

Сюань Мучжи замочил красную фасоль, планируя вечером поставить её на медленный огонь вариться до утра, а приправить и упаковать в банки, чтобы Сюань Сюань мог есть её постепенно.

В полдень вся семья села за стол есть ребрышки и жареную курицу, приготовленные Сюань Мучжи, а также жареные лепешки из риса цы, о которых Су Ань и Сюань Сюань давно мечтали.

На самом деле это был просто рис цы, приготовленный на пару утром. Поскольку рис был вязким и мягким, в горячем виде с сахаром он был очень вкусным, а когда остывал, слипался в ком. Его разрезали на толстые ломтики бамбуковым ножом, смоченным в воде, и клали на сковороду с тонким слоем масла, жарили, пока одна сторона не становилась золотистой и слегка хрустящей, а потом посыпали белым сахаром.

От одной жареной еды могло быстро надоесть, поэтому Сюань Мучжи просто сварил суп из июньской хурмы. Снаружи было несколько больших корзин с июньской хурмой, которую отдавали бесплатно, и Сюань Мучжи положил туда несколько штук. Суп получился с кисло-сладким привкусом, Сюань Мучжи добавил немного соли — это открывало аппетит и убирало жирность.

Сюань Мучжи попробовал — вкус было неплохо, он налил по миске всем, а остатки тоже упаковал для Сюань Сюаня.

— Братик, сделай мне еще риса цы, — жалобно попросил Сюань Сюань.

Су Ань чуть не упал.

— Еды в твоём поясе для хранения хватит на три месяца!

— Нет, только на полмесяца, — возразил Сюань Сюань.

— Ты не должен думать только о еде, ты идешь учиться, а не на пикник, — дядя У откусил кусочек. — Ты даешь ему с собой так много вкусностей, как он сможет серьезно тренироваться? Боюсь, он будет только думать о еде!

Сюань Мучжи подумал: такая возможность действительно велика. Он кивнул.

— Возьмешь только столько. Когда вернешься, я сделаю тебе еще. Ты должен хорошо тренироваться. Если вернешься без прогрессов и будешь помнить только про еду, в следующем месяце я не дам тебе с собой ничего вкусного.

Хотя он так и сказал, но после полудня, когда поели, Сюань Мучжи всё равно нарезал купленную свинину полосками и обжарил её до шкварок. На этот раз не только жирное мясо, но и грудинку. Шкварки из жирного мяса — это деликатес, а про грудинку и говорить нечего — если посыпать немножко мелкой солью и измельченным черным перцем, вкус будет несравненным.

В этот раз Су Ань поумнел: пока Сюань Сюань слушал в комнате, как дядя У рассказывает кое-что, он тайком упрятал немного шкварок и жареной грудинки, приготовленных Сюань Мучжи.

Сюань Мучжи почувствовал, что жареного стало намного меньше, обернулся и посмотрел на Су Аня. Су Ань с серьезным видом, держа деревянный меч, вышел из комнаты. Сюань Мучжи растерянно посмотрел снова, решив, что ему, наверное, показалось.

Сюань Сюань ушел рано утром. Сюань Мучжи упаковал целую банку красной фасоли, варенной на медленном огне с коричневым сахаром всю ночь, и передал ему, а также маленький мешочек с конфетами из кедровых орехов, которые, неизвестно когда, были им приготовлены.

— Ты должен хорошо тренироваться, нельзя быть жадным до еды.

— Братик, я знаю...

Перед уходом Сюань Мучжи тайком передал А-Фу Сюань Сюаню, сказав, чтобы тот брал его с собой: если случится что, может сказать А-Фу, и А-Фу обязательно найдет его. Сюань Сюань кивнул с глазами, полными слез, и, обняв А-Фу, ушел с Су Анем.

Как только Сюань Сюань ушел, дома сразу стало пусто. Вчера он готовил с таким энтузиазмом, а сегодня даже желания разжечь огонь не было, и он сидел на кане (печи), растерянно глядя в одну точку.

— Мучжи, у тебя состояние не то. Пошли, посмотрим нашу закусную, — дядя У потянул Сюань Мучжи прогуляться, дело лучше, чем так сидеть в оцепенении.

Вчера во второй половине дня дядя У отнес готовые корзины для пара в закусную. Сюань Сюань же одновременно тренировался и помогал рубить десятки цзиней дикорастущих овощей, капусты и немного свинины. Сюань Мучжи выбрал приправы и всё передал Да Ли и братцу Сину.

Поскольку нужно было готовить баоцзы, они заранее пошли в лавку. Один смешал мясную начинку с дикими овощами в пропорции, которую научил Сюань Мучжи. Мало мяса — невкусно, много мяса — слишком высокая стоимость, братец Син подсчитал очень точно.

Да Ли рано замесил большое тесто и поставил таз на плиту. На кухне теперь было две большие печи: с одной стороны два котла с двумя разными супами, с другой — в одном варилось соевое молоко, а на другой стояли вымытые новые корзины для пара, в которые можно было класть готовые баоцзы и сразу варить на пару.

— Брат Да Ли, наша лавка немного мала, — сказал братец Син, помешивая начинку.

— Да, раньше, когда здесь был лавочник Хэ, бизнес вроде был нормальный, сто с лишним порций — уже хорошо, максимум — семь-восемьдесят процентов заполнения. А сейчас... — Да Ли улыбнулся и кивнул. — Каждый день переполнено, внутри сидят полным-полно, не говоря уже о навесе снаружи, там тоже полно, и куча людей стоит, ожидая места. Наш маленький хозяин — действительно способный.

— Да, я тоже чувствую, что маленький хозяин крутой. Не смотри, что он, кажется, даже младше меня, но как же у него голова устроена, — братец Син покачал головой.

— Ну он же культиватор, может, в будущем станет великим существом, а мы просто обычные люди, — кивнул Да Ли. — Сейчас у нас такой хороший бизнес, но многие люди, видя, что нужно долго ждать, уходят, и мне действительно больно за упущенную прибыль. Если бы помещение было побольше...

— Давайте обсудим с хозяином покупку соседнего помещения? Можно будет объединить их, посередине поставить еще несколько столов, плюс соседнее помещение — это как раз в два раза больше, — с воодушевлением предложил братец Син.

— Соседнее? Соседнее не большое, — с недоумением спросил Да Ли. Рядом с ними была лавка, продававшая лепешки, помещение было небольшим, двоим не пройти рядом.

— Не то, это лавка с супом и лепешками, — объяснил братец Син. Через одну лавку от них тоже была маленькая закусочная, в основном продававшая суп с лапшой — тоже вид мучных изделий. Позже, увидев, что бизнес у них идет хорошо, они тоже добавили горячий суп. Но вкус был очень средним, примерно как раньше у них в лавке или даже хуже, не говоря уже о сравнении с нынешним улучшенным горячим супом.

Раньше, когда лавочник Хэ хотел продать лавку, хозяин той лавки тоже приходил покупать. Но тот человек был не из добрых, зная, что лавочнику Хэ срочно нужны деньги для покупки помещения в Западном районе, он не только воспользовавшись ситуацией сбил цену, но и отказался от условий Хэ.

Лавочник Хэ, естественно, не согласился. Как раз дядя Гуань представил Сюань Мучжи, и за два-три дня сделка была заключена, что оставило хозяина соседней лавки в замешательстве, а когда он хотел еще обсудить, лавочник Хэ уже ушел.

— Тот вряд ли продаст, его человек такой же, как и имя — У Дэ. Раньше он всякими методами сгонял к себе людей, распускал о нас слухи. Теперь все идут к нам, у него уже давно никого нет, всего пара-тройка мышей.

— Значит, он продаст?

— Нет, такой человек не вынесет, что у других лучше, чем у него. Даже если бизнес не пойдет, он не продаст нам! — Да Ли видел довольно ясно.

— Эх, верно. Начинка готова, с какого начнем паковать?

— Сначала с дикими овощами, с капустой во вторую очередь, всё равно это дорогое, не знаю, сколько людей купят, — подумав, сказал Да Ли.

Когда дядя У привел Сюань Мучжи, первая партия баоцзы уже была готова. Многие старые клиенты заказали миску горячего супа или миску соевого молока с баоцзы.

Многие старые клиенты знали дядю У и Сюань Мучжи, увидев их, приветствовали и уступили место, приглашая сесть.

Они поспешно отказались, подождали немного, пока освободилось место, и сели. Хэ У принес две миски горячего супа и четыре баоцзы. Вещи из своей лавки денег не стоили, поэтому он естественно принес побольше.

— Хозяин, не знаю, что вы любите есть, Да Ли велел принести два с дикими овощами и два с капустой, — Хэ У подал еду.

— Брат Хэ, в последнее время привыкаете?

— Очень хорошо. Работа здесь не тяжелая, просто немного хлопотно, но после закрытия лавки еще много свободного времени, живу намного лучше, чем раньше.

— Брат Хэ, я вижу, что болезнь Хэ Шу не очень серьезная, я попрошу людей помочь узнать, что это за недуг, — подумав, сказал Сюань Мучжи. В прошлый раз дядя У сказал ему подумать о выборе пути алхимика, и он согласился. Дядя У сказал, что позже приведет его к старейшине,

чтобы принять в ученики, нужно будет учить разным знаниям по медицине, даже если не станет алхимиком, в будущем можно быть аптекарем.

Сюань Мучжи не осмелился хвастливо сказать, что вылечит сам, он просто хотел, когда начнет учиться, спросить, есть ли какие-то лекарства для лечения.

— Тогда большое спасибо, хозяин! — обрадовался Хэ У.

<http://bllate.org/book/16402/1486149>