

На этот раз Тан Шоу решил для начала попробовать приготовить четыре вида сладостей — выбрал сравнительно простые: османтусовый пирог, пирог из зелёных бобов-мунг, рисовый пирог и сдобные Фагао. Строго говоря, последнее не совсем сладость, его скорее можно отнести к разряду мучных изделий, но Тан Шоу считал, что такая сдоба тоже вполне может хорошо продаваться: если сделать её как следует, она получится не только вкусной, но и сытной.

Османтусовый пирог готовился в основном из муки из клейкого риса, молока, мёда, сахара и щепотки сушёных цветков османтуса. Сначала он размешал рисовую муку с молоком до однородной массы — не слишком жидкой, чтобы не потерялась насыщенность вкуса, но и не слишком густой, чтобы не было тяжести. Затем добавил две большие ложки мёда, вливая понемногу и всё время помешивая в одном направлении — можно по часовой стрелке, можно против, главное — не менять её. Мёд густой, поэтому вымешивать пришлось долго, чтобы он полностью растворился. В самом конце добавлялся сахар. Тан Шоу насыпал его больше, чем обычно кладут в современной кулинарии, — он учёл вкусовые предпочтения жителей эпохи Юй, где сладкое особенно любили.

Что до пирога из зелёных бобов-мунг, то бобы сначала очищали от кожуры и замачивали, пока не размякнут, затем клали в пароварку. Прежде чем поставить бобы на огонь, он выкапывал в центре небольшой колодец — так они лучше пропаривались. Через четверть часа бобы были готовы.

В готовые, ещё горячие бобы он добавил сахар и патоку, после чего всё нужно было растереть в однородную массу. Хотя бобы после пароварки были мягкими, процесс разминания всё же оставался трудоёмким, и Тан Шоу поручил это дело Сюн Чжуаншаню, велел ему сидеть в доме и толочь. В это время Тан Шоу разжёг огонь под очагом, налил в котёл рапсового масла, затем добавил свиное сало, растопил его до полного растворения и появления насыщенного мясного аромата. После этого он снял котёл с огня и, когда жир немного остыл, влил его в растёртые бобы. Сюн Чжуаншань был крепким парнем и растолок всё до полной гладкости, ни одного комочка не оставил. После этого оставалось только повторно всё пропарить — и пирог был готов.

Затем он принялся за рисовые пироги. В зависимости от используемых ингредиентов их цвет выходил разным: белым, жёлтым или зелёным, а внутрь он клал начинку из сладкой красной фасоли. Что до сдобных лепёшек на пару, тут особо и не о чем рассказывать — получались они пышными, мягкими, с насыщенным молочным ароматом, а сверху украшались засахаренными финиками. Единственное отличие: в эпоху Юй кукурузы ещё не знали, она в это время по-прежнему мирно произрастала где-то в Америке. Поэтому Тан Шоу замешивал тесто из клейкой рисовой муки и пшеничной.

Как только он приподнял крышку с пароварки, Сюн Чжуаншань, задрав свой высокий орлиный нос, глубоко втянул носом аромат и с восхищением выдохнул:

— Как же вкусно пахнет.

Тан Шоу снял пароварку, довольный собой, и с озорной улыбкой сказал:

— Я же говорил, что у меня золотые руки — это не похвальба. Вот увидишь, потом будет такое, что язык проглотишь.

Сюн Чжуаншань согласно закивал, сияя от радости:

— Мой фулан просто великолепен! Да с таким мастерством и с поварами из дворца тягаться можно.

— Хм, повара? — фыркнул Тан Шоу. — Что я умею, им и не снилось.

Сюн Чжуаншань несколько не счёл это за бахвальство, напротив, подумал, что в этом высокомерном приподнятом подбородке и гордой усмешке было нечто очаровательное.

Щёки Тан Шоу залились румянцем:

— Эх, вот только формочек у нас нет. А были бы — я бы и в виде цветов, и в виде зверушек сделал, красиво смотрелось бы, ещё и покупателей привлекло бы.

— Формочки? Какие хочешь — я тебе вырежу.

— Когда твоя нога заживёт. Пару дней туда-сюда — не критично.

— Небольшая царапина на ноге — пустяки, — упрямо возразил Сюн Чжуаншань.

Тан Шоу вытаращил глаза и сердито на него уставился, но Сюн Чжуаншань и не думал пугаться — напротив, увидел в нём пушистого, рассерженного котёнка. А если уж котёнок распушил шерстку — его надо скорее успокаивать, а не злить дальше.

— Всё, всё, как скажешь, — быстро сдался он. — Подожду, пока нога заживёт, потом и займусь.

Не имея под рукой формочек, Тан Шоу не мог вылепить причудливые фигурки, так что просто нарезал пирог с османтусом наискось, аккуратными кусочками.

— Попробуй, — сказал он, протягивая один из кусочков Сюн Чжуаншаню. Тот не стал тянуть руки, а прямо с ладони укусил, и когда языком приподнимал десерт, кончиком слегка, будто невзначай, задел пальцы Тан Шоу. Мягкое, тёплое прикосновение, едва влажное, будто обожгло его — лицо тут же вспыхнуло ярким румянцем, и он поспешно отдёрнул руку. Только вот это ощущение на подушечках пальцев будто прикипело, не исчезло, а, напротив, будто следовало за ним повсюду.

Сюн Чжуаншань смотрел на него озорным, смеющимся взглядом.

Сладкий пирог моментально таял во рту — тесто было нежным, мягким, и, хоть сахара в нём было немало, вкус получался вовсе не приторным. Наоборот, сквозь сладость отчётливо проступали молочные нотки и мёд, а когда они рассеивались, на смену им приходил тонкий, свежий аромат османтуса. Послевкусие оставалось надолго, и хотелось попробовать ещё.

Съев один кусочек, Сюнь Чжуаншань сразу почувствовал, что этого недостаточно, и вопросительно взглянул на Тан Шоу — можно ли взять ещё? Но Тан Шоу всё ещё ощущал на пальцах то самое прикосновение, и потому, немного смутившись, буркнул:

— Сам возьми.

Сюн Чжуаншань не стал стесняться, потянулся и взял кусочек пирога из бобов-мунг. Аромат фасоли переплетался с молоком и мёдом, рождая особенный, ни с чем не сравнимый вкус.

Он почти не сдерживаясь попробовал рисовый пирог — вкус оказался ещё слаще и насыщеннее. Внутри была начинка из сладкой красной фасоли, которую в эпоху Юй любили в любом виде. А теперь, заключённая в мягкое рисовое тесто, она казалась и вовсе неотразимой — оторваться было невозможно.

Сюн Чжуаншань тут же потянулся за сдобным Фагао. Вкус у него был и впрямь великолепный — хоть он и считался не десертом, а просто хлебным изделием, ничуть не уступал по вкусу любой сладости. Аромат засахаренных фиников равномерно пропитал всю лепёшку, придавая ей особую выразительность. Без всякого преувеличения — за такую лепёшку он бы и пирожки с мясом из лавки не променял.

Заметив, что Сюнь Чжуаншань уже заканчивает вторую порцию, Тан Шоу в спешке выхватил у него оставшиеся сладости, словно спасая последние крохи от медвежьей пасти.

— Подожди, — укоризненно сказал он, — это ещё выносить на продажу надо. Не съешь же всё подчистую! Для такого, как ты, что и пять цзиней говядины не предел, я не наготовлю, чтобы даже щели между зубами заполнить.

Он отложил по одному кусочку каждого вида на маленькую тарелочку — для того, чтобы Сюнь Чжуаншань мог потом утолить желание сладкого.

— Скажи, как у вас в уезде продают такие сладости?

— Такие обычно стоят по одной-две вэнь за штуку. Бывают и подороже, — ответил Сюнь Чжуаншань.

Тан Шоу кивнул:

— Тогда и мы по одной вэнь за штуку поставим. Я ингредиентов не жалею — если делать

дешевле, то прибыли не будет, а если загнуть цену, без лавки и места под крышей вряд ли кто купит.

Из одного цзиня муки получалось примерно тридцать пирогов размером с ладонь. Вычтя себестоимость, выходило, что с одного цзиня можно было получить прибыль в семь-восемь вэнь. Лепёшки Фагао были покрупнее — с ладонь самого Тан Шоу, но за счёт воздушной текстуры выход из них тоже был приличный, так что в расчёте они не уступали.

Тан Шоу уже собирался укладывать сладости в коробки для еды, но вдруг застыл, нахмурился — натолкнулся на проблему. У Сюн Чжуаншаня травма ноги, и носить товары по улицам он сейчас не может. Но если пойдёт продавать сам Тан Шоу, тот наверняка будет против. Увидев, как тот помрачнел, Сюн Чжуаншань сразу всё понял, и его лицо тут же посерьёзнело.

— Я скажу Цай Сюэ, пусть сбегает за старшим братом и третьим братом. Вдвоём и понесут.

Тан Шоу не стал возражать — это был действительно лучший выход. Он-то сам хотел пойти продавать, но прекрасно знал, что Сюн Чжуаншань этого не позволит.

Вскоре два брата из семьи Сюн пришли. За ними, прихрамывая и увлечённо озираясь по сторонам, приплёлся и Цай Сюэ — любопытство привело. Услышав, что фулан Сюн Чжуаншаня приготовил несколько видов сладостей и теперь хочет поручить братьям отнести их на продажу, он решил заглянуть посмотреть.

Хотя, как и остальные жители деревни, он побаивался Сюн Чжуаншаня, тот дважды просил у него помощи, и он всё же чувствовал, что должен отплатить вниманием и не попадёт за это под горячую руку.

Когда Сюн Тэ и Сюнь Чжу вошли в дом, чувствовали себя немного скованно — движения были неловкие, не знали, куда руки деть и как себя вести.

Раз уж просил людей о помощи, Тан Шоу сразу сделался приветливее и, не поскупившись, достал по куску сладости каждому из троих — и двум братьям, и даже Цай Сюэ, хоть тот был посторонним и пришёл просто посмотреть.

— Не, не, — замахал руками Цай Сюэ. — Я просто заглянул из любопытства, не собирался угощаться!

Тан Шоу с улыбкой ответил:

— Сам делал, попробуй. Если что посоветуешь — только спасибо скажу. Мы же соседи, вдруг что — всё равно друг другу помогать, один кусок сладости за благодарность не считается.

Сюн Чжуаншань тоже поддержал:

— Попробуй, мой фулан на кухне мастер, в Юйлине и в магазине не всякий лучше готовит.

На смуглом лице Цай Сюэ проступил румянец, и он с улыбкой всё же принял угощение:

— Ой, неловко как-то... Я ж не просил, а тут получается — напросился.

— Пустяки, — отмахнулся Тан Шоу. — А вы двое, — обратился он к братьям, — тоже попробуйте, раз уж за дело взялись, заодно и мою стряпню оцените.

Сюн Тэ и Сюн Чжу, едва вошедшие в дом, сразу были пленены благоуханием — сладкий аромат так и щекотал нос. Они уже истекали слюной, и, как только Сюн Чжуаншань дал добро, они без лишних церемоний вгрызлись в угощение. Их глаза расширились от неожиданного вкуса, и, проглотив остатки в пару глотков, оба с сожалением осмотрели опустевшие руки, облизывая губы.

Цай Сюэ тоже принялся: пахло, казалось, мёдом и молоком. Он откусил крошечный кусочек, не смея съесть больше. Даже эта крошка показалась ему настолько вкусной, что он зажмурился от удовольствия. Остаток сжал в руке, думая унести домой, чтобы угостить детей и жену, и, пока никто не видел, тихонько спрятал сладость в карман.

— Невестка, это просто божественно! Даже в городе не найдёшь таких вкусных сладостей! — воскликнул Сюн Чжу, не сдержав восхищения.

Сюн Тэ был человеком молчаливым, но тоже поддержал брата:

— Вкусно. Очень.

Цай Сюэ, хоть и не знал, какие на вкус городские сладости, добавил с воодушевлением:

— С такими-то руками да на рынок — точно заработаешь с лихвой!

Тан Шоу с удовольствием слушал похвалы. Для повара нет лучшей награды, чем видеть, как люди в восторге от его готовки. Он и сам изнывал от нетерпения, ему хотелось как можно скорее отправить братьев продавать сладости, чтобы те вернулись с пустыми коробками и полными карманами монет.

— Вот эти три вида — османтусовый пирог, пирог из бобов-мунг и рисовый пирог, продавайте по одной вэнь за штуку. А вот это — сдобная лепёшка Фагао, она хоть и побольше, но тоже за один вэнь. Я ингредиентов не жалел, всё самое лучшее. Дешевле продавать — себе в убыток, а задрать цену — без лавки и имени никто не купит, — пояснил Тан Шоу. — Если кто предложит обмен — не страшно. Мы принимаем только рисовую муку, мёд, молоко и сахар, и только по рыночной цене. Главное, чтоб не обсчитали.

Одна вэнь за кусочек — по меркам бедной деревни, вроде Синьхуа, сумма немаленькая. Даже если семья обработает поле весь год, после налогов и расходов у них может остаться всего две-три лян серебра. Потому братья Сюн, услышав цену, ошарашенно расширили глаза, с досадой вспоминая съеденные кусочки, будто теперь хотели их вернуть обратно. Цай Сюэ вообще сжал спрятанный в кармане кусок покрепче, словно боялся, что и его заберут.

— Наш товар дорогой, так что лучше продавать его в городе, да ещё в зажиточных кварталах, — продолжил Тан Шоу. — Если кто действительно заинтересуется — дайте попробовать. Только не весь кусок, а половинку. В первые дни, возможно, не всё раскупят. Ничего, как попробуют и понравится, в следующий раз сами придут.

Братья дружно закивали. Каждый из них взвалил себе на плечо половину товара — и вдруг почувствовали, что груз как никогда тяжёлый. Они понимали: второй брат доверил им важное дело, и подвести его было нельзя.

Сюн Чжу был живее и смелее, мог зазывать людей, а вот Сюн Тэ был тише, немногословен. Потому Сюн Чжу и сговорился с ним встретиться в условленное время — если тот не распродаст всё, он поможет.

Братья были из крестьянской семьи, с детства привыкли к нужде. Их не пугала тяжёлая работа, главное — прокормить родных. Потому, несмотря на два часа пути до города, они пожалели денег на повозку и понесли товар на себе.

Когда добрались, хоть и были одеты легко, не чувствовали холода — с дороги их пробило потом. Сюн Чжу утер пот со лба и указал на улицу, где жили богатые семьи:

— Старший брат, ты иди туда. Там зажиточные люди, не стесняйся, кричи громко. Многие молодые господа и барышни любят всякое необычное, услышат — выйдут посмотреть. Главное — зови погромче. Помни, у нас в деревне те торговцы, что кричат громче всех, больше всего и продают.

— Я понял, — серьёзно кивнул Сюн Тэ. — Я буду звать громко. Ни за что не подведу второго брата.

Оба брата до сих пор чувствовали вину перед Сюн Чжуаншанем, потому к его делам относились с особым усердием, готовы были перешагнуть через себя.

Разделившись, они начали продавать. Сюн Тэ пошёл по узкой улице и начал выкрикивать, как учил Тан Шоу:

— Сладкий османтусовый пирог! Рисовый пирог! Пирог из бобов-мунг! Особая сдоба на пару! Попробуйте, посмотрите! Не понравится — денег не берём!

Он выкрикивал так громко, что жилы на шее вздувались. Фразы были с наставления Тан Шоу — он говорил, что так лучше привлекаются покупатели. Сюн Чжу поначалу боялся, что найдутся хитрецы, что наедятся даром, а потом скажут, что невкусно. Но Тан Шоу отмахнулся: таких, мол, единицы, а на пробе много не потеряешь.

Сюн Тэ шёл медленно, выкрикивая своё предложение. Минут через пятнадцать дверь одного из домов приоткрылась:

— Эй, торговец, почём у тебя сладости?

— Одна вэнь за кусок! — остановился Сюн Тэ, живо поставил коромысло, приподнял крышку коробки — внутри аккуратно лежали ароматные, красивой формы сладости.

Девушка, выглянувшая наружу, наклонилась ближе — её тут же окутал густой сладкий аромат. Хоть сладости и остыли, запах не улетучился, а заперся внутри ящика. Стоило приоткрыть крышку, и запах ударил в нос, пробуждая аппетит. Особенно её привлек османтусовый пирог — украшенный крошкой цветков, он выглядел изящно и соблазнительно.

— Дай-ка мне три куска османтусового. Значит, три вэня, верно?

— Верно.

Перед выходом Тан Шоу положил в коробки по паре палочек, чтобы продавцы не брали еду руками. Теперь онигодились — Сюн Тэ аккуратно достал палочками пироги и положил на развёрнутый платок девушки.

Та, удивлённая, прищурилась с улыбкой:

— Надо же, какой ты аккуратный. А то на днях один торговец тоже продавал сладости — так прямо рукой мне в ладонь и швырнул, под ногтями у него грязь чернела, а я как посмотрела — аж чуть не вывернуло. Велела ему забрать обратно.

Сюн Тэ ничего не ответил, только добродушно улыбнулся. В душе он мысленно похвалил невестку за его предусмотрительность.

*Османтусовый пирог □□ □

Пирог с бобами-мунг ☐☐☐

Рисовый пирог ☐ ☐

Сдоба Фагао ☐☐

<http://bllate.org/book/13592/1205339>