

— Всего несколько ингредиентов, что мы будем готовить? — Лу Юаньчжи был из тех, кто совершенно не умел готовить, и даже мыть овощи его учил Ши Вэй. Тот, чтобы не тратить время впустую, просто велел ему наблюдать со стороны.

— Слышал такую поговорку? — Ши Вэй быстро нарезал тофу кубиками, бросил его в кастрюлю и тут же принялся мыть и резать овощи, разговаривая при этом с Лу Юаньчжи. — Сегодня уже поздно, давай сделаем что-то быстрое. Ты ведь уже устал от мяса, так что сегодня у нас будет тофу с капустой.

— Ты готовишь «Баопинъань»? — Лу Юаньчжи вырос в Яньцзине и знал этот город куда лучше, чем Ши Вэй, который провёл здесь лишь несколько лет, учась и работая.

— Почему вдруг решил приготовить именно это? — Тофу в кастрюле бурлил в кипящей воде, пузырьки то появлялись, то лопались, поднимая клубы пара.

Ши Вэй полуправдиво ответил:

— В первый же день моего прибытия я заметил, как кто-то готовил это во дворе. Но «Баопинъань» в ресторанах стоит дорого, за одну порцию можно купить целый фунт мяса, это невыгодно!

Блюдо из тофу и капусты можно найти в любом ресторане Яньцзина, да и в каждом доме его готовят, это самое обычное блюдо.

Ещё на улице Ши Вэй заметил, как в тесных двориках переулков ароматы тофу и капусты смешивались в единый запах, а Лу Юаньчжи то и дело засматривался на чужие кастрюли.

Лу Юаньчжи промолчал, опёршись о дверной косяк и наблюдая, как Ши Вэй нарезает капусту на аккуратные квадратики, а затем добавляет в кастрюлю вермишель.

— Ты любишь капусту мягкую или хрустящую? — Ши Вэй обернулся, позвав пару раз, прежде чем Лу Юаньчжи очнулся.

— Хрустящую, — ответил тот.

Тофу становился вкуснее, чем дольше его варили, а вермишель, не замоченная заранее, тоже требовала времени. Поэтому Ши Вэй оставил кастрюлю бурлить, а сам налил две чашки горячей воды и поставил на стол.

— Почему ты не держишь дома холодной воды? В такую жару ждать, пока горячая остынет, это же мука! — На самом деле в их маленьком особняке не было даже горячей воды, Ши Вэй только что её вскипятил.

В те времена люди редко запасались холодной кипячёной водой и не ждали, пока горячая остынет. Обычно, когда хотелось пить, просто черпали воду из колодца или бочки и пили залпом.

Когда Ши Вэй только пришёл в себя несколько месяцев назад, ему пришлось приложить усилия, чтобы отучить свою семью от этой вредной привычки.

— Холодной воды нет, хочешь пить? Может, ледяной колы? — Лу Юаньчжи, хоть и задал вопрос, уже протянул руку к холодильнику и с лёгкостью достал две бутылки охлаждённой Кока-Колы.

Ши Вэй не знал, что и сказать. Наверное, это и есть настоящий богач?

Кока-Кола, которая в будущем будет продаваться на каждом углу, в то время была настоящей роскошью, которую не купишь даже за деньги.

Сколько стоила Кока-Кола в 2019 году? 2 юаня 70 фэней — напиток, доступный каждому, продавался повсюду. А сейчас одна бутылка стоила 2 юаня. За эти деньги можно было купить два фунта мяса.

Сейчас Кока-Кола была дорогой, но на рынке Китая она пользовалась спросом. Более того, из-за её популярности власти даже издали приказ, запрещающий продажу Кока-Колы в Китае. Долгое время шли споры о том, можно ли её продавать и как это делать.

— Ты тоже не пей, это холодное, вредно для желудка. — Ши Вэй, увидев, как Лу Юаньчжи ловко открывает бутылку и готовится сделать глоток, нахмурился и схватил бутылку.

Ши Вэй действовал ловко, Лу Юаньчжи не успел среагировать, и бутылка исчезла из его рук.

— Что?

— У тебя желудок слабый, пить нельзя. — С этими словами Ши Вэй залпом выпил уже открытую Колу, после чего громко и долго рыгнул.

Ши Вэй с двадцати лет ежедневно пил чай с красными финиками, заботясь о здоровье, но это не мешало ему любить Кока-Колу, а точнее, газированные напитки, которые вызывали долгие и громкие отрыжки!

Выпивая бутылку залпом, он ощущал, как из желудка через горло вырывается длинная и громкая отрыжка, словно изгоняя из тела все лишние газы.

Хотя Ши Вэй понимал, что это лишь психологический эффект, это не мешало ему время от времени наслаждаться бутылкой Колы.

— Пить Кока-Колу можно, но только не холодную. Эти две бутылки я конфискую. — Ши Вэй щёлкнул Лу Юаньчжи по лбу в качестве предупреждения и, не дав ему опомниться, подтолкнул к столу, чтобы тот расставил посуду.

— Вермишель почти готова, добавлю капусту, и можно есть. Ты тоже поторопись, скоро стемнеет.

Выражение лица Лу Юаньчжи стало немного странным, он пробормотал что-то вроде «ребячество» и с неохотой взял тарелки и палочки.

Ши Вэй, хоть и был трудолюбив, не любил создавать себе лишнюю работу. На ужин у них был только тофу с капустой, так что можно было есть прямо из кастрюли, не нужно было мыть лишнюю посуду.

— Иди сюда. — Лу Юаньчжи, расставляя посуду, продолжал крутиться на кухне, и Ши Вэй, протянув руку, легко притянул его к себе.

— Попробуй, достаточно ли соли, или нужно добавить. — Ши Вэй поднёс большую ложку ко рту Лу Юаньчжи. Ложка, в которую мог бы поместиться его кулак, содержала лишь немного бульона, который даже не нужно было дуть — он уже остыл.

— Вполне достаточно, оставим так. — Бульона было мало, но он был настолько насыщенным, что язык Лу Юаньчжи слегка онемел.

— Тогда начинаем! — Ши Вэй отпустил Лу Юаньчжи и, взяв кастрюлю и тряпку, направился к столу.

Лу Юаньчжи, глядя на его спину, слегка сжал губы, его взгляд стал задумчивым, и непонятно, о чём он думал.

Ши Вэй знал о привередливости Лу Юаньчжи в еде, поэтому с самого начала положил ему лишь несколько кусочков тофу и листьев капусты, а большую часть тарелки занимал бульон.

Белый тофу, нарезанный маленькими квадратиками, сохранял гладкую поверхность, но внутри, из-за длительной варки, стал пористым и мягким. Разрезав его пополам, можно было увидеть множество мелких отверстий, впитавших сладкий сок капусты.

Вермишель была мягкой, но ещё не разварилась, тонкие нити были нежными, и их можно было разорвать даже языком. Капуста варилась недолго, но листья уже стали мягкими, соль и немного белого перца проникли в тонкие листья, создавая приятный вкус.

Стебли капусты ещё не размягчились, сохраняя хрусткость, их внутренняя структура ещё не была полностью разрушена, и при укусе выделялся сладкий сок, характерный для белой капусты.

В блюдо добавили совсем немного масла, а приправы были минимальными, но естественный аромат тофу, вермишели и капусты смешался, создавая сладковатый вкус, напоминающий о простых радостях жизни.

— Вот странно, в этом большом блюде нет ни грамма сахара, оно солёное, но после еды во рту остаётся сладость.

— Наверное, потому что... жизнь сладкая...

Ши Вэй замер, подняв взгляд на Лу Юаньчжи, который слегка смущённо улыбнулся:

— Что ты на меня смотришь?

— Ничего, — честно ответил Ши Вэй. — Просто это звучит не так, как будто это ты сказал.

— Это действительно не я сказал, — спокойно произнёс Лу Юаньчжи, накладывая себе ещё одну порцию. — Это слова моей бабушки.

Ши Вэй не знал, что сказать. Смерть бабушки Лу Юаньчжи, а точнее, всей семьи его деда, была для него раной, которая никогда не заживала.

— Почему ты замолчал? — Ши Вэй почувствовал себя неловко из-за этих слов, но Лу Юаньчжи выглядел спокойно.

— Просто подумал, что твоя бабушка, должно быть, была мудрым и жизнерадостным человеком.

— Ха-ха-ха-ха! — Лу Юаньчжи рассмеялся, чуть не опрокинув тарелку. — Моя бабушка была бы в восторге, услышав это! Ты первый, кто так о ней сказал!

— Почему?

- «Баопинъань» — традиционное блюдо из тофу и капусты.
- Кока-Кола в описываемый период была редким импортным товаром, её стоимость составляла 2 юаня при средней цене мяса 1 юань за фунт.

<http://bllate.org/book/16388/1484202>