

Хотя многие студенты посещали лекции Юань Синяня с тех пор, как он основал Академию Жунсюань, строго говоря, у него было только три формальных ученика. Один из них был старшим придворным чиновником, а другой-канцлером Императорской академии. Один из них не интересовался политикой, но он стал великим ученым, который не уступал ему. Те, кто был принят им в качестве его формальных учеников, несомненно, достигнут успешного будущего!

Юй Сяокао не знала, что она невольно проложила прямой путь к успеху для своего младшего брата. Она просто относилась ко всем окружающим, кого считала достойными, с самым искренним отношением.

- Что касается рецепта соленой утки, давайте просто сделаем то, что предложил третий молодой мастер. Я буду принимать дивиденды в течение десяти лет. После этого, независимо от того, сколько зарабатывает ресторан Чжэньсю, все это будет принадлежать вам, ребята! - Заключила Юй Сяокао.

Главный менеджер, который первоначально думал, что молодой босс предложил сделку, которая поставила ресторан Чжэньсю в невыгодное положение, почувствовал, что предложение было приемлемым после того, как он услышал слова Сяокао. В будущем ресторан Чжэньсю будет иметь все больше и больше филиалов, и, таким образом, продажи жареной курицы и соленой утки будут большим и непредсказуемым числом. Если бы они дали семье Юй 10% дивидендов от каждой ветви, разве семья Юй не стала бы пиявками, застрявшими на ресторане Чжэньсю? Более того, те, от которых они не могли избавиться? В это время главный менеджер все больше и больше восхищался тонким восприятием людей своим молодым начальником. Госпожа Юй действительно была благородным благодетелем третьего молодого господина!

Юань Синянь кашлянул и напомнил: "маленькая девочка Юй, разве ты не принесла сюда двух уток только что? Будут ли они готовы к полудню? С таким количеством людей, разделяющих несколько кусков утки раньше, этого не было даже достаточно, чтобы заполнить промежутки между моими зубами!"

Все остальные с презрением посмотрели на него: "Ты съел больше половины тарелки утки, но этого все равно не хватило, чтобы заполнить пустоты в твоем желудке? Насколько он велик?"

Юй Сяокао улыбнулась и сказала: "Процесс приготовления соленой утки очень сложный и трудоемкий. Только на то, чтобы очистить и потушить утку, уходит от шести до восьми часов. Если мы начнем готовить ее сейчас, боюсь, нам придется подождать до вечера, чтобы съесть ее!"

- Медленная работа дает прекрасные продукты. Ага, этот старик может понять! Тогда давайте просто пообедаем и подождем до вечера, чтобы устроить пир! Маленькая девочка Юй, интересно, есть ли у этого старика возможность попробовать жареного цыпленка, лично приготовленного тобой?"

Все закрыли лица руками от стыда: - директор Юань! Великий Ученый Юань! Отец премьер-министра Юань! А ваш сын знает, что вы такой бесстыжий? - Бледное лицо Юань Юньси пылало, когда он посмотрел на Юй Сяокао извиняющимся взглядом.

Юй Сяокао чувствовала, что эта сторона директора Юаня была довольно сердечной. Она кивнула с улыбкой: "хорошо! У меня сегодня нет никаких дел, поэтому я помогу главному повару Вану сделать кое-какую работу на кухне, пока соленая утка будет готовиться! Третий молодой мастер Чжоу не забудь дать мне жалованье, ах! Моя почасовая зарплата очень

высока!”

Увидев ее озорную улыбку, Чжоу Цзысу пошел вместе с ней и сказал: “нет проблем! С кулинарными навыками великого мастера Юй, независимо от того, насколько высока ваша почасовая заработная плата, это будет стоить того!”

Процесс приготовления соленой утки, естественно, не нуждался в подробном объяснении. Шеф-повар Ван и два его самых гордых ученика, Ян Фэн и Лю Би, стали лучшими учениками. С широко открытыми глазами и наостренными ушами они отчаянно желали запомнить каждую маленькую деталь действий Сяокао и все, что она говорила. Шеф-повар Ван боялся, что не сможет запомнить все, поэтому взял угольную ручку и бумагу и тщательно записал каждый шаг.

Во время засолки и тушения Юй Сяокао помогала готовить жареную курицу, не забывая при этом давать указания Ян Фэну и Лю Би, которые все еще были учениками. Ее объяснение было кратким и живым, что значительно облегчало понимание. В это время многие путаницы, возникшие у этих двух мужчин, быстро рассеялись.

Ян Фэн и Лю Би изначально с трудом понимали, как маленькая девочка в возрасте до десяти лет могла заставить своего учителя относиться к ней с таким большим уважением. Но в это время они уже восхищались ею от всего сердца. С точки зрения их действий и отношения, они уже обращались с ней, как будто она была их учителем.

Под руководством Юй Сяокао жареная курица, приготовленная Ян Фэном и Лю Би, как по внешнему виду, так и по вкусу достигла уровня мастеров. В будущем они могли бы приготовить вкусную жареную курицу без чьего-либо руководства, что было одной из вещей, которые они приобрели сегодня.

Процесс приготовления соленой утки был лучшим способом отразить оригинальный вкус утки. Способ приготовления был простым и естественным. Им просто нужно было слить жир и избавиться от рыбного запаха, сохранив при этом восхитительный мясной вкус и нежную текстуру. Грубо говоря, только процесс обжаривания соли и приготовления тушеного соуса был немного сложнее. Самой ценной вещью по-прежнему оставался секретный рецепт приготовления жареной соли и тушеного соуса. До тех пор, пока можно было бы овладеть ими, было бы нетрудно сделать соленую утку.

В сумерках, после того как процесс тушения был завершен, Юй Сяокао вскипятила воду в кастрюле и положила в нее одновременно имбирь, зеленый лук, бадьян, перец, кардамон и утку. Когда вода закипала, нужно было быстро регулировать огонь и помешивать кастрюлю. Несмотря на ее маленький рост, ее маленькие руки были похожи на тысячу рук Гуаньинь [1]. Она все еще казалась расслабленной и довольной, когда переворачивала семь или восемь уток одновременно.

На самом деле для Сяокао это было не так уж и важно. В прошлой жизни она сама без проблем готовила более двадцати уток, не говоря уже о семи-восьми.

После того, как семь или восемь соленых уток, над которыми работала Юй Сяокао, были готовы и находились в процессе естественного охлаждения, она изучила результаты шеф-повара Вана и его учеников. Она заметила, что самым талантливым был Лю Би. Это был его первый раз, когда он делал соленую утку, но он был опытным и непринужденным при приготовлении двух уток одновременно.

С точки зрения внешнего вида и вкуса соленые утки, которые он сделал, не были похожи на то,

что они были сделаны новичком, который делал их впервые. Она считала, что после того, как он попрактикуется еще несколько раз и станет более ознакомленным с процессом, он сможет закончить обучение!

Вторым был шеф-повар Ван, который, в конце концов, был поваром-ветераном на протяжении десятилетий. В процессе приготовления соленой утки у него оставались некоторые преимущества.

Что касается Ян Фэна, то он был относительно слабее по сравнению с ним. Но он был более талантлив, чем Лю Би, в приготовлении жареной курицы. Каждый из них мог бы отвечать за одно блюдо и дополнять друг друга. Она должна была признать, что шеф-повар Ван был довольно проницательным, когда принимал студентов.

- Ну и как? Соленая утка уже готова? - Юань Синянь и его внук, который следовал за запахом, и молодой мастер Ву, который также останавливался в ресторане Чжэньсю, жадно смотрели на десятки соленых уток, выстроившихся в ряд. Они не могли удержаться, чтобы тайком не проглотить слюну.

Юань Синянь оглядел всех уток и улыбнулся, поглаживая бороду: "пусть этот старик догадается, какие из них сделала маленькая девочка Юй—эта, эта и... эта. Правильно ли угадал этот старик?"

Шеф-повар Ван восхищенно всплеснул руками и сказал: - Скажите, пожалуйста, как вы догадались?

- Те, что сделала малышка Юй, имеют более белую кожу, красное мясо и выглядят более блестящими. Эти две выглядели ближе всего к тем, которые сделала маленькая девочка Юй, но они не такие блестящие. Цвет не так однороден на этих двух, что должно быть результатом несогласованного движения при перемешивании. Что же касается оставшихся двух, хе! Этот старик не станет их комментировать! - Он определенно был достоин быть известным гурманом. Он еще даже не пробовал их, но уже мог указать на сильные и слабые стороны каждого, основываясь на внешнем виде уток.

Шеф-повар Ван и его ученики почувствовали озарение, и внезапно их осенило. Они сразу же запоминали свои собственные недостатки и делали все возможное, чтобы исправить их в частном порядке. Что же касается Ян Фэна, то он чувствовал себя несколько подавленным.

Нельзя терять веру в то, что они делают, иначе они ничего не добьются. Юй Сяокао поспешно достала жареную курицу, которую приготовил Ян Фэн, и попросила Юань Синяня раскритиковать ее.

Попробовав ее, Юань Синянь высоко отозвался о ней и похвалил: "как и ожидалось от создателя жареной курицы. Твои навыки превосходны."

Оказалось, что он думал, что это сделала Юй Сяокао! Этого было достаточно, чтобы показать, что мастерство Ян Фэна в приготовлении жареной курицы намного превосходило его учителя.

Юй Сяокао посмотрела на Ян Фэна, который вновь обрел уверенность в себе, и хихикнула: "директор Юань, на этот раз вы ошибаетесь! Это не я приготовила эту жареную курицу. Ее сделал старший брат Ян Фэн! Похоже, старший брат Ян Фэн уже превзошел своего собственного учителя! Шеф-повар Ван, в будущем у тебя будет отличный помощник!"

Юань Синянь непрестанно кивал: "у каждого есть что-то, в чем он преуспевает. Шеф-повар

Ван, у вас есть великие ученики-мы можем поесть сейчас? Мы съели простой обед в полдень, так что этот старик давно проголодался!"

Он действительно был обжорой, который упоминал слово "есть" через каждые три предложения!

Третий молодой Мастер Чжоу приказал кухне использовать все свои лучшие навыки и приготовить стол с хорошей едой. Конечно, они не оставили бы без внимания жареную курицу и соленую утку, которые лично приготовила Юй Сяокао.

В это время Юй Сяолян тоже вернулась, забрав своего младшего брата из Академии. Маленький Шито, который за это время стал выше ростом, был одет в форму цвета морской волны начального класса Академии. Когда он приветствовал директора Юаня и его старшего брата, он действительно выглядел как красивый маленький ученый. Юй Сяокао посмотрела на очаровательного маленького Шито и не смогла удержаться, чтобы не взъерошить его волосы своими злыми когтями.

Маленький Шито увернулся, жалуясь, что его вторая сестра испортила ему прическу!

- Молодой господин Ву, окружной судья Ву зовет вас домой! - Официант ресторана "Чжэньсю", который был так занят, что его лоб был полон пота, подошел, чтобы доложить.

Молодой мастер Ву, Ву Цзыфань, закрыл лицо руками. Разве он уже не послал кого-нибудь доложить отцу? Он уже сказал ему, что остановился в ресторане Чжэньсю, чтобы попробовать их новое блюдо, так почему же он пришел искать его? - Подожди! Может быть его отец услышал о новом блюде ресторана Чжэньсю так что... Он никак не ожидал, что его обычно строгий отец тоже был обжорой.

Но когда он увидел, как директор Юань жадно уставился на соленую утку, то понял—все, кто выдавал себя за достойного джентльмена снаружи, на самом деле были обжорами внутри!

Когда вошел окружной судья Ву, он все еще держался как суровый отец. Свирепо уставившись на сына, его взгляд привлек ароматный жареный цыпленок и соблазнительная соленая утка на столе. Он, который обычно действовал строго, на этот раз даже не поздоровался с директором Юанем первым. Однако директор Юань был полностью сосредоточен на деликатесах на столе, поэтому он даже не заметил, что в отдельной комнате был еще один человек. Ай! Seriously!

Излишне говорить, что роскошная еда на столе, особенно новая и вкусная соленая утка, была встречена единодушными аплодисментами. Два гурмана, окружной судья Ву и директор Юань, разделяли один и тот же интерес к еде и соперничали, чтобы увеличить интерес к своим любимым блюдам, сочиняя стихи для этого блюда.

После ужина директор Юань сосредоточился на оставшихся соленых утках. Он вообще не знал, что такое "вежливость", и прямо сказал: "маленькая девочка Юй, я возьму двух соленых уток, которые ты приготовила позже. Молодой парень из семьи Чжоу, пусть кто-нибудь соберет их для меня!"

Когда окружной судья Ву услышал это, он небрежно спросил, сколько уток сделала маленькая Мисс Юй. Получив ответ, он посмотрел на третьего молодого мастера Чжоу многозначительным взглядом: "Сяосю! Ты близкий друг моего сына, так что, может быть, тебе стоит что-нибудь предпринять?"

Не имея другого выбора, третий молодой Мастер Чжоу мог только позволить своему сердцу

обливаться кровью и отдать четыре из оставшихся семи уток им двоим.

Юй Сяокао посмотрела на все это с удивлением и небрежно сказала: “соленая утка вкуснее всего на празднике середины осени каждый год, потому что утки делаются в сезон, когда распускаются цветы османтуса. Так, их еще называют: утка османтус.”

---

[1] Гуаньинь-бодхисаттва сострадания, также известная как богиня милосердия; тысяча рук символизирует многочисленные способности Гуаньинь помогать людям.

<http://tl.rulate.ru/book/25879/991229>