

Глава 15. Обзор продуктов питания

Если бы Сяо Бай могла видеть шквал комментариев, она бы точно согласилась с каждым из них. Цуй Цичао был поистине злобным божественным фермером. Этот большой черт отгородил небольшой участок двора за столовой, чтобы разводить уток.

Цуй Цичао лично отправился на фермерский рынок, чтобы выбрать десятки утят, с двойной целью — их можно было использовать для кладки яиц или забивать на мясо. Яйца, произведенные утками, имели высокий выход, и утка не требовательна к среде обитания.

Этих уток вакцинировали и кормили, но пока их можно было выращивать только в неволе, а выпускать в воду можно было только после того, как они достигли зрелости.

Что касается воды? Конечно же, это был школьный пруд с лотосами.

Цуй Цичао подвел кошку к уткам и заметил: «Здесь нет овец, которых нужно пасти, но есть утки за которыми нужно приглядывать. Какая овчарка не стала бы держать в узде кур и уток?»

В дополнение, овчарки этого возраста уже не ограничиваются только пастушьей деятельностью.

Сяо Бай: «...»

Зачем-зачем? Её притащили помогать в хозяйстве!

Теперь у Сяо Бай была только одна мысль: «Не лучше ли вместо этого научиться прыгать через огненный круг?»

Двор столовой был построен из цемента, и не было травы, чтобы кормить утят. В период выращивания скота, в частности уток, их нужно хорошо кормить.

Цуй Цичао и его сотрудники добились этого сами, перетаскив нейлоновую сеть и соорудив ограждение. Местность рядом с ограждением была песчаной, и росло несколько позднеспелых сортов арбузов. Когда он достигнет зрелости, наступит время летних каникул.

Когда преподаватели университета узнали, что Цуй Цичао занимается разведением уток, они сбежались, чтобы зарезервировать несколько утиных яиц, которые будут произведены в будущем, а также тушку утки на конец года, чтобы использовать ее для подготовки к китайскому Новому году.

Однако по незнанию все безоговорочно доверились Цуй Цичао.

Хотя они понятия не имели, что вызвало интерес Маленького Цуй, он был серьезным и усердным в своей работе, а также ярким и привлекательным. Самым важным аспектом было то, что овощи, которые он выращивал, были чрезвычайно вкусными...

Хе-хе, насколько плохими будут утки, выращенные Цуй Цичао? Они могли видеть уток на виду и убедиться, что он не будет кормить их какой-либо отвратительной едой.

Недавно, когда Цуй Цичао проверил отзывы в ящике для предложений, многие из них задали один и тот же вопрос: Кукуруза, которую они недавно вырастили, сладкая или восковая?

Цуй Цичао не заботился об этом, когда сажал кукурузу. Он подумал об этом и велел персоналу столовой ответить студентам.

Вся кукуруза очень сладкая.

Это заставило некоторых студентов, которые предпочитали восковую кукурузу сладкой кукурузе, кричать от отчаяния. Они предпочитали мягкий и липкий вкус восковой кукурузы.

Цуй Цичао не обращал особого внимания на конкуренцию между предпочтениями учеников. Его основное внимание было сосредоточено на его недавней работе по повышению урожайности сельскохозяйственных культур.

Во-первых, он должен был выбрать на рынке хорошие сорта перца в качестве исходного материала для выведения новых сортов, а затем он должен был выполнить подготовительную работу по скрещиванию, которая включала решение, какой перец следует использовать в качестве мужского родителя, а какой перец следует использовать в качестве женского родителя.

От выбора исходного материала до процедур производства и отбора проб обычно требуется не менее трех-четырёх лет, чтобы родился новый сорт.

В течение четырех лет неоднократно меняются группы студентов. Это также время, в течение которого Цуй Цичао должен был закончить запись программы и вернуться. Не говоря уже о том, что процесс постпродакшна и редактирования также занимает несколько лет.

Цуй Цичао, с другой стороны, не был обычным парнем. В этом аспекте родословная божественного земледельца предрасполагала его к естественному обонянию, а полей для размножения здесь было немного. Например, на этапе подготовки он не использовал множество комбинаций культур, а вместо этого выбирал несколько, которые, по его мнению, были практичными, что сэкономило ему значительное количество времени на тестирование.

Это также была первая попытка Цуй Цичао улучшить селекцию растений, и он очень хотел увидеть результаты.

...

«Сказки о хорошей еде» — это фирма We-media, которая производила контент, связанный с едой. Она состояла из группы 15 человек. Фирма начала с создания контента в виде руководств по приготовлению замечательных домашних блюд. После того, как их фан-база увеличилась, они стали искать интригующие или дорогие рестораны и писать критические отзывы о еде для своих подписчиков. Контент, который они создавали, был замешан с какой-то рекламой.

Поскольку они увидели статью Хуан Вэй Хе о Wechat, редактор The Tales of Good Food также выбрал первую столовую в качестве предлагаемой темы, о которой они могли бы создать контент.

Наконец, после обсуждения, эта тема вызвала небольшое разногласие.

Они все привыкли критиковать, будь то уличный киоск или ресторан высокого класса. И однажды они даже пошли в чужие дома, чтобы написать статью, что вызвало вопли фанатов, которые требовали знать, как они могут есть еду там. Короче говоря, масштаб оценки был чрезвычайно широк.

Однако даже команда We-media никогда не оценивала столовую.

Блюда, подаваемые в столовых, особенно в университетских, часто представляли собой

большие порции.

После некоторого обсуждения из-за эссе Хуан Вэй Хе, они пришли к выводу, что если бы качество еды было действительно выдающимся, блюдо могло бы быть инновационным и привлекательным. После того, как тема была выбрана, в Наньхай были отправлены два редактора, Сезам и Райс Болл.

Они не хотели никому сообщать о своем намерении снимать в определенном месте раньше времени, потому что некоторые компании специально договаривались об этом. Они находили студентов СУ в частном порядке и платили за аренду их студенческих билетов.

Сезам и Райс Болл были псевдонимами редакторов этой статьи, и они уже привыкли называться этим именем. Их сердца разрывались от эмоций, когда они стояли на третьем этаже первой столовой СУ. В прошлом темы еды, которые они представляли, были либо настолько обшарпанными, что у владельцев были только уличные тележки, либо подаваемые блюда были чересчур изысканно украшены.

Длинный обеденный стол и скамья в первой столовой были выкрашены в синий цвет. Полы были сделаны из не совсем белой напольной плитки, а все обеденные тарелки были сделаны из чистой нержавеющей стали. На стенах были расклеены такие лозунги, как «Готовить впустую — значит стыдиться» и «За каждую еду на тарелке вложен тяжкий труд». Все они придерживались уникального стиля обычного китайского кампуса.

Они посмотрели сегодняшнее меню. Все было просто - тушеный картофель, бисквитная тыква с омлетом, водяной шпинат и консервированный соевый творог, мясной фарш и баклажаны...

С трудно уловимым настроением Сезам и Райс Болл выбирали разные блюда, под конец риса им не досталось, но зато блюда достались.

Когда они получили посуду, у них был совершенно другой взгляд на первую столовую. Они начали задаваться вопросом, не мог ли Хуан Вэй Хе, обладавший исключительными писательскими способностями, передать вкус еды и описать его. В противном случае у пары не было бы слюноотделения после дегустации такой восхитительной кухни.

Райс Болл подсознательно повернулся и остановил человека в конце очереди: «Подожди, я забыл взять немного риса. Я все еще хочу попробовать его».

«Разве ты не говорил, что не хочешь риса?» Сказала тетушка, ответственная за рис.

«Я хочу, я хочу риса, но я просто забыл об этом». Когда Райс Болл увидел, что на его тарелке нет места для риса, он сказал: «Пожалуйста, положите его в коробку для еды на вынос».

Сезам, увидев это, поспешно добавил: «Две миски!»

Было несколько блюд, которые лучше сочетались с рисом. Если бы они не получили немного риса, они, вероятно, вступили бы в драку за него позже.

Какими бы голодными они ни были, им приходилось работать в первую очередь. Они достали из сумок зеркальный фотоаппарат, чтобы начать съемку. Это привлекло внимание студентов, но в любом случае вокруг кампуса не было странных людей.

Сфотографировав его, Сезам почувствовал, что к нему возвращается настроение, и взял палочки для еды, чтобы откусить нового блюда.

Это был первый в столовой жареный пок-чой, приготовленный в домашних условиях. Жарить его проще, чем водный шпинат или ферментированный соевый творог. При приготовлении использовались только масло, соль и чеснок. Листья пок-чой были овальной формы и имели зеленый оттенок, похожий на бок-чой.

Поскольку это было столовое блюдо, оно не было тщательно приготовлено. Его не разрезали на части. Но цвет овоща выглядел ярким и свежим. Зеленые листья соединялись с белыми нежными стеблями.

Сезам схватил целый кусок пок-чой и засунул его в рот. Первым делом он съел целую часть стебля. Просто пожевав, после хрустящего щелчка, он ощутил вкус сладкого овощного сока. Он был таким сладким, что Сезам почувствовал, что то, что он ел раньше, было фальшивым пок-чой!

Как кролик, он грыз и ел свежие и нежные листья. Листья были менее сочными, но более гладкими и имели правильный вкус, с достаточным количеством соли.

Блюдо было сладким и ароматным. Сезам почти почувствовал, что им овладело травоядное нутро. Иначе как еще он мог так увлечься овощными листьями?

После того, как Сезам закончил есть пок-чой, он воспользовался возможностью, чтобы посмотреть на рисовый шарик. Рисовый шарик он съел быстрее, чем Сезам. Каждый из них выбрал разное блюдо. Он выбрал водяной шпинат и ферментированный соевый творог для овощного блюда. Теперь он поглощал зеленый перец и сухой соевый творог. Он мог подобрать только одно слово: вкусно.

Зеленый перец и сушеный соевый творог, приготовленные с острой бобовой пастой, придавали ему маслянисто-желтый оттенок, а кожица перца была сухой. Внутри, с другой стороны, было чрезвычайно гладким и нежным. Однако у него не было текстуры шелковистого тофу, который рассыпался бы при прикосновении. Каждый кусочек казался наполненным соком, а семена зеленого перца сверху придавали блюду пикантный вкус. Даже зеленый перец, нарезанный длинными полосками, обжаривали, чтобы сделать его мягким и вкусным. И эти перцы хорошо сочетаются с копченым сухим соевым творогом, которым он набил рот.

Это была очень распространенная еда, подаваемая с рисом. Райс Болл тут же полил рис восхитительным соусом. Пикантный желтый соус содержал несколько сухих крошек и семян зеленого перца, и, скользя по рису, он разделялся на многочисленные отдельные дорожки, пропитывая рис того же цвета, что и он сам.

Увидев это, глаза Сезам покраснели. Он не мог не взять несколько кусочков сушеного соевого творога со своей тарелки. Кроме того, была еще свинина со вкусом рыбы, говяжья грудинка с тушеной редькой и другие блюда.

...Полчаса спустя два редактора, доедавшие всю еду на своей тарелке, впали в состояние легкого бреда.

Потому что они обычно ели много вкусной еды, и когда они пробовали такие аппетитные домашние блюда, это только делало те блюда, которые они пробовали здесь, еще вкуснее.

Они давно не чувствовали такого чувства насыщения. И теперь они испытывали вздутие живота. Они не знали, нужно ли им пойти в спортзал на несколько часов, чтобы наверстать упущенное, поэтому они были и несчастны, и радостны.

«...Мое любимое блюдо — пок-чой. Как только я закончил его есть, он был настолько аппетитным, что мой желудок открылся, и я не мог остановиться».

«Я люблю водяной шпинат. Говорят, что эти два овоща выращивает сам владелец столовой. Хуан Вэй Хе не преувеличивал».

«Я действительно верю, что их босс так тщательно заботился о них. Это блюдо чертовски сладкое. Я думаю, что то, что я ел раньше, теперь было травой».

«Я могу написать 10000 слов для этой статьи».

После еще получасового отдыха они медленно встали и пошли искать Цуй Цичао.

Сначала они поговорили с ним о статье Хуан Вэй Хе. Затем они сказали, что опубликуют специальный выпуск после того, как раскроют свою личность, и, согласно их обычной практике, они дадут своим поклонникам некоторые преимущества. Они надеялись, что первая столовая сможет продать им несколько бутылок масла чили на удачу.

Прежде чем написать рукопись, они были уверены, что смогут ее опубликовать. По их мнению, эта критика этого места должна быть сделана, и это должно быть сделано хорошо. Конечно, масло чили было лишь вишенкой на торте.

Судя по количеству поклонников The Tales of Good Food, за рекламу на их платформе, естественно, приходилось платить. Как правило, предприятия, которые активно их искали, не должны были платить им, но ради рекламы они также предоставляли вещи бесплатно.

Однако, поскольку они знали от Хуан Вэй Хе, что владелец первой столовой имел особую личность, они вежливо решили вместо этого заплатить ему.

Кто знал, что красавец-начальник первой столовой, совсем не похожий на хозяина столовой, выслушав, равнодушно скажет: «Нет, у меня нет недостатка в деньгах».

Он открыл первую столовую с той же целью, что и контракт с компанией LJJ. Это было не ради денег.

Оба человека были приятно удивлены. Означало ли это, что он бесплатно снабжал их маслом чили?

Цуй Цичао: «Масло чили в столовой предназначено только для того, чтобы наши ученики могли есть бесплатно. На самом деле столовая CU вообще закрыта для публики».

Он указывал на то, что его не заботил эффект огласки, и он был недоволен тем фактом, что они выдавали себя за студентов, потому что порции предназначались для студентов!

Сезам и Райс Болл: «...»

Как жестоко!