

На этот раз они были за городом, и быка нельзя было оставить у Линь Цзяня, поэтому Чжан Шу, взяв его за поводок, направился к небольшому двору возле речного канала. Там уже много лет занимались присмотром за чужими быками и лошадьми, и репутация у хозяев была отличная. К тому же, там животного могли покормить, но за это приходилось платить немного больше.

Чжан Шу, разумеется, не мог сам кормить быка, поэтому он заплатил две монеты, чтобы оставить его там на день. Хозяева выдали ему деревянную табличку с привязанной веревкой и записали его имя, после чего отпустили. Таким образом, даже если табличка потеряется, никто чужой не смог бы забрать быка.

Уже вдоль канала расположилось множество закусовых: кто-то продавал постные булочки по одной монете за штуку, кто-то — соленый тофу по одной монете за маленькую миску, кто-то — лапшу: постную за три монеты, а с мясом — за пять. Были и те, кто торговал рисовыми лепешками, которые, хоть и не были большими, но содержали много начинки и стоили две монеты за штуку.

Были и другие лавочки, и дела у всех шли бойко, везде было полно народу.

Как только Чжан Шу и Ли Муцзинь разложили свои припасы, к ним тут же подошел человек и сообщил, что за место на рынке нужно заплатить пять монет в день. За эти деньги они обеспечивали порядок, чтобы новичков не обижали.

Эти деньги приходилось платить, если хотелось здесь закрепиться. Однако, увидев, сколько состоятельных людей здесь покупают еду, Чжан Шу решил поднять цену на кисло-острую лапшу до пяти монет за миску.

Во-первых, это было новое блюдо, во-вторых, люди здесь мерзли и страдали от холода, так что нужно было заработать побольше. В-третьих, они уже потратили семь монет, и если продавать дешево, то можно остаться в убытке. Ведь труд тоже стоит денег, а они его даже не учитывали.

Бульон из костей они начали варить еще вчера дома, налив его в два больших глиняных горшка. Без бульона приготовить кисло-острую лапшу было невозможно.

Сегодня помимо доски, которую они использовали как стол на телеге, они принесли еще один стол с четырьмя ножками, который можно было сложить, когда он не нужен. Это было удобно и не занимало много места, хотя при установке его приходилось обвязывать тканью.

Ли Муцзинь выставил миски с зеленым луком, кинзой, кислой капустой и острым арахисом, а также положил наверх большую миску с нарезанной капустой. Затем он вытащил из ведра заранее замоченную сухую лапшу, разложил ее по мискам и поставил их вперед.

Они принесли две печки: одна поддерживала бульон теплым, а другая нагревала воду. Когда кто-то заказывал, они наливали лапшу в сито, обдавали горячей водой, добавляли приправы, и блюдо было готово.

Вчера в обед и на ужин они ели это же самое. Блюдо было кислым, острым, ароматным, с приятной текстурой, а бульон — насыщенным. После еды все тело согревалось, на лбу выступал пот, и холод отступал.

Чжан Шу помешивал бульон длинной ложкой, и аромат быстро разносился вокруг.

Люди начали замечать новую закусовую, и некоторые, уловив запах, подходили с

любопытством разглядывать их стол. Яркие цвета — зеленый, красный, белый — вызывали аппетит.

Ху Цайван был странствующим торговцем, и по его одежде было видно, что он был состоятельным человеком. Он часто бывал в этих краях и уже перепробовал все местные блюда, поэтому, увидев новый ларек, решил подойти.

— Молодой человек, что это вы продаете? — с интересом спросил он, указывая на полупрозрачную лапшу. Хотя Ли Муцзинь стоял прямо перед ним, говорить с чужим супругом было не совсем прилично.

— У нас кисло-острая лапша, хотите попробовать? — ответил Чжан Шу.

— Кисло-острая лапша?

Ху Цайван присмотрелся. Это выглядело как лапша, но не такая мягкая и белая.

— Сколько стоит миска?

Сначала лучше узнать цену, чтобы не нарваться на мошенников.

— Пять монет за миску! — Чжан Шу решил назвать эту цену. Если не пойдет, можно будет снизить.

— Пять монет? Да это слишком дорого! За пять монет можно купить миску лапши с мясом, а у вас даже намек на мясо нет!

Ху Цайван был рад, что сначала спросил цену, иначе его бы обманули.

Чжан Шу нахмурился, пытаясь найти слова. Он не был мастером споров и не знал, с чего начать.

— Уважаемый господин, хоть у нас и нет больших кусков мяса, но бульон мы варили на костях. Почувствуйте аромат — разве обычный бульон так пахнет? К тому же, это новое блюдо, вы нигде больше такого не попробуете. Разве не стоит потратить немного денег, чтобы попробовать что-то новое? — Ли Муцзинь, видя, что Чжан Шу запинается, взял инициативу в свои руки.

Ху Цайван заметил, что Чжан Шу не возражал против вмешательства супруга, и понял, что в их семье Ли Муцзинь играет главную роль.

— Ты больно хорошо говоришь. Если, как ты говоришь, это так вкусно, значит, пять монет того стоят?

— Это вам решать, но я уверен, что наше блюдо вас не разочарует. Раз вы первый клиент, мы подарим вам еще и лепешку. Если вам не понравится, мы не возьмем с вас денег. Как вам такое предложение? — Ли Муцзинь решил, что этот человек выглядит состоятельным и вряд ли станет обманывать. Если бы это был мошенник, он бы наверняка сказал, что еда плохая, даже если она вкусная.

Услышав такое, Ху Цайван не смог отказаться. Пять монет для него были пустяком, и он действительно хотел попробовать что-то новое.

— Давайте одну миску.

— Хорошо! — Ли Муцзинь согласился и подтолкнул Чжан Шу, чтобы тот поскорее приготовил еду.

Чжан Шу налил лапшу в сито, добавил три листа капусты и опустил все в горячую воду. Накрыв крышкой, он подождал, пока блюдо приготовится. Ли Муцзинь взял большую миску и спросил Ху Цайвана:

— Как вам насчет остроты?

— Я люблю острое, добавьте побольше кислого и острого, а также кинзы и зеленого лука.

— Хорошо!

Ли Муцзинь положил в миску большую ложку острого перца и кислой капусты, добавил кинзы и зеленого лука, а затем зачерпнул бульон из глиняного горшка. Кисло-острый аромат тут же заполнил воздух.

Ху Цайван, сидя за столиком, сглотнул. Кислый запах пробуждал аппетит, и он уже чувствовал голод.

Ли Муцзинь положил в миску палочки для еды, достал из пароварки лепешку и поставил все перед Ху Цайваном.

— Пожалуйста, кушайте на здоровье, — сказал он и отошел назад.

Чжан Шу вздохнул с облегчением и тихо взял Ли Муцзиня за руку.

— Хорошо, что ты здесь.

Ли Муцзинь тихо засмеялся.

— Только не говори, что я тебя подставил.

Геры, как и девушки, должны подчиняться мужьям, и если они выходят вперед на людях, это может вызвать пересуды.

— Ты меня не подставил, а наоборот, поддержал. Люди, увидев, что у меня такой умелый супруг, наверняка будут мне завидовать. — С Ли Муцзинем Чжан Шу мог говорить откровенно.

Ли Муцзинь знал, что Чжан Шу всегда хорошо к нему относился, но, оказавшись в новой обстановке, он не мог не чувствовать некоторой неуверенности. Теперь, видя, что Чжан Шу по-прежнему добр к нему и не возражает против его активной роли, он наконец успокоился.

Ху Цайван взял палочками лапшу, и она не порвалась, что говорило о ее упругости. Он отправил ее в рот, и в тот же момент кисло-острый вкус взорвался у него во рту, поднимаясь вверх. Уже после первого укуса на лбу выступил пот.

Он поспешно откусил кусочек лепешки, чтобы смягчить вкус, а затем снова взял лапшу, продолжая есть, несмотря на остроту.

Ли Муцзинь забеспокоился.

— Может, я положил слишком много острого? Не навредит ли ему?

— Вряд ли, он уже почти доел. И бульон выпил до конца. — Чжан Шу наблюдал за Ху Цайваном и понял, что тому блюдо явно понравилось.

<http://bllate.org/book/16721/1537499>