

Старый господин Вэнь отвел Гу Инь в кабинет.

Тем временем старший господин Вэнь убедился, что его отец хорошо себя чувствует, съел большую чашку масляной лапши и удалился, полностью удовлетворенный.

Старый господин Вэнь сел на главное место и жестом указал на стул внизу. Гу Инь поклонилась в знак благодарности, и они начали разговаривать через стол.

- Насчет прошлого раза, ты, надеюсь, не станешь держать обиду.

Во время разговора старый господин Вэнь наблюдал за выражением лица Гу Инь. Он пригласил ее сюда, конечно же, чтобы отплатить за прошлое. Но истории о том, как добро возводится в долги*, повторяются с давних времен.

(ПП: идиома, означает, что если кто-то окажет человеку небольшую помощь в трудную минуту, тот будет благодарен. Но если вы оказываете людям слишком большую помощь и делаете их зависимыми, как только вы перестанете помогать, это вызовет у людей зависть.)

Если Гу Инь покажет, что ее не устраивает нынешнее положение дел, старый господин Вэнь, естественно, не стал бы держать рядом с собой такую особу и просто даст немного денег, чтобы избавиться от нее.

Выражение лица Гу Инь было естественным:

- Это было просто недопонимание, нет никаких обид. Спасибо вам за то, что предоставили мне эту возможность.

Тем, кто вышвырнул ее в тот день, был второй мастер Вэнь, который был так зол потому, что не мог дать волю чувствам. Это не имело никакого отношения к старому господину. А из-за задержки они с Ван-ши смогли поймать того маленького проказника. Теперь у нее есть работа, и маленький проказник в ее руках. Она применила известное ей из интернета выражение - «все, что ни делается, все к лучшему».

Что касается опасений старого господина Вэня о том, что она будет требовать благодарность за оказанную услугу, Гу Инь вообще не считала, что тот день стоит благодарности - в конце концов, если бы Ван-ши и Суй-ши не стащили его со сцены, они бы не вступили с ним в спор, и старый господин не упал бы в обморок. Просто предоставив ей возможность работать, он уже проявил достаточно милосердия.

Старый господин Вэнь потрогал свою жидкую бородку и кивнул:

- Неплохо.

Гу Инь не поняла, что он имел в виду, но маленький старичок перед ней был ее непосредственным начальником, поэтому она улыбнулась в ответ. Слуга принес две чашки горячего чая. Старый господин пробовал глоток и продолжил:

- Я беспокоился, что повар Сюй из кухни обидит тебя, но когда я пошел посмотреть, он на самом деле изменил свое отношение. Ты, девочка, оказалась довольно сообразительной.

Гу Инь поспешно сказала:

- Ничего особенного, просто мастер Сюй попросил меня подсказать ему метод приготовления тянущей лапши, и я дала ему пару советов.

Как гласит древнее изречение, настоящий ремесленник не умрет с голоду даже в самый голодный год, и этого достаточно, чтобы убедиться в ценности его ремесла. В то время люди сторонились учеников без настоящего учителя, и для таких, как повар Сюй, встретиться со своим первым настоящим учителем в уже зрелом возрасте было нормой.

- Ты просто так помогаешь другим, а не боишься разгневать своего учителя?

Гу Инь вспомнила своего дедушку. Их семья Гу не была выдающейся, как другие семьи, связанные с кулинарией, где каждый утверждает, что их предки были императорскими поварами. В течение десятков поколений их семья была обычными людьми, живущими за счет ученичества у различных хозяев и накапливая различные рецепты блюд.

Еще когда здоровье дедушки было хорошим, он был очень желанным наставником и готов был принимать учеников независимо от их способностей, если они хотели учиться. Но в современное время есть слишком много возможностей для работы, доходы поваров невелики, и не многие были готовы учиться дальше. Большинство людей учатся некоторое время, а затем меняют профессию, считая такую работу слишком тяжелой, или перестают учиться, когда находят другие способы прокормить себя.

Из-за этого дедушка полжизни обучал подмастерьев, но на самом деле до конца остались только его собственный сын и внучка. В то время Гу Инь не понимала, она спрашивала его, почему он целую жизнь учил с душой и усердием, не беря плату за обучение, в чем же заключается его план?

Ее дедушка ответил: «Если ремесло передается только внутри семьи, как оно может процветать? К тому же, если бы наши предки сталкивались только с беспечными учителями, у нас не было бы того наследия, которое мы имеем сейчас, и той жизни, которой мы живем сейчас».

Вспомнив о всегда щедром дедушке, Гу Инь уверенно сказала:

- Нет, он не станет.

Старый господин Вэнь прыгнул со стула, указал на нее пальцем и улыбнулся:

- Ну-ну, девочка! В прошлый раз я спрашивал тебя, у какого учителя ты училась, а ты спросила меня, нужно ли вообще учиться у кого-то готовить кашу. Ты действительно обманула меня!

Гу Инь не ожидала, что старый господин Вэнь припомнит это.

- Э-э... Я не совсем обманывала. Конечно, меня кто-то учил, но больше всего я училась по рецептам, - ответила она.

В прошлой жизни, когда она начала официально изучать кулинарию, дедушка уже был довольно стар, и ему было не так легко ее учить. В отличие от обычных учителей он не мог наставлять ее лично, и Гу Инь больше исследовала блюда, руководствуясь унаследованными рецептами.

Старый господин Вэнь сказал:

- Если ты так говоришь, то каждый, кто умеет читать и писать в этом мире, сможет хорошо зарабатывать, следуя рецептам.

Гу Инь не стала спорить с ним, а серьезно сказала:

- На этот раз я действительно не обманываю вас.

Старый господин Вэнь заупрямился. У него было множество книг в его кабинете, в том числе и различные рецепты блюд. Он вытащил одну из них, прошелся взглядом и показал Гу Инь:

- Тогда попробуй приготовить по этому рецепту.

Гу Инь посмотрела на список продуктов и увидела, что в нем написано: «Медовый торт «Сто фруктов» готовится из муки клейкого риса, большого количества кедровых и грецких орехов. Сладость должна происходить не от меда, не от сахара, не от цукатов, тогда он может храниться долго».

Хотя Гу Инь и не готовила такое раньше, но по этим нескольким словам уже было понятно, что требуется для этого блюда. Поэтому она кивнула и сказала:

- Хорошо, тогда я попробую.

Старый господин Вэнь удивленно посмотрел на нее и сразу же последовал за ней на кухню.

В большой кухне шеф-повар Сюй с серьезным выражением лица разговаривал с двумя молодыми учениками. Один ученик, видя, что его толстое лицо сморщилось в узел, посоветовал:

- Учитель, вы уже много лет служите у второго господина и, конечно, у вас есть некоторые чувства. Если вы действительно боитесь, что старый господин накажет вас, лучше попросите помощи у второго господина.

Другой ученик добавил:

- И да, учитель, не беспокойтесь, кто из работающих на кухне не ест и не пьет хорошо? Если вы не будете кушать хорошо, как вы сможете приготовить вкусные блюда для хозяев?

Мастер Сюй дал им подзатыльники:

- Вы что, вообще ничего не понимаете! Я не волнуюсь за себя, я волнуюсь за маленькую леди! Вы счастливы, что встретили меня, и я готов научить вас всему. В моем возрасте я никогда еще не встречал такого мастера, который готов учить посторонних! Если бы мне было на двадцать лет меньше, я бы с радостью просил ее принять меня в ученики! И она такая хорошая девушка, а ее просто так уволили... Разве я не могу переживать?

В это время вернулась Гу Инь. Мастер Сюй торопливо спросил:

- Маленькая леди, как ты? Что сказал старый господин? Запрещает ли он тебе работать?

Гу Инь поджала губы и ответила:

- Все в порядке, старый господин не сделал мне ничего плохого.

Мастер Сюй только собрался вздохнуть с облегчением, как увидел старого господина Вэня, идущего следом за Гу Инь. Гу Инь пошла искать клейкий рис в кухне, и старый господин, даже не взглянув на мастера Сюя, пошел вслед за ней.

Мастер Сюй подумал про себя: «Старый господин даже следит за ней на кухне, и это она называет «ничего плохого»? Это же старший учитель предыдущего императора, заслуженный министр в трех династиях! Говорят, что даже перед императором он кланялся лишь наполовину, а если такой человек следит за тобой, то это непременно проблема!»

Гу Инь нашла муку из клейкого риса и спросила у мастера Сюя, не могли бы они дать ей сухофрукты и орехи. Обычные семьи, как правило, не имеют такого вида сухофруктов

постоянно в наличии, но в больших семьях, таких как семья Вэнь, они всегда есть. К тому же скоро наступит Новый год, такие вещи отлично подходят для угощения гостей.

Грецкие орехи, кедровые орешки, арахис и кунжут были в наличии. Гу Инь также нашла коробку с изюмом и начала готовить. Сначала она смешала клейкую рисовую муку и обычную рисовую муку в определенной пропорции, затем добавила воды и замесила тесто, завернула его в марлю и приготовила на пару в пароварке.

Затем, пока рисовое тесто парилось около десяти минут, Гу Инь раздавила грецкие орехи плоской стороной ножа, ошпарила их горячей водой, чтобы отделить шелуху, положила в сковороду и обжарила. Затем она добавила кунжут и обжарила его до появления аромата.

Для начинки она измельчила кедровые орешки и арахис и смешала их с измельченными грецкими орехами, семенами черного кунжута и изюмом.

Когда рисовое тесто было готово, она добавила немного сахара, затем добавила кусочки сухофруктов разных цветов и аккуратно вымешала. Наконец, она сформировала длинные полосы, порезала их на маленькие квадраты, положила в формочки и аккуратно прижала, чтобы получились красивые пирожные в форме цветка.

Готовые пирожные с разнообразными начинками были представлены старому господину Вэню. Глядя на ее искусные движения, старый господин Вэнь уже испытал удивление, а когда попробовал кусочек, он был потрясен еще больше и сказал:

- Нежные и вкусные, клейкие, но не липкие. Аромат разных сухофруктов очень выразителен, они не мешают друг другу, но при этом идеально сочетаются!

Гу Инь тоже попробовала кусочек:

- Это действительно вкусно. Благодаря рецепту старого мастера все понятно, к тому же этот медовый пирог «Сто фруктов» совсем не сложный. Когда я его готовила, то подумала, что раз уж из него можно сделать медовый пирог, то неплохо было бы сделать из них пирожные.

Старый господин Вэн снова поднялся и сказал:

- Ну ладно, пойдем со мной еще раз.

Гу Инь последовала за ним в кабинет, где старый господин Вэнь достал еще одну книгу рецептов и заказал три вида десертов: молочный пирог с грибом фулин, хрустальное молочное желе и десерт с пастой из семян лотоса. Приготовление этих десертов было более сложным процессом, требующим много времени, поэтому старый господин не последовал за ней.

Когда Гу Инь вернулась в большую кухню, она увидела, как повар Сюй жадно смотрит на

медовые пирожные, но не решается их попробовать.

Гу Инь улыбнулась и сказала:

- Только что я приготовила партию для старого господина на пробу. Сейчас я приготовлю другие, а эти останутся просто лежать без дела. Мастер Сюй поможет мне попробовать их?

Мастер Сюй протянул руку, сначала сам отведал две кусочка, а затем раздал остальные своим помощникам.

После пробного кусочка мастер Сюй восхитился:

- Как маленький мастер может готовить тонкую лапшу и широкую лапшу? Оба этих блюда - разные виды мучных изделий, с совершенно разными методами приготовления и вкусами. Очевидно, они происходят из разных регионов. И теперь оказывается, что маленький мастер еще умеет делать такие десерты! По вкусу эти десерты, должно быть, характерны для региона Цзяннань. Не могу поверить, что вы знаете так много разных вещей.

В ту эпоху связь и обмен информацией были не так развиты, и даже владение кулинарными традициями одного региона было большим достижением, а тем более знание кулинарии разных регионов было практически невозможно.

- Да не так все и сложно, - ответила Гу Инь. - Эти пирожные были в рецепте, который старый господин показал мне. Я просто приготовила их по этому рецепту. Раньше я никогда их не делала.

Мастер Сюй был ошеломлен и через некоторое время спросил:

- По рецепту? Прямо сейчас?

Гу Инь продолжала готовить оставшиеся три вида десертов, но это было неплохо - иметь кого-то, с кем можно поговорить, чтобы развеять скуку. Поэтому она сначала повторила то, что прочитала, и спросила:

- Вы слышали, как просто это звучит, не так ли?

Повар Сюй ответил:

- Да, звучит просто, но если бы я увидел эти несколько слов впервые, я, наверное, не смог бы приготовить такие десерты.

- Приготовить тесто из клейкой рисовой муки, парить на среднем огне больше четверти часа, чтобы текстура была лучше, верно?

- Да!

- Орехи нужно очистить, поджарить кунжут, затем перемешать с измельченными грецкими и кедровыми орешками - это будет начинка, верно?

- Да!

- Нельзя добавить мед, сахар и апельсиновые цукаты, значит, лучше положить меньше сахара и вместо него использовать изюм, верно?

- Да!

Гу Инь повернула голову и сказала:

- Тесто есть, начинка есть, если их смешать, засунуть в форму, получатся пирожные, не так ли? Разве вы тоже не узнали, как это делается?

Да... Что за чушь! Если все так, то весь мир поваров должен только уметь читать, а потом подобрать пару кулинарных книг, чтобы стать главным шеф-поваром!

Мастер Сюй уже долгое время не мог прийти в себя. Наблюдая за Гу Инь, он тоже начал помогать ей. Три блюда были немного сложны в исполнении, и они занимались ими до обеда.

Гу Инь представила десерты перед старым господином, и после того, как он их попробовал, он должен был поверить, что в этом мире действительно есть такие люди: дайте ей двадцать или тридцать слов рецепта и ингредиентов, и она сможет приготовить нечто почти такое же!

Они вдвоем съели десерты по отдельности, и язык Гу Инь оказался более привередливым, чем у старика. Поев, она подумала:

- У этого желе из свежего молока слишком молочный запах, в следующий раз я постараюсь добавить больше чая.

Старый господин Вэнь кивнул как будто в раздумье, но его мысли уже не касались еды. После обеда он не стал отдыхать, а оставил Гу Инь в своем кабинете, чтобы научить ее читать.

Гу Инь была ошеломлена, а старый господин Вэнь весело сказал:

- Ты талантлива, можешь учиться сама по себе, жаль только, что ты изучаешь только кулинарное искусство! Подойди, посмотри на эту книгу «Аналекты Конфуция».

- Я не могу, я правда, не могу.

Тем не менее, старик настоял, и она вынуждена была провести полдня, упорно читая книгу.

В прошлой жизни Гу Инь ее языковые навыки в школе были средними и ниже среднего. Хотя она с трудом узнавала китайские традиционные иероглифы, эта книга все равно была вертикального формата, написана справа налево и не имела знаков препинания!

Это чтение было неприятным, и теперь ей предлагают вывести обобщенные принципы из прочитанного. Но она была уверена, что ничего не сможет вывести. Конечно, благодаря девятилетнему обязательному образованию Гу Инь все еще имела некоторое представление о книге, но это понимание, естественно, было ничем по сравнению с таким старым ученым, как старый господин Вэнь.

В конце концов, они оба вспотели: Гу Инь из-за чтения вертикальной книги, а старый господин Вэнь от отчаяния. Как это возможно, чтобы кто-то без учителя вполне разобрался в кулинарии, но был так плох в изучении Конфуция?

К вечеру старый господин Вэнь увидел, что Гу Инь совсем измучена, и позволил ей уйти с работы пораньше. Он также велел упаковать оставшиеся сладости и дал ей их на дорогу.

Неся коробку с едой, Гу Инь вернулся в переулок Цзинь. Ван-ши не ожидала, что она вернется так скоро, и в этот момент собирала одежду во дворе. Увидев ее истощенное лицо, Ван-ши повесила одежду на вешалку, взяла коробку с едой в одну руку и поддержала ее другой, проводив в зал. Она налила ей горячей воды из печи и озабоченно сказала:

- Я же говорила, что раз они платят десять лян, это должна быть утомительная работа! Твое лицо такое бледное, неужели ты очень устала?

Гу Инь выпила чашку горячей воды, потом потрогала ноющий лоб и сказала:

- На самом деле я не устала, вначале было довольно легко.

Она всегда любила изучать рецепты, и она никогда не видела рецептов блюд, которые дал старый господин. Более того, за одно утро она приготовила всего четыре вида еды, а во время ожидания их готовности повар Сюй уступил ей свой стул. Это было проще, чем приготовить сотни булочек дома, когда занимаешься бизнесом.

- Если ты не устала, то почему у тебя такой вид?

Гу Инь не смогла бы объяснить это в двух словах. Она окинула взглядом комнату и не увидела ребенка, поэтому поспешно и серьезно спросила Ван-ши:

- А как же ребенок? Он не поднимал шума в течение дня?

Ван-ши махнула рукой и сказала:

- О детях легко заботиться!

В это время Ву Ань и ребенок вернулись домой вместе.

Когда ребенок надел на себя хлопковый халат, который Ван-ши сшила для него, и обул маленькие хлопковые сапожки, присланные тетушкой Гэ, он, хоть и оставался худеньким, но был ярким и живым, с улыбкой на лице.

Ву Ань выглядел не так хорошо, его маленькое личико было пунцовым от напряжения, он тяжело дышал, как будто только что пробежала 800 метров.

У этого мальчика был спокойный характер, Гу Инь никогда не видела, чтобы он играл до такой степени, поэтому она рассмеялась и сказала:

- Как ты можешь так сильно потеть в такую холодную погоду? Побыстрее вытри пот, а то можешь простудиться.

Ребенок сразу же побежал к ней, и, как только он двинулся, маленький Ву Ань последовал за ним. Гу Инь наконец обратила внимание, что руки обоих маленьких мальчиков были связаны веревкой длиной в полтора метра. Она, наконец, поняла, что Ван-ши имела в виду, говоря, что «о детях легко заботиться», потому что это не она заботится о ребенке, а Ву Ань присматривает за ним!

Ван-ши смутилась от взгляда Гу Инь и пояснила:

- Утром, когда он проснулся и не увидел тебя, он начал шуметь. Я объяснила ему, как ты сказала, и он перестал искать тебя, но все равно хотел выйти на улицу. Я боялась оставить его одного, но и постоянно держать взаперти тоже нельзя. Тогда Ву Ань сказал мне, что прошлой ночью ты связала свою руку с рукой этого мальчишки, и я последовала твоему примеру, связав их вместе.

Ну что ж, источником информации все равно была сама Гу Инь.

Говоря об этом, Ван-ши притянула своего сына к себе, вытерла ему пот и сказала:

- Разве ты не взял его с собой? Куда ты ходил?

Маленький Ву Ань уже почти не мог дышать, он приподнялся и хлебнул воды из чаши на столе, а затем сказал:

- Я побывал во многих местах - на пристани, на рынке, в большой таверне... весь городок обошел. Но, слава Богу, когда я сказал ему, что темнеет и ты, невестка, вернешься домой, он, наконец, согласился вернуться со мной.

Ван-ши слушала с открытым ртом:

- Этот маленький парень так умеет бегать! Ну ладно, Ву Ань, не жалуйся, что плохого в том, чтобы пробежать два шага? Ведь ты обычно не любишь двигаться и всегда болеешь, когда меняется время года. Больше двигайся, это полезно для тебя.

Маленький Ву Ань устал, но на самом деле был очень счастлив. В прошлом, хотя его мать и невестка были дома, у всех у них были свои дела. Он с детства помогал по хозяйству и редко выходил поиграть. Из-за своей худощавости он не умел лазить на деревья и таскать птичьи яйца, и другие дети из деревни не хотели с ним играть.

Но теперь, с этим новым мальчиком, он понял, что играть с кем-то - это такое радостное событие. Они гонялись за птичками на пристани, ходили на ярмарку, а потом отдыхали в маленьком домике за гостиницей... В общем, это был очень приятный день.

Позже Гу Инь развязала веревку, которой были связаны мальчики, и открыла коробку с выпечкой, чтобы они съели пирожные. Ву Ань сознательно взял за руку мальчика и повел его к мойке возле печи, чтобы они помыли руки. Мальчик все еще боялся Ван-ши, но, возможно, после того, как провел с Ву Анем весь день, а до этого ел с его рук шкварки, он сблизился с ним.

Двое маленьких детей сидели на одной скамейке, плечо к плечу, наслаждаясь сладостями. Когда Гу Инь и Ван-ши увидели их, они не смогли удержаться от смеха. Вскоре после этого пришло время ужина. Двое детей съели достаточно выпечки, а у Гу Инь не было аппетита. Итак, Ван-ши приготовила две чашки простой лапши, одну для Гу Инь и одну для себя.

После захода солнца Ван-ши вскипятила котел с горячей водой, чтобы двое покрытых потом детей могли помыться. Маленький Ву Ань с красным лицом держал свои штаны и не позволял своей матери помогать ему со стиркой. Ребенок последовал его примеру, плотно прижимая свои штаны.

Ван-ши стояла прямо за дверью, слушая, как они внутри кричат и смеются, брызгая водой. Обругав их маленькими сопляками, она пошла искать Гу Инь.

Гу Инь уже умылась и сидела в комнате, отпаривая ноги в воде, такая уставшая, что не могла открыть глаза. Когда она пришла в себя, Ван-ши уже вытерла ее ноги полотенцем и намазала мазью от обморожения.

- Если устала - скажи, не скрывай, - Ван-ши редко бывала такой серьезной. - Что за работа может так утомить тебя? Неужели тебя заставляют готовить пищу на сотню человек?

Видя, что она волнуется, Гу Инь не стала скрывать и рассказала, что работодателем, который нанял ее, был старый господин Вэнь, а затем сказала:

- Старый господин Вэнь очень доброжелателен и не обращал внимания на прошлые дела. Он просил меня готовить по списку блюд, и за утро я приготовила только четыре вида пирожных. И мастер Сюй, повар, который работает в кухне, тоже был добр и уступил мне свое место. Утром я действительно не утомилась, а вот после обеда...

- Что произошло после обеда? - спросила Ван-ши.

Гу Инь вспомнила свой страх перед запутанными иероглифами и закрыла голову руками.

- После обеда старый господин Вэнь похвалил меня за сообразительность и попросил учиться. Черт возьми, читать полдня книги - это утомляет больше, чем лепить двести булочек!

После того, как Ван-ши услышала всю историю, ее лицо смягчилось, и она улыбнулась:

- Когда-то и Цинъи тоже так говорил, что ему легче возделывать землю и охотиться, чем учиться. В то время я подумала, что раз его обучение стоит так дорого, то он будет учиться один, поэтому я разрешила ему учить тебя дома, и в то время тебе тоже казалось, что небо рушится.

Гу Инь беспомощно нахмурилась.

Ван-ши видела, что она действительно не очень хорошо себя чувствует, и снова неуверенно сказала:

- Или, может быть...

В это время двое детей вошли в дом после принятия ванны. Ребенок забрался на кровать, как порыв ветра, и завернулся в одеяло, как гусеница в кокон. От края кровати до изголовья торчала только маленькая пушистая головка. Затем он с нетерпением посмотрел на Гу Инь, показывая ей, чтобы она скорее легла на кровать.

Смущенный маленький Ву Ань стоял перед кроватью. Посмотрев на ребенка, затем на Гу Инь,

он, сжимая кулаки, сказал:

- Сегодня я...

Ван-ши сразу подняла его на руки и сказала:

- Что ты сегодня! Прошлой ночью вы намочили постель, и перед рассветом твоей невестке пришлось встать и постирать постельное белье. Возвращайся в комнату и ложись спать.

Лицо маленького Ву Аня сразу померкло. Гу Инь улыбнулась и сказала:

- Мама, не стоит. Два человека спят вместе - это хорошо. Если они обмочатся отдельно, нам придется мыть обе кровати.

Ван-ши подумала, что это действительно так, в эту погоду постельное белье не высохнет, а если намочить две кровати, то нечего будет стелить.

- Вы оба не пейте воду перед сном, и пойдите еще раз пописать.

Маленький Ву Ань сразу улыбнулся, помахал рукой ребенку, и они вместе пошли в уборную. Не дожидаясь слов Ван-ши, Ву Ань напомнил ей вытащить веревку и связать их руки вместе. Через некоторое время они оба засопели.

Ван-ши посмотрела на них с улыбкой, затем снова намазала мазью ребенка, но не забыла продолжить разговор:

- Независимо от того, утомление от готовки или от учебы, если это действительно утомительно, больше не занимайся этим. На Новый год всегда найдется другая работа, ты можешь взять на себя заботу о двух детях, а я пойду работать, чтобы заработать немного денег, выходя шить и стирать.

Гу Инь кивнула и сказала:

- Мама, не волнуйся. Старый мастер Вэнь знает, что я не подхожу для учебы. Завтра день определенно не будет таким, как сегодня. Это очень спокойная работа.

Однако на следующий день старый господин Вэнь сказал Гу Инь:

- То, что ты умеешь готовить по книгам, очевидно, и ты определенно смогла бы сделать другие существующие вещи. Давай так. Приготовь что-нибудь сегодня, что не описано в книгах и о чем я не слышал!

* Пирог "100 фруктов" □ □ □ □

*Молочный пирог с грибом фулин □□ □ □□ □ - тут не совсем понятно. Это может быть гриб фулин или кокосовая стружка

*Хрустальное молочное желе □□ □□ □

* Десерт с пастой из семян лотоса □□ □ □ □

<http://tl.rulate.ru/book/79306/3182947>