

Хозяин лавки с баоцзы незаметно сглотнул. Он поднялся ещё затемно и так и не успел позавтракать, да и булочки в пароварке всё ещё не были готовы. А вот лапша, приготовленная Чжун Цзыци, была «цвет, аромат и вкус» — всё в ней было безупречно. Запах дразнил так, что в животе у него громко заурчало. Смутившись, он отвернулся, стараясь не смотреть на них, и устался на пароварку, будто мог ускорить процесс одной лишь силой взгляда. Только вот почему аромат становился всё насыщеннее?

Озадаченно он обернулся — и перед глазами тут же возникла миска с дымящейся лапшой. Её хозяин стоял рядом, улыбаясь:

— Дядюшка Сун, попробуйте и вы. Скажите, вкусно ли.

Сун смущённо почесал нос:

— Тебе и так нелегко держать лавку, парень. Как же я могу пользоваться твоей добротой? Ешь сам.

— Да что там одна миска, она ничего не стоит. К тому же, мне ещё придётся рассчитывать на вашу поддержку, дядя Сун.

Когда дело дошло до таких слов, Сун уже не стал упрячиться. Он принял миску, поблагодарил и с аппетитом принялся есть. Вкус оказался именно таким, каким он его себе представлял — удивительно насыщенным. Трудно было поверить, что это приготовил совсем ещё юный парень.

Чжун Цзыци вернулся к своему прилавку, огляделся и заметил, что люди уже начали обращать внимание на источник этого манящего аромата. Не дожидаясь, пока они решатся, он прочистил горло и, подражая другим торговцам, громко закричал:

— Лапша на бульоне из больших костей, ароматная, горячая! Не понравится — денег не возьму! Проходите, не упустите!

— Пф-ф, кхе-кхе! — Чжао Нин подавился и выплюнул лапшу, закашлявшись, с недоумением уставился на Чжун Цзыци.

Даже Чжао Шэн изумлённо посмотрел на него. И только Чжао Чжэнъань не заметил ничего странного. Услышав, как его «жена» зазывает покупателей, он с интересом отложил палочки и, подражая ему, громко выкрикнул:

— Лапша на бульоне из больших костей, ароматная, горячая! Не понравится — денег не возьму! Проходите, не упустите!

Закончив, он прищурился и посмотрел на Чжун Цзыци.

Тот по привычке похвалил:

— Чжэнъань, отлично получилось. Давай ещё пару раз.

Получив указание от «жены», Чжао Чжэнъань широко распахнул рот и стал снова и снова выкрикивать зазывные слова.

Чжао Нин и Чжао Шэн заметили, что люди уже начали оглядываться в их сторону и даже подходить ближе. И вдруг словно прозрели: когда нужно — про гордость стоит забыть. Если не

позвать, откуда люди узнают?

— Мне одну миску лапши. — сказал мужчина лет тридцати с лишним в короткой одежде, усаживаясь за столик Чжун Цзыци. При этом он невольно поглядывал на троих, уже едящих лапшу — аромат был по-настоящему манящий и долгий.

— Сейчас будет, подождите немного! — Чжун Цзыци подмигнул троим: видите, дело пошло?

Чжао Нин поднялся и подошёл помочь разжечь огонь, тихо сказал:

— Цзыци, ты молодец!

Чжун Цзыци усмехнулся, в душе у него всё бурлило от радости. Это была его первая продажа — наконец-то начало положено. Если бы так и сидели без покупателей, было бы слишком неловко.

Его руки ловко работали, перемешивая лапшу. Когда всё было готово, он переложил её в большую миску и поставил перед мужчиной:

— Ваша лапша. Пять вэнь.

Мужчина сначала осторожно попробовал — и, надо признать, лапша оказалась куда вкуснее, чем в других лавках. В ней чувствовалась свежесть бамбуковых побегов, лёгкий аромат леса... а сами побеги, стоило их надкусить, отдавали приятной кислинкой.

Он невольно нахмурился и с сомнением спросил:

— А у вас с бамбуком всё в порядке? Он не испорчен? Почему кислый?

Чжун Цзыци рассмеялся, глаза его весело блеснули:

— Ну что вы такое говорите? Если бы он испортился, разве бы я сам ел? Это мой особый способ приготовления — уж простите, секрет раскрывать не могу. Но не переживайте, посмотрите — мои друзья ведь тоже едят. Думаете стал бы я травить их?

Мужчина лишь хмыкнул — вопрос был скорее от удивления, чем из настоящего недоверия.

Он работал на пристани: грузил товары, выполнял разную тяжёлую работу — и за годы прекрасно знал, где тут вкусно кормят. Например, на причале были две известные лапшичные, куда по утрам стекался народ. Он сам часто там ел и сегодня собирался туда же, но вдруг услышал звонкий, чистый голос, резко выделяющийся среди хриплых выкриков пожилых торговцев. Заинтересовавшись, он пошёл на звук — и увидел совсем юного гера, стоящего у котла. Рядом суетились ещё трое таких же мальчишек, один из которых всюду зазывал покупателей.

Любопытство взяло верх — он сел и заказал миску. И не ожидал, что вкус окажется даже лучше, чем у тех двух старых лавок.

Без лишних слов он вытащил пять вэнь и протянул Чжун Цзыци, после чего с удовольствием продолжил есть.

Чжун Цзыци, взвесив монетки в ладони, расцвёл от радости:

— Кушайте не спеша! Если что нужно — зовите!

Чжао Нин и Чжао Шэн тоже сияли — у них появилась первая выручка. Чжао Шэн, махнув рукой на остатки смущения, встал рядом с Чжао Чжэнъанем и тоже начал громко выкрикивать зазывные слова.

Постепенно люди стали подходить — кто-то из любопытства, кто-то просто следуя за голосами. А тот самый мужчина был завсегдаем пристани, его знали многие. Увидев, как он с аппетитом ест в этой неприметной лавке, другие тоже начали подтягиваться. И стоило им попробовать — глаза загорались, и они тут же заказывали вторую миску.

Конечно, были и те, кто, увидев, что за прилавком совсем мальчишки, только скептически усмехались и проходили мимо.

Но Чжун Цзыци было уже не до них.

Он крутился, как в вихре: у очага, у стола, с мисками в руках. За столами уже сидело пять-шесть человек. Он раскладывал лапшу по мискам, передавал их Чжао Нину, чтобы тот разносил, и заодно поручал ему собирать деньги.

Так, с самого утра, Чжун Цзыци продал уже больше десятка порций — даже для старых лавок это была неплохая выручка. Он был более чем доволен: результат превзошёл все ожидания. Даже у соседнего прилавка с баоцзы дела пошли лучше — дядя Сун радовался едва ли не больше него.

Но лето есть лето.

Прохлада держалась лишь ранним утром. К восьми-деяти часам жара уже становилась ощутимой, и у лапшичной Чжун Цзыци больше не появлялось ни одного покупателя. Окружающие поглядывали на него с насмешливым злорадством: в такую погоду продавать горячую еду — дело гиблое. Баоцзы хотя бы можно есть и остывшими, а вот лапша, если остынет, слипается в один ком.

Поэтому продавать её можно было только утром. Даже те две старые лапшичные на пристани к жару меняли ассортимент.

Чжун Цзыци понял, что горячая лапша больше не принесёт выручки, и велел Чжао Нину начать убирать прилавок, а Чжао Чжэнъаню и Чжао Шэну — сходить за водой.

— Уже собираетесь домой? — спросил дядя Сун. По его мнению, заработать с утра больше пятидесяти вэнь — уже отличный результат. У него самого за целый день бывало сто восемьдесят — и то в удачный день.

— Ещё рано, — мягко ответил Чжун Цзыци. — Я хочу сменить блюдо.

Он достал из мешочка рисовую лапшу и опустил её в холодную воду, чтобы размокла.

Дядя Сун замолчал, поражённый. Не ожидал, что такой молодой гер окажется настолько смышлёным — даже в торговле разбирается лучше него. Когда он сам только начинал, он и понятия не имел о подобных вещах. А теперь, даже понимая, уже ничего не мог изменить — в кулинарии он был совсем несведущ.

Чжун Цзыци тщательно вымыл котёл, налил в него воды и поставил на сильный огонь.

К этому времени Чжао Шэн с остальными уже вернулись с водой. Чжун Цзыци тут же велел им поставить её в тень и накрыть крышкой.

— Сяо Нин, смотри внимательно, — сказал он, повернувшись к нему. — Если будет много людей, будешь помогать мне готовить.

Он был вполне уверен в холодной лапше.

Чжао Нин замер, а потом поспешно замотал головой:

— Я... я, пожалуй, не буду...

Голос его звучал неуверенно. Ведь он и так всё видел, помогал рядом — тут не было ничего сложного, да и Чжун Цзыци ничего от него не скрывал. Но вот так открыто учиться чужому ремеслу, приносящему деньги...

Ему было неловко.

К счастью, они были друзьями. Ведь окажись на его месте кто-то с нечистыми помыслами — освоил бы навык и открыл бы собственную лавку, став конкурентом.

— Да брось, что тут такого? Вы и так мне столько помогли... Как я могу вам не доверять? Если дело пойдёт, мне ещё не раз придётся на вас рассчитывать.

Он говорил легко, но кое-что всё же оставил при себе. Если торговля действительно наладится, он хотел бы, чтобы Чжао Нин работал вместе с ним. Научить его ремеслу, помочь открыть свою лавку... Чжун Цзыци не был неблагодарным — семья Чжао столько для него сделала, что он считал своим долгом отплатить сторицей. Да и за эти маленькие кулинарные секреты он не держался: в его памяти было ещё множество рецептов, о которых в этом мире и не слышали. Когда один себя исчерпает — всегда можно перейти к другому.

Чжао Нин, услышав эти слова, заметно повеселел. Значит, Цзыци всё ещё считает его близким человеком... После свадьбы тот будто отдалился, и их прежняя близость исчезла. Чжао Нину казалось, что только он один тянется к нему — и от этого внутри неприятно ныло, словно между ними появилась трещина.

Вода в котле быстро закипела. Чжун Цзыци опустил в неё рисовую лапшу, слегка проварил и тут же вынул, переложив в заранее приготовленную миску с холодной водой.

— Её нельзя варить слишком долго, — спокойно объяснял он, — иначе она будет ломаться от одного прикосновения. А после варки обязательно остудить — тогда появится упругость.

Чжао Нин внимательно кивнул.

Дальше пошли приправы. Чжун Цзыци взял большую миску, добавил немного сахара, уксуса, соевого соуса, каплю ароматного масла и щепоть соли. Затем зачерпнул холодной воды, влил в миску и размешал. С лапши он слил лишнюю воду и переложил её в приготовленный бульон. Туда же добавил нарезанный помидор и тонкие полоски огурца.

— Готово.

Он слегка улыбнулся:

— Приправы можно подгонять под вкус. Кто-то любит послаще, кто-то покислее — тогда просто добавляй больше нужного. Ну что, пробуйте.

Чжао Нин с радостью схватил миску и первым подбежал к столу. Он сделал глоток — и тут же широко раскрыл глаза.

Холодная, освежающая... кисло-сладкая, с хрустящей свежестью огурца — она словно разливалась прохладой по всему телу.

Он жадно съел несколько больших глотков, прежде чем, с явным сожалением, передать миску двоим, которые уже смотрели на него почти с мольбой.

На этот раз Чжун Цзыци не стал готовить каждому по порции — рисовая лапша стояла недёшево. Достаточно было одной миски, чтобы они распробовали... и заодно послужили живой рекламой.

— Холодная лапша! Освежающая лапша! Съешь миску — и прохлада разольётся по всему телу!
— Чжао Чжэнъань и Чжао Шэн, повторяя за ним, снова разразились громкими выкриками.

Жара тем временем становилась невыносимой. Не только прохожие — даже сами торговцы изнывали от духоты. И потому новое блюдо Чжун Цзыци мгновенно привлекло внимание.

Люди с любопытством переглядывались. Этот юный гер только появился — а уже продаёт что-то необычное. Лапша с кислым бамбуком ещё ладно... но это? Выглядит почти сырой, а он уверяет, что она освежает и вкусна.

Наконец кто-то не выдержал и сел за стол:

— Дайте-ка мне миску. Проверю, правда ли так хороша.

— Сейчас будет, подождите! — Чжун Цзыци ловко собрал порцию и поставил перед ним, как и прежде — за пять вэнь.

Мужчина попробовал — и в тот же миг его глаза засияли.

— Ну как? Вкусно? — окликнул его кто-то из зевак.

— Вкусно! — отозвался тот, не отрываясь от миски. — Холодная, как вода прямо из колодца... и сладко-кислая. Давайте ещё одну!

В те времена никто не думал о «подсадных» покупателях. Услышав искреннюю похвалу, остальные уже не могли сдержаться — один за другим начали заказывать.

И вот так дело у Чжун Цзыци по-настоящему пошло.

Монеты сыпались в руки одна за другой. Он и Чжао Нин работали у двух котлов, не останавливаясь ни на мгновение. Чжао Шэн занялся расчётами, а Чжао Чжэнъань, поняв, что на кухне он лишний, встал у прилавка и продолжал зазывать клиентов.

Лавка была крошечной. Кому не хватало места, ели на корточках или переходили к соседу, дяде Суну. Тот вовсе не возражал — наоборот, радовался. Ведь многие, наевшись холодной лапши, перед уходом брали у него ещё и пару баоцзы.

<http://bllate.org/book/16132/1599387>