

Небольшой ларек продавал четыре вида угощений. На первый взгляд это могло показаться хлопотным делом, но если все правильно организовать, никакой суматохи не возникало.

Сначала смешивали пять видов теста для пирога Бочжайгао и ставили их в пароварку для приготовления.

Поскольку это был первый день торговли, не было уверенности, сколько удастся продать, поэтому каждого вкуса сделали всего по одиннадцать-двенадцать штук. Округлили общее число до пятидесяти для продажи, а лишнее оставили для семьи.

Куриные каркасы, предназначенные для жарки на железной сковороде, покрывали маринадом и укладывали слоями в чистое деревянное ведро. К моменту выхода на рынок мясо как раз успеет хорошо промариноваться и будет готово для использования.

Наибольшую же трудоемкость представляли жареные булочки-шэнцзянь.

— Порция шэнцзяня — десять штук, десять порций — это уже сотня, — подсчитала Чжэн Синхуа. — Давайте пока подготовим тесто на триста булочек.

Триста — звучит много, но Чжэн Синхуа, глядя на образец теста, который ей показал Цинь Ся, заметила, что булочки такие маленькие, что ребенок запросто сможет съесть один за раз. Подумав, она пришла к выводу, что, вероятно, все удастся продать.

Пока она беспокоилась о слишком большом количестве, Юй Цзюцюэ тревожило совсем другое: не мало ли они приготовили?

— У нас пятьдесят порций куриных каркасов, пятьдесят штук Бочжайгао, тридцать порций шэнцзянь и немного кисло-острой лапши. Хватит ли этого?

Он хорошо знал постоянных клиентов их ларька: те, кто приходил не впервые, всегда заказывали все новинки, даже не уточняя, что это. По его расчетам, этого количества еды хватит всего на несколько десятков человек.

Но Цинь Ся был спокоен и уверен.

— Сегодня вечером мы впервые выходим на ночной рынок. Во-первых, нужно понять, как он работает. Конечно, в вечернее время торговли будет больше, чем днем, но насколько больше — неизвестно. Во-вторых, я специально приготовил немного. Это сделано с умыслом — для создания ограниченного предложения.

Юй Цзюцюэ задумался над этими словами и, кажется, начал понимать.

Цинь Ся, заметив его раздумья, решил объяснить подробнее:

— Если еды будет меньше, и вдруг популярность окажется ниже ожиданий, мы избежим потерь. А если популярность превзойдет наши ожидания, то мы тоже не проиграем. Мы уверены в качестве наших блюд. Те, кто не сможет купить, вернуться домой, продолжая думать об этом. А если они действительно захотят попробовать, на следующий день или послезавтра они обязательно придут раньше, чтобы успеть. Так наш ларек станет еще популярнее.

Теперь Юй Цзюцюэ окончательно понял и рассмеялся:

— Верно, это действительно так.

Люди, отправляясь за покупками, любят собираться там, где уже есть толпа. Место, которое привлекает много людей, обычно ассоциируется с чем-то хорошим — вкусной едой или выгодными предложениями.

Цинь Ся слегка приподнял брови. Все эти приемы нельзя назвать исключительно современной мудростью. С древности до наших дней торговцы использовали всевозможные способы, чтобы привлечь внимание к своему делу. Цинь Ся считал, что по сравнению с теми, кто нанимал людей, чтобы создавать видимость очереди, или намеренно работал медленно, чтобы у покупателей складывалось впечатление о высокой популярности, он действовал гораздо честнее.

Заранее учитывая нехватку рабочих рук и опасаясь, что прямо на месте может возникнуть путаница, Цинь Ся заранее налепил партию булочек-шэнцзянь. Он аккуратно выложил их в бамбуковую корзину и посыпал мукой, чтобы они не слиплись.

По его указанию Чжэн Синхуа раскатывала тесто для булочек до почти прозрачной тонкости. В умелых руках Цинь Ся тесто превращалось в изящные мучжи-шэнцзянь (жареные булочки размером с палец), миниатюрные и изысканные, как цветы. Начинка состояла не только из мяса, но и включала кусочки замороженного куриного бульона, что делало эти булочки достойными ресторанного меню.

— Неудивительно, что их называют «булочки с палец». Босс Ся — настоящий мастер! — восхитилась Чжэн Синхуа.

Хотя раскатывание теста и приготовление начинки для нее были привычными кухонными делами, Чжэн Синхуа впервые видела, чтобы еду готовили с такой утонченной точностью, достойной восхищения. Даже если у нее не хватало денег, чтобы попробовать, достаточно было просто посмотреть, чтобы почувствовать себя в выигрыше. Это был настоящий урок мастерства!

Пока все были заняты, в дом зашел Лю Доуцзы. По договоренности он должен был встретиться с ними у Цинь Ся, чтобы затем вместе отправиться на ночной рынок.

— Брат Ся, если есть, чем помочь, скажи, я все сделаю! — заявил он с порога.

Сразу принявшись за дело, Лю Доуцзы попробовал раскатать несколько заготовок для шэнцзянь. Но они то получались слишком толстыми, то слишком тонкими — совсем не такими, как у Чжэн Синхуа. Цинь Ся, махнув рукой, поручил ему приготовить заправку для кисло-острого супа.

Этот процесс никогда не бывает простым, но из-за сильного аромата специй он не хотел заставлять Юй Цзюцюэ заниматься этим делом.

Лю Доуцзы, привыкший готовить соусы для своего жареного тофу, с радостью взялся за работу. Он проверял содержимое баночек и бутылок, ссыпал специи в большую миску и одновременно весело насвистывал какую-то мелодию.

Занятый проверкой, готов ли пирог бочжайгао, Юй Цзюцюэ, уже привыкший к обществу Лю Доуцзы, не удержался от подшучивания:

— Брат Лю, что за радость тебя посетила?

Его слова привлекли внимание Цинь Ся, который тоже повернулся к парню, а рядом стоящая Чжэн Синхуа бросила любопытный взгляд.

Лю Доуцзы смущенно ухмыльнулся:

— Что вы, не шутите надо мной.

Цинь Ся, не отрываясь от лепки шэнцзянь, один за другим создавал маленькие булочки с мастерством, словно на конвейере, но и от веселого подначивания не удержался:

— Дай-ка угадаю... Может, кто-то свататься к тебе приходил?

При этих словах ложка, которой Лю Доуцзы размешивал специи, с громким звоном ударилась о край миски.

Юй Цзюцюэ невольно посмотрел на Цинь Ся, их взгляды встретились, и оба не смогли сдержать улыбок. Неужели... угадали?

После короткого допроса Лю Доуцзы, краснея и запинаясь, наконец признался:

— Это даже не сватовство как таковое... Просто моя тетя заикнулась об этом... И речь шла о молодом гере.

Цинь Ся сразу вспомнил тетю Лю Доуцзы — старшую сестру Фан Жун. Эта семья держалась дружно, поддерживая друг друга, а в доме Лю правила вдова Фан Жун. При скромных условиях их хозяйства предложение породниться с подходящим домом было настоящим успехом. В те времена молодые геры, не считались такими ценными, как девушки, поскольку от них меньше ждали потомства. Поэтому их требования к условиям брака, как и к приданому, обычно были ниже. Очевидно, что как тетушка Лю, так и сама Фан Жун надеялись этим воспользоваться.

— Если тетушка за тебя взялась, то выбор наверняка будет достойным. Когда назначат день смотринам, не уппусти шанс показать себя, — с улыбкой наставлял Цинь Ся.

Лю Доуцзы, с покрасневшимся лицом, пробормотал:

— Понял. Редко бывает, чтобы гер согласился на такого, как я. Мама велела мне как следует постараться.

Хотя возраст Цинь Ся был близок к Лю Доуцзы в этом мире, в реальности он был значительно старше. Для него этот парень был всего лишь юнцом. Но что поделаешь — такие были обычаи: в пятнадцать-шестнадцать сватовство, а к семнадцати-восемнадцати — дети бегают по двору. Цинь Ся лишь смиренно принял эту реальность.

С переходом к следующей теме Лю Доуцзы, вдохновленный разговором, работал с удвоенной энергией. Он прекрасно понимал: тетушка решила устроить для него это предложение только потому, что заметила, как благодаря продаже жареного тофу у него появились доходы. Чтобы как можно скорее жениться и успокоить мать, Лю Доуцзы твердо решил: он должен научиться у своего брата Ся всему, что сделает его мастером своего дела. Только так он сможет обеспечивать семью и не подвести тетушку, которая хлопотала о его будущем.

Приготовление приправ требовало измельчения множества специй в ступке. Глядя, как Лю Доуцзы увлеченно и старательно толчет специи, Цинь Ся понял — за этого парня можно не волноваться. Он был честным и трудолюбивым, а значит, со временем точно устроит свою жизнь.

— Босс, время для наших пятицветных пирогов подошло, — позвала Чжэн Синхуа.

Чтобы избежать путаницы при продаже, они решили дома называть бочжайгао «пятицветными пирогами».

— Иду, посмотрю, — откликнулся Цинь Ся, стряхивая муку с рук.

Он подошел и одним движением снял крышку с пароварки. Горячий пар клубами поднялся вверх, а затем быстро рассеялся, открыв три яруса паровых корзин, плотно уставленных пятьюдесятью разноцветными формочками. Пироги выглядели ярко и празднично, их цвета словно образовывали цветочные узоры. В центре каждого было крохотное углубление — явный знак того, что все получилось как надо.

Они достали по два пирога каждого вкуса и оставили остывать. Когда они были готовы, Юй Цзюцюэ аккуратно извлек их из формочек, насадил на бамбуковые шпажки и раздал всем, кто был занят делом:

— Муж, брат Лю, сестра Чжэн, — обратился он. — Какой вкус будете пробовать?

Но кроме Цинь Ся, все отказались:

— Эти пироги ведь стоят пять вэней за штуку, зачем же тратить?

Цинь Ся, закончив лепить шэнцзянь и убирая рабочую поверхность, обернулся на их слова:

— Лишние пироги сделаны специально для нас, а не для продажи. Если вы не скажете, какой вкус хотите, А-Цзю просто их распределит сам.

И добавил:

— Мне дай один с клейким рисом.

Услышав это, Лю Доуцзы и Чжэн Синхуа не смогли больше отказываться и выбрали по вкусу: Лю Доуцзы — с черным рисом, Чжэн Синхуа — с красной фасолью.

Юй Цзюцюэ протянул руку к сладкому угощению с давно заинтересовавшим его ароматом кукурузы. Этот вкус, по его мнению, был самым аппетитным: в нем ощущался нежный аромат кукурузы, а внутри — кусочки зерен. Ему было любопытно, каким будет вкус, когда он попробует его.

В отличие от мягкости свежеприготовленного лакомства, после полного остывания сладкий пирог на бамбуковой шпажке приобретал упругую консистенцию. При малейшем движении он начинал слегка дрожать, как желе.

Цинь Ся ел клейкий рисовый пирог с медовой красной фасолью. Пирог выглядел особенно красиво: белый с красноватыми оттенками. Он умудрился съесть один за пару-тройку укусов и тут же отложил шпажку в сторону.

— На вкус он почти такой, как я ожидал, — прокомментировал он. — Думаю, проблем с продажей не будет.

Лю Доуцзы с интересом ел, одновременно задавая вопрос:

— Брат Ся, а как это продается? Сначала из миски достают, а потом нанизывают на шпажку?

Цинь Ся покачал головой.

— Нет, их подают прямо с миской. Кто выберет, тому и нанизывают на месте.

Лю Доуцзы одобрительно кивнул:

— Это даже лучше. Выглядит чисто и оригинально. Бывают, конечно, лавки, где продают такие пироги, но где ты еще найдешь столько вариантов? Обычно нарезают полосками, нанизывают, и все.

Юй Цзюцюэ повернулся к Чжэн Синьхуа, которая была ближе всех, и спросил:

— Вкусно?

Чжэн Синьхуа, сдержанно откусив всего несколько маленьких кусочков, застенчиво ответила:

— Хорошая еда, как же она может быть невкусной.

Для нее подобное сладкое лакомство было редкостью, вкус которого она не ощущала уже много лет. Последний раз она пробовала что-то подобное еще до свадьбы, когда ее покойный муж был жив. Как средний ребенок в семье, у нее всегда были старший брат и младший брат, которым доставалось все лучшее. Только Ма Лэй, ее друг детства, тайком тратил заработанные на случайных работах медяки, чтобы покупать для нее сладости и кунжутные конфеты. Именно поэтому, когда Ма Лэй скоростижно скончался накануне свадьбы, она, вопреки возражениям родителей и братьев, настояла на том, чтобы выйти замуж за его именную табличку.

Для Чжэн Синьхуа в ее родительском доме не оставалось ничего, к чему стоило бы возвращаться. Выйти замуж в дом Ма, пусть и как вдова при живых родителях мужа, казалось ей куда лучше, чем быть проданной родителями какому-нибудь незнакомцу ради выкупа. Тем более, что хотя семья Ма и переживала трудности после утраты старшего сына, ее свекор и свекровь были добрыми и порядочными людьми. Младшая сестра мужа тоже была приветливой и уважала старшую невестку.

Юй Цзюцюэ, немного зная о судьбе Чжэн Синьхуа со слов Фан Жун, испытывал к этой женщине сочувствие. Он незаметно подошел к Цинь Ся и шепнул ему что-то, а потом вернулся с двумя уже остывшими пирогами, вынутыми из форм, завернул их в масляную бумагу и положил в сторону. Невзначай он обратился к Чжэн Синьхуа:

— Сестра Чжэн, возьми эти два пирога домой, когда будешь уходить сегодня.

Чжэн Синьхуа внезапно подняла голову, ее глаза стали влажными от нахлынувших эмоций.

— Босс Юй, это ведь...

Юй Цзюцюэ слегка улыбнулся, его голос был мягким, но уверенным:

— Сестра, не стоит церемониться. Это, конечно, товар на продажу, но дома это просто обычная еда. К тому же эти пятицветные пироги изначально задумывались для детей и пожилых людей. У нас в доме ни первых, ни вторых нет, так что возьми домой, пусть твои родители и маленькая сестра попробуют. Если что-то будет не так, вернетесь и расскажете нам — это будет большой помощью.

Чжэн Синьхуа понимала, что эти слова были сказаны, чтобы она могла без стеснения принять угощение. С благодарностью она приняла доброту и несколько раз искренне поблагодарила. Ей казалось, что ей необычайно повезло встретить столь добродушного работодателя. Она решила, что вскоре обязательно возьмет что-нибудь из своих запасов и пойдет к семье Лю, чтобы поблагодарить Фан Жун за то, что та познакомила ее с этими людьми.

□□**

Прошло около получаса и за окном уже опустилась глубокая ночь.

В переулке, где семьи ожидали своих близких, возвращающихся домой, зажигались фонари. Люди ставили табуретки и поднимались, чтобы зажечь лампы над дверьми, освещая не только собственные дворы, но и путь случайным прохожим.

Юй Цзюцюэ тоже был среди этих мерцающих огней, но его фонари предназначались не для дома, а для освещения дороги с телегой.

Два больших фонаря, принадлежавшие ранее семье Цинь, были немного ветхими, но их починили, заменив поврежденную бумагу, и теперь они снова служили верой и правдой. Еще два маленьких, красного цвета с иероглифом «Цинь» и кисточками, сделанные по заказу Цинь Ся в мастерской фонарей, предназначались для украшения торгового места вместо дневной деревянной вывески.

Во дворе стояли две грузовые тележки, на которые Цинь Ся и Лю Доуцзы загружали вещи. Чжэн Синьхуа уже закончила работу и ушла домой. Юй Цзюцюэ закрепил фонари, а затем подошел, чтобы помочь Цинь Ся — он взял другой конец веревки, которую тот держал, и крепко завязал узел. Груза было много, и на ухабистых дорогах все могло рассыпаться, если не привязать как следует. Днем это не так страшно, но ночью в темноте найти утерянное будет сложно, а если это еда — она просто пропадет.

— Вроде все, можно отправляться, — сказал Цинь Ся, обходя обе тележки и проверяя, не забыли ли они что-нибудь.

Перед выходом Юй Цзюцюэ зашел в дом, чтобы загнать гуся в клетку, затем взял шарфы и наушники для них двоих и, убедившись, что все в порядке, закрыл дверь. Одевшись потеплее, они втроем выкатили тележки с фонарями из переулка Фужун и направились к улице Баньцяо.

— Жареная рыбка! Жареная пшеничная клейковина!

— Свежезаваренный горячий чай!

— Подходите, выбирайте! Сухофрукты: арбузы, семечки, арахис, железные бобы, сушеные абрикосы, груши и хурма!

— Тангулу! Леденцы с сахаром!

Улица Баньцяо, как обычно, гудела от торговых криков. С наступлением второй половины двенадцатого месяца ее шум и оживление усилились, превосходя даже то, что Цинь Ся и Юй Цзюцюэ видели здесь в прошлый раз. Разница была в том, что тогда они приходили сюда просто посмотреть, а теперь у них был свой собственный торговый прилавок.

На месте они остановили свои тележки рядом друг с другом. Первым делом нужно было развесить фонари. Не успели они полностью разгрузить вещи, как к ним уже подошел знакомый покупатель.

— Босс Цинь, наконец-то дождался вас!

Цинь Ся поднял голову и узнал мужчину среднего возраста, который часто покупал у них еду. Он вспомнил, что первым, кто приобрел у них жареную холодную лапшу, был именно этот человек. За время их общения Цинь Ся узнал, что мужчина был управляющим винокурни в уезде. Даже то вино-хуацзяо, который у них дома использовали для готовки, было куплено в лавке этого человека.

— Управляющий Пэн, что ж вы так рано? Даже неловко. Сейчас первым делом для вас приготовлю.

Мужчина держал руки в рукавах, его нос от мороза покраснел, но энтузиазм по поводу еды нисколько не уменьшился.

— Да уж, все равно сидеть дома без дела, вот и решил прийти пораньше, чтобы не опоздать и не остаться без вашего угощения. О, сегодня даже сидячие места есть?

Увидев, как Лю Доуцзы выгружает столы и стулья — две штуки и восемь табуретов, — мужчина искренне удивился.

Цинь Ся пояснил:

— Все-таки ночной рынок отличается от дневного. Холодно, конечно, но лучше, чем стоять на ногах без возможности присесть.

Мужчина одобрительно кивнул:

— Верно говорите.

Не церемонясь, он смахнул с табурета пыль и тут же сел. Махнув рукой, он громко сказал:

— Давайте мне всего понемногу! А где можно сделать острое — кладите побольше перца!

Этот громкий заказ тут же привлек еще нескольких покупателей.

— Разве тут раньше не продавали жареную свинину? Хозяин сменился? — поинтересовались они.

- Закусочная семьи Цинь... Ох, почему это название мне так знакомо? — пробормотал кто-то из пришедших.

Уже сидящий управляющий Пэн громко ответил за Цинь Ся:

— Это тот самый, что на улице Любао продает блинчики с начинкой. Помните?

Человек хлопнул себя по лбу:

— Точно! Теперь вспомнил!

Как только упомянули прежний киоск, у него тут же загорелись глаза, и он начал интересоваться, что можно попробовать сегодня.

Юй Цзюцюэ выступил вперед и с улыбкой объявил:

— Уважаемые гости, в нашем ночном ларьке пять видов блюд: жареный тофу на сковороде за пять вэнь, куриные кости на гриле — один за тринадцать вэнь, два за двадцать пять. Жареные булочки мучжи-шэньцзянь — пятнадцать вэнь за порцию, с тонким тестом и щедрой мясной начинкой. Любители острого обязательно должны попробовать нашу кисло-острую лапшу по восемь вэнь за чашку, а за дополнительные пять вэнь можно добавить жареное яйцо с сочащимся маслом. И наконец, для тех, кто хочет взять что-нибудь домой, у нас есть сладкие пироги Пять элементов, пять разных вкусов, пять вэнь за штуку — мягкие, сладкие, подходят и

детям, и пожилым.

После такого вступления окружившие его люди замерли в изумлении. Жареный тофу они могли представить, но чтобы куриные кости, обычно годные лишь для супа, жарили на сковороде? А что это за «Жареные булочки мучжи-шэньцзянь»? Многие из северян даже обычных булочек на пару толком не пробовали, а тут еще и с каким-то названием!

Кисло-острая лапша была более знакомым блюдом: кто-то сразу начал облизываться, а кто-то уже корчился от одной мысли о такой кисло-острой бомбе.

А вот пироги «Пять элементов» — это явно женская и детская еда. Мужчины сразу прищурились: наверняка что-то липкое, что забьет зубы! Но стоило услышать, что пироги можно взять домой для жен и детей, как кое-кто начал задумываться.

И вот выбор, что взять и с чего начать, поставил окружающих в тупик.

Управляющий Пэн, уже занявший место, в душе радовался, что пришел раньше других. Вот это ассортимент! А эта кисло-острая лапша — кажется, как раз по моему вкусу!

Пока часть гостей уже начала заказывать, Цинь Ся, закончив разгрузку, сразу принялся за работу. От пламени плиты в округе сразу стало теплее. Он заранее научил Лю Доуцзы жарить куриные кости на сковороде, поэтому поручил ему это блюдо, а сам достал корзину с жареными булочками.

— Эти булочки такие маленькие, что даже щели в зубах ими не набьешь! — усмехнулся кто-то из зевак, недоверчиво поглядывая на размер порции шэньцзяня.

Затем его взгляд переместился на замаринованные куриные кости, которые готовил Лю Доуцзы.

— Эти кости весом в два ляна продают по десятку вэнь за штуку? Ну и цены!

Такие жалобы обычно исходили от людей, у которых в кармане было мало денег. Те, кто действительно мог позволить себе перекусить на ночном рынке, либо покупали, либо проходили мимо без лишних разговоров.

Цинь Ся сдержанно улыбнулся, никак не реагируя на претензии.

— Наши булочки мучжи-шэньцзянь — это сочные булочки с бульоном, внутри которых высший сорт мясного фарша и насыщенный навар из куриного бульона. Что касается куриных костей, они замаринованы в смеси из десяти с лишним специй. Уверяю вас, такого вкуса вы нигде больше не найдете.

Упоминание дорогих ингредиентов — мяса высшего качества, бульона и изысканных специй — было не случайным. Это подчеркивало уникальность и качество блюд, которые предлагал их киоск. Да, десять с лишним вэнь может показаться дороговато по сравнению с лепешкой за два вэня или мясным пирожком за три-четыре вэня. Но вкус — это нечто большее, чем стоимость сырья. Если уж сравнивать, то в ресторанах блюда могут стоить сотни вэнь. Однако если купить те же продукты и приготовить дома, это обойдется в десятки раз дешевле. Почему же люди все равно идут в рестораны? Все дело в том, что дома не удастся повторить этот вкус, а также в удовольствии от изысканной атмосферы.

Человек, который только что пытался придраться, хотел возразить, но не успел — его тут же оттеснили прибывшие покупатели. Он повернулся, чтобы ругаться, но осекся, увидев толпу, которая нахлынула, словно голодные духи.

Эти люди не нуждались в объяснениях. Это были постоянные клиенты, отлично знавшие, как хороша еда у ларька семьи Цинь. Они, как и управляющий Пэн, привыкли приходить на рынок заранее, зная, что здесь лучше не опаздывать. И вот, как только ларек открылся, каждый поспешил занять свое место, ведомый ароматом свежеприготовленных блюд.

— Повезло, что я пришел пораньше, — вздохнул один из них, осматриваясь. — Куриные кости на сковороде — одну порцию, кисло-острую лапшу — одну порцию, с жареным яйцом. Можно ли побольше жареного гороха?

— Мне булочки-шэньзянь! Нет, дайте сразу две порции! И еще два тофу на сковороде. С тех пор как вы переехали, я уже давно их не пробовал.

— Босс, как там эти пироги называются? Пять элементов? Дайте мне по одному каждого вкуса. А если взять больше, нельзя ли сделать скидку?

Юй Цзюцюэ и Цинь Ся, переглянувшись, с улыбкой начали принимать заказы, зная, что сегодня их ларек не останется без внимания.

Юй Цзюцюэ буквально не успевал принимать деньги, отвечать на вопросы и торговаться одновременно. У Цинь Ся и Лю Доуцзы перед глазами жарились на сковородках блюда, и от этого они не могли оторваться ни на секунду. Масло шипело, а дымок поднимался густыми клубами, наполняя воздух аппетитными ароматами.

Особенно занимал внимание прохожих процесс приготовления булочек мучжи-шэньцзянь. Для того чтобы довести их до готовности, Цинь Ся добавлял немного крахмального раствора, после чего накрывал булочки маленькой крышкой прямо на сковороде — все это на виду у клиентов. Это простое действие, редкое для Циньского уезда, напоминало первые дни, когда они начали готовить жареную лапшу, собирая толпы любопытных зевак.

К тому моменту, когда на рынок пришел Син Имин, в ларьке уже продали более десяти порций еды.

— Босс Син! — Юй Цзюцюэ первым заметил прибывшего и с вежливой улыбкой поприветствовал его. Тут же он обратил внимание на женщину, следовавшую за ним, которая буквально сияла своей красотой. Рядом с ней шла маленькая девочка — Син Юань. Юй Цзюцюэ сразу понял, что это должна быть госпожа Суй Жао, супруга Син Имина.

Как только Син Юань увидела Юй Цзюцюэ, она радостно побежала к нему, подняла свое маленькое личико и спросила:

— Брат Юй, а где маленький гусь?

Юй Цзюцюэ с улыбкой ответил:

— Маленький гусь дома.

— Ах вот как... — Син Юань слегка приуныла, но быстро оживилась снова, — А можно мне прийти к вам домой посмотреть на маленького гуся?

— Ты что за манеры такие, девочка, — мягко упрекнула дочь Суй Жао. Затем, подняв голову, с яркой улыбкой поприветствовала Юй Цзюцюэ, Цинь Ся и даже Лю Доуцзы.

— Мой муж и Юань-эр так много о вас рассказывали.

Все, включая Лю Доуцзы, дружно поприветствовали хозяйку магазина «Гань Юань Чжай». А тем временем сам Син Имин уже лез за кошельком.

Наконец-то этот день настал!

*Булочки мучжи-шэньцзянь □□ □□