

Подведя итоги, Гу Инь и управляющий Чжоу обсудили меню на следующий день, а затем отправились отдыхать.

На самом деле, на заднем дворе ресторана было несколько комнат, которые были непосредственно превращены в общежития для персонала, так что Гу Инь и Ван-ши не пришлось бы бегать из одного конца города в другой.

Но сейчас, в эту эпоху, все еще существует множество правил, даже если бы управляющий Чжоу не жил на заднем дворе, им как женщинам тоже было бы неудобно - ведь задний двор и кухню разделяет небольшой внутренний дворик, а на заднем дворе кухни в основном мужчины-помощники, и они неизбежно развешивали во дворе одежду и нижнее белье для просушки. Даже если Гу Инь и Ван-ши было все равно, мужчинам все равно было бы неудобно.

К счастью, ресторан располагался в хорошем месте, всего в получасе ходьбы от переулочка Цзинь. Ван-ши и Гу Инь возвращались домой с детьми на спине. Двое малышей были заняты весь день, и к тому времени, как они собрались идти домой, они уже уснули на столе и даже не проснулись, когда их несли до самого дома.

После этого Ван-ши вскипятила горячую воду и разбудила их обоих. Ву Ань и Гу Е крепко спали, и оба были сбиты с толку после того, как их разбудили.

Ву Ань открыл рот и сказал:

- Булочки с мясом стоят две монеты, с овощами - одна монета, каша «Восемь сокровищ» - три монеты. Спасибо, с вас 6 монет.

Гу Е последовал его примеру:

- Курица Кунг Пао готова, вы хотите заказать что-нибудь еще?

Во сне эти двое все еще работали.

Ван-ши и Гу Инь со смехом отнесли их в ванну и начали снимать с них одежду. Только тогда ребята окончательно проснулись и сказали, что помогут сами, и выгнали своих матерей вон.

После того как они закончили мыться, Ван-ши снова вскипятила воду, чтобы Гу Инь помылась. И после этого Ван-ши не успокоилась, и ей пришлось выстирать всю одежду, которую семья сменила в тот день. Гу Инь хотела помочь, но Ван-ши сразу же втолкнула ее обратно в комнату.

Когда они закончили, луна была уже высоко в небе. Это был первый рабочий день, и Гу Инь думала, что было неправильно позволять свекрови заниматься домашним хозяйством после возвращения с работы. Хотя свекровь сказала, что это ерунда, люди не сделаны из железа и должны отдыхать, когда им это нужно.

Домой все равно придется нанять помощницу, и лучше всего иметь экипаж или повозку, запряженную ослом.

Они привыкли жить в переулке Цзинь, и Гу Е учился в соседнем доме. Гу Инь пока не собиралась переезжать. Но работать весь день и потом идти домой почти две четверти часа - это действительно изматывает. Если бы у них была маленькая повозка, а также помощница в доме, а когда они возвращались домой, кто-нибудь вскипятит бы воду для ванны, жизнь была бы гораздо приятнее!

Ранее Ван-ши отдала все деньги Гу Инь, а сегодня Гу Инь оставила все деньги на завтрашние продукты управляющему Чжоу.

Она открыла кошелек и задумалась. Осталось всего десять вэнь!

Не говоря уже о покупке осла, этого было недостаточно, чтобы купить ослиные копыта.

На следующий день, когда Гу Инь пришла в ресторан, она попросила управляющего Чжоу записать требования к набору помощников, а затем надела фартук и принялась за работу.

Меню этого дня немного отличалось от вчерашнего, в нем по-прежнему оставалось десять блюд, но помимо каши с консервированными яйцами и нежирным мясом и булочек, там появились кунжутные лепешки, Таньбао*, вонтоны с рыбой, булочки с пастой из красной фасоли и т.д.

Клиентов было все также много, но, по крайней мере, больше не было ситуации, когда внутри не хватает места, а снаружи образуется огромная очередь.

Вскоре после того, как дверь открылась, подошел старый господин Вэнь.

Вчера было слишком многолюдно, и старый господин Вэнь только посмотрел на суету у входа, а затем вернулся домой. Он пришел в ресторан только сегодня, чтобы насладиться первым завтраком в «Пище небес». Гу Инь заранее заботливо оставила для него место у окна. Обычная еда, которая подавалась в ресторане, не интересовала старого господина, поэтому он попросил Гу Инь показать ему меню.

На самом деле, меню блюд на заказ было подготовлено уже давно, но Гу Инь подумала, что при открытии нового ресторана им будет трудно справиться, и пока не открывала особые заказы и не вешала меню на стену. Но старый господин, естественно, совсем другое дело, поэтому Гу Инь достала много бамбуковых дощечек с названиями блюд, чтобы он мог выбрать.

Дощечки были помещены в две коробки на манер лотереи. Верхняя часть одной коробки была выкрашена в белый цвет, символизирующий блюда белой кухни, приготовленные Гу Инь, а другой - в красный, представляющий блюда красной кухни, приготовленные управляющим

Чжоу.

Было еще рано, поэтому старик достал наугад одну дощечку из белого футляра, Гу Инь прочитала ее и пошла на кухню готовить.

.....

Когда Бай Цзыси пришел в свой ресторан, он обнаружил, что сегодня посетителей стало меньше.

Хотя обычные рестораны, такие как бывший «Ван Юэ Лу», в основном занимались обедами и ужинами, его «Ханьсян» был иным. Их шеф-повар был известен своими навыками приготовления блюд белой кухни – второй господин Бай переманил его из ресторана «Лянгуан» мольбами и большим гонораром. Поэтому «Ханьсян» в основном занимался бизнесом утром, и прибыль от завтраков составляла половину общей прибыли за день.

Обнаружив, что людей стало меньше, Бай Цзыси немедленно вызвал управляющего, чтобы узнать о ситуации. Управляющий с улыбкой, но не особо дружелюбно, сказал:

- Третий молодой мастер спрашивает меня, но откуда мне знать? Вы и второй господин Бай отвечаете за кухню, так как же я, управляющий, могу контролировать, сможем ли мы привлечь клиентов или нет?

«Ханьсян» был создан старым господином Баем, у которого было два сына, и сейчас они оба управляли рестораном вместе.

В парадном зале хозяйничали люди из семьи старшего брата, а Бай Цзыси из семьи второго брата отвечал за кухню. У них долгое время были трения, так что это случилось не в первый раз. Бай Цзыси больше не задавал ему вопросов, вместо этого он нашел свободное место у входа, чтобы присесть и послушать разговоры гостей.

Один знакомый клиент собирался зайти внутрь, но его друг, проходя мимо, остановил его:

- Старина Ли, почему ты все еще здесь? «Пища небес» уже открыта, если ты не поторопишься, можешь остаться без места.

Тот клиент махнул рукой и сказал:

- Я не пойду. Я просто обожаю Гуантаньцзяо* из «Ханьсяня», их нигде больше не найти. А вчера, я, правда, не пошел, но мне рассказали, что в меню «Пищи небес» всегда одно и то же. Что такого вкусного в булочках с мясом и лепешках, которые они продают?

(ПП: пельмени в супе)

- Эй, ты вчера не пошел, так ты же не знаешь! Их меню меняется каждый день! Вчера не было, а сегодня может быть! И вчера я спросил маленькую леди, они скоро начнут принимать заказы, так что, если тебе нравится какое-то конкретное блюдо, можешь заказать сам.

Не было гурманов, которые не искали бы чего-нибудь свеженького, и Старина Ли, услышав это, тоже почувствовал некоторое искушение. Его друг продолжил шепотом:

- Одно блюдо в «Ханьсяне» стоит несколько десятков вэнь, а в «Пище небес» гораздо дешевле, всего несколько вэнь за булочку с мясом или лепешку, так что и блюда на заказ определенно недорогие! Пойдем, ты же называешь себя гурманом, почему бы тебе не попробовать?

Сказав все это, мужчина собрался уходить:

- Я встал поздно и должен спешить, мне еще нужно вернуться в магазин после еды.

Видя, что он собирается уходить, Старина Ли поспешно последовал за ним:

- Подожди меня, я пойду с тобой. Но давай проясним одну вещь: я не из тех людей, которых волнуют несколько десятков монет. Если это будет невкусно, я тебе больше не поверю.

- Эй, не волнуйся! Даже если дим-самы будут невкусными, настоящее «Кондже старого господина Вэня» - не подделка. Разве ты не говорил, что пирс слишком далеко, и не пробовал ее? Давай попробуем вместе.

Эти двое быстро ушли.

Название «Кондже старого господина Вэня» было известно всем в городе Ханьшань, но Бай Цзыси и его отец ненадолго уезжали, а когда вернулись, Гу Инь уже не устанавливала ларек на пристани. В день она продавала всего два ведра кондже, и его часто распродавали сразу же, как только ставили на прилавок.

Как можно было продавать чашку такой вкусной каши всего за две монеты? Размышляя подобным образом, Бай Цзыси никогда не ходил ее есть, так как считал, что каша так хорошо продается только из-за имени старого господина Вэня.

Он сидел у входа и, хотя после этого не было случаев, когда клиентов, подходивших к двери, оттаскивали прочь, Бай Цзыси за полчаса пребывания там уже слышал, как несколько клиентов упоминали «Пищу небес». И почти все отзывы были положительными, говорили, что ее еда, хоть и состоит из обычных продуктов, по сути, но в целом очень вкусная! Совершенно не соответствует своей цене!

Конечно, были и негативные отзывы, но они не касались еды. Жаловались, что вчера было слишком много людей, и на улице стояла длинная очередь. Они опоздали и даже не успели позавтракать, зато смогли пообедать. Хотя блюда на обед и включали несколько разных кулинарных стилей, все были вкусными и доступными, и все они были приготовлены руками повара Чжоу, который раньше работал в «Ван Юэ Лу». Однако те покупатели, кто любил есть дим-самы, все еще беспокоились, что не успели съесть утренний завтрак.

Слушая все это, Бай Цзиси, наконец, не мог усидеть на месте.

У него не было хорошего повара блюд красной кухни, и он давно хотел пригласить Чжоу, управляющего «Ван Юэ Лу». Но Чжоу был упрям, после нескольких контактов они предложили зарплату в пятьдесят лян в месяц, но так и не смогли уговорить его перейти.

Позже с «Ван Юэ Лу» произошел несчастный случай, но второго мастера Бая и Бай Цзиси не было в городе. Когда они вернулись, дело было решено. Именно тогда они услышали от кого-то, что Чжоу приходил в «Ханьсян» в поисках работы, но люди из старшей семьи Бай отослали его под глупым предлогом. Это разозлило отца и сына второй семьи, и они пошли к старику жаловаться.

Услышав, что управляющий Чжоу отправился в малоизвестную «Пищу небес», Бай Цзиси немедленно заинтересовался местоположением и поспешил туда.

Когда он прибыл, «Пища небес» была уже полна гостей, и в углу оставался только один столик. Он последовал указаниям Ван-ши, взял несколько тарелок и купил понемногу от каждого блюда на прилавке, что в общей сложности обошлось ему меньше 30 вэней.

Тридцати вэней было недостаточно даже для того, чтобы заказать фирменное блюдо в его ресторане! Этот ресторан был слишком убогим! Как мог кто-то вроде управляющего Чжоу пойти в такой маленький ресторан?

Чем больше Бай Цзиси думал об этом, тем больше злился. Он сел в углу с тарелкой еды, взял рулет Хуацзюань и отправил его в рот...

Рулет был мягким, как облако, и таял во рту почти без разжевывания, наполняя рот пышным тестом. А аромат лука-шалота в рулете было трудно не заметить. Слегка солоноватый вкус зеленого лука в сочетании с мягким тестом был гармоничным, как будто они были созданы друг для друга.

Чем проще вещь, тем больше для нее требуется мастерства. Обычный человек может съесть это и подумать, что это вкусно, но для таких, как Бай Цзиси, это имело совсем другое значение.

Это... стоит всего одну монету!!!

Бай Цзыси недоверчиво распахнул глаза и взял кунжутную лепешку. Лепешка была ароматной и хрустящей, оставляя во рту приятное послевкусие. Рыбные вонтоны были ароматными и гладкими, без малейшего запаха тины, и они были очень вкусными. Не говоря уже о булочке с фасолью - сладкая фасоль внутри была сытной, но не жирной, аромат наполнял нос, приятная текстура перекатывалась на кончике языка, а когда она скользила по горлу, хотелось закрыть глаза от счастья.

И знаменитое «Кондже старого господина Вэня» - темные консервированные яйца выглядели не очень аппетитно, но вкус был мягким и крепким, такого даже он никогда не пробовал...

В результате, несмотря ни на что, вкус получился невероятным.

Несправедливо! Владелец этой «Пищи небес» просто не человек, не говоря уже о том, что он нанял Чжоу, откуда у него взялся такой талантливый мастер по приготовлению белых блюд? Мастер, твое искусство стоит всего несколько монет, разве твоему сердцу не больно?

Старый господин Вэнь теперь сидел напротив Бай Цзыси, это было VIP-место, зарезервированное для него Гу Инь, так что за его столиком никого не было. Старый господин ждал, чтобы Гу Инь приготовила ему заказанное блюдо, поэтому пока он заказал только чашку кондже с собственным именем.

Весь ресторан был заполнен, и когда Бай Цзыси попросил разрешения присоединиться к столу, старый господин согласился.

Было немного странно, что Бай Цзыси купил столько еды, что хватило бы накормить нескольких человек. Еще более странным было то, что каждый раз, когда этот человек ел что-то, выражение его лица менялось, как будто ему это нравилось, а потом он злился, что смешило старого господина Вэня.

Вскоре Гу Инь пришла с маленькой пароваркой, в которой исходили паром пять хрустальных вонтонов с креветками.

Способ приготовления хрустальных вонтонов с креветками не отличается особой сложностью. У свежей креветки нужно удалить голову и выбрать креветочную нить. Половину креветочного мяса измельчить в креветочное пюре, половину нарезать кусочками. Затем измельчить имбирь и водяные каштаны, все это добавить к фаршу, приправить солью, сахаром и перцем. Затем перемешать в одном направлении и несколько раз взбить. Наконец, добавить немного масла и начинка готова. Ее нужно немного остудить в кастрюле с водой.

Затем Гу Инь положила пшеничную муку и картофельный крахмал в большую миску, добавила немного соли и влила кипяток, постоянно помешивая. Наконец, она добавила немного свиного сала и замесила из него тесто. Это было непросто. Необходимо было тщательно вымесить тесто, пока оно не стало однородным и нежным. Наконец, она раскатала тесто в длинные полоски, нарезала небольшими кружочками, завернула охлажденную начинку из креветок в форме полумесяца и, наконец, приготовила на пару в течение пяти минут на сильном огне.

Хрустальные вонтоны с креветками были готовы к подаче.

Все вонтоны были одинакового размера, сквозь тонкое, как крыло цикады, полупрозрачное тесто просвечивало светло-розовое мясо креветок, сияющее и нежное. Один только взгляд на них вызывал аппетит.

- Креветки я только что купила и сама почистила, поэтому вам пришлось немного подождать. Попробуйте, пока они горячие.

Старый господин любил креветки, и увидев их в пароварке, улыбнулся:

- Похоже, сегодня удачный день. Я просто выбрал их наугад и получил то, что хотел.

Сказав это, он взял вонтон с креветками и положил его в рот. Тонкое тесто таяло во рту, а мясо креветок внутри было очень нежным, сохранив вкус свежих креветок на сто процентов. Этот свежий и сладкий вкус долго задерживался во рту, оставляя приятное послевкусие.

В пароварке было всего пять штук, но старый господин не смог съесть их все за один прием. Съев два, он сделал паузу.

Когда Бай Цзыси, сидевший напротив него, увидел это, он удивленно поднял брови:

- Это же закуска из Гуандуна? Ваш ресторан этим тоже занимается?

Гу Инь посмотрела на незнакомца, но все же ответила:

- Да, и многое другое.

- Дайте мне еще корзинку этих вонтонов с креветками! - сказав это, Бай Цзыси задумался и продолжил, - И не только это, в чем еще хорош ваш повар белой кухни? Дайте мне каждое блюдо!

Гу Инь сказала, что это невозможно, и Бай Цзыси сказал:

- Вы что, думаете, я не могу заплатить?

Чтобы продемонстрировать свою финансовую состоятельность, Бай Цзыси даже снял свой полный кошелек и положил его на стол.

В лотерейной коробке было в общей сложности тридцать фирменных блюд Гу Инь. Конечно, она ни на кого не смотрела свысока и не считала, что это слишком хлопотно, поэтому

отказалась готовить тридцать блюд за один раз, но... у нее просто не было денег.

Все деньги ушли на украшение ресторана и мебель на заказ. Она не могла позволить себе купить все ингредиенты для этих изысканных закусок. Иначе зачем бы ей пришлось идти и покупать креветки, когда старый господин заказал вонтоны?

Поэтому, даже если небедный человек, стоявший перед ней, достал свой набитый кошелек, Гу Инь какое-то время не смогла бы купить все ингредиенты для дим-самов.

Гу Инь не могла признаться ему в этом, поэтому только сказала:

- Пожалуйста, не будьте нетерпеливыми, наши фирменные блюда не дорогие, такие как вонтоны с креветками, которые только что съел старый господин, стоят всего 30 вэнь за корзину. Так что я отказалась не потому, что думала, что вам они не по карману. Но на приготовление этих тридцати блюд уйдет целый день, и вы не сможете съесть их все в одиночку. А главное, это потому, что мы еще не открыли меню на заказ.

В любом случае, ей нужно несколько дней, чтобы заработать деньги на дорогие ингредиенты. Вести бизнес без оборотных средств действительно раздражает, и Гу Инь очень сожалела, что вложила весь капитал за один раз.

Бай Цзыси нахмурился и сказал:

- Вы еще не открыли меню на заказ, как же этот старый господин заказал вонтоны? Он может, а я не могу? Какая в этом логика?

Старый господин Вэнь, видя, что Гу Инь оказалась в трудном положении, сразу же сказал:

- Я внес деньги вперед, я VIP-персона!

Это утверждение было на самом деле правильным. Он уменьшил годовую аренду на двенадцать лян, что было эквивалентно покупке VIP-места за двенадцать лян. Конечно, Гу Инь открыла ему заднюю дверь только из-за их дружбы, но это заставило бы нового клиента почувствовать, что она разборчива, поэтому старый господин упомянул только о деньгах.

- Можно стать VIP-персоной с предварительным депозитом? Тогда и я заплачу. Сколько вы внесли предоплаты, старый господин?

- Двенадцать лян.

- Я тоже заплачу! Быстро принесите лотерею, о которой говорил старый господин. Я действительно не смогу доесть тридцать блюд, поэтому сначала закажу пять! - Бай Цзыси с

гордостью достал двенадцать серебряных слитков.

Когда он взял на себя инициативу, другие тоже пришли присоединиться к веселью. Среди них был Старина Ли, которого привел сюда друг из «Ханьсяня». Попробовав паровые булочки и лепешки, он подумал, что действительно не ошибся местом, но ему больше нравились изысканные дим-самы. Услышав это, он сказал:

- Ваши Таньбао действительно вкусные, нежные и сочные, оставляют долгий аромат во рту. Но мне больше нравятся Гуантаньцзяо. Вот, я тоже внесу предоплату, и делайте мне каждое утро корзину таких пельменей.

Его друг весело рассмеялся:

- Старина Ли, я тебя звал утром, а ты не хотел. Теперь ты готов внести предоплату в двенадцать лян?

Старина Ли покраснел от его шуток и сказал:

- Спасибо, что привел меня сюда. Эти двенадцать лян можно считать задатком за нас двоих, верно? Я буду угощать тебя завтраками полмесяца в качестве VIP-персоны.

Его друг пренебрежительно махнул рукой и отказался:

- Я сам внесу предоплату.

Кто-то сзади пробормотал:

- У шеф-повара только две руки, а теперь трое уже внесли предоплату и заказали, что им нравится. Может, еще несколько человек придут? Нет, я лучше пораньше встану в очередь.

Из-за этого еще два человека внесли предоплату заранее.

Гу Инь внезапно собрала пятьдесят лян серебра!

Теперь, не говоря уже о найме нескольких помощников на кухню и домой, у нее было достаточно серебра на все. Даже маленькую повозку с осликом можно будет организовать!

Когда она впервые заметила недостаток денег, она подумала о том, чтобы вести себя, как современные магазины, предлагая скидки для членов клуба с предварительным пополнением счета. Но затем ей пришло в голову, что такие магазины обычно являются либо сетевыми с гарантией, либо имеют яркую вывеску и постоянных клиентов.

Люди сейчас боятся того, что их могут обмануть при оплате членства, и они более консервативны, поэтому это, вероятно, не сработает.

У нее не было устойчивого фундамента, нет яркой вывески, есть старые клиенты, но они либо приходят, чтобы попробовать знаменитое кондже, либо это посетители из других городов, либо бедняки с пристани, которые смогли прийти поддержать их в день открытия. Но у них не было серебра, чтобы приходить каждый день.

Поэтому она подумала о том, чтобы сначала хотя бы создать свою собственную репутацию, а затем запустить эту систему VIP-членства для привлечения.

Она и не ожидала, что уже на второй день после открытия случайно воткнутая ветка ивы создаст тень* и к ней потянутся члены клуба - и все они были богаты и щедры, внося по двенадцать лян за раз!

(ПП: часть поговорки «Если посадить цветы намеренно, они не зацветут, а если посадить ивы ненамеренно, они создадут тень.» Значение: Я аккуратно сажаю цветы, много подкармливаю, поливаю и т. д., но цветы так и не цветут и в конце концов засыхают, а случайно сломанную ветку ивы втыкаю в землю случайно, и никогда за ней не ухаживаю, а спустя несколько лет она превратилась в пышную иву.)

Получив деньги, Гу Инь также выдала им квитанцию и записала ее в бухгалтерскую книгу, чтобы в будущем они использовали эту записку для заказа еды, а затем списывали деньги со счета.

В конце концов, она дала Бай Цзыси квитанцию о задатке, а поскольку она была благодарна ему за то, что он взял на себя инициативу, она специально спросила:

- Удобно ли вам будет прийти завтра? Сначала я приготовлю пять блюд, которые вы хотите, и, если вам понравится, у меня также будет время приготовить другие.

Бай Цзыси встретился взглядом с блеском ее черных глаз и, сам того не осознавая, смутился:

- Давайте начнем с пяти блюд, не торопитесь. Я точно не смогу все доесть, а выбрасывать еду плохо. Но я приду рано.

Получив квитанцию, Бай Цзыси вернулся в свой ресторан. Его отец, второй господин Бай, искал его повсюду и, увидев его, сказал:

- Куда ты ходил днем? Разве ты не знаешь, что это время самое важное для нашей семьи?!

Старый господин Бай уже был стар и не очень здоров, особенно после того, как он тяжело заболел на прошлой неделе. Врачи говорили, что пора готовиться к похоронам. Хотя доктор

спас его, его время действительно было на исходе, и он мог умереть в любой момент.

Именно поэтому сейчас старшая и вторая семьи Бай так ожесточенно борются между собой. Они хотят показать себя в лучшем свете перед тем, как старый господин Бай умрет, и, возможно, даже унаследовать весь «Ханьсян». Поэтому люди из старшего дома не позволили нанять управляющего Чжоу, с которым его отец непосредственно вел переговоры, ведь если он будет работать на кухне, он, естественно, станет человеком второй семьи.

В семье старшего господина Бая было два сына, а у второго был только один сын, Бай Цзыси. Бай Цзыси был почтительным сыном и обладал здравым смыслом в отличие от двух кузенов из старшего дома, которые следовали за своим отцом, но были хитрыми. Вторым господином Бай, естественно, берег его как зеницу ока, но теперь, поскольку семья вот-вот должна быладелиться, он ненавидел то, что железо не становилось сталью.*

(ПП: обижен на сына за то, что он не оправдал ожиданий)

От ругани отца Бай Цзыси съежился, но когда он подумал о том, что только что сделал, он снова выпятил грудь и сказал:

- Не сердись, отец, я вышел не для того, чтобы бездельничать. После того, как я пришел сегодня в ресторан, я увидел, что там мало клиентов. Через некоторое время посетители упомянули о недавно открывшемся ресторане под названием «Пища небес», и я пошел взглянуть.

- Что за «Пища небес», что там такого необыкновенного? - спросил отец.

Бай Цзыси рассказал второму господину Баю об уникальном механизме VIP-заказов в «Пище небес».

- Хотя это новаторский подход, но, по моему мнению, они предлагают простую пищу, которая не сравнится с нашей. И ты потратил полдня на это? - сказал второй господин Бай, выслушав описание.

- Но это еще не все! Я услышал, что повар Чжоу перешел туда работать, и поэтому я тоже решил взглянуть.

При упоминании о Чжоу, лицо второго господина Бая изменилось, и он скрипнул зубами:

- Семья старшего брата отклонила заявку управляющего Чжоу, воспользовавшись тем, что мы уехали по делам, и выставили Чжоу за дверь! Как такой хороший шеф-повар красной кухни оказался в таком месте?!

Бай Цзыси подумал об этом и сказал:

- Сначала я подумал то же, что и ты, но сегодня я пошел попробовать. Хотя ресторан довольно маленький, шеф-повар белой кухни там тоже потрясающий! Даже самые обычные блюда, такие как булочки на пару, готовятся хорошо. Еда очень вкусная, но, к сожалению, я не пробовал ее фирменных блюд и не смог до конца оценить силу ресторана... Но это не имеет значения, я заплатил задаток в размере двенадцати лян серебром, чтобы стать там VIP-персоной, и я смогу съесть это завтра!

Услышав это, второй господин Бай немедленно сердито рассмеялся:

- Ты пошел проверять своих конкурентов, а затем заплатил им двенадцать лян серебра и стал их VIP-персоной?

Бай Цзыси почувствовал холодок на спине, когда услышал смех своего отца, но, подумав об этом, он не считал, что сделал что-то не так, и сказал:

- Да, да, людям, которые не становятся VIP-персонами, не дают заказывать по меню. К счастью, я действовал быстро и стал первым, кто внес депозит сегодня, я заказал целых пять блюд! Но те, кто последовал за мной, смогли заказать только одно!

Второй господин Бай ткнул в него пальцем и спросил:

- Ты помнишь, зачем ты пошел в этот ресторан?

- Ради управляющего Чжоу!

- Тогда ты видел управляющего Чжоу?

- Нет, я спрашивал об этом. «Пища небес» открылась недавно. Им не хватает персонала, поэтому управляющий Чжоу был занят на задней кухне. Он выходил в зал только во время обеда. Я подумал, что ты будешь искать меня, поэтому вернулся первым. В любом случае, завтра я собираюсь съесть там пять блюд и останусь еще ненадолго.

- Останешься еще ненадолго и пообедаешь перед возвращением?

Бай Цзыси кивнул и сказал:

- Да.

Второй господин Бай глубоко вздохнул, снова глубоко вдохнул, повторил вдох и выдох четыре или пять раз и, наконец, проглотил ругательства, которые так и вертелись на языке.

* Кунжутные лепешки 芝麻饼

Таньбао 汤包 - суповые булочки - это большие булочки на пару с бульоном внутри

Гуантаньцзяо 灌汤包

Хрустальные вонтоны с креветками

<http://tl.rulate.ru/book/79306/3639036>