

После праздника Середины осени погода действительно стала прохладнее.

С тех пор, как повар Сюй взял на себя ответственность за приготовление лунных пирогов, он перестал бояться. Хотя он очень усердно работал над лунными пирогами, те, что он готовил вначале, были не так хороши, как те, что готовила его учительница. Думая о том, что столько вкусных блюд пропадает зря, повар Сюй с ненавистью бил себя в грудь. Но Гу Инь не спешила его ругать; вещи, которые ее ученик делал во время обучения, могли и не быть настолько вкусными, чтобы продавать их клиентам, но для собственных сотрудников это не было проблемой. Если это съедобно, то это не считается тратой впустую.

Более того, просто попробовав блюдо, она могла примерно понять, в каком месте у него возникла проблема, и затем давала ему индивидуальные указания, так что в следующий раз он, естественно, не повторял этих ошибок.

Это так тронуло повара Сюя, что он тайно сказал двум своим младшим ученикам:

- Встреча с учительницей — это самая большая удача в жизни вашего мастера. Мы должны быть благодарны и не забывать отплатить за добро, и в будущем мы должны заботиться об учительнице до конца ее дней.

Гу Инь случайно услышала это и потеряла дар речи. Повар Сюй был на восемь-девять лет старше ее, а два его младших ученика были всего на четыре-пять лет младше ее. Она действительно не хотела стареть раньше их.

Впоследствии повар Сюй начал брать на себя больше обязанностей, помогая Гу Инь. Например, готовить простые закуски из белой кухни - после того, как он наблюдал за Гу Инь почти полгода, он теперь делал их с удвоенной эффективностью.

Управляющий Чжоу, увидев, как Гу Инь обучает учеников, тоже захотел взять учеников. На самом деле, эту мысль он вынашивал уже не один день или два, но когда он работал в «Ван Юэ Лу», сначала из-за необходимости управлять всем рестораном в одиночку, у него не было на это сил. Позже, когда «Ван Юэ Лу» стал работать как часы, там появился повар Чжао, который во всем ему противостоял. В те времена, если бы он взял учеников, это могло бы показаться попыткой создать собственную группу поддержки. Управляющий Чжоу не хотел использовать ученичество как средство завоевания расположения людей, поэтому откладывал это до сих пор.

Как только он выразил эту мысль, повар Сюй был первым, кто попросился. У него уже были основы приготовления блюд белой и красной кухни, и, конечно, он хотел изучить и красные блюда, но сначала он спросил мнение Гу Инь.

Гу Инь, конечно, не возражала, даже помогла ему поговорить с управляющим Чжоу, рассказав о нем хорошие вещи и добавив, что повар Сюй действительно был человеком, преданным кулинарии. Управляющий Чжоу и сам это заметил, поэтому он также принял повара Сюя в ученики.

Повар Сюй обрел наставника с изумительным мастерством и той же ночью был так счастлив, что не смог заснуть. Но как бы он ни старался быстро учиться, он не мог одновременно обучаться у двух мастеров. Подумав, повар Сюй вспомнил о двух своих маленьких учениках. Эти два младших ученика теперь считались вторичными учениками Гу Инь и управляющего Чжоу, и естественно, они также были готовы взять их к себе.

И только тогда Гу Инь узнала имена этих двух молодых юношей: старшего звали Чжэнь Бань (разделочная доска), а младшего - Цай Дао (кухонный нож). Очевидно, имена им были даны поваром Сюем. Но бедняки обычно выбирают простые имена, и для одного взрослого мужчины воспитывать двоих детей было не так уж и просто, поэтому не стоило углубляться в детали.

Таким образом, трое учеников и двое учителей разделились на две группы, каждая из которых обучалась у своего наставника. Повар Сюй знал, что у обоих его подмастерьев есть некоторый талант к кулинарии. В конце концов, он передал им все свои знания, полученные на протяжении этих лет, и кулинарные навыки обоих учеников были почти не хуже его. Но он не ожидал, что их талант полностью раскроется лишь после встречи с Гу Инь и управляющим Чжоу.

Чжэнь Бань проявил талант в работе с тестом: после одного урока от Гу Инь он сразу все понял. Приготовленные им цветочные рулетики были такими же вкусными, как и те, что готовила Гу Инь. Талант Цай Дао проявился в работе с мясом: его навыки использования ножа были и без того неплохи, и после одного урока о соотношении специй и соусов все уложилось в его голове с особой точностью.

К счастью, повар Сюй не был узколобым человеком и, обдумав ситуацию, он понял: имея таких искусных учителей и таких находчивых маленьких учеников, хотя он и не сравнится с ними, но возможность стать частью такой семьи— это удача, которую не каждому дано встретить. Два маленьких ученика, которых он вырастил собственными руками, смотрели на него как на родного отца. Естественно, они не стали бы презирать своего отца после обучения, напротив, они уважали его еще больше и ублажали его, боясь огорчить.

Таким образом, когда наступил сентябрь, Гу Инь приходилось проводить на кухне всего два-три часа в день, что дало ей гораздо больше личного времени.

В это же время «Пища небес» представила новинку — ароматный пирог с османтусом.

Приготовление пирога с османтусом не было сложным: Гу Инь смешивала рисовую муку и муку из клейкого риса, добавляла топленый свиной жир, белый сахар и чистую воду, затем перемешивала, пока мука не становилась похожа на песок после просеивания. Мучную крошку помещали в прямоугольный паровой поддон, накрывали влажной марлей и выравнивали. Затем ножом нарезали аккуратные квадратики. Это помогало сохранить форму и предотвращало рассыпание. В завершение пирог посыпали измельченным османтусом и готовили на пару два четверти часа.

После извлечения из пароварки Гу Инь использовала заранее приготовленный инвертный

сироп, смешанный с османтусом, и поливала им пирог, после чего душистый пирог с османтусом был готов.

Пирог с османтусом был ароматным, белым как снег, сладким и соблазнительным - не то чтобы есть, даже смотреть на него — одно удовольствие. Раньше, такие изысканные десерты клиенты предпочитали покупать в специализированных кондитерских или больших ресторанах. Но после того, как на празднике Середины осени были впервые проданы Хрустальные лунные пироги, дети и любители сладкого не переставали их хвалить. Как только был представлен пирог с османтусом, не было необходимости в изнурительной рекламе: дети передавали информацию друг другу из уст в уста, и продажи естественным образом росли день ото дня.

Кусок пирога стоил три монеты, так что даже если это был не праздничный день, родители охотно покупали их для своих детей. Тем более что это был сезонный продукт, пропустишь эту осень — придется ждать следующего года.

Таким образом, каждый день, помимо основных блюд, «Пища небес» продавала сотни пирогов с османтусом, и со временем уже не только простые люди покупали их, но и из районов богачей присылали слуг покупать их коробками. Однако, будучи лишь небольшим лакомством и сезонным продуктом, на этот раз он не вызвал зависти у других конкурентов.

В середине сентября Гу Е предложил отпраздновать свой день рождения!

Хотя Гу Инь и Ван-ши не торопили его, но на самом деле они всегда держали это дело в голове. После его слов Ван-ши подумала и сказала:

- Время кажется не то, в сентябре я с твоей матерью только начала торговать на пристани. Мы встретили тебя только в октябре, до холодов.

Это признание заставило Гу Инь почувствовать себя неловко, ведь в эту эпоху не было так удобно, как в будущем с мобильными телефонами и электронными календарями, а дни приходилось считать по старому желтому альманаху.

В конце лета-начале осени их семья бежала от бедствий в городок Ханшань, тогда они действительно были без гроша и без крыши над головой. Если бы не обмен двора стариков Ван на стартовый капитал, то они даже не смогли бы торговать на пристани, не говоря уже о простой жизни. В таких условиях они даже не думали покупать альманах и жили одним днем, ориентируясь на погоду для подсчета времени.

Когда они встретили Гу Е, кто бы мог подумать, что этот малыш станет частью их семьи? Даже дату их встречи они не запомнили.

Но слова Ван-ши были верны, Гу Инь также помнила, что они встретили его перед наступлением зимы, потому что вскоре после того, как его спугнули и он убежал, погода внезапно стала холодной. На пристани прохожие начали носить подстежки и пальто, что очень

встревожило ее и Ван-ши.

- Именно, именно в это время, - лицо Гу Е покраснело, - А сейчас нельзя?

Его мать и бабушка не знали, что он заметил их с первого дня их торговли, и с того самого дня, плененный запахом еды, приготовленной его матерью, он сильно захотел попробовать ее стряпню!

Конечно, это тоже возможно, ведь ему уже давно должно было быть пять лет. Раз Гу Инь и Ван-ши не помнят точную дату, то решили оставить это на его усмотрение.

Узнав, что у него теперь много неразлучных друзей, Гу Инь сказала:

- Тогда как насчет того, чтобы мама устроила для тебя пару столов, и ты пригласишь своих друзей к нам на обед?

Получив ответ, Гу Е был вне себя от счастья и вприпрыжку выбежал наружу. Продолжая подпрыгивать по пути, он издали увидел Фань Цзиньсуна, Толстяка и других, и тут Гу Е замедлил шаг, начав медленно идти, заложив руки за спину.

- Что за радость сегодня, наш брат Е такой счастливый? — спросили его.

Лицо Гу Е не изменилось, когда он объявил о скором приближении своего дня рождения. Услышав это, дети разволновались и спросили его:

- Так что же ты хочешь в подарок на день рождения, брат Е?

Гу Е сказал, что ничего не нужно, и добавил:

- Моя мать сказала, что угостит всех вас едой.

Закончив говорить, он посмотрел на количество людей вокруг себя. Теперь он уже хорошо считал, и подсчет до ста не составлял для него труда. Он насчитал до тридцати за один раз, и это была только половина всех детей вокруг него. Гу Е нахмурил брови.

С таким количеством людей точно не управиться сразу, и даже если его мать согласится, он не хочет так сильно утомлять ее, сразу приглашая так много гостей.

- Команда доставки приглашена ко мне домой. Что касается остальных... - Гу Е посмотрел на Фань Цзиньсуна, - Ты решай.

Еще несколько месяцев назад Фань Цзиньсун думал о том, чтобы пойти против Гу Е, а теперь он был его правой рукой. Услышав эти слова, он гордо выпятил грудь и сказал:

- Не волнуйся, брат Е, я устрою тебе праздник с размахом!

На сам день рождения Гу Е Гу Инь закончила работу над завтраками и начала подготовку. Конечно, нужно было испечь торт, но Гу Е особенно попросил ее сильно не утруждаться, ведь иначе он не сможет спокойно отметить свой день рождения. Так что Гу Инь приготовила простую версию яичного бисквита.

Она смешала яичные желтки, молоко и муку до получения однородной массы. Белки взбила с сахаром в пену, затем добавила к желтковой массе и быстро перемешала до однородности. Затем тесто перелили в низкую форму, пузырьки убрали зубочисткой, и пирог отправился в предварительно разогретую печь на четверть часа. Затем на его поверхности сделали надрез в форме креста и выпекали еще четверть часа.

Готовый пирог был золотисто-коричневым, с ароматом, который чувствовался даже снаружи ресторана, особенно после пропитки сиропом из османтуса.

Конечно, такой пирог нельзя сравнивать с тортами, продаваемыми в будущем, но за исключением этапа взбивания белков, все остальные шаги были достаточно простыми.

Думая о других детях, которые должны были прийти, Гу Инь за один присест сделала четыре больших пирога. Затем она приступила к выпеканию печенья. От приготовления лунных пирогов еще оставалось сливочное масло, так что она смешала его с яйцами и сахаром, добавила муку, замесила тесто, скатала его в длинную колбасу и положила на полчаса в ледяной погреб, где льда оставалось не так много. Через полчаса она нарезала колбасу на круглые кусочки и выпекала их в печи чуть больше четверти часа.

До полудня были готовы четыре больших пирога с османтусом и более сотни кусочков печенья на сливочном масле.

Гу Инь вышла из кухни в передний зал и только тогда заметила, что у прилавка стоят несколько детей, выстроившихся в очередь. Каждый держал в руках самые разные мелкие и странные предметы.

Увидев ее, Ван-ши с улыбкой сказала:

- Они все пришли поздравить нашего маленького дикаря с днем рождения. Сначала я сказала, что не буду ничего принимать, но они настояли, говоря, что не уйдут, если мы не примем их подарки.

Тогда Гу Инь предложила вынести печенье, которое она испекла, и вручить его в качестве

подарка в ответ. Подарки детей были самые необычные: тангулу, мелкие кусочки карамели, дикие цветы, собранные у дороги, и это было даже более-менее нормально. Но были и те, кто принес кусочки ткани из дома или камни, подобранные у дороги.

Но было видно, что эти вещи, которые им нравились. Ребенок, который принес кусок ткани, сказал, что это самый красивый кусок ткани в мире, но, к сожалению, он слишком маленький, чтобы что-то из него сделать, поэтому он мог только спать, обнимая его. А камни, подобранные у дороги, были любимыми игрушками другого ребенка, которые он отполировал до гладкости и блеска, так что на них не осталось ни одного острого угла.

Но были и подарки, от которых можно было вздрогнуть: один ребенок даже принес свой собственный серебряный замок долголетия в подарок. Гу Инь не могла принять такой дорогой подарок, она лишь сказала, что принимает его добрые намерения, и вручила в ответ два кусочка печенья.

Вплоть до обеда Гу Инь помогала Гу Е принять тридцать или сорок подарков, и ее руки устали от записывания списка подарков.

Ван-ши смеялась рядом, шепча ей на ухо:

- Наш маленький дикарь отмечает день рождения, и шума от этого почти как от большого чиновника. А ты все еще пишешь список подарков, хотя это все мелочи.

Гу Инь также улыбнулась и сказала, что это не важно:

- Подарок может быть скромным, но чувства, вложенные в него, бесценны. Я записала это, чтобы порадовать Сяо Е, когда он это увидит.

Перед обедом Гу Е и Ву Ань вернулись вместе. Ву Ань специально взял отгул на полдня, чтобы отпраздновать с ним день рождения, а Гу Е, завершив утренние занятия по боевым искусствам, специально зашел в семью Вэнь, чтобы встретить его после учебы. Вскоре дети во главе с Фань Цзиньсуном также пришли на пир. Когда наступило время обеда, Гу Инь заранее заняла два стола и разместила их на заднем дворе, чтобы они могли подойти прямо туда.

Четыре пирога, политых сиропом из османтуса, в сочетании с оставшимся печеньем, заставили больших детей вроде Фань Цзиньсуна загореться от восторга, а младших уже начать облизываться.

Разумеется, раз уж речь идет о приглашении на пир, то не обойдется только сладостями, есть и горячие блюда. Но поскольку «Пища небес» и так занимается бизнесом на еде, Гу Инь попросила управляющего Чжоу оставить по одной тарелке каждого из обеденных горячих блюд, в итоге получив десять тарелок горячих блюд, чего было достаточно для этой группы детей.

Детей не нужно было обслуживать, они сами принесли тарелки и палочки для еды под руководством Гу Е и Ву Аня.

К концу обеда детский банкет тоже закончился. После их ухода Гу Инь взглянула на Гу Е и увидела, что мальчик весь красный, словно пьяный. «Пища небес» не продает алкоголь, очевидно, это принесли в честь его дня рождения.

Гу Инь была в ужасе и думала, не отвести ли его к врачу, но Ван-ши подошла, понюхала маленький стаканчик на столе и сказала с улыбкой:

- Ничего страшного, это просто фруктовое вино. Хотя оно и называется вином, на самом деле это сладкая фруктовая вода, предназначенная для женщин и детей.

Ву Ань также добавил:

- Невестка, не волнуйся, всего лишь один маленький горшочек на всех, каждому досталось по маленькому стаканчику. Смотри на меня, со мной все в порядке.

Действительно, с Ву Анем ничего не случилось.

Гу Инь немного успокоилась, но, ощупывая горячее личико Гу Е, все еще с некоторой тревогой спросила его:

- Тебе тяжело, не кружится голова?

Гуй Е покачал головой и ответил:

- Не тяжело, просто хочется спать. Мама, можешь отнести меня домой спать на спине?

Обычно он не выдвигал таких детских просьб, явно виновато в этом было вино.

Днем дел особых не было, и это еще и день рождения Гу Е, так что Гу Инь уведомила управляющего Чжоу и отнесла его обратно в переулок Цзинь. Она несла его две четверти часа домой, а Гу Е спал на ее спине, как маленький поросенок, по дороге начав храпеть. Когда Гу Инь положила его на кровать, он так и не проснулся, перевернулся и продолжил спать, храпя так громко, что земля дрожала.

Гу Инь постояла над ним немного, увидела, что краснота на его лице спала, и других симптомов дискомфорта не было, только после этого поднялась и вернулась в ресторан.

...

Зима в городе Ханьшань приходит рано, едва наступил октябрь, как вдруг стало холодно, и Гу Инь решила, что пора заняться чем-то новым.

Что лучше всего поесть, когда холодает? Конечно, горячий горшок!

Но горячий горшок дорогой, и сейчас клиенты его не потянут, так что решено было заменить его Малатаном. В отличие от горячего горшка, который готовится на заказ и делится только между посетителями за одним столом, Малатан готовится в общей посуде, и посетители могли есть его как на месте, так и на вынос.

Гу Инь сначала заказала у плотника Фэна целую партию длинных шумовок, корзинок и палочек из бамбука, причем корзинки и палочки были самыми простыми предметами, такое продают готовыми в мастерской Фэна, а что касается длинной шумовки, то на ее ручке должен быть крючок, чтобы крепить ее к краю кастрюли.

Чтобы приготовить Малатан, сначала варят крепкий бульон из крупных костей. Его томили на маленьком огне с полуночи до утра, и бульон стал белым, как молоко. Потом моют белокочанную капусту, бобы маш, зеленые овощи, сельдерей, нарезают ломтиками картофель и сладкий картофель, тофу и другие овощи, добавляют к ним колбаски, начиненные управляющим Чжоу, куриные и рыбные фрикадельки, «львиные головы», мясные пельмешки в яичной оболочке и другие мясные блюда, а также жареные палочки ютяо, лапшу, раскатанную вручную, рисовую вермишель и другие основные блюда. Так открылся прилавок Малатана.

Цены были демократичными, за овощи и основные блюда просили один вэнь, за мясные – три вэнь. Если хотите поесть дешевле, то за четыре-пять вэнь можно было наесться Малатана на бульоне. Конечно, если хотите мяса, цена будет выше. Можно было добавить любой другой ингредиент по желанию, достаточно только сказать Гу Инь, и она сразу все организует.

И вы можете добавить уксус и чесночную пасту по своему вкусу, а также «Пища небес» предлагает острое масло-чили и кунжутный соус. Можно отказаться от бульона, получив сухую смесь для макания. Однако за последние два ингредиента придется доплатить, одна порция – две монеты, если без супа, то три монеты.

Как только это блюдо было представлено, первым его одобрил старый господин Вэнь. Он искренне полюбил горячий горшок прошлого года и с тех пор так и не ел его снова. Как только погода стала холоднее, он снова начинал мечтать о нем, причем ассортимент овощей для Малатана можно было выбирать по вкусу, так что даже если есть его каждый день, всегда можно изменить состав, и он не надоедал.

Старший мастер Вэнь также очень его любил. Чили-пасту, которую ему однажды подарила Гу Инь, он уже давно съел, но зная, как занята она своим делом, он не посмел просить ее отложить все и сделать для него еще одну банку. Только потом он купил перец в другом месте и попросил своего повара его приготовить, но все равно считал, что это не так вкусно, как делала Гу Инь. Малатан на костном бульоне, конечно, не так ароматен, как острый горячий горшок на говяжьем жире, но красное масло чили было действительно острым. Старший

мастер Вэнь всегда отказывался от костного бульона, заказывая лишь дополнительно масло-чили и кунжутный соус, предпочитая обмакивать в них отваренные в бульоне гарниры.

Другие постоянные клиенты «Пищи небес» уже давно привыкли к тому, что они время от времени представляют новинки. Хотя это длится не так уж и долго, всего полгода, но каждый раз новинки оказываются вкусными и доступными, никогда не разочаровывая.

Особенно в ноябре, когда за окном холодный ветер, теплый обед может только согреть желудок, а тело все еще остается холодным. Теперь, когда они едят этот Малатан, горячий суп и острые блюда делают их настолько уютными, что они начинают потеть, и когда они выходят на улицу, им уже не так холодно. Конечно, если добавить несколько монет и съесть чашку с сухой смесью в масле-чили, это согреет их еще на полдня.

Малатан – простое блюдо. Гу Инь нужно было только следить за температурой и приправами при варке костного супа, а все остальное могут делать другие. У Гу Инь стало больше свободного времени, и она начала готовить соленья.

После того как зелень горчицы вымыли и удалили лишние корни, ее опустили в кипящую воду для бланширования. Затем, как только она изменила цвет, немедленно вынули. Потом Гу Инь вылила воду от промывки риса в воду для бланширования овощей, перемешала, добавила немного соли, удалила пену и оставила ее остывать естественным путем.

Затем в чистый горшок для овощей укладывают отваренную зелень горчицы, плотно прижимают, заливают остывшим рисовым отваром так, чтобы он полностью покрыл горчицу, после чего грузят тяжелым предметом, плотно закрывают и оставляют в темном месте на срок от трех до семи дней. Этот процесс не сложен, и после одного показательного урока повар Сюй и его два юных ученика справились с задачей, замариновав более двадцати бочонков не только с горчицей, но и с капустой, кислой редькой, кислыми фасолевыми стручками и прочим. Спустя семь дней квашеные овощи полностью изменяют цвет и готовы к употреблению. Изначально повар Сюй думал, что его учительница занимается пустяками, но увидев масштаб работы, изменил свое мнение.

Конечно, Гу Инь не занималась пустяками — из квашеных овощей можно приготовить уйму всего! В первую очередь это кисло-сладкая рыба, которая благодаря квашеной капусте лишена любого запаха тины. К тому же бульон на основе квашеных овощей может служить новым вкусом для Малатана, а также с ними можно подавать лапшу, тушить с мясом и ребрышками... Перечень блюд, которые можно приготовить с соленьями, действительно велик.

Новые блюда оставались очень популярными у посетителей. Несмотря на то, что ранее в «Пище небес» добавили несколько двухместных столов, ресторан едва умещал гостей. Теперь добавление Малатана и кисло-сладкой рыбы привлекло еще больше людей, включая постоянных клиентов, делая ресторан почти всегда полным. Ранее, из-за того, что главным продуктом была быстрая еда, которая остывала после обеденного времени, количество посетителей сокращалось. Но теперь, с Малатаном и кисло-сладкой рыбой, которые готовятся быстро и легко, посетители не перестают приходить в ресторан с утра до вечера.

Конкуренты «Зал Ханьсян» и «Ван Юэ Лу» были буквально в отчаянии. Ранее «Пища небес», специализируясь на бюджетных блюдах и десертах, все же уступала им. Несмотря на введение новинок, которые каждый раз собирали множество положительных отзывов, конкурентам приходилось утешать себя мыслью, что это лишь сезонные предложения. Но «Пища небес» не прекращала радовать гостей новинками круглый год, используя всевозможные маркетинговые ходы, что приводило людей в восторг. Теперь, когда младший хозяин ресторана собрал почти всех детей с улицы Вэньчэн, через несколько лет... Даже маленький муравей может погубить большого слона! Если она продолжит в том же духе, даже дуракам станет ясно, что их дни сочтены.

Особенно после того, как оба конкурента ввели программу депозитов для VIP-клиентов, эти клиенты почти съели деньги, которые они внесли, и из-за того, что было слишком много скидок, они оба фактически не заработали никаких денег и не осмеливались предоставить эту скидку снова. Все знают, что посетители ищут новизну, и после того, как деньги будут потрачены, они, вероятно, перейдут к «Пище небес».

Ван Дафу, стиснув зубы, достал специальные приправы, подготовленные несколько месяцев назад. Не сговариваясь с ним, старший мастер Бай также неохотно добавил приправу, купленную за границей по высокой цене, в специальное меню для VIP-гостей.

\*Пирог с османтусом □□□

\*Малатан

<http://tl.rulate.ru/book/79306/3769817>