

Семья Сан жила в достатке, поэтому в заднем дворе их поместья всегда хватало искусных поваров. Для такого, казалось бы, незначительного дела, как подготовка банкета, звать повара извне явно имелась какая-то веская причина.

Хотя Цинь Ся и доверял управляющему Сан, он всё же решил уточнить подробности.

Управляющий Синь мягко улыбнулся и ничего скрывать не стал:

— Надо признать, у этого банкета есть свои сложности. Раз уж вы спрашиваете, я всё поясню, а вы решите, как быть.

После объяснений Цинь Ся понял, в чём дело. Хотя сам прием и не был слишком масштабным — всего лишь члены двух ветвей семьи Сан, да ещё несколько человек из семейства Цэнь, приехавших издалека, — организовать его действительно было непросто.

Проблема заключалась в следующем: семья Цэнь придерживалась буддистских обычаев и уже много лет не ела мяса, как и старая госпожа из семьи Сан.

— Господин хочет, чтобы старшая госпожа и её свояченица, которые редко видятся, могли посидеть за отдельным столом с полностью вегетарианскими блюдами. Меню можно сделать небольшим, но оно должно быть изысканным. При этом, хотя две старшие госпожи едят только вегетарианскую пищу, остальные гости явно захотят чего-нибудь посытнее. Так что, по сути, это два отдельных стола.

Замечая, что Цинь Ся колеблется, управляющий Синь сунул руку в рукав и вытащил оттуда небольшой мешочек.

— Господин сказал, что вы, босс Цинь, молоды, но уже добились успеха, а ваше мастерство в кулинарии он считает редчайшим даром. В прошлый раз он остался под большим впечатлением и хочет, чтобы ваша еда порадовала не только его, но и всю семью. Если вы согласитесь, то это — десять лян серебра как аванс. Все ингредиенты мы закупим сами, вы лишь составьте список. А после банкета вам будет выплачено ещё пятьдесят лян за труды, ведь ваш визит наверняка задержит дела в вашем заведении. Что скажете?

Приготовить всего один обед и заработать шестьдесят лян — это почти как годовая аренда его заведения. Надо признать, управляющий Сан был действительно щедрым. Деньги делали предложение почти невозможным для отказа.

Увидев, что Цинь Ся согласился, управляющий Синь с радостью попрощался. Уходя, он ещё прихватил коробку с только что испечённым персиковым печеньем, которую Цинь Ся дал ему на дорогу.

Времени было совсем мало, к тому же следовало оставить запас на закупку продуктов. Похоже,

Цинь Ся придётся заняться составлением меню уже сегодня вечером.

Работа шла без остановки, день за днём — и ни минуты покоя. Из-за этого о визите в баню можно было забыть. Но Цинь Ся не собирался отказываться от отдыха — он сам приготовил дома ванну, добавив в воду лепестки цветов и ароматные травы, а затем, обняв своего маленького фулана, наслаждался расслабляющим купанием.

Когда Юй Цзюцюэ вышел из воды, он чувствовал себя размякшим, как только что сваренная креветка — ни костей, ни сил, да ещё и весь покрасневший от жара.

А потом шеф-повар Цинь ловко «снял панцирь» с этой креветки и «съел» её подчистую.

—

На следующее утро список необходимых для банкета продуктов оказался в руках у управляющего Синя. Бегло пробежав его взглядом, он не увидел ничего особенно редкого. Кухня семьи Сан славилась своим богатством: там можно было найти всё — даже трепанга, акульки плавники и ласточкины гнёзда. Однако некоторые продукты требовали особой свежести, поэтому их следовало покупать непосредственно в день банкета.

Управляющий Синь вспомнил, что когда он приглашал Цинь Ся, тот специально расспрашивал о предпочтениях и вкусах всех членов семьи. Только за одно это его уже можно было уважать. Судя по всему, господин не ошибся, выбрав именно его.

И всё же управляющий Синь не мог понять одного: семья Цэн не была настолько важной, чтобы ради их визита звать повара со стороны. Обычно кухней занимались штатные повара поместья, и этого было вполне достаточно. Но в самый последний момент господин резко изменил своё решение и настоял, чтобы готовил именно этот молодой владелец «Ресторана семьи Цинь».

Какой в этом смысл?

—

Накануне поездки в поместье Сан Цинь Ся занялся обучением своих помощников — Чжэн Синьхуа и Чжуан Сина, показывая им, как готовить блюда на пару.

Этот способ приготовления был сравнительно простым и лёгким в исполнении. Если заранее подготовить ингредиенты, правильно подобрать специи и выставить нужное время, ошибки можно было свести к минимуму. В таком случае не имело особого значения, будет ли блюдо готовить он сам или его помощники.

Поскольку весь завтрашний день он проведёт в поместье, Чжэн Синьхуа, увы, не справится с

приготовлением сложных блюд. Поэтому он выбрал этот вариант как единственно возможный.

Меню на пару состояло из шести позиций, самое сложное из которых — свинина на пару Фэнжэн-жоу. Для его приготовления нужно было заранее обжарить сырые рисовые зёрна до слегка золотистого цвета — это и было тем самым рисовым покрытием. Затем свиную грудинку нарезали тонкими пластинами, мариновали, обваливали в обжаренном рисе и выкладывали в пароварку, добавляя в качестве основы картофель, ямс или тыкву.

После этого оставалось только ждать, пока всё приготовится.

Кроме того, сейчас как раз был сезон морского леща, и так как с рыбаком договорились заранее, завтра должны были привезти свежий улов. Поэтому в меню паровых блюд добавилось ещё одно — морской лещ, приготовленный на пару.

Другие блюда, такие как паровые мясные шарики с грибами или лапша-фунчоза, приготовленная с сушеными креветками и сердцевинами бок-чоя, готовились ещё проще: достаточно было разложить ингредиенты на тарелке и полить их специальным соусом для паровых блюд, который Цинь Ся разработал сам.

— Пропорции для этих соусов лучше запомните, — напомнил он. — Если гостям понравятся эти блюда, мы сможем добавить их в постоянное меню.

Распорядившись по всем вопросам, Цинь Ся покинул кухню и отправился искать Юй Цзюцюэ. А вот Чжуан Син, прибирая столешницу, выглядел задумчивым и погружённым в свои мысли.

Чжэн Синьхуа заметила это и не удержалась от вопроса:

— Брат Син, ты не всё запомнил?

Она решила, что он волнуется, что не успел запомнить рецепты. Но на самом деле его беспокоило совсем другое.

Протерев тряпкой последние следы жира, Чжуан Син подошёл ближе и тихо сказал:

— Сестра Чжэн, на самом деле меня мучает один вопрос...

Чжэн Синьхуа, немного удивившись, отложила работу.

— Говори, может, смогу помочь.

Чжуан Син долго колебался, но всё-таки выдал, что его тревожило уже несколько дней:

— ...В общем, дело вот в чём. Наш главный чжангуй никогда не скрывает свои рецепты. Я не понимаю, он правда не придаёт этому значения или таким образом проверяет нас? Из-за этого мне неловко: смотреть — нехорошо, не смотреть — тоже нехорошо.

Чжэн Синьхуа не ожидала, что его волнует именно это.

В кухне в этот момент никого не было, и она, отведя парня в угол, серьёзно сказала:

— Брат Син, я чуть постарше тебя и работаю здесь дольше. Хорошо знаю обоих владельцев, поэтому могу сказать прямо: ты слишком много переживаешь. Наш главный чжангуй — человек прямой и честный. Так что не трать время на лишние догадки.

С этими словами Чжэн Синьхуа начала рассказывать Чжуан Сину историю, которую слышала о том, как Цинь Ся когда-то торговал едой на улице:

— Когда наш главный чжангуй ещё держал уличную лавку, многие пытались копировать его рецепты. Пойди сейчас на улицу, посмотри, сколько в нашем уезде Цинань открылось лавок с жареным тофу на гриле, жареной лапшой и блинами с начинкой. Но главный чжангуй никогда не переживал из-за этого, потому что знал: только его блюда — настоящие. А теперь мы с тобой — его помощники. Нас взяли сюда, чтобы мы помогали ему. И наша задача — не просто учиться, а учиться хорошо.

Чжуан Син был ошеломлён.

Он действительно хотел научиться ремеслу, которое могло бы стать основой для жизни. Но он даже не предполагал, что такой шанс окажется прямо перед ним — достаточно лишь протянуть руку.

Чжэн Синьхуа продолжила:

— Главный чжангуй не скрывает свои приёмы, и на то у него есть причины. Если ты хочешь учиться, то всё, что ты выучишь, станет твоим. А как ты потом этим воспользуешься — зависит уже от твоей совести.

Слова о совести проникли прямо в сердце. Чжуан Син, наконец, понял смысл слов Чжэн Синьхуа.

— Сестра Чжэн, можете не переживать. Я, Чжуан Син, никогда не стану поступать низко, чтобы кто-то мог меня осуждать.

Чжэн Синьхуа с лёгкой улыбкой кивнула:

— Ну и хорошо. А я, наверное, лишнего наговорила. Взрослые любят быть многословными. Пойдём, давай продолжим прибирать кухню.

Этот разговор остался только между ними. Однако позже Цинь Ся заметил, что техника владения ножом у Чжуан Сина заметно улучшилась. Было ясно, что он старательно тренировался в свободное время. Цинь Ся остался доволен и, как и обещал, через месяц повысил ему зарплату до 50 вэнь в день. Но это уже другая история.

А теперь вернёмся к текущим событиям.

В назначенный день, чуть позже рассвета, паланкин из поместья Сан остановился у входа в переулочек Фужунь. Даже самый обычный паланкин семьи Сан, предназначенный для гостей, выглядел роскошно в глазах простых людей.

— Посмотрите на ткань, которой обтянут этот паланкин! Она лучше, чем наша одежда.

— А эти подвески на занавесках? Готов поспорить, что они из чистого серебра!

Жители переулочка, вставшие рано, быстро передавали новости друг другу. К тому моменту, как паланкин прибыл, вокруг уже собралась целая толпа зевак, чтобы полюбоваться на это зрелище.

Молодой слуга из поместья Сан впервые оказался в переулочке Фужунь и, оглядываясь по сторонам, ждал, пока откроется нужная дверь. Он уже встречал Цинь Ся раньше, когда сопровождал управляющего Синя в «Ресторан семьи Цинь». Сегодня, увидев его снова, слуга удивился: Цинь Ся был одет в узкий прямой ханьфу из тончайшего шёлка. С первого взгляда он больше походил на молодого господина из богатого дома, чем на владельца ресторана и повара.

— Извините за ожидание.

Подойдя ближе, Цинь Ся первым поприветствовал слугу. Тот ответил на приветствие и заметил, что Цинь Ся держал в руке узелок.

Слуга не удержался от замечания:

— Господин Цинь, в нашем поместье кухня полностью укомплектована всем необходимым. Вам ничего не нужно брать с собой.

Цинь Ся взглянул на узелок, улыбнулся и ответил:

— Это так, но у каждого повара есть вещи, без которых он не может обойтись.

Слуга, услышав это, больше не стал спорить. У мастеров всегда есть свои привычки, подумал он.

Когда Цинь Ся сел в паланкин и уехал, Юй Цзюцюэ вышел, чтобы закрыть дверь, но его тут же окружила толпа соседей, которые наперебой начали расспрашивать:

— Брат Цзю, куда это отправился твой муж?

Юй Цзюцюэ, не желая вдаваться в подробности, коротко ответил, что тот поехал в поместье Сан готовить банкет.

Семья Сан не была широко известна, и в уезде Цинань богатая семья с такой фамилией была всего одна. Люди тут же начали наперебой высказывать своё удивление и восхищение. Все знали, что Цинь Ся добился больших успехов. Всего за короткое время он сумел заработать приличное состояние, открыв ресторан на доходы от своего уличного ларька. А теперь, когда его заметил сам старший господин семьи Сан, казалось, что будущее Цинь Ся будет ещё более блестящим.

«Не пренебрегай бедным юношей», — вот уж правда народная мудрость.

Когда толпа наконец разошлась, Цинь Ся уже ехал в паланкине, размышляя о том, что удобства от такого вида транспорта гораздо меньше, чем ожидалось. Его всё время трясло. Лишь через две чашки чая (около полчаса) он наконец прибыл на место.

Времени было в обрез: нужно было всё подготовить, чтобы подать еду вовремя. Сойдя с паланкина, Цинь Ся тут же направился на кухню в сопровождении слуги.

Поместье Сан оказалось огромным, и кухня занимала просторное помещение, которое по размерам в четыре раза превышало кухню ресторана семьи Цинь. Управляющий Синь уже ждал его. Введя Цинь Ся в кухню, он представил ему местных помощников: двух пожилых женщин и четырёх девушек-служанок.

— Босс Цинь, по приказу хозяина, сегодня на этой кухне всё подчиняется вашим распоряжениям. Эти люди также полностью в вашем распоряжении.

Цинь Ся хотел было сказать, что для этого ужина столько людей явно не потребуется. Но в богатых домах слуг всегда с избытком, а пышность — дело привычное. Раз так, он не возражал.

Управляющий Синь дал помощникам ещё несколько распоряжений, после чего ушёл.

Цинь Ся не стал особенно любезничать с окружающими — он пришёл сюда готовить, а не заводить знакомства среди прислуги семьи Сан. Поэтому, лишь бросив короткое приветствие, он проигнорировал шёпот служанок, переглядывавшихся между собой, и направился прямо к

ближайшему столу.

Развернув свёрток, который принёс с собой, он достал из него кухонный нож, аккуратно завернутый в ткань.

Перед открытием ресторана Цинь Ся специально заказал у знакомого кузнеца, который раньше делал для него железные пластины, сковороды и формы, комплект новых ножей.

В наборе были ножи для нарезки, для рубки костей и несколько меньших по размеру инструментов. С собой он взял тот, которым пользовался чаще всего.

Кроме того, в узелке были пряности и специи.

Он уже собирался приступить к работе, когда вдруг со двора перед кухней донёсся резкий звук — что-то разбилось. За этим последовал пьяный, грубый голос:

— Откуда взялся этот сопляк, посмел отнять у меня работу?! Когда я готовил для старого господина, он, небось, ещё с голым задом по двору бегал!

Бровь Цинь Ся дёрнулась. Смысл слов был предельно ясен.

Женщина с серебряным браслетом на запястье и платком на голове бросилась во двор, за ней тут же выбежали любопытные служанки.

Спустя некоторое время она вернулась, выглядя неловко. Цинь Ся заметил её замешательство и решил сам спросить:

— Кто это был?

Женщина, которой явно нравились сплетни, быстро нашлась с ответом:

— Это мастер Ло, наш главный повар. Сегодня вам поручено готовить, и господин дал ему выходной. Похоже, он перебрал с вином и начал нести всякий вздор. Но не переживайте, слуги уже увели его.

Сказав это, она бросила внимательный взгляд на молодого повара, специально приглашённого со стороны. Она слышала, что он владеет новым рестораном в городе. Но в сравнении с возрастом мастера Ло... назвать его «сопляком» было более чем справедливо.

Казалось, мастер Ло практически открыто оскорбил его. В молодые годы самое лёгкое — вспылить и вспыхнуть от гнева. Однако, сколько ни пыталась женщина разглядеть в лице Цинь

Ся хоть намёк на раздражение, ничего похожего она не заметила.

Наоборот, он с явным интересом спросил:

— Я только что услышал, что мастер Ло готовил для старого господина семьи Сан?

Женщина, недоумевающая, ответила машинально:

— Да, это так. Мастеру Ло уже за пятьдесят, он успел послужить трём поколениям семьи.

— Вот как.

Теперь всё стало понятно. Мастер Ло, очевидно, имел высокое мнение о себе. Долгие годы управляя кухней поместья, он, вероятно, даже не предполагал, что однажды придётся уступить своё место кому-то другому. Для него это было унижением и ударом по самолюбию. Даже то, что в столь важный день он позволил себе напиться и устроить дебош, говорило о его уверенности: его проступок, скорее всего, останется без серьёзного наказания.

Цинь Ся хотел было сказать, что он просто приглашённый повар, который делает свою работу за деньги, и вовсе не намерен соперничать с мастером Ло. Он лишь покачал головой, выложил свои ножи и попросил женщину показать ему закупленные для банкета продукты.

Спустя час на кухне семьи Сан кипела работа.

Женщины с опытом работы на кухне под руководством Цинь Ся занимались нарезкой и подготовкой ингредиентов, а служанки, ещё не овладевшие навыками кулинарии, выполняли мелкие поручения: чистили овощи, ощипывали птицу, потрошили рыбу.

Сначала подчиняться молодому шефу никто особо не торопился. Его возраст и то, что он не ответил на оскорбления мастера Ло, заставляли считать, что он мягкий и бесхарактерный.

Среди двух помощниц, кроме той, что с серебряным браслетом, вторая была с вытянутым лицом и носила крошечные золотые серьги. Она, похоже, пользовалась расположением хозяев, но работала настолько медленно, что, казалось, ей требуется полдня, чтобы нарезать один картофель.

Цинь Ся, наблюдая за этим, равнодушно заметил:

— Надеюсь, все здесь понимают одну простую вещь: какой бы ни получился сегодняшний обед — хороший или плохой — я, как приглашённый повар, просто сделаю свою работу, получу плату и вернусь в свой ресторан. А вот вам ещё долго придётся работать в этом доме.

Смысл сказанного Цинь Ся был прост: даже если господину Сану не понравится обед, это никак не скажется на его жизни, а вот для слуг поместья последствия могут быть куда более серьёзными. Медлительная женщина с картофелем мгновенно изменилась в лице. Ничего не сказав, она заметно ускорила работу.

Убедившись, что она делает всё правильно, Цинь Ся отвёл взгляд.

Когда прошло половина часа после начала часа Змеи (около 10:30 утра), блюда для двух столов — около двадцати наименований — начали поочерёдно готовиться.

Ароматы поднимались густыми клубами, заполняя просторную кухню. Слуги семьи Сан к этому моменту уже успели увидеть мастерство Цинь Ся в обращении с ножом. Овощные соломки у него были идеальной формы и размера, рыбные кости удалялись без следа, а куры разделялись мгновенно. Всё это казалось настолько лёгким, словно в его руках нож сам по себе делал всё необходимое.

Даже лук, имбирь и чеснок, которые обычно нарезались для блюда грубо, у Цинь Ся были аккуратно нарублены до размеров маленьких зёрен риса, вызывая у окружающих лёгкое головокружение от изумления.

Слуги, долгое время работавшие на кухне, прекрасно знали, что отличает хорошего повара. Однако только когда зажгли огонь и начали готовить, они поняли, что навыки Цинь Ся не ограничивались лишь владением ножом.

Готовка — это жарка, тушение, варка и запекание. Слова кажутся простыми, но овладеть этим искусством не так легко. Этот молодой человек, которому было чуть больше двадцати, за плитой выглядел так, будто находился на своём поле боя. Казалось, что бесчисленные ингредиенты — это его солдаты, подчиняющиеся каждому его приказу.

Блюда с оригинальными названиями и внешним видом, одно за другим, словно поток воды, доставлялись из кухни в гостевой зал.

В зале за большой столом из палисандра, выполненным в стиле «восьми бессмертных», сидели старая госпожа семьи Сан и её сестра из семьи Цэнь. Рядом стояли две невестки семьи Сан, услужливо подавая всё необходимое. За другим, круглым столом сидели Сан Чэнхуа, его младший брат Сан-эрлаоё и младшие члены семьи из двух ветвей рода.

Блюда для двух столов подавались вперемешку. Один стол был полностью вегетарианским, для приготовления даже масло использовалось исключительно растительное. Второй стол представлял собой сочетание мясных и овощных блюд. Однако с первого взгляда невозможно было отличить один стол от другого: оба были наполнены изысканными и яркими яствами.

Сан Чэнхуа, пригласивший Цинь Ся, не указывал конкретное меню. Он лишь подчеркнул вкусовые предпочтения двух старших дам и перечислил продукты, которые следовало

избегать. Таким образом, Сан хотел проверить, насколько хорошо Цинь Ся справится с задачей и сможет ли он превзойти ту трапезу, которую устроил в своём ресторане.

Поэтому каждое блюдо, прежде чем его ставили на стол, сопровождалось объявлением названия, как и просил Цинь Ся.

Начали с большого стола.

Хуншао Даву — основное блюдо, задающее тон всему пиршеству. Тушеный в соусе змееголов был мягким, пружинистым, но не слишком вязким, а соус — ярко-красным и насыщенным.

Хрустящие жареные анчоусы — наиболее подходящая рыба для этого времени года. Их спинки искусно надрезали, чтобы удалить все кости. После обжарки до золотистой корочки рыбу подавали с хрустящей кожицей и мягким мясом, которое можно было есть прямо с костями.

«Ступени к вершине» — тушёные утиные лапки, известные также как символ продвижения и успеха. Узнав, что за столом будут два учёных — младший сын семьи Сан и кузен, приехавший свататься к четвёртой дочери семьи, Цинь Ся включил это блюдо, чтобы добавить нотку удачи и торжественности.

После этого на стол подали Хрустальную свиную рульку, «Мешочки сокровищ гор и морей», жареную свинину Гобаожоу и другие блюда.

«Мешочки сокровищ гор и морей» — это древний рецепт из предыдущей династии, идеально подходящий для весеннего сезона. Тонкие рисовые листы наполнялись начинкой из рыбного филе, кусочков бамбуковых побегов, креветок и молодых папоротников. Блюдо подавалось с легким уксусным соусом.

Малый стол с вегетарианскими блюдами был ещё изысканнее.

Например, первое блюдо — «Изумрудный купол». Обычно оно готовится из акульих плавников, тушёных с ветчиной и куриной кожей. Однако Цинь Ся заменил плавники на вегетарианские, созданные из проростков сои, китайской капусты и ароматных грибов. Получившийся бульон был не менее вкусным.

Также подавались вегетарианские морские улитки в тушёном виде. «Улитки» были сделаны из грибов с надрезами, а вместо мяса использовались кусочки зимней дыни, тушёные в красном соусе. Всё это дополнялось бульоном из «рыбы», которая на самом деле была сделана из ямса и теста.

Но больше всего госпожу Сан и её сестру из семьи Цэнь восхитили песочные пирожки с «мясом». Начинка для «мяса» представляла собой высушенный и обжаренный соевый жмых, а сами пирожки были небольшими, буквально на два укуса, и оставляли во рту удивительно

приятное послевкусие.

Старая госпожа Сан съела два пирожка подряд. Если бы не служанка, которая тактично остановила её, она наверняка попросила бы ещё один.

Еда была настолько вкусной, что если в начале обеда ещё слышались оживлённые разговоры, то вскоре все без исключения сосредоточились на блюдах перед собой.

Даже обычно сдержанные госпожи и молодые девушки стали незаметно ускоряться, одними лишь взглядами давая понять служанкам, чтобы те положили добавки. Казалось, они боялись, что вкусные блюда исчезнут с тарелок прежде, чем они успеют попробовать.

Сан Чэнхуа славился своей любовью к изысканной еде, и члены его семьи тоже успели попробовать немало редких деликатесов. Однако почему-то, несмотря на их прошлый опыт, казалось, что все те запомнившиеся блюда теряли свою значимость перед сегодняшним обедом.

Когда трапеза закончилась, слуги, пришедшие убрать посуду, были поражены. Все тарелки были совершенно пустыми — такого они ещё не видели. Обычно хозяева едва касались блюд, съедая лишь пару кусочков, а всё остальное отправлялось на долю служанок и слуг.

Больше всех наелся второй сын семьи Сан. Он чувствовал, что еда буквально подпирает горло. Боковым зрением он заметил, как его отец под столом незаметно массирует живот — очевидно, тоже переел. Эта сцена чуть не вызвала у него громкий смех, но он тут же сдержался, боясь получить выговор.

Старая госпожа Сан, сидевшая на почётном месте, за обедом выпила две чаши фруктового вина и теперь заметно оживилась. Прополоскав рот чаем и, взяв слово первой, она произнесла:

— Сегодняшний повар просто превосходен. Говорят, что вегетарианская кухня храма Вэньхуа считается лучшей в Цинане. Но, по-моему, наш обед был куда лучше.

Банкет, как известно, — это не только угощение, но и демонстрация статуса.

В то время в семьях, будь то чиновники или зажиточные купцы, считалось особым достоинством иметь отличного повара. Сегодняшний обед принёс старой госпоже большое уважение со стороны её сестры, и, чувствуя гордость, она сказала:

— Хотя мы уже договорились о плате за труд, я всё равно хочу выделить повару награду.

Затем она спросила, сколько лет этому повару и есть ли у него семья. Узнав, что у Цинь Ся есть супруг, старая госпожа велела помимо серебра выделить ему ещё два отреза хорошей ткани.

Поместье Сан, кухня.

Пока трапеза в парадном зале была в самом разгаре, Цинь Ся не спешил уходить. Несмотря на то, что два больших стола отняли у него немало сил, пара чашек чая помогли немного восстановиться.

Заметив, что женщины начали готовить еду для слуг, он подошёл к ним и дал несколько советов. Следуя его указаниям, они приготовили две большие кастрюли: в одной было тушёное мясо с редькой, а в другой — жареный тофу с острым перцем. На гарнир пошли только что приготовленные на пару большие пышные булочки. Ароматы стояли такие, что никто не мог пройти мимо, не остановившись.

— Никогда не думала, что редька может быть такой вкусной!

— А этот тофу с перцем просто божественный!

— Момо Ху, налейте мне ещё немного соуса, хочу обмакнуть в него булочку!

Цинь Ся тоже положил себе понемногу обоих блюд, взял булочку и быстро перекусил.

По распоряжению управляющего Синя ему полагалось приготовить для себя отдельные блюда, но Цинь Ся посчитал это излишним и не хотел никому создавать хлопоты.

Так как он был голоден, поел он быстро, практически сметая всё с тарелки. Когда наконец почувствовал сытость, прополоскал рот, но в этот момент к нему прибежала служанка с сообщением:

— Господин Цинь, хозяин просит вас подойти, он хочет поговорить.

\*Свинина на пару Фэнжэн-жоу □ □ □

Хоншао даву (тушеный в соусе змееголов) □□□□

Жареный анчоусы □ □ □□

Ступени к вершине □□□□

Мешочки сокровищ гор и морей □□□

Хрустальная свиная рулька □□ □□

Свинина Гобаожоу □□□

<http://bllate.org/book/13601/1206054>