

Глава 33. Деревенские пустыки: Обратный отсчет. Что продавать в лавке?

—

Шэнь Линчжи в таких делах не отличался смелостью: а ну как накупишь грибов, а они не продадутся и сгниют на руках? Сколько же денег тогда утечет в никуда!

— Брат, а не слишком ли это опрометчиво? Что, если мы проторгуемся?

Линь Юэ с уверенностью в голосе ответил:

— Не бойся, я не стану действовать наобум. До поры, когда грибы пойдут повсеместно, еще далеко. Пока мы будем торговать в городе сладостями, я всё разузнаю: что горожане любят есть, где больше всего покупателей на грибы, какие именно сорта берут охотнее всего... Вот когда всё разведая, тогда и решим, стоит ли в это ввязываться.

— К тому же, — продолжил он, — из грибов можно приготовить грибную пасту. С ней и рис, и маньтоу идут просто на ура. То, что не продадим за день, вечером переработаем в пасту, и на следующее утро снова можно торговать. А еще их можно сушить. Сушеные грибы хороши и в супе, и в жарке, если их размочить. Когда наступит зима и на столах у всех останутся одни лишь редька да капуста, мы начнем продавать эти запасы. Думаю, многие богатые семьи захотят разнообразить свой стол.

К примеру, есть такие грибы — маслята. На горах вокруг соседних деревень, если не считать ядовитых поганок, их росло больше всего. В жареном виде вкус у них был посредственный, но вот паста из них получалась на диво хороша, не говоря уже о таких деликатесах, как грибы-зонтики или мацутаке, которые вкусны сами по себе.

Шэнь Линчжи слушал, то и дело кивая. Он уже явно загорелся этой идеей. Ведь и правда: если делать так, то даже если не разбогатеешь, то уж точно не разоришься. Без сладостей или напитков прожить можно, а вот без еды — никак. Каждую зиму на столе одно и то же, и даже крестьянам вроде них это приедалось, что уж говорить о городских богачах. Обычно люди заранее сушили картофельные ломтики, квасили капусту, делали ферментированный тофу. Грибы тоже сушили, но в город на продажу почти никто не возил — всё съедали сами.

— Брат, ты в будущем наверняка заработаешь очень-очень много денег! — не удержался от возгласа Линчжи.

Линь Юэ рассмеялся и поддразнил его:

— Ну, раз так, то когда ты будешь выходить замуж, я приготовлю тебе роскошное приданое.

Они еще немного посмеялись и, заметив, что солнце поднялось уже высоко, не стали больше медлить — принялись собирать восковницу.

На обратном пути Линь Юэ нарвал у дороги охапку сладкой травы. Сейчас восковница была еще очень кислой, и при варке потребовалось бы много сахара. Сахар стоил дорого, а сладкая трава росла повсюду. Линь Юэ хотел попробовать добавить её сок в отвар, чтобы подсластить его и тем самым сэкономить.

Дома еще никого не было. Линь Юэ вымыл ягоды и принялся рыться в шкафах и ларях, проверяя припасы. Он обыскал всё — от кухни до главной комнаты — и действительно нашел немало полезного.

Зеленые бобы, красная фасоль, горох, клейкая рисовая мука, рисовая мука, кукурузная мука — всё это подходило для приготовления сладостей. Огорчало лишь то, что сахара осталось мало, да и кунжутного масла было в обрез. Если всерьез браться за торговлю, первым делом придется закупить масло и сахар.

На кухне Шэнь Линчжи уже развел огонь. Увидев входящего Линь Юэ, он поднял голову:

— Брат, что будем готовить первым делом?

— Сначала сварим рис.

— А? — Линчжи был в полнейшем замешательстве. Разве они не собирались варить восковницу и делать сладости?

Его взгляд был настолько озадаченным, что он казался совсем ошеломленным. Линь Юэ легонько щелкнул его по лбу и пояснил:

— Сначала сделаем цзяншуй (рисовый отвар). Навари побольше риса.

Цзяншуй считался самым простым напитком: в чистый чан наливали кипяченую остуженную воду, а затем засыпали туда горячий свежесваренный рис. Спустя пять-шесть дней, когда смесь перебродит и закиснет, жидкость сливали и пили.

В доме было несколько чанов, и Линь Юэ решил разделить порцию на три части: одну оставить как есть, в другую добавить нарезанные абрикосы, чтобы получился абрикосовый цзяншуй, а в третью — восковницу.

Только тогда до Шэнь Линчжи дошло:

— А я-то думал, ты только отвар из восковницы варить собрался. Сейчас же пойду промочу рис и поставлю вариться.

Линь Юэ поставил миску с ягодами на стол, взял кухонный нож и принялся вынимать косточки. Ради удобства он отказался от идеи варить обычный отвар и решил сделать концентрированный сок — на вкус они почти не отличались.

Очищенную от косточек восковницу он размял, а полученный сок вылил в чистый котел. На медленном огне он уваривал его, пока жидкость не превратилась в густой сироп. Его можно было хранить в чашах и просто разбавлять водой перед питьем.

Линь Юэ раньше только слышал о таком способе, но сам делал впервые. Поэтому он не стал добавлять ни сахар, ни сок сладкой травы сразу в котел, боясь испортить всё дело. Решил, что добавит их позже, прямо в чашу по вкусу — так риск был меньше.

Пока готовились основы для двух напитков, настала очередь сладостей.

Дома были только сушеные бобы, а для десертов их нужно замачивать за сутки. Поскольку Линь Юэ еще вчера решил приготовить бобовые лакомства, он с вечера замочил красную фасоль и горох. Зеленые бобы он замачивать не стал, так как недавно уже делал из них угощение.

Раньше он уже готовил лепешки из красной фасоли и слоеные лепешки с бобовой пастой, поэтому в этот раз решил сделать лепешки из красной фасоли и десерт из гороха.

Шэнь Линчжи, закончив со своими делами, подошел поближе:

— Брат, чем помочь?

Линь Юэ не стал церемониться и передал ему подготовленный сок восковницы, подробно объяснив, как его уваривать.

— Справишься?

Способ был и впрямь простым, поэтому Линчжи уверенно кивнул:

— Не волнуйся, брат, я всё сделаю как надо.

Линь Юэ улыбнулся и кивнул в ответ:

— Наш Линчжи — просто молодец!

Линчжи тяжело вздохнул: ну почему брат вечно с ним так сюсюкает? Впрочем, Линь Юэ — старший, ему можно. Он тряхнул головой, подхватил миску с восковницей и убежал к плите.

Линь Юэ с трудом подавил смешок, пару раз кашлянул, чтобы успокоиться, вымыл руки во дворе и принялся за сладости.

В котле как раз закипела вода — самое время засыпать горох. Его нужно было варить до полной мягкости, так что процесс обещал быть долгим. Линь Юэ заглянул к Шэнь Линчжи и заметил, что тот варит сок на отдельной жаровне — в доме было всего два стационарных очага, и чтобы работать в четыре руки, пришлось задействовать переносную печку.

Время близилось к полудню. Линь Юэ не стал долго прохлаждаться: подкинул дров, сбегал в огород за овощами, вымыл их.

В течение четверти часа после того, как сварился рис, Линь Юэ крутился как белка в колесе: едва снял котел с рисом, как тут же принялся жарить овощи. Хорошо, что он заранее решил сварить суп, иначе очаг горел бы впустую, переводя дрова.

В три прыжка он добежал до чана, высыпал туда рис, накрыл крышкой и поспешил обратно раскладывать еду по тарелкам. Только когда подоспел Линчжи, закончивший с восковницей, Линь Юэ смог перевести дух. Он присел у жаровни и начал лепить лепешки из красной фасоли.

Из фасоли он сделал сладкую начинку, а клейкую рисовую муку смешал с теплой водой, замесив гладкое тесто. Дальше всё было как с обычными пирожками: он вкладывал начинку внутрь, скатывал шарик, а затем слегка прижимал, придавая форму толстой лепешки. Последний шаг — разогреть сковороду, смазать маслом и обжарить на медленном огне.

Сковорода для жарки была старой, той самой, на которой семья Шэнь готовила много лет, пока она не треснула. Сун Сюньчунь пожалела сдавать её в переплавку и оставила — на ней было удобно жарить лепешки.

Пока Линь Юэ возился у огня, вернулись супруги Шэнь.

— Отец, матушка, умойте руки и отдохните. Лепешки из красной фасоли почти готовы!

— Поедим лепешек и сразу сядем обедать! — подхватил Шэнь Линчжи.

Сун Сюньчунь улыбнулась:

— Идем, идем. Вы, небось, все утро на ногах.

— Ой, даже жаровню достали! Сколько же вы всего наготовили? Видать, сегодня нам пир предстоит.

Линь Юэ и Шэнь Линчжи переглянулись и хором ответили:

— Попробуете — сами узнаете!

Сун Сюньчунь со смехом покачала головой:

— Ну и спелись же вы, прямо не разлей вода.

Шэнь Чжэнчу пришел чуть позже, пока убирал инструмент. Увидев всех троих сияющими, он хотел было что-то спросить, но жена тут же утащила его мыться.

Вскоре Линь Юэ подал лепешки на стол:

— Отец, матушка, Линчжи — пробуйте скорее! Их надо есть горячими.

Для деревенских жителей сладости были роскошью, которую покупали только в очень сытые годы, и то — если в доме были дети или старики. Чаще всего их брали не в городских лавках, а у заезжих корабейников — там и продукты были похуже, и цена пониже. Шэнь Чжэнчу пару лет назад покупал гостинец для сыновей, и вкус тех сладостей не шел ни в какое сравнение с тем, что приготовил Линь Юэ.

— Вкус отличный, очень вкусно, — сдержанно похвалил отец.

Зато Сун Сюньчунь не скупилась на похвалы — выдала целых семь-восемь комплиментов подряд, так что Линь Юэ даже засмутился.

После обеда Линь Юэ подал напиток из восковницы, подсластив его сахаром и соком сладкой травы. Самым вкусным оказался вариант на сахаре, но и смесь с травой была неплоха, хоть и не такой сладкой. Вариант только с травой подкачал: цвет был слишком зеленым, а сладость почти не чувствовалась.

Концентрат из восковницы, из одной ложки которого получалась целая большая кружка напитка, тоже заслужил всеобщее одобрение. Линь Юэ, видя, что осталось еще много, предложил:

— Отец, матушка, сейчас жара, это долго не пролежит. Давайте оставим немного себе, а остальное я сегодня же отвезу в город на продажу.

Сун Сюньчунь прикинула вес и сказала:

— Конечно можно. Только ведь придется тащить воду до самого города. Справишься? Может, отец поможет донести, а потом вернется?

Линь Юэ отказался:

— Там всего-то одно ведро выйдет, не так и тяжело. Я справлюсь.

Тогда Сун Сюньчунь посмотрела на Линчжи:

— Лин-гер, иди и ты. Будете нести ведро по очереди, а то одному совсем тяжело будет.

— Хорошо, мама, не волнуйся! — звонко отозвался Линчжи.

Когда всё обсудили, в котле как раз доварился горох. Линь Юэ принялся за вторую сладость — гороховый десерт.

Разварившуюся мякоть гороха он смешал с водой, протер до состояния нежнейшего пюре, добавил сахар и начал уваривать на медленном огне, пока масса не стала тягучей и не начала спадать с лопатки пластами. Готовую массу он вылил в плоское блюдо, встряхнул, чтобы вышли пузырьки воздуха, и накрыл вторым блюдом, оставив остывать в прохладном месте. Накрывать нужно было обязательно: во-первых, чтобы не попала пыль, а во-вторых, чтобы поверхность не треснула и десерт выглядел красиво.

Готовить гороховый десерт было просто, но долго. Мало того что горох варился целую вечность, так еще и остывать массе нужно было почти два часа. Для продажи такое нужно готовить с вечера, так что сегодня выставить его на продажу не получалось.

Зато лепешки из красной фасоли вполне подходили. Хотя холодными они были чуть менее вкусными, их всё равно ели с удовольствием. Линь Юэ делал их маленькими — не больше половины пальца в длину. Он пересчитал их: всего вышло двадцать восемь штук. Четверо домочадцев съели по одной, еще шесть он решил оставить (две для Хуайчжи и по одной остальным). Осталось восемнадцать штук — их он и решил взять с собой.

Линь Юэ немного сомневался насчет цены: по одному вэню за штуку — уже не в убыток. Но он решил просить два вэня за одну лепешку и три вэня за пару. Если не будут брать — снизит цену, а если купят — чистая прибыль.

— Линчжи, давай переоденемся и в путь.

— Да эта одежда вроде чистая, я только вчера надел.

Линь Юэ махнул рукой:

— Утром штанины в грязи испачкал. Наденем самое лучшее, что у нас есть — тогда и цену просить будет не стыдно.

Спустя четверть часа они уже подходили к городским воротам.

—

<http://bllate.org/book/17206/1616285>