

Глава 12

Закончив с делами, Жуань Цзинь собирался вернуться в арендованный дом, но в их деревенском доме осталось много вещей.

Коровы, козы, куры, утки — все это можно было продать за немалые деньги.

Сы-эр, угадав его мысли, сказал:

— Вот что, молодой господин, завтра мы впятером сходим и заберем их. Коров и коз лучше продать, а кур и уток, может, оставите себе? Свои все-таки лучше покупных.

Жуань Цзинь подумал и кивнул:

— Хорошо, завтра сходите.

Он не хотел возвращаться и спорить с родственниками. Если пойдет «Малая пятерка праведников», они вряд ли посмеют им что-то сделать.

Вернувшись в арендованный дом, Жуань Цзинь увидел во дворе горы свежих овощей, которые купила «Малая пятерка».

Целые корзины капусты, редиса, баклажанов, огурцов — все свежее, хрустящее, глаз радовался.

Климат в городе Персикового Цвета был мягким, идеальным для выращивания овощей, особенно летом, когда созревало множество овощей и фруктов.

Глядя на эти свежие овощи, Жуань Цзинь почувствовал прилив вдохновения.

Он любил готовить и есть, а вид хороших продуктов пробуждал в нем желание творить.

А Да сверял покупки со списком. Жуань Цзинь взял список и рассмеялся: это были не буквы, а какие-то неразборчивые иероглифы.

«Неграмотность — это проблема, — подумал он. — Нужно будет открыть для них курсы грамоты».

Полный энтузиазма, Жуань Цзинь скомандовал:

— Сы-эр, помоги всем вымыть овощи, а потом сходи купи еще яиц. И еще два мешка муки. Завтра у нас пробный рабочий день.

Они целый день искали, но так и не нашли подходящего помещения, поэтому Жуань Цзинь решил на один день развернуть торговлю на рынке.

А Да и А Эр были отличными работниками. Они быстро вымыли все овощи. Сань-эр резала их на куски, как велел Жуань Цзинь.

А он сам принялся готовить маринад для солений. Ингредиенты были обычные: сычуаньский перец, бадьян и другие пряности. Ничего особенного, но в его семейном рецепте было два секрета. Первый — дикие грибы.

Город Персикового Цвета был окружен горами и реками, и грибов здесь было в избытке, особенно больших шиитаке. Нарезанные мелкими кубиками и добавленные в маринад, они придавали соленьям особый аромат.

Второй секрет — свиные шкварки. Свиной жир вытапливали, а оставшиеся шкварки измельчали и добавляли в соленья. Это не только улучшало вкус, но и придавало соленьям дополнительную текстуру: хрустящую и одновременно рассыпчатую.

А Мань, видя, что Жуань Цзинь занят, подошел помочь.

Жуань Цзинь не стал его прогонять, а терпеливо попросил поддерживать огонь в печи.

А Мань учился быстро. С серьезным, ничего не выражающим лицом он смотрел на огонь в печи, словно на классового врага.

Жуань Цзинь рассмеялся, глядя на него.

— А Мань, расслабься, это всего лишь огонь, а не поле битвы.

При слове «поле битвы» в глазах А Маня снова промелькнуло замешательство.

Но оно длилось всего несколько секунд, и он снова принялся подбрасывать дрова.

Маринад варился полчаса. Остыв, он был готов для засолки.

Процесс был несложным. Нарезанные овощи клали в большой таз, засыпали солью, перемешивали и оставляли на час, чтобы вышла лишняя влага.

Затем овощи промывали, чтобы удалить излишки соли, и отжимали.

После этого их складывали в заранее подготовленные бочки и заливали остывшим маринадом так, чтобы он полностью покрывал овощи.

Бочки закрывали деревянными крышками и оставляли мариноваться.

Обычно соленья были готовы через два дня, но они нарезали овощи мелкими кубиками, и, по опыту Жуань Цзиня, их можно было есть уже через пятнадцать часов.

Так что завтра после обеда соленья «Восемь сокровищ» можно было выставлять на продажу.

Но чтобы маринад лучше пропитал овощи, Жуань Цзинь решил выдержать их не менее двадцати четырех часов.

Завтра он пойдет на рынок, чтобы изучить спрос и вкусы местных жителей.

Все были заняты до позднего вечера. Жуань Цзинь предложил всем остаться на ужин.

Если завтра они действительно пойдут торговать, то одна только лапша — это слишком скучно.

В ресторане его отца на завтрак обычно подавали маленькие паровые булочки, шаомай, вонтоны и лапшу.

Он решил сегодня вечером приготовить вонтоны, чтобы все попробовали и имели представление о том, что они будут продавать.

— Сы-эр, — сказал он, — сходи купи немного нежирной свинины, сегодня вечером приготовим что-нибудь вкусное.

— Хорошо, молодой господин, — ответил Сы-эр. — Вы опять что-то придумали?

— Узнаете, когда приготовлю, — загадочно ответил Жуань Цзинь.

Сы-эр быстро сбежал на рынок и купил два цзиня свиной вырезки. Все пятеро снова принялись за работу. А Да рубил фарш, Сань-эр месила тесто, Сы-эр резал лук. Когда все было готово, Жуань Цзинь начал готовить начинку.

Вонтоны готовить было несложно. Первые шаги были такими же, как при приготовлении лапши, только тесто для лапши нарезали полосками, а для вонтонов — трапециями.

Начинка тоже была простой: соль, масло, зеленый лук, сычуаньский перец и оставшиеся измельченные шкварки.

Уже во время приготовления начинки у «Малой пятерки» потекли слюнки.

— Молодой господин, как вкусно пахнет! — воскликнул Сы-эр. — Вы готовите хубин?

Жуань Цзинь вспомнил, что вонтоны появились в династии Хань, а сейчас была еще не эпоха Хань. К тому же, в династии Хань их использовали только для жертвоприношений, а обычной едой они стали только в династии Сун.

— Это называется вонтоны, — сказал Жуань Цзинь, раскатывая и нарезаая тесто. — В тонкое тесто заворачивают начинку и варят. Очень вкусно!

Сань-эр и Сы-эр с любопытством подошли поближе, желая научиться.

— Давайте, я вас научу, — сказал Жуань Цзинь, давая каждому по кусочку теста. — Так вы быстрее научитесь.

Сань-эр и Сы-эр, подражая Жуань Цзиню, положили начинку на тесто, свернули, согнули, защипнули — и получился красивый вонтон в форме ласточкиного гнезда.

А Да и А Эр тоже с любопытством наблюдали.

— Как красиво! — воскликнул А Да. — Красивее, чем выпечка в кондитерской на улице.

А У, который целый день бегал на улице и был весь в грязи, сидел рядом с А Манем и смотрел, как тот вырезает из дерева. Увидев, что его братья и сестры лепят вонтоны, он тоже с любопытством подошел поближе.

— Красиво? — улыбнулся Жуань Цзинь. — Это еще что! Завтра я вам приготовлю булочки и пельмени, они еще красивее.

Его отец был профессиональным мастером по тесту. Его булочки были с тонкой кожицей, большой начинкой и восемнадцатью складками, как цветок.

Сы-эр был еще больше удивлен. Он не мог понять, как молодой господин так изменился и научился всему, чего раньше не умел.

Он решил, что это дух старшего господина Жуаня помог ему стать таким всемогущим.

Вскоре они налепили несколько подносов вонтонов.

— Вы двое, не стойте без дела, — скомандовал Жуань Цзинь А Да и А Эру. — Мойте котел и ставьте воду. Сань-эр, нарежь кинзы, добавь немного шкварок, приготовим вкусный бульон.

Сань-эр была очень проворной и быстро все сделала.

А Да и А Эр уже вскипятили воду. Три полных подноса вонтонов опустили в котел. Когда они всплыли, У-эр принес миски с бульоном. Семь мисок выстроились в ряд.

Жуань Цзинь налил каждому по полной миске, добавил свиного жира. К сожалению, кунжутного масла не было, и не хватало того самого, решающего аромата.

Но с кинзой и шкварками вкус был ничуть не хуже.

У-эр с нетерпением сосал грязный палец.

— Слюнки текут? — поддразнил его Жуань Цзинь. — У-эр, быстро иди мой руки, а потом приходи есть вонтоны.

— Вонтоны, — пробормотал Сы-эр, — какое красивое название.

Сань-эр тем временем расставила миски на столе, нарезала немного соленой говядины и жареного гуся, добавила два быстрых овощных блюда, которые они приготовили ранее, и ужин был готов.

Семь человек сели за круглый стол во дворе. Стульев не хватало, и А Да и А Эр принесли два камня.

Сначала они стеснялись садиться за стол, но, видя, что Сы-эр ведет себя непринужденно, тоже сели.

Жуань Цзинь позвал А Маня.

Дворик был небольшим, но наполненным жизнью. Из печи шел дым, а в мисках дымились ароматные вонтоны.

Много лет спустя Жуань Цзинь будет вспоминать эти счастливые моменты в маленьком дворике.

Он протянул А Маню фарфоровую ложку.

— Осторожно, не обожгись. Попробуй, понравится ли тебе.

А Мань взял ложку, сначала попробовал бульон, и его зрачки расширились. Затем он подул, съел один вонтон, и его глаза стали еще больше.

Он съел второй, третий, и через мгновение его миска была пуста. Он протянул ее Жуань Цзиню.

— А Цзинь, еще.

Жуань Цзинь, который успел съесть только два, замер.

Он взял миску и, наливая ему еще, подумал: «Мой А Мань такой прожорливый!»

В тот вечер он съел целых три миски. Кроме Жуань Цзиня и Сань-эр, которые ели мало, все остальные съели по две миски, даже У-эр, что говорило о том, насколько всем понравились вонтоны.

Уходя, «Малая пятерка» даже не хотела расставаться. Они били себя в грудь и клялись в верности Жуань Цзиню, говоря, что будут с ним всю жизнь, лишь бы он кормил их вонтонами, даже без зарплаты.

Но не платить им было нельзя. Завтра Жуань Цзинь собирался выдать им зарплату за месяц вперед, чтобы У-эр пошел в школу.

Иначе мальчишка целыми днями будет бегать за А Манем и превратится в сорванца.

Перед уходом «Малая пятерка» убрала все после ужина. Сы-эр вскипятил воду и спросил, не хочет ли он помыться.

Жуань Цзинь взял А Маня и пошел мыться. Летом не мыться было просто невыносимо.

Сы-эр тоже пошел мыться, тактично не мешая молодоженам.

Как только дверь закрылась, А Мань с радостью протянул ему деревянную коробочку, сказав, что это подарок.

«Неужели еще одна бабочка?» — подумал Жуань Цзинь.

Он взял коробочку, открыл ее и увидел тот самый большой автоматон, который видел утром!

Теперь он был закончен, вырезан с поразительной точностью, точь-в-точь как у маленького автоматона, даже контуры роста волос были переданы без малейшего отклонения

<http://bllate.org/book/13418/1194383>