

Глава 66. Запеченные бараньи рёбрышки

—

Цзи Жунся, улыбаясь, подпирал подбородок рукой и слегка покачивался из стороны в сторону, совершенно довольный собой. Маленький мастер так легко попался на удочку.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Ей всё казалось, что её обманули.

— Маленький мастер сказал, что можно. Танцзинь, ты угадал! Даже это умеешь? — Взгляд, которым он посмотрел на Гу Танцзиня, был полон восхищения.

— Тогда я больше не переживаю. Когда всё будет готово, раздам всем мыло, пусть пользуются. Тогда уж никто не скажет, что я транжира.

— Я видел в книге, как его делают. При прежней династии кто-то составил книгу, в которой записал сведения о ремеслах. Жаль только, что из-за войн сохранился лишь фрагмент. Я тоже видел всего несколько переписанных страниц из уцелевших отрывков.

На самом деле Гу Танцзинь подозревал, что полный текст всё ещё где-то существует, просто обычным людям его не увидеть.

Цзи Жунся удивлённо спросил:

— Бывают такие книги? Человек, написавший её, наверняка обладал огромными познаниями.

Гу Танцзинь тут же воспользовался случаем:

— В книгах есть золотые дома. Ну как, мой прекрасный Жунся, давай сегодня хорошенько позанимаемся чтением и письмом?

Цзи Жунся: «.....»

Прекрасный Жунся после занятий каллиграфией совершенно сник.

Теперь Гу Танцзинь уже не ограничивался земледельческими книгами, обучая Цзи Жунся грамоте. Он принялся использовать и другие книги, а у Цзи Жунся от одного их вида уже начинала болеть голова.

Когда Цзи Жунся оказался в пространстве системы, он с облегчением упёр руки в бока.

— Конечно, учёба делает человека умнее, но как же тяжело учиться! Иероглифы кистью писать ужасно трудно. Мне кажется, не я управляю кистью — это она управляет мной! — Цзи Жунся потянулся. — Маленький мастер, всё-таки мне больше подходит кулинария.

Конечно, жаловаться он жаловался, но писать всё равно приходилось, как и читать.

Система Бога Кулинарии мигнула:

— Хозяин, добавь масла*!

Она никогда не испытывала страданий нерадивого ученика, но выражала понимание и поддержку.

— Добавить масла? Мне больше не нужно масло. Отработанного масла слишком много. Я давно хотел тебя спросить: когда ты говоришь «добавь масла», это значит «постарайся»? А почему именно масло? Это что, как подлить масла в огонь, чтобы он горел еще ярче?

[*Выражение «Добавить масла» (кит. 加油, jiāyóu) — это популярное китайское идиоматическое выражение, которое используется для поддержки и означает «Давай!», «Вперед!», «Поднажми!» или «Удачи!». Буквально оно означает «подлить топлива/масла в поршень или огонь», чтобы заставить механизм работать быстрее.]

Сегодня Цзи Жунся был особенно чувствителен к слову «масло».

Система Бога Кулинарии подумала: «Вот ведь, оказывается, и «добавь масла» можно понять вот так!»

Фантазия у хозяина по-прежнему была безграничной.

— Есть такой вид энергии, который тоже называется маслом. «Вперёд» — это значит заряжаться энергией, — просто объяснила система.

Цзи Жунся небрежно кивнул. Так вот оно что.

Он махнул рукой:

— Ладно, сегодня мы с маслом явно не ладим. Лучше сначала пойду приготовлю цыба с хунтаном.

Сегодня Цзи Жунся чувствовал себя неважно, но, собрав остатки сил, всё же довёл степень готовности цыба с хунтаном до девяносто девяти процентов.

[Динь! По результатам проверки, готовность приправы для цыба с хунтаном составляет девяносто девять процентов. Показатель превышает девяносто пять процентов. Активирована особая награда.]

[Динь! Особая награда: подробный рецепт цыба с хунтаном, приготовленного хозяином, и подробный рецепт идеального цыба с хунтаном.]

Облачко Системы Бога Кулинарии мигнуло:

— Хозяин, хотя у тебя не слишком много таланта к чтению и письму, зато кулинарные способности у тебя великолепные.

Даже в плохом состоянии он всё равно набрал высокий результат!

Цзи Жунся похлопал себя по груди:

— Ещё бы.

— Так что, хозяин, продолжаем? — спросила Система Бога Кулинарии.

— Продолжаем! — без колебаний ответил Цзи Жунся.

[Тринадцатое блюдо — запеченные бараньи рёбрышки (вариант с предварительным отвариванием).]

[Подсказка: краткий рецепт: аккуратно нарезать бараньи рёбрышки, вскипятить воду, опустить рёбрышки в кипяток и бланшировать, затем вынуть и промыть чистой водой, смыв кровь и пену. Положить в кастрюлю соевый соус, воду, молотый перец, зиру, сычуаньский перец, рисовое вино, лук и бараньи рёбрышки. Варить до восьмидесятипроцентной готовности. Вынуть рёбрышки и дать воде стечь, затем обмакнуть в яичную смесь и обвалить в муке. Положить в жаровню. После запекания разрезать на кусочки и посыпать зирой.]

[Пожалуйста, попробуйте идеальное готовое блюдо.]

— Баранина... Давно не ел, — Цзи Жунся взял небольшой кусочек запеченного бараньего ребрышка. Снаружи оно подрумянилось и источало аппетитный жареный аромат, а внутри осталось сочным. Стоило откусить, как вкус зиры и баранины словно взорвался во рту.

— Зира с бараниной отлично сочетается. — Цзи Жунся внимательно прислушался к вкусу мяса. — У этой баранины почти нет характерного запаха, мясо очень нежное.

Размышляя, Цзи Жунся принялся подбирать приправы.

— Это луковица? Вкус немного сладковатый.

Он взял фиолетовую луковицу, отрезал кусочек и почувствовал, что этот лук вполне можно есть как фрукт.

Система Бога Кулинарии не стала ему мешать. Бормотать себе под нос во время приготовления было привычкой Цзи Жунся.

На самом деле ему вовсе не требовались ответы системы — он просто медленно прислушивался к вкусу каждого продукта.

Для Цзи Жунся, который не слишком часто ел баранину, вкус запеченных бараньих рёбрышек был довольно непривычным.

Поэтому и приправы он подбирал немного медленнее.

Лишь примерно за время сгорания одной палочки благовоний ему удалось довести степень готовности до шестидесяти трёх процентов.

— На сегодня хватит. Маленький мастер, до встречи, — очень сдержанно остановился Цзи Жунся.

Выйдя из пространства системы, Цзи Жунся перевернулся на другой бок, повернулся лицом к Гу Танцзиню и вскоре уснул.

На следующий день, после умывания и приведения себя в порядок, Гу Танцзинь и Цзи Жунся первым делом занялись всеми продуктами, которые предоставил маленький мастер.

Только закончив с ними, они смогли спокойно заняться остальными делами.

Гу Танцзинь не просто так сказал, что сделает для Цзи Жунся ароматное мыло.

Он переоделся в старую короткую холщовую куртку и выгреб золу из очага.

Часть золы в семье Гу высыпали на землю во дворе, чтобы удобрять грядки, а часть продавали сборщикам золы.

Чтобы глиняная печь постоянно хорошо пропускала воздух и исправно работала, золу приходилось выгребать каждый день.

В подсобном помещении уже накопились три большие корзины древесной золы.

В ней попадались недогоревшие куски дров, наполовину сгоревшие сухие листья, земля и мелкие камни.

Гу Танцзинь сначала прикрыл лицо тканью, затем бамбуковым ситом просеял мелкую древесную золу.

Просеянную золу он залил водой и прокипятит, после чего профильтровал воду через тонкую ткань. Затем добавил немного серовато-белой извести. Она как раз была в ресторане — тщательно завернутая в промасленную бумагу. Обычно её рассыпали по углам, чтобы отгонять болезни. Оставалось лишь поблагодарить родителей за то, что они всегда любили чистоту и охотно покупали такие вещи. Иначе сейчас Гу Танцзиню пришлось бы искать её отдельно.

Эту воду требовалось оставить в стороне на полдня, прежде чем использовать.

Гу Танцзинь перенёс в их комнату деревянное ведро, в котором Цзи Жунся хранил вчерашнее использованное масло.

Сначала стоило сделать ароматное мыло, а уже потом рассказать об этом родителям.

Хотя масло они могли себе позволить, родители наверняка расстроились бы из-за такого расточительства.

Гу Танцзинь впервые занимался этим и не знал, не останется ли у мыла рыбного запаха от масла, в котором жарили рыбу. Поэтому он попросил у Цзи Жунся немного гвоздики и дягиля.

— Зачем тебе это? — недоумевал Цзи Жунся.

— Перемолоть в порошок и добавить в ароматное мыло. Тогда оно будет приятно пахнуть, — объяснил Гу Танцзинь.

Цзи Жунся удивился:

— Надо же, у этих вещей столько применений! Если добавить в мясо, убирают запах, а в мыло — придают аромат!

Гу Танцзинь кивнул:

— Да.

— У нас ещё есть османтус. Может, тоже немного добавить? — глаза Цзи Жунся загорелись. — А цедру мандарина можно измельчить и добавить? Я люблю её запах! Я принесу! Я и её много купил!

— Хорошо, попробуем сделать несколько видов.

Гу Танцзинь с улыбкой принял цедру.

— Сейчас ещё нельзя. Нужно дождаться, пока вода из древесной золы немного постоит. Когда я буду готовить, тогда и измельчим. Если измельчить заранее и оставить, аромат выветрится.

— Вот как. Тогда буду ждать.

Цзи Жунся был полон предвкушения.

Масло не пропадёт, и ещё можно будет пользоваться ароматным мылом с запахом цедры мандарина!

Он даже пошёл готовить с ещё большим воодушевлением.

Цзи Жунся подумал, что сегодня стоит приготовить на завтрак шэнцзяни. Давно их не ел — прямо захотелось.

Гу Танцзинь, увидев его таким, подумал про себя: «Ся-гэра всё-таки так легко уговорить».

Сегодня рисовые семена ещё не успели хорошо прорасти, поэтому Гу Танцзиню не нужно было идти в поле. Он тщательно убрал во дворе, сложил оставшуюся древесную золу в мешки и приготовил её для будущей подкормки.

Два маленьких щенка немного подросли, их тела начали вытягиваться, но они всё ещё оставались пушистыми. Увидев Гу Танцзиня, они тут же бросались к его ногам.

В дверь постучали.

Гу Танцзинь поднял голову и увидел давно не приходившего Пэн Лэчэна.

— Брат Пэн? Вот это редкий гость. Заходи.

Гу Танцзинь предполагал, что тот придёт, но не ожидал, что так быстро. Он впустил его во двор и запер за ним дверь.

Пэн Лэчэн нёс небольшую корзинку. Войдя во двор, он первым делом поклонился Гу Танцзиню.

— Спасибо, брат Гу, за твою подсказку. То, что уездный магистрат обратил на меня внимание, целиком твоя заслуга. Здесь немного сушёных фиников, которые я сам заготовил. Вещь недорогая, но прошу тебя принять.

Гу Танцзинь повернулся, уклоняясь от него, поэтому не принял поклон полностью. А вот сушёные финики взял.

— Брат Пэн, не стоит. Ты и сам действительно способный человек. Иначе разве осмелился бы я рассказывать уездному магистрату о тебе?

Пэн Лэчэн почувствовал облегчение:

— Талантливых людей в Поднебесной столько же, сколько карасей, переплывающих реку. Без человека, который тебя оценит, ты всё равно остаёшься всего лишь рыбой. Я навсегда запомню твою доброту, брат Гу.

— Не стоит говорить так официально.

Гу Танцзинь притянул к себе Цзи Жунся, который вышел посмотреть, что происходит.

Dì fū láng Это мой фулан, Ся-гэр. Можешь называть его ди-фуланом (弟, Dì — младший брат; 哥哥, Dì fū láng — фулан младшего брата).

— Ди-фулан? Действительно, редкий красавец. Брат Гу, вы с Ся-гэром словно созданы друг для друга, очень подходите друг другу.

Эти слова пришлись Гу Танцзиню и Цзи Жунся прямо по сердцу.

— Может, останешься поесть? — очень гостеприимно предложил Цзи Жунся.

— Не стоит. Сегодня мне ещё нужно идти на службу.

При этих словах радость в голосе Пэн Лэчэна невозможно было скрыть.

— Вот как? Тогда не будем тебя задерживать.

Цзи Жунся сходил на кухню, взял несколько шэнцзяней, положил их на лист лотоса и положил в корзинку. А сушёные красные финики из корзинки вынул и отнёс на кухню.

— Это возьми с собой.

«Как же так?» — подумал Пэн Лэчэн. Он пришёл поблагодарить, а теперь ещё и уносит что-то обратно? Это совсем неприлично.

— Раз говорю взять, значит, бери.

Гу Танцзинь сунул ему гостинец.

Пэн Лэчэн посмотрел на Гу Танцзиня и подумал: «Гу сючай действительно сильно изменился. Неужели женитьба и правда способна настолько изменить человека? Их отношения настолько гармоничные... Неудивительно, что Гу сючай не захотел идти в уездную управу советником».

Когда Пэн Лэчэн ушёл, Цзи Жунся спросил:

— Это тот человек, которого ты рекомендовал уездному магистрату У?

— Да. Пэн Лэчэн, он на три года старше меня. Считает в уме гораздо быстрее меня. Целую страницу счетов ему достаточно увидеть один раз, чтобы запомнить. Для расчётов ему даже счёты не нужны — всё держит в голове. Когда я учился, я очень ему завидовал. Тайком долго тренировался считать в уме, но всё равно не смог его догнать.

Гу Танцзинь обнял Цзи Жунся и показал руками расстояние.

— Вот это да! Он настолько хорош? — Цзи Жунся даже глаза широко раскрыл.

— Конечно. Люди, которых я выбрал, разве могли быть неумелыми? — Гу Танцзинь редко демонстрировал юношеский задор, в его голосе звучала гордость

— О? Значит, все выбранные тобой люди — те, кому ты когда-то завидовал?

Цзи Жунся с любопытством посмотрел на него.

Значит, оказывается, Танцзинь тоже мог кому-то завидовать?

На лице Гу Танцзиня появилась немного застенчивая улыбка:

— Людей, которым я втайне завидовал, было много. В юности мне всегда казалось, что если я не смогу стать первым, значит, я проиграл.

— У господина Су лучше, чем у меня, каллиграфия и живопись.

— У брата Пэна лучше получается считать.

— Цзя Цянь знает больше меня о гидрологии, рельефе и особенностях местности.

— Лао Гуань умеет хорошо говорить, прекрасно улаживает всевозможные сложные отношения, разбирается в земледелии и ремёслах. Именно у него я впервые увидел сохранившийся фрагмент той самой [Книги о ста ремёслах].

Гу Танцзинь, рассказывая, сам рассмеялся:

— Стоило мне встретить человека, которому я завидовал, как мне хотелось с ним подружиться. На самом деле я даже завидовал тому, как хорошо Гуань Хунчи готовит и сколько серебра может заработать. Только в то время он совсем не хотел сближаться со мной, поэтому мне оставалось лишь тоже ходить с холодным лицом.

— Неудивительно. Когда ты рассказывал мне о Гуань Хунчи, в твоих словах были только хорошие стороны и ни одного дурного слова. Так вот оно что.

Цзи Жунся слушал с огромным интересом:

— А я-то думал, что ты с детства такой спокойный.

Оказывается, вовсе нет!!!

— Я ведь не родился всезнающим. С чего бы мне с детства быть таким спокойным? Просто внешне я казался спокойным. А что у меня на душе, знал только я один.

Гу Танцзинь коснулся своим лбом лба Цзи Жунся.

— Теперь есть ещё один человек, который знает.

Цзи Жунся понарошку обхватил руками собственную шею и изобразил мученика:

— Э-э... Только не убивай меня, чтобы сохранить тайну. Меня ведь так легко убить.

Гу Танцзинь: «???»

Гу Танцзинь рассмеялся:

— Ха-ха-ха. Хорошо, обещаю оставить тебя в живых.

Узнав маленький секрет Гу Танцзиня, Цзи Жунся весь день пребывал в прекрасном настроении. Даже блюда, которые он готовил, словно сами собой становились немного вкуснее.

Когда в полдень пришёл У Баоцюань, он купил немало дяочжабин и лепёшек с креветками, сказав, что возьмёт их как сухой паёк и будет есть по дороге в префектуру.

Гу Танцзинь увидел, что тот действительно собирается лично посетить всех рекомендованных им людей, и проникся к этому уездному магистрату ещё большим уважением.

Даже если всё, что сейчас делал уездный магистрат У, было притворством, суметь притворяться настолько убедительно и вкладывать в это столько сил — тоже своего рода способность.

После целого дня работы, вечером, когда они закончили убирать посуду, Гу Танцзинь принялся мелко растирать специи на каменной мельнице.

Отработанное масло сначала нужно было профильтровать.

Поскольку он не знал, в каком соотношении смешивать рапсовое масло с водой из древесной золы, Гу Танцзинь сначала отлил немного масла в маленький глиняный горшок, чтобы испытать способ.

Яо Тяньлань и Гу Чуньцай смотрели на него совершенно недоумённо.

Гу Танцзинь объяснил:

— Я прочитал в книге, как делать мыло. Если постоянно использовать одно и то же масло, блюда становятся невкусными, а жареное мясо выглядит плохо. Мы продаём блюда за такую высокую цену — если готовить невкусно, можно испортить репутацию. Поэтому я подумал сделать из использованного масла ароматное мыло. Можно пользоваться самим, можно немного раздать другим, можно продавать в лавке смешанных товаров семьи Дяо — главное, чтобы масло не пропадало зря.

Цзи Жунся энергично закивал:

— Вот именно! Если долго использовать масло, оно становится чёрным и уже никуда не годится. Одно наше блюдо стоит больше ста вэней, нельзя портить репутацию.

Это была заранее придуманная ими отговорка.

Яо Тяньлань и Гу Чуньцай, которым было немного жаль выбрасывать масло, после этих слов перестали возражать.

Яо Тяньлань вздохнула:

— А сколько же масла понадобится за один день?

— Я уже договорился с маслобойней. Каждый месяц буду покупать масло. В любом случае это должно приносить прибыль.

Гу Танцзинь медленно вливал отстоявшуюся прозрачную воду из древесной золы в масло.

Затем разжёл жаровню и закрыл её отверстие. Поставил глиняный горшок на доску над закрытым отверстием, чтобы смесь нагревалась, но не слишком сильно. Цзи Жунся взял бамбуковую палочку и медленно перемешивал. Когда масса постепенно загустела и мешать стало трудно, добавили немного соли и воды.

По словам Танцзиня, без соли это мыло не застынет, хотя сам он тоже не знал почему.

Система Бога Кулинарии молча наблюдала и очень хотела сказать: «Потому что мыло из древесной золы и негашёной извести — это калиевое мыло, а калиевое мыло жидкое. При добавлении соли натрий вытесняет калий, и образуется твёрдое мыло».

Яо Тяньлань никогда не видела, как делают ароматное мыло. Она лишь покупала его в лавке смешанных товаров, поэтому ей стало очень интересно, и она подошла поближе.

Гу Чуньчай тоже не удержался и пришёл посмотреть на диковинку.

В конце Цзи Жунся добавил ещё немного порошка гвоздики.

Гу Танцзинь осторожно перелил загустевшую массу в бамбуковую трубку.

Изначально он хотел использовать деревянную коробочку, но потом не понял, как извлечь оттуда мыло. Если для этого пришлось бы расколоть коробочку, древесины было бы жаль. Бамбуковая трубка была дешевле.

Закончив, Гу Танцзинь написал на трубке два иероглифа: «гвоздика».

Поскольку эта штука показалась интересной, Гу Чуньчай и Яо Тяньлань тоже попробовали немного поработать руками. Но Гу Танцзинь настоял, что сам будет вливать воду, полученную из древесной золы и извести, а им оставил только перемешивание.

Не потому, что он был властным. Просто эта вода могла повредить кожу, если попадёт на тело, и Гу Танцзинь не решался позволять другим с ней работать.

Постепенно они сделали ещё ароматное мыло с порошком цедры мандарина, дягиля и османтуса.

В процессе Гу Танцзинь обнаружил, что приготовленной им воды из древесной золы и извести оказалось слишком мало, а масла — слишком много. За один раз всё переработать было невозможно.

Цзи Жунся потряс руками:

— Вот уж действительно тяжёлая работа.

Гу Танцзинь кивнул:

— Когда вернётся Дяо Далан, спросим, хочет ли он заняться этим. Мы дадим рецепт и масло, он предоставит людей и будет работать, а каждый месяц будет отдавать нам немного серебра и ароматного мыла.

Он уже успел всё рассчитать.

Просто изготовление этого средства было довольно опасным, поэтому заниматься им самим было не слишком разумно. Да и перемешивать действительно утомительно.

К тому же им как раз нужен был повод сблизиться с Дяо Даланом и расспросить его об энергетических камнях. Это было прекрасным предлогом!

А если вдобавок в семье появится ещё один источник дохода, то получится убить двух зайцев

одним выстрелом.

Закончив говорить, Гу Танцзинь, боясь, что Цзи Жунся не понял намёка, выразительно подмигнул ему.

Цзи Жунся всё понял:

— Так тоже можно?

Он тут же перестал чувствовать усталость в руках:

— Хорошо! Хорошо!

В мыслях Цзи Жунся обратился к Системе Бога Кулинарии:

— Маленький мастер, ты рад? Мы ведь ещё на шаг приблизились к зарядке!

Система Бога Кулинарии всё ещё была немного ошеломлена.

Разве только что они не пыхтели, сопя, и сосредоточенно делали мыло?

Как это вдруг превратилось в прокладывание дороги к её зарядке?!

Люди такие удивительные!

—

<http://bllate.org/book/17885/2105913>