

Сюй Юфан собиралась сходить в соседнюю деревню и ещё раз пригласить лекаря посмотреть Лин Сина, но тот решительно отказался. Сто вней - это не мелочь, тем более для их семьи. Лучше уж купить муки с меньшим количеством отрубей и приготовить что-нибудь для всех. Своё тело он знал хорошо: никакой болезни у него не было.

Видя, что Сюй Юфан всё ещё сомневается, Лин Син при ней даже подпрыгнул пару раз, доказывая, что с ним всё в порядке. Переубедить его она не смогла и в итоге уступила.

Когда есть деньги, многое становится проще. Не теряя времени, Лин Син дождался вечера, когда вся семья собралась за ужином, и заговорил о том, что понадобится для начала торговли.

В крестьянских семьях в нестрадную пору ели два раза в день - утром и вечером. В разгар полевых работ - трижды, с обязательной сытной едой днём. Семья Шэнь из-за походов в горы за хворостом и переноски дров в посёлок тратила много сил, поэтому в последние дни тоже ела три раза в день. Вот только на столе из раза в раз была всё та же жидкая болтушка из муки да бобовая каша - ничего густого, ничего сытного. В животе от такой еды оставалось лишь тёплое чувство утешения, но настоящей сытости она не давала.

Вся семья, прихлёбывая жидкую мучную болтушку, слушала план Лин Сина. Прежде всего нужно было заказать глиняную печь и пароварку.

Шэнь Чэншань сказал:

— Син-гер, ты про пароварку из дерева говоришь? Если так, то пусть второй сын тебе её сделает, у него руки к этому есть.

Лин Син посмотрел на сидящего напротив Шэнь Хуэя и увидел, как тот едва заметно кивнул. Холодным, жёстким голосом он сказал:

— Нарисуешь мне образец.

Потом уточнил:

— Умеешь рисовать?

Лин Син кивнул:

— Умею. После еды сразу нарисую.

— Не спеши, — ответил Шэнь Хуэй. — Завтра перед тем, как делать, нарисуешь. Тоже сойдёт.

Если пароварку сделать своими руками, можно будет сэкономить ещё немного денег. А вот с глиняной печью так не выйдет - её нужно заказывать в гончарной мастерской и обжигать там. Та печь, что была нужна Лин Сину, по устройству напоминала маленькую печку для лекарств. Раньше, из-за того что Шэнь Хуан постоянно принимал отвары, семья уже заказывала подобную - совсем небольшую, под травяные снадобья. Зимой каждый, кто варил для Шэнь Хуана лекарство, приседал у лекарственной печки и заодно грел над ней руки.

Но та печка была слишком маленькой: вскипятить воду и сварить отвар можно, а вот парить маньтоу или баоцзы - никак. Выслушав требования Лин Сина к глиняной печи, Шэнь Чэншань всё запомнил.

— Завтра, когда пойдём продавать хворост, как раз заглянем в гончарную мастерскую, — сказал он.

Остальные члены семьи тоже не возражали и молча согласились с решением хозяина дома.

Такое доверие и готовность помочь невольно поразили Лин Сина. Семья Шэнь ещё ни разу не пробовала то, что он собирался готовить, они лишь выслушали его слова и сразу взялись за дело, помогая и хлопоча. Он понимал, что отчасти это связано с его нынешним положением, но нельзя было отрицать и другого: в семье Шэнь к нему относились по-настоящему хорошо.

Старики, впрочем, о его мыслях не догадывались. В их глазах Лин Син был не только тем, о ком перед смертью просил позаботиться Шэнь Хуан, но и человеком, которого привели в дом для «счастливого брака», а в итоге уже через три дня оставили молодым вдовцом. В глубине души они думали лишь об одном - хоть как-то загладить перед ним вину. Раз Лин Син хочет взяться за торговлю, значит, нужно помочь. Получится - замечательно, не получится - по крайней мере, не останется сожалений.

— Папа, мама, а у кого в деревне есть хорошая мука? Я хотел бы взять немного за медные монеты, сделать баоцзы и маньтоу, чтобы всем дать попробовать, — предложил Лин Син.

На его слова особенно бурно откликнулся Шэнь Лай. Он, может, и не знал, что такое баоцзы и маньтоу, но что такое хорошая мука - знал отлично. Услышав про муку, он буквально загорелся, глаза вспыхнули, словно двумя огоньками.

Шэнь Лай не мог усидеть и замахал руками, стараясь привлечь внимание Лин Сина:

— У старосты точно есть! Старшая невестка, сколько тебе нужно? Я помогу обменять!

Когда Лин Син сказал, что хочет сначала приготовить и дать всем попробовать, остальные члены семьи Шэнь тоже оживились. Ведь на это дело предстояло потратить немалые деньги. Если вдруг вкус окажется не тем, что надо, лучше узнать об этом сразу, может, удастся что-то поправить и довести до ума. В торговле едой, пусть новизна и привлекает покупателей, но решающим всё равно остаётся вкус.

Дело с покупкой муки в доме старосты поручили Шэнь Лаю. Лин Син отсчитал ему медяки, и тот, не теряя ни минуты, тут же умчался. От дома Шэнь до деревни всего около ли пути, так что добежал он быстро. У старосты в это время только заканчивали ужин. Сегодня у них готовили мясо, поэтому ели позже обычного.

Шэнь Лай рассчитывал, что успеет не попасть на время трапезы, но всё же не повезло - пришёл аккурат к столу. Он стоял, прижимая к себе маленькую глиняную чашку, неловко переминаясь с ноги на ногу и уже собираясь развернуться и уйти. Но жена старосты, Ван Чунься, заметив его, сразу окликнула, по-доброму пригласив зайти и съесть пару кусочков. Разумеется, Шэнь Лай и не думал по-настоящему садиться за стол. Хотя удержаться от того, чтобы сглотнуть слюну, он всё же не смог. Выждав пару мгновений, он замахал руками и отказался:

— Не буду, тётушка Ван. Я по делу пришёл - хочу за медные монеты купить немного хорошей муки. Дома ждут, велели не задерживаться снаружи.

Услышав, что он пришёл с деньгами за мукой, Ван Чунься сразу стала приветливее, улыбка на её лице сделалась искренней. Она отложила палочки и сказала:

— Ну тогда я уж точно не стану задерживать тебя так, чтобы потом взрослые ругали. Заходи, посмотри, сколько тебе нужно.

Шэнь Лай прижимал к груди глиняную чашку, она была не слишком большой.

— Наполните вот столько, до краёв не надо, — попросил он.

Если насыпать с горкой, мука легко рассыплется, а если уж рассыплется, неважно сколько, сердце у него всё равно заболит. Хорошая мука у семьи старосты была как раз та, что стоила двадцать вэней за цзинь, слегка сероватая, но мелкого помола.

Ван Чунься взвесила её на маленьких весах и сказала:

— Ровно один цзинь. Я с тебя не наживаюсь, цену ты и сам знаешь. Добавь мне ещё два вэня, просто за хлопоты.

— Хорошо, — откликнулся Шэнь Лай, кивая и начиная пересчитывать монетки.

Он аккуратно пересчитал их два раза, убедился, что всего двадцать две, и только после этого передал Ван Чунься.

Пока муку пересыпали в чашку, Шэнь Лай не отводил глаз: если хоть крошка падала на стол, он тут же подбирал её пальцами и отправлял обратно. Ван Чунься лишь смотрела и ничего не говорила - все, кто приходил менять муку, вели себя точно так же.

На обратном пути Шэнь Лай уже не нёсся сломя голову, как по дороге к старосте, а шагал осторожно и внимательно. Он прижимал глиняную чашку к груди, прикрывая её локтями, чтобы ни крупинки муки не рассыпалось. Лишь поставив чашку на стол и убедившись, что всё цело, он наконец облегчённо выдохнул.

Мука была чуть сероватой, не такая красивая, как белоснежная, многократно перемолотая и просеянная, зато запах у неё стоял насыщенный, густой, с ярко выраженным пшеничным ароматом. Настоящая, вручную смолотая хорошая мука, без всяких примесей.

Шэнь Лай полным надежды взглядом уставился на глиняную чашку, втайне мечтая, чтобы хоть немного оставили ему, тогда в день рождения у него будет по-настоящему вкусная лапша.

Чтобы делать баоцзы и маньтоу, нужна старая закваска и щёлочь - зольная или хотя бы пищевая сода. Кислота и щёлочь, вступая в реакцию, делают тесто пышным и мягким, раскрывают пшеничный аромат, и даже после остывания такая выпечка долго остаётся нежной, не черствеет. Но и здесь важны точные пропорции: стоит положить больше или меньше, и вкус сразу станет плохим.

В прошлой жизни Лин Син занимался этим едва ли не через день, так что рука у него была набита. Он замесил небольшое количество теста и положил его в глиняную чашку, предварительно обдав её кипятком и дав как следует высохнуть. Чтобы тесто перебродило и стало закваской, «старым тестом», требовались и тепло, и время.

В холодную погоду именно создание подходящей температуры было единственной сложностью по сравнению с современностью. Подумав, Лин Син решил воспользоваться маленькой глиняной печкой, на которой прежде варили лекарство. Дров она требовала немного, жар от неё был не сильный, но вблизи ощущалось устойчивое тепло - как раз то, что нужно.

Щёлочь добыть было куда проще, чем закваску. В очаге имелась куча золы от травы и веток. Лин Син набрал немного в глиняную чашку, залил водой, тщательно размешал и оставил отстаиваться. Когда верхний слой жидкости стал прозрачным, он ещё несколько раз процедил его через ткань.

После этого щёлочь была готова к использованию.

А вот с закваской всё было сложнее. Маленькую глиняную печку он поставил в восточной комнате, чтобы держать её под присмотром и в любой момент проверить, как идёт брожение. Глиняную чашку с закваской Лин Син обернул тканью и поставил на край печки. По количеству дров он регулировал температуру - дело тонкое, и доверить его было некому. Ночью он вставал несколько раз подряд, проверяя, всё ли в порядке, боясь испортить заготовку.

Шэнь Лай спал крепко и ничего не заметил, даже того, что лежащий рядом Лин Син за ночь поднимался не один раз. Он-то думал, что от радости из-за сна на кровати будет долго ворочаться и не сможет уснуть, а в итоге проспал до самого рассвета. Проснувшись, Шэнь Лай

присел возле печки, какое-то время разглядывал её, потом хотел было приподнять ткань и заглянуть в чашку, но в последний момент удержался.

Пусть он и шалопай, но и он боялся по-настоящему навредить делу.

<http://bllate.org/book/13938/1244981>