

Глава 1. Баоцзы с копченым мясом и тофу

—

Лето. Дождь уже прошел, но небо так и не прояснилось, и у самого края горизонта все еще висели тяжелые, свинцово-серые тучи.

Воздух был настолько перенасыщен влагой, что казалось, стоит сделать вдох — и глотнешь живой воды.

— Вж-ж-ж...

— Цз-з-з-з...

— Воду покупайте! Сладкая родниковая вода с востока города!

Тонкий, непрерывный гул вперемежку с выкриками разносчика отдавался в ушах Цзи Жунся. Этот назойливый шум напоминал летнюю мошкарку, которую никак не прогнать: он то усиливался, то затихал, то казался далеким, то приближался к самому уху. Хотелось отмахнуться и поймать это несносное существо, да только никак не удавалось.

Цзи Жунся по привычке поднял руку, желая отогнать наваждение, но на полпути опомнился — этот шум так просто не прогонишь. Он уныло опустил руку.

Этот недуг с шумом в ушах мучил его уже без малого полгода. Зимой прошлого года он невесть почему вдруг почувствовал резкую боль в затылке, в тот же день свалился с сильнейшим жаром, а когда поправился — остался с этим шумом в ушах.

Едва рука Цзи Жунся опустилась, как ее перехватила широкая и теплая ладонь. Гу Танцзинь, чью благородную статность не могла скрыть даже простая одежда из грубой ткани, мягко спросил:

— Ся-гэр, ты снова слышишь этот шум?

— Угу, изводит прямо, — отозвался Цзи Жунся. Обычно бойкий и решительный, сейчас, в статусе новоиспеченного фулана, он не смог сдержать легкого румянца, когда Гу Танцзинь сжал его ладонь.

Все благодаря свахе Дин, которая устроила им встречу. Прежде Цзи Жунся не считал себя гэрмом, который падок на красивое лицо. В народе ведь как говорят: «Выходишь замуж — ради одежды да еды». Разумеется, сытая жизнь куда важнее. Поначалу он согласился на уговоры родителей повидаться с Гу Танцзинем лишь потому, что семья Гу пообещала обучить кулинарному мастерству своего нового фулана. Только ради этого он и шел! Кто же знал, что стоило ему завидеть Гу Танцзиня, как он тут же передумал. Ему ведь предстоит смотреть на этого человека всю оставшуюся жизнь, так пускай уж муж будет красавцем — глазу приятнее.

— Некогда мне с тобой болтать, пойду воду куплю, — сказал Цзи Жунся, пытаясь высвободить руку.

Гу Танцзинь с улыбкой удержал его:

— Пойдем вместе.

Ему нечасто доводилось видеть своего маленького фулана таким робким и смущенным, и,

конечно же, хотелось полюбоваться этим подольше.

Сам он поначалу и вовсе не помышлял о женитьбе, но, увидев Ся-гэра, изменил свое решение.

Ся-гэр был ладным, ни высоким, ни низким, с живыми, сияющими умом глазами. С самого детства он отличался крепким здоровьем, а алая родинка меж его бровей горела ярким цветом. Голос у него был сильный, звонкий — как крикнет, так далеко вокруг слышно. В Ся-гэре была ключом та самая жизненная сила, которой самому Гу Танцзиню так не хватало. И он, сам того не замечая, согласился на этот брак.

— Иди помедленнее, — Цзи Жунся помнил про больную ногу Гу Танцзиня, поэтому покупка воды сразу отошла на второй план. Он вынес из кухни два больших деревянных ведра, протянул одно мужу и, перехватив его ладонь, медленно пошел к воротам.

Продавец воды, торговец Цзоу, вместе со своим фуланом остановили телегу неподалеку от задних ворот дома семьи Гу.

В переулке Уцью на востоке города в основном располагались лавки с едой, так что воды здесь требовалось великое множество. Стоило торговцу Цзоу затянуть свою песню, как из домов повалил народ. К этому времени в очереди стояло уже человек шесть-семь.

Наконец настал и их черед.

Цзи Жунся звонко произнес:

— Воды на четыре вэня, будьте добры, Ли фулан.

Он протянул ведро фулану торговца Цзоу. Эта супружеская чета частенько вместе приезжала продавать воду в окрестностях переулка Уцью. Фулан торговца Цзоу носил фамилию Ли, и все соседи звали его просто — Ли фулан.

Хотя у семьи Гу имелся собственный колодец, откуда можно было брать воду даром, колодезная вода в уезде Цинчи отдавала горечью. Для уборки и стирки она вполне годилась, но для питья и готовки совершенно не подходила. Торговец Цзоу же продавал родниковую воду, которую привозил с гор — она была сладкой на вкус, а стоило целое большое ведро всего один вэнь.

Ли фулан с приветливой улыбкой принял ведро, вытащил деревянную пробку в нижней части огромной бочки, установленной на телеге, и из бамбуковой трубки тут же хлынула чистейшая, прозрачная вода.

Едва ведро наполнилось, Гу Танцзинь тут же перехватил его и, прихрамывая, понес во двор, чтобы перелить родниковую воду в кухонный чан.

Цзи Жунся в душе тревожился за него, но с виду оставался беззаботным. Хоть его муж и был хромым, он все же оставался мужчиной. Если бы он еще и ведра поднять не мог, над ними точно стали бы потешаться.

Поскольку все они жили в переулке Уцью и занимались торговлей едой, между соседями то и дело возникали мелкие дразги. И теперь, когда глуховатый Цзи Жунся вышел замуж за хромого Гу Танцзиня, кое-кто из соседей не прочь был позлорадствовать. Цзи Жунся уже заметил, как из-за углов на них украдкой поглядывают.

Но он не стал тушеваться и открыто, с достоинством принимал эти взгляды. Подумаешь, смотрят! От него от этого кусок не отвалится, он никого не боится!

Ли фулан, глядя на это, невольно подумал: «А этот новый фулан, похоже, с характером, так просто его не задерёшь».

Четыре больших ведра заполнили чан больше чем наполовину — этого вполне хватит на весь день.

Двор за рестораном семьи Гу был просторным, чистым и прибранным. Несмотря на то, что в последние дни то и дело моросил затяжной дождь, сыростью и плесенью здесь почти не пахло.

У восточной стороны двора высился колодец, а рядом был разбит небольшой клочок земли под огород. Там росли имбирь и чеснок, и сейчас из земли уже пробивались свежие зеленые побеги.

Цзи Жунся мимоходом сорвал немного молодого чеснока и споро покрошил его.

Оставшееся после свадебного пира копченое мясо он нарезал мелкими кубиками.

Тофу, на котором он вчера тренировал навыки нарезки, охлаждался в колодезной воде и все еще оставался свежим. Нежные белые брусочки он точно так же превратил в аккуратные кубики.

Цзи Жунся поставил на очаг железную сковороду — такую, которую его рука могла легко выдержать и подбросить, — высыпал туда копченое мясо и принялся обжаривать на слабом огне. Стоило лишь вытопить жир и дожидаться, пока пойдет густой аромат, как он выловил кусочки мяса, а в оставшемся ароматном жире слегка обжарил кубики тофу.

Когда мясо и тофу остыли, он смешал их с измельченными стрелками чеснока, добавил щепотку соли и немного перечного порошка. Начинка была готова. Пока начинка остывала, Цзи Жунся успел полить чесночные грядки во дворе, избавить их от вредителей и выполоть сорняки.

Пока Цзи Жунся хлопотал, Гу Танцзинь тоже не сидел сложа руки. Он достал из подвешенной к потолочной балке корзины небольшой сверток, завернутый в промасленную бумагу, в котором хранилась подсохшая старая закваска.

Положив закваску в теплую воду, он дождался, пока она разойдется, а затем добавил чистой воды, муки и принялся вымешивать тесто.

Летом стояла жара, так что тесту требовалось всего полчаса, чтобы хорошенько подняться.

— Посмотри-ка, Танцзинь, ты ведь замечательно вымешиваешь тесто! Оно и гладкое, и упругое, куда лучше моего выходит. С моими-то тонкими ручками да ножками такого никак не добиться, — стоило Цзи Жунся закончить со своими делами, как тесто у Гу Танцзиня как раз подошло.

Мука была с легким желтоватым оттенком, оттого и само тесто вышло чуть желтоватым. Мука стоила дорого, поэтому Гу Танцзинь расходовал ее бережно: готовый ком получился размером всего с два мужских кулака и выглядел весьма невзрачно.

Сам Гу Танцзинь, сколько ни глядел, так и не смог увидеть в этом куске теста тех достоинств, о

которых с таким восхищением говорил его фулан.

Он рассмеялся и сказал:

— Ты просто пытаешься мне польстить.

Цзи Жунся разложил доску для теста, присыпал ее тонким слоем муки и принялся раскатывать ком в длинный жгут:

— Вовсе я не льщу! В общем, Танцзинь, ты главное к самой плите не подходи, а со всем остальным ты прекрасно справляешься.

Услышав это, Гу Танцзинь лишь беспомощно улыбнулся.

И впрямь, дело было странное. Он вырос в этом ресторанчике, с малых лет видел, как отец с матерью жарят, парят и варят. Работа эта, конечно, была тяжелой, но на вид не казалась такой уж мудреной. Прежде, пока он учился и готовился к императорским экзаменам, родители строго-настрого запрещали ему заходить на кухню. Но когда он стал хромым, родители решили передать ремесло ему. И стоило ему только встать у плиты, как он тут же сжег дотла две отличные железные сковороды! Железо нынче в цене, так что сковороды обошлись недешево.

Отец тогда в кои-то веки рассвирепел и бегал за ним по всему двору с метлой.

Гу Танцзинь и сам не понимал, почему так происходит: стоило ему взяться за готовку, как его послушные в обычное время руки и ноги будто переставали ему подчиняться.

Если для его родителей приготовление пищи было таким же легким и естественным делом, как для него самого — чтение книг и написание сочинений, то его собственная готовка больше походила на выплавку бессмертных пилюль в алхимической печи!!!

Увидев это, отец с матерью окончательно оставили мысль обучить сына. Они рассудили так: пока у них еще есть силы двигаться, нужно поскорее подыскать ему толкового, работающего фулана, чтобы в будущем молодые супруги поддерживали друг друга и смогли удержать ресторанчик на плаву.

Так дело и дошло до сватовства.

Задумавшись об этом, Гу Танцзинь с нежностью посмотрел на своего фулана.

Он и сам не знал, радоваться ли ему своему кулинарному невежеству (ведь иначе он, возможно, не встретил бы Ся-гэра) или сокрушаться, что ничем не может помочь на кухне.

— Чего ты на меня уставился? Ступай лучше воды вскипяти. Она как раз остынет к тому времени, как отец с матерью проснутся, и они смогут напиться, — Цзи Жунся шутливо зыркнул на него.

Гу Танцзинь послушно отозвался:

— Хорошо.

Он повернулся ко второму очагу, чтобы развести огонь. На кухне ресторана семьи Гу в ряд стояло целых шесть очагов, так что можно было готовить на всех сразу — места хватало с избытком.

Сам ресторанчик семьи Гу располагался в обычном двухэтажном деревянном здании. Под карнизом второго этажа покачивался вывешенный тканевый флаг с надписью: «Ресторан семьи Гу».

Обеденный зал для гостей располагался в главном зале на первом этаже, а позади него находились кухня и восточная комната. Раньше в этой восточной комнате жили Гу Чуньцай и Яо Тяньлань, а Гу Танцзинь занимал второй этаж. Но теперь, когда ноги Гу Танцзиня плохо слушались, их с Цзи Жунся брачное ложе обустроили в этой комнате на первом этаже, а родители перебрались наверх.

Ресторан не занимался утренней торговлей, двери открывали только к обеду и ужину. Раньше, чтобы успеть засветло закупить воды, свежих овощей и мяса, родители семьи Гу никогда не задерживались в постели.

Но после свадьбы Цзи Жунся сам вызвался взять на себя эти утренние хлопоты, чтобы Гу Чуньцай и Яо Тяньлань могли поспать подольше.

Первые несколько дней Гу Чуньцай и Яо Тяньлань никак не могли привыкнуть к новому укладу и то и дело просыпались ни свет ни заря. Но стоило пройти семи дням, как они наконец успокоились и спали крепко.

Пока баоцзы томились на пару, к задним воротам один за другим начали подтягиваться торговцы, с которыми ресторан семьи Гу вел дела годами. Они привозили заказанные на сегодня овощи, мясо, яйца, тофу и прочую снедь.

Ресторану требовалось много припасов, поэтому ходить за ними каждый день на рынок было неудобно. Они заранее договаривались с надежными торговцами о количестве и сроках, и те доставляли все прямо к задней двери.

Это было надежное, проверенное дело. В переулке Уцью лавок с едой хватало: если одна семья оставалась довольна, у торговца росла добрая слава, что привлекало новых клиентов. Ради собственного честного имени эти мелкие торговцы никогда не привозили плохой товар.

Постоянные поставщики не стали бы жульничать, и именно поэтому Гу Чуньцай и Яо Тяньлань со спокойным сердцем доверили это дело новому фулану, не боясь, что его обманут.

Когда Яо Тяньлань и Гу Чуньцай, хорошенько выспавшись, спустились вниз, во дворе уже стоял накрытый обеденный стол, посреди которого возвышалось блюдо с исходящими паром баоцзы.

На вечно суровом и угрюмом лице Гу Чуньцай на мгновение промелькнуло подобие улыбки.

Это был худощавый, почерневший от загара старик. С виду он походил скорее на старого крестьянина-пахаря, нежели на повара. Но, несмотря на худобу, благодаря многолетней привычке подбрасывать тяжелые сковороды, Гу Чуньцай обладал недюжинной силой.

Яо Тяньлань, напротив, была женщиной белолицей и дородной. В последнее время из-за переживаний о хромце-сыне, который к тому же никак не мог перенять семейное кулинарное ремесло, она изрядно похудела от забот. Но стоило Цзи Жунся войти в их дом, как она начала высыпаться, на душе у нее стало спокойно, и она снова округлилась и посветлела лицом.

— Отец, матушка, баоцзы только-только приготовились! Танцзинь помогал мне вымешивать тесто и разводить огонь, попробуйте скорее, — звонко зазывал Цзи Жунся.

— Ох, Ся-гэр, полно тебе за него заступаться! Если он мне больше ни одной сковороды не сожжет, я уже буду богов благодарить, — всплеснула руками Яо Тяньлань. Стоило ей вспомнить те две угробленные железные сковороды, как у нее до сих пор сердце кровью обливалось. Хоть прожженное железо и можно отдать в починку, но ведь за работу лудильщика тоже платить надо, и немало.

Цзи Жунся рассмеялся и бойко ответил:

— Матушка, не волнуйтесь, я его к самой плите и близко не подпускаю, разве что дров в огонь подкинуть.

— Устал, поди? Садись скорее, — Гу Танцзинь с мягкой улыбкой потянул Цзи Жунся за собой на скамью.

Гу Чуньцай молча набрал колодезной воды, омыл лицо и руки. Он сел за стол и взял один обжигающе горячий баоцзы. Его ладони были покрыты толстыми мозолями от поварского черпака, так что, несмотря на сильный жар, он держал его без тени неудобства.

Он откусил кусок и, насупив брови, принялся жевать.

Цзи Жунся невольно затаил дыхание от волнения. Гу Танцзинь осторожно похлопал своего фулана по тыльной стороне ладони, успокаивая.

— Неплохо. На этот раз с приправами угадал, — хмурые брови Гу Чуньцай постепенно разгладились, и он глухо одобрил стряпню.

Цзи Жунся тихонько перевел дух. Хоть он вошел в эту семью всего семь дней назад, стоило отпраздновать возвращение в родительский дом на третий день после свадьбы, как свекор сразу принялся обучать его мастерству.

Поначалу за сложные блюда они не брались, начали с малого — с нарезки, подбора приправ и умения держать вес сковороды.

С нарезкой и сковородой дело шло гладко. Пусть каждый день приходилось крошить горы тофу, овощей и мяса, а от тренировки запястья руки ныли от усталости, прогресс был налицо.

Вот только с приправами он вечно робел. В крестьянских домах разве используют в повседневной готовке столько свиного сала, соли, сычуаньского перца, лука, имбиря и чеснока?

Однако городские жители приходили в ресторан именно за тем, чтобы поесть сытно и со вкусом. Жира, мяса и специй должно быть вдоволь — только тогда гости увидят, что хозяйева ведут дела честно и не скупятся.

Из-за своей бережливости он никак не мог поймать нужный вкус, и сегодня был первый раз, когда отец похвалил его.

— Я и соли-то с маслом положил совсем немного. Сначала обжарил на сковороде копченое мясо, чтобы вытопить жир, а уже потом в нем припустил тофу. Так тофу выходит ароматным, а мясо сохраняет приятную упругость... А тесто мне Танцзинь помогал вымешивать, у него руки крепкие, потому и баоцзы вышли такими нежными, — радостно и подробно объяснил Цзи Жунся свой рецепт, под конец не забыв вернуть доброе слово о муже.

Гу Чуньцай удовлетворенно кивал, слушая его. Яо Тяньлань тем временем подхватила палочками горячий баоцзы и откусила кусочек.

Кубики копченого мяса и тофу — одно плотное, другое нежное — приятно сочетались на зубах, даря сочный, солоновато-пряный вкус. Пышная, мягкая корочка баоцзы таяла во рту. Эта выпечка вышла ничуть не хуже ее собственной!

Редко встретишь такого умелого фулана, который всего за семь дней после свадьбы перенял бы такое мастерство. Яо Тяньлань жевала баоцзы, а ее глаза от радости превратились в два полумесяца.

Гу Танцзинь положил по баоцзы себе и Ся-гэру:

— Давайте есть, пока не остыло. Обучение мастерству — дело долгое, не стоит торопиться.

— Верно, сначала поедим, — буркнул Гу Чуньцай и снова без лишних слов принялся за еду.

Цзи Жунся понимал, что Танцзинь просто жалеет его, ведь он хлопотал с самого утра и маковой росинки во рту не держал. Сердце его наполнилось сладостью, он принял баоцзы и с удовольствием откусил.

М-м-м! Его мастерство и правда выросло, вкус ничем не уступал тем мясным баоцзы, что продавали на улицах.

К тому же, себестоимость такого блюда выходила низкой: мяса ушло совсем немного, а вышло сытно и вкусно.

По правде говоря, Цзи Жунся не во всем был согласен со свекром. Он считал, что если подойти к делу с умом, то даже с малым количеством приправ можно приготовить превосходное блюдо. Однако он только начал учиться кулинарии и не смел упрямыться и делать все по-своему, поэтому пока держал эти мысли при себе.

Когда с завтраком было покончено наполовину, Гу Танцзинь заговорил:

— Отец, матушка, я тут подумал... Что если мы с Ся-гэром станем по утрам выставлять у ворот небольшой лоток и продавать утреннюю еду? Для Ся-гэра это будет хорошей тренировкой, да и лишняя монета в доме не помешает.

Цзи Жунся тут же загорелся изнутри. Танцзинь еще прошлой ночью намекал ему на это, но он не ожидал, что муж заведет разговор с родителями так скоро.

Самому ему вставлять слово не следовало, иначе со стороны это выглядело бы так, будто новый фулан спит и видит, как бы прибрать к рукам все домашние дела.

Даже у самых мягких родителей от такого мог остаться осадок на душе.

— Задумка-то хорошая, — с сомнением произнесла Яо Тяньлань. — Да только в нашем переулке Уцью утренней торговлей не занимается разве что ленивый: тут тебе и баоцзы, и маньгоу, и лепешки шаобин, и паровые лепешки, и рисовые каши на любой вкус. Боюсь, трудно будет соперничать.

— Матушка, раз другие торгуют, отчего бы и нам не попробовать? Для Ся-гэра это лишь учеба, нам вовсе не нужно готовить много. Достаточно открыть одну створку ворот и поставить

маленький прилавок, мы ничье место не займем и чужую торговлю не перебьем. И нам вовсе не обязательно каждый день предлагать одно и то же, станем менять блюда. Тяжелую работу — дров наколоть, огонь развести, тесто вымесить — я могу взять на себя. И руку набьем, и хоть какой-то доход будет, разве плохо? — Гу Танцзинь прекрасно понимал опасения матери, а потому добавил весомый аргумент: — В конце концов, у меня все же есть звание сюцай*. Мы ведь не собираемся силой отнимать у людей кусок хлеба, так что в этом нет ничего зазорного.

[*Сюцай (䄁䄁, Xìsǎi) — первая официальная ученая степень в императорском Китае. Получившие её ученые освобождались от налогов и трудовой повинности, а также имели иммунитет от телесных наказаний в суде (их нельзя было пороть палками без лишения статуса). Степень не давала права сразу стать чиновником, но приносила огромный почет и право работать учителем или секретарем, а так же давала право участвовать в следующем, провинциальном экзамене на звание цзюйжэня.]

Яо Тяньлань была женщиной ведомой, и слова сына показались ей весьма разумными.

Цзи Жунся поспешил заверить:

— Мы только попробуем. Если дело не пойдет, сразу бросим.

— Будь по-вашему, — подал голос Гу Чуньцай, которому редко случалось говорить так много за раз. — О припасах сами договаривайтесь с тетушкой Чжоу и остальными торговцами овощами. Все, что выручите, оставляйте себе, а расходы на продукты станем вычитать из вашего заработка. Выгорит дело или нет — зависит только от вас двоих.

Старик рассудил, что много ли молодые успеют наготовить с утра пораньше? Много ли заработают? Пускай уж держат эти гроши при себе на мелкие расходы.

Яо Тяньлань, хоть втайне и пожалела уплывающие монеты, спорить с мужем не стала.

— Да как же так можно? А дрова, а плита? Это ведь тоже денег стоит... — начал было Цзи Жунся, но под столом Гу Танцзинь крепко сжал его руку, призывая замолчать.

— Спасибо, отец, спасибо, матушка. Как только заработаем первые деньги, купим отцу новую железную сковороду, а матушке — румяна и белила, — с улыбкой пообещал Гу Танцзинь.

— Ух, шустрый какой вырос, язык совсем без костей стал, — рассмеялась Яо Тяньлань, так что зубы наружу показались. — Ладно уж, много ли вы там скопите, оставляйте себе.

На том дело и решили.

«И так просто?» — Цзи Жунся все еще не мог поверить своему счастью.

С каждым днем, проведенным в этом доме, он все яснее видел, какими честными и праведными людьми были члены семьи Гу. Хоть семья и была небольшой, но и свекор, и свекровь оказались на редкость легкими в общении людьми.

После завтрака Яо Тяньлань сама потянулась собирать со стола:

— Вы и так все утро на ногах провели, ступайте, я сама все вымою.

Предвкушая, что скоро у него появится свое собственное дело, пусть и маленькое, Цзи Жунся

весь день ходил окрыленный. Силы в нем бурлили, и к урокам кулинарии он отнесся с еще большим рвением.

Гу Чуньцай, глядя на это, лишь тихонько посмеивался про себя. Этот ребенок думал, что торговля едой — легкая забава. Что ж, пускай эти двое набьют себе первые шишки, так будет лучше. Когда они с женой состарятся, молодым придется самим твердо стоять на ногах и держать семейное дело.

...Наступила ночь. Цзи Жунся никак не мог уснуть от переполнявшего его возбуждения. Гу Танцзинь, видя это, увлек его в любовные ласки, и лишь после нескольких бурных объятий на Цзи Жунся наконец навалилась усталость, и он погрузился в глубокий сон.

В полусне брови Цзи Жунся слегка дрогнули — назойливый, изводящий шум в ушах внезапно стал обретать отчетливость.

[Зафиксирован самостоятельный вход целевого хозяина в пространство Системы!]

[Система Бога Кулинарии успешно активирована. Тренировочное пространство к вашим услугам!]

—

<http://bllate.org/book/17885/1711819>