Выпроводив всех студентов, Мэн Сан и остальные начали готовить лунные пироги.

Формы для них были заранее нарисованы Мэн Сан, а затем дядя Сюй нашел умелого плотника, чтобы тот вырезал их. Среди разнообразных форм две были украшены благоприятными иероглифами, четыре — узорами из цветов, а еще две изображали маленькие фигурки и пейзажи… Всего получилось восемь видов форм, на изготовление которых ушло несколько дней, и лишь позавчера они были доставлены в Гоцзыцзянь.

В тот момент Мэн Сан еще находилась в резиденции старшей принцессы, готовя бамбуковый рис и горячий горшок. Только вчера, вернувшись в столовую, она увидела готовые формы. Мэн Сан внимательно осмотрела их, держа в ладонях, и, убедившись в их точности, наконец успокоилась.

Нельзя не отметить, что дядя Сюй обладает отличными связями, и неизвестно откуда он нашел такого прекрасного плотника, который смог воплотить все ее задумки с поразительной точностью. Именно то, как аккуратно и точно были выполнены формы, не оставляло никаких нареканий. Ремесленник действительно оказался мастером своего дела — качество было великолепным, да и цена весьма приемлемой!

Все необходимые ингредиенты для лунных пирогов были подготовлены заранее, такие как красная и зеленая фасоль, которые Мэн Сан еще вчера замочила перед уходом из столовой. Теперь, после ночи вымачивания, их можно было сразу использовать для приготовления начинки.

Под руководством дяди Сюя разнорабочие перенесли высокие столы из столовой и сложили их в один большой стол, а затем собрали все необходимые ингредиенты, разделочные доски и скалки.

Как и всегда, Мэн Сан одновременно готовила и обучала своих пятерых учеников, показывая им пример. Единственным отличием на этот раз было то, что Вэй Сюнь, вместо того чтобы стоять в стороне с руками за спиной, присоединился к ним и учился делать лунные пироги вместе со всеми.

Лунные пироги в Даяне можно было отнести к разновидности выпечки. Каждый год на Праздник Середины осени, вдовствующая императрица повелевала придворным поварам приготовить это угощение, и со временем обычай распространился за пределы дворца.

В Чанъане постепенно стало традицией есть лунные пироги и любоваться луной на Праздник Середины осени. Даже бедные семьи покупали хотя бы один дешевый пирог, чтобы разделить его между детьми.

Однако за пределами дворца лишь немногие мастера могли приблизиться к совершенству в приготовлении этих пирогов. Лишь мастер Цюй из ресторана «Фэн Тай Лоу», бывший придворный повар, мог сделать пироги, которые почти не уступали дворцовым, что естественно делало их гораздо дороже. Несмотря на это, каждую осень пироги из «Фэн Тай

Лоу» раскупались очень быстро, и ни одно другое заведение не могло с ними сравниться, даже специализированные кондитерские лавки отступали перед их мастерством.

Однако в данный момент в столовой Гоцзыцзяня все были полностью уверены в мастерстве Мэн Сан. Все взоры были устремлены на нее с нетерпением и желанием как можно скорее попробовать лунные пироги, сделанные ее руками. Ощущая возложенные на нее огромные ожидания, Мэн Сан только улыбнулась и, склонив голову, спокойно и сосредоточенно принялась за работу.

На этот раз она собиралась приготовить три вида лунных пирогов — по-кантонски с пастой из красной фасоли, черного кунжута, фиников и смеси из пяти орехов; пироги со свежим мясом в стиле Су, для которых нужно было выбрать свежее свиное мясо; и, наконец, нежные, липкие и изящные Ледяные лунные пироги.

Изначально также планировалась начинка из соленого яичного желтка, но, к сожалению, ранее приготовленные соленые утиные яйца еще не успели как следует замариноваться, и их пока нельзя было использовать, что стало для нее большой досадой.

Тесто для традиционных кантонских лунных пирогов и для мясных пирогов в стиле Су готовится немного по-разному. Для первых требуется больше ингредиентов, поэтому Мэн Сан решила начать именно с них, чтобы успеть приготовить к концу занятий у учащихся.

Сироп для кантонских пирогов Мэн Сан начала варить еще вчера, когда готовила утку. После ночи охлаждения сироп в миске превратился в ярко-оранжевую, кристально чистую субстанцию, через которую можно было четко видеть узор на дне миски, без малейших примесей.

Вэй Сюнь стоял у стола. Увидев, как Мэн Сан взяла миску с сиропом, его усы слегка задрожали. Вчера, когда варился сироп, он наблюдал, как Мэн Сан высыпала в кастрюлю большое количество сахара, и его сердце сжималось от боли, так что даже лицо невольно подергивалось. Этот сахар был изготовлен по методу, разработанному вдовствующей императрицей, и был приготовлен в государственной мастерской. Хотя его цена была не слишком высокой, обычные люди не осмеливались так щедро им пользоваться.

Академия Гоцзыцзянь была учреждена императорским двором, и число студентов в столовой было бы небольшим, поэтому финансовое положение было достаточно устойчивым. В противном случае никто не мог бы позволить себе такую «растрату» со стороны Мэн Сан, и это было бы крайне болезненно!

В тот момент Мэн Сан заметила, как помрачнело лицо Вэй Сюна, ставшее черным, как дно кастрюли. Она неуверенно улыбнулась, отвернулась, но упорно продолжала высыпать сахар в кастрюлю, проявляя решимость ради кулинарного искусства.

Сейчас Мэн Сан взяла чистую широкую миску, положила в нее сироп, добавила масло, щелочную воду и немного соли, тщательно перемешала до полного растворения. Затем

добавила муку и начала переворачивать и давить тесто, стараясь не использовать техники замеса, чтобы тесто не стало жестким. Закончив, она накрыла миску и отставила тесто в сторону, чтобы оно отдохнуло.

Следующим шагом было приготовление различных начинок.

Первой на очереди была начинка из красной фасоли, которая была той самой любимой «божественной» начинкой, о которой студенты не переставали думать. Красная фасоль в большой деревянной миске была замочена на ночь, и сейчас слегка набухла. Мэн Сан слила мутную воду, переложила фасоль в глиняный горшок, добавила чистую воду, накрыла крышкой и поставила на медленный огонь, внимательно следя за процессом.

Когда крышку с горшка наконец-то сняли, красная фасоль уже разварилась, а ее кожура потрескалась.

Под нежное бульканье в горшке то и дело появлялись и лопались пузыри, и аромат красной фасоли постепенно наполнял воздух, становясь настолько сладким, что трудно было удержаться от соблазна зачерпнуть ложку и тут же попробовать ее на вкус.

Мэн Сан словно не замечала полных желания взглядов остальных, сосредоточенно наблюдая за горшком. Легонько помешав содержимое, она приказала Чжу Цзы погасить огонь. Затем дала фасоли остыть и слила лишнюю воду, а после начала медленно размалывать ее на мелком каменном жернове.

Единственным недостатком этого метода была его трудоемкость. Так же, как и недавнее приготовление соевого молока на завтрак, когда сою мололи на большом каменном жернове три раза, чтобы полностью избавиться от жмыха, прежде чем сварить ее. Этот процесс придавал молоку более глубокий и насыщенный аромат по сравнению с тем, что получается при машинной обработке. В отличие от современной машинной обработки, медленное ручное размалывание фасоли сохраняло текстуру и делало вкус более насыщенным, а аромат более густым.

Мэн Сан поставила другой горшок на огонь, добавила в него масло и выложила туда всю фасолевую пасту. Затем она спокойно произнесла:

- При обжарке нужно уделять особое внимание огню. Используйте только слабый огонь и постоянно помешивайте, чтобы паста приобрела нужную консистенцию.

Жарка фасолевой пасты — это действительно тяжелый труд. Мэн Сан обжаривала ее добрых полчаса, затем добавила чашку белого сахара и снова жарила до тех пор, пока масса не стала однородной. Потом добавила сироп и продолжила помешивать, пока паста не стала слегка сухой, и лишь тогда остановилась.

Выдохнув, Мэн Сан еще не успела сказать ни слова, как А-Лань уже поднесла ей платок, чтобы

вытереть пот с ее лба, ее движения были мягкими и заботливыми. Мэн Сан с улыбкой похвалила А-Лань и уже собиралась сказать что-то остальным, когда вдруг заметила, как Вэй Сюнь, глядя на только что приготовленную фасолевую начинку, проявляет ту же болезненную жалость, что и вчера, наблюдая за приготовлением сахарного сиропа.

Он поднял взгляд на Мэн Сан, будто смотрел на неразумного транжиру.

Транжира Мэн Сан: «...»

Дядя Вэй, о дядя Вэй, ведь это только начало! Впереди еще целая куча начинки, которая потребует много сахара!

В конце концов, когда было решено готовить лунные пироги для чиновников и студентов, дядя Вэй, вы ведь согласились. Теперь, сколько бы вы ни сожалели, назад уже дороги нет!

Мэн Сан продолжала делать вид, что ничего не замечает, позвала учеников, чтобы они попробовали фасолевую начинку, а затем повела их к большому столу на улице, чтобы первым делом сделать партию лунных пирогов с фасолевой начинкой и скорее отправить их в печь в общественной кухне.

Тесто и начинка были готовы, оставалось лишь нарезать тесто на кусочки, завернуть начинку и с помощью формочек выдавить узоры... Все это не представляло сложности, если не считать того, что пришлось уделить немного больше внимания обучению А-Лань и Чжу Цзы, в то время как повара Вэнь, Чэнь и другие, включая Вэй Сюня, были опытными кулинарами, они быстро освоили технику после одного урока.

Все собрались вокруг высокого стола, энергично работая руками и весело болтая.

Чжу Цзы с улыбкой сказал:

- Учитель арендовала домик, но успели ли вы воспользоваться плитой? Если еще не разжигали огонь, то, может, завтра устроим вам новоселье!

Как только он произнес эти слова, повар Чэнь первым откликнулся, а за ним и повара Вэнь с Цзи. Даже А-Лань с серьезным выражением лица, похвалила Чжу Цзы:

- Ты хорошо придумал, - что вызвало у того широкую улыбку.

Мэн Сан, бросив мимолетный взгляд на своих учеников, подняла бровь:

- Это ведь просто арендованный дом, а не новый, с чего бы устраивать новоселье? И, кроме того, завтра же Праздник Середины осени, вам не лучше остаться дома, чтобы провести

праздник с семьей и любоваться луной, а не бегать ко мне?

Повар Чэнь глуповато засмеялся:

- Учитель! Как это не новоселье? Конечно, нужно отметить. Мы придем пораньше, принесем вам подарки на новоселье, а потом вернемся домой отмечать Праздник Середины осени, все будет в порядке!

Остальные снова энергично закивали, выражая полное согласие с поваром Чэнем.

Сидящий неподалеку дядя Сюй держал в руках чашку чая, наблюдая за тем, как все делают лунные пироги. Он цокнул языком и воскликнул:

- Да какие там новоселье, они просто хотят полакомиться блюдами, которые ты приготовишь собственноручно!

Услышав это, Мэн Сан не смогла сдержать улыбку, а ее ученики смущенно замолкли, не зная, что сказать. Но прежде, чем она успела ответить, дядя Сюй снова весело засмеялся:

- Однако, я думаю, твои ученики правы. Аренда нового дома — это хорошее событие, и действительно стоит собрать всех за столом и устроить новоселье с горячим горшком.

Он быстро взглянул на Вэй Сюня, который явно насторожился и уже прислушивался к разговору, и с усмешкой произнес:

- Старик Вэй, что ты на это скажешь?

Вэй Сюнь легонько кашлянул, сохраняя серьезное выражение лица:

- Это радостное событие, конечно, следует отпраздновать.

С двумя такими значимыми фигурами, как они, пятеро учеников сразу же оживились и принялись на все лады убеждать Мэн Сан согласиться. Они говорили с истинным чувством и искренностью, но ни словом не обмолвились о банкете, о котором мечтали.

Окруженная таким обществом, Мэн Сан с улыбкой тяжело вздохнула и бросила сердитый взгляд на самого активного из них — Чжу Цзы, после чего наконец сдалась.

- Ладно, завтра все собирайтесь к полудню, поедим, а потом по домам праздновать Праздник Середины осени, нужно ведь оставить место в желудке для семейного ужина!

Решение было принято, и довольные своим успехом ученики с еще большим рвением принялись за приготовление лунных пирогов, прикладывая при этом больше усилий, что отражалось в громких звуках от ударов по формам.

Вскоре деревянные подносы заполнились аккуратно выложенными пирогами с начинкой из сладкой фасолевой пасты, выполненными в разных узорах. Так как под рукой не оказалось пульверизатора для распыления мелких капель воды, Мэн Сан решила использовать воду, окуная в нее пальцы и разбрызгивая ее на поверхность пирогов, прежде чем отправить их в печь для запекания и закрепления формы. Через некоторое время она вынула их, смазала золотистым яичным желтком и снова вернула в печь для дополнительного запекания.

Когда пироги с фасолевой пастой были готовы, оставшиеся виды начинок тоже нельзя было оставить без внимания.

Приготовление начинки из черного кунжута и фиников не требовало особых усилий. Черный кунжут нужно было обжарить, затем перемолоть вместе с разваренными и очищенными зелеными бобами, а после этого обжарить до состояния готовой начинки. Для начинки из фиников сперва удалялись косточки, после чего их варили, измельчали и обжаривали, доводя до состояния пасты.

Но вот начинка из пяти орехов была куда более сложной в приготовлении, да и вызывала больше споров среди гурманов.

Сначала белый и черный кунжут обжаривали вместе, затем к ним добавляли обжаренные арахисовые ядра, после чего все это смешивали с семенами дыни, миндалем, кедровыми орехами, грецкими орехами и другими сухофруктами, посыпали мукой и тщательно перемешивали. Добавляли также зеленые и красные цукаты, и снова все перемешивали до образования единой массы.

Когда составлялся список ингредиентов, Мэн Сан задумалась, стоит ли добавлять зеленые и красные цукаты. Ведь одни считают, что без этих цукатов начинка теряет свою душу, а другие категорически не переносят их вкус. На самом деле вкусные зеленые цукаты делаются из консервированных зеленых слив или абрикосов, а красные — из консервированных розовых лепестков. Даже в наше время эти ингредиенты стоят недешево, поэтому со временем их начали заменять более дешевыми продуктами, такими как цедра апельсина, сушеный арбуз или тыква. В результате вкус начинки ухудшился, и даже лунные пироги с пятью орехами перестали пользоваться популярностью.

В эти дни, несмотря на то, что казна академии Гоцзыцзянь получает приличные суммы, а доход от ссужаемых денег приносит немалые проценты каждый месяц, даже щедрый дядя Сюй дважды подумает, прежде чем решиться на покупку консервированных зеленых слив и розовых лепестков в большом количестве.

Поскольку Мэн Сан в тот момент задумалась, возможно, даже если использовать зеленую сливу и розы, многим студентам все равно не понравится вкус зеленых и красных цукатов.

Лучше бы просто уменьшить количество лунных пирогов с пятью орехами, чтобы не только снизить денежные затраты, но и избежать недовольства студентов.

Если же на самом деле найдутся студенты, которым не понравятся зеленые и красные цукаты, и им дважды подряд попадутся пироги с пятью орехами…

Мэн Сан лишь невинно улыбнулась, не произнеся ни слова. Ну что ж, остается только поздравить того студента с его «удачей». В следующий раз пусть вымоет руки и лицо перед тем, как приходить за едой!

Из четырех видов начинки для кантонских лунных пирогов наименьшее количество требовалось для начинки из пяти орехов, поэтому Мэн Сан, не колеблясь, приготовила большую миску этой начинки во время образца. Остальную часть работы она доверила трем поварам. У них был необходимый опыт, а Мэн Сан учила их тщательно, так что они почти не ошибались, и это позволило ей спокойно продолжить работу над другими двумя видами лунных пирогов.

Как раз в этот момент из печи в общественной кухне достали лунные пироги с начинкой из сладкой фасолевой пасты, и перед всеми предстал ряд темно-золотистых пирогов.

Они выглядели изящно и аккуратно, с четкими и красивыми узорами на поверхности, на них не было ни одной трещинки, а насыщенный сладкий аромат сразу же проникал в нос.

Мэн Сан взяла всего три пирога, разрезала каждый на шесть частей и предложила всем попробовать.

Лунные пироги, только что испеченные и вынутые из печи, еще не пропитались маслом, но все равно были довольно вкусными. При первом укусе можно было почувствовать, как слегка твердая внешняя корочка постепенно становится мягкой, а начинка из фасоли, хоть и нежная, имела легкую зернистость, создавая вместе сладкое, проникновенное ощущение.

Никто не ожидал, что первым, кто не удержится от похвалы, окажется всегда сдержанный повар Вэнь.

- Начинка из фасоли изысканно нежная, корочка тонкая, а начинки много, вкус превосходный!

В тот же миг все взгляды обратились на него. Повар Вэнь, осознав свою неловкость, смущенно отвернулся, а его уши и шея начали постепенно краснеть. Мэн Сан, смеясь, пришла на помощь своему ученику:

- Эти лунные пироги должны пропитаться маслом еще сутки, чтобы вкус стал идеальным. Упакуйте их пока что.

Повар Цзи и другие сразу же отозвались, а дядя Сюй поспешно велел своим подмастерьям принести заранее подготовленную промасленную бумагу с печатью.

Круглая печать была создана Мэн Сан на основе узоров с форм, которые она случайно нарисовала. Основой служили пять неравномерно расположенных иероглифов «Гоцзыцзянь шатан» (Столовая Гоцзыцзянь), дополненных простыми рисунками свитков, кистей и чернил, а по краю был нарисован тонкий круглый ободок, простой и милый.

Когда печать принесли, Мэн Сан не могла оторвать от нее глаз, долго играла с ней, а затем передала ее дяде Сюю, поручив ему, чтобы специальные подмастерья ставили печать на центр наружной стороны промасленной бумаги.

Теперь, когда каждый лунный пирог с начинкой из сладкой фасоли обернули в промасленную бумагу, узор с надписью «Столовая Гоцзыцзянь» оказался точно в центре, что было очень заметно.

А-Лань аккуратно сложила все тщательно упакованные лунные пироги в одно место и спросила:

- Может, принести бамбуковую корзину, чтобы специально сложить туда лунные пироги? Так, когда придут студенты, они смогут выбрать себе начинку по вкусу.

- В этом нет никакого веселья! — Мэн Сан покачала головой и, хитро улыбнувшись, поделилась своей задумкой, - Корзину можно взять на всякий случай, но когда все лунные пироги будут готовы, мы отберем порции для преподавателей и чиновников, а остальные перемешаем и снова сложим в корзину.

Остальные еще не поняли, что это значит. Но А-Лань вспомнила о тыквенных лепешках, которые они делали в прошлый раз, и с просветлением в голосе воскликнула:

- Так же, как с тыквенными лепешками, студенты будут выбирать наугад по два куска, и посмотрим, как им повезет?

- Именно! — Мэн Сан засмеялась, а заметив растерянные лица окружающих, с притворной невинностью пожала плечами и добавила, - Разве это не будет весело? Такое развлечение!

Вэй Сюнь и остальные: «…»

Это тебе весело, а для студентов это, вероятно, будет мучением!

Ты просто пользуешься тем, что твое мастерство в готовке настолько высоко, что студенты смотрят на тебя с восхищением. Даже если они станут объектом шуток, то все равно подумают, что проблема в них самих, и позволят тебе творить что захочется.

Если бы это сделал кто-то другой из присутствующих, студенты давно бы осыпали его изысканными, но ядовитыми оскорблениями, устроив настоящий словесный бой!

Все мысленно пролили слезу сострадания по студентам, которые еще ничего не подозревали, но в их сердцах зародилось легкое возбуждение.

Вэй Сюнь хоть и вздохнул про себя, но все же не стал возражать против предложения Мэн Сан. Кажется, Сан-нян все же знает границы, не решаясь шутить с преподавателями и чиновниками, а вот студенты … Они никогда не обижаются на Сан-нян, постоянно просят ее приготовить побольше вкусных блюд, так что даже если они станут объектом шуток, то лишь пожалеют о своей неудаче и не станут сердиться.

Окинув взглядом окружающих, он не увидел ни одного возражения.

Мэн Сан подмигнула и, сдержанно улыбнувшись, поторопила всех заняться приготовлением лунных пирогов. Она сама вместе с Вэй Сюнем и еще двумя людьми принялась за оставшиеся два вида.

Лунные пироги с мясом изначально были популярны в Цзянчжэ, то есть в современных провинциях Хуайнань и Цзяннань, но особенно славились пироги из Су.

Тесто для внешней оболочки и масляное тесто, приготовленное заранее, нужно раскатать в длинную полосу, сложить, как одеяло, завернув масляное тесто внутрь, снова раскатать и свернуть, затем нарезать на порционные куски. Эта стадия чрезвычайно важна для создания рассыпчатой корочки, тут нет права на ошибку.

После того как свиной фарш будет тщательно перемешан, начинается процесс формирования лунных пирогов. Лунные пироги с мясом не требуют штамповки в деревянной форме для придания узора — они должны быть округлыми, а в конце на поверхность наносится слой яичной смеси, после чего их можно отправлять в печь на запекание.

Мэн Сан задумалась, не взяться ли ей самой за приготовление лунных пирогов с мясом, но тут услышала, как Вэй Сюнь серьезным тоном произнес:

- Ты возьми А-Лань и Чжу Цзы, и займитесь чем-то другим, я знаю, как приготовить эти лунные пироги с мясом.

Несмотря на его слова, Мэн Сан все же внимательно следила за тем, как Вэй Сюнь готовил тесто, чтобы убедиться, что все сделано правильно, и только потом продолжила готовить Ледяные лунные пироги с А-Лань и Чжу Цзы.

Таким образом, все были заняты: кто-то замешивал тесто, кто-то жарил начинку, кто-то подбирал цвета для красителей… Готовые лунные пироги либо отправлялись в ледяной подвал

на охлаждение, либо в печь в общественной кухне. Вокруг царил аромат свежей выпечки, который не рассеивался еще долгое время.

Солнце клонилось к закату, приближалось время окончания занятий для студентов Гоцзыцзяня.

Сегодня четырнадцатое число восьмого месяца. У большинства студентов завтра начнется трехдневный отпуск по случаю Праздника Середины осени, и многие семьи отправили слуг, чтобы встретить своих господ. Из знатных семей приезжали на конных экипажах, с четырьмя-пятью слугами, несущими свежие фрукты, напитки и чистые платки — все выглядело очень внушительно. Из семей поскромнее приезжали на ослиных повозках, и все выглядело куда проще. А у тех, кто был еще беднее, слуга или мальчик на побегушках приходили пешком, чтобы сопроводить своего господина домой… В общем, у каждой семьи были свои обычаи и своя дорога.

Из-за этого обычно тихая улица у ворот Гоцзыцзяня оживала: экипаж за экипажем, толпа за толпой, и на широкой улице оставалась лишь узкая тропинка для прохода. Слуги пристально вглядывались в запертые ворота Гоцзыцзяня, их взгляды были такими жгучими, что, казалось, могли прожечь в них дыры — каждому не терпелось увидеть своего господина, который усердно учился последние дни.

Однако многие из них радовались слишком рано, ведь их господа сейчас вовсе не думали о возвращении домой и воссоединении с семьей. Их мысли были о том, как бы скорее попасть в столовую и захватить свежие лунные пироги. Шутка ли, эти пироги сделаны самой мастером Мэн, и уж точно не хуже тех, что готовят во дворце. Разве можно упустить шанс схватить самые свежие и горячие?

Сюэ Хэн был одним из тех, кто выделялся больше всех. Как обычно, он первым поспешил к столовой, оставляя за собой легкий ветерок на пути.

Так уж вышло, что эта группа учеников вновь столкнулась с другими студентами из школ Гоцзисюэ и Тайсюэ. Второй день подряд Тянь Су и его товарищи, которые только что весело беседовали, вновь замерли, недоуменно глядя на своих спешащих однокурсников, пока те не скрылись вдали.

— В следующие три дня у нас Праздник Середины осени, — заметил кто-то, — Так почему они идут не к воротам, чтобы встретиться со своими слугами, а направляются к столовой? В чем смысл?

Кто-то беззаботно хмыкнул:

— Неужели они так привыкли к свиному корму в столовой, что без него и дня не могут прожить?

Даже в сердце Тянь Су закрались сомнения. Неужели они действительно хотят поужинать в столовой перед тем, как пойти домой? Может, свиной корм и впрямь можно приготовить по-особенному?

Один из студентов неуверенно произнес:

— А вдруг… вдруг еда в столовой действительно стала вкуснее? Иначе почему они так упорно возвращаются туда?

Когда Тянь Су услышал эти слова, в его памяти всплыли картины последних дней перед утренними занятиями — лица студентов из школы Сымэньсюэ неизменно были угрюмы, их шаги медлительны, словно они перенесли невероятные испытания в столовой.

Если бы в столовой действительно произошли изменения к лучшему, эти студенты наверняка бы пришли сюда, чтобы похвастаться и выпустить пар, накопившийся за прошедшие дни, а не ходили бы с такими унылыми лицами.

Да и к тому же, в том направлении находится не только столовая, но и общежития студентов. Подумав об этом, Тянь Су фыркнул:

- Изменения в столовой? Ха! Скорее всего, они просто накопили кучу грязного белья и спешат забрать его из общежития. Ничего особенного. Завтра выходной. Что за смысл оставаться здесь и наблюдать за ними? Лучше вернуться домой. Я уже несколько дней не видел Цинь-нян, скучаю по ней ужасно!

Как обычно, Тянь Су сделал вывод, и большинство студентов Тайсюэ, независимо от их истинных мыслей, как всегда были вынуждены поддакивать.

- Брат Тянь прав!

- Ты постоянно говоришь о том, какая Цинь-нян послушная и нежная. Почему бы в следующий раз не привести ее с собой, чтобы мы могли с ней познакомиться?

- Эх, не ожидал, что студенты из учебных заведений Сымэньсюэ и Сясаньсюэ будут такими неряшливыми. Стыдоба!

Последние слова заставили лицо Тянь Су слегка напрячься. Он с каменным выражением лица поторопил всех направиться к воротам.

Среди собравшихся были и такие студенты Тайсюэ, которые, повернув головы, украдкой оглядели уходящих студентов из школы Сымэньсюэ и задумались. Неужели все эти студенты из Сымэньсюэ и Сясаньсюэ настолько увлечены сбором грязного белья?

Или же… правда в том, что столовая улучшилась, и еда стала настолько вкусной, что от нее невозможно отказаться?

Эй, а ведь раньше неразлучные друзья Сюй Пин и Сюэ Хэн всегда ходили вместе, а теперь почему-то мимо промчался только Сюэ Анъюань, а Сюя Цзыцзиня не было видно.

- Апчхи!

В пустой аудитории школы Сымэньсюэ не было никого, кроме доктора Су, который сегодня вел последнее занятие, и Сюй Пина. После того, как Сюй Пин громко чихнул без всякой причины, он быстро извинился перед доктором Су:

- Этот студент виноват.

В отличие от строгого доктора Цяня, характер доктора Су был гораздо более доброжелательным. Он никогда не был строг к студентам, и после уроков им не требовалось придерживаться формальностей, вроде правила, что «студенты должны покидать аудиторию только после доктора и помощников». В свободное время он даже мог перекинуться с учениками парой шуток.

Например, сегодня, когда доктор Су увидел, как студенты на занятии беспокойно ерзают, он не разгневался, а лишь понимающе улыбнулся. Ведь завтра Праздник Середины осени, и кто же не думает о том, чтобы поскорее вернуться домой и воссоединиться с семьей, предвкушая три дня отдыха? Даже доктора и помощники, разве в молодости они не ожидали с нетерпением таких каникул?

Поэтому, как только пришло время, доктор Су кратко дал несколько напутствий и великодушно отпустил всех студентов, остановив лишь Сюй Пина, когда тот уже собирался выйти из аудитории, попросив его остаться и пойти с ним в кабинет, сказав, что доктор Цянь ищет его по делу. Так Сюй Пин задержался, пока все студенты не покинули аудиторию.

Когда Сюй Пин помог доктору Су собрать бумаги, они вместе направились в кабинет, и по дороге снова заговорили о недавнем чихании Сюй Пина.

Доктор Су мягко сказал:

- В последние дни становится все холоднее, Цзыцзинь, не забудь надеть что-нибудь потеплее, чтобы не простудиться.

Сюй Пин почтительно ответил:

- Этот студент понял, благодарю за заботу, доктор.

- Ты уже взрослый молодой человек, но все еще слишком скрупулезен в соблюдении этикета. Неудивительно, что доктор Цянь тебя ценит, — улыбнулся доктор Су и, проявив любопытство, добавил, - Кстати, почему сегодня Аньюань и остальные так поспешно выбежали? Обычно на каникулах они тоже торопятся, но не до такой степени.

Услышав этот вопрос, Сюй Пин снова вспомнил наглую улыбку Сюэ Хэна и злорадные взгляды своих однокурсников. Когда доктор Су попросил его остаться, Сюэ Хэн моментально подмигнул ему, в его глазах читалось: «Цзыцзинь, пусть удача будет с тобой». После чего он поклонился доктору Су и, не оборачиваясь, поспешил выйти из аудитории.

Ни секунды сомнений!

А его однокурсники, едва услышав, что Сюй Пина оставляют, тут же оживились, их глаза загорелись от предвкушения.

Оставленный всеми Сюй Пин моментально почувствовал, как ком подступил к горлу.

Неужели их так радует, что его оставили? Где же обещанная дружба однокурсников?

Однако если бы его мысли стали известны этим студентам, они бы не только позлорадствовали, но и вдобавок обругали его.

«Сюй Цзыцзинь, ну ты и наглец! Каждое утро вы с Сюэ Хэном встаете ни свет ни заря, чтобы первыми занять место в столовой, уже до рассвета вы там, а после уроков всегда вырываетесь первыми. Это еще куда ни шло — в конце концов, вы можете заставить себя недоспать и передвигаетесь быстрее других. Но вот когда вы получаете еду, то тут же усаживаетесь неподалеку и, на глазах у тех, кто еще стоит в очереди, начинаете наслаждаться едой и обсуждать ее замечательный вкус. Как тут вас не возненавидеть!»

Глядя на происходящее, Сюй Пин чувствовал себя невинным, тайно вздыхая в душе, но снаружи сохранял спокойствие и почтительно отвечал доктору Су.

— Мастер Мэн из столовой сказала, что сегодня, перед тем как уйти домой, можно зайти в столовую и получить два лунных пирога.

Услышав это, доктор Су понял, в чем дело, и с улыбкой произнес:

— Тогда все ясно. Новый повар Мэн действительно хороша в своем деле. Да и сам Сюй Цзяньчэн заходил во все кабинеты и сказал, что сегодня выдадут лунные пироги.

Пока они разговаривали, рядом с ними проходили Тянь Су и другие, направляясь к главным воротам. Вскоре они достигли двора, где находился кабинет доктора.

В кабинете четырех докторов, доктор Цянь был полностью поглощен проверкой экзаменационных работ студентов. Он услышал приближающиеся шаги и поднял голову, увидев, как доктор Су привел Сюй Пина.

— Я привел человека, которого ты хотел, — улыбнулся доктор Су и, бросив взгляд на пакет на столе доктора Цяня, мгновенно уловил суть, — Лунные пироги из столовой уже доставили?

С тех пор, как они случайно попробовали тушеные баклажаны Юйсянь, приготовленные Мэн Сан, оба доктора, Цянь и Су, каждый вечер оставались в академии на ужин, и к ним иногда присоединялся Бай Цинжан.

Первоначально эти трое были разного возраста: доктор Цянь был самым старшим, а Бай Цинжан — самым молодым. Доктора Су и Бай были ближе друг к другу, но с доктором Цянем они были лишь коллегами. Однако, благодаря общим ужинам, они постепенно сблизились.

Доктор Цянь, сохраняя серьезное выражение лица, кивнул и сказал:

— Разносчик уже отнес их в комнату Шэнь-цзицзю, иди и забери их.

Не успел он договорить, как задумался, и добавил:

— Сегодня у Бай Цзинсюня последний урок в Тайсюэ, он, наверное, уже должен вернуться. Может, заодно позовешь его с собой?

— Конечно! — обрадовался доктор Су и, не говоря больше ни слова, быстро вышел.

Как только он ушел, в комнате остались лишь доктор Цянь и Сюй Пин.

Сюй Пин, сожалея, что не смог первым заполучить сегодняшнюю порцию лунных пирогов, услышав, как два доктора говорили о «пирогах», невольно бросил взгляд на пакет из промасленной бумаги. Однако сейчас его больше волновало, зачем доктор Цянь вызвал его лично, и, быстро убрав лишние мысли, он с большим почтением поклонился.

На середине поклона его остановил жестом доктор Цянь.

— Учеба закончилась, и мы остались здесь вдвоем. Цзыцзинь, тебе не нужно так строго соблюдать церемониал.

Сюй Пин поднялся, опустив глаза, и его взгляд устремился на каменный пол перед ним. Лицо его оставалось покорным и послушным, как у хорошего ученика, но в сердце начало зарождаться беспокойство. Может, доктор Цянь специально вызвал его, чтобы отругать за неудачное выступление на последнем экзамене и побудить к учебе?

Пока в голове Сюй Пина мелькали различные догадки, в поле зрения начали появляться носки ботинок доктора Цяня, его ханьфу и кожаный пояс.

Доктор Цянь отошел от стола и, сложив руки за спиной, подошел к нему, заговорив низким голосом:

— Цзыцзинь, неужели ты все еще не можешь устоять перед искушением вкусной еды и продолжаешь жаждать блюд, которые готовит повар Мэн?

Этот вопрос был словно гром среди ясного неба, и сердце Сюй Пина сжалось. Обычно проницательный не по годам, Сюй Цзыцзинь сейчас растерялся, не зная, как ответить.

Доктор Цянь всегда придерживался принципа «увиденное вернее услышанного», и если он задал этот вопрос, значит, однажды случайно заметил, как тот предавался кулинарным соблазнам в столовой!

Видя, что Сюй Пин долго не отвечает и заметно нервничает, доктор Цянь вновь заговорил:

— Мастер Сюй, человек честный и добродетельный, предоставил тебе скромные условия проживания и учебы в Гоцзыцзяне. Неудивительно, что твои возможности меньше по сравнению с другими студентами. За три года я не видел, чтобы ты ел вне стен академии.

— Теперь же в столовой появилась повар Мэн, мастер своего дела, и вот ты, кажется, поддался соблазну. Помнишь, я предупреждал тебя на последней лекции, что это неправильно.

Неужели все дело в еде из столовой?

Сюй Пин прикусил губу и опустил голову, уставившись на землю перед собой, смиренно признавая свою ошибку:

— Это моя ошибка, учитель...

Но не успел он договорить, как перед ним внезапно появилась рука доктора Цяня, в которой лежали три бумажных пакета с печатью «Столовая Гоцзыцзяня» на каждом, источающие сладкий аромат лунных пирогов.

Доктор Цянь кашлянул, стараясь сохранить серьезный вид:

— На этот раз ты сдал экзамен неплохо, но в будущем нужно трудиться усерднее. Это три пирога из столовой, возьми их и иди домой праздновать Праздник Середины осени.

Учитель дарит ему… лунные пироги?

Сюй Пин резко поднял голову, забыв о приличиях, и широко распахнул глаза, пристально смотря на лицо доктора Цяня.

Доктор Цянь был уже в возрасте, когда «пятьдесят лет - это время познания судьбы». Он впервые решил подарить пироги, и теперь чувствовал себя несколько неловко под взглядом своего любимого ученика. Он сглотнул, сохраняя привычное серьезное выражение, но его блуждающий взгляд выдавал внутреннее смущение.

— Что касается кулинарных соблазнов… кхм, их тоже нужно контролировать, чтобы они не влияли на учебу.

Доктор Цянь собрался с духом и вновь протянул правую руку к Сюй Пину:

— Чего стоишь как вкопанный, возьми скорее, разве ты сам не говорил, что тебе нравится еда, приготовленная поваром Мэн?

Эти слова достигли ушей Сюй Пина, и он, наконец, пришел в себя, охваченный противоречивыми чувствами. Его глаза слегка увлажнились, он быстро отвел взгляд, пытаясь скрыть это. Сюй Пин знал, что доктор Цянь дорожит им, и потому всегда был с ним строг и предъявлял высокие требования. За три года в Гоцзыцзяне он впервые видел, как доктор Цянь проявляет такую мягкость, даже совершая жест, характерный для старшего, проявляющего заботу к младшему, и с любовью передает ему любимое лакомство. Во рту Сюй Пина пересохло, нос защипало, и он почувствовал, как к горлу подступает комок.

Доктор Цянь, заметив, что Сюй Пин все еще молчит и не берет пироги, лишь безучастно смотрит куда-то вдаль, не знал, что сказать. Он автоматически последовал за взглядом своего собеседника и тут же заметил оставшиеся три лунных пирога на своем столе. Почти мгновенно, как только он увидел эти пироги, он выпалил это, даже не подумав:

- Не будь жадным, могу поделиться только половиной. Эти три пирога принадлежат мне, и я никак не могу отдать их тебе!

Сразу после этих слов в комнате воцарилась тишина, настолько глубокая, что можно было различить тихие разговоры слуг за стенами кабинета, а также постепенно затихающие шаги профессоров Бай и Су, которые проходили мимо, продолжая свою беседу.

Сюй Пин: «…»

Волнующие эмоции, бушевавшие в его сердце, мгновенно улеглись, ощущение жара в глазах исчезло без следа, горло увлажнилось, и даже ощущение свербения в носу пропало.

О, а ведь вы говорили, что благородный человек не должен предаваться чревоугодию?

С грохотом дверь учебной комнаты с силой захлопнулась изнутри, настолько мощно, что Сюй Пин почувствовал, как у него задрожали уши.

Внутри доктор Цянь пробубнил:

- Взял пироги - и марш отсюда, чего ты тут стоишь?

Сюй Пин, держа в обеих руках три бумажные упаковки, которые ему насильно сунули, не мог удержаться от улыбки. Он серьезно поклонился в сторону двери, а затем легкой походкой покинул двор и направился к столовой.

Улыбка все еще играла на губах Сюй Пина, его пальцы ласково скользили по промасленной бумаге, ощущая сквозь нее легкое тепло от пирогов. Подходя к столовой, он на мгновение остановился, затем ловким движением спрятал три пакета за пазуху и спокойно продолжил путь.

Когда он вошел в столовую, то увидел, что студенты уже стояли в очередях по обеим сторонам, а перед дверью, напротив входа, Мэн Сан и другие повара выстроились в ряд, выставив перед собой восемь бамбуковых корзин с бумажными пакетами, внутри которых лежали пироги. Каждый студент подходил к одной из сторон, брал два пирога и мог сразу покинуть столовую.

Однако Сюй Пин сразу ощутил что-то неладное в атмосфере. Приглядевшись, он заметил на лицах студентов в очереди необычное ожидание, а восемь студентов, которые получали пироги, проявляли неуверенность и нерешительность в своих действиях.

Пока Сюй Пин наблюдал за происходящим, Сюэ Хэн, который уже давно получил пироги, неожиданно возник из какого-то угла и, подозвав Сюй Пина, вздохнул, присоединившись к нему.

- Цзыцзинь, мастер Мэн снова использовала тот же трюк, что и с тыквенными лепешками, все эти пироги перемешаны, и какую начинку получишь, зависит лишь от удачи!

Услышав это, Сюй Пин почувствовал облегчение, но в то же время был озадачен:

— Все лунные пироги различаются по узору, даже через промасленную бумагу можно ощутить разницу. Как только несколько человек перед нами получат свои пироги и откроют их, все сразу поймут, с какой начинкой и каким узором у них лунные пироги. В конце концов, можно будет обменяться, если что, и это вовсе не такая уж сложная задача.

Сюэ Хэн услышал его и тяжело вздохнул, продолжая с горечью:

— Разве мы об этом не думали? Но в этот раз лунные пироги нельзя заранее ощупывать. Как только возьмешь, назад пути нет. Получив пироги, несколько наших товарищей уже разломали их и съели. Но кто бы мог подумать, что кроме легко различимых слоеных пирогов с мясной начинкой и тех, о которых говорила мастер Мэн, Ледяных пирогов, есть еще и кантонские лунные пироги с множеством узоров.

— Четыре вида начинки, но восемь различных узоров! Даже одинаковые узоры скрывают разные начинки, все перемешано! Но ведь не каждый может разломать свой пирог, а некоторые товарищи еще хотят принести их домой, чтобы попробовать вместе с отцом, матерью, братьями и сестрами.

Когда Сюй Пин выслушал всю эту длинную речь, его сердце невольно похолодело, но вскоре он ощутил легкое облегчение. Вряд ли столовая устроит такую же игру для всех уважаемых преподавателей из академии? Другими словами, по ощущениям, которые он только что испытал, три пирога в его кармане были разными. Независимо от того, какие еще два пирога он получит, его отец и мать смогут попробовать почти все вкусы лунных пирогов — и это уже неплохо.

В этот момент Сюэ Хэн, переваривая их недавний разговор, внезапно осознал что-то и резко повернулся, спрашивая:

— Ты только что пришел в столовую, товарищи еще даже не успели уйти, как ты узнал, что можно определить разные пироги на ощупь?

С этими словами Сюэ Хэн принюхался, обходя Сюй Пина кругом, и, заметив легкую выпуклость в его кармане, мгновенно, не дав Сюй Пину времени среагировать, как молния схватил его за одежду и сунул руку внутрь.

Сюй Пин замешкался лишь на мгновение, но уже не успел остановить действия Сюэ Хэна!

Почувствовав три набитых бумажных пакета, Сюэ Хэн не поверил своим глазам, пристально глядя на Сюй Пина, и громко спросил:

— Цзыцзинь, почему у тебя уже три лунных пирога?

Эти слова прозвучали как гром среди ясного неба, и тишина мгновенно воцарилась и внутри, и снаружи столовой.

Все — от тех, кто еще сомневался в выборе пирога, до тех, кто стоял в очереди или уже получил свой пирог и теперь наблюдал за происходящим, — обратили свои острые взгляды в их сторону.

Сюй Пин: «…»

Аньюань, вот уж действительно, спасибо тебе!

*Лунные пироги по-кантонски

Лунные пироги с мясом в стиле Су

Ледяные лунные пироги

http://tl.rulate.ru/book/112896/4698486