

Тянь Су последние дни жил в постоянном раздражении, и его настроение было далеко не радужным.

Каждое утро, приходя на лекции, он вынужден был слушать, как половина студентов обсуждают завтрак в столовой. Вчера там подавали пельмени с мясом, позавчера — лапшу с маслом и приправами, а сегодня — горячую кашу-чжоу... Разнообразные блюда с их детальным описанием заставляли его невольно задумываться об этих яствах.

Когда студенты возвращались в учебные классы после долгого дня занятий, Тянь Су с трудом терпел скучные лекции, а к концу дня снова был вынужден выслушивать ожидания однокурсников по поводу ужина в столовой. Кто-то обожал тушеное мясо, другие отдавали предпочтение острой курице, а кто-то после того, как попробовал кисло-острый картофель, не мог выбросить его из головы.

Сначала эти разговоры были лишь легкими обсуждениями любимых блюд, но постепенно они переросли в ожесточенные споры. Каждый защищал свое любимое блюдо с таким жаром, что их обсуждения иногда доходили до красных лиц и повышенных голосов. Атмосфера в аудитории становилась весьма оживленной.

Тянь Су же, из-за того что раньше слишком категорично высказывался против столовской еды, теперь был вынужден сохранять свой имидж. Хотя внутренне он уже давно мечтал попробовать эти блюда, снаружи он продолжал демонстрировать пренебрежение и показывал всем видом: «Да это вообще есть невозможно».

Никто не подозревал, насколько мучителен был внутренний конфликт у этого «гордого» студента.

Трудно...

— Студент Тянь? — вдруг раздался голос.

— Тянь Тайюань!

Тянь Су очнулся и оглянулся вокруг. Учебный зал был пуст. Преподаватель давно ушел, как и все остальные студенты, кроме него и одного еще оставшегося.

Увидев, что Тянь Су пришел в себя, тот студент улыбнулся и спросил:

— О чем таком важном задумался, студент Тянь? Как же так, что ты не заметил, что занятия уже закончились? Я уже собрал свои книги и договорился с друзьями пойти на ужин в столовую, так что я пойду. Студент Тянь, до встречи.

Тянь Су хмуро ответил, буркнув что-то невнятное, что ясно показывало его плохое настроение.

Он медленно начал собирать свои книги и прочие принадлежности с письменного стола, думая о своем.

С тех пор как повар Мэн начала ставить свой ларек у задних ворот, она каждый день придумывала что-то новое, чтобы заманить людей. Сначала это была хрустящая курица, затем появились маленькие шашлычки, а потом она взялась за картофель.

В глазах Тянь Су картофель всегда был довольно посредственным ингредиентом. Вкус после приготовления обычно был средним, его часто использовали в качестве дополнения к другим блюдам, и единственное его достоинство — это способность насытить бедняков.

Однако в руках той самой улыбающейся поварихи Мэн этот картофель превращался в что-то удивительное: хрустящий картофель, чипсы, картошка фри — блюда, о которых он никогда не слышал. И что самое интересное, каждое из них выглядело невероятно аппетитным.

Одному богу известно, как сильно ему хотелось броситься к повару Мэн, когда он видел, как Е Бо с удовольствием ест чипсы, и, забыв о своей гордости, потребовать себе порцию этих чудесных блюд, чтобы наконец поест от души!

Тянь Су стиснул зубы, изо всех сил пытаясь сдержать свое желание. Нет, он уже слишком много наговорил. Если сейчас так легко поддаться искушению, это будет как пощечина самому себе. Тянь Тайюань, ты должен устоять перед соблазном!

Неподалеку на перекрестке его ждали шесть студентов Школы Тайсюэ, с которыми он дружил. Как только они увидели Тянь Су, они сразу оживились и, как звезды вокруг луны, окружили его, ведя в сторону заднего выхода.

— Тайюань, брат, в последнее время ты выходишь все позже, наверное, усиленно занимаешься. Нам так стыдно перед тобой, наше рвение к учебе не сравнится с твоим!

— Брат Тянь, следи за здоровьем, иногда можно сделать перерыв в учебе...

— Кстати, Тянь Су, брат, куда мы сегодня пойдем ужинать?

Внутренне Тянь Су кричал: «Я хочу в столовую!» Но внешне сохранял обычный беззаботный вид и небрежно ответил:

— Да как угодно. В «Сян Юнь Лоу» уже все приелось. Слышал, что на Восточном рынке открылся новый ресторан с новыми блюдами, давайте попробуем там.

Остальные студенты, хоть и мечтали о тушеном мясе и острой курице, все же подыграли ему, продолжая нахваливать его различными словами.

Тянь Су из последних сил поддерживал разговор, пока не заметил, как приближаются другие студенты. Он давно привык к этому и не удивлялся.

Эти студенты, безусловно, поддались искушению от закусок повара Мэн и вернулись в столовую на ужин. Глядя на еду в их руках, нанизанную на бамбуковую палочку, видно, что ее поверхность смазана карамельным соусом, а внутри длинные кусочки клейкого риса... Байцзяньтан?

Когда они проходили мимо, Тянь Су уловил фрагменты их разговора.

— Эх, брат Лян, ты опять оказался быстрее всех и урвал последний кусок. А я только смотрю и не ем, уже слюной истекаю!

Студент Лян с легкой ноткой гордости в голосе ответил:

— Завтра уступлю тебе, брат, не стану с тобой соревноваться. Но скажу тебе, эти закуски Байцзяньтан от повара Мэн действительно обладают уникальным вкусом.

— Да уж! Корочка хрустящая, а внутри нежная и мягкая, чуть прилипает к зубам. Сладковатый вкус риса и карамели в сочетании с этим пряным соусом — просто потрясающе!

Тянь Су молча сглотнул слюну и в то же время почувствовал некоторое облегчение.

Его план задержаться после уроков сработал. Обычно, если студенты уходили искать закусовые, они могли выйти через черный или задний выход. Если бы он пошел через задний выход, то обязательно прошел бы мимо столовой. А Тянь Тайюань знал, что не сможет удержаться от соблазна, и поэтому выбрал боковой выход.

Если бы он, как обычно, ушел первым, то повар Мэн уже сидела бы там со своими закусками, улыбаясь и ожидая клиентов. Но если бы он вышел чуть позже, то она уже убрала бы свой маленький ларек и вернулась в столовую.

Так что хотя бы таким образом можно было избежать искушения!

Тянь Су почувствовал себя спокойнее, и его шаги вновь обрели привычную уверенность. Он самодовольно двинулся к боковому выходу.

Но как только он вышел из двери, он увидел, как Мэн Сан вытаскивает из кастрюли три жареных белых рисовых кокона, стряхивает с них масло, ловко смазывает соусом и посыпает белым кунжутом. Затем она протянула самый маленький кусочек Е Бо.

Шаги Тянь Су остановились: «...»

Его удача в последнее время явно на исходе!

Он тянул время, чтобы избежать встречи с поваром Мэн, но все равно столкнулся с ней!

Нет, подождите! Почему у нее есть еще три кусочка Байцзяньтана? Разве студент Лян не сказал, что у него последний?

- А-Бо, осторожно, горячо, — мягко произнесла Мэн Сан.

Услышав это, Тянь Су не выдержал и украдкой бросил взгляд. Возле лотка Е Бо принял хрустящее лакомство и с обидой в глазах спросил:

— Сан-Сан, почему мой такой маленький?

Мэн Сан, улыбаясь, ответила:

— Ведь скоро ужин, если ты съешь большой, куда поместится все остальное?

Сказав это, она разделила оставшиеся два рисовых кокона между собой и Чжу Цзы.

Е Бо с тяжелым вздохом смирился и начал есть свою маленькую порцию.

Внешняя корочка кокона, слегка поджаренная, была нежно-желтой с более темными подпалинами. Кокон был покрыт ярким оранжево-красным соусом и украшен белыми кунжутными семенами, что делало его особенно аппетитным.

Откусив кусочек, Е Бо обнаружил мягкий белый сахар внутри, который контрастировал с ярким соусом. Вид этого лакомства привлекал внимание всех.

Двое взрослых и один ребенок наслаждались своими коконами, выражая полное удовлетворение.

Тянь Су, только наблюдая за ними, уже почувствовал, как его жажда попробовать это угощение начинает захлестывать. Он... он тоже хотел бы попробовать, чтобы лично убедиться в его вкусе!

Мэн Сан, заметив взгляд Тянь Су, спокойно проглотила кусочек кокона и произнесла:

— Студент Тянь, вы пришли не вовремя. Закуска уже закончилась.

Затем, с легкой усмешкой, она добавила:

— Но это не проблема. Ведь для вас, студент Тянь, еда должна быть разделена по статусу. Низшие не заслуживают таких угощений. В таком случае, этот Байцзяньтан, без сомнения, не соответствует вашему высокому положению и не может попасть вам в рот.

С насмешливой улыбкой Мэн Сан продолжила:

— Вы согласны, студент Тянь?

После этих слов лицо Тянь Су заметно помрачнело, и он сразу понял, что повар Мэн до сих пор злилась на него за его прошлые слова о том, что Сюй Пин и остальные «недостойны даже такого свиного корма».

Улыбка на лице Мэн Сан оставалась, но ее глаза были холодными.

На самом деле, она была не из тех, кто легко злится. В мире было всего две вещи, которые могли ее действительно разозлить: близкие люди и еда.

Сюй Пин и его товарищи вначале совершили ошибку, что вызвало ее недовольство. Однако они быстро осознали свою вину и на следующий день пришли в столовую с искренними извинениями. Без колебаний они согласились возвращать грязную посуду и даже с энтузиазмом восхваляли еду столовой перед другими студентами.

Увидев это, гнев Мэн Сан в значительной степени утих, и она снова стала приветливой, как раньше.

А вот Тянь Су, напротив, был воплощением снобизма, разделяющим людей по их положению, унижающим слабых и заискивающим перед сильными. В его глазах даже еду следовало делить на «достойную» и «недостойную». Это раздражало Мэн Сан.

На ее взгляд, еда существует для того, чтобы приносить радость всем людям, независимо от их статуса или возраста. Даже бедняки, которые не могут позволить себе утку по-пекински, нашли утешение в создании блюда Цзин цзян жоусы*. Впоследствии это блюдо стало теплым воспоминанием о прошлом.

(ПП: жареная свинина по-пекински с соевым соусом)

Еда не должна была стать оружием, которым Тянь Су пользуется, чтобы унижать и высмеивать других. Поэтому его слова глубоко задела Мэн Сан. Сейчас она еще старалась удержаться от злости, делая вид, что улыбается.

С каждым ее словом лицо Тянь Су мрачнело. Однако он не мог найти, чем возразить, поскольку ее слова были непреложной истиной, которую невозможно оспорить. Лишь раздраженно хмыкнув, он повел за собой своих приятелей.

Мэн Сан убрала свою фальшивую улыбку, снова приняв спокойное выражение лица, и вместе с Чжу Цзы свернула свой ларек, после чего направилась с Е Бо обратно в столовую.

В последние дни в столовой было очень оживленно, полно людей и шумных разговоров.

Из-за увеличения числа студентов, посещающих столовую, а также благодаря освободившимся восьми местам для работников (после возвращения посуды), Мэн Сан с разрешения Вэй Сюя распределила новые обязанности среди сотрудников.

Один человек отправился мыть посуду в задний двор. Трое стали следить за возвратом посуды: как только корзины для грязной посуды наполнялись, двое из них уносили ее на задний двор и меняли на пустые. Еще четверо стали помогать раздавать еду: один помогал А-Лань с ограниченными порциями закусок, а трое присоединились ко второй группе, распределяющей основные блюда, чтобы снизить нагрузку.

Теперь в столовой царила атмосфера оживленности и порядка. Перед столом с раздачей еды выстроились четыре длинные очереди, где студенты последовательно получали свои порции и уходили. У центральной плиты, где готовились закуски, студенты терпеливо ждали, пока блюдо будет готово. Один из работников считал количество людей. Если кто-то, не зная, что закуски закончились, вставал в конец очереди, сотрудник подходил и вежливо объяснял ситуацию.

- Сегодняшние закуски — всего шестьдесят порций, и они все были выданы до вашего товарища. Очень жаль, но, может быть, вы придете пораньше завтра? — объяснил один из работников.

В это время за множеством столов вокруг центральной плиты студенты с удовольствием поглощали еду. Кто-то сосредоточенно наслаждался вкусом, а кто-то смеялся и обсуждал уроки, повседневные дела или новости. На лицах всех присутствующих читалась явная удовлетворенность.

В столовой выделялись двое человек с красными лентами на правых руках, на которых было вышито слово «Наблюдение». Эти двое были из числа студентов, которые пообещали возместить столовой ущерб. Они работали по списку Сюй Пина, и каждый день дежурили двое. Сегодняшние «наблюдатели» пришли в столовую, получили у А-Лань свои красные повязки и, начиная с этого момента, честно патрулировали зал.

Один из них дежурил у входа, а другой ходил по залу, напоминая студентам, которые забывали возвращать свои тарелки и чашки. Они использовали различные методы, чтобы побудить тех выполнить свой долг. Если студент не подчинялся, окружающие бросали на него презрительные взгляды, и под давлением общественного мнения он краснел, сдавался и самостоятельно возвращал посуду.

Мэн Сан с Чжу Цзы и Е Бо вошли в зал, ее лицо светилось улыбкой, и на сердце было тепло.

«Как же хорошо! Столовая наконец-то обрела новый вид, и наши старания оказались не напрасными», — подумала Мэн Сан.

Пока они шли к кухне, их постоянно останавливали студенты. Кто-то кивал ей в знак приветствия, кто-то громко здоровался или спрашивал, что будет в меню завтра. Все студенты держались на расстоянии, проявляя уважение, но они были чрезвычайно дружелюбны и говорили без умолку.

Людей было слишком много, и Мэн Сан, улыбаясь, пыталась ответить всем, но вскоре начала ускорять шаг и поспешно скрылась на кухне.

- Фух! — с облегчением выдохнула она, когда закрыла за собой дверь. Напряжение покинуло ее тело.

Стоящий возле плиты повар Цзи усмехнулся:

- Вам так повезло, учительница! К нам студенты и близко так не подходят.

Повар Чэнь и остальные тоже улыбнулись.

Мэн Сан, вспоминая недавнюю сцену, все еще была немного встревожена. Она замахала руками и с горькой улыбкой сказала:

- Если так будет каждый день, как это выдержать? Надеюсь, что эти студенты больше не будут так себя вести, иначе я долго не продержусь!

Тем временем Чжу Цзы уже ловко доставал из котла подогретый ужин и раскладывал на подносы.

Мэн Сан бросила взгляд и спросила у Е Бо:

- А-Бо, ты снова будешь ужинать со мной в маленьком дворе? Но ведь ты учишься в академии, и рано или поздно тебе придется общаться с другими студентами...

Е Бо решительно покачал головой:

- Нет, я останусь с тобой, Сан-Сан.

Мэн Сан улыбнулась, понимая, что спорить бесполезно. Она не удержалась и быстро

потрепала мальчика по голове. Чувствуя, как его прическа была легко помята, маленький господин Е с недовольством поднял руку, чтобы защититься:

- Сан-Сан, мой отец говорил, что мужчинам не следует позволять, чтобы их трогали за голову, это вредит мужественности.

- Хорошо, в следующий раз не буду, — пожала плечами Мэн Сан и направилась в маленький дворик, - Пойдем ужинать.

Е Бо сморщил нос, явно не веря ее словам. Хм, ведь Сан-Сан сказала то же самое позавчера, но и сегодня снова не удержалась?

Однако... когда она гладит его по голове — это так тепло и приятно...

Еще не обойдя угол дома, они уже услышали голоса Вэй Сюня и дяди Сюя, ведущих беседу. Оба старика были так увлечены разговором, что даже не заметили, как Мэн Сан вернулась.

Дядя Сюй вздохнул:

- Теперь студентов все больше и больше, а чашек и тарелок не хватает...

- Раньше в столовой было достаточно посуды, но ты только и делал, что выбрасывал сломанную, а новую так и не закупил. Вот теперь и получай! Если студентов станет еще больше, где ты собираешься искать посуду? — с явным недовольством в голосе сказал Вэй Сюнь.

Дядя Сюй прикусил язык и, слегка отступив, пробормотал:

- Кто бы мог подумать, что однажды появится такая мастерица, как мастер Мэн, и все студенты будут к ней возвращаться? Кроме того, я уже нашел знакомых, и, уверен, что смогу достать посуду. А пока можно задействовать больше рабочих для мытья, и тогда хватит чистой посуды на всех.

В этот момент Мэн Сан вышла из-за угла и с улыбкой сказала:

- Не волнуйтесь, я как раз подумала, что с завтрашнего дня временно не буду открывать свой прилавок.

Услышав это, дядя Сюй поспешил возразить:

- Мастер Мэн, вопрос с посудой должен решаться в кладовой, это не должно мешать вашей

работе. Не переживай, ставь свой прилавок, я обо всем позабочусь.

Мэн Сан повела Е Бо помыть руки и при этом, усмехнувшись, сказала:

- Дядя Сюй, не волнуйтесь, даже если бы не было нехватки посуды, стоило бы немного замедлиться с нашей лавкой. Сейчас в столовую приходят, как минимум, пятьсот студентов, и, боюсь, что повара и разнорабочие еще не привыкли к такому наплыву. Прислуга также может допустить ошибки. Поэтому я считаю, что сейчас важнее всего стабилизировать ситуацию в столовой, прежде чем возвращать всех студентов.

Вэй Сюнь кивнул:

- Слова Сан-нян звучат разумно. Последние дни Чэнь Да и Цзи Шань заходят на кухню и не выходят, они так заняты, что едва ли находят время присесть.

- Это правда, — улыбнулась Мэн Сан, — К тому же, скоро начнется отпуск по случаю смены сезона, и у всех будет время передохнуть. А дядя Сюй сможет спокойно закупить недостающую посуду.

Она повела Е Бо обратно к большому столу. Чжу Цзы уже несколько раз сходил на кухню, принося еду к ужину. Все было аккуратно разложено на большом столе.

Когда Мэн Сан села за стол, ей пришла в голову идея, и она, улыбнувшись, сказала:

- Кстати, дядя Сюй, почему бы в этот раз не заказать посуду на местной керамической фабрике, вместо того чтобы покупать уже готовые глиняные чашки и тарелки?

- Заказать? — переспросил дядя Сюй.

Мэн Сан кивнула и, описывая тарелки, распространенные в будущем, начала показывать их форму:

- Это будет такой поднос, который сможет вместить и рис, и немного еды без соуса, и при этом продукты не будут перемешиваться. К тому же, такие тарелки легче мыть. Если все подсчитать, это должно обойтись дешевле, чем покупать множество отдельных чашек и тарелок. Один такой поднос может заменить и чашку, и три тарелки. Что скажете?

Вэй Сюнь и дядя Сюй переглянулись, поняв друг друга без слов.

Дядя Сюй улыбнулся:

- Пожалуй, попросим мастера Мэн нарисовать чертеж, а я лично поищу подходящих производителей.

Мэн Сан кивнула с улыбкой:

- Сегодня вечером нарисую и завтра утром принесу.

Так за несколько слов они решили проблему. Поев, Мэн Сан и Е Бо направились обратно в столовую, где их встретили немногие студенты, включая Сюй Пина, хотя большинство студентов уже вернулись в общежитие.

Мэн Сан удивленно спросила:

- Уже поздно, почему вы еще не ушли?

Сюй Пин, увидев ее и Е Бо, просветлел лицом и, прочистив горло, сказал:

- Мы хотели кое о чем попросить мастера Мэн, поэтому задержались.

- О чем-то попросить меня? — Мэн Сан подняла бровь, - Ну, говорите.

Сюэ Хэн не выдержал и выпалил:

- Мастер Мэн, могли бы вы завтра или послезавтра приготовить на завтрак что-то, что можно легко взять с собой, завернув в бумагу?

Услышав это, Мэн Сан рассмеялась:

- Конечно, возможно, если это вас обрадует, то завтрак на завтра — это как раз то, что можно взять с собой. Надеюсь, вам понравится.

Услышав точный ответ, Сюй Пин и другие студенты вздохнули с облегчением. Они поблагодарили Мэн Сан и, попрощавшись, весело вышли из столовой.

Глядя на их уходящие спины, Мэн Сан задумалась.

— А-Бо, как думаешь, почему они так настойчиво хотят брать завтрак с собой? Неужели просто хотят поспать подольше? Ведь сейчас осень, и они могут чувствовать усталость...

Е Бо спокойно ответил:

— Обычно говорят, что ощущаешь усталость весной.

Мэн Сан, подняв указательный палец, с серьезным видом начала делиться своей житейской мудростью:

— О, нет-нет, для таких обычных людей, как мы, ленивых людей, сонливость бывает круглый год, не важно весна это, лето, осень или зима. Если бы не необходимость зарабатывать деньги и работать, так и лежала бы весь день. Весной тепло, на улице зеленая трава и свежий ветерок, самое время вздремнуть на свежем воздухе. Летом, когда жара, в послеобеденное время под звуки вялого стрекота цикад так приятно вздремнуть, обмахиваясь веером, а потом выпить чашечку холодного напитка — очень освежает!

— А когда наступает осень и зима, то лучшего не придумаешь, чем устроиться под теплым одеялом на солнышке и хорошенько вздремнуть. Особенно зимой, когда под одеялом так тепло и уютно, что вставать не хочется до самого полудня.

Е Бо внезапно спросил:

— А если ты будешь только спать, когда будешь готовить еду?

Мэн Сан, ничуть не смутившись, ответила:

— Конечно, готовить буду! Выплюсь хорошенько и тогда начну! В конце концов, весь день состоит из еды, питья, сна и всех других мелочей. Сделав все это, день уже и закончился и не потрачен впустую!

Глядя на серьезный вид Мэн Сан, Е Бо остолбенел. Он задумался о своих днях: каждый день вставать на заре, умываться и завтракать, а затем с раннего утра до полудня заниматься учебой, затем короткий отдых. После этого — час упражнений или стрельбы из лука, а потом снова за книги, вплоть до ужина. После ужина еще тренировка по каллиграфии, и лишь потом перед сном — один свободный час. В конце концов, лечь спать он мог только около десяти часов вечера.

Невольно Е Бо почувствовал зависть к Мэн Сан и легкую горечь в сердце.

Пока он размышлял, раздался веселый голос Мэн Сан:

— А-Бо, завтра на завтрак у нас будет Жоуцзямо.

Е Бо не знал, что это такое, но, кивнув, показал, что с нетерпением ждет.

Мэн Сан присела и, понизив голос, шепнула ему на ухо:

— Но главное завтра — это ужин. Дядя Вэй сказал, что благодаря благосклонности императора завтра на рынок доставят красноклешневых раков для всех государственных учреждений, и самое большое количество достанется Гоцзыцзяню.

Услышав про раков, Е Бо вспомнил, что что-то подобное уже слышал. Этот продукт изначально назывался «маленький драконовый рак», но из-за табу на слово «дракон» его переименовали в «красноклешневого рака». Позже этих раков разводили на загородном имении, принадлежащем вдовствующей императрице, и каждый год они отправлялись во дворец и в различные государственные учреждения, став традицией.

Е Бо, усмехнувшись, сказал:

- Да, Сан-Сан точно приготовит их очень вкусно.

Мэн Сан, улыбаясь, кивнула:

- Я тоже так думаю.

На следующий день в столовой Гоцзыцзяня выстроилась длинная очередь из студентов.

Мэн Сан, сосредоточившись, резала мясо. Для начинки Жоуцзямо использовалась тушеная свинина, и ее выбор требовал тщательного подхода: слишком жирная — будет слишком маслянистой, слишком постная — выйдет сухой и жесткой. Идеальной была свинина с соотношением жира к мясу 30/70. Мясо тушилось в бульоне с добавлением сахара, специй и соли в течение полутора часов, с постепенной регулировкой температуры, до тех пор, пока не становилось мягким и ароматным.

Мэн Сан вынула мясо, порубила его на доске, затем полила его соусом и перемешала.

Закончив, она громко крикнула:

- А-Лань, принеси лепешки!

Не успела она договорить, как А-Лань уже принесла корзину с белыми лепешками. Когда Мэн Сан потянулась за одной из них, А-Лань с тревогой напомнила:

- Учительница, будьте осторожны, лепешки горячие...

Но, к ее удивлению, Мэн Сан спокойно взяла горячую лепешку, разрезанную ножом, и начала наполнять ее мясом, будто совсем не ощущала жара.

А-Лань мысленно вздохнула: «Я иногда думаю, что руки нашей учительницы сделаны из железа».

Мэн Сан заметила ее замешательство и быстро скомандовала:

- Чего стоишь? Иди помоги Вэню, одному ему не справиться у печи.

Очнувшись, А-Лань поспешила на помощь.

Студенты сначала получали в столовой рисовую кашу и пустую тарелку, затем переходили к высокой стойке, где Мэн Сан раздавала Жоуцзямо.

Мэн Сан без остановки заполняла лепешки мясом и выкладывала их на тарелки студентов, не забывая время от времени поглядывать на Е Бо, который наслаждался своим Жоуцзямо.

Один из студентов спросил:

- Мастер Мэн, у вас есть масляная бумага. Можно ли забрать булку с собой и съесть позже?

Мэн Сан взглянула на его поясной жетон и с улыбкой ответила:

- Да, бумага здесь как раз для того, чтобы вы могли взять булку с собой, если нужно. Хотите упаковать ее?

Студент поспешно покачал головой:

- Нет-нет, просто любопытно. Раз уж я пришел в столовую, лучше съесть булку с кашей. Тем более, у выхода есть чистая вода и черпак, можно помыть руки сразу после еды — это удобнее, чем уносить еду с собой.

Мэн Сан улыбнулась и кивнула, хотя в ее душе зародилось сомнение. Студент Сюй и остальные пришли достаточно рано и вполне могли бы спокойно поесть на месте. Почему же они все так спешат забрать завтрак с собой? Возможно, дело в том, что у них много уроков, а профессор слишком строг, и они стремятся побыстрее добраться до аудитории для подготовки? В любом случае, Мэн Сан решила не ломать голову над этим и сосредоточиться на подготовке завтрака, а затем ждать доставки красноклешневых раков.

У входа в маленький двор, где находилась аудитория, собрались Сюй Пин, Сюэ Хэн и другие студенты, держа в руках свертки промасленной бумаги. Прохладный ветерок обдувал их, когда Сюэ Хэн нетерпеливо спросил:

— Цзыцзинь, ты уверен, что этот план сработает?

— Конечно, — Сюй Пин ответил уверенно, с видом человека, точно знающего результат. — Тянь Тайюань так сильно все критикует? Тогда мы съедим это прямо перед ним. Столько учеников из Гоцзысюэ и Тайсюэ хвалят еду мастера Мэн, просто восхищаются ее блюдами. Я не верю, что Тянь Тайюань действительно не почувствует соблазна.

Остальные студенты согласно кивали и поддерживали эту идею. Внезапно кто-то из них заметил приближающуюся группу Тянь Су и его друзей и быстро предупредил:

— Эй, они идут!

— Быстро, начинаем есть!

В этот момент все синхронно развернули свои свертки и начали жевать. Лепешки были смазаны свиным жиром и приготовлены до хрустящей корочки. На их поверхности красовались темно-коричневые кольца от обжарки, а в центре была красивая узорчатая отметина, напоминающая хризантему. Внутри лепешек была мелко нарезанная тушеная свинина, пропитанная насыщенным мясным соком, который постепенно просачивался в тесто.

Первый укус давал ощущение сухой хрустящей корочки, которая при жевании смешивалась с сочным мясом и становилась мягче. Свинина, тушеная до идеальной мягкости, была насыщена ароматами, делая вкус невероятно сочным и насыщенным. А легкий аромат выпечки и насыщенный вкус свинины создавали гармонию, делая блюдо ни слишком жирным, ни сухим.

Тянь Су уже издалека заметил, как студенты увлеченно поедают свои лепешки, явно наслаждаясь каждым кусочком, и при этом не перестают издавать довольные звуки, как будто намеренно показывая, насколько вкусна еда. Вспомнив недавнюю баранину с лапшой, которую он ел, Тянь Су твердо продолжил свой путь, сохраняя невозмутимость на лице, хотя внутри кипел от злости.

«Ах ты, Сюй Цзыцзинь! Кто, как не ты, хитрый лис, мог придумать такую подлую уловку!»

В этот момент Сюй Пин и остальные студенты продолжали наслаждаться едой, обмениваясь восторженными комментариями:

— Хм... Это свинина просто невероятна, жирная, но не соляная, постная, но не сухая — настоящая редкость!

— Ах, попробуйте эту булочку, она так ароматно пахнет! Мягкая, но пропитанная мясным соком, каждый укус — настоящее удовольствие!

— Ох, я бы и не ел так много, но наша повариха Мэн Сан готовит такую еду, что устоять просто

невозможно!

Они весело переговаривались, словно не замечая приближающегося Тянь Су и его компанию. В это время нос Тянь Су уловил густой и насыщенный аромат, заставивший его сердце затрепетать от желания попробовать. Его спутники позади едва сдерживали слюну. На фоне этих ароматных лепешек, недавняя баранина с лапшой казалась уже не такой вкусной и скорее жирной.

Сюй Пин, уловив момент, сделал вид, что только заметил Тянь Су, и с притворной извиняющейся улыбкой произнес:

— А разве это не брат Тянь? Интересно, что сегодня брат Тянь ел на завтрак?

— Ох, мы просто старались прийти пораньше, чтобы успеть позавтракать и затем подготовиться к урокам. Вряд ли это доставило вам неудобства, но если так, простите нас, мы не хотели...

Тянь Су смотрел на притворно извиняющееся лицо Сюй Пина и мысленно ругался.

«брат Тянь»? Какой я тебе «брат Тянь»! Ты все это сделал специально, Сюй Цзыцзинь! Ты — хитрый и коварный человек, который, притворяясь милым, скрывает свои злые намерения!

Тянь Су, пытаясь сохранить спокойствие, холодно фыркнул:

— Уважаемые студенты, как можно есть прямо перед аудиторией? Это нарушение этикета! Стыдно быть с вами в одной компании!

Нет, на самом деле ему тоже очень хотелось съесть эту булочку, даже если это было бы прямо перед аудиторией!

— Что касается завтрака? Это всего лишь чашка баранины с лапшой за двадцать вэней. В ней было так много баранины, будто за нее не нужно платить! Мясо было сочным, а бульон насыщенным. Однако я уже слишком часто ем такие блюда, поэтому не испытываю особого интереса.

Боже, эта баранина была жирной, мясо сухим — есть это было невозможно!

Тянь Су с надменным видом закатил глаза, хотя его сердце обливалось кровью. Он постарался сдержать голос и направился в сторону аудитории, приглашая своих приятелей следовать за ним. И, стиснув зубы, с «небрежной» уверенностью добавил:

— Кстати, на днях мы уже были в недавно открывшемся ресторане в Восточном квартале, и

вчера также ужинали там. Как насчет пойти туда снова сегодня?

Спутники Тянь Су, следовавшие за ним, обменялись взглядами и, пользуясь тем, что он не обернулся, на лицах у них появилось горькое выражение. Однако вслух они продолжали поддерживать его:

— Брат Тайюань, ты совершенно прав. Мне тоже очень понравилось это заведение!

— Вчерашнее блюдо с сырой рыбой было особенно нежным...

Когда они отошли достаточно далеко, Сюй Пин и его товарищи переглянулись, и углы их губ сами собой начали подниматься. Разве они не видели, как Тянь Тайюань стиснул челюсти, а его голос утратил прежнюю уверенность? Было очевидно, что он говорил неискренне.

Тянь Тайюань, сегодня твой день!

Сюэ Хэн с энтузиазмом предложил:

— А что, если и мы сегодня заглянем в это заведение? Я видел, как один из студентов спешил, чтобы успеть на урок, и взял еду с собой в коробке. Мы тоже можем так сделать!

Один из учеников выразил сомнение:

— Если мы соберем деньги и закажем самое простое меню, возможно, нас не выгонят. Но вдруг нас попросят уйти, если мы начнем приносить свою еду?

Сюэ Хэн щедро махнул рукой:

— Не беспокойтесь, сегодня я угощаю. Смешно, разве только у Тянь Тайюаня есть деньги? Мой кошелек ничуть не легче его! Не волнуйтесь, если вы чувствуете себя неловко, просто поддразните Тянь Тайюаня, и это будет ваш вклад!

— Что касается хозяев заведения... — Сюэ Хэн самодовольно усмехнулся, — Не переживайте, в этом мире мало проблем, которые нельзя решить деньгами!

Тем временем в столовой Мэн Сан вместе с пятью учениками и рабочими готовили красноклешневых раков.

На самом деле, количество раков, которые им прислали, превзошло все ожидания Мэн Сан. Целых двенадцать больших тележек! Раки образовали целую гору!

На самом деле, вдовствующая императрица не зря не позволяла разводить красноклешневых раков по всей стране. Эти раки, известные как *Procambarus clarkii*, обладали слишком высокой репродуктивной способностью и неимоверной разрушительной силой. Если бы их выпустили в сельскую местность и позволили крестьянам выращивать их в полях, это привело бы к разрушению посевов и ирригационных каналов, что в свою очередь могло бы вызвать масштабные бедствия.

Понимая эту угрозу, вдовствующая императрица решила разводить раков только в своих личных имениях, что позволяло наслаждаться деликатесом, не причиняя ущерба крестьянам и их полям.

Человек, доставивший раков, был управляющим одного из имений вдовствующей императрицы. В его манерах чувствовалась некоторая надменность, но, тем не менее, он был крайне педантичен в своих действиях. Хотя, казалось бы, каждый год им напоминали, как правильно обращаться с раками, он вновь подробно объяснил все нюансы и даже оставил рецепт приготовления острого варианта этих раков.

Конечно, Мэн Сан в своей прошлой жизни сама не раз готовила раков, но, учитывая свою нынешнюю роль, она притворилась, что ничего не знает.

Когда управляющий уехал, она сразу оживилась. Позвав всех, она начала обработку раков и уже обдумывала, какие варианты вкусов можно приготовить.

Острый вкус был обязательным; блюдо «13 специй» тоже нужно было сделать, тем более что необходимые травы и специи уже заказаны у дяди Сюя; приготовленные на пару раки, подаваемые с соусом, тоже неплохой вариант; ну и без чесночного аромата никак — сама Мэн Сан просто не выдержит без этого!

Прошло уже семнадцать лет! С тех пор как она оказалась в этом мире, она не ела раков семнадцать лет! Кто мог бы понять, как она скучала по ним?

Она сглотнула, работая с раками еще быстрее и сильнее.

Очистка раков была важной задачей. Их нужно было тщательно почистить щеткой, много раз промыть, вытащить внутренности, удалить голову, жабры и кишку, а затем разрезать спину ножницами, прежде чем они будут готовы к приготовлению.

Дядя Сюй с тревогой наблюдал за ее быстрыми действиями, видя, как она с силой обрабатывает раков ножницами, и с неожиданным состраданием произнес:

— Сан-нян...

— Дядя Сюй, зачем ты меня звал? — Мэн Сан подняла голову.

Дядя Сюй с тревогой посмотрел на раков в ее руках, на его лице была написана жалость.

Мэн Сан поняла его и с усмешкой, отрезав голову еще одного рака, радостно сказала:

— Ох, дядя Сюй, мне и самой их жалко, так что я потом добавлю побольше перца, чтобы они были действительно вкусными!

В маленьком дворике все были заняты очисткой и подготовкой красноклешневых раков. Их привезли так много, что Мэн Сан, учитывая возможность увеличения числа посетителей в столовой после объявления докторов, решила оставить достаточно раков для сегодняшнего дня, а оставшиеся приготовить на завтра в виде риса с раками.

Когда наконец все раки были очищены, солнце уже клонилось к западу. Мэн Сан с энтузиазмом воскликнула:

— Пошли, готовить раков!

Тем временем, после окончания уроков, когда доктор Цянь покинул класс, студенты начали обсуждать.

— Вы слышали, что сказал доктор Цянь? Император пожаловал красноклешневых раков, их приготовят в столовой для нас!

— О, я знаю, это каждый год так. Правда, раньше раков готовили неважно: то слишком пахли сыростью, то мясо было слишком жестким. Вкуса особого не было. Интересно, сможет ли мастер Мэн приготовить их как следует?

— Что за глупости! Конечно, сможет! Мастер Мэн еще никогда не ошибалась! Таких раков она точно приготовит великолепно!

Собрав свои вещи, Сюэ Хэн и Сюй Пин переглянулись и разошлись в разные стороны. Сюэ Хэн пошел следить за Тянь Су и его компанией, чтобы занять столик рядом с ними, а Сюй Пин отправился с товарищами за коробками для еды, чтобы наполнить их в столовой и потом отправиться в Восточный рынок.

Они отлично знали характер Тянь Су: упрямый и слишком гордый, он, несмотря на объявление о красноклешневых раках, точно не изменит свое решение и пойдет в ресторан. Поэтому, даже зная о предстоящем угощении, он не повернет обратно.

Когда Сюй Пин и его друзья возвращались в общежитие за коробками, они проходили мимо столовой и не могли не почувствовать волшебные ароматы, доносящиеся оттуда. Эти запахи были настолько соблазнительными, что казалось, что их души уже устремились к столовой!

Тем не менее, они сдержали свои желания и, забрав коробки, поспешили обратно в столовую.

В это же время Тянь Су со своими товарищами медленно и без особого энтузиазма шел к недавно открывшемуся ресторану на Восточном рынке. Вокруг них также шли другие студенты из Гоцзысюэ и Тайсюэ.

Сегодня, после окончания занятий, преподаватели объявили о «даровании императором красноклешневых раков». Но, кроме тех немногих студентов, которых маленький ларек у боковых ворот уже заманил в столовую, большинство других оставались равнодушными и, как обычно, направлялись в рестораны и трактиры.

- Какие бы хорошие продукты ни попали в столовую, там их только испортят.

- Вот именно! Мы ведь и в прошлые годы пробовали — готовят так, что есть невозможно, настоящее расточительство.

- Кстати, у столовой сейчас есть ларек у бокового входа. Смотрю, многие товарищи уже изменили свое мнение и стали обедать там.

- Так это показуха! Ты разве не заметил, что сегодня ларек не работал? Видно, пару блюд, которые были хоть как-то приличными, уже закончились, и показать больше нечего.

- А это что за «Жоуцзямо», о котором сегодня захлеб говорил Чэн Цзинцай? По сути, это же просто лепешка с кусочками свинины, что тут может быть вкусного? Просто временное новшество, и ничего больше.

Тянь Су слушал разговоры со всех сторон, и сердце его кровоточило. Очнитесь же! Еда в столовой сейчас — это лучше, чем в «Фэн Тай Лоу»! Даже эти красноклешневые раки, если их приготовит повар Мэн, точно превратятся в нечто потрясающее на вкус...

Погруженный в свои мысли, Тянь Су вел своих спутников в новый ресторан на Восточном рынке, не замечая, что их все время издали выслеживал Сюэ Хэн.

Официант, знающий всех своих посетителей, проворно направился им навстречу. Он вежливо проводил их к большому столу в углу:

— О, молодые господа опять пожаловали! Интересно, что закажете на этот раз?

Тянь Су, рассеянно доставая десять лян серебра и бросая их официанту, сказал:

— Пусть приготовят любое приличное застолье.

Официант не мог понять, нравится ли этим людям еда в его заведении. С одной стороны, они не выражали особого восторга, но с другой стороны, приходили второй день подряд и щедро заплатили десять лян!

С улыбкой он ответил:

— Отлично, господа! Сейчас все будет приготовлено.

Этот ресторан был не самым большим на рынке, но его внутреннее убранство было выполнено с вниманием к деталям. В зале помимо обычных столов стояли два больших длинных стола, разделенных ширмой из шести створок. Сидящие за ними могли слышать лишь приглушенные звуки с другой стороны.

Тянь Су невольно уставился на узоры на ширме, хотя мыслями уже был далеко, в столовой, представляя аромат раков.

Прислушавшись, он уловил, что за большим столом по соседству появился еще один гость, видимо, ожидающий компанию. Вскоре шумов стало больше, значит, остальные тоже пришли. Тем временем официанты начали сервировать стол Тянь Су, принося блюда одно за другим. Все выглядело довольно изысканно, и ароматы витали в воздухе.

Тянь Су тяжело вздохнул и взял палочки. Что ж, даже если не получилось попасть в столовую, этот пир за десять лян тоже должен быть вкусным.

Постойте!

Нос Тянь Су уловил какой-то невероятный аромат. В воздухе плавали нотки остроты и свежести... Его шея непроизвольно повернулась в сторону ширмы.

Острое, пряное, аппетитное...

Тянь Су неосознанно устремил взгляд на ширму, будто надеялся увидеть, что едят соседи по столу. И тут знакомые голоса нарушили его мысли:

— Хех, Цзыцзинь, ты только посмотри на этих острых раков из столовой! Мясо плотное, упругое, а икра — просто волшебство! Острота в самый раз, прямо душу пробирает!

— Аньюань, не забудь про чесночные — они тоже просто невероятные! В меру соленые, сладковатые, с насыщенным чесночным ароматом, идеально сочетается с красноклешневыми раками!

Тянь Су: «...»

Эти блюда за десять лян — они больше не кажутся такими ароматными...

* Байцзяньтан 飯糰 - закуска из отбитого клейкого риса, сформованного в виде кокона шелкопряда. Этот вид рисового пирога не нужно готовить на пару или варить перед едой. Вместо этого его обжаривают в масле, пока он не станет хрустящим снаружи и мягким внутри. Снаружи его посыпают тонким слоем сахарной пудры

Жоуцзямо 餃子

Острые раки 麻辣小龙虾

<http://tl.rulate.ru/book/112896/5005418>