

Глава 16. Кисло-острая лапша

В тихом городке снова появилась женщина с котлом! В таком маленьком месте сплетни разлетаются быстрее ветра. Многие знают, что эта нескладная на вид женщина - глава секты Цяньдинмэнь, и она грозилась закрыть ресторан. Хотя прохожие делали вид, что заняты своими делами, Чэнь Мусюэ чувствовала, как время от времени на нее падают любопытные взгляды. Простой лоток с двумя глиняными горшками был разложен посреди улицы, рядом стояло множество маленьких горшков. На них, на первый взгляд, были разложены золотисто-жаренные бобы, бордовые жареные арахисы, изумрудно-зеленый лук и нарезанная кинза - всевозможные цвета создавали гармоничную картину. В большом котле, заполненном водой, размокала прозрачная сладкая картофельная лапша. Два глиняных горшка бурлили от кипящей воды, а в третьем медленно томился куриный бульон. Ароматный пар распространялся на многие мили вокруг. — Что они делают? — с любопытством спросил прохожий. Простые люди несколько опасались культиваторов. Ведь, несмотря на то, что в мире бессмертных и при императорском дворе существуют специальные люди, контролирующие культиваторов, никто не хотел "добиваться справедливости", пострадав от них. — Подожди, Сяоху. — Чэнь Мусюэ, сказав это, заказала пять мисок лапши. Близился обед, и, пока все колебались, она решила позаботиться о своем собственном пропитании. Сила еды и трансляций невероятна! Стоит отметить, что после того, как несколько дней назад Сяоху отведал кисло-острую лапшу с "загадочными растениями", он продвинулся на третий уровень Ци-тренировки. Благодаря ежедневным тренировкам, он уже мог управлять обычным огнем с определенной точностью. Конечно, его Ци было недостаточно, чтобы поддерживать огонь под лотком, поэтому Чэнь Мусюэ попросила его только следить за силой огня. Дрова, купленные ею за "колоссальную" сумму в десять монет, все еще использовались. Не стоит забывать и про недавно купленный глиняный горшок, плюс лапшу, специи и прочие мелочи - на все она потратила целый таэль серебра! Сейчас на счету Цяньдинмэнь оставалось всего шесть таэлей серебра! У Сяоху были духовные корни, поэтому Чэнь Мусюэ не могла просто позволить прохожим есть лапшу, приготовленную в ее железном котле. Вермишель для них варили отдельно. Она взяла миску и сначала добавила чесночную воду. Эта вода делалась из чесночной пасты и воды и обладала сильным чесночным ароматом, но не была острой. Затем добавила созревший уксус, светлый соевый соус, темный соевый соус, соль и немного белого сахара, который смягчал остроту. Белый перец и перец чили придавали супу подходящую пикантность. Две ложки ароматного куриного бульона, и сразу же распространился слегка острый соленый аромат! — Как вкусно пахнет! Смотри, она готовит лапшу? — прошептал прохожий, поглаживая свой урчащий живот. — Неважно, пойду куплю миску и попробую. Как только сваренную лапшу выложили в миску с бульоном, к Чэнь Мусюэ подошел прохожий: — Девушка... эм, глава секты, сколько стоит эта лапша? Чэнь Мусюэ слегка улыбнулась: — Не стесняйтесь. Это лапша, восемь копеек за миску. — Восемь копеек?! — воскликнул кто-то, с застывшим взглядом слушающий разговор. Официант из соседнего магазина, тайком наблюдающий за происходящим, усмехнулся: — Восемь копеек. Она действительно смела назначить такую цену. В прошлый раз формула для редьки обошлась в пятьдесят таэлей. Те, кто осмеливается культивировать бессмертие, действительно отличаются от простых людей, да? — Миска простой лапши... вегетарианской лапши за восемь копеек? Хотя я никогда не ел этой лапши, она не так вкусна, как мясо! — недовольно проворчал прохожий. Некоторые не могли не сравнивать: — Тарелка свиной головы в ресторане стоит всего десять копеек! Прохожий, который подошел первым, хотел было отступить, но был слишком застенчив. Он уже задал вопрос о цене, и теперь находился в неловком положении. Чэнь Мусюэ снова улыбнулась, добавила в миску маленькую ложку чили-масла и большую ложку мясного соуса. Сильный свежий и острый аромат взорвался прямо в носу! Чили-масло жарили с бадьяном, корицей и перцем. Перед тем, как налить его в миску, на дно ставили белые семена кунжута. Такое чили-масло было невероятно острым, независимо от того, в какой суп его добавляли. Что касается мясного соуса, то мясо, которое дала Чэнь Мусюэ, было более плотным, на три части жира приходилось семь частей мяса. Его мелко нарезали, обжарили с

нарезанным зеленым луком, имбирем и чесноком, а затем добавили бобовую пасту и соевую пасту. Даже просто с лапшой она была очень вкусной. Бобовую и соевую пасту Чэнь Мусюэ купила у фермеров, обойдя все улицы и заглянув в сельскую местность. Надо сказать, что мудрые люди всегда находят истину среди народа. Просто в древности ученые, крестьяне, ремесленники и торговцы... было мало крестьян с предпринимательским духом. Даже если кто-то изобретал что-то новое, он не думал о широкомасштабной продаже. Ложка мясного соуса была намазана на лапшу, а аромат яркого чили-масла, плавающего в соблазнительном бульоне, заставлял рот непроизвольно наполняться слюной. Прохожие, которые были немного застенчивы, увидев такой щедрый мясной соус, начали тянуться к своим кошелькам. Миска свиной лапши в ресторане стоит семь копеек, но что такое лапша? Если сравнивать с миской лапши перед ними, то это просто отварная лапша с соленой водой и маслом, верно? Он уже собирался заплатить, но Чэнь Мусюэ положила лапшу на импровизированный столик рядом: — Иди, Сяохуа, ты голоден? Сначала поешь. Сяоху тихо поблагодарил, но не спешил есть. Он побежал в сторону, зачерпнул ложкой жареных бобов и положил их в чашку, а затем зачерпнул в большую миску рядом с собой и разделил на маленькие кусочки маринованную редьку. На этот раз маринованная редька была с добавлением маринованного перца, что делало ее более острой. Сяоху хорошо перемешал все ингредиенты, прежде чем взять палочку лапши. Прозрачная лапша была покрыта красным маслом и богатыми ингредиентами. Красное масло стекало обратно в миску вместе с бульоном. Неизвестно, кто именно, но кто-то проглотил слюну. — Э-э... - прохожий, стоящий перед лотком, был немного смущен. Он уже заплатил деньги, но продолжал сжимать их в кулаке, стараясь, чтобы никто не заметил его смущение. Он действительно хотел развернуться и уйти, но... но это слишком вкусно! Он был любителем острых блюд и съел бесчисленное количество лапши с супом. Каждый раз, когда он добавлял в нее чили-масло, ему казалось, что вкус не совсем полноценный. Между супом и маслом была некая дистанция. Что касается этой лапши, то сразу видно, что ароматное чили-масло является неотъемлемой частью супа. А пахнет она так... у меня слюни текут, если честно. Хочу есть! Очень хочу! После того, как Чэнь Мусюэ продала следующую миску, она увидела, что он краснеет, но все еще не уходит, поэтому не стала его стеснять и продала ему лапшу. — Эти маленькие ингредиенты можно добавлять один раз, бесплатно. Чэнь Мусюэ прикинула, что если в суп положить лапшу, то количество добавок, которое можно добавить в миску, не будет чрезмерным. Таким образом, добавление их бесплатно не станет убыточным. — А эта маринованная редька тоже? — прохожий был немного удивлен, увидев маринованную редьку в горшке. Ведь кто же не слышал о маринованной редьке, которую ресторан грозился продавать за пятьдесят таэлей несколько дней назад? Хотя ресторан так и не купил ее, вчера они выпустили свой аналог маринованной редьки, и он пошел попробовать. Но то, что он ел вчера в ресторане, не было так впечатляюще. Редька была слишком кислой и немного горькой, да и не так яркой, как у нее. Он слышал, как некоторые посетители ресторана говорили об этом. Это был человек, который попробовал редьку девушки в тот день. Он сказал, что то, что делают в ресторане - это имитация. Неожиданно он может отведать настоящую, и еще бесплатно! Подумав об этом, прохожий быстро добавил в миску большую ложку маринованной редьки. Благодаря сладко-кислому соку, острый вкус маринованного перца гармонично смешивался вместе, и аромат заставлял слюни течь. — Ну, как тебе? Вкусно? — прямо спросил сидевший за столом прохожий. — Угу... хмм! — прохожий, поедающий лапшу, не поднимая головы, продолжал уплетать ее и не обращал никакого внимания на вопрошающего! Официант, тайком наблюдающий с стороны, увидел, как мужчина добавил редьку, а затем начал есть так жадно, быстро вытер слюну с губ: — Не хорошо! Надо немедленно сказать хозяину! (Конец главы)