

На самом деле они уже пробовали добавлять в лапшу побольше перца, но хотя это и вызывало сильный пот, после одной миски горло опухало, а на лице высыпали болезненные и зудящие прыщи. Видимо, перец тоже нужно есть в меру. Непонятно, как это удается этой семье?

Большая толпа навалилась, и только что свободное пространство вокруг прилавка снова стало тесным. Сейчас больше всех доставалось Ли Муцзиню и Лайвану.

Поскольку требования у клиентов были разные, одни кричали: «Мне зеленого лука, а кинзы не класть!», другие: «Квашеной капусты две ложки, ни лука, ни кинзы!», третьи: «Побольше лука и кинзы, люблю погуще!»

Говорили все разом, и легко было ошибиться. Лайван на первых порах ошибался два-три раза, за что клиенты его отчитывали. То, что для одной компании было верхом вкуса, для другой казалось мерзостью.

Потом Лайван поумнел: когда носил лапшу, он брал сразу три-четыре миски и спрашивал: «Кому побольше кинзы?», и тут же кто-то откликнулся: «Мне, мне!». Так вероятность ошибки значительно снизилась.

Сегодня они не пекли лепешек на продажу. Здесь было много торговцев едой, и захватывать всё подряд было бы неправильно.

Сегодня продавец булочек по соседству смотрел на них уже гораздо добрее. Хорошо продававшаяся кисло-острая лапша подстегнула и продажи его булочек.

Когда Ху Цайван пришел платить, Ли Муцзинь денег с него не взял. Тот день Business был удачным исключительно благодаря его усердной рекомендации. Сейчас их основными клиентами были всё те же мелкие торговцы.

Ху Цайван был очень рад этому. Хотя он и предложил помощь по доброй воле, но когда люди открыто выражают признательность, это приятно. Торговцы — народ прагматичный, они ценят вклад и отдачу, а до уровня «твори добро и не ожидай награды» они пока не доросли.

После дня суеты все еле стояли на ногах, не зная раньше, что торговля может быть такой бойкой. Клиенты шли один за другим без перерыва, и столы всегда были забиты.

На других прилавках дела шли тоже неплохо, просто людей здесь действительно проходило очень много.

С наступлением ночи Чжан Шу и компания свернули прилавок. Вернули столы хозяину, заплатив за аренду, забрали корову и всей гурьбой повезли повозку к постоялому двору семьи Линь.

Сухой лапши они наготовили за эти дни более семидесяти цзиней, за один день столько не продать. Ездить туда-сюда впустую тоже невыгодно, поэтому они решили снять две комнаты в постоялом дворе семьи Линь и вернуться домой, только когда всё продадут. Арахиса, перца и квашеной капусты они привезли с собой много.

А вот бульон можно было готовить каждый день из свежих продуктов, купленных на рынке.

Линь Дунду, подросток, очень заинтересовался этим новым кушаньем. Он слушал, как Лайван живописно описывал, как клиенты уплетали лапшу и как она вкусна, и у него буквально слюнки потекли.

Чжан Шу, видя его интерес, замочил два цзиня сухой лапши — пусть все поедят на ужин, всё равно дядя Линь и тетя Линь ещё не пробовали.

Бульона не было, но на кухне постоялого двора имелся костный бульон. Каждый плеснул себе по ложке, добавил приправ и ложку мясного фарша — получилось еще вкуснее.

В это время в постоялом дворе уже почти никто не ел, так что Чжан Шу с компанией, а также хозяйка и работники постоялого двора славно умяли эти два цзиня лапши. Все вспотели и кряхтели от удовольствия.

Линь Шуанхэ хлопнул Чжан Шу по плечу:

— Молодое поколение внушает уважение! Смог придумать такое необычное кушанье. Ты правильно выбрал место для торговли на речном канале. Эти люди всю жизнь связаны с водой, в них много сырости, а такая миска лапши заставит их спать по ночам как младенцы!

Чжан Шу сразу проникся уважением к этому дяде Линю, который смог открыть постоянный двор в уездном городе. Честно говоря, его бизнес мог бы пойти и в другом месте, но это была бы просто новинка. Заставить людей платить пять монет за миску лапши каждый день невозможно, они будут лакомиться им лишь время от времени.

Дядя Линь с одного раза разглядел суть его торговли — это действительно было сильное зрение!

— Эта сухая лапша, я её пощупал, мягкая и не ломается, удобно носить с собой. Удобнее, чем обычная лапша. В будущем может вырасти в большое дело! Кстати, а из этой лапши можно приготовить что-нибудь еще?

Чжан Шу восхитился еще больше. Дальновидные люди — они и есть дальновидные, его маленькие хитрости были видны этим старым профи как на ладони.

Но что еще можно приготовить из этой лапши? Какое блюдо?

Чжан Шу вдруг вспомнил, что есть одно блюдо, которое как раз готовят из такой лапши, и оно тоже очень вкусное, только он сам ещё не пробовал его делать. Он попробовал его у семьи, у которой снимал жилье, когда ездил с четвертым братом на экзамены в областной город.

Линь Шуанхэ, видя, что Чжан Шу о чем-то задумался, понял, что у того есть идея. И сказал:

— Смело пробуй, а если не выйдет — ничего страшного.

Чжан Шу кивнул. Замоченная лапша была съедена, он замочил еще немного и сказал Линь Шуанхэ:

— Позже мне нужно будет одолжить вашу кухню.

— Бери что хочешь, — щедро отозвался Линь Шуанхэ. — Если там нужны какие-то продукты — тоже берите. На самом деле он подумывал о таком бизнесе, но в их постоялом дворе в основном подавали жареные блюда, а кисло-острая лапша в уездном городе, скорее всего, не была бы такой популярной, как на рынке.

Чжан Шу потащил Ли Муцзиня на кухню готовить. Остальные, хотя и были любопытны, не пошли за ними, а сидели в большом зале, лузгали семечки и болтали вокруг жаровни.

Чжан Шу неплохо готовил мясо, но тонкая работа по жарке у него получалась хуже, чем у Ли Муцзиня, поэтому он объяснил ему только процесс и стал подсобным.

Ли Муцзинь взял кусок постного мяса, мелко нарубил его фаршем, нарезал также имбирь и чеснок. Когда вода в котле закипела и масло нагрелось, он бросил туда имбирь и чеснок и обжарил до аромата. Как только чеснок изменил цвет, он вылил в котел мясо, и запах мгновенно разнесся по кухне.

Поскольку в это блюдо нужно было добавить соевую пасту, Ли Муцзинь не солил мясо, чтобы потом не пересолить. Когда фарш обжарился, он положил ложку пасты, пару раз перемешал, добавил немного костного бульона и включил сильный огонь.

Когда содержимое котла закипело, Ли Муцзинь вывалил туда замоченную лапшу и варил, пока бульон почти не выкипел. В конце он всыпал немного перца чили, быстро перемешал и снял с огня.

— А Шу, попробуй, не знаю, получилось ли так, как ты хотел? — Ли Муцзинь готовил это блюдо впервые и, хотя следовал инструкциям Чжан Шу шаг за шагом, всё же не был уверен в результате.

Чжан Шу взял палочки и на глазах у Ли Муцзиня захватил кусок. Попробовал — и глаза тут же загорелись. Это было даже вкуснее, чем он помнил.

Он тут же захватил еще один кусок и поднес ко рту Ли Муцзиня:

— И ты попробуй, правда вкусно!

Ли Муцзинь прожевал и понял, что это действительно очень вкусно. Лапша была скользкой и нежной, вкус — пикантным, а кусочки мяса давали приятное жевание.

— Неси, пусть и они попробуют!

Молодожены вышли с блюдом, и едва они вошли в дверь, как все учуяли запах. Народу было много, так что каждому досталось по кусочку, а последние крошки Линь Дунду доел с булочкой, которую принес с кухни, выскоблив дно тарелки дочиста.

— Брат Чжан, брат А Цзинь, это чертовски вкусно! Давайте завтра снова это приготовим? — Линь Дунду не был удовлетворен и, лежа на столе, с восторгом спросил Чжан Шу. — Ай!

Тетя Линь стукнула его по голове:

— У людей Чжан Шу это на продажу, сколько ты хочешь-то съешь?

Чжан Шу улыбнулся:

— Ничего, если Дунду нравится, я сейчас расскажу повару рецепт, и завтра ты сможешь поесть.

— Этого не надо, — поспешно замахал руками Линь Шуанхэ. — Я хочу купить этот рецепт и продавать это блюдо у нас в постоянном дворе.

Уличный прилавок Чжан Шу подходил только для продажи кисло-острой лапши, а такое блюдо готовить на продажу было слишком хлопотно.

— Дядя Линь, не говорите так. Забота вашей семьи о сельчанах у всех на глазах. Вот и мы, то и дело приходим к вам побеспокоить, а вы не берете с нас за жилье и еще кормите. Нам действительно нечем отблагодарить вас.

— Это положено, сельчане тоже много помогали нам. Крестьяне люди простые, боятся далеко уезжать, а раз уж я встал на ноги в городе, если не помогать своим, то кому еще?

<http://bllate.org/book/16721/1537532>