

Мужчина в итоге приобрел большую порцию жареной холодной лапши с яйцом, а заодно взял еще порцию жареного тофу. Общая стоимость составила двадцать два вэнь. На прощание он попросил у Юй Цзюцзюэ две дополнительные бамбуковые шпажки, возможно, чтобы угостить кого-то из знакомых.

Проводив первого клиента, Цинь Ся решил поделиться оставшейся пробной порцией холодной лапши с соседом, торгующим жареными сладкими пирожками, которым оказался гер по фамилии Юй.

Брат Юй с изумлением принял угощение.

— Как неловко, — пробормотал он, вежливо принимая лапшу и тут же попробовав ее.

Он был удивлен и обрадован: кто бы мог подумать, что удастся бесплатно попробовать такое дорогое блюдо? А вкус оказался просто потрясающим.

Тем временем перед лавкой Цинь Ся начали собираться новые клиенты. Некоторые из них уже пробовали его тофу на ярмарке, но большинство пришло впервые. Одних привлекало появление нового торговца, других завораживал аппетитный запах, доносящийся с его тележки.

Новые клиенты, конечно, требовали объяснений. Цинь Ся приходилось одновременно готовить два вида закусок, учитывать индивидуальные пожелания каждого и не сбиваться, поэтому большая часть общения, приема денег и других мелких дел легла на плечи Юй Цзюцзюэ.

— Тофу на железной сковороде — пять вэнь за порцию, в каждой по пять кусочков. Жареная холодная лапша — шесть вэнь за маленькую порцию, двенадцать за большую.

— Зеленый лук, кинза, жареный лук-шалот — добавляйте сколько хотите, если любите. Если нет — уберем.

— Острое? Простите, но наш чесночный соус отдельно не продается.

— С вас двенадцать вэнь. Вот ваша еда, будьте осторожны, горячо!

— Можно попробовать? Конечно, сейчас отрежу кусочек. Подождите минутку.

И так далее.

□.....

Хотя толпы покупателей не было, у Цинь Ся и Юй Цзюцзюэ практически не оставалось времени на отдых. Спустя час непрерывной работы они продали около двадцати порций тофу и десять с лишним порций жареной холодной лапши. Наконец, у них выдалась минутка перевести дух.

Юй Цзюцзюэ, заметив, что Цинь Ся, несмотря на холодное утро, изрядно вспотел у горячей плиты, достал носовой платок и аккуратно вытер ему лоб, а затем налил горячего чая. На тележке нашлись две складные табуретки, которые он поставил на землю, чтобы они могли посидеть и дать отдых уставшим ногам.

У продавца жареных сладких пирожков тоже был приличный наплыв клиентов. Он брал по три вэнь за штуку и выручил около ста вэнь. Примерно семь-восемь покупателей, пришедших к лавке Цинь Ся, в ожидании своего заказа покупали по пирожку, чтобы перекусить.

Уметь делиться клиентами — это и есть умение ладить с соседями. Юй-гер, продавец пирожков, вложил один из них в бумажный пакет, подозвал Юй Цзюцзюэ и протянул угощение.

— Возьми, попробуй.

Оба супруга поблагодарили, а Юй-гер дружелюбно улыбнулся и придвинул свою табуретку поближе, чтобы перекинуться парой слов с Юй Цзюцзюэ.

Когда пирожок немного остыл, Юй Цзюцзюэ повернулся к Цинь Ся и потянул его за рукав.

— Ты попробуй первым.

Цинь Ся попытался отказаться, но, в конце концов, откусил маленький кусочек.

— Я еще не проголодался, — пояснил он. — Утренние закуски все еще лежат в животе. Ты ешь, раз тебе нравится.

На самом деле он уже устал от запаха масла, который витающий вокруг плиты весь день напрочь отбил аппетит к сладким жареным блюдам. Зато было очевидно, что Юй Цзюцзюэ угощение пришлось по вкусу. Он ел с удовольствием, и его губы блестели от масла, делая его лицо особенно мягким и довольным.

Цинь Ся на миг отвлекся от своих мыслей, заметив, как трогательно выглядит супруг, но тут же отвел взгляд, вернувшись к делам.

Тем временем на соседнем пустовавшем месте, наконец, появился хозяин. Он аккуратно доставал из корзины маленькие глиняные горшочки с соленьями и расставлял их в ряд. Это была лавка, специализировавшаяся на продаже закусок к рису.

Вдоль лотка стояло десять горшочков, каждый с яркой красной наклейкой, на которой было написано содержимое: маринованная редька, стебли горчицы, огурцы, топинамбур, горький перец, хрустящий горох и другие виды солений.

Такие соленья, конечно, можно было приготовить и дома, но не у всех это получалось, да и вкус, как в лавке, добиться удавалось далеко не всегда. Поэтому у таких маленьких торговых точек дела шли неплохо.

Поздоровавшись кивками, Цинь Ся и новый сосед признали друг друга.

Цинь Ся специально выбрал место для аренды с учетом соседей. Лавка с жареными сладкими пирожками слева предлагала сладкие завтраки, а лавка с соленьями справа не конкурировала с его блюдами вообще. Таким образом, три точки привлекали разную аудиторию, не мешая друг другу, и это помогало избежать конфликтов.

К полудню поток покупателей заметно увеличился. Одни приходили перекусить на месте, присаживаясь у лапшичных и лавок с вонтонами. Другие — закупали свежие продукты, одновременно прихватывая готовую еду, чтобы добавить к домашнему обеду.

Хотя округ Циньянь в префектуре Пинъюань не мог сравниться с богатыми южными районами, где урожай всегда был изобильным, времена голода, когда приходилось жевать кору деревьев, остались в прошлом. За последние десятилетия удачные урожаи и стабильность позволили горожанам больше тратить на еду. Когда Цинь Ся был ребенком, на улицах не было такого количества ресторанов и закусочных, как сейчас.

— Босс, дайте мне порцию тофу, но без перца и зеленого лука — дети это не едят.

— Сколько стоит эта жареная лапша? Шесть вэнь? Да вы что, за чашку простой лапши я плачу всего пять вэнь, а это даже не целая порция!

— Дайте две порции тофу, а третью добавьте в подарок, договорились?

В отличие от утренних покупателей, среди которых преобладали мужчины-работяги, к обеду основными клиентами стали хозяйки и хозяева семей. Они были бережливее, тщательно выбирали куски тофу покрупнее, а перед покупкой непременно торговались. Цинь Ся и Юй Цзюцзюэ пришлось приложить немало усилий, чтобы справиться с этим потоком клиентов, но в итоге покупателей оказалось достаточно, чтобы их труд не был напрасным.

В самые напряженные моменты Цинь Ся казалось, что его железная сковорода вот-вот заискрит от перегрева. Многие клиенты, стоя в очереди, советовали:

— Босс, вам нужен еще один очаг, так быстрее пойдет дело!

Цинь Ся мог только горько улыбаться: разве он против?

Когда он заложил нефритовые игральные кости, выручив за них двенадцать лян серебра, то считал, что основные траты — покупка тележки за три с половиной лян — уже позади. Но затем покупка железной сковороды обошлась ему в целых четыре лян. После прочих расходов у него осталось чуть больше одного лян.

Железо находилось под строгим контролем государства, и в уезде было всего несколько кузниц. Узнав, что новый железный горшок обойдется в пять лян, Цинь Ся решил отложить эту покупку до лучших времен.

Он теперь понимал, почему в этих краях железная посуда могла считаться семейной реликвией. Пока что придется подождать, пока доходы не позволят расширить бизнес.

На улице Любао располагались торговые лавки, одна возле другой. Среди них выделялась небольшая кондитерская под названием «Гань Юань Чжай», которая была одной из старейших в городе и пользовалась заслуженной репутацией.

Хозяин лавки Син Имин, человек с широкой душой и немалым телосложением, был известен своей страстью к еде. Он гордо называл себя гурманом, уверяя, что в округе Циньань нет блюда, которого он бы не попробовал.

В этот день он появился в лавке ближе к полудню. Усевшись за прилавок, он начал просматривать утренние счета. Однако, не успев сосредоточиться на подсчетах, он вдруг заметил, что в воздухе витает какой-то аппетитный аромат.

Син Имин подозвал одного из работников:

— На улице что, новая лавка открылась? Пахнет чем-то свежим и необычным.

Молодой помощник, привыкший к сладкому запаху местных пирожных, не сразу понял, о чем идет речь. Лишь когда заметил, как хозяин с интересом смотрит на прохожих с бумажными коробками в руках, он вспомнил:

— Господин, кажется, на другой стороне улицы появился новый лоток, где продают что-то под названием «жареный тофу на железной сковороде». Утром кто-то из наших покупателей приносил, и я слышал, как они упоминали это.

Жареный тофу на железной сковороде?

Название, которое он услышал впервые, сразу зацепило Син Имина. Он тут же отложил счета в сторону и распорядился:

— Ты оставайся здесь и следи за лавкой. А я схожу, посмотрю, что это за новинка.

Помощник, давно привыкший к внезапным прихотям хозяина, спокойно кивнул. Убедившись, что Син Имин ушел, он начал протирать прилавки и вскоре занялся обслуживанием новых посетителей.

Тем временем Син Имин, следуя за аппетитным ароматом, оказался перед небольшим уличным лотком, вокруг которого собралось несколько человек. Он приблизился, приподняв голову и втягивая воздух носом.

«Вот оно! Тот самый запах!» — глаза Син Имина загорелись от предвкушения.

— Что у вас тут за еда такая? Давайте мне всего понемногу, — громко произнес Син Имин, привлекая внимание Юй Цзюцзюэ, который только что убрал деньги предыдущего покупателя в кошель.

Юй Цзюцзюэ с улыбкой объяснил:

— У нас есть тофу на железной сковороде и жареная холодная лапша. Вам какую порцию лапши — маленькую или большую? С яйцом или без?

Син Имин, истинный гурман, даже не разобравшись, что такое эта «холодная лапша», решительно ответил:

— Самую большую порцию, добавьте все, что можно добавить!

— Конечно, большая порция с добавками — двадцать два вэня. Перед вами еще три человека, подождите немного. Вот тут можно присесть.

Но Син Имин только махнул рукой:

— Ничего, подожду стоя. Я в лавке уже насиделся, лучше посмотрю, как вы готовите.

Юй Цзюцзюэ забрал деньги и, видя, что на сковороде уже готовится порция тофу, быстро подготовил коробку. Он ловко выложил кусочки тофу, добавил лук, кинзу и чуть-чуть острого соуса.

Син Имин наблюдал за процессом с любопытством. Тофу он узнал сразу: это был обычный

жареный тофу. Но идея подавать его с соусом и пряностями оказалась для него новой.

Особенно его заинтересовала жареная холодная лапша. Цинь Ся работал быстро и уверенно, готовя одну порцию за другой. Его движения были точными, отточенными, и наблюдать за этим было одно удовольствие. Когда настала очередь лапши Син Имина, он подошел ближе и завел разговор:

— А откуда такая еда? Никогда раньше не видел ничего подобного. Это вы сами придумали?

Цинь Ся быстро понял, что перед ним не простой прохожий, а, скорее всего, владелец лавки. Об этом говорили богатая одежда из шелка и нефритовое кольцо на пальце. Такой клиент, казалось бы, не вписывался в картину уличной закусочной.

— Бабушка у меня была поваром, любила экспериментировать с блюдами. Я только немного изменил ее рецепты, чтобы прокормить семью, — скромно ответил он, уводя разговор в сторону.

— Понятно, — кивнул Син Имин, приняв объяснение за чистую монету.

В старые времена профессия повара-женщины была популярна среди богатых семей, но встретить их можно было только в частных домах, а не в ресторанах или тавернах. Такие мастерицы славились своим искусством, и их приглашали за большие деньги.

Когда тофу был готов, Син Имин сразу попробовал его, не отходя от лотка. Блюдо оказалось горячим, ароматным и восхитительно нежным внутри. Он не удержался и попросил добавить немного острого соуса.

— Ваш острый соус с такими специями, что если его разогреть с маслом, то даже подошву макать будет вкусно! — рассмеялся он.

Цинь Ся тут же понял, что перед ним настоящий знаток еды.

— Вы явно понимаете в еде, — с уважением заметил он.

— Но до твоего мастерства мне далеко! — отозвался Син Имин, глядя на готовящуюся лапшу. Его глаза горели нетерпением попробовать новое блюдо.