

А-Да уже смирился с горькой реальностью, что им придётся начинать с нуля, и сейчас он просто хотел получить от Лаосана обещание.

— Ладно, — повторил он, — в будущем, если что-то случится, мы обязательно обсудим это открыто.

— Хорошо, кто соврёт, тот не выйдет из Пещеры летучих мышей!

А-Да рассмеялся, что это за клятва такая, кто вообще полезет в Пещеру летучих мышей? Но всё же сказал:

— Договорились.

— Договорились.

Они чокнулись стаканами с молочным чаем, и перед бурлящими жемчужинами тапиоки заключили союз.

35 градусов. На небе одно солнце, а стёкла высотных зданий отражают бесчисленное количество солнц, вся улица похожа на большой котёл, кипящий солнцем, из которого поднимается пар.

А-Да и Лаосань, как беженцы, распахнули стеклянную дверь, и холодный воздух сразу же поглотил их. Всё тело расслабилось.

Они с грохотом уселись на стулья и тут же закричали:

— Вода, лёд, хлеб!

Официант тут же подал им газировку с ледяной водой и лимоном.

А-Цзе вышел из кухни и, увидев, как они пьют норвежскую газировку, как будто это вода из-под крана, невольно вздохнул. Эти двое заходят через день, чтобы поесть и попить, сидят в майках и шортах, почти став талисманом его ресторана.

— Сегодня снова ничего не нашли? — спросил А-Цзе.

Лаосань развалился на стуле и с тоской сказал:

— На этой планете нет места, которое понравилось бы твоему брату А-Да, завтра мы отправимся в космос и поищем там.

После возвращения в Сингапур они без остановки готовились к открытию своего заведения, но место всё никак не могли найти. Лаосань считал, что нужно открыть магазин в торговом центре с большим потоком людей или на первом этаже офисного здания, но после просмотра нескольких вариантов А-Да всё не нравилось.

А-Цзе с энтузиазмом сказал:

— Открыть на этой улице было бы неплохо, здесь много стильных ресторанов, вокруг есть горы и деревья.

Этот район находится недалеко от знаменитого Боут-Ки, здесь сохранились здания в колониальном стиле, поэтому открыто множество дорогих ресторанов.

А-Да покачал головой:

— Атмосфера здесь не та, все приходят сюда для официальных обедов. Да и у нас нет столько денег.

Лаосань с ожесточением грыз хлеб:

— Опять чувства! Шеф А-Да, когда же вы дадите мне передышку, боюсь, что не дождусь открытия кофейни, а меня уже зажарит этот душный сингапурский солнцепека.

А-Цзе встал на защиту А-Да:

— Чувства основаны на опыте, это самое надёжное. В торговых центрах много правил, время открытия и закрытия, проблемы с пожарной безопасностью, слишком большой поток людей; в офисных зданиях и говорить нечего, вы не видели, что там в кофейнях используют только простые духовки и микроволновки?

Эти факторы А-Да уже объяснял ему, 60 % их блюд требуют приготовления на месте, требования к кухне строже, чем в обычных закусовых, подходящее место найти ещё сложнее. Лаосань глубоко вздохнул:

— Что же делать, нельзя же искать бесконечно?

А-Да вдруг хлопнул по столу:

— Точно!

Лаосань оживился:

— Что?

— Здесь сзади есть храм Гуаньинь, давай сходим туда помолимся.

Помолимся?! Какая польза от молитвы! Лаосань чуть не взорвался.

Но тут А-Цзе поддержал:

— Верно, говорят, что этот храм очень эффективен, через месяц будет праздник Гуаньинь, молиться полезно. Или можно пойти к Девяти Императорам на углу, там тоже очень сильные.

И они начали горячо обсуждать, кто эффективнее — Гуаньинь или Девять Императоров.

Лаосань смотрел на этих двух южных жителей со слезами на глазах, не в силах вставить слово. В Сингапуре много храмов, церквей и мечетей, но он никогда не видел, чтобы А-Да во всём этом участвовал!

Они съели три корзины хлеба, и А-Цзе сказал:

— Сегодня привезли белые трюфели, приготовлю вам трюфельную пасту, хотите чёрную треску?

Они оба отказались. А-Да улыбнулся:

— Мы уже наелись, Сань, пошли!

Лаосань согласился, привёл себя и А-Да в порядок, убрал крошки хлеба, и встал. Оставшиеся три-четыре маленьких хлеба они сунули в карманы, чтобы покормить кур и цыплят, оставшихся дома.

А-Цзе с удивлением смотрел на них, когда они вошли, они выглядели уставшими и подавленными, а теперь снова полны энергии. Глядя на А-Да, полного сил, А-Цзе чувствовал глубокое уважение.

Он мысленно молился всем богам: пусть у них всё будет хорошо, и всё получится.

Они всё же пошли в храм Гуаньинь.

Храм Гуаньинь зажат между рядом старых, заброшенных магазинов, разделён на передний и задний залы. Выйдя из заднего зала, они попали на небольшую лужайку, где два больших баньяна качали своими длинными корнями на горячем ветру, а между ними стояли ржавые горка и качели.

Из-за жары в храме никого не было.

А-Да серьёзно зажёл две палочки благовоний, одну для Лаосана, затем встал перед статуей бодхисаттвы и склонил голову в поклоне.

Лаосань, увидев серьёзное выражение лица А-Да и величественный облик бодхисаттвы, тоже проникся этим, закрыл глаза и тихо помолился.

Когда они вышли из заднего зала и направились к лужайке, Лаосань сказал:

— Не думал, что ты веришь в это.

А-Да улыбнулся и покачал головой:

— Я не верю.

— Тогда зачем ты сюда пришёл? — удивился Лаосань.

— Чтобы успокоиться. Я не верю, что молитвы принесут удачу, но я верю, что есть силы больше меня, по сравнению с которыми я — как песчинка. Так что сейчас, что бы ни случилось, думать об этом бесполезно.

Они сели под баньян. Тень дерева была прохладной, как защитный купол от палящего солнца. Лаосань молча смотрел на храм Гуаньинь и тёмные старые магазины рядом. Через некоторое время он сказал:

— А-Да, ты очень переживаешь?

А-Да, имея гораздо больше опыта, чем Лаосань, хорошо знал, с какими трудностями они столкнутся, но всё же сказал:

— Я не переживаю, всё, что можно решить, решится в своё время.

Затем он потянулся:

— Как же я хочу спать.

Тяжёлые веки А-Да почти не открывались. У них в лесу была привычка спать днём, и сейчас, под палящим солнцем, сонливость мгновенно окутала их.

А-Да первым лёг, закрыл глаза и сказал:

— В этом районе только здесь можно спокойно поспать, никто не мешает...

Лаосань рассмеялся:

— Чёрт, я знал, что ты не просто так пошёл молиться, оказывается, уже разведал место для сна. А-Да, может, снимем комнату в городе?

А-Да не ответил, он уже заснул.

Лаосань посмотрел на А-Да некоторое время, затем тоже погрузился в сон.

Во время сна Лаосань вдруг почувствовал, как кто-то коснулся его живота. Он задержал дыхание, в туманном сознании с трудом подумал: «Почему А-Да трогает меня?»

Лаосань не открывал глаза, но он знал, что А-Да спит рядом, он чувствовал его запах. Лаосань был слишком сонным, и ему было приятно, поэтому он не шевелился.

Вскоре он почувствовал, как его поясница слегка расстегнулась, и его сознание мгновенно прояснилось. Тепло поднялось от живота, заставляя его сердце биться быстрее. Что-то двигалось у его пояса, Лаосань вздрогнул, перевернулся и схватил руку А-Да.

А-Да сонно открыл глаза и спросил:

— Что случилось?

Лаосань увидел, что глаза А-Да были мутными, и удивился:

— Ты только что обнимал меня.

Отношение А-Да заслуживает похвалы, деньги нужно обсуждать открыто, даже с близкими людьми. Если не говорить о деньгах прямо, это только вредит отношениям.

В следующей главе наконец начнётся их бизнес, я так затынул.

Дополнение к предыдущей главе, объяснение ингредиентов:

Рыбный соус, местное название белачан, часто используется для приготовления острой еды, иногда его также используют в качестве соуса для фруктов. Рыбный соус с сушёными креветками и луком — это довольно старая традиция, кажется, в сингапурской пекарне «Хлебное слово» когда-то продавали что-то подобное, но сделано было грубо, не пользовалось популярностью, и теперь это уже не встретишь.

Жемчужный лук — это мелкий красный лук, местные редко используют длинный зелёный лук, для приготовления пищи и приправы используют жемчужный лук. Жемчужный лук — шалот, зелёный лук — лук-порей, зелёный лук — шнитт-лук или зелёный лук, так их классифицируют местные.

Огненный имбирь, некоторые называют его имбирным цветком, яркий и пышный, используется в тайской кухне как приправа или для салатов.

Канделут, орех, богатый маслами, когда я искал информацию, видел, что его также выращивают на улицах Гуанчжоу, некоторые говорят, что это орех макадамия, но это не так, канделут, который я видел, был твёрдым и белым, его измельчают и используют для приготовления карри, это важный ингредиент в кухне ньоня.

<http://bllate.org/book/16329/1474061>