

Вот так лавка Чжун Цзыци внезапно стала популярной — и вместе с ней потянулась и торговля дяди Суна. Да что там — не только его лавка, даже соседние прилавки, стоявшие неподалёку от Цзыци, оживились. Доход у всех вырос — каждый за день зарабатывал на несколько десятков монет больше, чем обычно.

С трудом дотянув до полудня, Чжун Цзыци всё же был вынужден закрыться. Не потому, что не хотел продолжать — просто продуктов катастрофически не хватало. За это время Чжао Шэн несколько раз бегал в другие места: дважды в лавку за рисовой лапшой, ещё дважды — к Хуан амо за овощами. Но и этого оказалось недостаточно.

Многие особенно полюбили прохладные ломтики огурца и томатов, пропитанные холодным маринадом — освежающие, почти ледяные. Некоторые даже готовы были доплатить, лишь бы им положили побольше. Но у Хуан амо овощи выращивались в обычном количестве — ровно столько, чтобы хватало на двоих. Если забирать слишком много, самим им почти ничего не останется.

Цзыци понимал: так дальше нельзя. Сегодня — на этом всё.

Уже к полудню появились люди, пришедшие специально ради его лавки. Увидев, что он собирается, многие заметно расстроились. Чжун Цзыци мягко улыбнулся и, стараясь успокоить толпу, сказал:

— На сегодня всё, друзья. Это наш первый день, я правда не ожидал, что вам так понравится. Мы просто не взяли достаточно продуктов... Но завтра я обязательно подготовлю больше — обещаю, чтобы каждый смог наесться вдоволь, хорошо?

— Ладно! Раз уж так — завтра я съем не меньше двух мисок! — крикнул кто-то из толпы.

Цзыци рассмеялся, глаза его заискрились:

— Договорились, дядюшка! Я вас запомнил!

Такая открытая, искренняя манера легко располагала к нему людей — особенно учитывая его светлую кожу и мягкую, почти нежную внешность молодого парня.

Перед уходом Чжун Цзыци специально оставил миску холодной лапши для дяди Суна из соседней лавки и, протягивая её, с искренней благодарностью сказал:

— Спасибо вам, дядя Сун. Я доставил вам столько хлопот...

Тот уже давно с интересом поглядывал на его еду, так что теперь не стал отказываться:

— Да что ты, мальчик! Это я должен тебя благодарить — сегодня я заработал куда больше, чем обычно.

— Вот и отлично... Тогда, похоже, мне ещё не раз придётся вас беспокоить.

— Было бы здорово, если бы каждый день был таким! — с довольным смехом ответил тот.

Закрытие лавки Цзыци вызвало разные чувства. Одни радовались — это были продавцы холодных блюд, у которых сегодня почти половину покупателей увёл новичок. Теперь же поток клиентов постепенно возвращался.

Другие, наоборот, жалели — особенно те торговцы, чьи лавки стояли рядом с Цзыци и

благодаря ему неожиданно ожили. Впрочем, даже одного такого дня им хватило, чтобы радоваться до ушей.

Сам Цзыци об этом не знал.

Чжао Шэн помог ему закатить деревянную тележку во двор к Хуан амо. Тот уже был в курсе, что дело у Цзыци пошло в гору — их дом находился рядом с пристанью, и любые новости доходили сюда мгновенно. К тому же, когда Чжао Шэн приходил за овощами, он заодно принёс им миску холодной лапши.

И даже Хуан амо, много лет проработавший у плиты, не смог сдержать восхищённого вздоха, попробовав её.

— Хуан амо, вот десять вэнь за сегодняшний день аренды. Спасибо вам за помощь, — сказал Чжун Цзыци, протягивая ему горсть медных монет.

Хуан амо нахмурился:

— Почему тут на два вэнь больше? Мы же договорились на восемь.

Цзыци мягко усмехнулся, но в голосе его звучала искренность:

— Мы ведь и воду у вас брали, и за овощами бегали... чуть ли не весь двор истоптали. Если я не заплачу немного больше, мне будет неловко.

Хуан амо покачал головой и отстранил его руку:

— Тебе и так нелегко зарабатывать. За овощи ты уже заплатил — этого достаточно. Столько я взять не могу.

Он не был из тех, кто жадно хватается за каждую монету. В глубине души он по-настоящему жалел этого мальчишку и не хотел наживаться на нём.

Но Чжун Цзыци упрямо вложил десять монет ему в ладонь:

— Пожалуйста, возьмите. Сегодня я хорошо заработал. Если вы не примете, как я потом смогу снова обращаться к вам за помощью?

— Возьми, амо, — с улыбкой добавил Чжао Нин, не скрывая радости.

— Эх... ну ладно, — наконец сдался тот, покачав головой. — Что с тобой поделаешь...

В его взгляде читалась тёплая привязанность. Жаль только, что парень уже связан узами брака... иначе...

Цзыци оставил у них всё, что можно было не забирать — муку, приправы и прочее. Он доверял Хуан амо и его мужу. С собой нужно было увезти лишь тележку да большой глиняный котёл.

Перед возвращением он зашёл в лавку с крупами, купил больше двадцати цзиней рисовой лапши и ещё немного муки — всё это тоже отвёз к Хуан амо.

Потом заглянул к мяснику: взял несколько крупных костей и три цзиня грудинки. Уже по дороге домой, сияя от радости, он обернулся к братьям:

— Пойдёмте сразу ко мне — я приготовлю вам что-нибудь вкусное.

Чжао Нин и Чжао Шэн не отказались. Им тоже хотелось отпраздновать — разделить это тёплое, почти пьянящее чувство радости.

На обратном пути, уже в деревне Чжао, им встретились односельчане:

— Куда это вы ходили? И что это за огромный котёл тащите?

Цзыци не стал скрывать:

— Да так... ездили в город, продавали кое-что из еды.

— Ого, Цзыци-гэ, да ты у нас способный! И сколько же заработал? — с насмешливой ухмылкой спросил кто-то.

Никто не верил, что такой молодой парень сможет действительно что-то заработать. В городе ведь не так-то просто вести дела.

Хотя, по правде, сами они завидовали. Несмотря на то, что многие бывали в городе, возможность там работать и зарабатывать вызвала у них скрытое восхищение. Людей вроде них — простых крестьян — в городе не слишком уважали, и любая ошибка могла обернуться бедой.

Как когда-то с Чжао Чжэнъанем — он работал в городе, и сколько же тогда было завистливых взглядов... А теперь, когда он стал... таким, большинство не сочувствовало — лишь злорадствовало.

Зависть вообще редко приходит одна. Стоит кому-то зажить чуть лучше — тут же находятся те, кто начнёт поливать грязью.

Весть о том, что Чжун Цзыци занялся торговлей, быстро разлетелась по всей деревне Чжао. Одни лишь вздыхали — понимали, как тяжело ему приходится. Но другие... их языки были куда злее.

Говорили, что он «выставляется напоказ», что «не знает своего места», а некоторые и вовсе доходили до грязных намёков — будто он заигрывает с мужчинами.

Цзыци, вернувшись домой, не стал сразу браться за готовку. Он достал из-за пазухи туго набитый кошелек и высыпал его содержимое на стол.

Монеты с звонким шумом рассыпались по поверхности.

Четверо сели вокруг — каждый с своей стороны. В их глазах светилось разное, но одинаково яркое чувство.

У Цзыци, Чжао Нина и Чжао Шэна — радость от заработанных денег.

А у Чжао Чжэнъаня — просто радость от того, что они счастливы.

Цзыци пересчитал:

— Двести семьдесят пять вэнь...

Это означало, что за день он продал около пятидесяти мисок — куда больше, чем ожидал. Он рассчитывал максимум на десять.

Даже его обычно спокойное сердце не выдержало — уголки губ сами поднялись в улыбке.

Он отсчитал тридцать монет и протянул их Чжао Шэну и Чжао Нину — по пятнадцать каждому.

— Вы помогли мне весь день. Особенно ты, Нин — если бы не ты с лапшой, я бы один не справился. Это ваша доля.

— Это... это слишком много! — Чжао Шэн испуганно отшатнулся, торопливо пытаясь вернуть деньги.

Даже его отец за целый день тяжёлой работы зарабатывал всего семь-восемь вэнь... А тут — сразу столько. Больше, чем у отца.

Как он мог столько взять?

— Мы же договорились, что будем помогать тебе бесплатно, — с лёгким недовольством сказал Чжао Нин. Он и правда не собирался брать деньги. Перед уходом его амо говорил: главное — не заработать, а вместе с Цзыци увидеть мир, научиться общаться с людьми и разбираться в жизни.

Чжун Цзыци покачал головой и с улыбкой возразил:

— Это ваша заслуженная плата. Мы ведь сразу решили: если брат Шэн помогает, то десять вэнь в день. А сегодня вы оба так выручили меня — без вас мы с Чжэнъянем точно бы не справились. Десять — как договаривались, а ещё пять сверху — это уже моя награда как хозяина. Не вздумайте отказываться, а то я рассержусь и уволю вас обоих!

Он игриво подмигнул.

Чжао Нин невольно рассмеялся. Он уже понял — переубедить Цзыци невозможно. Поэтому, немного подумав, всё-таки принял деньги. В душе он лишь решил, что будет помогать ещё больше.

Чжао Шэн, увидев, что брат согласился, тоже смущённо взял свою долю.

Цзыци удовлетворённо кивнул.

— Жена... я голоден, — раздался вдруг хриплый голос Чжао Чжэнъяня.

Стоило ему заговорить, как Цзыци сразу спохватился — он совсем забыл о нём. Быстро подошёл ближе, вглядываясь в его лицо:

— Тебе же наверное горло болит. Это я виноват... так закрутился, что совсем забыл.

Только теперь он понял: всё утро Чжэнъянь громко зазывал клиентов. Полдня — и голос совсем сорвался. В груди неприятно кольнуло — стало по-настоящему жаль его.

— Не болит, — послушно покачал головой Чжэнъянь, но выглядел он вяло и уставшим.

Цзыци не поверил ни на мгновение. Он сам когда-то переживал подобное — после двух часов

выступления горло пересыхало и начинало ныть. А тут — целое утро криков...

Он мягко потрепал его по голове:

— Подожди здесь с братом Шэн и Нин, я пойду приготовлю что-нибудь.

Сделав пару шагов, он вдруг обернулся и добавил, чуть теплее:

— Ты сегодня молодец, Чжэнъань. Очень мне помог.

И словно по волшебству — тот сразу оживился. В глазах снова появилась жизнь, а на лице — привычная наивная, чуть глуповатая, но такая искренняя улыбка.

— Я помогу тебе, — поднялся Чжао Нин.

— Не нужно, я быстро справлюсь. Отдыхайте, — отмахнулся Цзыци и ушёл на кухню.

Вспомнив, он порывлся в корзине — там нашлись груши, которые он когда-то принёс из гор. К счастью, они ещё не испортились.

Он тщательно вымыл их, очистил от кожуры, поставил воду на огонь. Едва она начала нагреваться — добавил груши, немного сахара и проварил пару минут.

Разлив по мискам, он отнёс их в комнату:

— Выпейте сначала грушевый отвар — смягчит горло.

— Грушевый отвар? — Чжао Нин с сомнением посмотрел на поднимающийся пар. — Варёные груши... это вообще вкусно?

Цзыци улыбнулся:

— Вкус — не главное. Главное, что полезно для горла. Немного остынет и пей.

— Хе-хе... да ты просто переживаешь за своего Чжао Чжэнъаня, да? Услышал, что у него горло болит — сразу побежал готовить, — с лукавой улыбкой поддел его Чжао Нин.

Ведь он с Чжао Шэном почти не напрягали голос — им это было ни к чему.

Цзыци нахмурился и щёлкнул его по лбу:

— Что за глупости? Не хотите — не пейте. Тогда всё отдам Чжэнъаню.

Чжао Шэн тут же прикрыл свою миску:

— Эй, я-то ничего не говорил!

Чжао Нин поспешно заулыбался:

— Ладно-ладно, язык мой — враг мой. Это ты о нас заботишься, конечно! Мы сейчас всё выпьем, иди занимайся делом.

Только тогда Цзыци удовлетворённо кивнул. Перед уходом он всё же посмотрел на Чжэнъаня:

— Осторожно, не обожгись, хорошо?

— Хорошо, жена, — послушно кивнул тот.

Цзыци быстро отвернулся и вышел. В тени, куда никто не смотрел, его уши предательски порозовели.

Он нахмурился, недовольный внезапным смущением, и тряхнул головой, отгоняя лишние мысли. Нужно было готовить.

Как и прежде, он смешал белый рис с бурым — наполовину. При посторонних он не мог позволить себе роскошь есть только белый рис: в деревне это сочли бы расточительством. Обычно люди ели грубый рис, а белый оставляли на праздники.

Развёл огонь, сварил рис — и только потом принялся за мясо.

Три цзиня свинины с прослойками жира — более чем достаточно, чтобы наесться вдоволь.

Он тщательно промыл мясо: большую часть нарезал тонкими ломтями, меньшую — кубиками.

Сушёные грибы, собранные в горах, уже отмокали в воде.

В сковороде разогрел масло и на слабом огне начал обжаривать ломтики свинины, вытопляя жир. Когда аромат стал насыщенным, добавил зелёный лук и чеснок, затем соевый соус, сахар, рисовое вино и щепоть соли. Залил водой так, чтобы она покрывала мясо, и оставил томиться на среднем огне.

Это было тушёное мясо — лу жоу. Если бы был каменный сахар, вкус получился бы ещё глубже... но и с обычным выходило невероятно ароматно.

Через три-четыре десятка минут мясо было готово.

Тем временем грибы как раз размякли. Цзыци очистил их, отжал лишнюю воду и отложил в сторону.

В кастрюлю он налил немного оставшегося с утра бульона из костей, добавил нарезанное кубиками мясо, затем грибы. Следом пошли приправы — зелёный лук, имбирь, звёздчатый анис, соевый соус, рисовое вино, сахар... и ещё немного воды.

На медленном огне всё это должно было томиться, наполняя кухню густым, тёплым ароматом домашней еды...

<http://bllate.org/book/16132/1601253>