

- А-И, Сяо Цзай, попробуйте, как вам на вкус на этот раз — лучше, чем в прошлый?

Эти дни Су И всё время возился с новыми соусами: брал для этого морепродукты, что легко добыть у берега, так можно было сэкономить расходы. Кроме привычного креветочного соуса, он сделал ещё два — крабовый и моллюсковый.

Оба готовились по принципу креветочного: свежий продукт толкли в кашу и засаливали, только Су И тонко рассчитывал, сколько соли положить, а ещё в крабовый соус добавлял сушёные креветки, в моллюсковый — сок имбиря и прочие приправы, потому вкус получался совсем иной.

Крабовый же соус он пробовал делать в двух вариантах. Один из цветных или зелёных крабов среднего размера, что на рынке ценились недорого. В это время года у крабов уже были икра и жир, поэтому соус выходил золотисто-красный, аппетитного вида, лучше всего шёл в приправу к рисовой лапше, только стоил дороже. Второй вариант из мелких песчаных крабов сероватого цвета, такой соус нельзя есть сам по себе, зато он хорош для жарки овощей.

Напоминание о соусах заставило Чжун Мина вдруг вспомнить вкус одной приправы, что он пробовал когда-то на севере: называли её рыбным соусом, но в сущности брали мелкую рыбёшку, сперва обжаривали в масле, потом тушили и выпаривали до густоты. Хранили потом в запаянных глиняных горшках как готовое блюдо, и хотя назывался он «соус», по сути это была не приправа, а заготовка из рыбы.

На севере, когда повара готовили этот рыбный соус, всегда клали в него побольше острого перца — в холод такую остроту легче переносить, и человеку сразу теплее. Каждому выдавали по чашке соуса, ели его, макая лепёшку из грубой муки, и вкус был просто дивный.

А тут как раз совпало: Чжун Мин давно собирался обзавестись в доме железным котлом. За пять лян он купил небольшой чугунок скорее похожий на здоровенную железную поварешку, чем на горшок. Принеся его домой, он тут же обошёл соседей и набрал у них мелкой рыбёшки, которую никто не ценил, чтобы сварить из неё свой соус из мелкой рыбы.

Лук, имбирь, чеснок и перец он мелко изрубил, кинул в масло прожариться, затем добавил ложку бобового соуса, ложку соевого, и только после этого всыпал вычищенную мелочь. С четверть часа тушил на огне, и рыба стала мягкой, хребты разварились, а соус загустел, напитавшись богатым ароматом. Попробовав, Чжун Мин понял: вкус не совсем тот, что запомнился ему на севере, потому что местный бобовый соус делали иначе. Но, подумав, решил, что, пожалуй, так оно даже лучше, раз вкус будет ближе и привычнее здешним людям.

Вдохновлённый, он вынес миску к супругу и младшему брату. Те попробовали и вмиг так разгорячились от жгучего перца, что залпом выпили холодную воду, а на кончиках носов у обоих выступил пот.

Для второго раза он перец вовсе убрал: хоть в его памяти рыбный соус и был немислим без остроты, в этих краях люди действительно ели острое редко. Возможно, найдутся и такие, кто,

как он сам, раз попробовав, сумеет привыкнуть, но ведь, ставя еду на прилавок, рисковать вкусом покупателей нельзя.

Беда лишь в том, что без перца рыбный соус всё равно выходил каким-то неполным; Су И и сам честно признался, что аромат у него без остроты не тот, а с перцем вкус куда более соблазнительный.

Сегодня Чжун Мин готовил его уже в третий раз. Вспомнив, как когда-то старший повар говорил: если в блюдо ненароком всыпать перца больше меры, можно добавить сахара, чтобы сгладить жгучесть, он и попробовал. Взял лишь половину положенного перца, тщательно вынул из стручков семена и дополнительно положил в соус несколько ложек сахара.

Перед тем как тушить, подольше подержал мелкую рыбёшку в масле, чтобы косточки не только разварились до мягкости, но и подрумянились, напитавшись хрустящей поджаристой ноткой.

На этот раз, ещё до того как Су И успел что-то сказать, Чжун Хань первым радостно воскликнул:

— Старший брат, в этот раз рыбка сладенькая на вкус!

Но острота всё же оставалась, только не такая жгучая, как в первый раз, когда Чжун Хань аж расплакался от перца, сопли и слёзы потекли разом, да так, что старший брат с невесткой перепугались не на шутку.

Чжун Мин усмехнулся и повернулся к Су И:

— В этот раз сделал сладко-острый вариант, как тебе на вкус?

Су И аккуратно доел несколько мелких рыбёшек, потом серьёзно кивнул:

— В этот раз удачно, острота сохранилась, но сама рыбка стала ароматнее, а за счёт сладости острота уже не мешает, есть можно спокойно. Да и вкус этой закуски, думаю, девушки и геры тоже любят.

— Раз ты так говоришь, значит, верю, — Чжун Мин приободрился, сел, скрестив ноги, и сам взял палочками кусочек.

— Не слишком ли сладко вышло? А соль как?

— Соли в меру, — рассудил Су И. — Но сахару можно и поменьше класть, на вкус не повлияет, а то сахар дорогой, много класть — и цена продажи поднимется.

— Ты прав, — согласился Чжун Мин. — Подождём, ещё раз сделаю, только сахару меньше положу.

Увидев, что Чжун Мин даже не спрашивает, а сразу поддерживает его мнение, Су И в тот миг испытал и радость, и лёгкую неловкость.

— Ты не слушай меня во всём, а вдруг я ошибусь? — пробормотал он.

— А я вот люблю слушать только своего фулана, — с улыбкой отозвался Чжун Мин.

Эти слова так смутили Су И, что он тут же отвернулся, не смея взглянуть на мужа.

Чжун Мин же с прежней улыбкой спокойно выбирал палочками рыбёшек; он прекрасно понимал, что вовсе не слепо доверяется словам, а знает: у Су И тонкий, чуткий вкус, и именно благодаря этому он сумел, пробуя и поправляя, придумать совсем не такие, как у других, варианты креветочного и крабового соуса.

Тарелку с рыбным соусом они втроём доели подчистую, в конце на дне остались только кусочки имбиря, чеснока и колечки перца. Остатки соуса аккуратно сложили в чистый сухой глиняный кувшин — хотели испытать, сколько дней в такую пору он сможет храниться, не испортившись. Выяснилось, что как минимум три дня держится, а с похолоданием и того дольше. Чжун Мин успокоился и тут же тем же способом сделал новый соус, на этот раз из мантии морских гребешков и крупных моллюсков цзяньяо, какие попадутся в улове. Перед тем, как заправить, волокна гребешка разобрали на тонкие нити, опустили в масло, и по всей лодке распространился свежий, густой аромат.

Остатки мантии цзяньяо и мясо гребешков тоже не пропали даром: их высушили, чтобы потом либо самим есть как сушёный продукт, либо вынести на продажу.

Когда семья попробовала новый соус несколько раз и сочла вкус уже доведённым до должной степени, Чжун Мин с Су И отобрали понемногу всех четырёх видов и разослали в подарок второй тётке, третьему дяде, а также другим близким, чтобы те тоже оценили.

Что до семьи четвёртого дяди, то Чжун Мин теперь сам не стремился лишней раз сходить: бывало, в редкие минуты отдыха вдруг замечал, что давно не видел четвёртую тётку, Го-ши, а из их семьи встречался лишь пару раз с Чжун Шитоу. Казалось, и третья тётка Лян-ши тоже стала реже общаться с Го-ши.

Разумеется, не забыли и про бабушку Сунь. Если хочешь, чтобы товар продавался хорошо, надо, чтобы вкус его пришёлся по сердцу и старым и малым, и мужчинам, и женщинам, и герам.

После того, как все получили свои порции, отовсюду пошли одни похвалы, никто не сказал

дурного слова. Особенно запомнилось, как они принесли соус на лодку бабушки Сунь: хозяйка не отпустила их сразу, усадила побеседовать, и как раз во время разговора заглянула бабушка Ни У-мэй, подруга бабушки Сунь. Та тоже получила от неё ложку нового соуса.

— Это Чжун Мин с И-гером только что принесли, — с улыбкой сказала бабушка Сунь и сунула ей в руки пару палочек. — Ты первая в нашей деревне пробуешь.

— Ну вот, сегодня я и вправду удачу поймала.

Бабушка Ни была постарше самой бабушки Сунь, когда смеялась, видно было, что у неё уже не хватает двух зубов. Она попробовала все соусы по очереди и тут же захотела прикупить побольше, особенно крабового.

— Я-то уже в годах, зубов нет, крабов ковырять руками одно мучение, а этот крабовый соус хорош: и вкус краба есть, и есть легко, без хлопот.

Тут же заметила, что рыбный соус для неё островат, вкус хоть и хороший, но старикам непривычно. Бабушка Сунь подхватила:

— В прежние-то годы, когда мы молодые были, и перца-то толком не бывало, а теперь вот и в деревнях стали сеять больше.

Они просидели ещё немного, слушая, как две старухи болтают о житейском и о давних делах в деревне. У Чжун Мина и Су И дома ведь не было стариков, им редко выпадало услышать старые истории, потому, как раньше Су И слушал рассказы третьего дяди с неподдельным интересом, так теперь и здесь — и он, и даже Чжун Мин заслушались, не отрываясь.

Уходя, они пообещали бабушке Ни, что когда начнут официально торговать соусами, непременно отложат для неё часть и сами принесут на лодку.

С появлением этих новых соусов их прилавков на рынке стал выглядеть всё более основательно: выставленные в ряд чистые глиняные горшки, а для разливания особые бамбуковые ковшики с длинными ручками, на каждой был свой знак, чтобы не перепутать и не смешать вкусы.

В первые дни после того, как они выложили товар, покупателей новых соусов было немного: разве что такие, как Чжань Цзю, приходили поддержать, да ещё зажиточные постоянные клиенты, а больше никто.

Чжун Мин и Су И и сами понимали причину. Во-первых, раньше в уезде никто подобного не продавал, народ попросту не знал, что это за вещь. Во-вторых, цена. Креветочный соус и соус из мелких песчаных крабов стоили по три вэня за лян, а остальные были заметно дороже. Эти соусы можно было есть и как отдельную закуску, а не только использовать в качестве приправы, поэтому продавались они не на вес, а баночками: покупаешь одну — там полцзиня,

хватит и для домашнего стола, и в подарок.

Соус из моллюсков стоил тридцать вэней за банку, крабовый — пятьдесят, соус из мелкой рыбёшки — восемьдесят, а дороже всего обходился гребешковый, за него просили сто двадцать.

Хотя если кто приносил собственный сосуд, туда тоже наливал, тогда выходило на три вэня дешевле. Сделанные ими бамбуковые ковшики вмещали ровно один лян, а пять ковшей составляли полцзиня.

Названные цены отпугнули немало людей: одни сразу отшатнулись, другие и вовсе заговорили, что у них сердце чернее чёрного, ведь живых крабов, моллюсков или свежих гребешков можно купить всего за несколько монет. Что уж говорить о мелкой рыбёшке, которую и на стол не подашь: люди воды, вытащив её из моря, обычно или обратно за борт кидают, или котам скармливают.

На подобные упрёки Чжун Мин не обращал внимания. Вместе с Су И они заранее приготовили чистые чашки, выложили туда разных соусов и выставили прямо на прилавок, чтобы каждый мог видеть, из чего они сделаны. Всё открыто: что положено, какие приправы добавлены — ясно, как день.

Рыбный и гребешковый соусы в чашках лоснились от масла, от них шёл густой, аппетитный аромат, щекотавший ноздри и сразу вызывал желание попробовать. И это тоже был ответ на сомнения: в наши времена всё, что приготовлено с маслом, солью и сахаром, априори не может стоить дёшево.

А если уж кому хочется дешёвого, пусть делает дома сам. Но ведь рецепт этих соусов единственный, ни у кого такого больше нет; да и не только простой народ, даже если бы к ним подошёл повар из ресторана, он бы не сумел с ходу повторить то же самое.

Так что цену они назначили не ради наживы нечестным путём: эти соусы действительно стоят своих денег.

Если попадались такие, что, видно, уже почти решились, но всё ещё колебались, стоит ли брать на пробу, Чжун Мин с Су И протягивали им бамбуковые шпажки, давали зачерпнуть чуточку и попробовать. На этом этапе почти не бывало, чтобы кто-то не раскошелился: попробовав, все покупали.

За первые несколько дней торговля пошла в гору, и заранее заготовленные по десятку с лишним цзиней каждого соуса распродались наполовину. Хватило только креветочного, а остальное закончилось, так что приходилось сворачивать прилавок и дома работать до глубокой ночи: во сне то и дело мерещилось, будто крошишь крабов или моллюсков, либо сидишь у очага, жаришь и увариваешь соус.

Да, уставали они до изнеможения, но стоило подсчитать дневной доход, оба, лёжа на циновке, до самой ночи могли смеяться до слёз. Им так и хотелось урезать время на сон и заработать побольше медяков.

Так тянулось несколько дней, пока однажды после полудня, когда Чжун Мина не было и Су И сторожил прилавок в одиночку, к ним не подошёл человек, которого он никогда прежде не видел. С виду явно зажиточный мужчина средних лет.

Тот ни о чём не спрашивал, сразу уточнил, где Чжун Мин. Узнав, что его нет, а перед ним стоит его супруг, сказал прямо:

— Я управляющий из дома Хуан. Передай своему мужу, что я его ищу по делу, он сразу поймёт. Завтра, в этот же час пусть ждёт у чёрного хода резиденции Хуан, я сам выйду к нему.

<http://bllate.org/book/13583/1205025>