

В первый день после возвращения к торговле Цинь Ся и Юй Цзюцюэ только успели выгрузить товары с тележки, как увидели знакомое лицо. Это был помощник из магазина «Гань Юань Чжай» по имени Бай Цзао.

— Брат Бай, почему ты так рано пришел? — обратился к нему Цинь Ся.

Увидев Цинь Ся, Бай Цзао словно встретил родного человека.

— Босс Цинь, вы, наконец-то, открылись! Вчера наш управляющий не смог отведать вашей жареной холодной лапши и весь день об этом твердил, наши уши чуть не завяли. Уходя, он строго-настрого велел мне утром прийти и проверить, вышли ли вы на рынок.

Цинь Ся с легкой улыбкой понял, что гурман Син Имин до сих пор думает о своей любимой жареной лапше с добавками.

— Вчера у брата А-Цзю было недомогание, поэтому мы сделали перерыв, — объяснил он. — Сейчас все в порядке. Можешь передать боссу Сину, что все, что он хочет, уже приготовлено. Пусть приходит в любое время.

Бай Цзао радостно улыбнулся.

— Вот это хорошо! Тогда я сразу вернусь с новостями.

Но Цинь Ся остановил его:

— Еще рано, ваш магазин все равно не спешит открываться. Подожди немного, я сегодня приготовил новинку. Поможешь попробовать.

Бай Цзао с удовольствием согласился угоститься, но и без дела сидеть не стал. Он помог перенести деревянные ящики с тофу и лапшой, взял ведро и отправился к ближайшему колодцу за водой.

Тем временем Цинь Ся разжег огонь, подождал, пока железная плита нагреется, налил на нее масло и положил несколько заранее приготовленных крахмальных колбасок, на которых уже были сделаны надрезы.

Прошлой ночью он вместе с Юй Цзюцюэ доделал остаток крахмальных колбасок, и теперь вместе с первой партией их стало тридцать. Сегодня они решили попробовать продать их. Если получится успешно, в будущем будут делать по пятьдесят штук в день.

Учитывая, что в эпоху Даюн еще не было термина «крахмал», Цинь Ся решил сократить название до простого «фэньчан» — порошковые колбаски.

— Едва я почуял этот аромат издалека, сразу понял, что вы, семейная пара, вернулись к торговле, — засмеялся Юй-гер, продававший жареные сахарные пирожки, опуская свою корзину. — Почему вчера не выходили?

Узнав, что Юй Цзюцюэ был болен, Юй-гер с беспокойством сказал:

— Погода становится все холоднее. В следующий раз выходите на рынок, оденьтесь потеплее.

После этого он с улыбкой бросил взгляд на Цинь Ся и с легкой насмешкой добавил:

— Пусть твой муж купит тебе во-ту (спящий кролик). И тепло, и красиво.

Юй Цзюцюэ покраснел, а Цинь Ся застыл в замешательстве, не понимая, о чем идет речь.

— А что такое во-ту?

Юй-гер весело пояснил:

— Даже во-ту не знаешь? Не представляю, как ты вообще балуешь своего фулана.

Он обвел взглядом улицу и указал на женщину у лавки неподалеку, которая как раз снимала ставни.

— Вон, смотри на хозяйку той лавки. Видишь, что у нее на голове?

Оказалось, что во-ту — это тот самый меховой головной убор, который носила женщина. Цинь Ся, приподняв уголки губ, повернулся к Юй Цзюцюэ и, будто поддавшись внезапному порыву, сказал:

— А-Цзю, тебе нравится? Давай я куплю тебе такой.

Юй Цзюцюэ сразу же попытался отговорить его. Такие вещи могли себе позволить только зажиточные люди, а для их скромного положения это было излишним. В холодное время года они вполне могли обойтись простым платком.

— Не трать деньги, мне это не нужно, — твердо заявил он.

Цинь Ся, переворачивая на железной плите крахмальные колбаски, ответил:

— Деньги ведь зарабатывают, чтобы тратить.

Однако дальше разговор не зашел, и он так и не сказал, собирается ли всерьез покупать этот головной убор.

Юй-гер, наблюдая за молодой парой, тихо вздохнул:

— Молодость — это прекрасно. — и мысленно добавил: не то что у меня дома — тремя кувалдами не выбьешь из него ни слова.

Тем временем Бай Цзао вернулся с ведром воды, а первая партия крахмальных колбасок уже была готова. Часть из них Цинь Ся лишь слегка подрумянил, отложив в сторону для последующего разогрева, если кто-то захочет купить. Те, что предназначались для немедленной подачи, он прожарил до полной готовности: внутри они оставались нежными и розовыми, а снаружи были хрустящими и золотисто-коричневыми.

Цинь Ся взял две колбаски и протянул по одной Бай Цзао и Юй-геру.

Оба, попробовав угощение, в один голос воскликнули:

— Какой аромат!

— Это еще и из теста сделано! Убей меня, но я никак не могу понять, как это делается, — удивленно произнес Юй-геру, с широко раскрытыми глазами вертя колбаску в руках.

Бай Цзао ел с таким удовольствием, что в конце, вытерев рот, заявил:

— Я сразу расскажу нашему управляющему, что у вас появилась новинка. Он, пожалуй, снова примчится сюда без промедления.

Цинь Ся спросил их мнение о вкусе. Бай Цзао и Юй-гер только покачали головами.

— Это уже настолько вкусно, что какие тут могут быть советы!

С такими словами Цинь Ся понял, что его новинка — настоящий успех.

Так и оказалось. Весь день прошел, как он и предполагал, — новые крахмальные колбаски пользовались огромной популярностью.

Многие, кто обычно жалел пять вэнь, чтобы добавить яйцо, с радостью тратили три вэня, чтобы попросить Цинь Ся добавить колбаску к жареной холодной лапше. Это не только добавляло вкуса, но и делало блюдо более сытным.

Колбаски также отлично подходили для перекуса на ходу. Они стали настоящей находкой, чтобы утолить голод или просто занять время. Разнообразие вкусов — острые, неострые, с соусом или посыпкой — сделало свое дело: тридцать колбасок быстро раскупили.

Когда Син Имин наконец добрался до рынка, он был уверен, что колбаски уже закончились, и едва не начал громко выражать свое разочарование. Но Цинь Ся успокоил его:

— Управляющий Син, не волнуйтесь, ваша порция уже отложена.

Не только это. Благодаря вчерашнему дню отдыха, когда у него было время, Цинь Ся успел заготовить все необходимые ингредиенты, включая те, что были упомянуты управляющим ранее. С этими продуктами он смог приготовить для Син Имина «семейный набор жареной холодной лапши».

Сначала — куриные полоски. Грудка нарезалась ломтиками, мариновалась, обмакивалась в крахмал и муку, а затем заранее обжаривалась дома.

Затем — свиная вырезка. Ее покупали целиком, нарезали тонкими ломтиками, мариновали и обжаривали на железной плите до румяной корочки.

Фрикадельки были самым простым компонентом. Цинь Ся накануне сделал их достаточно, чтобы вдоволь наесться вместе с Юй Цзюцюэ, приготовив ароматные фрикадельки с грибной начинкой. Теперь их оставалось лишь разогреть на той же плите вместе с куриными полосками.

Когда время подошло, Цинь Ся перевернул на железной плите жареную холодную лапшу, свиную вырезку и крахмальные колбаски. В соответствии с привычкой Син Имина он разбил два яйца, распределил их ровным слоем, снова перевернул все на плите, посыпал зеленым луком и репчатым луком, добавил соус и немного острого перца.

Куриные полоски, свиную вырезку, мясные фрикадельки и крахмальные колбаски он порубил лопаткой на мелкие кусочки, выложил все вместе на лапшу и украсил кориандром.

Пока он готовил эту порцию жареной холодной лапши, рядом уже стояла очередь. Глаза всех выстроившихся клиентов были устремлены на плиту, где один за другим добавлялись эти аппетитные ингредиенты. Каждый из них тихо сглотнул слюну.

Все хотели бы попробовать, но понимали, что их кошельки вряд ли выдержат такой удар. Подумать только, что входит в это блюдо: курица, причем только отборная часть грудки; свинина — исключительно вырезка; да еще и два яйца!

Один из мужчин в очереди, не выдержав искушения, набрался смелости и спросил:

— Босс, сколько стоит такая порция со всем сразу?

Он ожидал, что Цинь Ся назовет цену выше тридцати вэнь, чтобы сразу расстроить свои надежды. Но вместо этого Цинь Ся с улыбкой ответил:

— Уважаемый, в этом блюде только крахмальные колбаски есть всегда, а все остальное — это заранее заказанные продукты для управляющего Сина.

Смысл был ясен: эта порция не продается, и цена на нее не оглашается.

Можно было бы ожидать, что это заявление охладит пыл остальных клиентов, но вышло наоборот — их интерес только возрос.

— Заказ? Это как? Мы тоже можем сделать заказ?

— Ты только скажи, сколько стоит! Я как получу зарплату в следующем месяце, обязательно приду попробовать!

Цинь Ся оказался в затруднении. Он действительно не мог справиться с таким разнообразием блюд в одиночку, не говоря уже о том, что ожидал поставку из кузницы, чтобы в будущем добавить новые закуски.

— Уважаемые, извините, но наш ларек слишком маленький, а рук у меня всего две. Такие блюда стоят дорого, а подготовка занимает много времени. Если когда-нибудь у меня будет больше свободного времени, возможно, я сделаю несколько таких порций на продажу. Но когда это будет, я сказать не могу.

Син Имин, довольный, забрал свою порцию жареной холодной лапши, приготовленную только для него. Остальные могли только смотреть на него с завистью. Чувство удовлетворения от осознания того, что его блюдо недоступно для других, раздувало его эго «гурмана». Возвращаясь в свой магазин, он даже напевал под нос веселую мелодию.

Супруга Син Имина, Цуй Жао, в это время занималась подсчетом товаров, изредка поднимая кисть, чтобы сделать запись в бухгалтерской книге. В разгар ее хлопот среди сладких и ароматных запахов кондитерской вдруг возникло резкое и дерзкое остро-пряное благоухание.

— Син Имин! Ты опять сбежал, чтобы купить себе поесть! — возмущенно воскликнула она. — Я уже не знаю, зачем тебе вообще этот магазин, иди и открывай ресторан! Да сколько раз я тебе говорила, не ешь такие вещи в магазине! От этого весь запах перемешивается с нашими пирожными и печеньем!

Рука Син Имина, державшая коробку с едой, задрожала, и в следующий момент Цуй Жао уже отправила его в заднюю комнату. Его супруга тоже была из семьи торговцев и в делах бизнеса

ничуть не уступала мужчинам. Сам же Син Имин, хоть и носил звание хозяина магазина, в реальности во многом пользовался семейным наследием. Он прекрасно осознавал свои ограниченные способности, поэтому в большинстве случаев следовал советам и решениям Цуй Жао. Сотрудники магазина «Гань Юань Чжай» давно знали, что хозяйка порой была куда более строгим и компетентным управляющим, чем сам хозяин.

Пойманный с поличным Син Имин теперь даже боялся притронуться к своей жареной холодной лапше. Он несколько раз прошелся взад-вперед по комнате, пока не дождался, когда Цуй Жао закончит дела и придет в заднюю комнату.

Увидев ее, он тут же подскочил, усадил ее на стул и подал чашку горячего чая.

— Супруга, благодарю за твои труды.

Цуй Жао бросила на него быстрый взгляд.

— Если бы ты сам проявлял хоть немного больше усердия, мне бы не пришлось разрываться между домом и лавкой.

— Да, да, супруга совершенно права, — быстро согласился Син Имин, но его взгляд все это время украдкой метался в сторону коробки с едой.

Цуй Жао только сейчас заметила, что Син Имин всю дорогу терпеливо не притрагивался к еде. Вероятно, боялся, что она начнет его упрекать. Увидев это, она сделала глоток горячего чая и, смилостивившись, сказала:

— Ну ладно, ешь скорее, а то остынет, и продукты зря пропадут.

Эти слова мгновенно подняли настроение Син Имину. Он пододвинул к себе коробку из масляной бумаги и придвинул жареную лапшу с яйцом к самой Цуй Жао.

— Госпожа, попробуй тоже! Это специально для тебя приготовил хозяин того самого ларька. Другие даже за деньги такого не достанут!

Цуй Жао, без особого интереса опустив взгляд, бегло посмотрела на угощение. Хотя они с Син Имином были супругами, их вкусы существенно различались. Она уже пробовала блюда из этого ларька в прошлый раз. Вкус был неплох, но ей показалось, что пища недостаточно легкая.

Однако, видя, как Син Имин настойчиво уговаривает ее попробовать, она взяла бамбуковую шпажку и небрежно подняла кусочек куриной грудки.

— Это что за штука? — удивилась она. — Раньше такого не видела.

— Это куриные наггетсы, — объяснил Син Имин, — Их готовят из куриной грудки.

Куриная грудка?

— Не ожидала, что у обычного уличного ларька окажется все так продуманно, — пробормотала она. Теперь понятно, почему ее муж, который перепробовал все блюда в округе Цинань, так этим восхищается.

— М-м... Это даже довольно вкусно, — признала она.

Кусочки грудки имели едва уловимый вкус соли и перца, были покрыты хрустящей корочкой, а мясо оказалось нежирным, но сочным.

— Если они в следующий раз будут продавать это отдельно, купи немного, — небрежно добавила Цуй Жао.

Не стесняясь, она доела почти всю куриную стружку из жареной лапши, оставив Син Имину лишь маленький кусочек. Тот смотрел на нее с таким жалобным выражением, что она едва удержалась от улыбки.

После плотной порции жареной лапши Син Имин выпил чаю, чтобы освежить рот, и, удовлетворенно постукивая пальцами по столу, подумал: жизнь удалась. Одним словом — блаженство!

Однако, случайная фраза, оброненная Цуй Жао, вдруг заронила в его голове идею.

«А что если открыть свой ресторан? Это ведь вполне может получиться!»

<http://bllate.org/book/13601/1206019>