

Южная часть страны была страной рыбы и риса. В течение последних двух лет в этом районе была благоприятная погода, и поэтому они даже имели обилие урожая. С другой стороны, север страны в течение ряда лет страдал от засухи. Город Тангу находился недалеко от моря, но фермеры в этом районе пострадали от снижения производства со своих полей. Что касается северо-западной части страны, то засуха была в полном разгаре, и в этом месте ничего нельзя было выращивать.

Переброска зерна из южных провинций на север была блестящей стратегической идеей их нынешнего императора. Открыв императорскую казну, правительство смогло закупить большое количество риса и отправить его морским и речным транспортом на север. Это помогло стабилизировать цены на зерно в пострадавших от засухи районах и значительно уменьшило масштабы бедствия. Это было также главной причиной, по которой не было много беженцев с севера, несмотря на последовательные годы засухи.

Императорский принц Цзин был дядей нынешнего императора по отцовской линии. Хотя у него были посредственные способности, его сердце было добрым, и он был честен. Как лицо, ответственное за морскую торговлю, он часто сам отправлялся наблюдать за этим. На самом деле, он лично много раз ездил на юг, чтобы сопровождать корабли, чтобы доставить рис и зерно на север.

Гость, которого брат Сикс принимал сегодня, был способным человеком при императорском принце Цзине. Если кто-то хочет продолжать быть частью этого судоходного бизнеса, необходимо иметь хорошие отношения с этим человеком.

Чтобы еда оставалась теплой и свежей, брат Сикс попросил Сяокао оставаться в здании и пользоваться удобствами ресторана по мере необходимости. Сяокао легко согласилась на эту просьбу. Ее отец вполне мог справиться с продажей тушеной еды в одиночку.

Когда грузовые суда подошли к берегу, время завтрака уже миновало. Управляющий Ву из поместья принца Цзина уже давно устал проводить время на лодке. Тем не менее, он уже много раз посещал доки в городе Тангу, поэтому он был хорошо знаком с условиями этой области. Единственное, на что надеялся стюард Ву, - это съесть что-нибудь теплое на завтрак, ступив на сухую землю. Под предводительством брата Сикс он вошел в простой и неприметный на вид ресторан.

- Скажи на кухне, чтобы принесли еду! - Хотя отношение брата Сикс было теплым, он не выглядел слишком нетерпеливым к чему-то. Вместо этого он вел себя очень естественно, что позволяло стюарду Ву чувствовать себя свободно и безудержно.

- Ладно! - Официант исчез ненадолго, прежде чем появился с миской сочных зеленых и ярко-желтых листовых овощей и яичным супом. Он сообщил название блюда: "это "суп-закуска". Пожалуйста, возьмите по миске каждый и начинайте есть!"

В отдельной комнате был один конкретный гость, который, казалось, имел внушительные манеры и явно имел статус, который был за пределами обычного. Хотя этот человек не заказывал никакой еды из этого ресторана, он дал им приличную сумму денег. Таким образом, менеджер ресторана дал указание сотрудникам заведения хорошо обслужить этих гостей.

- А? Это зеленые овощи? Сейчас разве сезон зелени? На рынке уже продаются овощи? - Стюард Ву только что сошел с корабля, и ему казалось, что земля у него под ногами все еще колыхается. Когда он увидел зеленые овощи в миске, он сразу почувствовал себя лучше внутри и начал испытывать аппетит.

Брат Сикс тоже был внутренне ошеломлен. В это время года большинство фермеров еще даже не посадили семена зеленых овощей. Эта Сяокао, где она умудрилась раздобыть эти овощи, чтобы приготовить суп? Несмотря на свое внутреннее удивление, он спокойно помог стюарду Ву зачерпнуть миску зеленого овощного супа и улыбнулся: "Стюард Ву, отведайте этого супа..."

У "супа-закуски" был легкий и свежий вкус. Листья овощей были нежными и мягкими, а ярко-желтые яйца легко входили в горло. Такой свежий и ароматный суп полностью соответствовал пищевым предпочтениям стюарда Ву. Он выпил две большие миски супа без перерыва и только тогда погладил бороду и восхищенно улыбнулся: "Хорошо! Хорошо! Это очень вкусно!"

Вторым блюдом был тушеный сушеный тофу. Сильный аромат тушеного маринада впитался в каждый кусочек тофу. Несмотря на то, что в этом блюде не было мяса, Стюард Ву, который любил есть только мясо, все же съел несколько кусочков, прежде чем остановиться.

Третье блюдо, "жемчужные фрикадельки", было покрыто снаружи клейким рисом. Каждое полупрозрачное зернышко, казалось, искрилось и светилось, как настоящая жемчужина. При укусе идеально круглые фрикадельки имели пикантный вкус свинины и отчетливый, уникальный вкус желтка утиного яйца, который гармонично сочетался друг с другом. Стюард Ву, который много путешествовал по стране, не мог не хвалить эту еду непрерывно: "Ах Люзи, эти "жемчужные фрикадельки" довольно вкусные и название также довольно элегантно. Неужели этот ресторан недавно поменял шеф-поваров? Где они взяли нового шеф-повара? Он ничуть не хуже самого лучшего повара в столице! Например, это простое блюдо из сушеного тофу, ах, вкус настолько хорош! Скажи, если мне удастся заставить его уйти вместе со мной, как ты думаешь, хозяин здесь устроит шум?"

Брат Сикс рассмеялся: "управляющий Ву слишком добр. Вы следовали за Его Высочеством, Императорским принцем Цзином, по всей стране. Какие кулинарные деликатесы вы еще не пробовали? Вы слишком долго просидели взаперти на корабле, так что вам было очень приятно сойти на берег. Поэтому неудивительно, что вам кажется, что все, что вы едите, вкусно-попробуйте немного этих соленых овощей с тушеной свининой, как вам?"

Когда Сяокао готовила соленые овощи со свининой на пару, она тщательно отбирала кусочки свиного брюшка, в которых было равномерное соотношение жирного и нежирного мяса. Она также позаботилась о том, чтобы удалить часть жира с мяса, чтобы мясо оставалось вкусным, но не жирным. У стюарда Ву тоже было трудное детство. Съев один кусок, он не мог не съесть еще несколько кусочков, прежде чем неохотно отложил палочки для еды-кто бы мог подумать, что даже свинину можно приготовить таким элегантным и вкусным способом, ах...

После мясных блюд Сяокао приказала им подать овощное блюдо - "острую и кислую капусту". Стюард Ву в молодости съел слишком много редиски и капусты, поэтому теперь он страстно ненавидел их. Таким образом, он не казался очень заинтересованным в еде этого блюда и сумел попробовать один глоток с большим трудом. После того, как он попробовал его, он обнаружил, что острота сменяется кислотой, а в середине было что-то определенно вкусное. Блюдо было действительно очень вкусным. Он подумал про себя: "откуда у кого-то есть способность сделать даже капусту вкусной? Это, должно быть, настоящий кулинарный гений, верно?"

За этим последовала жареная рубленая свинина в сладком бобовом соусе. Что действительно удивило его, так это то, что он пришел с очень маленькими и тонкими пшеничными обертками. Обернув мясо несколькими полосками зеленого лука, он обеспечил очень уникальную текстуру и вкусовое сочетание. Это было немыслимо! Стюард Ву не мог удержаться, чтобы не съесть

еще.

Не стоит недооценивать эту обжаренную тертую свинину в сладком бобовом соусе! Одно только приготовление мяса занимало от семи до восьми шагов, и это сводило Сяокао с ума, пока она доводила процедуру до совершенства. После бесчисленных экспериментов она, наконец, смогла создать блюдо, которое удовлетворит ее желания. Однако ее усилия были не напрасны. Если бы не его статус, стюард Ву сам пошел бы к шеф-повару и спросил бы рецепт!

Последнее блюдо в меню, "жареная рыба в горячем масле Чили", полностью покорило вкусовые рецепторы стюарда Ву. Блюдо, казалось, было наполнено ярко - красным перцем чили. Однако, когда он ел его, оно было острым, но не слишком. Рыба была приготовлена таким образом, что получалась скользкой и нежной, жирной, но не слишком. Весь рыбный запах исчез, но у него все еще был тот уникальный мягкий и нежный вкус, который был у рыбного мяса. Как только человек съедал кусочек, ему хотелось продолжать есть, не останавливаясь.

После окончания всей трапезы стюард Ву потерял свой выпирающий живот, который почти не мог больше сдуться. С тех пор как его повысили до стюарда в поместье принца Цзина, он съел почти все деликатесы и блюда особой кухни, которые были доступны. Он никогда не забывал о хороших манерах, даже когда обедал в ресторанах, считавшихся лучшими или вторыми в столице. Однако этот простой и грубый ресторан был неожиданно драгоценным камнем и имел такой свежий и фантастический способ приготовления пищи. В следующий раз, когда его хозяин придет, ему определенно нужно будет привести его, чтобы попробовать еду.

- Шеф-повар здесь довольно талантлив. Пусть он придет и получит награду! - Стюард Ву откинулся на спинку стула, медленно потягивая ароматный чай, который он принес с собой в этот ресторан. Ему вдруг захотелось увидеть этого божественного повара, который мог бы приготовить еду, которую он никогда в жизни не пробовал.

Брат Сикс налил ему еще чашку чая и улыбнулся: "человек, который готовил еду, на самом деле не шеф-повар этого ресторана. Я нашел его и привел специально для вас!"

- А? Люзи, ты действительно очень внимателен! Хорошо, хорошо! Я запомню это... Мне очень любопытно, где ты нашел кого-то, кто так талантлив в кулинарии? - Спросил стюард Ву, пристально глядя на брата Сикс.

- В последние дни на пристани появилась маленькая девочка, которая продавала "порцию мяса за одну медную монету", - не скрывая этого, ответил брат Сикс. У нее есть способность брать ингредиенты, которые другие люди выбросили бы, например голову свиньи, кишки и крошечную рыбу, и превращать их в деликатесы, за которые люди борются. Эта скромница уверяла, что она определенно талантлива в кулинарии, поэтому я попросил ее прийти, чтобы помочь мне накрыть стол для вас сегодня.

- Маленькая девочка? Ты хочешь сказать, что весь этот стол с едой был приготовлен маленькой девочкой? Тогда мне действительно нужно вознаградить ее! - Стюард Ву еще больше заинтересовался этой маленькой девочкой, выслушав рассказ брата Сикс.

На кухне Сяокао искренне начала убирать комнату после того, как последнее блюдо было отправлено гостям. Когда кто-то одалживал чужую кухню, было правильно вернуть ее в первоначальное состояние...

Как только она закончила убирать на кухне и собралась уходить, официант внезапно погнался за ней и крикнул: "девочка, уважаемый гость хочет встретиться с тобой! Он сказал, что ему

очень нравится еда, которую ты приготовила, и он хочет вознаградить тебя!"

Награда? Никогда не говори "нет" легким деньгам! Она потратила много времени, ломая голову, чтобы придумать эти блюда, и сделать их тоже было нелегко. Если благородный гость, который ел эту еду, думал, что она хороша, и хотел дать ей немного денег, это определенно было бы больше денег, чем она могла бы заработать от продажи тушеной еды за один день.

Сяокао поспешила за официантом в единственную отдельную комнату в здании. Она отвесила ему неуместный поклон и опустила голову, ожидая награды.

- Люзи, ты хочешь сказать, что маленькая девочка, которая может превратить простые ингредиенты в деликатесы, - это она? - Стюард Ву уставился на маленькую девочку лет семи-восьми, стоявшую перед ним. Она была одета в поношенную, но чистую одежду, а ее волосы были заплетены в две косы. Лицо у нее было худое, но кожа светлая и чистая. Было очевидно, что он не мог до конца поверить, что такой маленький ребенок был создателем такой вкусной еды.

Люзи, однако, очень торжественно кивнул головой и сказал: "это она..."

Стюард Ву явно был человеком, повидавшим множество аспектов жизни, поэтому он быстро преодолел свое удивление по этому поводу. Он улыбнулся Сяокао и спросил: "Девочка, где ты научилась готовить такую еду?"

Сяокао очень слегка приподняла голову и посмотрела ему прямо в глаза. Она ответила тоном, который не был ни раболепным, ни властным: "все эти блюда были рецептами, которые я сама придумала. Брат Сикс спас мне жизнь, поэтому, поскольку ему нужно было принять благородного гостя, я, естественно, использовала все свои способности, чтобы помочь ему."

Стюард Ву удивленно воскликнул: "Все это было придумано и создано тобой? Это не очень хорошая привычка-пытаться обмануть людей в таком юном возрасте!"

Несмотря на явное осуждение и неудовольствие в тоне этого человека, Сяокао спокойно ответила: "Моя семья бедна, и мы почти никогда не можем себе позволить мясо или рыбу в течение всего года. Вот почему, когда я увидела, что мясник выбрасывает свиные потроха, я подумала: "свиные потроха все еще являются частью свиньи, поэтому они должны быть съедобными!". Вернувшись домой и поразмыслив пару дней, я приготовила тушеную свиную голову и кишки, добавив к мясу много специй и приправ. Оно не только не имеет никаких странных запахов, но и на вкус в высшей степени восхитительно! С тех пор я стала интересоваться кулинарией и созданием новых блюд. В моей голове начали появляться странные и интересные мысли. Поскольку возможности моей семьи покупать продукты ограничены, у меня никогда не было возможности экспериментировать. Вчера брат Сикс дал мне денег, чтобы я наготовила целый стол. Я вернулась и экспериментировала в течение всего дня, и, наконец, мне удалось создать этот список блюд. Если вы мне не верите, то можете спросить моего отца. В прошлом моей семье почти нечего было есть, откуда у нас могли быть деньги, чтобы нанять учителя, который научил бы меня готовить?"

Стюард Ву снова взглянул на хлопчатобумажную одежду и пальто на ее теле, которые были чище, чем набор, который носил бы нищий. Хотя он чувствовал, что ситуация была несколько непостижимой, он не стал продолжать эту линию расспросов и просто назвал ее в своем уме как кого-то, кто был естественно одарен и талантлив в кулинарии.

Первоначально он намеревался встретиться с шеф-поваром, чтобы посмотреть, сможет ли он соблазнить этого человека работать вместо него в поместье принца Цзина. В последнее время

у матриарха не было хорошего аппетита, и она хотела есть только то, что было новым и освежающим. Однако, когда он увидел перед собой эту тощую и крошечную маленькую девочку, он отбросил эту мысль. Ребенок, которому было всего семь-восемь лет, все еще нуждался во взрослом рядом, так как же она могла покинуть место, где выросла, чтобы отправиться в далекую столицу? Если она соскучится по дому и начнет плакать, кто ее утешит?

Наградив Сяокао пятью таэлями, стюард Ву последовал за братом Сикс, который отвел его в ближайший гостевой дом, чтобы он немного отдохнул.

<http://tl.rulate.ru/book/25879/863262>