

После еды Гу Дао снова обжарил большую чашку куриных потрохов и, взяв ее, отправился в дом семьи Лю.

Увидев, что он вошел, Лю Хэ сразу поднялся и с шуткой сказал:

— Это ты мне подливку принес?

— Да, второй брат обязательно должен попробовать и дать мне побольше советов.

— Это уж точно. Правда, я, наверное, и не смогу ничего посоветовать. Твое мастерство я знаю: наверняка вкусно. Ты не представляешь, после твоего ухода многие мои братья приходили меня о тебе расспрашивать. Спрашивали, где ты открыл лавку, все хотели пойти попробовать. Я сказал, что ты в деревне берешь заказы на пиры, и они все очень жалели. Но о том, что ты сотрудничаешь с братом Чжаном, я им тоже рассказал, и они все обещали завтра прийти поддержать.

— Тогда я правда очень благодарен второму брату Лю.

Лю Хэ махнул рукой.

— К чему между нами такая вежливость?

Тетя Лю, стоявшая рядом, слушала и ничего толком не понимала, поэтому подошла ближе и спросила:

— Какое еще сотрудничество? С кем Сяо Дао сотрудничает?

Гу Дао рассказал, как второй брат Лю помог ему познакомиться с хозяином лапшичного лотка на пристани. Тетя Лю, слушая, тоже обрадовалась:

— Ай-я, это ведь просто отлично. Пусть и не так прибыльно, как готовить пиры, зато дело долгое.

В душе Гу Дао думал так же. Готовить пиры, конечно, приносило хороший заработок, но такие заказы бывали не каждый день. Делать подливки было немного утомительнее, зато каждый день так или иначе будет приход, а стабильный доход всё же очень важен.

— В этом деле всё благодаря второму брату. Я специально сделал порцию подливки и принес второму брату попробовать.

Раз это он сам попросил у Гу Дао, Лю Хэ отказываться не стал и принял ее. Гу Дао снова

повернулся к тете Лю и заговорил о том, что в будущем хочет брать овощи у нее.

Тетя Лю, разумеется, не отказалась, да еще и сказала, чтобы Гу Дао брал сколько нужно и денег ей не давал. Гу Дао не мог согласиться: он ведь собирался зарабатывать на этом деньги, как же можно не платить тете Лю? Поэтому ему оставалось только строго нахмурить лицо и сказать:

— Тетя, если ты не будешь брать деньги, я тогда не посмею брать овощи.

Только после этого тетя Лю, не имея другого выхода, согласилась. Обсудив дело с подливками, Гу Дао отозвал второго брата Лю и стал расспрашивать его о Лу Ши. Лю Хэ целыми днями работал на пристани и о делах семьи Лу действительно знал немало, поэтому подробно рассказал Гу Дао. Оказалось, Лу Ши принадлежал к боковой ветви уездной семьи Лу, а куриная лавка в уездном городе изначально была делом главной ветви семьи Лу. Позже главная ветвь занялась торговлей шелком и отдала куриную лавку боковой ветви, то есть семье Лу Ши.

Лу Ши был способным человеком: после того как принял куриную лавку, он вел дела так бойко и успешно, что за эти несколько лет сделал ее первой в уездном городе. Но недавно на реке появилась шайка разбойников, очень дерзкая; из-за этого шелк главной ветви семьи Лу не мог уходить по реке, и их дела резко пошли вниз. Тогда главная ветвь положила глаз на ту самую куриную лавку, которую когда-то отдала, и, отбросив стыд, силой забрала ее обратно, из-за чего с боковой ветвью они окончательно рассорились.

Боковой ветви оставалось лишь заново устроить собственную усадьбу, некоторое время назад скупать кур и уток по окрестным деревням, а затем открыть новую лавку. Но поскольку главная ветвь семьи Лу в уездном городе пустила глубокие корни, ни одна закусовая или ресторан в городе не осмеливались покупать у них товар, и дела стали куда хуже прежнего.

Второй брат Лю с любопытством спросил Гу Дао:

— С чего ты вдруг стал расспрашивать об этом?

Гу Дао рассказал, как ходил к Лу Ши покупать куриные потроха. Второй брат Лю немного подумал и сказал:

— Лу Ши - человек способный и в торговле честный. Когда он раньше управлял той куриной лавкой, не слышал, чтобы случались какие-то проблемы. Можешь спокойно с ним сотрудничать.

Услышав это, Гу Дао вздохнул с облегчением и снова горячо поблагодарил второго брата Лю.

На следующий день Чжан Чэнфу должен был прийти за подливками, и Гу Дао поднялся с

постели еще до рассвета. Он ловко и быстро вымыл купленные вчера у тети Лю овощи, нарезал их кубиками и затем проворно обжарил пятнадцать порций овощной подливки.

Мясную подливку жарить тоже было несложно. Гу Дао вынул куриные потроха, которые мариновались в соусе всю ночь; по сравнению со вчерашними потрохами в пряном соусе, утренний аромат стал еще гуще, а после обжаривания вкус получился еще более властным, долго кружась по кухне и не рассеиваясь.

Гу Дао переложил готовые подливки в керамические горшки и поставил их у теплой плиты, чтобы они оставались горячими.

Едва он всё закончил, как снаружи донесся крик осла, а следом раздался стук в ворота.

— Брат Гу, я пришел.

Чжан Чэнфу вчера весь вечер радовался дома и только ждал, когда сегодня пойдет к Гу Дао за подливками. Поэтому он поднялся особенно рано и с самого утра направился в деревню Люцунь.

Гу Дао открыл дверь и впустил супругов во двор.

— Как раз вовремя. Я только закончил, а вы уже приехали.

Чжан Чэнфу смущенно улыбнулся, не решившись сказать, что они с женой прошлой ночью почти не спали и только ждали, когда смогут прийти к Гу Дао забрать товар. Стоило подумать, что с новыми подливками дела их лапшичного лотка смогут наладиться, как обоим супругам становилось так тепло на сердце, что и словами не передать.

— Вот и отлично, тогда мы сейчас заберем. Да, вот, деньги возьми.

Чжан Чэнфу велел жене отдать Гу Дао оставшуюся половину денег. Гу Дао при них пересчитал, убедился, что сумма верная, и повел обоих на кухню. Супруги приняли керамические горшки, открыли крышки и заглянули внутрь: всё блестело маслом, и уже один вид казался ароматным. Что уж говорить о запахе, наполнявшем всю кухню, - он едва не выманил наружу голодных червячков в животах супругов Чжан.

— Брат Гу, твое мастерство и правда нечего сказать. На эти подливки даже просто смотреть уже кажется вкусно.

Гу Дао улыбнулся.

— Потом попробуешь. Гарантирую, что на вкус они еще лучше, чем на вид.

Услышав это, Чжан Чэнфу обрадовался. Именно такого результата он и хотел. Он с женой весело отнес два керамических горшка на ослиную повозку и еще укутал их новым ватным одеялом, боясь, как бы они не остыли.

— Хорошо, брат Гу, тогда мы поехали.

Сказав это, он взмахнул кнутом, и повозка, покачиваясь, уехала. Когда супруги добрались до пристани в уездном городе, небо уже чуть посветлело. Другие лотки давно всё приготовили и только ждали, когда придут посетители. Увидев это, супруги Чжан поспешно спрыгнули с повозки, сначала осторожно поставили два больших горшка подливок рядом с очагом, а затем начали разжигать печь и вымешивать тесто.

Тесто они заранее оставили отдыхать еще дома, но, приехав к лотку, его нужно было вымесить еще несколько раз; только тогда раскатанная из него лапша получалась упругой и вкусной.

Из-за того, что сегодня были новые подливки, Чжан Чэнфу месил тесто с такой силой во всем теле, будто она у него никогда не иссякнет. Затем раскатать тесто, нарезать лапшу, присыпать мукой и ровно сложить - весь этот набор движений Чжан Чэнфу выполнял еще быстрее.

Едва он закончил со своей стороны, как его жена уже разожгла очаг. По мере того как огонь постепенно набирал жар, аромат двух подливок тоже медленно разливался в воздухе, заставляя прохожих невольно обращать внимание на лапшичный лоток.

Увидев это, Чжан Чуньлай поспешно стала зазывать:

— Лапша, лапша! Простая - десять вэней, с мясом - пятнадцать! Вкусно и недорого, порции большие, выгода честная!

Люди ходили туда-сюда; кто-то, услышав оживленные выкрики, качал головой и уходил, а кто-то с мыслью попробовать заходил внутрь.

— Дайте чашку простой лапши, сперва попробую.

Чжан Чэнфу поспешно отозвался:

— Попробуете - сами узнаете, точно вкусно будет.

Говоря это, он быстро сварил для гостя лапшу, положил подливку, и чашка простой лапши вскоре оказалась на столе. Тот человек сперва думал, что простая лапша будет без особого вкуса, но не ожидал, что после подачи вид у нее окажется весьма неплохим. Масла, похоже, не пожалели, и у него сразу разыгрался аппетит.

Сначала он отпил горячего бульона и почувствовал, как весь рот наполнился свежим ароматом. Потом подцепил палочками лапшу: она была упругой, гладкой, с умеренной солоноватостью. В ней совершенно не было той пресности, которую он представлял, напротив, она оказалась даже ароматнее лапши с мясом.

Главное, и порция была немаленькой: когда он доел лапшу вместе с бульоном, то даже негромко сыто икнул и почувствовал, что эти десять взней потрачены совсем не зря.

Он довольно вытер рот и уже собирался платить, но, подняв голову, обнаружил, что лавка неизвестно когда успела заполниться людьми. Напротив него тоже сидели двое; они, кажется, заказали лапшу с мясом, и выглядела она еще ароматнее его чашки. Хотя он уже был сыт, глядя на нее, всё равно невольно сглотнул и тут же решил, что в полдень непременно придет попробовать их лапшу с мясной подливкой.

К полудню, едва перетаскав очередную партию груза, тот человек без остановки поспешил к лапшичному лотку, но увидел, что вокруг него уже давно собралась толпа. Не успев толком подумать, он быстро встал в конец очереди. Людей было много, но, к счастью, очередь двигалась довольно быстро, и вскоре дошла до него.

Глядя на то, как мало мясной подливки осталось перед ним, тот человек только радовался, что пришел рано, иначе, боюсь, ему бы уже не досталось. Поэтому он поспешно заказал порцию с мясом и еще добавил одну порцию лапши.

И действительно, стоило ему только найти место и сесть, как он услышал, как хозяйка выкрикивает тем, кто подошел следом:

— Подливки больше нет, готовить уже не можем!

Чжан Чуньлай сама не ожидала, что дела у лапшичного лотка окажутся такими оживленными. Всего они заказали тридцать порций подливки, и вообще-то это было немало. Когда свекор был жив, за день в основном примерно столько и продавалось. А когда лоток перешел к ним двоим, продать тридцать порций за день - это уже надо было вознести благодарственные благоволия Небу; она еще боялась, что не распродадут.

Но в итоге она зря тревожилась. Этого оказалось совершенно недостаточно. Еще только наступил полдень, а две большие банки подливки уже были распроданы дочи́ста. К ним есть приходили не только работники с пристани: даже хозяева других лотков, привлеченные ароматом, приходили и заказывали у них по несколько чашек.

Чжан Чуньлай в душе подумала, что позже придется еще раз съездить в Люцунь и рассказать Гу Дао эту хорошую новость, а заодно увеличить количество. Завтра нельзя брать по пятнадцать порций; самое меньшее - по двадцать пять каждого вида.

<http://bllate.org/book/17822/1707298>