

Тётушка Дун уже набила руку: стоило лапше в ковшах-луцзы всплыть и сменить цвет, она ловко выхватывала их из кипятка. Женщина хорошенько встряхивала сито, чтобы лишняя влага не разлеталась брызгами, и только потом перекладывала содержимое в заранее приготовленные чаши.

Ряд наполненных до краёв мисок выглядел на редкость аппетитно. Залив лапшу горячим бульоном, Тётушка Дун добавляла в каждую по две ложки кислой капусты и совсем немного масла. И для овощей, и для масла Шэнь Янь велел использовать особые мерные ложечки — так он был уверен, что порции во всех чашах будут одинаковыми. Масло в эти суровые времена стоило дорого, поэтому его расход строго ограничивался: всего капля, но, расплываясь по поверхности золотистыми пятнами, она создавала обманчивое ощущение жирности и сытости.

Наёмникам из «Тигров и Леопардов» предстояло идти на рынок продавать ткани или отправляться на добычу угля, поэтому их кормили первыми. Раньше эти люди привыкли жевать сухие пшеничные лепёшки прямо на ходу, не заботясь о приличиях, и теперь возможность сидеть за настоящим столом была для них в новинку. Казалось, всё происходило именно так, как предсказывал Шэнь Янь: обычный завтрак обрёл доселе неведомое им чувство ритуала.

Миски были глубокими, и вместе с бульоном порции казались огромными. Аппетиты у наёмников были под стать их комплекции, и обычно им требовалось по две-три лепёшки, чтобы насытиться. На одну чашу лапши уходило столько же муки, сколько на одну плотную, тяжёлую лепёшку, которая почти не увеличивалась в объёме при запекании. С лапшой же всё было иначе: горсть тонких нитей в кипятке разбухала, заполняя собой всё пространство чаши.

Наёмники перемешивали кислую капусту, подхватывали палочками длинные нити лапши и отправляли их в рот. Специфический аромат свежего теста, смешанный с бодрящей кислинкой овощей, мгновенно пробуждал вкусовые рецепторы. Вскоре лица воинов, скрытые в густых клубах пара, расплылись в довольных улыбках. Вид этих едящих людей был лучшей похвалой повару. Они поглощали еду с таким искренним наслаждением, что сама жизнь в этот миг казалась им прекрасней.

Конечно, одной такой порцией взрослому мужчине было не наесться досыта. Тот же Чжао Ко за раз мог умять три лепёшки, да и остальным требовалось как минимум две. Прокормить отряд из пятидесяти человек было задачей не из лёгких, и содержание такой группы обходилось куда дороже, чем могло показаться со стороны.

В этот момент, привлечённый звонкими криками Хуанцзя и его друзей, у лавки остановился прохожий. В отличие от предыдущих наёмников, которые лишь бросали беглый взгляд и шли мимо, этот человек замер. Зрелище того, с каким аппетитом люди за столом уплетали лапшу, было слишком соблазнительным — даже Шэнь Янь, глядя на них, почувствовал голод.

Белоснежные нити, мелькавшие в руках наёмников, выглядели чисто и необычайно

притягательно, а доносившийся аромат еды окончательно лишал воли, пробуждая утренний аппетит. Шэнь Янь шагнул навстречу гостю и вежливо спросил:

— Желаете отведать лапши? Одна миска — восемь медных голубей.

Медный голубь был общепринятой валютой, прозванной так из-за чеканки в виде лесной птицы на монете. Обычная пшеничная лепёшка стоила семь голубей, а огромная чаша горячей лапши — всего на один больше. Предложение выглядело крайне выгодным. Шэнь Янь знал психологию наёмников: они ценили практичность, и если бы цена была выше хоть на монету, многие бы начали колебаться.

Прохожий на мгновение опешил. Наёмники привыкли к грубому общению на повышенных тонах, и вежливость Шэнь Яня сбила его с толку. Спустя секунду он пришёл в себя и прикинул: восемь голубей... Всего на один больше, чем за сухую лепёшку, а выглядит куда солиднее. К тому же эти люди за столом ели с таким блаженством, будто нашли на пустошах бесценный священный артефакт.

Сомнение, любопытство и желание попробовать что-то новое боролись в нём недолго.

«Может, рискнуть?»

Шэнь Янь тут же проводил его к свободному столу и на ходу выкрикнул заказ:

— Одну лапшу с кислой капустой!

— Будет сделано! Одна лапша с кислой капустой! — радостно отозвалась Тётушка Дун. Каждый проданный заказ означал прибыль для отряда.

Когда гость уселся, он невольно удивился тому, насколько гладкими были стол и скамья. Дерево под пальцами ощущалось приятным и чистым, сквозь отделку проступал естественный рисунок волокон... Это было по-настоящему красиво. Сама эта лавка под названием «Лапшичная» неуловимо отличалась от всего, что он видел раньше на улицах города, хотя он и не мог точно сформулировать, в чём именно заключалась разница.

Вскоре перед ним поставили миску. От неё поднимался густой пар, и на вид она была во сто крат привлекательнее холодной лепёшки. Ранним утром горячая еда была редким удовольствием: в обычных отрядах очаг разжигали раз в неделю, и поесть чего-то тёплого удавалось разве что в день выпечки хлеба.

На столе стоял тубус с палочками. Гость вытянул пару и, подражая наёмникам за соседним столом, принялся перемешивать содержимое чаши. Тут он заметил, что в бульон добавлено масло — его капли радостно поблёскивали на поверхности. Аппетитный запах кружил голову. Для людей, лишённых мяса и занятых тяжёлым физическим трудом, тяга к жирной пище была

инстинктивной — именно поэтому в древние времена жирное мясо ценилось выше постного. От одного только запаха во рту скопилась слюна, а желание поскорее приступить к трапезе стало нестерпимым.

Он поспешно подцепил лапшу и отправил её в рот.

Глаза наёмника расширились. Этот вкус! Он не имел ничего общего с безвкусной, сухой лепёшкой. Текстура теста раскрывалась при каждом движении челюстей, а кислая капуста дополняла картину, становясь тем самым финальным штрихом. Лапша и соленья были созданы друг для друга. Восемь медных голубей — это была честная цена за такое гастрономическое открытие.

Наёмник заработал палочками быстрее. Проглотив несколько порций, он почувствовал, как по телу разливается приятное тепло. В этот момент он услышал, как за соседним столом кто-то с шумом прихлёбывает бульон. Последовав примеру, он тоже отпил немного. Слегка кисловатый, с тонким ароматом масла, горячий бульон пробуждал зверский аппетит.

Миска опустела незаметно — не осталось ни капли жидкости. Мужчина помедлил мгновение и решительно произнёс:

— Ещё одну!

Обычно он съедал две лепёшки, чтобы наесться, хотя по утрам привык перехватывать что-то наспех. Но сейчас он не хотел останавливаться.

Тем временем к Шэнь Яню подошли ещё двое наёмников, судя по одежде — из одного отряда. Они долго топтались в стороне, не решаясь подойти. Юноша не торопил их, лишь вежливо улыбнулся и произнёс:

— Это новый способ приготовления зерна. Не желаете попробовать?

На самом деле они уже были готовы согласиться, особенно когда услышали, как первый клиент громко требует добавки. Было очевидно, что еда пришлась тому по вкусу, а искреннее удовольствие всегда заразительно. Как и в мире, откуда пришёл Шэнь Янь, забитые до отказа закулочные всегда привлекали больше людей — срабатывал эффект толпы.

Наёмники кивнули, и юноша проводил их к столу. У него было всего два комплекта мебели, и пришедшие явно не горели желанием подсаживаться к первому гостю. Всё шло именно так, как и предполагал Шэнь Янь: наёмники сохраняли бдительность даже во время еды, положив свои мечи прямо на столешницу.

Это не стало проблемой — люди из «Тигров и Леопардов» сами освободили свой стол. Для них это была их собственная лавка, и они без тени смущения доедали свои порции, пристроившись

на корточках в стороне. Видя, что пошли первые клиенты, они радовались за общее дело.

Новые гости уселись, чувствуя себя немного странно. Это посещение лавки разительно отличалось от привычной покупки пары лепёшек у уличного торговца. А когда перед ними поставили две дымящиеся чаши, они окончательно поняли, почему другие ели с таким наслаждением. Друзья молча принялись за еду.

Закончив завтрак, основная часть отряда «Тигров и Леопардов» отправилась по делам, оставив лишь нескольких вооружённых воинов для охраны лавки. У ворот всегда былолюдно, к тому же они принесли с собой немало муки, которая могла привлечь недобрые взгляды.

Первый клиент расплатился и, вполне довольный жизнью, зашагал прочь. Стоило ему отойти, как Хуанцзай подскочил к столу с тряпкой в руках. Он мгновенно убрал посуду и вытер поверхность насухо, не оставив ни единого пятнышка от бульона. Шэнь Янь строго-настрого запретил убирать со стола, пока гость не ушёл — это было правилом вежливости.

Хуанцзай так и сиял. В свои семь-восемь лет он уже прекрасно понимал, что значит каждая проданная миска. Это были деньги, а деньги означали, что они смогут купить больше зерна и пережить зиму.

Постепенно, один за другим, к лавке начали подходить и другие наёмники, влекомые любопытством. Стоит признать, что они редко покупали готовую еду в городе, стараясь экономить и готовить в своих отрядах всё, что только возможно. Поэтому торговля не превратилась в сумасшедший ажиотаж — сказывались привычки.

Шэнь Янь понимал: рассчитывать на мгновенное богатство не стоит, успех потребует времени. Но тот факт, что в Городе Наёмников, где никто и слыхом не слыхивал о лапше, у них с первого же дня появились клиенты, уже внушал оптимизм. К тому же у них было всего два стола, так что принять больше людей они всё равно бы не смогли.

«Тот, кто попробовал нашу лапшу, вряд ли снова назовёт сухую лепёшку деликатесом», — размышлял юноша. Даже если привычка к экономии не позволит людям есть здесь каждый день, вкус этой еды будет преследовать их, и они непременно станут постоянными клиентами, заглядывая к ним время от времени, чтобы побаловать себя. Сейчас главной задачей было наработать репутацию.

Когда слава о лапше разойдётся, дело пойдёт на лад. Место у них было удачное, поток людей — огромный, и новость о лавке у городских ворот быстро облетит весь город. В кулинарном деле людская молва — лучшая реклама. Теперь лавка должна была прописаться на этом месте: если постоянно менять расположение, клиенты просто не смогут их найти. К тому же здесь была приятная тень от деревьев.

Чжао Ко выглядел более чем довольным, на его лице даже проступило подобие улыбки. Он лучше Шэнь Яня знал положение дел в городе: бывало, торговцы лепёшками за полдня не могли продать ни одной штуки. У них же торговля, можно сказать, шла «нескончаемым

потоком».

Правда, понятия о нескончаемом потоке у командира и юноши различались. Чжао Ко задумчиво подбрасывал на ладони монеты. Медный блеск и тихий звон металла явно доставляли ему эстетическое наслаждение.

Шэнь Янь, глядя на это, только и мог, что вздохнуть:

«Вот ведь скряга, истинное нутро наружу вылезло».

Юноша подошёл к нему и сказал:

— Нам нужно сделать больше столов и скамеек.

Чжао Ко согласно кивнул. Видя, как некоторые прохожие уходят, не желая подсаживаться к чужакам, он чувствовал почти физическую боль от упущенной выгоды.

Солнце поднималось всё выше, и полуденная жара понемногу остужала желание наёмников тратиться на горячую еду. Выкроив свободную минуту, Тётушка Дун сварила лапшу для Хуанцзя и остальных детей. Ребята с восторгом принялись за свои порции. Самые младшие, которые едва ли могли осилить и половину чаши, всё равно требовали себе огромные миски размером с голову — казалось, так еда становилась вдвое вкуснее.

Чжао Ко, оглядев площадку, отдал последние распоряжения наёмникам, оставшимся на страже: велел держать ухо востро, чтобы никто не позарился на честно заработанное.

Затем он повернулся к Шэнь Яню:

— Идём, я должен тебе кое-что показать.

Шэнь Янь посмотрел на командира, который сжимал в руках футляр для артефакта. Куда это он собрался, да ещё и с такой ценной вещью?

<http://bllate.org/book/13411/1301680>