

- Приготовлю кисло-сладкие ребрышки, запеканку из капусты и фучжу, обжаренный сельдерей с ароматным тофу и суп с мясными шариками и тертой редькой. Как вам такое меню?

Слушая перечисление блюд, у Лю Доуцзы чуть ли не потекли слюнки.

— Брат Ся, на один ужин сразу два мясных блюда? Это уже почти как праздник!

Цинь Ся с улыбкой доставал купленные продукты из корзины.

— Это ты еще праздника не видел. Вот когда наступит Новый год, я тебе покажу, что значит по-настоящему шикарный стол.

Лю Доуцзы так яростно закивал, словно боялся упустить слова брата. Сейчас он ни на мгновение не сомневался в кулинарном мастерстве Цинь Ся. Даже повседневные блюда у того выходили столь вкусными, что не представлялось возможным, чтобы новогодний стол оказался хуже. Его невестка, связавший свою жизнь с братом Ся, словно попал в рай!

Тем временем в комнате, сидя на краю нагретой печи, Фан Жун разговаривала с Юй Цзюцзюэ.

— Попробуй этот мандарин. Доуцзы купил его на пристани. Редко, когда такие попадаются — совсем не кислые.

Юй Цзюцзюэ поблагодарил и взял фрукт. Фан Жун, видя, каким вежливым он был, не могла сдерживать довольной улыбки. На самом деле она с Лю Доуцзы одинаково относились к неожиданным переменам Цинь Ся.

Мать и сын полагали, что все дело в том, что тот, наконец, после стольких лет одиночества нашел себе супруга — и к тому же весьма подходящего. Вот он и принялся за ум: теперь не просто ест, пьет и развлекается, а, кажется, взялся за серьезное дело.

Однако как старшая родственница Фан Жун прекрасно знала истинную натуру Цинь Ся. Разговор по душам с Юй Цзюцзюэ не мог обойтись без наставлений.

— Наш Сяо Ся с малых лет был сущим чертенком, — рассказывала она, покачивая головой. — Его отец сколько прутьев об него переломал, да все без толку. Увы, рано он остался без родителей, никто не мог его приструнить. Вот и наделал он за эти годы всякого...

Фан Жун с явным удовольствием рассказывала Юй Цзюцзюэ о глупостях, которые творил Цинь Ся.

— В общем, Сяо Цзю, будь терпелив. Если вдруг он чем-то перед тобой провинится, приходи ко мне. Я ему устрою!

Юй Цзюцзюэ держал в руках мандарин, похожий на маленький фонарик, и не мог избавиться от сомнений. Все, что говорила Фан Жун, никак не вязалось с образом Цинь Ся, которого он знал. Однако, вспомнив о проданных Цинь Ся игральных костях, он решил, что тот действительно раскаялся и взялся за ум.

- Крестная слишком беспокоится. Муж заботится обо мне очень хорошо, — спокойно ответил Юй Цзюцзюэ.

Фан Жун, хотя и жила вдовой уже много лет, все же прекрасно помнила свою молодость. Увидев выражение лица Юй Цзюцзюэ, она сразу поняла: у молодоженов все складывается удачно. Сердце ее наконец успокоилось.

— Вот и прекрасно. Живите дружно, заведите детей поскорее. Тогда и душа родителей Сяо Ся сможет обрести покой в том мире.

Юй Цзюцзюэ даже не ожидал, что разговор внезапно свернет на такую тему. К тому же они с Цинь Ся еще не успели «подтвердить брак». Однако такое откровение, конечно, не для ушей Фан Жун, поэтому он лишь смущенно замаялся. Фан Жун же, решив, что молодой гер просто стесняется, благоразумно не стала настаивать.

Если до ужина у нее все еще оставались сомнения насчет кулинарных талантов Цинь Ся, то, попробовав три блюда и суп, она окончательно убедилась в его способностях.

Каждый кусочек кисло-сладких ребрышек был покрыт ярким, блестящим соусом, мясо протушилось идеально — стоило чуть потянуть, и оно само сходило с кости. В запеканке из капусты и фучжу капуста оставалась сочной и сладковатой, а фучжу — нежной и мягкой. Сельдерей в обжарке с тофу сохранил свой зеленый цвет и хрусткость, ничуть не напоминал унылый вид, как когда она готовила его сама. И, наконец, большая чашка супа с мясными шариками и редькой: мясные шарики, только что слепленные Цинь Ся из свежемолотого фарша, были такими ароматными, что оторваться от блюда было невозможно, а бульон — прозрачным, насыщенным, но при этом совсем не жирным.

Допив последнюю ложку супа, Фан Жун никак не могла понять, откуда у Цинь Ся вдруг взялись такие кулинарные способности.

Все, что он говорил о якобы заимствованных у бабушки Цинь рецептах, с ее точки зрения, могло одурачить только Лю Доуцзы, но никак не ее. Столько лет прошло, а если бы Цинь Ся мог научиться готовить, он бы давно это сделал.

Разумеется, она и представить себе не могла, что перед ней уже совсем другой Цинь Ся.

Ее терзали догадки, но мысли о том, что теперь Цинь Ся способен жить все лучше и лучше, все-таки вытесняли тревогу. Как старшая родственница, она не могла не радоваться его успехам.

Когда взошла луна, Цинь Ся и Юй Цзюцзюэ вместе вернулись домой.

Они несли фонарь, одолженный у семьи Лю, и тусклый желтоватый свет озарял лишь небольшой участок дороги под ногами. Путь в переулке был неровным, каждый шаг давался с трудом, и время от времени их руки нечаянно касались друг друга.

До выхода на более просторную улицу оставалось еще идти и идти. Цинь Ся замешкался, но затем все же протянул руку к Юй Цзюцзюэ. Тот слегка замер, а потом положил свою ладонь поверх протянутой руки.

Тепло ладони Цинь Ся быстро согрело его холодные пальцы. В безлюдной темноте ночи Юй Цзюцзюэ тихонько сжал пальцы, переплетая их с пальцами Цинь Ся.

После завершения храмовой ярмарки жизнь вернулась в привычное русло, а вместе с ней — и торговля. Цинь Ся арендовал постоянное место на улице Любао в уезде, заплатив пятьдесят вэнь в месяц.

Эта улица находилась в ведомстве Уличного управления при уездном магистрате. После уплаты аренды выдавалась деревянная табличка с номером, на обратной стороне которой указывались имя владельца, сфера торговли и данные для архивации в управлении. Во время торговли табличка должна была висеть над лотком, чтобы служащие могли проверить ее наличие.

Если находились торговцы без табличек или использующие чужие, их деятельность прекращалась на месте. Кроме того, за продажу некачественных товаров, отравление покупателей, загрязнение территории без ее своевременной уборки штрафовали, а в тяжелых случаях можно было оказаться под арестом или получить телесное наказание.

Так что древние методы управления вовсе не были такими простыми, как может показаться.

Получив табличку, Цинь Ся привел свою тележку в полный порядок. По бокам зонта из промасленной бумаги он прикрепил веревки: с одной стороны повесил табличку от Уличного управления, с другой — вывеску «Торговая лавка семьи Цинь» и список предлагаемых блюд.

Ранним утром Цинь Ся и Юй Цзюцзюэ прибыли на свое место. На земле мелом были начертаны белые линии, обозначающие границы для каждой лавки. Торговцам запрещалось выходить за черту или занимать слишком много места на дороге.

По соседству с Цинь Ся разместились еще несколько лавок. Хотя время было раннее, справа пока никто не пришел, а вот слева уже обустроился продавец жареных сладких пирожков. Он выглядел немного старше Цинь Ся, а руки держал спрятанными в рукавах, защищаясь от

утреннего холода, с любопытством поглядывая на нового «соседа».

— Так рано пришли. Вы тоже завтраками торгуете?

Цинь Ся обернулся с легкой улыбкой, в которой уже читалась дружелюбие.

— Можно и так сказать. Тем более в первый день всегда стоит прийти пораньше.

Услышав ответ, сосед, заметив, что новички — молодая супружеская пара, выглядящая довольно приветливо, решил дать пару советов:

— Вовремя пришли. Сейчас как раз подходящий час, работяги, что встают с зарей, как раз едят перед началом смены. Если задержаться, их поток уйдет, а следующая волна клиентов будет только к обеду.

Хотя Цинь Ся заранее изучил подходящее время для торговли, он все же поблагодарил за подсказку. Раз уж теперь у них постоянные места рядом, лучше наладить хорошие отношения. Как говорится, с добрыми соседями и прибыль растет.

Цинь Ся начал раскладывать товары. Вскоре вся поверхность тележки была уставлена блюдами.

Обычно жареный тофу не особо подходит для завтраков, и сегодня Цинь Ся решил добавить в меню новое блюдо — жареную холодную лапшу. В современности для такого блюда используют заранее приготовленные листы лапши, но у Цинь Ся таких условий не было, поэтому он выбрал традиционный метод — жареную лапшу, приготовленную из цельных макарон.

Макароны он делал из гречневой муки, которую купил в местной лавке. Их текстура была более грубой по сравнению с пшеничной лапшой, но, по мнению Цинь Ся, гречневая мука делает вкус холодной лапши более аутентичным.

Цена за маленькую порцию составляла шесть вэнь, за большую — двенадцать. Дополнительно можно было добавить яйцо, но это стоило еще пять вэнь. Зимой яйца были слишком дорогими, но с наступлением тепла их стоимость можно будет немного снизить.

Холодный утренний ветер постепенно развеивал белую дымку, стелющуюся над улицей. Видя, как на улице начали останавливаться прохожие, заинтересованные покупкой завтрака, Цинь Ся поставил на огонь сковороду и принялся готовить порцию жареной холодной лапши, чтобы выставить ее в качестве образца.

— Ты ведь тот самый парень, что пару дней назад на ярмарке в храме Вэньхуа торговал тофу? Теперь здесь будешь постоянно стоять? — послышался голос за спиной Цинь Ся.

Он как раз выкладывал холодную лапшу на сковороду и, услышав вопрос, поднял глаза. Память у него была хорошая, и, увидев перед собой мужчину средних лет, он сразу узнал его.

— Именно так, теперь у меня здесь постоянное место. Старший брат, не хотите еще раз попробовать?

Мужчина, очевидно, был большим поклонником его тофу. После первой пробы он долго думал об этом блюде дома. Еще тогда пожалел, что не спросил, где можно найти продавца в обычные дни. А тут удача сама привела его к нужному месту.

— Давай порцию, и побольше острого перца! — с готовностью отозвался он.

Цинь Ся улыбнулся. Он помнил, что этот человек любит острое.

— Без проблем. Но нужно немного подождать — у меня пока только одна плита. Как только эта порция холодной лапши будет готова, сразу займусь вашим заказом.

Слова о холодной лапше привлекли внимание мужчины, и он с удивлением уставился на сковороду.

— Холодная лапша? Это как та, что едят холодной? Так почему ее жарят?

Он наклонился ближе, чтобы рассмотреть, что там происходит. Цинь Ся тем временем аккуратно распределял лапшу по сковороде, придавая ей форму квадрата, смазывал ее маслом с обеих сторон и время от времени сбрызгивал водой.

— Как это есть-то? — с недоумением пробормотал мужчина.

Цинь Ся был уверен в своем блюде. По его опыту с жареным тофу, вкусы уличных покупателей с древних времен не сильно изменились.

— Это особая лапша из гречневой муки. Она более упругая, чем пшеничная, и приготовленная таким образом, имеет совершенно иной вкус, не похожий на жареную лапшу. Как и с тофу на железной сковороде, я добавляю соус, специи, а затем режу ее на кусочки, которые удобно есть, насадив на бамбуковые шпажки. Еще можно добавить яйцо.

Видя сомнения на лице мужчины, Цинь Ся не стал настаивать.

— Эта порция готовится как раз для пробы. Вы попробуйте, и если понравится, купите. Если нет — ничего страшного.

Такое предложение понравилось мужчине. Никто не хочет тратить деньги впустую.

— Ну, тогда отлично, — кивнул он и, заложив руки за спину, расслабленно стал ждать.

Цинь Ся скользнул взглядом по средним лет мужчине. Тот был одет в одежду из ткани хорошего качества, чуть выше среднего, на голове красовалась шапка с меховыми ушами.

Хотя вставал он рано, вся его манера — неторопливая и уверенная — указывала на то, что он, скорее всего, был небольшим начальником или управляющим. Такой клиент идеально вписывался в целевую аудиторию Цинь Ся: любит уличные закуски, не стеснясь есть на ходу, и готов потратить лишние деньги не на простую еду, а на изысканный вкус.

Цинь Ся вернул взгляд к сковороде. Лапша уже приняла нужную форму. Он снова смазал поверхность слоем масла, перевернул ее, а затем сбрызнул немного воды, чтобы поднимающийся от жара пар сделал текстуру более мягкой. Когда лапша стала достаточно эластичной, он приступил к нанесению соуса.

Соус для жареной холодной лапши был особенный, не такой, как для тофу. В его состав входили томаты, придающие блюду кисло-сладкий вкус. После нанесения соуса Цинь Ся посыпал лапшу рубленным зеленым луком и жареным луком-шалотом, затем аккуратно свернул ее рулетом, нарезал на порционные кусочки и сложил в коробку из промасленной бумаги.

Юй Цзюцзюэ положил шпажку, добавил немного чесночно-пряного соуса, который специально приготовил Цинь Ся для этого блюда, и протянул мужчине:

— Старший брат, попробуйте.

Голос Юй Цзюцзюэ был мягким и мелодичным, что резко контрастировало с громким голосом мужчины, который, принимая угощение, широко улыбнулся.

— Это красное — острый перец? Почему не используете перцовый порошок? Я обожаю его аромат.

Юй Цзюцзюэ сдержанно улыбнулся, заранее подготовившись к таким вопросам:

— Разные блюда требуют разных приправ. Этот соус — авторский рецепт моего мужа. Попробуйте, и сами поймете.

Мужчина рассмеялся.

— Ну вы даете! Но, признаюсь, я повидал немало за время своих путешествий, и такого блюда мне еще нигде не доводилось встречать.

Не мешкая, он подцепил лапшу на шпажке и отправил в рот.

— Ну и вкус... — пробормотал он, тщательно пережевывая и наслаждаясь.

Текстура лапши была упругой, и ее характер только усиливался благодаря технике приготовления. Соус сочетал соленое, кислое, сладкое и острое, а вкус зеленого и жареного лука придавал блюду сложность и новизну. Особенный чесночный соус действительно оказался совсем другим, нежели молотый перец для тофу, но общий эффект был один: мужчина, обожающий острое, оказался полностью покорен.

Только на пробу — этого мало!

Даже не поинтересовавшись ценой, он достал кошелек и сразу обратился к Цинь Ся:

— Как там эта ваша холодная лапша называется? Быстро давайте мне целую порцию!

*Свинные ребрышки □□□□

Овощи с фучжу □□□□□

Жареный сельдерей □□□□□

Суп с фрикадельками и тертой редькой □□□□□□

Жареня холодная лапша □□□

<http://bllate.org/book/13601/1206013>