

—

Когда всё тесто было замешено, на лбу Сюй Шуньхэ выступила испарина. Он вытер пот, вымыл руки и выпил большую кружку воды.

Ян Цзяшэн всё еще мыл ту сотню яиц.

Сюй Шуньхэ подошел, сложил первые несколько десятков чистых яиц в кастрюлю, залил водой до краев и поставил на плиту. В другую большую электрокастрюлю он тоже налил воды, бросил два мешочка со специями, добавил соль и темный соевый соус.

Пока вода закипала, Сюй Шуньхэ пояснял:

— Сначала варим яйца вкрутую, чтобы они схватились. Потом разобьем скорлупу и снова забросим вариться в маринад. На медленном огне они должны томиться три-четыре часа, тогда вкус полностью пропитает их.

Сваренные яйца обжигали руки. Сюй Шуньхэ взял шумовку и показал Ян Цзяшэну, как доставать их, разбивать скорлупу прямо о стальную столешницу и возвращать обратно в ароматный отвар.

Вскоре по лавке поплыл густой аромат чая, аниса, корицы и перца.

Сюй Шуньхэ выкрутил регулятор на минимум, накрыл кастрюлю крышкой и сказал:

— Пусть томятся. Чтобы было по-настоящему вкусно, нужно несколько часов.

Затем он достал из холодильника вчерашнюю начинку, чтобы она постепенно согрелась до комнатной температуры. В лавке «Обещаю, вам понравится» был всего один вид баоцзы — мясные. Начинка из чистого свиного фарша с добавлением измельченного зеленого лука и шиитаке, и больше ничего лишнего.

— Тесту нужно около часа, чтобы подняться. Когда я был один, я за этот час успевал и молоко выжать, и яйца поставить. Теперь, когда есть помощник, можно немного выдохнуть. Работа нехитрая, просто вставать рано надо каждый день. Многие не выдерживают, надолго не задерживаются, — Сюй Шуньхэ снова вымыл руки. — Теперь поднимись наверх, принеси пакеты для упаковки и стаканчики для молока. Разложи их здесь, у прилавка.

Двести стаканчиков за раз было не унести, пришлось идти дважды.

Когда Ян Цзяшэн закончил, первая партия соевого молока была готова.

Сюй Шуньхэ еще раз протер прилавок и витрину.

Затем они вдвоем перелили молоко в термос, вычистили жмых и промыли машину.

— Мотору нужно отдохнуть полчаса, — сказал Сюй Шуньхэ. Он взял эмалированные кружки, наполнил обе до краев свежим молоком и протянул одну Ян Цзяшэну. — Выпей сначала стаканчик, а как баоцзы будут готовы — поедим. Осторожно, горячо.

Свежевыжатое молоко пахло изумительно. Оно действительно обжигало, но Ян Цзяшэн не удержался и сделал большой глоток. Аромат сои наполнил его, по желудку разлилось приятное

тепло, и парень остро почувствовал, как он голоден.

Мелкими глотками он прикончил всю кружку обжигающего напитка.

Сюй Шуньхэ изумился:

— Тебе что, совсем не горячо?

Ян Цзяшэн немного смутился и лишь буркнул:

— Вкусно.

И почему это молоко такое вкусное?

— Главное — не лить слишком много воды, чтобы не было жидко, не лениться фильтровать жмых и не жалеть сахара. Невкусного молока не бывает, — улыбнулся Сюй Шуньхэ. — На, держи еще одну. Только дай ей немного остыть, пить кипяток вредно.

К пяти часам утра небо начало светлеть. Сюй Шуньхэ наполовину поднял рольставни, и в помещение хлынул прохладный предрассветный ветерок. Он снова вымыл руки и, проверив тесто, начал лепить.

Скорость, с которой он работал, была просто невероятной. Пока Ян Цзяшэн застилал пергаментом десять бамбуковых пароварок, Сюй Шуньхэ уже нарезал несколько десятков заготовок из теста. Пришло время второй партии молока. Пока Ян Цзяшэн промывал бобы и запускал машину, Сюй Шуньхэ уже слепил сорок идеальных баоцзы, аккуратно расставив их в пароварках.

— Им нужно еще пятнадцать минут постоять перед варкой, — заметил Сюй Шуньхэ. — Запоминай, какую корзину ставить первой, какую второй.

Первые сорок штук отправились на плиту — как раз две пароварки в ряд.

Сюй Шуньхэ стоял у стола: месил, лепил, формовал маньтоу.

Ян Цзяшэн принялся разливать молоко: пятьдесят стаканов поставил в тепловую витрину, еще пятьдесят — прямо на прилавок.

— Люди приходят разные: кто-то любит, чтобы сразу можно было пить, едва теплое, — пояснил Сюй Шуньхэ. — Когда первую волну распродашь, переставь пару стаканов из витрины наружу. Если на прилавке молоко совсем остынет — тоже плохо, придется его подогреть в витрине. В общем, смотри по ситуации. Температура должна быть идеальной. Зимой можно погорячее, а летом — нет, если будет обжигать, люди не смогут сразу выпить, это неудобно.

Ян Цзяшэн внимательно слушал.

— Позже встанешь за прилавок, а я, как закончу лепить, помогу. Сейчас народу немного, не суетись. Ценник висит на стене, если забудешь — глянь.

Ян Цзяшэн мазнул взглядом по прейскуранту:

Баоцзы — 2 юаня, обычные маньтоу — 1 юань, маньтоу с коричневым сахаром — 1 юань, соевое молоко — 2 юаня, чайное яйцо — 2 юаня.

Всего пять позиций, запомнить легко.

В шесть утра первая партия баоцзы была готова.

В этот момент у дверей уже собралась очередь.

Сюй Шуньхэ велел Ян Цзяшэну полностью поднять рольставни — лавка открылась.

У входа стояли две тетушки, увлеченно болтая. Увидев, что дверь открылась, одна тут же закричала:

— Сяо Сюй! Ты сегодня баоцзы побольше сделал? Ой! Помощника нашел? Это что за парень, родственник твой из деревни? Высокий-то какой, как вымахал! Сколько ж ему лет, что не учится, а работать пошел? И как он только среди ночи встает баоцзы лепить?

Вопросы сыпались один за другим, окончательно запутав и без того тяжелую спросонья голову Ян Цзяшэна. Он не знал, что отвечать, и предпочел промолчать.

Сюй Шуньхэ отозвался из глубины лавки:

— С завтрашнего дня будем делать больше, теперь-то руки есть. Чего вам так рано бояться, на всех хватит. Первая партия — с пылу с жару, через две минуты откроем пароварки.

— Ладно! — бойко согласилась тетушка, продолжая стоять у прилавка. — Правильно, что помощника взял, одному-то как всё успеть. Слышишь, парень, тебе сколько лет? Чего школу бросил? В деревне совсем бедно или сам учиться не хочешь?

Вторая подхватила:

— Молодым учиться надо, работать-то ох как горько и тяжело. Как ты в такую рань вскакиваешь? Мой сын кричит, как свинья на забое, когда я заставляю его вставать в 6:30 утра, чтобы идти в школу. А посмотри на людей — ни свет ни заря уже баоцзы продают!

Ян Цзяшэн: «.....»

— Открываю! — внезапно крикнул Сюй Шуньхэ, снимая крышку с бамбуковой пароварки. Клубы густого пара поднялись вверх, окутывая его улыбающееся лицо белой дымкой.

Тетушки тут же забыли о расспросах:

— Мне пять баоцзы и пять стаканов молока! Сколько с меня?

— Двадцать юаней.

Ян Цзяшэн положил пять баоцзы в пакет и упаковал пять стаканов молока.

Тетушка достала телефон, чтобы отсканировать код. На прилавке и на стенах повсюду были расклеены QR-коды для оплаты через WeChat и Alipay.

День!

«WeChat: зачислено двадцать юаней».

— Мне шесть баоцзы, молоко я дома в своей машине сделала.

— Да ладно тебе! У меня дома тоже есть машина, так внук пить не хочет, говорит, в лавке вкуснее! Сяо Сюй, скажи, почему у меня дома так не получается? У тебя небось секретный рецепт есть?

Сюй Шуньхэ, быстро вылепляя красивые складки на очередном баоцзы, рассмеялся:

— Какой там рецепт у молока? Просто перед тем как выжимать, повари бобы несколько минут, чтобы убрать запах сои, а потом добавь воду и сахар — вот и всё.

— Да кто ж его знает! — крикнула тетушка уже вглубь лавки. — Наверняка машины нынче плохие пошли! Буду лучше у тебя покупать, чтобы внук не капризничал!

Когда тетушки ушли, Сюй Шуньхэ позвал Ян Цзяшэна завтракать.

— Давай, поешь скорее, проголодался наверное? И мне один дай.

Ян Цзяшэн щипцами подхватил баоцзы. Сюй Шуньхэ взял маленькую тарелку, отложил один себе в сторону — он, похоже, очень боялся обжечься и ждал, пока остынет.

Ян Цзяшэну было всё равно: он схватил булочку рукой, подул на нее и откусил.

Невероятно вкусно.

Аромат шиитаке и лука, сочность свинины... начинка, пропитанная мясным соком и жирком, полностью пропитала нежное тесто. Свинина была мягкой и таяла во рту, причем в фарше попадались и мелко нарубленные кусочки мяса, что делало вкус еще богаче.

В два укуса Ян Цзяшэн прикончил первый баоцзы. Свежо, ароматно, сочно.

— Ты и вправду огня не боишься... — Сюй Шуньхэ с изумлением наблюдал за ним. — Ешь, ешь еще. Завтрак для своих — без ограничений.

Ян Цзяшэн съел еще два мясных баоцзы и выпил большую кружку молока.

Он чувствовал, что в него влезет еще один, но, вспомнив цену в 2 юаня, решил, что босс может быть недоволен такой прожорливостью.

Сюй Шуньхэ, дождавшись, пока его булочка подостынет, взял ее перепачканными в муке пальцами и начал есть крошечными кусочками, постоянно дуя. От горячей начинки его губы слегка покраснели. Съев один баоцзы и выпив стакан молока, он остановился.

— Каждый день их ем, уже приелись, — с улыбкой сказал он.

Ян Цзяшэн подумал, что он действительно боится обжечься.

—