

—

Гу Танцзинь взял приготовленную для него Цзи Жунся небольшую корзинку, закинул за спину мотыгу, прихватил бамбуковое коромысло и деревянное ведро и отправился в поле.

Вчера после обеда Гу Танцзинь уже вспахал небольшой участок рисового поля. Люй Улан помогал ему довольно долго, и Гу Танцзинь, не сумев отказаться от помощи, даже дал ему десять монет в качестве платы за работу.

Сегодня Гу Танцзинь мог продолжить: вспахать весь участок, купить речного ила для удобрения, а затем залить поле водой.

Когда со всем этим было покончено, время уже близилось к полудню.

Таскать сельскохозяйственные инструменты туда-сюда было слишком тяжело, поэтому Гу Танцзинь подумал и решил пока оставить их у Люй Улана.

Люй Улан с Сан Эрцяо уже успели построить себе небольшой глинобитный домик, которым пока и обходились.

Их было всего двое. После того как они наняли людей и поставили этот домик, дальше, чтобы сэкономить деньги, нанимать никого не стали и продолжили строить остальные помещения сами, понемногу. Сейчас как раз шли сельскохозяйственные работы, а наём помощника обходился в несколько десятков монет в день.

Люй Сяошунь очень хорошо относился к этому господину сюцаю. Некоторые сюцаи, полагаясь на то, что умеют читать и писать, не желали заниматься тяжёлой работой. А Гу сюцай, хоть и хромал, тоже был учёным человеком, однако совершенно не чурался работы в поле и разговаривал с ними всегда мягко и доброжелательно.

— Гу сюцай, вы пришли.

Вчера он помогал ему, и Гу сюцай ещё дал ему десять монет. От этого Люй Сяошуню было даже неловко снова идти помогать: он боялся, что Гу сюцай решит, будто тот зарится на его деньги. Теперь же, увидев, что Гу сюцай опять пришёл оставить у них инструменты, он понял, что тот вовсе не принял это близко к сердцу. Выходит, это он сам себе напридумывал.

— Пока оставляю всё здесь, после обеда снова приду за ними. Если вам понадобится что-нибудь, можете взять, только не ломайте, — с улыбкой сказал Гу Танцзинь.

Сан Эрцяо хлопнул себя по груди:

— Не беспокойтесь, господин сюцай! Мы всё вам сохраним в целости.

Попрощавшись с ними, Гу Танцзинь вернулся домой.

Первым делом он пошёл мыться.

Он не считал это ни хлопотным, ни утомительным. Если бы он стоял в ресторане весь грязный, посетителям наверняка было бы неприятно приходить туда есть.

Яо Тяньлань принесла ему чистую одежду, а грязную заодно забрала постирать.

Выйдя из купальни, Гу Танцзинь пошёл посмотреть на замоченные семена пшеницы и риса.

Он внимательно осмотрел, как они набухли.

На проращение влияли сорт, температура воды и температура воздуха.

Рису нужно было часто менять воду, а ещё лучше было замачивать его в проточной воде. Только времени на то, чтобы устроить приспособление для подачи проточной воды, у Гу Танцзиня не хватило. Оставалось лишь часто менять воду, днём держать семена во влажной среде, а ночью выносить их на росу, завернув в ткань, чтобы сохранить влагу.

Боясь, что проращивание не удастся, и к тому же учитывая, что маленький мастер дал ему довольно много рисовых семян, Гу Танцзинь использовал лишь примерно треть.

В одних книгах писали, что пшеницу нужно предварительно замачивать, в других — что семена можно сразу сеять.

Поэтому Гу Танцзинь замочил лишь небольшую часть семян, а остальные собирался посеять без подготовки, чтобы сравнить, будет ли между ними какая-нибудь разница.

Лето было не лучшим временем для посева пшеницы. Пшеницу следовало сажать осенью. Поэтому и замоченных семян, и тех, что он собирался посеять сейчас, Гу Танцзинь взял совсем немного. Он лишь хотел проверить, как эта пшеница будет расти при посадке в конце лета.

Осенью он всё равно собирался посадить ещё одну партию.

Раньше Гу Танцзинь никогда не занимался земледелием. Книги он читал, но между прочитанным и настоящей работой в поле всё же была разница. Теперь ему оставалось лишь понемногу разбираться во всём на собственном опыте.

Он присел на корточки и стал рассматривать семена пшеницы, а вскоре обнаружил, что они уже начали прорастать.

Гу Танцзинь нахмурился.

В этот момент Цзи Жунся внезапно появился у него за спиной и с улыбкой присел рядом.

— Танцзинь!

Гу Танцзинь вздрогнул:

— ...Ся-гэр.

— Ха-ха-ха! На этот раз я тебя напугал! — довольно рассмеялся Цзи Жунся. — Выходит, на пшеницу ты смотришь внимательнее, чем пишешь письма. В этот раз даже моей тени не заметил.

Он поднял голову и посмотрел на пшеницу:

— Что такое? С этой пшеницей что-то не так?

— Она слишком быстро набухла. После обеда пойду сеять, — ответил Гу Танцзинь.

Тут он огляделся и увидел, что родители нарочно отошли подальше, словно не хотели мешать

молодым супругам в редкие минуты близости.

Уголки губ Гу Танцзиня невольно приподнялись. Он повернулся к Цзи Жунся и тихо прошептал ему на ухо:

— Можешь спросить маленького мастера, какова урожайность этой пшеницы?

Цзи Жунся несколько раз моргнул:

— Точно! Я и забыл спросить.

Система Бога Кулинарии ответила:

«Хозяин, не волнуйтесь. Урожайность этой пшеницы составляет примерно триста цзиней с одного му. Её особенность в высокой устойчивости к морозам и засухе, а мука из неё обладает насыщенным пшеничным ароматом».

«Маленький мастер, ты даже об этом заранее подумал! Какой ты умница», — не поскупился Цзи Жунся на похвалу.

Система Бога Кулинарии словно выпятила несуществующую грудь, а потоки данных радостно запрыгали:

«Разумеется! Я ведь высокотехнологичная система, созданная Верховным Богом».

Цзи Жунся подпер подбородок рукой:

— Танцзинь, не переживай. Маленький мастер говорит, что с одного му можно получить максимум триста цзиней. Тебе не нужно стараться выжать максимум, двух с лишним сотен будет достаточно. А ещё он сказал, что эта пшеница хорошо переносит морозы и засуху.

Гу Танцзинь замер.

Хотя маленький мастер уже не раз демонстрировал свои способности, Гу Танцзинь всё равно не мог удержаться от изумления.

— Что такое? — спросил Цзи Жунся.

Гу Танцзинь слегка покачал головой:

— Эти семена слишком ценны. Немного жаль, что я просто взял и замочил их. Пшеницу можно сеять сразу, к тому же осень для этого подходит лучше. Я замочил семена лишь потому, что хотел посмотреть, как они будут расти, и записать результат. Если же ничего не вырастет, будет очень жаль.

Ведь это были семена, устойчивые и к холоду, и к засухе.

— Вот если мы их не посадим, тогда действительно будет жаль. Если посадим — жалеть не о чем. Разве семена не должны быть посеяны? Даже если часть погибнет, это всё равно лучше, чем просто спрятать их, — совершенно спокойно сказал Цзи Жунся.

Услышав это, Гу Танцзинь немного подумал и кивнул:

— Ся-гэр прав. Это я неправильно рассуждал.

— Посмотри, рисовые семена уже побелели на концах. Их тоже можно проращивать.

Он поднялся:

— Пойду найду корзину, промою семена и дам воде стечь.

Цзи Жунся тоже встал:

— А я что могу сделать? Я тебе помогу!

— А разве тебе не нужно готовить?

— Всё уже подготовлено. Когда придёт время открываться, я просто приготовлю всё свежим. К тому же я устал постоянно сидеть в кухне, вот и вышел ненадолго, — сказал Цзи Жунся, сладко потягиваясь.

— Тогда найди несколько чистых мешков из грубой ткани и намочи их, — сказал Гу Танцзинь.

Цзи Жунся кивнул:

— Хорошо, сейчас.

Гу Танцзинь вытащил рисовые семена и осторожно промыл их под проточной водой, затем положил во влажные мешки и убрал в дом для проращивания.

Пшеницу он высыпал в корзину — после обеда можно было отправляться в поле и сеять.

Гу Танцзинь также посмотрел на таро и обнаружил, что ростки у него развиваются неплохо. Тогда он решил сегодня заодно посадить и его.

— Ты не слишком себя изматываешь? — спросил Цзи Жунся, помогая ему всё убрать.

Работа в поле казалась ему куда более тяжёлой, чем готовка.

— В общем-то, нет. Мне нравится этим заниматься, — ответил Гу Танцзинь.

Тело уставало, но на душе было удивительно легко. Ему очень хотелось увидеть, какими вырастут эти семена.

Это чувство было похоже на то, которое он испытывал, читая хорошую книгу.

Цзи Жунся не совсем его понимал, но, вспомнив, что и сам никогда не чувствует усталости, когда готовит, немного разобрался в его чувствах.

— Ся-гэр, время уже пришло. Открываемся? — спросил Гу Чуньцай.

Он тоже не хотел мешать молодой паре, но уже наступила середина часа У — пора было открывать ресторан.

— Хорошо, отец! — отозвался Цзи Жунся и быстро отправился на кухню.

Гу Танцзинь тоже прошёл в переднюю часть ресторана и достал бухгалтерскую книгу, а Яо Тяньлань открыла дверь.

Стоило двери распахнуться, как Яо Тяньлань обнаружила снаружи немало людей.

— Почему сегодня открылись так поздно?

— Мне одну порцию курицы кушуйцзи и два маньтоу.

— Юноша, две порции свинины юйсян, заверните с собой.

— Гу сючай, по одной порции каждого блюда на вынос.

...

Увидев столько посетителей, Яо Тяньлань улыбалась так широко, что были видны все зубы.

— Десять штук шэнцзяней! — с трудом пробившись вперёд, сказал Линь Дуншань. — И ещё два кусочка дяочжабин.

Он ужасно соскучился по обоим блюдам.

— Хорошо, — слегка кивнул Гу Танцзинь. — Десять шэнцзяней — двадцать монет, два кусочка дяочжабин — восемь. Всего двадцать восемь монет.

Линь Дуншань охотно выложил двадцать восемь монет.

Среди множества людей, которые за раз тратили больше сотни монет, его двадцать восемь особенно бросались в глаза.

После его заказа многие наконец заметили, что меню снова изменилось. В нём появились гобаожоу, дяочжабин и шэнцзянь.

Гобаожоу стоил сто сорок монет, а один кусочек дяочжабина — всего четыре монеты, один шэнцзянь — всего две.

Из-за этого желающих купить шэнцзяни и дяочжабины сразу стало довольно много. Нашлись и те, кто захотел попробовать гобаожоу.

Для гобаожоу мясо нужно было нарезать чуть более толстыми ломтиками.

Мясо, которое давала система, было достаточно нежным и не требовало дополнительной обработки. А вот мясо, которое они покупали сами, таким нежным не было. В него нужно было добавить немного крахмала и тщательно перемешать, чтобы оно стало мягче.

Мясо слегка посолили и добавили масло с водой, после чего перемешали.

Затем постепенно добавили картофельный крахмал, чтобы он равномерно покрыл мясо.

Мясо обжаривали в раскалённом масле — аромат стоял восхитительный.

На кухне все ломтики мяса были заранее подготовлены таким образом. Морковь, зелёный лук, имбирь и чеснок тоже заранее нарезали.

Соус из уксуса, соли, сахара, соевого соуса и глутамата натрия, который давал маленький мастер, Цзи Жунся тоже приготовил заранее в большом количестве.

Когда кто-нибудь заказывал гобаожоу, мясо быстро обжаривали ещё раз. Затем в воке разогревали немного масла, клали зелёный лук, имбирь и чеснок и обжаривали до появления

аромата. После этого их вынимали, добавляли мясо и морковь, быстро перемешивали, а в самом конце вливали кисло-сладкий соус и ещё несколько раз всё перемешали.

И можно подавать.

Золотистое, хрустящее, с приятным кисло-сладким вкусом.

Даже просто взглянув на него, уже хотелось сглотнуть слюну.

Очень скоро все столики в ресторане оказались заняты.

Тем, кто хотел поесть на месте, уже некуда было садиться.

Гу Танцзинь, увидев это, подумал, что можно последовать примеру больших ресторанов и сделать деревянные номерки. Когда в ресторане не будет свободных мест, выдавать посетителям номерки и сажать их по очереди.

Раньше, даже когда в их ресторанчике было много работы, такого наплыва не случалось, поэтому Гу Танцзинь заранее об этом не подумал.

Теперь ему оставалось только сложить и разорвать лист бумаги.

На каждом клочке он писал номер и отдавал его следующим посетителям, предлагая немного подождать.

При этом ему приходилось постоянно прикидывать, сколько продуктов осталось. Если какое-то блюдо уже заканчивалось, выдавать номерки на него не имело смысла.

Когда пришёл У Баоцюань, в ресторане уже яблоку негде было упасть.

У Баоцюань огляделся, но не нашёл ни одного свободного стула.

Более того, несколько человек даже стояли и ждали.

У Баоцюань вздохнул.

Он-то думал, что пришёл довольно рано!

— Гу сюцай, у вас опять появились новые блюда?

Приглядевшись, У Баоцюань обнаружил новое меню. Весь его небольшой раздражённый настрой от толпы тут же испарился.

— Да. Сегодня в меню появились гобаожоу, шэнцзянь и дяочжабин.

У Баоцюань тут же сказал:

— По две порции каждого дорогого блюда. Лепешек со свежими креветками — шесть штук, шэнцзяней — десять, дяочжабин — четыре. Если не съем всё, заверните остатки с собой.

Гу Танцзинь кивнул:

— Хорошо. Всего один лян и четыреста пятьдесят два вэня. Только сейчас придётся немного подождать. Вот, возьмите этот бумажный номерок. На нём написано «восемь», то есть перед

вами ждут ещё семь человек.

Он также написал номерок для Чжу Пэнъи и отдал ему.

— Гу сючай, а ваш ресторан маловат. Вы не думали расшириться? — вздохнул У Баоцюань, забирая бумажку.

Гу Танцзинь покачал головой:

— Это ещё не скоро. Сначала нужно накопить достаточно денег. Через несколько дней добавим два небольших столика.

Чтобы сделать ресторан просторнее, им всё равно некуда было расширяться по сторонам. Купить лавки Лю и Гуань и присоединить их к своему помещению они, конечно, не могли. В лучшем случае можно было бы привести в порядок второй этаж, а во дворе построить новый дом для жилья. Но тогда жить стало бы слишком тесно.

Если же найти другое жильё, оставив это место исключительно под ресторан, хлопот будет ещё больше.

К тому же сейчас на кухне работали только Ся-гэр и его отец, а впереди — он сам с матерью. Если сделать ресторан слишком большим, они просто не справятся. В нынешнем виде всё было вполне хорошо.

— Ну, тогда пусть будет так, — смирился У Баоцюань. В глубине души он думал, что жаль, конечно, что нельзя сделать ресторан побольше. Но два дополнительных столика — тоже неплохо.

— Кстати, спасибо вам, Гу сючай. У вас действительно зоркий глаз. Когда всё будет сделано, я непременно щедро вас отблагодарю, — сказал У Баоцюань.

Он тщательно проверил людей, которых рекомендовал ему Гу Танцзинь, и действительно обнаружил, что каждый из них обладал настоящими способностями.

Только непонятно было, где Гу Танцзинь познакомился с таким количеством толковых людей.

Если бы ему удалось пригласить их к себе советниками, старость у него была бы обеспечена.

— Не стоит. Просто почаще приходите к нам поесть — вот и будет ваша благодарность, — ответил Гу Танцзинь.

Каждый раз, когда уездный магистрат приходил к ним, он оставлял здесь несколько лян серебра. Гу Танцзиню совершенно не требовалась от него какая-то дополнительная благодарность.

У Баоцюань рассмеялся:

— Так не пойдёт.

Пока они разговаривали, кто-то узнал уездного магистрата и, быстро закончив есть, освободил своё место.

Однако У Баоцюань махнул рукой и велел тем, кто стоял в очереди перед ним, сначала идти есть.

Он ещё мог подождать.

Увидев, что Гу Танцзинь занят, У Баоцюань больше не стал его отвлекать и вместе с Чжу Пэнъи отошёл в сторону.

Когда люди увидели, что даже сам уездный магистрат спокойно соблюдает очередь, те, кто хотел попытаться занять место раньше других, тоже оставили эту затею.

У Баоцюань стоял в стороне и смотрел, как другие едят. От этого голод становился только сильнее.

Он достал из-за пазухи бумажный пакет. В нём оставались приготовленные утром пирожные с таро и из ямса. Он взял один кусочек с таро и откусил.

На этот раз, когда Цзи Жунся готовил пирожные с таро, он не ходил к семье Лю одалживать формочки, поэтому придать им красивую форму не получилось. Они выглядели просто как небольшие лепёшки.

Но стоило откусить кусочек — мягкая и клейкая оболочка приятно пружинила, а внутри была сладкая, нежная и ароматная начинка из таро.

После одного кусочка тревожное ожидание заметно отступило.

У Баоцюань подумал немного и с большой неохотой поделился с Чжу Пэнъи одним пирожком из ямса.

— Немного подкрепись, — сказал он.

Осталось всего три штуки!

Нужно было экономить.

Увидев, как его господин бережёт лакомство, Чжу Пэнъи невозмутимо откусил от пирожка большой кусок.

М-м, действительно вкусно!

У Баоцюань: «.....»

Теперь ему стало ещё больнее смотреть.

Наконец очередь дошла до У Баоцюаня и Чжу Пэнъи, но им пришлось сесть за один стол с другими посетителями.

Поначалу У Баоцюань переживал, что кто-нибудь начнёт говорить с ним о том о сём, заводить знакомства и мешать ему спокойно поесть. Однако, присмотревшись, он понял, что все заняты исключительно едой. Некоторые даже не заметили, что за стол подсели У Баоцюань и Чжу Пэнъи.

У Баоцюань с облегчением выдохнул:

— Впредь всё-таки придётся приходить пораньше.

Чжу Пэнъи поспешно кивнул:

— Ещё бы.

Дела в ресторане шли слишком хорошо. Слишком много людей пришло посмотреть на новинку и попробовать блюда. Когда ажиотаж через несколько дней спадёт, неизвестно, станет ли посетителей меньше.

Вскоре блюда подали.

У Баоцюань откусил кусочек кисло-сладкого хрустящего гобаожоу — и настроение мгновенно улучшилось.

Вот это мясо ему нравилось!

Один кусочек можно было целиком отправить в рот, а вкус — кисло-сладкий, восхитительный. Снаружи мясо было хрустящим, внутри нежным, и стоило только откусить, как во рту раздавался приятный хруст лопающейся корочки.

От такой вкусноты он едва не потерял голову!!!

—

<http://bllate.org/book/17885/2065465>