенно пустые руки:

— У вас нет чаши. Тогда придётся наливать в бамбуковые трубки. Одна трубка стоит одну монету. Если выпьете здесь и вернёте трубку, платить за неё не нужно.

— Тогда в бамбуковые трубки. Я заберу с собой.

Цзи Жунся задумался:

— Вам понадобится как минимум шесть трубок. Вы сможете столько унести?

— Тогда продайте мне две большие миски. Так мы вдвоём и унесём, — У Баоцюань хитро закатил глаза.

Цзи Жунся тут же отказал:

— Так разные фруктовые напитки смешаются и вкус станет хуже.

Каждый напиток он тщательно готовил отдельно, и даже пропорции сладкой воды были разными. Смешивать их ни в коем случае нельзя.

Даже если покупателем был уездный магистрат.

У Баоцюань не стал настаивать и предложил другой вариант:

— Тогда продайте мне корзину. Я сложу туда бамбуковые трубки.

Цзи Жунся подумал и сказал:

— Ладно. Подождите немного.

Он повернулся, вошёл в лавку и вынес самую обычную корзину.

Тем временем Гу Танцзинь уже налил У Баоцюаню фруктовые напитки в бамбуковые трубки.

— Гу сючай, Ся-гэр, разве вы не говорили, что сможете снова торговать только через десять дней? — воспользовавшись свободной минутой, с любопытством спросил Чжу Пэнъи.

Услышав это, Гу Танцзинь даже не стал спрашивать, откуда им известны их имена. Это ведь не было никаким секретом, узнать их было совсем нетрудно.

Гу Танцзинь улыбнулся:

— Дела закончили раньше. Просто не хотелось оставлять торговлю без присмотра. Боялись, что люди начнут покупать еду в других лавках. Вот и вышли сегодня.

У Баоцюань похлопал себя по животу и простодушно сказал:

— Гу сючай, вам не о чем беспокоиться. При такой вкусной еде я точно никуда не уйду. Я даже всю свою семью сюда перевезу.

— Мне тридцать штук шэнцзяней. А сегодня нет дяочжабинов и лепёшек с мясом внутри?

У Баоцюань оглядел прилавки и с некоторым разочарованием обнаружил, что ни дяочжабинов, ни лепёшек с мясом внутри здесь не было.

— В эти дни мы заняты посевными работами, поэтому утром готовим поменьше. Даже шэнцзяней сегодня всего около восьмидесяти, — объяснил Цзи Жунся. — А вы сразу забираете почти половину.

— Вот так повезло прийти вовремя. Чуть позже и правда ничего бы не осталось.

Услышав это, У Баоцюань больше не стал говорить о лепёшках с мясом и дяочжабинах, а лишь не моргая смотрел, как Гу Танцзинь накладывает ему шэнцзяни.

Чжу Пэнъи уже отсчитал семьдесят восемь монет и протянул их Цзи Жунся.

— А завтра вы тоже будете торговать? — с некоторой надеждой спросил У Баоцюань, перекидывая корзину через руку.

Заниматься земледелием действительно тяжело. Интересно, смогут ли Гу сючай и Ся-гэр завтра снова выйти торговать?

Цзи Жунся кивнул:

— Конечно. Только еды приготовим немного меньше.

— Тогда хорошо. Теперь я живу неподалёку, смогу часто приходить.

У Баоцюань остался доволен. Он взял корзину и вместе с Чжу Пэнъи ушёл.

Цзи Жунся дождался, пока он скроется из виду, и только тогда облегчённо выдохнул.

За это короткое время Лю Далан и Гуань Хунчи тоже заметили, что Цзи Жунся снова начал торговать.

Увидев фруктовые напитки, Лю Далан с улыбкой подошёл купить немного, а Гуань Хунчи был

занят приготовлением лапши, поэтому отправил младшую сестру купить несколько порций напитка.

Вскоре всё было распродано.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь убрали прилавок и вернулись во двор.

На этот раз Цзи Жунся не стал заниматься ничем другим, а первым делом отправился в большую залу закусочной и внимательно осмотрел вчерашнее меню.

Глядя на названия блюд, Цзи Жунся пробормотал:

— Свинина и рыба хуншао — фирменные блюда отца. Мы оба уже умеем их готовить, да и постоянным посетителям они нравятся, так что их оставим. Суп с мясными фрикадельками простой и вкусный, его тоже менять не будем. Обжаренные овощи тоже обязательно оставим — нельзя же совсем без овощных блюд. А вот остальное можно немного изменить.

[Динь! Случайное задание по переоборудованию закусочной: разработать меню закусочной.]

[Награда за задание: десять деревянных столов с функцией успокоения и улучшения аппетита (внешний вид можно изменить так, чтобы они выглядели как обычные деревянные столы).

—

<http://bllate.org/book/17885/1985471>