

У Мэн Сяони закружилась голова.

В эти дни Гуйфэн постоянно куда-то исчезал. Изначально она думала, что Гуйфэн выполняет какую-то особую миссию, например, спасает мир или что-то в этом роде. Кто бы мог подумать, что он получит удостоверение и устроится на работу.

Работа в сфере производства тепловой энергии - звучит странно.

Поболтав несколько минут, матушка Мэн улыбнулась и оставила Гуйфэна на работу на неполный рабочий день. Прежде чем повернуться и уйти, она посмотрела на дочь с глубоким значением.

Мэн Сяони смотрела на Гуйфэна, который притворялся человеком, и почувствовала себя особенно хрупкой. Таким образом, Гуйфэн успешно начал карьеру на неполный рабочий день в ее собственном ресторане хого в качестве человека.

Они посмотрели друг на друга. Мэн Сяони спросила:

- Ты действительно работаешь на электростанции?

К ее удивлению, Гуйфэн признался:

- Я поговорил с владельцем частной электростанции, принадлежащей Гонконгу, и тогда я получил дополнительную работу. Зарплата довольно приличная с человеческой точки зрения.

- ... Что насчет рабочего времени?

Гуйфэн объяснил:

- Один час в день.

Вопросительный знак над головой Мэн Сяони был почти осязаем. Она тоже хотела работать по часу в день за достойную зарплату.

Гуйфэн опустил множество деталей:

- Есть электростанции, которым в определенное время требуется внешний источник энергии, поэтому я там, чтобы избежать пиковых отключений энергии, и преобразовать энергию огня в энергию воды, чтобы поддерживать уровень в течение определенного периода времени.

Звучит немного впечатляюще.

Гуйфэн выглядел слегка надменным:

- Не часто можно увидеть таких людей, как я, которые экономят энергию и защищают окружающую среду, сокращая количество сжигаемого угля.

Вопросительных знаков над головой Мэн Сяони прибавилось.

Логически рассуждая, Мэн Сяони все еще не понимала, как Гуйфэну удалось получить дополнительную работу, но поскольку дело было сделано, она больше не спрашивала. Девушка посмотрела на Призрачного Феникса, потом на обстановку своего магазина, потом снова на Призрачного Феникса и погрузилась в глубокую задумчивость.

Когда Мэн Сяони посмотрела на него, Гуйфэн не мог догадаться, о чем она думает. Он сел на свое место и, следуя взгляду Мэн Сяони, искоса посмотрел на картины подземного мира на стене.

Тысячелетнее наследие наполнило территорию вокруг Зала Ада цветом древнего очарования. А за пределами зала суда, где не было призраков, природный ландшафт был точно таким же, как нарисованный на этой картине.

Пробыв в аду долгое время, он не ощущал этого, но теперь, находясь за его пределами, он чувствовал, что подземный мир действительно имеет другой вид красоты. Эта красота была сформирована небом и землей, природной гармонией, которая сохранилась до наших дней.

Гуйфэн обернулся и увидел, как Мэн Сяони задумалась на полсекунды, прежде чем спросить:

- Может, нам сделать униформу?

Мэн Сяони кивнула сама себе:

- Если в магазине только я и мои родители, то не имеет значения, будет ли это что-то вроде единого дресс-кода. Но раз нам приходится брать работников на неполный рабочий день, мы также должны соответствовать стилю подземного ресторана хого...

Кажется, что единый дресс-код был бы лучше. Хотя Гуйфэн не считал, что в этом есть смысл:

- Не очень удобно передвигаться в одежде Ямы.

Мэн Сяони поперхнулась:

- ... Не слишком ли это - носить одежду короля Ямы?

- Одежду судей?

Мэн Сяони сохранила присущее ей земное впечатление о Подземном мире:

- Как выглядит одежда судей? Древние одеяния? Длинные халаты с широкими рукавами тоже не подходят для переноски горячих горшков.

Гуйфэн вспомнил, что ежедневно носила группа судей:

- В древние времена существовали наряды для верховой езды, ведь судьям приходилось время от времени выезжать и заниматься делами, поэтому, конечно, у них была одежда, в которой легко передвигаться. Кроме того, в наше время в аду есть всевозможные призраки, которые носят что угодно, поэтому, естественно, одежда судей должна идти в ногу со временем.

Мэн Сяони никогда не видела одежды подземных судей:

- Что же это за одежда?

Гуйфэн сказал:

- Я покажу тебе ночью.

В этом не было ничего двусмысленного, но то ли виновато было слишком многозначительное выражение лица матери Мэн, или же Гуйфэн просто выглядел немного демонически, но маленькое сердечко Мэн Сяони тихонько заколотилось.

Она сохранила внешнее самообладание и кивнула:

- Хорошо.

К вечеру Гуйфэн еще не ушел. Он остался, чтобы вместе поужинать.

Для ужина Мэн Сяони переместилась на кухню и принесла кастрюлю с острым горшком «Пряный зовущий ад». Затем она вынесла огромную кучу говядины.

Говядина от этого нового торговца, которого нашел отец Мэн, была очень хорошей консистенции. Самое главное, что части коровы были очень нежными. Разные части коровы можно было есть по-разному: одни годились для стейка, другие - для нарезанной говядины с соусом для макания, а большая часть чрезвычайно подходила для горячего горшка.

К примеру такие части, как лопатки*, по мнению Мэн Сяони, идеально подходят для детей, а

также для приготовления острой говядины в горячем горшке и, конечно, для гриля.

(*Этот отруб в западной кухне еще называется chuck rib. Состоит из шеи, лопатки и верхних мышц передних ног. В отрубе содержится много соединительной ткани. При длительном нагреве грубые коллагеновые волокна соединительной ткани растворяются, делая текстуру мяса нежной. Мясо этого отруба идеально подходит для тушения.)

Замариновав мясо с говяжьей лопатки, его варят в кастрюле, затем вынимают, как только кусочки поменяют цвет, затем обмакивают в сухую смесь и отправляют в рот, наполняя его нежными соками. В сухой смеси много красного порошка чили, который восхитителен для обмакивания и, конечно, он еще вкуснее, когда попадает в рот.

Причина, по которой лопатка подходит для детей, заключается в том, что эта часть мяса настолько нежная, что в каждом ресторане, где готовят горячие горшочки с говядиной, ее прямо называют chuck tender. При заказе официант сразу спрашивает: «Сколько фунтов тендера?»

Слово «нежный» используется для обозначения именно лопатки.

Помимо лопатки другие, наиболее распространенные части говядины для горячего горшка, не менее вкусны. От пятицветкового сухожилия до постепенно толстеющих снежинок, свисающего дракона, жировой мозоли и грудного кольца*...

(*Говядина Чаошань делится на отрубы, имеющие названия «висящего дракона», «шею», «ложку», «палец с пятью цветами», «палец с тремя цветами», «каштан» и так далее)

Мэн Сяони больше всего любила говяжий язык. Тонко нарезанный упругий говяжий язык, будь то гриль на углях или горячее жаркое, был невероятно вкусным.

Даже в ресторанах, где подают горячий горшок, из говядины имелось всего несколько сухожилий, поэтому все зависело от раннего прибытия клиентов. В целой корове будет только около половины катти сухожилий, что является большой редкостью.

Мэн Сяони принесла несколько больших дуршлагов и раздала их каждому. Она сама взяла дуршлаг, положила в него большую пригоршню нежной говядины и опустила ее в кипящую кастрюлю.

Дуршлаг поднимался и опускался в пышущий красным жаром горшок, и всего за десять секунд говядина была проварена со всех сторон. Мэн Сяони быстро вынула дуршлаг, проверила, нет ли крови, а затем распределила говядину поровну между всеми присутствующими.

При употреблении острого горячего горшочка с говядиной все меньше людей используют масляные соусы. Как и отец Мэн, она предпочитает блюда с арахисом и чили. На блюде

насыпается половина сушеного порошка чили и половина сушеного толченого арахиса, и мясо обмакивается непосредственно в эту смесь.

Матушка Мэн, напротив, предпочитала использовать соус Шача* и больше ничего не добавляла.

(ПП: Соус или паста шача - это соус, который используется в китайской приправе в кухнях провинций Фуцзянь и Гуаньдун. Он сделан из соевого масла, чеснока, лука-шалота, перца чили, китайского бриля и сушеных креветок. Имеет пикантный и слегка пряный вкус.)

Многие люди, посещающие рестораны горячих горшков, с любопытством смотрят на соус Шача, но редко пробуют его. В конце концов, среди тарелок с соусами, маслом, чили и морепродуктами, какой бы соус для макания ни был, они гораздо более известны, чем соус Шача.

Но на самом деле, когда вы едите говядину в горячем горшочке и используете соус Шача, вкус будет потрясающим. Для соуса Шача берется арахис, чеснок, кунжут, чили, измельченный кокос, имбирь и множество других специй, и все это смешивается вместе, чтобы сделать сложный приправленный соус.

Матушка Мэн была просто в восторге от него.

Мэн Сяони, напротив, пристрастилась к соусам с маслом и ничего не могла с собой поделаться.

Когда Гуйфэн был в облике попугая, ему не нужен был соус для обмакивания. Попугаи достаточно медлительны, чтобы есть только натуральную пищу, а с соусом для макания, боюсь, на один прием пищи уйдет полдня. Съев один прием пищи, он мог бы сразу приступить к следующему.

Теперь, когда он в человеческом облике, зрители больше не будут шокированы тем, сколько он может съесть, и он также может использовать соусы для макания!

Гуйфэн был довольно смелым и прямо на глазах у всех взял сухую тарелку, полную чили, обмакнул говядину в смесь и положил ее в рот.

Три члена семьи Мэн посмотрели в сторону. Порошок чили в их доме мололи сами и вкус у него... был особенно острым.

Мэн Сяони любила брать его с собой, когда ела вне дома. Когда она ела лапшу быстрого приготовления, она находила ее вкус недостаточно острым, поэтому, когда у нее были деньги, она покупала остро-кислый Tang Daren в коробке, когда денег было мало, она посыпала обычную лапшу домашним порошком чили, и это было идеально.

Гуйфэн прожевал дважды и прищурился, когда его палочки перешли ко второму куску. Выражение его лица ничуть не изменилось, он не покраснел, в его глазах не было слез, он не плакал от боли, казалось, он вообще не чувствовал остроты.

Отец Мэн мгновенно влюбился в способность Гуйфэна есть острую пищу и хлопнул в ладоши:

- Хорошо, хорошо есть острую пищу.

Гуйфэн надменно кивнул в сторону отца Мэна. Отец Мэн обрадовался:

- Хочешь выпить?

Гуйфэн покачал головой. Отец Мэн был удивлен:

- Не можешь пить?

Гуйфэн мог пить, но вино было приготовлено не Мэн Сяони, а ингредиенты были грубыми. Для него сейчас не имело смысла пить его. Он уже собирался что-то сказать, чтобы объяснить, когда мать Мэн, сидевшая рядом с ним, ударила отца Мэн палочкой для еды:

- Ты слишком много говоришь. В наше время мальчики не курят и не пьют, неужели ты думаешь, что они все такие, как ты? Как ты смеешь прятать свои личные деньги, чтобы покупать сигареты?

Отец Мэн внезапно поник и не осмелился заговорить. Чем больше матушка Мэн говорила, тем больше злилась:

- Ешь свою говядину.

Мэн Сяони не удержалась от смеха.

Гуйфэн, который умел пить, ничего не сказал, поэтому можно было предположить, что он не пьет.

После превращения в человека Гуйфэн стал есть значительно быстрее. Попугай съедал полмиски за полдня. Как человек он мог съесть 2 катти* за один присест.

(ПП: *Катти - традиционная единица массы в Китае и странах Юго-Восточной Азии, в разных странах её размер составляет от 600 до 632,5 грамма. В КНР в настоящее время стандартизирован в 500 г.)

Мэн Сяони пошла за фрикадельками из говядины.

Говяжьи фрикадельки делятся на два типа: говяжьи шарики Ниу Ван* и говяжьи шарики по-кантонски. Оба вида должны готовиться немного дольше, чтобы убедиться, что они будут проварены до конца. Когда фрикадельки всплывут, это означает, что они почти готовы.

Гуйфэн в одиночку съел три катти говядины и тарелку говяжьих фрикаделек.

Когда все три члена семьи Мэн перестали есть и положили свои палочки, Гуйфэн удовлетворенно прищурил глаза и перестал есть, чувствуя, что ему очень нравится быть человеком.

Отец и мать Мэн придерживались традиционных взглядов и всегда считали, что хороший аппетит - это благословение. Они вдвоем были без ума от Гуйфэна, но, конечно, не собирались поднимать ему зарплату. При таком уровне аппетита, они опасались, что их ресторан разорится.

Мэн Сяони собиралась убрать со стола, когда мать Мэн остановила ее:

- Почему ты убираешь? А как насчет твоего попугая? Дай ему немного горячего мяса и порежь фрикадельки, если они слишком большие.

Гуйфэн слегка напряг спину. Мэн Сяони спокойно посмотрела на него.

Мать Мэн увидела ее маленький жест и вспомнила, что у Гуйфэна было такое же имя, как у попугая. Она обратилась к Мэн Сяони:

- Как можно держать попугая и забывать его кормить?

Мэн Сяони сделала паузу, но все же серьезно сварила говядину:

- Сегодня у него не очень хороший аппетит, поэтому я сварю немного меньше.

Очевидно, что основной пищей попугая должен быть очищенный рис, а также фрукты. Присутствующий здесь попугай только что закончил есть три фунта говядины. Но попугай не обладал совестью и был достаточно дружелюбен, чтобы напомнить Мэн Сяони:

- Попугай может проголодаться вечером. Лучше сварить еще немного.

Мэн Сяони повернула голову и очаровательно улыбнулась Гуйфэну:

- В этом есть смысл. Если он съест слишком много, он превратится в шарик и будет выглядеть более мило. Кому не понравится пухлый розовый и нежный попугай-шарик?

Гуйфэн: «...»

Он услышал в ее словах неясное предупреждение.

Матушка Мэн вторила ей:

- Да, это мило, и это хороший способ привлечь покупателей у входа в ресторан. Гуйфэн, ты увидишь его позже. Эта птица действительно прекрасна. Его перья цвета персика.

Не меняя выражения лица, Гуйфэн кивнул:

- Как-нибудь увижу.

*Говяжьи фрикадельки Ниу Ван - дословно переводятся как Говяжьи шарики с мочой (на самом деле мочи там нет, естественно). Ниу Ван - традиционное знаменитое блюдо с давней историей. Они возникли в Сунцзяне, древнем городе на юге реки Янцзы в период правления династии Цин и были тщательно разработаны семьей Ван с помощью специальных техник и формул. Для фарша используется говядина с сухожилиями, которые тщательно отбиваются, внутрь кладется замороженная креветочная паста, которая при варке превращается во вкусный суп.

<http://tl.rulate.ru/book/54677/1588344>