

—

[*Танцу лиюй (糖醋鲤鱼 / tángcù lǐyú) — это знаменитый карп в кисло-сладком соусе, шедевр шаньдунской кухни (одной из четырех великих кулинарных школ Китая). Это банкетное и праздничное блюдо, которое символизирует богатство, успех и карьерный рост. Главная особенность блюда — его уникальная подача. Рыбу надрезают особым образом, обваливают в крахмале и обжаривают во фритюре так, чтобы ее голова и хвост были высоко подняты, а тело изогнуто дугой. Это визуально напоминает карпа, выпрыгивающего из воды.]

— Маленький мастер, дай мне лекарство!! Скорее дай мне лекарство!

Система Бога Кулинарии: «Да-да-да, лекарство, лекарство!!!»

Система Бога Кулинарии тут же создала маленькую таблетку и положила её Цзи Жунся на ладонь.

Цзи Жунся, не говоря ни слова, поспешно сунул таблетку Гу Танцзиню в рот.

Гу Танцзинь ещё даже не успел сообразить, что происходит, а лекарство уже проглотил.

— Ну как? Тебе плохо? — Цзи Жунся вцепился в рукав Гу Танцзиня и с величайшим беспокойством спросил:

— Всё хорошо, ничего не чувствую. — На самом деле Гу Танцзинь вообще не ощущал никакого недомогания.

В такой особой ситуации Система Бога Кулинарии было не до соблюдения правил конфиденциальности, и она поспешно просканировала партнёра хозяина с ног до головы.

Закончив сканирование, взволнованное ядро системы наконец успокоилось:

«Хозяин, не волнуйся. Аллергическая реакция у партнёра хозяина довольно слабая. После лекарства всё пройдёт, опасности нет».

Услышав успокаивающие слова маленького мастера, Цзи Жунся всё равно ещё долго не отходил от Гу Танцзиня. Только убедившись, что с ним действительно всё в порядке, он наконец облегчённо выдохнул.

Ему и самому больше не хотелось пробовать эти продукты. Похоже, они всё-таки были довольно опасными.

Он попросил Систему Бога Кулинарии убрать всю еду.

— Маленький мастер, скорее убери всё это пока.

Система Бога Кулинарии тоже понимала, что хозяин немного перепугался, поэтому послушно временно убрала всю еду в системное пространство.

Увидев это, Гу Танцзинь взял Цзи Жунся за руку и мягко погладил его по ладони, помогая расслабиться.

— Не бойся. Мы каждый день едим рис и мучное, а у меня на них аллергии нет. Просто раньше я не ел этот драконий фрукт. Скорее всего, у меня аллергия именно на него. Больше не буду есть, и всё. Не бойся.

— Я не могу успокоиться, — Цзи Жунся надул щёки.

Редкий случай — Гу Танцзиню никак не удавалось его успокоить.

— Тогда давай позанимаемся грамотой? Я ещё немного тебя поучу, а спать ляжем попозже. Так ты сам увидишь, что со мной всё хорошо, — предложил Гу Танцзинь.

Цзи Жунся, который обычно терпеть не мог учиться грамоте, сегодня послушно кивнул:

— Хорошо, хорошо.

Эх, сегодня он слишком уж обрадовался. Неужели это и есть то самое «чем выше взлетишь от радости, тем больнее падать», о чём говорится в книгах?

Лучше уж поучить грамоту. Учёба не даст ему так сильно радоваться, глядишь, удача и вернётся.

Гу Танцзинь протёр письменный стол, затем положил на него кисть, тушь, бумагу и тушечницу.

И начал учить Цзи Жунся распознавать и писать иероглифы.

Прошло полчаса, а с Гу Танцзином всё ещё ничего не происходило.

Лишь тогда Цзи Жунся, всё это время тайком следивший за ним с замиранием сердца, немного успокоился.

Увидев это, Гу Танцзинь убрал бумагу и кисть:

— Давай спать.

— Угу.

Теперь, когда он больше не волновался, учёба вдруг стала такой трудной.

Лучше лечь спать пораньше!

Они легли на кровать. Цзи Жунся прижался к Гу Танцзиню и вскоре уснул, после чего вошёл в системное пространство.

— Спасибо, маленький мастер. Я только что так перепугался. Спасибо за лекарство, — первым делом поблагодарил Цзи Жунся систему-облачко.

Система Бога Кулинарии:

— В этот раз я тоже недостаточно хорошо всё продумала. Хозяину не нужно меня благодарить.

Цзи Жунся махнул рукой:

— Не будем об этом. Сначала закончим с говядиной с зирой. Сегодня я пробуду в системном пространстве полчаса.

Система мигнула:

— Тогда приступайте к выполнению задания, хозяин.

В прошлый раз Цзи Жунся уже довёл показатель говядины с зирой до восьмидесяти процентов.

Сегодня, едва войдя в систему, он провозился всего время сгорания одной палочки благовония и успешно довёл выполнение до конца.

[Динь! По результатам проверки степень завершённости приправы для говядины с зирой составляет 98%. Показатель превышает 95%, активирована особая награда.]

[Динь! Особая награда: подробный рецепт говядины с зирой, приготовленной самим хозяином, и подробный рецепт идеальной говядины с зирой.]

— Хм, и правда совсем просто, — Цзи Жунся хлопнул в ладоши, весьма довольный собой.

Система Бога Кулинарии спросила:

— У хозяина осталось ещё время сгорания одной палочки благовония. Продолжим задание?

Цзи Жунся, преисполненный боевого духа, конечно же, захотел воспользоваться тем, что запал ещё не прошёл:

— Продолжим! Хочу поскорее закончить это задание!

[Одиннадцатое блюдо — карп в кисло-сладком соусе.]

[Подсказка: краткая версия рецепта: подготовьте карпа и сделайте на нем глубокие узорные надрезы — так, чтобы при поднятии рыбы мясо красиво раскрывалось. Удалите глоточные зубы, промойте тушку и замочите в чистой воде с добавлением щепотки соли и капли рисового вина.]

[Нарежьте зелёный лук, имбирь и чеснок мелкими кусочками. Добавьте воду в крахмал и муку, замесите жидкое тесто. Вытрите рыбу насухо, слегка присыпьте мукой, затем опустите в тесто и обваляйте. Разогрейте масло в котле и обжарьте рыбу.]

[В котёл налейте немного масла, добавьте измельчённые зелёный лук, имбирь и чеснок и обжарьте. Добавьте уксус и обжарьте до появления аромата. Когда аромат раскроется, влейте воду, добавьте сахар и соевый соус и проварите. Влейте крахмальную смесь для загущения. Когда кисло-сладкий соус будет готов, полейте им жареную рыбу.]

[Хозяину необходимо попробовать идеальное готовое блюдо.]

Рядом с Цзи Жунся появилась фарфоровая тарелка с узором в виде маленьких рыбок. Карп на тарелке изогнулся, словно собирался выпрыгнуть из воды.

Кисло-сладкий соус на карпе переливался золотистым и красным, прозрачный и блестящий.

Горячий кисло-сладкий аромат ударил в нос, заставляя невольно сглатывать слюну.

— Какая красивая рыба!

Даже неважно, вкусная она или нет — один только вид чего стоил!

Он не спешил есть, а обошёл карпа в кисло-сладком соусе кругом.

Ему даже стало немного жалко прикоснуться к нему палочками.

Но если не съесть блюдо, задание не выполнить, поэтому в конце концов Цзи Жунся всё же подхватил палочками кусочек рыбы.

Хрустящая снаружи жареная рыба была покрыта густым, прозрачным кисло-сладким соусом. Снаружи хрустящая, внутри нежная — невероятно сочная и вкусная.

Мало того что она была красивой, она ещё и оказалась вкусной!

Неизвестно, дело ли было в приправах или в самом карпе, но у рыбы совершенно не было привкуса тины. У Цзи Жунся был очень тонкий вкус: даже когда он ел фирменную тушёную рыбу своего свекра, всё равно чувствовал лёгкий, едва уловимый запах тины. А у этого блюда его не было вовсе!

— Это блюдо отлично подойдёт в качестве главного блюда на праздничном столе.

Цзи Жунся смотрел, как идеальный карп в кисло-сладком соусе исчезает у него на глазах, и ему было немного жаль, что он не успел подольше им полюбоваться.

Система Бога Кулинарии:

— Да, хозяин. Это действительно праздничное блюдо. Кисло-сладкий вкус довольно легко воспринимается людьми. Блюда с кисло-сладким вкусом — сравнительно безопасный выбор.

— У людей в разных местах свои вкусовые привычки. Вкус, сформировавшийся с детства, нелегко изменить, поэтому у некоторых блюд есть выраженная региональная специфика. Но есть и немало блюд, которые подходят большинству вкусовых привычек.

— Кисло-сладкий вкус как раз относится к тем, которые сравнительно легко принимаются людьми.

Цзи Жунся молча слушал и запоминал всё сказанное.

— Ладно, начинаем.

Цзи Жунся хлопнул в ладоши, закатал рукава и приступил к настройке приправ.

В карпе в кисло-сладком соусе душой блюда был именно кисло-сладкий соус. Цзи Жунся снова и снова менял пропорции, стараясь в точности воспроизвести вкус, который только что попробовал.

За оставшееся время — всего одну палочку благовония — Цзи Жунся удалось поднять степень завершенности лишь до шестидесяти с лишним процентов.

«Кисло-сладкий соус только на слух кажется простым. А приготовить его правильно оказалось довольно трудно», — подумал Цзи Жунся в тот миг, когда покидал системное пространство.

Цзи Жунся открыл глаза и первым делом посмотрел на Гу Танцзиня, спавшего рядом.

Лицо Гу Танцзиня было спокойным, дыхание ровным — казалось, всё было хорошо. Но Цзи Жунся всё равно не удержался и потрогал его лицо и лоб.

От его прикосновений Гу Танцзинь открыл глаза. Встретившись с обеспокоенным взглядом Цзи Жунся, он поймал его руку и положил себе на грудь, терпеливо сказав:

— Со мной действительно всё хорошо. Я даже уже уснул.

— Ты говоришь, что всё хорошо, а я должен сам проверить!

Хотя Гу Танцзинь так говорил, Цзи Жунся всё равно несколько раз внимательно его осмотрел и лишь после этого окончательно успокоился. Затем медленно придвинулся к нему поближе.

Гу Танцзинь беспомощно улыбнулся. Он ведь не из фарфора, чтобы так легко разбиться. Но всё равно ему было приятно, что кто-то так о нём переживает.

На следующий день, встав, Гу Танцзинь первым делом замочил принесённую Цзи Жунся пшеницу.

Затем пошёл поливать таро.

— Ещё через два-три дня это таро уже можно будет высаживать. Сегодня надо сначала вспахать землю, — сказал Гу Танцзинь, приподняв соломенную циновку и проверив, как проросло таро. — Я сам пойду.

— А? Я не пойду? — Цзи Жунся указал на себя.

Гу Танцзинь покачал головой:

— Не нужно. Я сам пойду. Ты занимайся делами в ресторане. Сегодня нам нужно заменить вывески с блюдами на те, что ты выбрал, так что у тебя тоже работы немало.

Гу Танцзинь с трудом отыскал среди разных вещей деревянную лопату и серп.

Он подумал, что ещё нужно купить мотыгу и железные грабли.

Раньше у семьи не было земли, поэтому они вообще не покупали ни мотыги, ни железных граблей. Теперь пришло время обзавестись ими.

Гу Танцзинь предупредил:

— Если к полудню я не вернусь, пусть мама пока записывает счета. Она очень хорошо умеет считать. Правда, ей может быть тяжело одной, поэтому я постараюсь вернуться пораньше.

— Но ведь пахать землю очень тяжело. Мне точно не нужно идти? — Цзи Жунся всё ещё немного сомневался.

Гу Танцзинь зашёл в комнату и достал немного серебра, собираясь купить мотыгу и железные грабли:

— Ты тоже устаёшь, когда готовишь. Эти деньги я собираюсь потратить на мотыгу и железные грабли. Железные изделия недешёвые, поэтому я сначала возьму три лян серебра.

— Угу-угу-угу. Бери, на этом экономить нельзя.

Цзи Жунся последовал за Гу Танцзинем:

— Тогда я приготовлю тебе что-нибудь поесть, возьмёшь с собой. Когда проголодаешься, поешь.

Подумав, Цзи Жунся предложил:

— Кстати, в эти дни я сам буду ставить лоток с завтраками. И тесто тоже не меси, иди пораньше, утром ещё не так жарко. Когда солнце станет припекать — возвращайся. Будем работать, когда прохладнее, не перенапрягайся.

Гу Танцзинь понимал, что Цзи Жунся хочет облегчить ему работу, и кивнул:

— Хорошо.

— Тогда подожди немного, я приготовлю тебе что-нибудь поесть.

Цзи Жунся поспешил на кухню.

Из системного пространства он достал порцию каши восьми сокровищ с каштанами и красными финиками, затем порцию свинины с таро и порцию салата с устричным соусом. Он разогрел два вчерашних маньтоу, разрезал их пополам и вложил между половинками по кусочку таро и два куска свинины.

Когда он уже собирался добавить салат с устричным соусом, его рука замерла.

Устрицы легко вызывают аллергию. А вдруг устричный соус, приготовленный из устриц, тоже может вызвать её? Танцзинь ведь ещё не пробовал салат с устричным соусом.

Он подхватил палочками немного салата и сначала дал Гу Танцзиню попробовать, чтобы проверить, не будет ли у него аллергии.

Гу Танцзинь съел и не проявил никаких неблагоприятных реакций. Только тогда Цзи Жунся успокоился и положил салат в маньтоу.

Пока Цзи Жунся готовил, Гу Танцзинь тоже не бездельничал. Он покормил Сяохэя и Сяохуана, которые всё ещё спали, свернувшись клубком, прибрал во дворе, полил огурцы, таро и перец, а также замесил всё тесто, которое понадобится сегодня.

Цзи Жунся сложил еду в небольшую корзинку:

— Здесь напиток из фруктов, маньтоу с мясом и каша восьми сокровищ.

— Хорошо, я понял.

Гу Танцзинь переоделся в старый короткий ханьфу из грубой ткани, тщательно завязал волосы и надел соломенную шляпу.

— Тесто для шэнцзяней я тоже уже замесил. Оно лежит на восточной кухонной плите.

— Угу, вижу. Ты скорее иди, я сам справлюсь. Сегодня ещё очень рано. Если не сможешь купить мотыгу, займи одну в деревне. Не жалея денег.

Цзи Жунся потянул Гу Танцзиня за руку и напомнил:

— Не жалея серебра.

Гу Танцзинь кивнул:

— Тогда я пошёл.

— Иди, иди.

Цзи Жунся отпустил его руку.

Гу Танцзинь быстро ушёл.

Цзи Жунся почувствовал какую-то пустоту на душе. После свадьбы они почти всё время проводили вместе и редко расставались.

Он глубоко вдохнул и пошёл заниматься делами!

Сегодня он приготовил только немного шэнцзяней. Рыбак Ван рано утром привёз свежих креветок. Цзи Жунся сначала поставил их в прохладное место, решив отнести соседям, когда закончит с утренней торговлей.

— Эй, Ся-гэр, а почему сегодня ты один торгуешь? А где Танцзинь? — Гуань Хунчи открыл лавку и, увидев, как Цзи Жунся в одиночку таскает всё туда-сюда, с любопытством спросил.

— Танцзинь пошёл работать на поле. Пока я один поставлю лоток с утренней едой, — ответил Цзи Жунся.

— Вы уже купили землю? — с любопытством спросил Гуань Хунчи.

— Угу. Купили и рисовое поле, и суходольную землю. В той стороне, у деревни Тундун, — неопределённо ответил Цзи Жунся.

Гуань Хунчи улыбнулся:

— Вот это хорошо! Впредь вам не придётся покупать зерно. Если потом будете выращивать много, я ещё смогу покупать зерно у вас.

Цзи Жунся махнул рукой:

— Да куда нам до этого! Брат Гуань, не поддразнивай нас.

Гуань Хунчи подошёл и купил три черпака фруктового напитка.

— Если не будешь справляться, скажи мне. Я отправлю младшую сестрёнку помочь тебе.

— Не переживай. Если действительно не справлюсь, не стану церемониться, — ответил Цзи Жунся.

Вышедший купить фруктовый напиток Лю Далан, услышав это, сказал:

— Зачем тебе его беспокоить? У нас сейчас как раз свободно. Если понадобится помощь, просто позови меня. Ся-гэр, мне четыре черпака фруктового напитка.

Они торговали выпечкой, и заняты были главным образом тогда, когда готовили её. Если сравнивать, у них не было столько работы, сколько у владельцев лапшичной или ресторана.

Цзи Жунся налил полные четыре черпака фруктового напитка в большую миску, которую принёс Лю Далан.

— Готово, брат Лю.

Постепенно пришло ещё несколько покупателей. Цзи Жунся разливал фруктовые напитки и накладывал шэнцзяни, едва успевая справляться.

Наконец очередь дошла до У Баоцюаня. Тот поспешно сделал два шага вперёд и протянул две большие миски:

— Персиковый фруктовый напиток и вот этот смешанный. Каждого по четыре черпака. И ещё тридцать шэнцзяней.

В прошлый раз он приходил покупать завтраки и взял понемногу каждого из этих фруктовых напитков. Попробовав их, он обнаружил, что больше всего ему и Чжу Пэнъи понравились именно эти два.

— Хорошо.

Цзи Жунся налил ему напитки, а затем принялся заворачивать шэнцзяни.

— Гу сючай сегодня не здесь? — воспользовавшись моментом, заговорил с ним У Баоцюань.

Такого хорошего повара стоило непременно держать поближе к себе.

— Пошёл работать на поле, — коротко ответил Цзи Жунся.

— В такое время пошёл работать на поле? Сажать рис?

У Баоцюань был не из тех уездных магистратов, которые не знают, чем живёт простой народ.

Его родные места находились неподалёку от уезда Цинчи, поэтому он, естественно, знал, что здесь можно выращивать и пшеницу, и рис.

Пшеницу можно было сажать два раза в год — яровую и озимую.

Яровая пшеница росла быстрее: созревала примерно за три с лишним месяца и к осени её уже можно было собирать. Озимой требовалось больше времени: посеянная осенью, она созревала только следующим летом.

Рис тоже можно было сажать два раза в год — весной и в конце лета.

Посеянный весной, в третьем-четвертом месяцах, рис собирали уже в шестом-седьмом, после чего на его место сразу высаживали следующий урожай.

Поэтому здесь существовало выражение «три лета»: летняя жатва, летний сев и летний уход за посевами. Летом нужно было одновременно собирать урожай, сеять новый и не забывать вносить удобрения и ухаживать за полями.

Разумеется, в книгах всё было написано именно так, но на практике нельзя было выращивать урожай подобным образом. Если действительно так использовать землю, даже самая плодородная почва не выдержала бы такого издевательства! Поэтому обычно два урожая пшеницы и риса собирали лишь раз в два года, давая земле отдохнуть. В это время сажали что-

нибудь вроде бобовых, чтобы восстановить почву.

Сейчас уже был шестой месяц. Если говорить о том, что следовало сажать сейчас, то это должен был быть второй урожай риса.

— Угу, ещё собирается посадить немного таро, — сказал Цзи Жунся.

Взгляд У Баоцюаня всё это время не отрывался от пухлых шэнцзяней.

— Хорошо. Запечённое таро тоже вкусное.

Цзи Жунся не знал, что ответить, поэтому просто улыбнулся.

Внезапно Система Бога Кулинарии вышла из состояния полусна и предупредила:

«Хозяин, за вами наблюдают. Точнее, за вами и этим уездным магистратом. Тот человек находится в юго-восточном направлении».

Услышав это, Цзи Жунся посмотрел на юго-восток. Там действительно находился какой-то подозрительный худощавый мужчина, явно что-то замышлявший.

«Что ему нужно?» — рука Цзи Жунся, заворачивавшая шэнцзяни, замерла.

«Он... сказал, что, оказывается, уездный магистрат У перенёс сюда свой дом ради... хозяина. Он думает, что у вас с ним непристойные отношения».

«Он собирается вернуться и доложить господину Чжуну».

На самом деле тот человек назвал Цзи Жунся любовником У Баоцюаня, а Система Бога Кулинарии сама вышла из состояния полусна именно потому, что обнаружила ключевое слово, способное навредить хозяину.

Система Бога Кулинарии: «Тот человек уже ушёл».

Система говорила довольно уклончиво, но Цзи Жунся всё понял. Он даже рассмеялся от злости.

— Ся-гэр, ты чего замер? Шэнцзяни уже остывают, — У Баоцюань немного занервничал. Только что приготовленные шэнцзяни были вкуснее всего.

Цзи Жунся отвлёл взгляд и холодно сказал:

— Господин магистрат, за вами кто-то следит. Вы разве не заметили?

Он не собирался вмешиваться в подобные дела. Кто навлёт на себя неприятности, тот пусть сам и разбирается. Поэтому Цзи Жунся прямо назвал У Баоцюаня уездным магистратом.

У Баоцюань мгновенно перестал улыбаться, а взгляд его похолодел.

Услышав это, Чжу Пэнъи тут же посмотрел в ту сторону, куда только что смотрел Цзи Жунся.

У Баоцюань серьёзно сказал:

— Ся-гэр, не переживай. Я сам с этим разберусь.

Он всего-то хотел спокойно поесть, а тут ещё кто-то пришёл портить ему настроение? Кто не даст ему спокойно есть, тот сам останется без своей миски с рисом!

—

<http://bllate.org/book/17885/2027833>