

—

В этот день Гу Танцзинь не стал читать книги, а принялся помогать Гу Чуньцаю чинить печь. Он тщательно измерил все размеры и вместе с отцом отправился к гончару Цяню, чтобы заказать нужные глиняные плиты.

Мастер Цянь пообещал, что всё будет готово через пару дней.

К счастью, в те моменты, когда Гу Танцзинь не подходил к плите, руки у него были на редкость умелыми, иначе у Гу Чуньцаю прибавился бы еще один повод для беспокойства.

Поскольку завтра предстояло торговать шэнцзянями, приготовленного с утра свиного холодца явно не хватало, а оставлять запасы кожи на такую жару было опасно — к следующему дню продукт мог попросту испортиться.

Поэтому Цзи Жунся недолго думая нарезал оставшийся студень мелкими кубиками, заправил уксусом, кунжутным маслом, соломкой из зеленого лука и нежного тофу, приготовив отличную холодную закуску к ужину.

Все четверо дружно сошлись на том, что блюдо удалось: оно приятно освежало и аппетитно пружинило на зубах, ничуть не уступая заправленной свиной голове.

— Ну а ночью — снова за нарезку мяса! — Цзи Жунся сладко потянулся и улегся на кровать, готовясь ко второму раунду.

Гу Танцзинь зажег масляную лампу и, как обычно, устроился караулить его сон, перелистывая трактат по земледелию.

Цзи Жунся мгновенно погрузился в глубокий сон.

— Ну, я пришел, за дело! Надо постараться за эти пару дней добить это крупное задание, — едва оказавшись в пространстве системы, Цзи Жунся без лишних слов поспешил на кухню, схватил нож и принялся за учебу по разделке говядины.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Ей показалось, что сегодня хозяин брызжет энергией пуше прежнего. Не став ему мешать, она тихонько отлетела в дальний угол и сидела там тише воды, ниже травы.

Наслушавшись днем рассказов о былых временах и о том, как тяжело родителям достался их ресторан, Цзи Жунся твердо решил, что не имеет права ударить в грязь лицом. Сегодня он кромсал говяжьей туши с невиданным ранее упорством, выверяя каждый миллиметр.

И все же, несмотря на колоссальное усердие, отведенные полчаса пролетели слишком быстро. Цзи Жунся едва-едва успел одолеть десятую часть от общего объема работы.

— Эх... — Цзи Жунся открыл глаза в реальном мире и разочарованно уткнулся подбородком в тонкое одеяло.

— Не успел дорезать? — сразу понял Гу Танцзинь.

— Там столько мяса, просто горы! Я в жизни не видел столько говядины! Да что там говядины

— я вообще столько мяса за раз в глаза не видал! — Цзи Жунся сел в постели и потянулся. Хоть в пространство системы переносилось лишь его сознание, легкая усталость в теле все равно давала о себе знать.

— Ничего, двигайся потихоньку, нам спешить некуда, — Гу Танцзинь отложил книгу, подошел к кровати и принялся бережно разминать фулану затекшие плечи.

Цзи Жунся с удовольствием прислонился спиной к мужу:

— Но мне так хочется поскорее забрать награду! В этот раз она невероятно щедрая: там не только говядина, но еще и коровье молоко!

Гу Танцзинь слегка увеличил нажим, разминая плечи Цзи Жунся:

— Мы и сейчас не голодаем. Будет награда — хорошо, а нет — так и расстраиваться не стоит.

— Ой! — пискнул Цзи Жунся. — Полегче, больно же.

Гу Танцзинь тут же послушно ослабил нажим.

— Мне ведь так хочется, чтобы ты попробовал эту говядину! Она от молодого, полного сил бычка, вкус должен быть отменным. Я там втихаря даже кусочек сырого мяса лизнул — уверяю тебя, это нечто потрясающее, — Цзи Жунся заговорщически округлил глаза и перешел на шепот, прильнув к самому уху мужа.

Гу Танцзинь не знал, плакать ему или смеяться:

— Прямо сырого?

— Ну да, даже сырого захотелось отведать, это же говядина! Я за всю жизнь настоящую корову видел столько раз, что по пальцам двух рук пересчитать можно, — честно признался Цзи Жунся.

— Хорошо-хорошо, буду с нетерпением ждать, когда Ся-гэр угостит меня говядиной, — тихо рассмеялся Гу Танцзинь.

— Жаль только, что лакомиться придется втихаря, — вздохнул Цзи Жунся. Он прекрасно понимал, что угостить этим чудом родителей или брата с его фуланом не получится. За самовольный забой скота полагалось суровое наказание по закону, так что деликатес придется съесть самим под покровом ночи.

— Ничего страшного. Ты можешь пока оставить всё на хранение в системе, а способ незаметно поделиться с ними мы со временем обязательно найдем, — успокоил его Гу Танцзинь, у которого пока тоже не было готового решения.

Цзи Жунся согласно кивнул и легонько шлепнул мужа по руке, прерывая массаж:

— Ладно, давай спать. Завтра нужно подняться пораньше, чтобы успеть наварить свежего бульона для холодца.

Гу Танцзинь задул лампу и улегся рядом.

На следующее утро, когда небо еще подергивалось предрассветной дымкой, Линь Дуншань уже поднялся на ноги и, сладко зевая, лениво умывался и одевался.

Сам он был младшим сыном старого кузнеца Линя из западной части города. В этом году их семью наконец разделили, и родители, которые души не чаяли в старшем сыне и второй дочери, младшего обделили без зазрения совести.

В детстве Линь Дуншань наивно полагал, что если будет работать больше всех, то сможет заслужить родительскую любовь. Но позже от сплетниц-соседок он узнал, что мать во время родов едва не отошла к праотцам — кровь из комнаты выносили тазами. С тех пор она свято верила, что младший сын пришел в этот мир лишь для того, чтобы истребовать с нее старые долги, и полюбить его так и не смогла. Отец же целыми днями пропадал в кузнице и, слушая вечные жалобы жены на «неслуха», тоже невзлюбил строптивного ребенка.

При разделе имущества о доле в доме или кузнечной лавке не шло и речи — парню швырнули восемь лянов серебра и выставили за порог.

Линь Дуншань, впрочем, не сильно горевал и на родителей зла не держал — рассудил, что просто не судьба им быть близкими людьми. Он собрал пожитки и перебрался в восточную часть города, подальше от бывших родственников, чтобы лишний раз не мозолить друг другу глаза.

Ни своей земли, ни лавки у него не было, так что каждое утро он отправлялся на заработки на пристань за чертой уезда Цинчи, где нанимался грузчиком. Силы ему было не занимать: в хороший день он мог выручить несколько десятков вэней, а в неудачный — хотя бы двадцать вэней. Он арендовал небольшую комнатку в общем дворе с другими жильцами, что обходилось ему всего в три цянтя серебра в месяц. Так что после всех трат на сытную еду и питье у него оставалось чистыми около трехсот-четырёхсот вэней ежемесячно.

Линь Дуншань не был безрассудным гулякой. Он планировал скопить побольше денег, чтобы к старости открыть собственное небольшое дело. Пускай сложной ковке он обучен не был, зато научился отменно точить ножи, чинить треснувшую керамическую посуду и латать дырявые железные котлы — в кузнице отца этой мелкой работой всегда занимался именно он, пытаясь выслужиться перед родителями. Таскать тяжести на пристани всю жизнь не получится, поэтому он берег здоровье и никогда не экономил на хорошей еде. О женитьбе он и вовсе не помышлял — дай бог себя одного в сытости и тепле содержать, где уж тут собрать дары да серебро на сватовство.

В последнее время перед началом смены он взял за правило специально делать крюк и заходить к ресторану семьи Гу за утренней едой.

Большинство его товарищей по артели тянули на себе фуланов, жен и ораву детей, поэтому тратить лишние монеты на лакомства не могли. Линь Дуншань всегда съедал купленное прямо на месте, не доходя до пристани, чтобы работяги не косились и не зудели над ухом, будто он бросает деньги на ветер. Чужого мнения он не боялся, но слушать вечные причитания завистников, которые смотрели на его сытный завтрак так, словно он отнимал кусок мяса у их собственных детей, ему изрядно надоело.

— Жареные в масле пирожки... Интересно, вкусно ли вышло и сытно ли, — бормотал себе под нос Линь Дуншань, подходя к лавке семьи Гу.

Торговля у крыльца уже шла вовсю.

На деревянном столе привычно выстроились четыре огромных таза с фруктовыми напитками, но вместо привычных луковых лепешек на бамбуковых плетенках теперь красовались аккуратные, лоснящиеся от масла белоснежные «маленькие баоцзы».

Донышки у этих пирожков были поджарены до аппетитной золотистой корочки, а верхушки присыпаны сочной зеленью лука и зернышками кунжута. Один только запах заставлял рот наполняться слюной.

Вокруг прилавка уже теснилась стайка молодых жен и фуланов, выстроившихся в очередь за прохладными напитками. Кисло-сладкая водица отлично утоляла жажду в такую жару. Люди приходили со своими пиалами, и всего за два вэня за пару черпаков могли весь день баловать приболевших или капризничающих домашних ребятишек.

Линь Дуншань не стал тесниться среди них и скромно встал в самый хвост.

— Почем эти шэнцзяни? — спросила молоденькая девушка Дяо Цююнь. Пухлые круглые пирожки выглядели так нарядно и привлекательно, что ей невольно захотелось их попробовать.

— Внутри исключительно мясная начинка. Один стоит три вэня, пара — пять вэней, десять вэней — четыре штуки, — с готовностью отозвался Цзи Жунся.

— Три вэня за штуку?! — Дяо Цююнь испуганно округлила глаза. Ей показалось, что это грабеж среди белого дня — такой крошечный пирожок по цене почти догонял приличный сытный маньтоу.

Она поспешно расплатилась за напиток и ушла. Гу Танцзинь и Цзи Жунся ничуть не расстроились: сегодня был первый день, и шэнцзяней напекли совсем немного — от силы штук семьдесят, как раз сколько умещалось на две большие сковороды. Из них добрых два десятка они планировали оставить себе на обед. Так что если новинка не разойдется на улице, они просто выставят её на столы в зале во время полуденного наплыва гостей.

— Один за три вэня? Ну-ка, давай мне четыре штуки. И черпак фруктового напитка, выпью прямо здесь, — когда подошла очередь Линя Дуншаня, он решительно ткнул пальцем в сторону шэнцзяней.

— Сию минуту! — отозвался Гу Танцзинь.

Он взял крупный лист лотоса, ловко свернул его пару раз, придав форму глубокой чаши, и широкой лопаткой выложил туда четыре исходящих паром пирожка.

— Укус желаете? — вежливо поинтересовался юноша.

— Давай чуток, — Линь Дуншань никогда не пробовал ничего подобного, а пирожки казались такими маленькими, что он, пожалуй, мог бы проглотить каждый целиком за один укус.

Гу Танцзинь брызнул сверху немного темного уксуса, выложил на лист тонкую бамбуковую шпажку и передал заказ.

— Внутри пирожков очень сочный бульон, будьте осторожнее, когда станете кусать, — предупредил он покупателя.

Линь Дуншань кивнул, отсчитал медные монеты, бережно подхватил лотосовый лист с угощением и, прихватив бамбуковый стакан с напитком, отошел к углу здания, где привычно устроился на корточках.

Многие приезжие работяги и грузчики, не жившие в переулке Цзюцю, поступали точно так

же: находили тихий закуток под навесом или у стены, быстро съедали завтрак, возвращали посуду и бежали по своим делам.

Немного помешкав, Линь Дуншань аккуратно проткнул бамбуковой шпажкой один шэнцзянь. Острие вошло в мясную начинку, и по глянцевою боку корочки тут же побежал ароматный, блестящий сок.

Он осторожно откусил половинку.

Хрустящее, зажаристое донышко и невероятно нежное, пышное верхнее тесто одновременно заскользили во рту, а следом за ними хлынул горячий, ароматный мясной бульон, пропитавший плотный шарик начинки. Вкус был просто изумительным!

Жирно, сочно и до безумия ароматно.

Всего от одного укуса Линь Дуншань понял, что без памяти влюбился в это новое диковинное блюдо. Жаль только, порция маловата для взрослого мужчины!

Глаза грузчика лукаво блеснули. Он быстро добежал до соседней лавки, купил два дешевых маньтоу из муки грубого помола и вернулся на место, с огромным аппетитом уплетая их вприкуску с оставшимися тремя шэнцзянями.

Кое-кто из прохожих, заметив такую хитрую манеру есть, заметно оживился.

— А ну-ка, дай мне два шэнцзяня, — попросил немолодой фулан, только что забравший свою порцию прохладного питья.

Гу Танцзинь выхватил свежий лист лотоса:

— Уксус добавлять?

— Добавляй, чего уж там, — раз бесплатно дают, грех отказываться.

Гу Танцзинь мгновенно выловил лопаткой два шэнцзяня, сбрызнул их кислым соусом и вложил шпажку.

Покупатель, удерживая в одной руке большую фарфоровую пиалу с персиковым напитком, забрал завернутые в лист шэнцзяни, расплатился и напрямик направился к соседней лавке мастера Гуаня, где взял большую порцию пустой постной лапши без добавок.

Гу Танцзинь и Цзи Жунся переглянулись: «.....»

А ведь это отличная придумка!

Благодаря подсказке, которую невольно подал Линь Дуншань, торговля пошла живее некуда, и вскоре от первой партии не осталось и следа.

Отдать пять вэней за два сочных мясных шэнцзяня, а потом потратить еще пару монет на простую маньтоу, постную лапшу или пресную лепешку — и вот у тебя готов сытный, богатый мясным соком и маслом обед, который гарантирует сытость на долгие часы тяжелой работы.

Когда Гу Танцзинь и Цзи Жунся принялись сворачивать прилавок, старый Пэй-фулан, торговавший по соседству маньтоу, и лавочник Гуань Хунчи, державший лапшичную, смотрели на молодых супругов с невиданным ранее дружелюбием и теплотой.

Супруги Гу лишь молча переглядывались, не зная, радоваться им или удивляться, хотя выгода для всех была очевидной.

Пожилой Пэй-фулан с ласковой улыбкой поинтересовался:

— Гу сюцай, Ся-гэр, а завтра вы снова будете продавать эти... как их... шэнцзяни?

— Будем! Конечно, будем! Завтра мы приготовим побольше, да и начинку сделаем чуть более соленой и пряной, — с улыбкой отозвался Цзи Жунся.

— Ох, вот и славно, вот и ладно! Ся-гэр, ну и умелец же ты, уму непостижимо — учишься совсем недолго, а уже достиг такого мастерства! — старый Пэй-фулан так и сыпал похвалами. Сегодня благодаря соседству с молодыми его простые маньтоу очень хорошо продавались, и он уже прикидывал, что к полудню вполне можно успеть приготовить еще одну партию — это принесет ему добрых два десятка лишних вэней.

Цзи Жунся смутился:

— Ну что вы, дядюшка Пэй, скажете тоже.

— Тут натоптали изрядно, пойду принесу метлу, приберусь у крыльца, — Гу Танцзинь окинул взглядом истоптанную землю перед входом и развернулся, чтобы сходить в ресторан за инвентарем.

Но Гуань Хунчи тут же горячо замахал руками:

— Ой, Гу-сюцай, брось ты это дело! Я сам тут все подмету, у меня и метла под рукой имеется. Не тратьте силы, собирайте поскорее свой прилавок да отдыхайте!

— Не нужно, не нужно, мы сами всё подметём, — Цзи Жунся даже как-то не узнавал обычно нелюдимого соседа.

Лавка Гуань Хунчи примыкала вплотную к их заведению, и готовил он там самую разную лапшу, среди которой особенно славились лапша с куриной соломкой и яичная. Гуань Хунчи был всего на пять лет старше Гу Танцзиня, так что они принадлежали к одному поколению. Поскольку в детстве Танцзинь учился лучше всех и подавал большие надежды, родители Хунчи не упускали случая поставить соседа в пример, из-за чего тот с юных лет недолюбливал молодого ученого и никогда не баловал его приветливым словом. Впрочем, когда Гу Танцзинь повредил ногу, Хунчи не опустился до злых сплетен или насмешек. И хотя они оставались соседями, общались они до сих пор как едва знакомые.

После свадьбы Цзи Жунся как-то раз слышал от мужа, что этот парень — мастер своего дела и умеет вести торговлю. В свое время семья сосватала ему невесту, но незадолго до свадьбы бедняжка скоростижно скончалась. Позже ему нашли другую партию — крепкого, работающего гэра, но и тот ушел в мир иной, так и не успев войти в дом мужа. Родственники покойного тогда устроили жуткий скандал, обвинив жениха во всех грехах, и по уезду поползла дурная слава, будто Гуань Хунчи проклят и крадет жизни своих суженых. С тех пор со сватовством было покончено. Сейчас на его плечах осталась престарелая мать, двое младших братьев и сестренка — вся семья кормилась исключительно его трудом, так что приходилось ему несладко.

Гу Танцзинь, рассказывая о соседе, отзывался о нем с явным уважением, поэтому, несмотря на вечную холодность Гуань Хунчи, Цзи Жунся втайне считал его неплохим человеком.

— Ся-гэр, Танцзинь, вы если в будущем решите сменить блюдо или придумаете еще какую новинку, вы мне шепните заранее. Эти шэнцзяни сегодня просто нарасхват пошли, так что завтра я с утра пораньше наварю побольше простой пустой лапши, — открыто и прямо предложил Гуань Хунчи.

Гу Танцзинь на мгновение замер:

— Хорошо.

—

<http://bllate.org/book/17885/1722728>