Глутамат натрия в настоящее время — это очень распространенная приправа для домашнего использования. По легенде, в новейшее время японский профессор обнаружил, что суп из морских водорослей, приготовленный его женой, был особенно вкусным, и выделил из водорослей этот компонент.

Конечно, ходили слухи, что за границей эту приправу открыли намного раньше, но кулинары считали ее семейной ценностью, передаваемой из поколения в поколение, и не раскрывали посторонним.

Вполне возможно, что старшему мастеру Баю потребовалось приложить немало усилий, чтобы купить его.

- Эта приправа такая вкусная! — воскликнул управляющий Чжоу, а затем, заметив выражение лица Гу Инь, осторожно спросил, - Не вредна ли она?

- Чрезмерное употребление этой приправы действительно может быть вредным для здоровья, но без учета дозы говорить о токсичности некорректно. Поэтому при умеренном использовании она безвредна, — ответила Гу Инь, улыбаясь и качая головой. Она была напугана действиями Вана Дафу, который добавлял опиум, и боялась, что семья Бай поступит так же, хотя глутамат натрия — это не совсем безвредная вещь.

Тем не менее, это действительно сложная задача. Причина, по которой глутамат натрия смог завоевать популярность во всем мире, заключалась в том, что его вкусовые качества не вызывали сомнений. Во время кулинарного конкурса семья Бай, безусловно, будет использовать эту приправу для усиления вкуса.

Подумав, Гу Инь сказала:

- Ничего, мы тоже сделаем приправу для усиления вкуса.

Шиитаке, или как их называют в эту эпоху — «ароматные грибы», несколько раз протерли в чистой воде для удаления пыли, после чего нарезали полосками. Затем она приготовила креветок в три раза больше, чем грибов шиитаке, вымыла их и обсушила. После она обжарила грибы шиитаке на слабом огне до тех пор, пока вода не испарилась и грибы не стали хрупкими, чтобы их можно было легко разломать. Тот же процесс повторился с креветками, затем она добавила измельченные морские водоросли и продолжала обжаривать до тех пор, пока креветки не стали ломкими.

Затем креветки и шиитаке смешиваются вместе, полностью измельчаются, просеиваются и снова измельчаются до состояния порошка. Как только этот домашний глутамат натрия был приготовлен, аромат свежести сразу же наполнил воздух.

- То, что сделала учительница, также очень вкусно пахнет! - повар Сюй, который был ответственен за измельчение смеси в каменной ступе, уже попробовал оставшийся порошок и

воскликнул, - Почему учительница скрывала этот рецепт? Если бы вы сделали это раньше... что бы было с двумя другими ресторанами?

Гу Инь беспомощно посмотрела на него.

Разве она намеренно не использовала этот рецепт? Ведь шиитаке в те времена считались дорогим товаром. Что уж говорить о морской капусте, которая считалась драгоценным морским деликатесом, используемым даже в медицине, и продавалась не на вес, а за штуку! Когда Гу Инь впервые продавала вонтоны, она хотела добавить в них морскую капусту, но, узнав цены, отказалась от этой идеи.

Маленькая баночка домашнего глутамата натрия обошлась ей в два ляна серебром.

Если бы не то, что в этот раз ресторан «Ханьсянь» купил глутамат натрия из-за границы, и если бы не борьба за снижение налогов, она бы никогда не стала делать это. В конце концов, с каждой порции еды она зарабатывает всего несколько монет, а использование этого ингредиента обязательно приведет к убыткам.

Когда она закончила готовить эту приправу, управляющий Чжоу также готовился приготовить свое фирменное блюдо. Каждый повар имеет несколько блюд, которые считаются его фирменными. Повар Сюй и его два ученика были учениками управляющего Чжоу, поэтому они конечно, останутся. Гу Инь тактично сняла фартук и собиралась уйти.

Но управляющий Чжоу сказал:

- Не уходите, хозяйка, я давно не готовил это блюдо, было бы хорошо, если бы вы помогли мне в этом.

Это была лишь вежливость, но Гу Инь приняла этот жест и послушно осталась стоять в стороне.

Управляющий Чжоу готовил фаршированные стручки фасоли, которые, по его словам, были настоящим дворцовым блюдом. Процесс звучал просто: обработать стручки в горячей воде, затем окунуть в холодную, после чего обсушить, вынуть сердцевину и начинить внутри курицей и ветчиной, а затем обжарить в горячем масле.

Процесс приготовления, состоящий из этих нескольких этапов, на практике оказался сложным. После всего лишь нескольких этапов Гу Инь и повар Сюй были ошеломлены: разве это готовка? Это просто искусство!

Управляющий Чжоу с некоторым смущением сказал:

- Это блюдо я не готовил много лет, но на этот раз, чтобы поддержать наш ресторан, я не могу

скрывать свои умения.

Дела в ресторане шли в гору, но приходилось отдавать половину чистой прибыли каждый месяц на налоги, что никому не нравилось.

После этих слов управляющий Чжоу достал набор своих драгоценных инструментов, в котором была длинная игла длиной пять-шесть дюймов, тоньше даже, чем серебряные иглы, которые используют врачи.

Держа в одной руке бланшированные стручки, а в другой — длинную иглу, он быстро выдолбил один стручок. Гу Инь думала, что, если бы стручки были сырыми, она могла бы сделать то же самое, но после бланширования они легко ломались, и она признала, что не смогла бы повторить это.

Но управляющий Чжоу серьезно сказал им:

- Этот шаг должен быть быстрым, потому что стручки быстро становятся мягкими и теряют хрусткость. А в этом блюде важно сочетание свежести и аромата курицы и ветчины с хрустящими стручками.

Затем его движения стали быстрее, и за четверть часа он подготовил небольшую тарелку стручков. Потом с помощью длинной иглы он наполнил их курицей и ветчиной.

И последний шаг — это быстрое обжаривание на сковороде. Весь процесс занял не более трех четвертей часа.

Гу Инь и повар Сюй наблюдали за всем процессом. Глядя на приготовленные стручки как на произведение искусства, никто не решался взять палочки первым.

В итоге сам управляющий Чжоу попробовал, и после дегустации вздохнул:

- Все же возраст дает о себе знать, зрение ухудшилось, руки дрожат, медленнее стал.

Затем Гу Инь тоже попробовала: первыми во рту ощущались хрустящие и ароматные стручки без запаха бобов, а затем курица и ветчина, аромат которых захватывал дух. Все блюдо состояло из отдельных слоев, но было свежим и хрустящим, и в то же время составляло цельную и нежную композицию.

И, поскольку такой способ приготовления был необычно изысканным и деликатным, дегустация сопровождалась невольным чувством почтения, что делало вкус еще лучше.

- Не волнуйтесь, хозяйка, я еще немного потренируюсь, и к дню соревнований мы уж точно не

опозорим вывеску нашей «Пищи небес».

Никогда не уставай от изысканной еды и от изящества в блюдах*. Управляющий Чжоу проявил такое мастерство и стремление к совершенству, что даже Гу Инь почувствовала себя недостаточно усердной.

(ПП: из «Аналектов» Конфуция. Значит, что блюда должны быть изысканными и тщательно приготовленными.)

После того как управляющий Чжоу решил, что он будет делать, настало время для Гу Инь определить свое блюдо для соревнования.

Говорят, что человек ненавидит нехватку знаний, когда речь идет о книгах, но когда они нужны на деле, Гу Инь вдруг обнаружила, что у нее нет ни одного выдающегося блюда.

Повар Сюй утешал ее:

- Учительница, зачем вы так много думаете? Вы же не с учителем Чжоу соревнуетесь, он — один из нас. Вы соревнуетесь с рестораном «Ханьсян». Их южный шеф-повар действительно знаменит, но он не настолько непобедим. Иначе как бы вы сразу же после открытия завоевали бы сразу нескольких его постоянных клиентов?

Разговоры — это одно, но повар Сюй даже отправил своих учеников купить несколько закусок в «Ханьсян» для Гу Инь, чтобы она могла сравнить.

Гу Инь также пробовала много блюд, приготовленных известными шеф-поварами современности, и после того как она попробовала закуски из «Ханьсян», она поняла, что кулинарные способности противника не достигают непобедимых высот, что успокоило ее.

В день соревнования Гу Инь и управляющий Чжоу рано утром отправились на арену. Конкурс проводился в ресторане «Ханьсян».

Гу Инь наконец встретила знаменитого шеф-повара белых блюд ресторана «Ханьсян» — белокожего пухлого мужчину средних лет, который всегда улыбался, и даже когда молчал, он казался очень добродушным.

- Ах, Чжоу, мы так давно не виделись! — с улыбкой приветствовал он управляющего Чжоу, и, хотя его акцент был несколько странным, его можно было понять.

Управляющий Чжоу также почтительно поздоровался:

- Мастер Юань, вы выглядите весьма бодро.

- Так себе, — смеясь, отмахнулся мастер Юань и, увидев рядом с ним маленькую по росту Гу Инь, улыбнулся еще шире, - Это хозяйка «Пищи небес»? Вы такая молодая и маленькая.

Сказав это, он сунул в руку Гу Инь горсть дынных семечек:

- Маленькая леди, съешьте немного дынных семечек.

Гу Инь поблагодарила его улыбкой, а затем мастер Юань отдал им половину кухни.

Управляющий Чжоу собирался делать фаршированные ростки фасоли, которые нужно съесть сразу после приготовления, поэтому он просто ждал сбоку.

Сегодня Гу Инь готовила кондже в глиняном горшке с морепродуктами.

Она взяла две миски риса и шестнадцать мисок воды. Сначала она вскипятила воду в глиняном горшке, добавила рис и перемешала. Затем она промыла морское ушко в горячей воде, вынула внутренности, удалила реснички и нарезала мясо на тонкие ломтики одинаковой толщины с помощью вертикальных срезов. После этого она приступила к разделке креветок — взяла в руку бамбуковую шпажку, аккуратно сняла с креветок панцирь, удалила головы и кухонным ножом разрезала креветки надвое.

Затем она разделала крабов: удерживая ножом ногу краба, Гу Инь другой рукой открыла панцирь, затем, сделав несколько надрезов, удалила верхнюю часть панциря, вынула из середины внутренности и продольно разрезала крабовое мясо на две части и отложила в сторону.

Нарезав креветок и крабов, она тщательно промыла их, добавила морское ушко, промытые гребешки и добавила заранее замаринованные зимние овощи — это листья капусты, нарезанные на ломтики, подсушенные до полусухого состояния, а затем замаринованные с солью и чесноком. Эти овощи были замаринованы вместе с квашеной капустой во время прошлой заготовки и идеально подходили для приготовления кондже с морепродуктами.

Затем она добавила масло, тертый имбирь и соль, перемешала и замариновала морепродукты в течение четверти часа.

Когда рисовая каша начала кипеть, она достала из нее 70% риса, затем добавила вымоченные гребешки и маринованные морские ушки, креветки и крабы в горшок, довела до кипения, посыпала перцем, перемешала и сразу же сняла с огня.

Пока Гу Инь варила кондже, к ним уже пришли известия, что прибыли окружной судья и группа богатых купцов, поэтому управляющий Чжоу также начал действовать. Когда Гу Инь

закончила варить, управляющий Чжоу за две четверти часа приготовил небольшую тарелку фаршированных стручков фасоли.

Оба были быстры и ловки, в отличие от мастера Юаня из ресторана «Ханьсян», который все время сидел у печи, спокойно щелкая семечками.

Как только они закончили, мастер Юань тоже встал и открыл крышку большого горшка. В один момент аромат, который заставлял истекать слюной, разлетелся по всей кухне.

Старший мастер Бай, стоявший снаружи, тоже вошел. Как будто добавляя какое-то сокровище, он осторожно положил в горшок несколько пакетов особой приправы, несмотря на уговоры мастера Юаня использовать поменьше.

Гу Инь не могла удержаться от горькой гримасы и пробормотала управляющему Чжоу:

- Это, наверное, «Будда, прыгающий через стену»? Неудивительно, что ранее вы просили меня не экономить на ингредиентах.

Если бы они использовали дешевую еду из «Пищи небес» для борьбы с «Буддой, прыгающим через стену», это было бы как проиграть бой еще до его начала.

Но хотя Гу Инь и подготовила кондже с морепродуктами, сравнивая его с «Буддой, прыгающим через стену», в котором было более десяти видов мяса и морепродуктов и более тридцати процессов приготовления, у нее все равно не было уверенности.

Однако думать об этом уже было поздно, Гу Инь и управляющий Чжоу вынесли кондже и фаршированные стручки фасоли, а мастер Юань поднял свой горшок с «Буддой», и все они вышли вместе.

Группа судей во главе с окружным судьей уже ждала в боковой комнате ресторана «Ханьсян».

Семеро судей, среди которых был знакомый Гу Инь…

Старый господин Вэнь общался с окружным судьей, и, когда Гу Инь вошла, мимолетно подмигнул ей.

Затем начался этап дегустации. Мастер Юань подал своего «Будду, прыгающего через стену» немного позже, поэтому все начали с кондже с морепродуктами и начиненных бобовых стручков от «Пищи небес».

Кондже с морепродуктами еще дымилось, перед подачей в него добавили немного домашнего усилителя вкуса от Гу Инь. Рядом стояли три маленьких блюдца с нарезанным зеленым луком,

кориандром и сельдереем, чтобы посетители могли добавить их по вкусу.

Несколько человек набрали себе по небольшой чашке; каша на вкус оказалась ароматной, мягкой и вкусной, и даже без дополнительных гарниров она была приятной и освежающей.

Управляющий Чжоу, который несколько дней усердно тренировался, подал всего лишь маленькое блюдце начиненных бобовых стручков, чего явно было недостаточно для всех, но благодаря кондже, фаршированные стручки стали отличным дополнением.

Один кусочек ароматных, хрустящих начиненных стручков в сочетании с мягким и свежим кондже создавали восхитительное сочетание, которое никто не мог пренебречь, даже если ресторану «Пище небес» было менее года.

Первым прокомментировал старший господин Вэнь:

- Это кондже с этим блюдом мне очень нравятся.

Остальные также кивали в знак согласия.

Далее был подан «Будда, прыгающий через стену» от мастера Юаня, и как только крышку сняли, аромат был потрясающим. В блюде были абалон и морской огурец, свежие курица и утка, все это в густом соусе, который был настолько ароматным, что у людей потекли слюнки.

Даже такие почетные гости, как старший господин Вэнь и окружной судья, редко могли позволить себе такие изысканные блюда.

После того как все попробовали, Гу Инь, наблюдавшя за тем, как аромат поглощает всех, почувствовала, как сердце бьется у нее где-то в горле. Однако ей не пришлось долго нервничать, потому что после дегустации старый господин Вэнь нахмурился и сказал:

- Почему я чувствую, что это слишком приторно и даже немного прогоркло?

После его слов другие также кивнули:

- Да, немного прогоркло.

Результат был объявлен очень быстро: победу одержала «Пища небес», которая получило освобождение от налогов на следующий год.

Старший господин Бай, который ждал результатов рядом, был шокирован:

- Как это возможно? Это же «Будда, прыгающий через стену»! Как оно может проиграть обычному кондже и жареной фасоли? Может быть, старый господин Вэнь просто поддерживает связи с «Пищей небес»...

На что старый господин Вэнь сначала указал на фаршированные ростки фасоли, которые приготовил управляющий Чжоу, и спросил:

- Вы это называете жареной фасолью? - затем он указал на блюдо мастера Юаня, - Не верите, попробуйте сами.

Результат уже был известен, и старый господин не стал больше разговаривать. Оповестив всех, он ушел.

Окружной судья имел другие дела — ему нужно было собирать деньги у богатых землевладельцев на ремонт мостов и дорог, и угощение изысканными блюдами было просто предлогом, чтобы собрать всех вместе. Поэтому он пригласил всех перейти в ямен.

Старший мастер Бай, не теряя надежды, снова пробовал все блюда на столе, и только после этого опустошенно сел.

Это было не просто опустошение, он действительно жалел, что раньше не знал о таких уникальных умениях управляющего Чжоу. В противном случае, даже в споре о наследстве, он бы не отталкивал его.

Мастер Юань, как всегда спокойный, проводил Гу Инь и управляющего Чжоу.

- Молодая леди так талантлива, поздравляю! — с улыбкой сказал мастер Юань.

Гу Инь скромно отказалась от похвал, лишь сказав:

- Это просто удача.

- Это не просто удача, — понизив голос, чуть обиженно сказал мастер Юань, - Мое блюдо «Будда, прыгающий через стену» получилось ужасно. Я не умею его готовить, а хозяин настаивал, чтобы я его сделал, добавив много той самой дорогой приправы. Я говорил, что это слишком усиливает вкус и может выделить привкус рыбы, но он не слушал.

Гу Инь не могла удержаться от улыбки, не зная, что лучше — хвалить мастера Юаня за его отношение или сказать, что старший мастер Бай проиграл из-за этой приправы.

- Послушайте меня, мастер Юань, если этой приправы слишком много, она вызывает сухость во рту, поэтому достаточно добавить лишь немного перед подачей блюда для усиления вкуса.

Мастер Юань улыбнулся и кивнул:

- Спасибо за совет, молодая леди. Но не волнуйтесь, один цянь* этой приправы стоит десять лян серебра, обычно наш хозяин не решается добавлять ее много.

(ПП: 1 цянь – примерно 5 грамм)

- Один цянь за десять лян? - Гу Инь была поражена. Только что она жалела о двух лянах, потраченных на домашний глутамат, не подозревая, что приправа, купленная старшим мастером Баем за границей, стоит так дорого.

Вспоминая о разочаровании старшего мастера Бая после проигрыша, Гу Инь не посчитала нужным упоминать о домашнем глутамате, это было бы как посыпать соль на рану.

Но то, что она не решилась сделать, сделал кто-то другой…

Когда она и управляющий Чжоу вернулись в ресторан «Пища небес», они увидели Бай Цзыси, который ждал новостей. Увидев улыбки на лицах Гу Инь и управляющего Чжоу, Бай Цзыси выдохнул с облегчением.

Повар Сюй, который временно заменял Гу Инь на ее рабочем месте, увидев это, с улыбкой спросил:

- На чьей же стороне, собственно, господин Бай?

Лицо Бай Цзыси покраснело, и он пробормотал:

- Я просто думал, что, если мой дядя выиграет благодаря заморским специям, это будет нечестная победа. Но раз маленькая леди победила, мне больше не о чем беспокоиться.

Ранее он принес в ресторан дорогие специи из ресторана «Ханьсян» и, хотя управляющий Чжоу мог бы их и купить сам, все же это был жест благодарности от Бай Цзыси.

Так как Гу Инь участвовала в соревновании в этот день, в ресторане не было лично ею приготовленной еды, поэтому она попросила повара Сюя зайти на кухню и взять что-нибудь из того, что она сделала, чтобы отблагодарить. Она же пошла сообщить хорошие новости о снижении налогов на следующий год.

Повар Сюй отправился на кухню, думая, что Гу Инь имеет в виду домашний глутамат натрия. Так как Бай Цзыси также принес свои специи, он решил, что будет уместно отдать их в знак благодарности.

Он аккуратно упаковал немного в бумагу и предупредил Бай Цзыси:

- Будьте осторожны, господин Бай, это очень ценная вещь, одна банка стоит несколько лян, а эта порция обойдется в десятки вэнь.

Затем Бай Цзыси вернулся с этим пакетом в свой ресторан, где старший господин Бай, его дядя, сердито стучал по счетам, подсчитывая, сколько придется потерять на доходах из-за отсутствия снижения налогов в следующем году.

Круглолицый мастер Юань съежился у стойки.

Хотя мастер Юань был не молод, но из-за того, что он всю жизнь посвятил изучению еды, он не обладал степенностью средних лет, его натура была похожа на натуру подростка. Он стал дружить с Бай Цзыси, когда тому было всего десять лет, и они стали друзьями на всю жизнь. Увидев приближающегося Бай Цзыси, он приподнял брови и улыбнулся ему, но тут же помрачнел, словно тоже о чем-то размышляя.

Бай Цзыси подавил улыбку и помог мастеру Юаню молить о пощаде.

Старший господин Бай нетерпеливо сказал:

- Не стоит говорить за других. Сколько раз ты уже бегал в «Пищу небес»? В прошлый раз тебя даже заметили знакомые посетители нашего ресторана. Что, теперь, когда старший дом управляет «Залом Ханьсян», ты больше не младший хозяин ресторана?

Атмосфера в семье Бай была в целом мирной, хотя недавний спор за право управления из-за внезапного ухудшения здоровья старого господина привел к острой конкуренции между ветвями семьи. Когда пыль улеглась, старший дом стал управлять «Павильоном Ханьсян», а второй — заниматься финансами и дележом денег, и отношения снова улучшились.

Бай Цзыси был добросердечен, и даже во время борьбы за власть его дядя, старший господин Бай, не был к нему жесток. Так что после порицания он не осмелился возразить, а лишь тихо объяснил:

- Я же раньше оставил там двенадцать лян и получил VIP-место, правда? Раз деньги вложены, естественно, надо их истратить.

Ранее Бай Цзыси стеснялся раскрывать свою личность в «Пище небес», но с тех пор, как его статус стал известен после инцидента в ямене, Гу Инь не изменила к нему отношение, продолжая обращаться с ним как с обычным клиентом. Бай Цзыси теперь не чувствовал себя неловко, он давно хотел попробовать зимние новинки в «Пище небес». В последнее время он увлекся рыбой с квашеными овощами.

Если бы здесь был его родной отец, он бы, услышав это, точно отругал его. Хотя старший господин Бай был сердит, он только бросил на него взгляд, заставив его стоять у прилавка и размышлять вместе с мастером Юанем.

Просто стоять тоже было не дело, и Бай Цзыси попытался сгладить обстановку:

- Дядя, не сердись, злонамеренный «Павильон Ван Юэ Лу» закрылся, и наш бизнес восстановил свои позиции, не так ли? Раньше два больших ресторана конкурировали, а теперь мы — единственные лидеры. «Пище небес», хоть и известна, но все же обслуживает обычных клиентов...

От этих слов старший господин Бай стал чувствовать себя лучше, после чего услышал:

- К тому же, эти люди честны в своих делах, их ресторан тоже приготовил новую приправу. Я слышал, что она не продается, но они дали мне немного.

С этими словами он достал бумажный пакет и раскрыл его. Старший господин Бай, отложив свои счеты, подумал, может ли это быть та самая приправа, из-за которой проиграл его «Будда, прыгающий через стену»?

Повар Юань, будучи профессионалом, первым попробовал, но после дегустации ничего не сказал. Затем попробовали старший господин Бай и Бай Цзыси.

После проб старший господин Бай фыркнул:

- Не впечатляет, даже не лучше нашей приправы для VIP-гостей!

Бай Цзыси добавил:

- Действительно, неудивительно, что стоит всего десяток вэнь.

Старший господин Бай: «...»

Такая приправа, в два раза вкуснее их, не только выиграла им освобождение от налогов, но и стоила в тысячу раз меньше той, что он купил!

Кто бы не отреагировал на такой удар?

Старший господин Бай схватился за сердце и упал в обморок. Бай Цзыси и повар Юань были в ужасе и сразу же отнесли его в медицинский зал. К счастью, обычно старший господин Бай был крепким, просто слишком много злился в тот день и не мог перевести дух, но после двух

недель отдыха он будет в порядке.

После его падения двое сыновей из старшей ветви семьи Бай заняли его место, но из-за своей юности и неподготовленности, встретившись с Новым годом, когда бизнес в их заведении шел лучше всего, в конечном итоге были вынуждены попросить второго мастера Бая вернуться и временно управлять кухней.

Поскольку второй мастер Бай потерял права на управление «Ханьсян», он погрузился в депрессию и даже доверил Бай Цзыси проверять счета и вести бухгалтерию. Теперь, вернувшись в игру, он смотрел на своего сына все с большим и большим восхищением. Если бы Бай Цзыси был на несколько лет младше, ему хотелось бы обнять его и поцеловать несколько раз.

В конце концов, «Зал Ханьсян» стал таким, каким он был при жизни старого господина Бая.

В преддверии Нового года, когда в городе больше не было ресторана «Ван Юэ Лу», а Гу Инь и управляющий Чжоу завоевали репутацию официального ресторана, их бизнес достиг новых высот. В ресторане не было свободных мест, а Гу Е возглавил команду доставки, которая вновь организовала доставку устойчивых к хранению закусок.

Они были заняты до самого Нового года, когда все семьи собрались дома, и только после этого все смогли отдохнуть.

Гу Инь и управляющий Чжоу провели целый день, сверяя счета, и в этом году чистая прибыль ресторана составила триста лян. К сожалению, в этом году налоги не были снижены, и поскольку налоги империи страшно высоки, из трехсот лян нужно было отдать сто пятьдесят.

Гу Инь также выдала каждому постоянному сотруднику по ляну серебра на празднование Нового года, включая Гу Е и Ву Аня, что составило тринадцать лян. Оставшиеся сто тридцать семь лян нужно было разделить, и половина должна была остаться в качестве оборотных средств на следующий год. Последние шестьдесят восемь лян были свободными деньгами. Двадцать лян были выделены управляющему Чжоу, как было обещано Гу Инь заранее в виде премии.

Управляющий Чжоу пытался отказаться, говоря:

- Я и так получаю полную зарплату каждый месяц, и все расходы у меня покрыты рестораном, я уже накопил достаточно денег за год. То, что мне дали на Новый год, уже достаточно для расходов.

- Это то, чего вы заслуживаете, - настаивала Гу Инь.

Раньше в ресторане «Ван Юэ Лу» управляющий Чжоу занимался только обслуживанием

важных гостей, а теперь в «Пище небес» ему приходилось готовить огромные котлы еды каждый день. Он говорил, что не устает, но объем работы, безусловно, увеличился по сравнению с прошлым. Не говоря уже о том, что он упорно тренировался в приготовлении блюда из фаршированных стручков, чтобы помочь снизить налоги для ее бизнеса.

Зарплата за тринадцать месяцев в году — это максимум, что могла предложить Гуй Инь в данный момент.

Оставшиеся сорок восемь лян были разделены пополам: половина досталась Ван-ши, также являющейся акционером, а другая половина осталась у Гу Инь.

Теперь у Гу Инь было двадцать четыре ляна в виде премии и сохраненная заработная плата — за исключением апреля, когда она не начисляла себе зарплату, в другие месяцы она получала двадцать лян в месяц, восемь месяцев — это сто шестьдесят лян. Большую часть времени у нее некуда было девать деньги, кроме как на ремонт старого дома семьи Ван, в котором Ван-ши также участвовала, но поскольку дом был оформлен на Гу Инь, она оплатила его сама. Таким образом, у нее сейчас было сто тридцать лян на руках. Кто мог подумать пару лет назад, что эти свекровь и невестка, которые сбежали из деревни, смогут заработать так много денег? Не пора ли им повысить качество жизни?

В канун Нового года Гу Инь дала всем полдня выходного, а затем собралась переехать с Ван-ши, Сун Шилю и двумя детьми.

*Кондже с морепродуктами □□ □□ □

http://tl.rulate.ru/book/79306/3887559