Новый день, новое начало.

Мэн Сяони проснулась, и первой мыслью, которая пришла ей в голову, когда она открыла глаза, было поискать маленького попугая.

Она повернулась, чтобы посмотреть на Гуйфэна.

Там ничего не было.

Пораженная, Мэн Сяони немедленно села и осмотрела всю свою спальню.

- Как люди могут так много спать? - стоявший на шкафу у окна Гуйфэн искренне озадаченно спросил Мэн Сяони. Персиково-розовые перья мягко поблескивали в лучах солнечного света, проникающего через окно, создавая довольно красивую картину.

Мэн Сяони посмотрела на маленького и прелестного Гуйфэна и автоматически ответила:

- Кошки и коалы спят дольше, чем люди.

Гуйфэн взмахнул крыльями и взлетел на макушку головы Мэн Сяони.

- Тогда почему ты не учишься у других существ? Из тех, что спят всего три-четыре часа в сутки.

Мэн Сяони почувствовала, как ее голова отяжелела.

- ...Я родилась человеком, прости за это.

Услышав это, когти Гуйфэна слегка дернулись.

- Не нужно извиняться. Это значит, что тебе нравятся люди.

Мэн Сяони встала с кровати. Чтобы не потревожить Гуйфэна, она двигалась медленно, не дергая головой.

– Мне действительно нравятся люди.

Гуйфэн тихо хмыкнул. Чистый, мягкий звук был похож на детское хныканье. Хотя его тон, как обычно, был высокомерным, сердце Мэн Сяони все еще радовалось, слушая его, и уголки ее губ невольно приподнялись.

Она прошла в ванную, взяла зубную щетку и начала чистить зубы перед зеркалом. В зеркале Мэн Сяони смотрела на Гуйфэна; сам Гуйфэн тоже смотрел на себя. Он помахал крыльями, наклонил голову, встал и пнул ее маленькими ножками.

Серия этих действий укрепила решимость Мэн Сяони удержать его. Всегда можно заработать больше денег, а такой милый маленький Гуйфэн есть только один!

Умывшись, Мэн Сяони вернулась в свою комнату и просмотрела маршрут, который она изначально запланировала на этот день.

Первоначально она собиралась продолжить работу по проектированию и выбору материалов. Но, судя по ситуации, она может перейти к этапу исследования и тестирования суповой основы для горячих горшков. Мэн Сяони включила компьютер и начала менять свое расписание. Она также добавила в свой график вопрос о «воспитании Гуйфэна».

«Дождаться дизайна дяди Лу».

«Дождаться доставки вещей для Гуйфэна».

«Дождаться ответа от Лесного Бюро».

Мэн Сяони выделила новые пункты, затем выбрала файл «Суповые основы горячих горшков».

Обычно, когда подают горшочек хого, можно увидеть только море чили и перца. Для человека было естественно полностью отвлечься на интенсивынй аромат и сосредоточиться на приготовлении пищи и еде. Большинство людей не стали бы утруждать себя изучением всех ингредиентов, которые лежат на дне кастрюли.

Только те, кто занимался этим бизнесом, знали, сколько труда уходит на создание хорошей основы для горячего горшка - это действительно был утомительный и сложный процесс.

Поедание горячего горшочка обычно занимало около пары часов от начала до конца. Самым основным требованием для хорошей острой основы было то, чтобы яркий, интенсивно красный суп не терял своего цвета, когда в него будут добавляться ингредиенты и дополнительный суп на протяжении всей еды.

В маленькой семейной закусочной Мэн Сяони было два разных типа горячих горшков. Один был самодельным, а другой - обычной основой для горячего горшка, купленной у крупных производителей.

Сегодня Мэн Сяони планировала создать совершенно новую основу для горячего горшка. Это был секретный рецепт, который она придумала, опираясь на домашнюю основу их семьи, а также на множество ресторанов, в которых она обедала.

Что касается того, вкусная она или нет, она на самом деле еще не пробовала. Изготовление основы для горячего горшка занимало очень много времени, требовало много ингредиентов, оборудования и требований к кухне. Будучи студенткой, Мэн Сяони должна была сосредоточиться на учебе, поэтому у нее никогда не было возможности попробовать это.

Что касается того, когда Мэн Сяони была дома… Отец и мать Мэн всегда думали: дети должны просто усердно учиться, зачем им утруждать себя такой тяжелой работой?

В результате Мэн Сяони пришлось ждать, пока она «закончит университет», прежде чем у нее появилась возможность вернуться домой и «утруждать себя такой тяжелой работой».

Она распечатала список ингредиентов, необходимых для приготовления основы для горячего горшка, и направилась вниз, чтобы начать работу.

Отец и мать Мэн управляли закусочной довольно небрежно. Они знали, что Мэн Сяони была очень взволнована, собираясь сегодня создавать свою новую основу для горячих горшков, поэтому они оставили ее и пригласили двух горожан, стоящих у входа, поиграть в маджонг.

Играя в маджонг, пара продолжала говорить о Мэн Сяони и ее недавних действиях.

- Ох уж эта маленькая девочка… все, что ей нужно было сделать, - это сосредоточиться на учебе.

- Теперь, когда она закончила учебу, просто позволим ей делать то, что она хочет. Она рассказала нам об этом, когда закончила университет.

- Ей все равно придется искать работу, и зарплата может быть даже не выше, чем она зарабатывала бы, управляя закусочной. Позвольте мне сказать вам, вы слышали о…

Игра в маджонг снова превратилась в сеанс сплетен.

Снаружи взрослые были оживлены и болтали в приподнятом настроении. На кухне Мэн Сяони очень серьезно занялась приготовлением основы для горячего горшка.

Она оставила Гуйфэна наверху; в широком фартуке и новеньком поварском колпаке на голове она выглядела вполне профессионально. Все вокруг было заполнено всевозможными мешками и длинным рядом больших бутылок и банок. Эти пакеты, бутылки и банки содержали все ингредиенты, которые Мэн Сяони будет использовать для своей суповой основы.

В каждом ресторане хого был свой собственный рецепт основы для горячего горшка, в котором использовались различные ингредиенты в разных количествах. Чтобы действительно сделать место известным, нужно было обеспечить консистенцию вкуса. Точное соотношение ингредиентов основы для горячего горшка было ключом к обеспечению консистенции вкуса.

Точно так же, как два всемирно известных бренда жареных цыплят и всемирно известные бренды напитков, рестораны, которые существовали в течение длительного времени и открывали все новые и новые филиалы, были обязаны своими успехами в значительной степени своей способности поддерживать «консистенцию» вкуса своей пищи.

- Специи для приготовления: корень белого пиона, лавровый лист, перец, белый перец, тмин, корица, гвоздика, бадьян, корица, кардамон... - Мэн Сяони отметила их один за другим, взвесила необходимое количество и положила в ступку в приблизительном соотношении.

Гуйфэн тихо вошел в кухню. Устроившись в высоком и скрытом углу, он посмотрел вниз на множество ингредиентов, и его тело затряслось, когда его охватило желание чихнуть. Теперь он задавал себе вопрос, с какой стати он решил прокрасться на кухню.

Мэн Сяони продолжала собирать ингредиенты:

- Сычуаньский перец, бобовая паста, острый соус, сушеный чили, лук, имбирь, чеснок, каменный сахар…

Их она отмерила, разрезала и разложила отдельно, чтобы позже поджарить в воке.

Далее следовали ингредиенты, используемые для регулировки вкуса:

- Вино Шаосин, белое вино, рисовое вино…

Когда Гуйфэн наблюдал, как Мэн Сяони готовит ингредиенты, он почувствовал, что создание суповой основы для горячего горшка меньше похоже на приготовление пищи и больше похоже на алхимию.

Разве это не был просто горячий горшок? Действительно ли необходимо использовать так много ингредиентов?

Мэн Сяони напевала, доставая масло:

- Сало и рапсовое масло!

Она оглядела более или менее завершенные приготовления и немного расслабилась, просматривая свой список еще раз, чтобы убедиться, что все готово.

- Мм, все здесь.

Ингредиенты были хороши, и следующим шагом было приготовление.

Нагреть масло до блеска, добавить ингредиенты после соответствующего охлаждения и тщательно перемешать содержимое кастрюли, а также добавлять больше масла и специй каждые три часа.

Мэн Сяони потратила весь день только на то, чтобы приготовить одну порцию основы для горячего горшка.

Помимо использования этой новой основы для горячего горшка в закусочной, она также планировала в будущем превратить ее в продукт, который можно будет продавать отдельно.

В этот момент ее лоб был скользким от пота, на лице и теле красовались пятна от еды разных цветов. Первоначально нетронутые фартук и шляпа становились все более жирными и желтыми.

Несмотря на то, что ее внешний вид был в ужасном беспорядке, основа для горячего горшка выглядела довольно удачно. Гуйфэн почувствовал горячий и пряный аромат, исходящий от большого горшка. В нем не было ничего, что можно было бы съесть, но он все же внушал невыносимый голод.

Сало полностью подчеркивало аромат специй, и из-за большого количества использованного вина оно стало еще более свежим и ароматным.

Гуйфэн мог даже представить себе, что, когда в эту богатую и сочную горячую основу будут добавлены ингредиенты, она будет цепляться и идеально обволакивать каждый продукт и привносить глубокий и мягкий вкус в рот каждого посетителя. При небольшом жевании вкус пищи будет смешиваться со вкусом сочного масла, а добавление соленого и острого соуса для обмакивания подарит взрывной опыт для вкусовых рецепторов.

В горячем котле пахло «душой». [1]

Мэн Сяони не была одаренной поварихой, но она была особенной. Гуйфэн слегка расправил перья.

Между человеческим и призрачным царствами было все меньше и меньше недоразумений. Призраки, которые все еще существовали в человеческом мире, были в основном теми, кто отказался реинкарнироваться - это были обычные призраки, которые не могли причинить вреда живым.

Эта кастрюля с суповой основой для горячего горшка, помимо привлечения Гуйфэна, также привлекала именно таких голодных и безобидных призраков. Для соединения Инь и Ян были необходимы подношения благовоний. Только когда Инь и Ян соединялись, эти призраки могли есть пищу человеческого мира.

Некоторые призраки могли съесть несколько больших порций пищи каждый год, в то время как другие не получали ни одного глотка после того, как стали призраками. Никто не мог ожидать, что в человеческом мире существует такой человек, как Мэн Сяони. На самом деле она никогда в жизни много не готовила, и потому ее никогда не разоблачали призраки, которые обнаружили ее способности.

Гуйфэн убрал крылья и снова присел на корточки; все это в любом случае не его дело. Все десять королей Ямы [2] были просто глупыми шутами.

Мэн Сяони ничего не знала о хитросплетениях между человеческим и призрачным царствами и внутри них. В тот момент она была сосредоточена только на том, чтобы сделать хорошую основу для горячего горшка, которая способствовала бы успеху маленькой закусочной ее семьи.

В закусочной Мэн уже сложился свой собственный вкус. С ее исследованиями и разработками она определенно выведет ее на новый уровень.

После того, как суповая основа была готова, ее нужно охладить. Поскольку она была сделана на основе сала, при охлаждении она затвердеет. Последним шагом будет разрезать ее на куски для хранения. Затем, когда кто-то захочет съесть горячий горшок, они могли просто добавить несколько кусочков основы в кастрюлю и сварить вместе с супом.

Когда Мэн Сяони закончила готовить партию основы для горячего горшка, она почувствовала, что это действительно слишком утомительно, чтобы делать это вручную. Неудивительно, что все эти известные сети ресторанов в конечном итоге механизируют свои процессы, когда становятся достаточно большими. Чистый, быстрый и экономичный, он намного эффективнее, чем ручной процесс.

- Здорово иметь деньги, - Мэн Сяони потянулась и немного завистливо вздохнула, - С деньгами было бы намного легче провести все эти исследования, и мы смогли бы приступить к массовому производству гораздо раньше.

В отличие от сегодняшнего дня, когда у нее едва хватало денег на ремонт, она могла делать все только понемногу.

Она тщательно вымыла руки, достала кусок суповой основы и положила его в горячий горшок на столе. Битком набитый ингредиентами и приправами, кусок основы для горячего горшка выглядел очень заманчиво.

- ...Эх, после того, как я нюхала это весь день, мне на самом деле больше не хочется есть, - Мэн Сяони была немного расстроена, - Может, мне сегодня просто съесть лапшу быстрого приготовления?

Гуйфэн подлетел к голове Мэн Сяони:

- Приготовь горячий горшок, я хочу его съесть, - сказав это, он клюнул поварский колпак Мэн Сяони.

Мэн Сяони была удивлена; только сейчас она поняла, что Гуйфэн был на кухне.

- Почему ты на кухне? Мало того, что моя суповая основа для горшка пропадет впустую, но мне также нужно будет снова стерилизовать это место!

Призрак Феникса:

- ... Я не болен!!

Утверждение, что ты не болен, не означает, что ты действительно не болен!

При мысли о том, что весь ее тяжелый рабочий день прошел впустую, выражение лица Мэн Сяони стало мрачным, когда она поморщилась и замолчала.

Видя, что Мэн Сяони не говорит и не двигается, Гуйфэн наклонился и клюнул ее.

Мэн Сяони глубоко вздохнула и начала собирать вещи. После этого долгого вздоха последовала короткая пауза, прежде чем Гуйфэн сказал свою первую ложь с момента встречи с Мэн Сяони:

- Я... был вакцинирован.

Мэн Сяони остановилась на полпути.

- В самом деле?

Гуйфэн уставился на горячий горшочек.

- Действительно.

Примечания:

1. В оригинальном китайском тексте буквально написано, что в горячей кастрюле, которую готовила Мэн Сяони, есть «душа». Учитывая следующую часть о благовониях, призраках и еде, я думаю, что автор знакомит нас с одной из способностей Мэн Сяони - что ее еда может быть съедена призраками напрямую, без необходимости в благовониях (другими словами, она может «напрямую соединять Инь и Ян»), и это, вероятно, потому, что она (невольно) пропитала пищу «душой».

2. Короли Ямы: в китайской мифологии «Яма» - это термин, обозначающий правителя Подземного мира. Концепция «Десяти дворов Ада» возникла после того, как китайская народная религия подверглась влиянию буддизма. Каждый из этих дворов контролировался своим королем Ямы.

http://tl.rulate.ru/book/54677/1428792