

Их посёлок располагался у моря, но семья Ши редко ела морепродукты, так как их деревня не была прибрежной, а рыбаки в основном были суровы и не позволяли чужакам выходить в море. Если бы у них были родственники в рыбацкой деревне, то достать морепродукты было бы просто, но у Ши не было родственников, и если они хотели поесть морепродуктов, им приходилось либо обменивать их на что-то у местных, либо покупать.

Креветки на рынке были недешёвыми, полкило стоило шесть мао, что почти равнялось цене за полкило мяса. Ши Чанцай был человеком скромным и стеснялся каждый день приходиться с капустой и редькой, чтобы обменять их на морепродукты, поэтому их семья редко могла позволить себе такое лакомство.

Идея Ши Вэя оказалась удачной: он просто снял большую железную сковороду для жарки шариков из батата и заменил её на специально изготовленный железный стол, закрепив его на трёхколёсном велосипеде. Таким образом можно было легко управлять огнём, стоя на месте. Различные ингредиенты и инструменты были аккуратно разложены внизу, создавая впечатление порядка, а шампуров с едой были выставлены на виду.

Когда кто-то делал заказ, они просто бросали содержимое шампуров в специальные корзины, ждали, пока еда приготовится, затем поливали её бульоном, посыпали дроблёным арахисом и кунжутом, добавляли немного уксуса и кунжутного масла. Попробовав это один раз, люди хотели вернуться снова.

Утром супруги спешили в школу, а когда начинались занятия, они отправлялись по улицам, продавая свой товар. Во время обеда они снова возвращались в школу, а днём пополняли запасы, чтобы к ужину успеть к фабрике.

Кроме малатана с едва ощутимой остротой, они также продолжали продавать жареные свиные шкварки, чайные яйца и шарики из батата, но теперь эти три блюда предлагались отдельно. На полке было специальное место для чайных яиц, под которым горел огонь, и аромат яиц поднимался вверх.

Однако шарики из батата приходилось жарить дома, так как не свежеприготовленные шарики не пользовались таким спросом. Это было связано с тем, что их объём после жарки значительно увеличивался, что делало транспортировку менее удобной.

Малатан был дешёвым в продаже: можно было начать с пятифэньвой порции лапши из батата, с бульоном или без по желанию. Тем, кто не любил горячее, можно было просто смешать ингредиенты, а любители горячего добавляли бульон.

Дун Суююань не блистала в других делах, но в приготовлении бульона у неё был талант. Они часто покупали мясо на мясокомбинате, и каждый раз им давали кости. Дун Суююань использовала эти кости для приготовления насыщенного молочного бульона, добавляя различные специи, чтобы сделать его густым, ароматным и жирным. Вкус был настолько насыщенным, что казалось, будто он может проглотить язык.

Овощи стоили одну фэнь за шампур, на котором было всего несколько листьев. Один цзинь капусты стоил одну мао, но продавая её на шампурах, можно было выручить пять мао. Цены на соевые продукты были выше — один шампур стоил две фэнь, но на каждом можно было заработать одну фэнь. Мясо стоило дороже, и здесь приходилось считать каждую копейку. Цены на курицу, баранину, говядину и свинину различались, как и на морепродукты.

Самыми популярными были жареные креветки: одна стоила одну мао, шесть мао за цзинь, в котором было примерно шестнадцать-семнадцать штук. Креветки покупались живыми, их

бросали в полиэтиленовый пакет, завязывали и трясли, прежде чем приступить к готовке. Все они были крупными и свежими.

Плотное, но нежное мясо креветок обваливали в крахмале и панировочных сухарях, затем бросали в кипящее масло. Они получались хрустящими и ароматными, с насыщенным вкусом. Каждый кусочек мяса словно прыгал на языке, сохраняя свою упругость, но при этом не был сухим или жёстким, оставляя после себя лёгкий солоноватый привкус моря, который мягко распространялся по языку, словно поднимая волны.

В этом лёгком солоноватом вкусе свежесть креветок проявлялась особенно ярко, сопровождаясь сладостью, пусть и едва заметной, но способной пробудить чувство удовольствия.

Хотя жирное мясо было соблазнительным, вкус и аромат жареных креветок заставляли людей охотнее расставаться с деньгами.

Некоторые покупали креветки отдельно, другие добавляли их к малатану. Креветки жарились до хрустящей корочки, а затем слегка смачивались насыщенным бульоном, что придавало им мягкость, но они не теряли своей хрусткости полностью. Сочетание мягкости и хруста создавало новый вкусовой опыт.

Жареные креветки обычно хорошо продавались, но из-за цены в одну мао за штуку многие не решались их покупать. Ши Чанцай обычно брал два-три цзиня, чтобы поддержать ассортимент, боясь, что если купит больше, то не сможет продать, и деньги пропадут.

С другими видами мяса ситуация была схожей. Даже если прибыль была меньше, главное было не допустить потерь.

Однако после нескольких дней «роскошного» питания, включавшего два яйца в день, Ши Чанцай стал более щедрым.

Говядину было трудно достать, разве что случайно наткнуться на забой. Сегодня Ши Чанцай как раз повезло: он купил сухожилие и немного трав, чтобы приготовить сладкий бульон для своей дочери.

Он также купил один цзинь говядины, чтобы замариновать и продать завтра. Если она хорошо пойдёт, то они её не станут есть, а если нет — не страшно, можно будет пожарить и съесть.

Вспомнив, как его дочь каждый раз смотрела на жареные креветки в кастрюле, Ши Чанцай решил и купил ещё один цзинь креветок. Они ведь продавали жареные креветки, но их собственная дочь ни разу их не пробовала — это было неправильно. Сегодня они пожарили столько, сколько она захочет!

Информация, которую Ши Вэй получил, продавая сушёные лилии, оказалась полезной. Люди, способные потратить больше юаня на лилии, даже если и не были богатыми, жили вполне обеспеченно. Старики и старушки в Яньцзине любили поболтать, и Ши Вэй, благодаря опыту, накопленному в коммерческих переговорах, умел извлекать нужную информацию из этих разговоров.

Яньцзинский университет был одним из лучших и строжайших университетов Китая. Ши Вэй не смел прогуливать занятия и всегда старательно учился, заучивая материал. Только в субботу и воскресенье он мог немного расслабиться, так как эти дни полностью принадлежали ему.

В общежитии жили шестеро, и Лу Юаньчжи каждое утро занимался спортом, а остальные читали. Ши Вэй придерживался того же распорядка: по нечётным дням он занимался с Лу Юаньчжи, а по чётным — читал и учился с остальными. Но сегодня Ши Вэй не стал ни учиться, ни заниматься спортом, а взяв вчерашний объёмный рюкзак, отправился по делам.

— Ши Вэй, ты не идёшь в библиотеку? — спросил его сосед Линь Фэн, увидев большой рюкзак.

Рюкзак Ши Вэя был огромным, он попросил Дун Сюйюань сшить его ещё до приезда в Яньцзин. Он был сделан из прочной домотканой ткани, с двойным слоем и плотными стежками, очень крепкий, но слишком большой, так что, когда Ши Вэй надевал его, он занимал половину его тела.

— Сегодня нет, мне нужно заработать на жизнь, — ответил Ши Вэй, положив в обувь немного ваты, свёрнутой в бумагу, и ту же завязав шнурки, прежде чем встать.

Всё необходимое он купил вчера, так что сегодня можно было сразу отправляться в путь.

— Сегодня я пойду на разведку, если будет выгодно, в следующий раз пойдём вместе! — предложил он. Из шестерых в общежитии, кроме Лу Юаньчжи, остальные жили небогато.

Линь Фэн, которому было шестнадцать, имел семерых старших братьев и сестёр. Он изо всех сил старался учиться, чтобы как можно скорее закончить учёбу и облегчить бремя своей семьи. Из-за своего статуса ученика он большую часть времени не мог работать, а в семье, где было много детей и ещё не произошёл раздел имущества, братья были недовольны.

— Тогда спасибо заранее! — Линь Фэн нуждался в деньгах даже больше, чем Ши Вэй. На учёбу ему дали всего двадцать пять юаней, из которых восемнадцать юаней шесть мао ушло на билеты, а оставшиеся шесть юаней сорок фэней он должен был растянуть на четыре месяца.

Не то чтобы его братья были слишком строги, просто жители отдалённых деревень, особенно бедные, не могли представить, сколько всего нужно в большом городе! У сельских жителей не было продовольственных талонов, они получали только зерно. Чтобы собрать талоны для Линь Фэна, вся семья и родственники приложили усилия, добавив деньги, выделенные посёлком, и в итоге собрали несколько десятков цзиней талонов.

Но одних талонов было недостаточно.

Линь Фэн этого не знал и сначала думал, что у него много денег, ведь самая крупная купюра, которую он когда-либо держал в руках, была одна мао, и вдруг у него оказалось больше шести юаней, он чуть не потерял голову от радости. Но, пожив несколько дней в большом городе Яньцзине, он всё больше осознавал, что денег у него нет.

Ши Вэй опередил их, взяв с собой большой рюкзак, и в столовой потратил деньги и талоны на пять булочек из белой муки, каждая размером с два кулака, и пять лепёшек размером с ладонь.