

Итак, два человека, попавшие в ловушку своих финансовых проблем, начали вместе составлять новые планы для закуской хого.

По словам Лао Лу, фасад магазина и внутренние стены должны быть главными приоритетами при ремонте. На это уйдет все двадцать тысяч юаней Мэн Сяони.

- Витрина подвержена воздействию стихий природы, поэтому вам нужно будет выбрать материалы, устойчивые к атмосферным воздействиям. Неоновые вывески сейчас в моде, но они не выдерживают сильных ветров, гроз и землетрясений. Вам придется потратить еще 20 000 юаней, чтобы переделать ее, если она будет повреждена, - посоветовал Лао Лу.

Мэн Сяони подумала, что это был довольно здравый совет.

- Погода на самом деле не самый большой враг. Хуже всего, если будет введено какое-то ограничение на дизайн витрин магазинов, утверждающее, что внешний вид и историческая целостность должны быть сохранены. Тогда у вас не будет другого выбора, кроме как снять все, - предупредил Лао Лу.

Мэн Сяони вспомнила сообщения о подобных инцидентах в других городах, но не в Фэнду. Она чувствовала, что все эти советы очень разумны и что всегда лучше предотвратить неприятности до того, как они произойдут.

- Основная идея вашего проекта в порядке, но исполнение никуда не годится. Поскольку я буду считаться дизайнером, нужно воздать должное моей репутации, - Лао Лу потянулся за блокнотом и оторвал один лист, - Оставьте свой WeChat и номер мобильного. Я позвоню, когда закончу дизайн.

Мэн Сяони взяла листок и записала номер своего мобильного и WeChat ID. Она была приятно удивлена тем прогрессом, которого добилась сегодня на рынке строительных материалов. Сначала она думала, что это будет в основном напрасная поездка.

Записав свою контактную информацию, Мэн Сяони взяла блокнот и встала.

- Спасибо, дядя Лу...

Лао Лу отмахнулся от нее, сел обратно и продолжил смотреть драму на своем планшете.

- Не нужно, просто мне захотелось это сделать... как разновидность благотворительности? У людей должны быть рыцарские порывы.

Драма продолжалась с того места, где она закончилась, и яркий женский голос зазвенел:

- У людей должны быть рыцарские порывы.

Мэн Сяони: «...»

Даже лысый мужчина средних лет, обремененный финансовыми проблемами, не может избежать соблазна телевизионных драм.

Дух старейшины Лу следовал за Мэн Сяони, когда она выходила с рынка строительных материалов. Прошло много времени с тех пор, как старейшина Лу встречал кого-то, с кем он мог бы поговорить, и он не мог перестать болтать.

- Вообще-то мне давно следовало отправиться в Подземный Мир. Но как только я туда попаду, то уже не смогу вернуться. Я не могу не беспокоиться о своем сыне. Я присмотрю за ним еще несколько лет. Если он преуспеет, я уйду и перевоплощусь.

Действительно, Подземный мир управлялся очень строгими правилами и предписаниями. Мэн Сяони никогда не видела, чтобы кто-то возвращался оттуда.

Она пожала плечами, пытаясь представить, как может выглядеть Подземный мир. Она не имела ни малейшего понятия. Она никогда не встречалась ни с Хэйбай Учаном, ни с Нитоу Мамян [1].

Она встречала только призраков, которые были почти неотличимы от живых. Призраки не имеют физических тел, поэтому единственным отличием было то, что у них нет теней.

Мэн Сяони собиралась покинуть рынок строительных материалов. Старейшина Лу обмахивался веером в углу и крикнул:

- Эй, приходи, когда освободишься. Тебе будет полезно встретить здесь разных людей, ты также сможешь получить некоторый жизненный опыт.

Она рассмеялась и сказала:

- Хорошо.

В забегаловке все еще шла дезинфекция. Если Мэн Сяони сейчас вернется, ей, вероятно, не позволят войти.

Поскольку она возвращалась в свой родной город только раз в год, она потеряла связь со своими старыми одноклассниками. Поскольку она безработная, у нее не было коллег, с которыми можно было бы пообщаться.

Теперь, когда Мэн Сяони рано выполнила свою задачу, она понятия не имела, что делать со своим временем. Она села в автобус, идущий домой, раздумывая, стоит ли раскрывать свои планы. Она могла бы попробовать еду из других ресторанов хого и посмотреть, как можно улучшить их собственную суповую базу и блюда.

- Динь-динь-дон-динь-дон... динь-динь-дон-динь-дон...

Озадаченная, Мэн Сяони достала свой мобильный телефон, гадая, кто ей звонит. Она сохранила номер мобильного телефона Лао Лу, но это был не он.

- Алло? - ответила Мэн Сяони.

- Здравствуйте, это мисс Мэн? Это Бюро общественной безопасности округа Фэнду. Я тот самый полицейский, который вчера приходил к вам домой, - сказал голос на другом конце провода.

Мэн Сяони растерянно моргнула.

Мне уже звонили утром, почему снова звонит Бюро общественной безопасности?

- Дело вот в чем. Попугай, которого мы поймали прошлой ночью, пропал. Мы уже сделали доклад в Лесное бюро. Если вы увидите его снова, обратитесь непосредственно в Лесное бюро или позвоните в Бюро общественной безопасности и попросите перевести вас в Лесное бюро.

Мэн Сяони была потрясена этой новостью.

- Пропал? Почему он пропал?

- Мы держали птицу в клетке, но, судя по записям с камер наблюдения, она открыла дверь и сбежала сама, - ответил полицейский, в голосе которого звучали одновременно удивление и раздражение.

Попугаи - очень умные существа.

- Понимаю. Я позвоню в Лесное бюро, если снова наткнусь на него, - поспешно ответила Мэн Сяони.

Полицейский был доволен ее готовностью сотрудничать.

- Ладно. На этом пока все, до свидания.

Как только Мэн Сяони повесила трубку, ее голова наполнилась мыслями о персиковом попугае, появившемся прошлой ночью. Неудивительно, что этот попугай влетел в ее дом по собственной воле – у него довольно смелый характер!

- Интересно, кто вырастил такого попугая?

Несмотря на то, что она обещала помочь, Мэн Сяони была уверена, что ей никогда не посчастливится встретить этого редкого рубиново-красного попугая во второй раз. Точнее, это был персиково-розовый попугай Бурка.

Она решила где-нибудь пообедать. Небрежно полистав телефон, она нашла в городе высококласный ресторан хого и направилась туда, готовая встать в очередь.

Очереди - это естественная часть процесса питания в высокорейтинговых магазинах. Очереди в ресторанах Фэнду еще были довольно разумными. В городе первого уровня, где она училась, ей нужно было получить номерок до 3:30, если она хотела поужинать. Однажды она пошла в очередь позже и даже не получила места среди первой группы посетителей.

Необходимость прикладывать столько усилий ради еды была для нее совершенно новым понятием.

Ресторан хого, который она нашла, получил оценку 9/10 и выше по всем категориям—вкус, ингредиенты, обслуживание и атмосфера. С такими баллами его можно было считать вершиной своей отрасли.

Когда она подошла к ресторану, снаружи уже стояла очередь. Мэн Сяони была единственной одиночкой и седьмой в очереди - она будет частью первой группы посетителей. Она взяла меню и просмотрела варианты горшков и супов.

Здесь присутствовали стандартные варианты Цзюгунге [2] и Юаньян [3].

Горшки Цзюгунге позволяли готовить сразу несколько ингредиентов, в то время как горшок Юаньян в основном готовился для иногородних.

Горшок Юаньян в Фэнду, как правило, не является просто символическим предложением. Он сделан из двух кругов - тот, что внутри, меньше ладони и содержит не пряную суповую основу, в то время как больший внешний круг был пряным. Совершенно не острый вариант был редким зрелищем в Фэнду.

Не то, чтобы его невозможно было найти, просто встречался очень редко.

Она немного подумала и решила взять Цзюгунге. В конце концов, пряность - это душа горячего горшка. Мэн Сяони, которая упорно трудилась, чтобы укрепить свою душу, была в первой

группе, вошедшей в ресторан, когда он открылся для бизнеса.

Пряный горшок Цзюгунге, наряду с фирменными блюдами ресторана, был слишком большим для одного человека. Цены в Фэнду были невысокими - средняя стоимость счета на человека в 100 юаней уже считалась завышенной.

- Гунвань [4], утиная кровь [5], рубец, сяхуа [6], картофельные ломтики [7]... - если заказать больше, чем средняя стоимость на человека, его было бы трудно доесть. Этого будет достаточно.

Мэн Сяони изо всех сил старалась сдержать желание заказать еще и решила в следующий раз взять с собой родителей. Ее родители не любили шум и суету таких многолюдных мест и предпочитали просто поесть дома.

- Хрустящая свинина [8], бингфен [9]! - Мэн Сяони закончила отмечать свой выбор на листе заказов и решила, что может просто забрать на вынос все, что не сможет съесть.

Она протянула листок с заказом официанту, стоявшему рядом с ней, и с нетерпением стала ждать, когда ей подадут еду.

В таких популярных ресторанах горячие горшки для первых посетителей обычно готовились до открытия. Кроме того, большинство добавок были сырыми и требовали минимальной подготовки. Вскоре после того, как Мэн Сяони сделала заказ, официант принес горячий горшок и поставил его перед ней, а затем быстро подал блюда одно за другим.

В гунвань были включены хрящи и овощи. Круглые и однородной формы, они выглядели довольно мило на тарелке. Нарезанная кубиками утиная кровь подавалась в круглой миске, мягкая и упругая, как желе. Рубец подали в большой миске. Основание чаши было заполнено льдом, а на нем лежало несколько ломтиков рубца, сложенных в виде небольшого холмика.

Сяхуа было самым милым из всех. Мясо креветок и муку измельчили в пюре и замешали в форме сердца. Чтобы съесть его, нужно было зачерпнуть каждую порцию самостоятельно и сварить ее в кастрюле.

Картофельные ломтики были нарезаны очень тонко, примерно толщиной с картофельные чипсы. Хрустящая свинина и бингфэн, которые она заказала в конце, еще не были поданы, но этой еды будет достаточно на некоторое время.

Острый горячий горшок был готов очень быстро - суповая основа пузырилась и кипела, как красная лава в Цзюгунге, открывая бесчисленные перцы внутри. Крепкий аромат заполнил весь ресторан, легко овладев всеми чувствами Мэн Сяони.

Чем острее блюдо, тем более ароматным оно будет. Аромат теперь был настолько сильным, что

заставлял пускать слюни.

Горячий горшок - это поистине еда для прожорливых.

Опытным едокам даже не нужно было тратить время на приготовление ингредиентов. Они знали наизусть, сколько времени каждый ингредиент должен находиться в кипящем котле, и инстинктивно вынимали его в ту же секунду, когда он доходил до готовности. Правильный выбор времени - это ключ к получению наилучшего вкуса ингредиентов, чтобы приготовить их в нужной степени, сохраняя при этом оптимальную свежесть.

Возьмем, к примеру, ломтики картофеля в этом ресторане - на их приготовление уходит восемь секунд; на секунду меньше - и они останутся сырыми, на секунду больше - и они начнут терять вкус.

Мэн Сяони достала из кастрюли картофель. Тонкие ломтики были пропитаны пряным маслом, добавляя слой глянцевого красного к своему первоначальному бледно-желтому. Это соблазнительное зрелище было похоже на невинную танцовщицу, которая накрасила губы великолепной красной помадой.

Покрытые соусом тонкие ломтики были освежающими и пряными. Два диаметрально противоположных ощущения одновременно танцевали на вкусовых рецепторах.

Скромная картошка в одно мгновение превратилась в непреодолимое лакомство. Его восхитительность намного превосходила ожидания от простого овоща и обладала способностью заставить человека врасплох.

Мэн Сяони знала, что ей не следует больше есть картофельные ломтики. Какой бы вкусной ни была еда, если постоянно употреблять ее в пищу, она легко утратит свое воздействие. Так еда будет просто заканчиваться простым «Это было хорошо», а не чудесным опытом, которым она могла обернуться.

Она протянула свои палочки к говяжьему рубцу, основному блюду в каждом меню горячего горшка.

Большая часть рубца, подаваемого в Фэнду, свежая и хорошего качества - всего восемь быстрых погружений в кипящий котел, в общей сложности пятнадцать секунд. То же самое было верно и здесь. Мэн Сяони нисколько не беспокоилась о свежести рубца и без колебаний положила его в рот.

Как и ожидалось, вкус у него был изумительный. Вкусная еда способна привести человека в счастливое настроение.

Вскоре после этого была подана небольшая порция хрустящей свинины и миска бинфэня. Пока

Мэн Сяони чередовала глотки пряного горячего горшка и освежающего бинфэня, ее глаза в восторге превратились в полумесяцы.

В конце концов, она действительно не смогла все доест, поэтому положила все в кастрюлю и попросила, чтобы ее упаковали. Конечно, еда на вынос никогда не могла сравниться по вкусу со свежеприготовленной, но Мэн Сяони была не из тех, кто тратит еду впустую. С большой сумкой в руке она лениво направилась к автобусной остановке.

Она любила тот факт, что Фэнду был не слишком большим городом. Прошло совсем немного времени, прежде чем она добралась до автобусной остановки возле своего дома. Она легко спрыгнула с автобуса.

- Кру-у-у... Кру-у-у... - раздался странный птичий крик.

Мэн Сяони машинально подняла голову и вытянула шею в сторону источника звука.

К ней метнулась розовая полоска.

- А-а-а!..

[1] Нитоу Мамян: 牛头马头, буквально, Бычья голова и Лошадиное лицо. Подобно Хэйбай Учан, они являются хранителями подземного мира в китайской мифологии. Как видно из их имен, оба имеют тела людей, но голова Быка имеет голову быка, в то время как Лошадиная Морда имеет морду лошади. Они - первые существа, с которыми сталкивается мертвая душа при входе в подземный мир; во многих историях они непосредственно сопровождают только что умерших.

[2] Цзюгунге: 九宫格 - назван так потому, что это специальный горшок с 9 сетками, это фирменное отличие Чунцина. Традиционно разные сетки представляют собой разные температуры и разные концентрации свиного сала, смешанного с маслом чили. Большинство людей кладут похожие виды пищи в один и тот же квадрат. Например, мясо будет приготовлено вместе, а овощи - в собственном квадрате.

[3] Юаньян: 鸳鸯 Назван в честь мандариновых уток, что символизирует аперфектное спаривание / брак в китайской культуре. Популярный выбор в ресторанах хого, так как отдельная кастрюля позволяет использовать две разные суповые основы, чтобы любители как острых, так и не острых блюд, могли легко наслаждаться едой вместе.

[4] Гунвань: 滑蛋 Это китайская фрикаделька, приготовленная из мелко измельченной свинины, крахмала и иногда каракатицы, чтобы придать ей упругую текстуру и добавить аромат. В отличие от западных фрикаделек, которые делаются из более грубого мясного фарша, гунвань делается из тщательно растертого мяса.

[5] Утиная кровь: также известный как «кровавый творог», «кровавый тофу» или «кровавый пудинг». Свежая утиная кровь остается лежать в контейнере, пока кровь свертывается. Затем застывшую кровь нарезают на более мелкие кусочки и варят в кастрюле с подогретой водой.

[6] Сяхуа: 滑鱼. Это креветочная паста, где свежие креветки мелко измельчаются и толкутся, и могут быть смешаны с крахмалом для более упругой текстуры. Вместо того, чтобы быть сформованным в шарики, как гунвань, паста непосредственно помещается в сосуд/ формируется в специальную форму. Самое интересное в этом блюде то, что его текстура и вкус зависят от того, как вы решите его сформовать и приготовить.

[7] Ломтики картофеля - это основная добавка при заказе горячего горшка. Их обычно нарезают очень тонкими, чтобы их можно было быстро прожарить. Приготовленная в оптимальные сроки картошка должна быть хрустящей и нежной.

[8] Хрустящая свинина: в то время как сырые ингредиенты составляют основную часть горячего блюда, рестораны также предлагают приготовленные гарниры. Это один из таких примеров. Хрустящая. Жареная. Свинина. Этим все сказано

[9] Бингфен: 冰粉 Также известный как ледяное желе, это китайский десерт, родом из Юго-Западного Китая. Это чаша прозрачного желе со льдом, сделанного из семян растения *Nisandra physalodes* и покрытого различными начинками, такими как арахис, семена кунжута, хлопья ястреба и волчья ягода. Это легкий и освежающий десерт, который служит приятным контрапунктом к пряному и маслянистому горячему горшочку.