Когда на следующий день Гу Инь пришла на кухню семьи Вэнь, мастер Сюй стоял у двери, постоянно выглядывая. Увидев, что она пришла, он радостно сказал:

- Маленький мастер пришла как раз вовремя. Я специально сохранил немного только что приготовленных булочек с оболочкой из тофу! Они не будут вкусными, если остынут!

Вчера Гу Инь научила мастера Сюя готовить лапшу, и когда позже она готовила десерты, она ничего от него не скрывала. Они могли легко общаться, и уже хорошо знали друг друга.

Гу Инь безмолвно смотрела на него, снимая свой толстый хлопковый халат. Хотя старый господин не стал разбираться с ним за вчерашний инцидент, в конце концов, такая несдержанность должна быть под контролем.

Мастер Сюй заметил ее взгляд и быстро пояснил:

- Это не я придумал, это приказ второй госпожи. Как только они были готовы, она послала слуг сказать, что она больше их не хочет, и попросила обычное кондже и гарниры вместо них! Другие хозяева уже заказали разные завтраки, так что... хе-хе.

- Мастер Сюй действительно умный человек, я просто слишком много думала.

Мастер Сюй положил перед Гу Инь кучку булочек из тофу.

Булочки все еще дымились, и когда она откусила кусочек, появилось ощущение смешанной текстуры грибов-шиитаке, сушеных креветок, тофу, мелко порезанной свинины и рисовой вермишели, создавая некоторую хаотичность. Если судить по стандартам Гу Инь, это можно было бы считать средним, и не особенно вкусным блюдом. Однако, поскольку мастер Сюй отложил их специально для нее, Гу Инь доела тарелку булочек.

Вчера старый господин Вэнь сказал, что подумает о том, что съесть утром, после того, как встанет, и попросил Гу Инь подождать его указаний. Так как слуга старого господина пока не пришел, у Гу Инь не было дел на данный момент, и она спросила мастера Сюя, не нужна ли ему помощь.

Мастер Сюй, готовивший сразу три блюда, махнул рукой и сказал:

- Нет, второго господина нет в поместье, его жена уже сделала заказ. Старший господин и его жена предпочитают простую пищу. Из трех молодых господ только первый молодой господин просыпается рано, остальные двое обычно не завтракают. Все будет в порядке после того, как я закончу с этими тремя порциями, и у меня не будет дел до обеда. Что касается моих учеников, то они готовят для слуг, так что мне не нужно вас беспокоить.

Возможно, мастер Сюй не был особенно опытным и не мог хвастаться выдающимися навыками,

но у него был один талант - он был быстрым. Даже Гу Инь, которая не считала себя медлительной, не могла делать одновременно то, что мог шеф-повар Сюй. Он закончил готовить три порции завтрака почти мгновенно.

Гу Инь не смогла удержаться от комплимента:

- Мастер Сюй, вы действительно умеете быстро работать.

Мастер Сюй немного смущенно ответил:

- Маленький мастер, ваши похвалы заставляют меня стыдиться. Вчера я понял, что вы как раз рождены для этой работы. А я... просто немного быстрее других.

Это было результатом многих лет ученичества, он знал, что медленные движения приведут не только к выговорам, но и к наказаниям. И именно благодаря этому мастер Сюй, который не был особенно искусен в кулинарии, занял место главного повара в семье Вэнь. Он мог делать работу трех человек! Именно по этой причине второй господин Вэнь, редкостный скупердяй, продолжал держать его, не обращая внимания на то, что тот что-то ест на кухне.

Увидев, что мастер Сюй закончил свою работу, несмотря на то, что на улице еще толком не рассвело, Гу Инь встала и уступила ему стул со спинкой. Он заставил ее сесть, а сам взял новый табурет, усевшись рядом с ней. Новый табурет был размером с тофу, и пухлое тело мастера Сюя закрыло его полностью, так что издалека казалось, будто он сидит на корточках. Ничуть не смущаясь, он тихо спросил Гу Инь:

- Обычно старый господин уже просыпается в это время. Если до сих пор не было приказа на завтрак, это значит...

...Не пытается ли он все усложнить для тебя?

Вторую половину фразы мастер Сюй не сказал, но Гу Инь поняла его намерения и улыбнулась:

- Ничего, лишь бы старый господин не заставлял меня читать книги. Даже если он предложит мне приготовить что-то более экзотическое, если есть рецепт, я не побоюсь.

- Верно! Вы именно такая! - мастер Сюй преисполнился уважением и восхищением перед Гу Инь и поднял большой палец вверх, - Не скрою от вас, маленький мастер, если бы у меня были ваши способности, мне не пришлось бы десятилетиями служить подмастерьем.

В то время дни ученичества были нелегкими. Его ругали и били, и ему приходилось бесплатно работать на кухне у своего учителя, а также заботиться о его повседневной жизни: бегать за продуктами, класть стены, уборка и даже вынос ночного горшка главному мастеру - не было ничего, чего бы мастер Сюй не сделал. Вот почему он с таким почтением относился к Гу Инь,

которая ничего не хотела и охотно помогала другим.

Как раз в тот момент, когда он говорил, подошел старый господин Вэнь собственной персоной. Они оба немедленно встали, и глаза старика при виде Гу Инь загорелись восторгом:

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

Гу Инь немного ошарашено моргнула, а мастер Сюй даже застыл в изумлении. Вот тебе и старый добрый господин Вэнь, способный так изощренно изгаляться над людьми!

Гу Инь быстро пришла в себя, не показывая ни страха, ни раздражения.

- Хорошо, я приготовлю для вас несколько блюд.

Да что там, разве современному человеку трудно сделать несколько блюд, о которых древние и слыхом не слыхивали? Просто, как дважды два.

Когда Гу Инь сказала, что ей нужен чай, шеф-повар Сюй немедленно пошел копаться в кухонных шкафах. Этим продуктом почти не пользовались, максимум - это когда едят чайные яйца в день Цинмин. После долгих поисков он нашел только маленький пакетик чая грубого помола. Мастер Сюй, покраснев от смущения, сказал, чтобы молодой подмастерье пошел купить чай.

Старый господин Вэнь не мог ждать и сказал, что пойдет поищет сам. Он вернулся в свой кабинет, но, перевернув все вверх дном, он также нашел только чай прошлого года - хотя он был хорош, но его уже несколько месяцев назад привезли из столицы. После всех перипетий в дороге он уже потерял вкус. Это также свидетельствовало о том, что старый господин Вэнь обычно не обращал внимания на наслаждение, поэтому он всегда пил его.

Если говорить, у кого в доме, безусловно, есть свежий чай, то, конечно же, это второй господин Вэнь, скупой к другим, но щедрый к себе.

У второго господина Вэня тоже был кабинет в переднем дворе. Старый господин Вэнь взял ключи и пошел в кабинет своего второго сына, где нашел банку с ароматным новым чаем.

Пока он искал чай, Гу Инь уже нашла на большой кухне коричневый сахар и крахмал из сладкого картофеля. Сначала она вскипятила коричневый сахар с водой, затем, постоянно помешивая, добавила картофельный крахмал. Когда кашица перестала быть горячей, она замесила гладкое тесто, раскатала на длинные полоски, нарезала маленькие кусочки и скатала их в шарики.

Затем, когда появился чай, Гу Инь обжарила его вместе с сахаром, пока сахар не карамелизовался, покрывая чайные листья. Она добавила в горшок кипящую воду, перемешала, затем добавила молоко, довела до кипения и процедила чайные листья. Перелив чай с молоком в чашку, она положила внутрь шарики из картофельного крахмала. Чашка боба-ти была готова.

Вчера, когда она попробовала молочное желе и почувствовала неприятный запах молока, Гу Инь подумала, что, возможно, способ обработки коровьего молока в это время отличается от современного, и решила попробовать добавить чай, чтобы убрать этот запах. Теперь настало время экспериментировать.

Горячий чай с молоком был готов - молоко было свежим, а по аромату чая сразу видно, что это особенный сорт. Аромат молока смешивался с ароматом чая, становясь особенно насыщенным. Неизвестно, во сколько раз он ароматнее и вкуснее тех чаев, которые будут заварены в будущем!

Сначала Гу Инь предложила чашку старому господину, и он разрешил всем попробовать. Все присутствующие в кухне разделили чай с боба между собой, и мастер Сюй тоже получил большую чашку. Он любил сладкое и теперь особенно наслаждался вкусом. Сначала он большими глотками выпил молочный чай, а потом набрал упругие жемчужины-боба со дна чашки и начал их жевать. Это было настолько вкусно!

Попивая долгожданный молочный чай, Гу Инь тоже прикрыла глаза от удовольствия и прошептала:

- Жаль, что нет муки из тапиоки. Боба из картофельного крахмала все же немного другие. Но это действительно вкусно!

Старый господин Вэнь попробовал несколько глотков, подождал, пока Гу Инь и мастер Сюй закончат, и лишь потом сказал:

- Это не новинка! Я слышал о таком молочном чае, и именно так пьют кочевники севера.

Прежде чем Гу Инь успела заговорить, мастер Сюй тихо пробормотал:

- Я тоже пробовал молочный чай северных кочевников, и он отличается от того, что приготовила маленький мастер.

Но Гу Инь это не задело. Она улыбнулась и сказала:

- Все в порядке, я сделаю еще одно блюдо.

Гу Инь попросила тмин, укроп, бамбуковые палочки, чили, свиную грудинку, курицу и другие

ингредиенты. На то время тмин, перец чили, укроп и подобные пряности уже пришли в Центральные Равнины, но их местное производство было незначительным, и поэтому они стоили дорого.

Когда Гу Инь торговала в киоске, чтобы удовлетворить различные вкусы клиентов, она позволяла им добавлять уксус или чеснок по вкусу, но острый перец чили был за гранью ее возможностей.

Мешочек красного перца в доме Вэнь был подарком от бизнес-партнера второго господина Вэня.

- На новогодней ярмарке, конечно, продают специи, но цены... - сказал мастер Сюй, мельком взглянув на старого господина Вэня.

Старый господин Вэнь был щедр и сразу же взвесил свой кошелек:

- Пошли, мастер Сюй, показывай дорогу, давайте купим это прямо сейчас.

Трое человек, плюс слуга старого господина Вэня, тотчас вышли из дома. Подойдя к воротам, они встретили второго управляющего, который наблюдал за порядком у входа.

Гу Инь издалека начала радостно кричать «второй управляющий» и поприветствовала его. Второй управляющий был на самом деле очень внимателен и наблюдателен. Услышав шум во дворце, он собирался обернуться, чтобы проверить. Но, услышав крик Гу Инь, он передумал и сначала заметно встал на дороге, а затем умышленно посмотрел на слуг, метущих снег перед воротами, и крикнул:

- Я же говорю, что всякие уличные кошки и собаки бегут к воротам, надеясь, что их наймут за смазливую мордашку. Не оглядывайтесь назад, чтобы какая-нибудь кошка или собака не подставила вам подножку!

Гу Инь смутилась, когда услышала это, но, к счастью, это продолжалось недолго. Старый господин Вэнь высоко поднял ногу и сильно ударил второго управляющего по заднице!

Второй управляющий все еще носил те мягкие атласные ботинки. От пинка он вылетел на улицу, пошатываясь и скользя. На этот раз он не упал, но с криком ухватился за большую колонну перед домом Вэнь, и его вид был еще более забавным и смешным.

- Ты, подлая маленькая кухарка! - второй управляющий гневно стиснул зубы, глядя на хихикающих слуг.

Гу Инь выдавила улыбку и сказала:

- Земля и небо свидетели, это не я вас пнула!

- Тогда кто еще мог... - второй управляющий повернулся и увидел человека с потемневшим лицом – старого господина Вэня.

Второй управляющий был одновременно удивлен, испуган и полон сожаления, за мгновение его лицо приняло множество оттенков.

- Бесполезная тварь, у которой нет глаз! - старый господинь Вэн холодно фыркнул и ушел, заложив руки за спину.

Гу Инь улыбнулась и сказала:

- Второй управляющий, я уже напоминала вам - нехорошо так не обращать внимания на дорогу. Послушайте, вы дважды падали всего за два дня. В следующий раз будьте осторожнее.

Затем, не дожидаясь реакции второго управляющего, Гу Инь быстро последовала за старым господином.

Шеф-повар Сюй шел впереди, и группа из четырех человек отправилась на самое оживленное мероприятие в городе. Хотя старый господин Вэнь родом был из города Ханьшань, он с детства учился дома и никогда не участвовал в такого рода развлечениях. Поскольку он не был здесь много лет, все было одновременно и знакомо, и чуждо.

Как сказал повар, те специи, которые хотела Гу Инь, действительно были дорогими – их продавали не по цзиню, а по ляну*!

(ПП: цзинь – 500 гр, лян – 50 гр)

Гу Инь подсчитывала, сколько специй нужно для шашлыка для старого господина Вэня, когда тот махнул рукой:

- Покупайте все, покупайте побольше!

Гу Инь торопливо сказала:

- Приправ нужно лишь щепотку, если купить слишком много – вы не сможете все съесть.

- Кто сказал, что я буду есть один? Если ты не хочешь это есть, то и другие не захотят? - старый господин пристально посмотрел на повара Сюя.

Повар покраснел и сказал:

- Я не буду есть, правда, не буду!

Гу Инь тоже так думала. Они могли бы взять немного десерта или молочный чай, так как старый господин был щедр. Но пряности, мясные шашлыки - эти очень дорогие вещи, как у них, работников, хватит наглости съесть это?

- Маленькая девочка, зачем ты так много думаешь? - очень небрежно сказал старый господин Вэнь. - Эти мирские вещи не унесешь с собой в могилу.

Он действительно не страдал от недостатка денег. Проведя несколько десятилетий на посту важного министра, он не был замешан ни в коррупции, ни во взяточничестве, но столичные чиновники проявляли к нему некоторое уважение - это было сыновнее почтение, которое молчаливо одобрял император. Плюс к тому, покойный император очень уважал его, а потому в праздники и особые дни он никогда не оставался без наград и премий. Старый господин Вэнь не стремился к удовольствиям, серебро просто скапливалось в хранилище и пылилось там. Он продолжал жить скромно, и долгие годы накоплений сделали его состоятельным.

Специи стоили пять лян серебра.

Увидев впереди лавку с закусками, в глазах старого господина Вэня зажглась теплая искорка. Он тихо сказал:

- Когда я был маленьким, я не мог выходить на улицу. Каждый Новый год мой отец покупал мне что-то из закусок снаружи. Время пролетело в мгновение ока, подобно белому коню над пропастью, и я уже стал таким старым.

- Почему бы нам не купить немного, чтобы попробовать и посмотреть, сможем ли мы вернуть вкус вашего детства?

Старый господин хмыкнул:

- Когда я был маленьким, я даже не знал, что такое хорошая еда. Неужели теперь я найду эту уличную еду вкусной? - не дожидаясь ответа Гу Инь, он снова сказал, - Ладно, ладно, забудь об этом, пойдем. Я устал, так что давайте найдем место, где можно присесть и отдохнуть.

Сказав это, старый господин Вэнь попросил повара Сюя и слугу купить продукты, которые просила Гу Инь, и добавил, чтобы они купили немного больше. Затем он пошел с Гу Инь к уличному прилавку с лапшой.

Гу Инь заказала порцию лапши Яньчунь, но старый господин все равно отказывался есть. Гу Инь попросила хозяина лавки принести еще одну маленькую миску и переложила ему чуть

больше половины.

- Утром вы только выпили чашку молочного чая, съешьте хоть что-нибудь, чтобы наполнить желудок.

Когда наступила зима, Гу Инь думала о том, чтобы открыть прилавок на новогодней ярмарке. Но после того, как она узнала о стоимости аренды торговой площади, она отказалась от этой идеи.

Так что, несмотря на то, что киоск с лапшой был маленьким, здесь подавали суп на основе куриного бульона, а лапша здесь раскатывалась вручную, и она получалась очень упругой. Чашка такой лапши не уступала блюдам из ресторанов.

Поев, старый господин сказал:

- Это того стоит. Лапша получилась крепкой, а основа супа прозрачной. Хотя я могу ощутить вкус куриного супа, неясно, сколько воды туда добавили, вкуса особого нет.

Это естественно, одна чашка лапши стоит недорого, и если использовать концентрированный бульон, то можно понести убытки. Гу Инь виновато улыбнулась хозяину ларька, но, к счастью, тот был весьма дружелюбен и не придирался.

Заплатив деньги, они съели желтые пироги из гороха, сахарные пирожки с топленым маслом и «ослиные рулетики»* и даже две порции тангулу. Однако Гу Инь не предлагала их попробовать, старый господин сам купил их себе, сказав, что «по его мнению, она захочет попробовать».

Когда они уже не могли больше есть, мастер Сюй и слуга также закончили покупки и вернулись. Так что весь отряд вернулся в поместье.

Старый господин Вэнь действительно был сыт, поэтому он велел ей приготовить еду после полудня, а сам вернулся в дом, чтобы немного отдохнуть.

Гу Инь и мастер Сюй вернулись на кухню. Мастер Сюй начал готовить обед, а Гу Инь принялась за обработку продуктов и нанизывание шашлыков на шампуры.

Когда мастер Сюй приготовил несколько порций обеда, Гу Инь уже нанизала десятки шампуров. Мастер Сюй понял, что это дело несложное, и предложил Гу Инь отдохнуть, а сам взялся за это. Гу Инь действительно не устала, она привыкла к такой работе. Утром она немного погуляла по улицам, а затем нанизывала шампуры в течение некоторого времени в обед. Как она могла устать?

Но мастер Сюй был действительно быстр, не прошло и пятнадцати минут, и все ингредиенты,

которые Гу Инь приготовила, были нанизаны на шампуры.

Во второй половине дня на кухне было очень пусто. Гу Инь сидела во дворе, принимая солнечные ванны, пока старый господин Вэнь не проснулся после полуденного сна, и только тогда она снова взялась за дело.

В доме уже имелись горшки для угля, а из нескольких железных палок получился простой гриль для барбекю. Из-за сильного дыма Гу Инь попросила шеф-повара Сюя помочь перенести барбекю во двор.

Разнообразные шашлыки были уложены в корзину. Гу Инь решила поджарить десять шашлыков из говядины и десять шашлыков из баранины в соответствии со вкусами старого господина.

Двор наполнился шипением жарящегося мяса, жир капал на угли и разносился вместе с дымом удушливым ароматом. А как только мясо посыпали сверху тмином и перцем, стало еще лучше - аромат распространился на десятки ли, и каждый, кто его чувствовал, начинал истекать слюной.

Вскоре шашлыки, которые попросил старый господин, были приготовлены на гриле. Гу Инь также зажарила немного для себя.

Вначале старый господин Вэнь не хотел приближаться из-за дыма, но потом, после того как он съел десяток шампуров, ему уже было все равно на этот дым и запах, и он заказал еще несколько шашлыков и подошел поближе, чтобы наблюдать, как Гу Инь жарит. А увидев, как у шеф-повара Сюя изо рта капает жадная слюна, старый господин велел им поставить дополнительный гриль и приготовить немного для себя.

В конце концов, даже старший господин Вэнь, его жена и сын, и еще несколько человек почувствовали запах и вначале подумали, что где-то в доме случился пожар, но потом, когда стало ясно, что это старый господин велел приготовить закуску, им было все равно.

Но запах был слишком привлекательным. Старший господин Вэнь уже пробовал острую масляную лапшу, приготовленную Гу Инь, и знал, что ее кулинарные навыки впечатляют. Поэтому, когда наступило время перекусить, он не мог устоять перед искушением и подошел ближе.

Во дворе большой кухни старый господин Вэнь уже снял верхнюю одежду и кожаную шляпу, оставшись в одном простом халате с закатанными до запястий рукавами, и сам принялся за дело. Гу Инь уже достаточно наелась после десятка шампуров, поэтому давала указания старому господину со стороны.

Когда старший господин Вэнь это увидел, он не мог поверить своим глазам. Его обычно строгий и серьезный отец переворачивал шампуры одной рукой и махал ему другой рукой:

- Старший сын, ты пришел как раз вовремя, попробуй мои шашлыки!

Старший господин Вэнь сглотнул слюну и подошел ближе, и ему вручили несколько шампуров. Кто может устоять перед запахом жареных шашлыков на пустой желудок? Старший господин Вэнь не смог!

После того, как он закончил есть те, что были у него в руке, он указал на перец чили и сказал:

- Отец, приготовьте мне поострее!

Старый господин Вэнь поджарил ему еще одну порцию сильно приправленного мяса. Старший господин Вэнь съел столько, что у него распух рот, но все равно похвалил, что это очень вкусно!

В сумерках шашлычная семьи Вэнь закрылась.

Вначале Гу Инь и мастер Сюй приготовили около сотни шампуров, но затем старый господин Вэнь начал жарить шашлыки так интенсивно, так что мастер Сюй бросился доготавливать шампуры. Благодаря тому, что мастер Сюй готовил быстро, он догнал старого господина по скорости.

Никто уже не мог есть, но, к счастью, в поместье было много людей, и шашлыки отправили в дома старшего и второго сына.

Старый господин Вэнь не стал задерживать Гу Инь допоздна. Темнело рано, и молодой девушке было небезопасно возвращаться домой.

Гу Инь поблагодарила старого господина, но напоследок он сказал:

- Эти острые шашлыки с перцем и тмином, хотя и новинка, но уже описаны в «Книге песен», как «голова кролика, обжаренная на гриле». В «Искусстве заботы о народе» описаны более двадцати способов жарки различных продуктов. В столице готовят даже запеченное мясо оленя, запеченное мясо барана... Так что...

- Итак, это не считается чем-то, чего нет в книгах, верно?

Старый господин Вэнь кивнул, поглаживая живот, и тихонько рыгнул.

Гу Инь улыбнулась:

- Значит, завтра я продолжу размышлять.

Старый господин Вэнь снова улыбнулся и велел упаковать часть приготовленных шашлыков в коробку, чтобы Гу Инь могла взять с собой.

Когда старый господин Вэнь ушел, повар Сюй не смог удержаться и сказал:

- Мастер, почему вы по-прежнему смеетесь? Согласно его словам, вся еда в мире ограничивается жаркой, запеканием, варкой, тушением, маринованием, приправой, смешиванием, парением... Всего двадцать восемь способов. Как может быть что-то, чего нет в книгах, и он об этом не знает? Вы очень добродушны, старый господин явно...

Это явно было сделано намеренно, чтобы смутить вас!

Не то чтобы Гу Инь была чрезмерно добродушной, но она видела, что старый господин не просто создает проблемы для нее, а предлагает ей заняться чем-то вместе. В прошлой жизни Гу Инь обслуживала таких пенсионеров, как старый господин Вэнь. Они всю жизнь тяжело работали и, когда выходили на пенсию, начинали страдать разными болями и недугами. Старый господин Вэнь, например, только потерял аппетит, и ему нужно было занять себя, а у других в серьезных случаях наблюдалась и тяжелая депрессия.

Несмотря на то, что старик выглядел свирепым, но на самом деле был добр. Во-первых, ему было наплевать на то, что его стащили со сцены во время театрального представления, и даже на воровство мяса со стола, совершаемое поваром Сюем, и на болтовню управляющего Чжаня у него перед лицом. Он был хорошим хозяином!

И сегодня она провела с ним весь день, развлекая его, и при этом заработала деньги и поела за его счет. Это явно лучшее из двух миров!

Но немного неприлично говорить об этом прямо, поэтому Гу Инь просто улыбнулась:

- Все в порядке, старый господин Вэнь меня не смутил. Завтра я подумаю о других блюдах.

Позже, когда Гу Инь ушла из дома Вэнь, второй управляющий Чжан, который несколько раз попадал в неприятные ситуации на глазах Гу Инь, пришел в большую кухню.

И он, и мастер Сюй были ветеранами поместья, и поскольку один отвечал за семейные дела, а другой - за кухню, считалось, что в их руках находится реальная власть. Таким образом, можно сказать, что они способны разговаривать на равных.

Второй управляющий сначала похвалил шашлыки, сказав, что мастерство шеф-повара Сюя возросло, а затем холодно сказал:

- Шеф-повар Сюй наверное еще не знает - хотя эта маленькая кухарка работает здесь всего два дня, но у нее много навыков. Даже старый господин был обманут ее уловками, а что будет в

будущем? Если так пойдет и дальше, на кухне может и не остаться места для вас!

Мастер Сюй подумал про себя: «Что за ерунду ты несешь? Молодой мастер уговаривала старого господина, но старик настаивал на том, чтобы присматривать за ней, и все время следовал за ней!»

Увидев, что повар Сюй молчит, второй управляющий подошел еще ближе и прошептал:

- Мастер Сюй, вы знаете, сколько получает эта маленькая повариха в месяц?

Шеф-повар Сюй покачал головой.

- Десять лян! Десять лян! Она получает в месяц столько же, сколько вы за два месяца работы!

- Невозможно! - шеф-повар Сюй внезапно подскочил со своего табурета, и второй управляющий весело улыбнулся, видя его реакцию.

- Правильно, это невозможно! Я тоже так считаю. Посмотрите, сколько лет вы уже работаете в этом доме. Вы заменяете троих, но получаете всего лишь пять лян в месяц. А она, маленькая девчонка, у которой еще молоко на губах не обсохло, почему она получает двойную месячную зарплату за один месяц?!

Шеф-повар Сюй был преисполнен праведного негодования:

- С таким мастерством и с таким умом, если она пойдет в большой ресторан, чтобы стать шеф-поваром, она могла бы зарабатывать двадцать или тридцать лян! Почему ей дают только 10?! Старый господин и второй господин вместе издеваются над ней!

Второй управляющий: «…»

Этот шеф-повар Сюй, должно быть, серьезно болен!

Гу Инь легкими шагами несла коробку с едой обратно в переулок Цзиньи.

Из переулка внезапно вышла Ван-ши, и Гу Инь с улыбкой обратилась к ней:

- Мама очень волнуется, да? Я сегодня хорошо провела день и принесла много мясных шашлыков, так что нам не нужно готовить ужин.

Ван-ши, казалось, только сейча заметила ее.

- Ой, почему ты так рано вернулась?

Гу Инь удивилась:

- Разве ты не вышла встречать меня, почему же тогда...?

Ван-ши объяснила:

- Я пошла купить немного паровых булочек, чтобы дать людям, работающим у нас дома.

Сказав это, она рассмеялась. Ее глаза были так полны радости, что она ничего не могла видеть. Она понизила голос и сказала:

- В нашем доме будет кан*!

(ПП: кирпичная кровать / платформа с подогревом)

В маленьком дворике, где они жили, не было кана, только простые бамбуковые кровати, и зимой было очень холодно. Ранее Ван-ши спрашивала насчет постройки кана, но зимой работы было много, и цены высокие. В конце года цены вообще взлетают в несколько раз. Ван-ши жалела денег и не хотела тратить много, так что она просто добавила по несколько матрасов на каждую кровать.

Не дожидаясь вопросов Гу Инь, Ван-ши потащила ее в сторону и начала рассказывать о событиях. Оказывается, утром пришел глава патруля Гуань и сказал Ван-ши отправиться в местное управление ямена. Ван-ши почти упала в обморок от испуга, она была готова встать на колени перед ним и заявить, что она добропорядочная гражданка! Глава патруля Гуань велел ученику помочь ей встать и пояснил:

- Вы недопоняли, окружной судья слышал, что вы усыновили ребенка с пристани, и хочет вас похвалить. Кроме того, вы и ваша невестка поселились в городе и должны платить налог.

Говоря второе предложение, глава патруля Гуань немного смутился. Он мог с уверенностью утверждать, что у него есть способности превратить город Ханьшань в безопасный уголок в эту беспорядочную эпоху, однако никому не разрешалось вмешиваться в налогообложение императорского двора. Так что, даже если он знал, что жизнь семьи Ван была нелегкой, он все равно должен собирать с них налог.

Когда Ван-ши услышала это, она глубоко вздохнула, и ее ноги больше не слабели. Она достала деньги и пошла в окружное управление. Окружной судья был непритязательным, очень

покладистым мужчиной средних лет, без ауры авторитетности, присущей главе патруля. Ван-ши немного расслабилась и сначала поплакалась о своей бедной жизни, как ей пришлось убежать из-за наводнения, став вдовой и матерью сирот. Видя, что окружной судья тоже смущен, она без колебаний заплатила налог на каждого человека, всего полтора ляна. Что касается ребенка, окружной судья знал, что он беженец, и предполагалось, что о нем позаботятся в доме социального обеспечения, но помощь семьи Ван в усыновлении помогла сократить финансовые расходы округа, так что за него не брали налог.

Когда пришло время вручать награды, окружной судья спросил Ван-ши, чего она хочет.

Конечно, Ван-ши больше всего хотела денег, но с другой стороны, она не осмеливалась просить чиновника о деньгах. К тому же одежда окружного судьи была ношеной, и он даже пригласил ее, чтобы заплатить налог, так что она понимала, что бюджет округа не богат.

Ван-ши нерешительно сказала:

- Когда мы пришли в город, мы поняли, что такое хорошая жизнь под руководством господина окружного судьи. Но в нашей жизни все еще много неудобств, например, кровати в доме сделаны из бамбука, а зимой сквозь них продувает ветер, и это совсем не так уютно, как теплый кан. Жаль, что в нашем доме нет мужчины даже для таких мелочей…

Окружной судья был добрым человеком, и впечатление от Ван-ши у него сложилось положительное. Ее жизнь была нелегкой, но она не спорила, когда платила налоги. К счастью, она усыновила сироту, поэтому он сказал:

- Это нетрудно, ловцы ямена молоды и сильны, но я не знаю, умеют ли они это делать.

Глава патруля Гуань сказал, что он умеет, он учился этому у родственников в детстве. Теперь, когда был найден человек, который возглавит этот процесс, а также были люди, готовые помочь, окружной судья кивнул, и глава патруля повел людей в переулок Цзиньи строить кан.

- Несколько лет назад, чтобы нанять столько людей, требовалось не менее двух серебряных. Наша семья из трех человек заплатила налог в полтора ляна, но окупила это и еще заработала полляна!

Гу Инь была ошарашена услышанным.

Старый имбирь все еще был острым. Она смогла получить немного бесплатного питания и напитков, а ее свекровь сумела построить кан за государственный счет!

(ПП: старый имбирь острый: у пожилых людей больше опыта)

* Булочки с тофу □□ □□ □□

*Молочный чай с боба

*Пирог из желтого гороха □□□

*Ослиные рулетики - Лудагун, также называемый «доумиангао» или «жареный рисовый пирог», является традиционной маньчжурской закуской в Китае. Желтая соевая мука, котрой посыпают на тесто, делает его похожим на колеса ослиной повозки, что дало его китайское название.

*Шашлыки

http://tl.rulate.ru/book/79306/3186182