

В начале августа Гу Инь и Ван-ши отвели Гу Е на осмотр к врачу.

Не то чтобы он заболел, скорее, он просто вырос. И вырос слишком много. Обычно трех-четырёхлетние дети за год растут на два-три цуня, а он всего за полгода вырос на два цуня. Поскольку Гу Е и Ву Ань постоянно носили одежду друг друга, Гу Инь и Ван-ши сначала и не заметили, пока однажды Ву Ань не воскликнул в изумлении:

- Гу Е, как ты смог подрасти почти до моего роста?!

Только тогда они обратили внимание, что раньше рост детей был заметно разным, а теперь они почти одинакового роста. Гу Е был всего на фалангу пальца ниже Ву Аня. Теперь ему в самый раз была одежда, купленная Гу Инь для Ву Аня перед летом, в то время как его собственная новая одежда уже давно стала ему мала.

Ву Ань отметил свой день рождения в апреле, и ему скоро будет шесть с половиной лет. Когда Гу Инь переселилась, Ву Ань был заметно ниже сверстников, но потом, когда в семье начали заниматься бизнесом и питание улучшилось, его рост догнал сверстников. Зимой прошлого года старый доктор осматривал Гу Е и сказал, что, судя по зубам и костному возрасту, ему должно быть около четырех лет, а сейчас получается всего пять, и расти так быстро он точно не должен.

- Рост - это хорошо, но его мать говорит, что слишком быстрый рост тоже дает нагрузку на организм, так что просим вас осмотреть его еще раз.

Старый доктор осмотрел Гу Е снова и сказал, что все в порядке.

- Рост детей бывает разным и, хотя обычно за год дети растут на два-три цуня, я видел детей, которые за год выросли на три-четыре цуня. К тому же этот мальчик становится все крепче, и те недостатки, которые были раньше, теперь вообще не видны. Ощупывая его кости, я могу сказать, что в будущем он будет заметно выше среднего роста. Что касается причин его недавнего быстрого роста, может быть, это из-за того, что он стал больше заниматься физическими упражнениями или питается лучше?

И вправду, когда Гу Е только был усыновлен, он каждый день бродил на улице, не возвращался домой на обед, питаясь лишь пирожными и сушеным мясом из своей сумочки, и его рост был медленным.

Позже он начал заниматься боевыми искусствами и летом даже начал доставлять еду на дом, совмещая огромные физические нагрузки с великим аппетитом. Он тщательно соблюдал режим трехразового питания, и после вечерних занятий с Ву Анем, когда они уставали от учебы, ему требовалась дополнительная трапеза.

Узнав, что его здоровье крепкое, Гу Инь и Ван-ши отпустили свои переживания.

Гу Инь хотела отметить день рождения Гу Е, ведь нельзя же было продолжать считать его четырехлетним из-за неизвестности настоящей даты рождения. На самом деле, когда Ву Ань отмечал свой день рождения, Ван-ши уже подумывала отмечать дни рождения обоих детей вместе. Гу Е тогда не был особо рад этой идее, и Гу Инь подумала, что он не хочет быть лишь приложением к празднику другого, поэтому она посоветовала Ван-ши не делать так.

Но когда она снова подняла эту тему, Гу Е все еще был против. Гу Инь спросила его, почему. Он нервно перебирал пальцами, на редкость показывая свою застенчивую и скромную сторону, и тихо сказал ей:

- Я хочу отпраздновать свой день рождения в тот день, когда встретил тебя перед наступлением зимы.

От этого сердце Гу Инь едва не растаяло, а реакция Ван-ши была еще сильнее, ее глаза наполнились слезами. Она тут же ответила:

- Тогда выбери день, заранее сообщи нам или твоей матери, и мы должным образом отпразднуем твой первый день рождения, малыш!

Лицо Гу Е покраснело, и после того, как он ответил, он убежал, словно спасаясь бегством. Но когда он вернулся в ресторан, его застенчивость исчезла. Благодаря его влиянию, осенью дела в ресторане не только вернулись к прежнему уровню, но и улучшились — все дети знали, что «Пища небес» принадлежит его семье, и когда родители решали пойти в ресторан и спрашивали детей, что те хотели бы съесть, их ответ, конечно, был «пойти в «Пищу небес».

Поэтому Гу Инь обратилась к плотнику Фэну, чтобы тот изготовил двухместные столики, которые она хотела разместить в проходе перед открытием. В итоге в ресторане добавили шесть двухместных столиков, и они были заняты утром, днем и вечером.

Дети, увидев Гу Е, приветствовали его, и когда Гу Инь и Ван-ши вернулись, он снова превратился в маленького взрослого.

...

Середина осени — это важный праздник. С 12 по 14 числа восьмого месяца в городе проводится трехдневный Фестиваль Фонарей, который начинается еще до наступления темноты и продолжается до утра следующего дня. И, конечно, самое традиционное блюдо этого праздника, которое ест каждая семья - лунные пироги.

В отличие от цзунцзы на Фестивале лодок-драконов, которые могли приготовить люди с простыми навыками, лунные пироги требуют гораздо более сложной подготовки, и их обычно покупают. Даже семьи со скромным достатком покупают один или два лунных пирога, чтобы разделить их с семьей.

Перед Фестивалем лодок-драконов «Ханьсянь» и «Ван Юэ Лу» соревновались за коробки с цзунцзы, словно петухи на боях, так что лунные пироги, необходимые каждой семье, стали еще одной ареной их соперничества. Конечно, из-за того, что Фестиваль лодок-драконов и организация доставки прошли неудачно, эти двое не стали действовать опрометчиво и все еще ждали, какие новые трюки «Пища небес» применит на этот раз.

Однако Гу Инь не искала новшеств, а изучала разнообразие лунных пирогов.

Как известно, существуют кантонские и сучжоуские лунные пироги, но если классифицировать их по месту происхождения, то можно выделить пекинские, тайваньские, юньнаньские, гонконгские, чаошаньские и даже японские. А если различать их по тесту и вкусу, то их разновидностей настолько много, что их сложно сосчитать.

Однако, поинтересовавшись у управляющего Чжоу, она узнала, что местные жители, как и в будущем, предпочитают кантонские и сучжоуские лунные пироги. Эти два классических вида лунных пирогов обязательно нужно было приготовить. Четыре вида звучат не очень хорошо, пять видов — это слишком много и сложно контролировать затраты, поэтому Гу Инь решила приготовить еще только один вид — хрустальные лунные пироги.

Повара «Зала Ханьсянь» были из Гуандуна и Гуанси, поэтому они делали кантонские лунные пироги. «Ван Юэ Лу» же всегда делали сучжоуские лунные пироги, и управляющий Чжоу тоже умел их делать, поэтому Гу Инь поручила ему приготовление сучжоуских лунных пирогов, а сама взялась за два других вида.

Для кантонских лунных пирогов ключевым ингредиентом был инвертный сироп. Гу Инь в определенной пропорции смешала воду и сахар, вскипятила их в тонкостенной кастрюле, затем добавила белый уксус и убавила огонь. Более чем через полчаса, когда сироп приобрел светло-янтарный оттенок, она погасила огонь и поставила его остывать. По консистенции сироп был очень похож на мед. Его можно было использовать в качестве заменителя меда в процессе приготовления, но по цене он был намного дешевле меда – в конце концов, мед был натуральным. Она взяла пищевую соду и смешала ее с водой, инвертным сиропом, небольшим количеством топленого жира с легким вкусом и хорошо размешала. Добавив муку, она мешала до тех пор, пока не осталось сухих пятен, а затем размяла смесь руками. Тщательно перемешав, чтобы получилось однородное и нежное тесто, она оставила его в покое на полчаса-час. Из предварительно приготовленной начинки из бобовой пасты она скатала шарик, вдавила внутрь соленый яичный желток, а затем завернула в тесто. Заворачивая его, Гу Инь сказал повару Сюю, который наблюдал за приготовлением:

- В этом тесте нет глютена. Заворачивая пирог, вы должны прижимать его ладонью и переворачивать, нажимая вот так. Нельзя тянуть за него, иначе оно легко порвется.

Завернув начинку, она посыпала пирог сухой мукой, чтобы он не прилипал, и, наконец, стряхнула излишки муки, чтобы они не испортили вкус. После этого она положила его в деревянную форму и придавила, чтобы придать ему форму цветка, сбрызнула водой, чтобы он не пересыхал, и отправила в духовку.

В то время здесь были только печи и ни одного духового шкафа, но в начале августа Гу Инь попросила управляющего Чжоу найти людей, чтобы построить на заднем дворе «Пищи небес» глиняную печь для выпекания хлеба, которая могла бы заменить духовку. Сначала печь разогревалась четверть часа, затем лунные пироги выпекались на среднем огне еще четверть часа до готовности. После этого каждый пирог аккуратно покрывался тонким слоем желтка с помощью мягкой кисти, и снова отправлялся в печь на четверть часа.

Когда пироги вынули из печи, сладкий аромат сразу же окутал всех вокруг. Повар Сюй и Сун Шилу, а также Ву Ань и Гу Е с замиранием сердца следили за процессом. Но вкус только что извлеченных из печи лунных пирогов еще не был идеален - им требовался еще день на «возвращение масла», пока начинка впитается в тесто. Гу Инь попросила всех подождать еще день, а сама начала заниматься другими делами.

Свежее коровье молоко поставили на средний огонь, регулярно помешивая, чтобы не пригорело. После закипания его варили еще минуту, а затем охладили в ледяном погребе. На поверхности молока образовалась толстая пленка, которую повар Сюй и его два младших ученика взбивали по очереди, словно человеческие миксеры, до образования пузырьков.

Когда молочная пленка стала похожей на творожную массу, в нее добавили несколько ложек холодного молока, продолжая взбивать до состояния, напоминающего тофу. Затем ее выложили ложкой на сито с мелкими отверстиями, отжали лишнюю жидкость и убрали в ледяной погреб на ночь для застывания. Так получилось домашнее масло.

Как раз когда масло было готово, наступил день, когда лунные пироги «возвращали масло», и все с нетерпением ждали возможности их попробовать. Пироги, которые готовила Гу Инь, были размером с ладонь: взрослый мог съесть один, а дети делили один пирог на двоих.

- Как сладко и мягко, действительно, это дело рук учительницы! - повар Сюй ел быстрее всех и, пока он говорил, он уже съел половину пирога.

Глаза у всех остальных блестели, но они ничего не могли сказать, так как их рты были заняты. В конце концов управляющий Чжоу высказался:

- Тесто пирога ароматное, мягкое и нежное, начинка из фасолевого пюре однородная и эластичная, желток свежий и ароматный. Весь лунный пирог имеет четкую структуру. Хотя я предпочитаю сучжоуский стиль, этот гуанчжоуский лунный пирог сладкий, но не приторный, мне он очень по душе.

Гу Инь, на самом деле, впервые пекла лунный пирог в глиняной печи, и слова управляющего Чжоу укрепили ее уверенность.

Так как это был эксперимент, лунных пирогов было сделано немного, и всем хватило лишь на пробу. У Ву Аня и Гу Е оставалось чувство неудовлетворенности, при этом Гу Е даже заметил:

- На самом деле, я мог бы съесть целый пирог сам.

Бу Ань кивнул в знак согласия, а затем оба они с жадностью смотрели на Гу Инь. Смысл был ясен – каждому досталось лишь по половине, и им хотелось еще!

- Не торопитесь, сегодня будет еще что-то вкусное, - с улыбкой сказала Гу Инь, поглаживая каждого по голове, а затем принялась за дело.

В миску она добавила яйца и сахар, перемешала до однородности, затем налила молока и снова перемешала, после чего добавила муку и крахмал, перемешивая до исчезновения сухих комочков. Затем на маленький огонь поставили сделанное масло, не переставая помешивать, пока масло не растопилось, и смесь начала загустевать. Когда вся влага испарилась, в кастрюле осталась желтая масса, которую Гу Инь затем охладила.

В это время в другую миску она добавила молоко, масло, сахар, перемешала, затем добавила клейкий рис, рисовую муку и крахмал, все перемешала и процедила через марлю. Затем вылила на тарелку, накрыла другой тарелкой и поставила на пар на два четверти часа. После чего достала тесто, перемешала ложкой и оставила остывать.

К этому времени заварной крем из молока тоже остыл, его выложили на разделочную доску, скатали в длинную колбаску, нарезали на маленькие кусочки и скатали в шарики.

После охлаждения тесто также нарезали на маленькие кусочки; конечно, кусочки для оболочки должны быть на треть больше, чем кусочки для начинки. В заключение она использовала метод заворачивания лунных пирогов в кантонском стиле: края теста медленно сжимаются вверх с помощью основания ладони, затем помещаются в форму и прессуются для создания цветочного узора.

Хрустальные лунные пироги не требуют выпекания, достаточно лишь плотно закрыть их и поместить в ледяной погреб на полдня для охлаждения, чтобы вкус был наилучшим.

Эти лунные пироги были приготовлены утром, так что к вечеру их уже можно было есть. Бу Ань бежал домой после школы, а Гу Е закончил тренировку пораньше и уже ждал. Как только оба ребенка собрались вместе, Гу Инь послала кого-то в ледяной погреб за пирогами.

Хрустальные лунные пироги сияли своей белоснежной прозрачностью, их размер был всего лишь половиной обычных кантонских лунных пирогов, и одного взгляда на них было достаточно, чтобы оценить их изысканность.

Хотя Бу Ань и Гу Е ждали их весь день, ни один из них не решался откусить, пока Гу Инь не поторопила их, и они вместе не взяли по кусочку.

Тесто пирога было холодным и освежающим, мягким и приятным на вкус, а начинка из

яичного желтка в дополнение к сладости имела молочный привкус. Два нежных вкуса слились в один - сладкий, но не жирный, ароматный и мягкий, особенно подходящий для детей.

Они разделили три штуки на двоих, а оставшиеся несколько пирогов Гу Инь предложила попробовать управляющему Чжоу и повару Сюю.

Повар Сюй любил сладкое, раньше кантонские лунные пироги были его излюбленным лакомством, но после того, как он попробовал Хрустальные лунные пироги, его предпочтения изменились. Однако он слишком стеснялся бороться за них с детьми и ограничился лишь облизыванием пальцев.

Видя это, Ву Ань и Гу Е обменялись взглядами и каждый отдал ему по кусочку пирога. Его лицо покраснело от смущения, и он замахал руками, говоря:

- Не надо, не надо, мне достаточно просто попробовать вкус.

Отправив двух детей на улицу поесть, Гу Инь обратилась к повару Сюю:

- Если ты хочешь поесть, не торопись прямо сейчас. В течение следующего полумесяца ты будешь заниматься кантонскими и Хрустальными лунными пирогами. Если что-то не получится, съешь это сам.

- Мне... мне предстоит это делать? - повар Сюй так разволновался, что его дыхание стало тяжелее.

Он учился у учительницы уже некоторое время, но все это время он лишь помогал и учился рядом, и ему еще не приходилось брать на себя полную ответственность. Поэтому, получив такое важное задание, он был в равной степени и взволнован, и нервничал.

Гу Инь кивнула:

- Хотя при приготовлении двух видов лунных пирогов нужно учитывать множество деталей и процесс кажется сложным, если разобрать его на шаги, то окажется, что ничего трудного на самом деле нет. Начни с этого, а затем я буду постепенно доверять тебе все больше задач.

Бизнес ресторана «Пища небес» процветал. Управляющий Чжоу был в самом расцвете сил, и в его большой чугунной кастрюле можно было готовить сразу несколько блюд. Помимо того, что он готовил обеды и ужины, ему не составляло труда самостоятельно приготовить десять или двадцать горячих блюд.

Но Гу Инь была не такой: по физической силе женщины уступают мужчинам, а работа с белыми блюдами требует больше внимания к деталям и занимает больше времени. С увеличением числа клиентов ей приходилось одновременно заниматься кухней и управлением

всем рестораном, и это начинало давать о себе знать.

Особенно потому, что ее сын, Гу Е, вырос настолько, что она даже не заметила этого изменения, что оставило неприятный осадок в ее сердце. Она хотела уделить больше времени семье.

Так что в этот день в присутствии повара Сюя она снова приготовила несколько ингредиентов, таких как масло и пасту из красной фасоли, в большом количестве, чтобы повар Сюй мог начать с полуфабрикатов.

Выйдя из кухни, Гу Е попросил у Ву Аня дополнительный кусочек Хрустального лунного пирога. Хотя Ву Ань знал, что у Гу Е еще остались три несъеденных пирога, он щедро поделился своей порцией и напомнил:

- Скоро ужин, не передай.

Гу Е взял лунный пирог, но не стал его есть, а, держа на маленькой тарелке, покинул ресторан «Пища небес». Как только он появился снаружи, Фань Цзиньсун и Толстяк сразу же окружили его. Летом они каждый день вместе развозили заказы, но недавно их команда курьеров распалась, и без его лидерства дети все еще не привыкли к изменениям.

- Почему Е-гэ сегодня пришел так рано?

- Неужели Е-гэ устал учиться боевым искусствам?

Все начали задавать вопросы, но Гу Е покачал головой, а затем раздал всем лунные пироги из своей миски. Он потратил свою зарплату на покупку множества игрушек, первоначально чтобы сорвать доставки двух конкурирующих служб — «Зала Ханьсян» и «Павильона Ван Юэ Лу». Как только его цель была достигнута, он начал бескорыстно раздавать всем игрушки, благодаря чему дети в городе начали смотреть на него как на лидера.

Когда он принес Хрустальные лунные пироги, глаза детей засияли, но никто не решился потрогать их первым. В итоге Гу Е передал маленькую тарелку Фань Цзиньсуну, чтобы тот распределил их. Таким образом, те, кто следовал за Гу Е первыми, получили небольшой кусочек, а остальные могли лишь слегка попробовать, а пришедшие позже даже не смогли попробовать начинку.

- Такой холодный, ароматный и сладкий! Очень вкусно! - Толстяк не смог удержаться и сразу же положил кусочек Хрустального лунного пирога в рот, громко восклицая в восторге.

Но, говоря это, он проглотил слюну и моментально проглотил растаявший во рту пирог.

- Я даже не успел насладиться вкусом! - с кислым лицом посетовал Толстяк и, если бы не Гу Е,

смотрящий на него, он бы разрыдался.

Увидев его негативный пример, Фань Цзиньсун и остальные не осмеливались съесть все сразу, а ели маленькими кусочками.

- Действительно очень ароматно и сладко, самая вкусная часть — начинка, сладкая даже больше, чем сахар!

- Я обычно не люблю вкус молока, но в этих пирогах молоко просто невероятно ароматное!

- Ууу, у меня был только кусочек теста, какой вкус у начинки, кто-нибудь, дайте мне попробовать!

Но никто не хотел делиться этим маленьким кусочком, который все пробовали впервые. Опасаясь, что другие его украдут, они быстро съели свою долю.

- Это Хрустальные лунные пироги. На праздник Середины Осени наша семья будет их продавать, - в конце концов сказал Гу Е.

После этих слов он разрешил всем разойтись, и теперь дети знали, что им делать.

Те, кто уже попробовал пирог, конечно, хотели еще, ощущая неполное удовлетворение, а те, кто не попробовал, были еще более несчастны, они не могли даже представить, каким восхитительным может быть вкус, чтобы все так его хвалили. Первым делом по возвращению домой, конечно же, было попросить у взрослых лунный пирог из «Пищи небес».

Хотя «Пища небес» открылась всего полгода назад, после рекламы на открытии, на Фестивале лодок-драконов и летнем сервисе доставки, жители городка хоть и не были там, но большинство слышали о ней. Все знали, что еда в «Пище небес» не будет стоить дорого, и более богатые или щедрые родители сразу же соглашались. Те, кто был не так богат и щедр, естественно, сначала говорили детям не лакомиться и съесть сначала свою еду. Но во время праздников всегда хочется больше веселья и радости, видя, что их дети несчастны, даже неразрешившие родители пересматривали свое решение, как минимум, спрашивали о цене.

Поэтому на следующий день Гу Инь приняла десятки родителей, интересующихся Хрустальными лунными пирогами.

Процесс изготовления этих пирогов не так сложен, но из-за высокой стоимости ингредиентов, цена за маленький пирог составляла десять монет. В обычное время дети из обычных семей определенно не могли позволить себе закуску за десять монет, но поскольку это был праздник, родители стискивали зубы и покупали их.

Люди, сделавшие предзаказ, начали стекаться без конца, и за семь дней до праздника

Середины Осени было предзаказано уже сотни порций.

И «Зал Ханьсян», и «Павильон Ван Юэ Лу» следили за «Пищей небес». Видя, что Гу Инь возилась целую вечность, делая только лунные пироги, которые нравятся детям, обе семьи презирали это. У детей маленькие животики, сколько они могут съесть? Да и родители, пусть они и балуют своих детей, не станут тратить слишком много серебра на закуски для детей. Прибыль от этого ограничена!

Все же лунные пироги для взрослых и подарочные наборы с лунными пирогами приносят большую прибыль!

И вот, наконец, повар Сюй смог приготовить лунные пироги, которыми Гу Инь осталась довольна. Заказанные Хрустальные лунные пироги можно было забрать, а кантонские лунные пироги и те, что приготовил управляющий Чжоу по рецепту Сучжоу, были представлены на дегустацию в рамках мероприятия «Пищи небес».

Кантонские лунные пироги сладкие и ароматные, стоят восемь монет за штуку. Пироги Сучжоу ароматные, хрустящие и мельче кантонских, но за счет использования настоящей ветчины в начинке цена также составляет восемь монет за штуку.

Что касается подарочной коробки с лунными пирогами, которую гости обычно дарили в качестве подарков, то «Пища небес» тоже ее подготовила. Круглая деревянная коробка была поровну разделена на три части, по одной для каждого лунного пирога, чтобы покупатели, которым нравились все виды лунного пирога, могли их купить. Если бы кто-то купил три вида лунного пирога в коробке, это было бы на две монеты дешевле, чем покупать их по отдельности, и он мог бы получить маленькую и изысканную деревянную шкатулку бесплатно. Хотя деревянная шкатулка не была ценной, она была очень хороша для хранения мелочей.

Этот подарочный набор сразу же вызвал отличный отклик. Один из клиентов сразу же сказал:

- Моя мама любит сучжоуский лунный пирог, а моя жена - кантонский лунный пирог. Каждый год я покупаю его в двух ресторанах, и мои дети хотят попробовать новый вид лунного пирога, так что это удобно!

- Да, в «Ханьсяне» и «Ван Юэ Лу» эти лунные пироги не продаются поштучно, если купить много, не успеваешь все съесть. Эти лунные пироги предназначены скорее для того, чтобы попробовать и почувствовать праздничное настроение. Как могут обычные люди вроде нас, наедаться ими?

Еще один нетерпеливый сладкоежка-клиент после дегустации сразу же купил коробку и начал угощаться прямо на месте. Все три вкуса были восхитительными, и, наслаждаясь послевкусием, он чавкал и даже поднес к носу бумагу, на которой лежали пряники, чтобы насладиться ароматом.

Подняв ее, он заметил нечто необычное – на обратной стороне было написано несколько слов. В углу красовались четыре большие иероглифа – «Счастливое начало».

Гу Инь только и ждала, что он заметит это. Увидев его реакцию, она тут же сказала:

- Поздравляем, вы выиграли наш главный приз праздника Середины осени! Те, кто найдет слова «Счастливое начало», могут вернуть этот купон и получить десять монет возврата!

- Вот это новости! - смеясь, воскликнул гость, - Похоже, в этом году мне везет! Деньги возвращать не нужно. Добавлю еще немного монет и возьму еще одну коробку, ведь я еще не наелся!

На этот раз, вскрыв подарочную коробку, он сначала проверил записку, но, к сожалению, нашел только четыре большие иероглифа, гласящие «Спасибо за покупку».

Видя его разочарование, окружающие не могли не подшутить:

- О чем ты мечтал? Что в каждой коробке будет еще десять монет?

- Да, я думал, это как знак удачи. Приклеивать к каждой коробке по десять монет... Как же им тогда заниматься бизнесом?

Но эта возможность обнаружить настоящие серебряные монеты была все же новаторской, особенно во время праздников. Кто не хотел бы оказаться под таким счастливым знаменем?

И были те, кто не стал ждать 15 августа, чтобы забрать свой заказ, а приходил забирать его заранее, чтобы сразу же его попробовать. Конечно, не в каждой коробке был приз, но если кому-то удавалось нарваться на большую удачу, это было еще радостнее, чем найти деньги. И они возвращались, чтобы похвастаться своей удачей.

Благодаря такой рекламе ресторан «Пища небес» продал двести наборов лунных пирогов. Конечно, были и те, кто не хотел самые дорогие Хрустальные пироги, предпочитая другие два вида, которые также распродавались по три-четыре сотни штук.

Накануне Фестиваля фонарей Гу Е вернулся и рассказал Гу Инь о том, что два крупных ресторана начали продавать лунные пироги. Более того, они намеревались воспользоваться трехдневным Фестивалем фонарей для продвижения, нанимая группу детей распевать стишки о том, как вкусны их лунные пироги.

В тот раз они вообще не получили никакой информации, и если бы не Ли Дачунь и Гу Е, она бы, возможно, ничего и не узнала. И на этот раз оба ресторана были готовы: выбранные дети прошли секретную подготовку и не так легко отвлекались на игры.

Гу Е признал, что справиться будет трудно, и поэтому пошел обсудить это со своей матерью.

- У нас много людей, но нет подготовки, боюсь, мы проиграем, - серьезно сказал Гу Е, уже думая, что если бы его мать не запретила ему драться, он бы нашел способ справиться с ними.

Этот метод рекламы, конечно, был вдохновлен предыдущей инициативой Гу Инь по найму детей для продажи холодных напитков и доставки еды, что в ее глазах не было новинкой.

Видя, как ее маленький защитник готовится к большому сражению, Гу Инь не смогла удержаться от смеха и сказала:

- Не волнуйся, мама все предусмотрела. На Фестивале фонарей просто повеселись со своими друзьями, остальное не важно.

Гу Е, конечно, верил своей матери и больше не беспокоился.

Когда наступило 12 августа, канун Фестиваля фонарей, многие жители собрались в центре города еще до наступления темноты. И как только они прибыли, их встречал ярко-красный баннер с надписью: «Добро пожаловать на праздник Середины Осени и Фестиваль фонарей в Ханьшане, эксклюзивно спонсируемый лунными пирогами «Пища небес»!

А внизу стояла печать окружного управления!

\*Кантонские лунные пироги

Сучжоуские лунные пироги

Хрустальные лунные пироги