

Глава 60. Карп в кисло-сладком соусе (часть 4)

—

Цзи Жунся с довольным видом сказал:

— Смотри, я попросил маленького мастера добавить и твой отпечаток ладони! Стоит тебе приложить ладонь, и через некоторое время этот ящик сам откроется.

Услышав это, Гу Танцзинь почувствовал тепло на душе. Ся-гэр по-прежнему так сильно ему доверял.

— Не смотри всё время на меня, смотри на ящик, — Ся-гэр смутился под его взглядом и, протянув руку, слегка подтолкнул его красивое лицо, заставляя посмотреть на ящик.

Гу Танцзинь с улыбкой посмотрел на этот чудесный ящик.

— А как маленький мастер определяет, сколько продуктов тебе нужно? Почему именно треть?

— Э-э... — Цзи Жунся почесал щёку.

Он ведь не спрашивал!

Только что он был слишком занят изучением этого шкафа и приготовлением сегодняшних блюд, чтобы додуматься спросить о таких вещах.

Эх, похоже, слишком уж он разволновался от радости!

Система Бога Кулинарии ответила:

«Хозяин, количество продуктов я буду определять на основании общего объёма продаж в ресторане за предыдущий день. Если сегодня объём продаж сильно изменится, я своевременно скорректирую количество».

Цзи Жунся кивнул и объяснил Гу Танцзиню:

— То есть маленький мастер сам посчитает, сколько мы вчера продали, и выдаст нам соответствующее количество. Если окажется мало — добавит, если много — немного уменьшит.

— Понятно, — сказал Гу Танцзинь. — А если ты изменишь что-нибудь в меню, изменится и количество продуктов, которые даёт маленький мастер?

— Да!

— Тогда ты можешь добавить в меню ютяо*, свинину в кисло-сладком соусе (гобажоу)** и другие блюда, требующие много масла. Ты ведь не включил свинину в кисло-сладком соусе в меню именно потому, что на нее уходит слишком много масла? — с улыбкой спросил Гу Танцзинь.

[*Ютяо (油条, Yóutiáo) — это традиционное китайское блюдо, представляющее собой длинные хрустящие полоски теста, обжаренные во фритюре. Две полоски теста складывают вместе, слегка перекручивают или придавливают по центру палочкой, а затем жарят в раскаленном масле до золотистого цвета. Благодаря этому ютяо легко разламывается руками. Имеют слегка

солончатый вкус и мягкую, пористую текстуру внутри. **Гобаожоу (锅包肉 / guōbāoròu) — это знаменитое северо-восточное китайское блюдо, представляющее собой хрустящие ломтики свинины в густом кисло-сладком соусе. Блюдо является визитной карточкой кухни Дунбэй (провинция Хэйлунцзян).]

Ещё когда они составляли меню, Гу Танцзинь догадался, почему Ся-гэр не включил туда гобаожоу: тот опасался, что блюдо потребует слишком много масла.

Что касается способа приготовления ютяо, он был записан в примечаниях к рецепту цзяньбингоцзы*. В традиционный цзяньбингоцзы ютяо не добавляют, но для удобства продажи и разнообразия вкусов в него можно класть множество начинок, в том числе и ютяо.

[*Цзяньбингоцзы (кит. 煎餅果子, jiǎnbǐng guǒzi) — традиционный китайский уличный блинчик, один из самых популярных завтраков в Китае. Блюдо зародилось в городе Тяньцзинь и сегодня считается его гастрономической визитной карточкой, а сам рецепт признан объектом нематериального культурного наследия. Готовится из бобовой и пшеничной муки, запекается с яйцом, зеленью, соусами и начинкой из хрустящей полоски жареного теста (ютяо) или хрустящих крекеров, который заворачивают внутрь для создания фирменного контраста мягкого блина и хрустящей начинки.]

Система говорила, что это очень вкусно, но по разным причинам, хотя рецепт у них уже был, приготовить такое блюдо им так и не довелось.

Цзи Жунся вдруг осенило:

— Точно! Как же я не подумал добавить жареное блюдо? Масло — вещь одновременно и ценная, и совершенно обычная. Завтра обязательно добавлю. А сегодня хорошенько научусь готовить карпа в кисло-сладком соусе. Тогда ещё можно будет жарить рыбу!

— Сначала можно жарить ютяо, потом гуобаожоу, а в конце рыбу.

— Тогда не придётся бояться, что запах рыбы перейдёт на другие продукты!

— Верно, Ся-гэр умеет находить выход, — согласился Гу Танцзинь.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Неужели в наше время даже пользоваться лазейками системы стали настолько открыто?

Система Бога Кулинарии не выдержала и напонила:

«Хозяин, масло нельзя многократно использовать повторно. Но если вы будете использовать его таким образом в течение одного дня, это всё ещё безопасно».

«Маленький мастер, ты хочешь сказать, что я могу так делать, только нужно следить, чтобы одна и та же порция масла не использовалась слишком долго, верно?» — спросил Цзи Жунся мысленно.

Система Бога Кулинарии:

«Хозяин может так считать».

«Не волнуйся, я понял».

Гу Танцзинь сказал:

— Я сначала помогу тебе здесь прибраться. Отец и мать ждут снаружи, наверняка уже беспокоятся о нас. Нам пора скорее открывать ресторан. Мама ведь отправила меня сюда тебя утешить, а в итоге мы оба не выходим. Прямо как булочка, брошенная собаке: ушла и не вернулась.

— Ха-ха-ха, хм, — Цзи Жунся посмеялся, но затем снова нахмурился. — Значит, ты хочешь сказать, что ты — булочка, а я — собака?

Гу Танцзинь поспешно сложил руки в извиняющемся жесте:

— Этот ничтожный оговорился. Мы оба булочки.

— Если так послушать, выходит, мы оба такие вкусные! — Цзи Жунся не выдержал и снова рассмеялся.

Его громкий смех был слышен даже через дверь.

Так что открывать дверь даже не пришлось — Гу Чуньцай и Яо Тяньлань, стоявшие снаружи, тоже успокоились.

Ся-гэр так весело смеётся — значит, Танцзиню удалось его утешить.

Яо Тяньлань тихо поддразнила:

— Эх, всё-таки молодым супругам стоит просто побыть вдвоём и поговорить — это куда действеннее, чем мы, два старика.

Гу Чуньцай с серьёзным лицом ответил:

— Мы ведь тоже когда-то были молодыми. Может, и мне тебя утешить?

— В твоём возрасте всё ещё не умеешь следить за языком! Всё, не буду с тобой разговаривать. Танцзинь теперь такой сладкоречивый — весь в тебя! — Яо Тяньлань бросила на него взгляд и мелкими шажками побежала в зал протирать столы.

Уголки губ Гу Чуньцай слегка приподнялись. Он беспомощно покачал головой.

Ладно, ладно, пусть всё в него.

В кухне Цзи Жунся как раз держал прозрачный пластиковый пакет и спрашивал:

— Я как раз хотел тебя спросить. Танцзинь, как думаешь, куда лучше убрать этот кукурузный крахмал и эти специи? Я думал пересыпать всё в бамбуковые трубки, закрыть крышками и поставить вместе со специями, которые я купил в префектурном городе. Если отец с матерью спросят, скажу, что купил их там. Как думаешь, сойдёт?

Гу Танцзинь кивнул:

— Да, так будет правдоподобно. Только эти пакеты нужно хорошо спрятать.

— Тогда отдам тебе. У тебя ведь есть специальный ящик для всех этих бесцветных вещей? Потом потихоньку положишь туда.

— Хорошо.

Закончив разговор, они сразу принялись за дело. Гу Танцзинь пошёл за бамбуковыми трубками, а Цзи Жунся пересыпал в них различные приправы и одну за другой расставлял их.

Пока они прибирались, Гу Танцзинь вдруг вспомнил, что так и не рассказал Ся-гэру о деле с магистратом У. Просто этот ящик настолько его потряс, что он впервые за долгое время почувствовал, что его голова работает как-то не так.

— Кстати, Ся-гэр, теперь ты можешь готовить что-нибудь более необычное. Похоже, какое-то время нам никто не будет мешать.

Гу Танцзинь рассказал ему о сегодняшней встрече с У Баоцюанем.

Цзи Жунся слушал, раскрыв рот от удивления. Сам он не особенно интересовался делами в уезде, но смутно слышал о дурной славе помощника магистрата Чжуна. Говорили, что его родственники притесняют людей и творят беззакония. А он и подумать не мог, что род Сюй, не привлекая внимания, присвоил столько серебра — восемьсот тридцать тысяч лянов!

Цзи Жунся подсчитал: похоже, за всю эту жизнь ему, возможно, даже не удастся заработать и малой доли этой суммы.

Гу Танцзинь напомнил:

— Боюсь, это число всё же занижено. Если магистрат У действительно захочет разобраться со всеми счетами до конца, ему потребуется далеко не несколько дней. Настоящая сумма, скорее всего, окажется значительно больше восьмисот тридцати тысяч лянов серебра.

— А, ещё больше? И сколько же тогда это будет?! — изумился Цзи Жунся.

Ещё минуту назад он радовался, что может немного сэкономить масла за счёт системы.

Гу Танцзинь вдруг рассмеялся:

— Скорее всего, действительно больше. Я подумал помочь магистрату У подобрать несколько толковых людей. Пусть потом магистрат У сам разбирается с семьей Сюй.

— Танцзинь, ты действительно знаешь столько людей? — спросил Цзи Жунся, расставляя приправы.

Гу Танцзинь слегка кивнул:

— Знаю. Сегодня вечером напишу письма, а дальше пусть магистрат У сам отправляется их искать. А согласятся ли они — это уже не мне решать.

— Столько лет люди учатся в надежде добиться успеха на экзаменах. Среди них немало способных, кому просто не повезло с судьбой и так и не удалось сдать экзамены. Есть и те, чьи семьи слишком бедны, чтобы продолжать учёбу. Если они несколько лет поработают учёными советниками и накопят немного серебра, потом смогут снова попытаться сдать экзамены.

Два года назад именно благодаря своим многочисленным знакомствам он смог тайно связаться

с несколькими сюцаями и заручиться их поручительством, чтобы, скрываясь от Чжао цзюйжэня, получить возможность сдать экзамен.

Даже после того как он «повредил» ногу, эти два года он часто переписывался с людьми.

Цзи Жунся считал, что это хорошее дело. Танцзинь наверняка выберет подходящих людей, а получить более-менее стабильную работу — уже неплохо.

— С магистратом У им хотя бы не придётся беспокоиться о еде и питье. У него денег хватает. Разве раньше он не покупал много лепёшек с креветками для людей в уездной управе?

— Я тоже так думаю.

Пока они разговаривали, всё необходимое вскоре было убрано. Продукты для сегодняшнего обеда Цзи Жунся и Гу Танцзинь тоже достали из ящика.

Что нужно помыть — помыли, что нарезать — нарезали, всё разложили аккуратно.

Только после этого Цзи Жунся с улыбкой открыл дверь.

Гу Чуньцай стоял неподалёку.

— Отец, матушка, скорее посмотрите, сколько вкусного я приготовил!

Цзи Жунся огляделся и, не увидев матери, удивился:

— А? А где мама?

Гу Чуньцай не мог же сказать, что мать после его слов смутилась и убежала.

Поэтому он лишь угрюмо ответил:

— Пошла протирать столы в ресторане.

— Вот как.

Цзи Жунся недоумевал. Столы ведь ещё вчера были чистыми. Зачем сегодня снова их протирать?

Но он не стал спрашивать и, весело показывая на приготовленное в кухне, сказал:

— Отец, смотри! Я заранее приготовил всю курицу кушуйцзи. Когда придёт время, останется только полить её соусом. И кашу восьми сокровищ тоже сварил. Начинка и тесто для лепёшек с креветками и мясом готовы — как только кто-нибудь закажет, сразу поджарю. Мясо и овощи в маринаде лу тоже готовы, можно будет сразу выставить их на прилавок в ресторане...

— Хорошо, хорошо, — Гу Чуньцай увидел, что Ся-гэр почти всю работу уже сделал, и подумал: неужели этот ребёнок, запершись в кухне, просто молча работал всё это время? Вот ведь глупыш.

Единственное, что его тревожило, — такая высокая цена на блюда. Неужели действительно найдутся люди, готовые покупать?

Хорошо хоть некоторые блюда Ся-гэр не подорожали. Наверное, это не отпугнёт всех

посетителей.

Увидев, как Ся-гэр радуется, Гу Чуньцай не стал портить ему настроение, лишь многозначительно посмотрел на Гу Танцзиня.

Гу Танцзинь с улыбкой сказал:

— Ся-гэр сегодня приготовил такие блюда, что их обязательно будут покупать.

Всегда найдутся люди, способные оценить хорошую еду. Не говоря уже о продуктах, которые дал маленький мастер, — одной только кулинарии Ся-гэра уже достаточно, чтобы оправдать нынешние цены.

Гу Чуньцай: «.....»

Ну всё, и на Танцзиня тоже рассчитывать не приходится.

Сегодня Цзи Жунся действительно очень старался готовить. Поскольку продукты были другими, он боялся, что кто-нибудь заметит разницу, поэтому постарался показать всё своё мастерство и готовить на пределе возможностей.

Даже с этой курицей кушуйцзи он осторожно смешал курицу, которую дал ему маленький мастер, с купленной им самим, стараясь сделать вкус каждой порции максимально похожим.

В общем, Цзи Жунся считал, что сейчас он просто не способен приготовить блюда вкуснее тех, что сделал сегодня.

Они стоили этих денег!

Гу Танцзинь открыл дверь ресторана.

Лю Синтун, старший сын семьи Лю, быстро вошёл:

— Сегодня открылись поздновато.

Сегодня Ся-гэр отдал им столько еды. Было неудобно принимать всё это даром, поэтому Лю Синтун посоветовался с семьёй, и они решили всё-таки купить что-нибудь. Как раз всем хотелось лужоу, вот он и пришёл купить немного.

— Танцзинь, хорошо, что ты вернулся. Тебе всё же стоит почаще оставаться дома, — мягко сказал Лю Синтун.

Смысл его слов был вполне очевиден: если бы Танцзинь был дома, осмелились бы эти люди так бесстыдно распускать сплетни о Ся-гэре?

Хотя в его словах и была доля правды, Гу Танцзинь не был с ним согласен. У него и у Ся-гэра были свои дела. Как можно откладывать их из-за чужих разговоров?

К тому же они ничего дурного не сделали и не боялись кривых взглядов. Не было смысла специально идти на такие жертвы.

Но Лю Синтун действительно искренне переживал за них и желал им добра, поэтому Гу Танцзинь не стал спорить и лишь сменил тему:

— Далан, если сегодня хочешь что-нибудь купить, обязательно посмотри на цены. Сегодня блюда в нашем ресторане подорожали.

— По-моему, вашим блюдам давно пора было подорожать. У Ся-гэра и дяди Гу такое мастерство... Хорошо, хорошо, хорошо!!!

Остаток фразы Лю Синтуна оборвался на высокой ноте, когда он увидел меню.

Лю Синтун умел читать. Пусть знал он не так уж много и выучил несколько иероглифов лишь ради торговли, но названия блюд мог и не разобрать все, зато цены точно прочёл бы!

Однако сейчас он не верил собственным глазам.

Одна лепёшка с креветками — сорок вэней!

Порция курицы кушуйцзи — сто шестьдесят вэней!

Порция свинины юйсян — сто сорок вэней!

Полцзиня мяса в маринаде — сто двадцать вэней!

Полцзиня овощей в маринаде — сорок вэней!

Порция жареных яиц — шестьдесят четыре вэня!

Миска рисовой каши — тридцать два вэня!

Рот Лю Синтуна сам собой приоткрылся. Он от изумления даже не знал, что сказать.

— Э-э... Вы цены-то подняли немного... многовато.

Гу Танцзинь спокойно ответил:

— Мастерство Ся-гэра стоит этих денег.

Услышав это, Лю Синтун сразу решил, что Танцзинь, должно быть, всё ещё злится из-за утреннего происшествия. Значит, цены, скорее всего, намеренно подняли так высоко, чтобы кое-кому показать.

Только вот если никто не станет покупать, разве это не будет позором?

Лю Синтун так подумал, стиснул зубы и протянул большую миску:

— Тогда дайте мне полцзиня лужоу!

Сто двадцать вэней! Его собственные деньги! Сколько же рисовых пирожков ему придётся сделать, чтобы снова накопить такую сумму?

Гу Танцзинь увидел его мучительное, но решительное выражение лица и понял: тот хочет поддержать их.

Выражение лица Гу Танцзиня сразу стало мягче.

— Хорошо.

Он положил ему в миску явно больше половины цзиня мяса.

Лю Синтун, взяв миску и взвесив её в руке, сразу понял, что Танцзинь положил лишнего.

Вот и знал он: Танцзинь и Ся-гэр вовсе не собираются наживать на людях. Просто с такими ценами, наверное, действительно никто не станет покупать.

— Если Ся-гэр уже перестал злиться, всё-таки верните цены обратно, — после недолгого колебания посоветовал Лю Синтун.

Затем он отсчитал сто двадцать вэней и ушёл.

Гу Танцзинь лишь слегка покачал головой.

Лю Далан ещё разочаруется. Скорее всего, отныне цены в их ресторане будут только расти, а снижаться уже не станут.

— Дядя, лужоу! — Ху-цзы, увидев мясо, вприпрыжку подбежал к ним.

— Да, сегодня будем есть лужоу. И фруктовый напиток тоже будем пить, — Лю Синтун одной рукой поднял Ху-цзы на руки.

Цянь-гэр вышел вместе с Гэ фуланом, державшим его за руку.

— Не стойте у двери, солнце такое сильное. Скорее заходите есть.

— Хорошо!

Лю Синтун быстро прошёл в главную комнату и посадил Ху-цзы на скамью.

Ху-цзы болтал коротенькими ножками и не отрывал глаз от миски в руках Лю Синтуна.

Цянь-гэр послушно сам сел на скамью и стал ждать еды.

— Го-гэр, сходи порежь мясо. Помельче, — Лю Синтун передал мясо своему фулану.

Цзи Чуньго, фулан Лю Синтуна, взял мясо и пошёл в кухню нарезать его небольшими кусочками. Вернувшись, он с улыбкой поддразнил:

— Как же ты жадный! Почему всего полцзиня мяса купил? В следующий раз возьми побольше.

— А... давай просто ешь, — Лю Синтун открыл рот, но в итоге ничего не сказал и взял палочки.

Он подцепил кусочек утки в маринаде и положил в рот.

Утиное мясо легко становится сухим, а если приготовить его неправильно, у него ещё и появляется сильный специфический запах.

Но эта утка в маринаде была упругой, но совсем не сухой. Никакого неприятного запаха — только аромат, острота с привкусом сычуаньского перца и жгучесть. В одном кусочке постное мясо соединялось с прозрачной, блестящей кожей. Стоило откусить, и хотелось проглотить вместе с мясом даже собственный язык.

Лю Синтун уже не мог говорить и поспешно потянулся за вторым кусочком.

Лю Синцзюй, второй сын семьи Лю, увидел, как старший брат набросился на еду, и первым делом положил палочками кусочек свиного уха Цянь-гэру, а затем ещё один — Ху-цзы.

Эти двое больше всего любили именно свиные уши. Даже больше, чем настоящее мясо.

Стоило детям попробовать хрустящие кусочки свиного уха, как даже обычно застенчивый Цянь-гэр радостно замотал ногами.

Маленькие ножки высоко взметнулись, словно даже пальчики ног изо всех сил выражали восторг от вкусной еды.

Жена Лю Синцзюя, Дай Дунцай, была худенькой и стройной. В последнее время у неё был неважный аппетит. Увидев, как дети уплетают мясо в маринаде, она сама не стала брать мясо, а лишь выбирала овощи.

Гэ фулан нахмурился.

Изначально вторая невестка была вполне здоровой, но после рождения Ху-цзы сильно похудела. При таком слабом здоровье ей следовало бы есть побольше хорошей пищи.

Гэ фулан положил ей в миску несколько кусочков свинины и недовольно сказал:

— Ешь.

Раз уж свёкр сам положил мясо ей в миску, Дай Дунцай, даже не испытывая особого желания есть, всё же подняла кусочек палочками.

Но стоило мясу попасть ей в рот, как аппетит мгновенно проснулся.

Мясо выглядело покрытым красным маслом, но на вкус оказалось совершенно не жирным!

Полцзиня мяса вскоре было съедено всей большой семьёй.

— Сегодня мясо в маринаде намного вкуснее, чем раньше. Далан, в следующий раз купи ещё, — наконец заговорил до сих пор молчавший старый господин Лю.

Лю Синтун: «.....»

Цзи Чуньго наелся досыта, взял на руки своего Цянь-гэра и стал его укачивать. Цянь-гэр, насытившись, сонно зевал и устроился в объятиях отца.

Увидев, что муж молчит, Цзи Чуньго пнул его ногой:

— Что такое? Отец с тобой разговаривает, почему молчишь?

Лю Синтун: «.....»

Как ему было это сказать?

— Мясо в маринаде... подорожало, — наконец выдавил он.

— Ся-гэр стал готовить ещё лучше. Сегодня мясо было таким вкусным, что я даже подливой рис полил. Оно и правда должно стоить дороже! — Гэ фулан совершенно спокойно отнёсся к этому. При таком мастерстве Ся-гэр только в убытке, если не поднимает цену.

Старый господин Лю тоже кивнул:

— А сколько теперь стоит цзинь мяса в маринаде? В следующий раз купи целый цзинь. Пусть вся семья как следует наестся.

В этот раз он сам не успел наестся. А если к этому мясу добавить немного вина — разве не жизнь бессмертного?

Лю Синтун глухо ответил:

— Полцзиня стоит... сто двадцать взней.

Семья Лю: «!!!»

—

<http://bllate.org/book/17885/2027836>