

— Ya!

— Ya-a!

Ранним утром Гу Нин был оглушен этими двумя «магическими» воплями. Он поспешно велел им говорить потише — соседи ведь еще спят.

Лэ-гэр, уже привыкший к многочисленным затеям Гу Нина, отреагировал спокойнее, хотя все еще сиял от радости, что ему довелось надеть такую красивую рабочую форму. Немного успокоившись, он с каким-то странным удовольствием наблюдал, как Гу Сяоню прыгает вокруг, словно обезьянка. Он еще не знал такого слова, как «равновесие», но чувствовал, что все идет как надо.

Гу Сяоню не скрывал своего восторга:

— Брат Нин, ты называешь это рабочей формой? Да я готов работать на тебя каждый день, если буду так выглядеть!

Гу Нин лишь беспомощно рассмеялся.

Когда они вывели из сарая ослика, восторги начались по новой. Это же настоящий осел! Семья Гу Нина купила его, даже глазом не моргнув. Гу Сяоню слышал об этом вчера, но только сегодня увидел своими глазами, а Лэ-гэр, видевший животное вчера, все еще не мог прийти в себя от волнения. Гу Нин и сам был доволен покупкой: перед тем как запрячь ослика в мельницу, он угостил его горстью бобов. Осел, подкрепившись, работал на совесть, что значительно облегчило им жизнь.

Гу Сяоню, уплетая свежий, только что приготовленный доухуа, был на седьмом небе от счастья. Он напрочь забыл наставления матери — побольше работать и поменьше ввязываться в неприятности.

Когда они добрались до рынка, трое парней в одинаковой одежде цвета небесной лазури, подчеркивавшей чистоту и нежность их лиц, сразу же привлекли внимание прохожих. Каждый из них был по-своему хорош, и это вызвало настоящий ажиотаж. Покупатели потянулись к ним вереницей.

Где много людей, там и беспорядок. Стоило им разложить столы, как толпа начала напирать. Кто-то кому-то наступил на ногу, поднялся шум, и рынок мгновенно превратился в хаос. В этой суматохе нашлись ловкачи, попытавшиеся утащить несколько кусков тофу.

Гу Нин поспешил навести порядок. Потеря пары кусков — пустяк, но если кто-то пострадает в давке, будет куда хуже. Лэ-гэр, никогда не видевший подобного, растерялся и лишь инстинктивно прикрывал ведро с доухуа.

А вот у Гу Сяюню характер оказался не из робких. Он встал перед ними, застучал деревянной ложкой по столу и во все горло закричал:

— Не толкайтесь! Еще раз толкнетесь — мы сворачиваемся, и никто ничего не получит!

Толпа замерла.

В этот момент вернулся Му Е, который ходил пристроить тележку с осликом. Он просто встал рядом, не сказав ни слова. Его холодное лицо и тяжелый взгляд, скользнувший по людям, мгновенно заставили всех притихнуть. Казалось, вокруг него разлился невидимый холод.

Гу Нин облегченно выдохнул: ситуация под контролем. Под присмотром этого «ледяного бога» Му Е покупатели послушно выстроились в очередь за тофу.

Работа закипела вновь. Неподалеку от прилавка Гу Нин заметил неподвижную фигурку — это был ребенок. Одетый в лохмотья, он смотрел на них большими, ясными глазами. Глядя на него, Гу Нин вспомнил свое детство: как он скитался по улицам в поисках еды, как не знал, будет ли у него обед завтра, и как попал в детский приют, где его приютили добрые люди. Став взрослым, Гу Нин работал до седьмого пота, чтобы обрести дом, и часто приносил еду детям в приюте. Тот, кто сам промок под дождем, всегда хочет укрыть других зонтом.

Гу Нин налил ребенку миску доухуа, потрепал его по голове и ласково сказал:

— Ешь, малыш!

Владелец соседней лавки рассказал Гу Нину, что ребенка подобрал старый нищий. Когда тот умер, мальчик остался совсем один. Ребенок был молчалив, еду не просил. Если одна лавка его кормила, в следующий раз он шел к другой, чтобы не быть обузой. Так он обходил четыре улицы, появляясь в каждой лишь раз в несколько дней, поэтому никто его не прогонял.

Гу Нин мягко улыбнулся ему:

— Ешь медленно, если не хватит — еще дам.

Мальчик жадно принялся за еду. Подошедший дядя У увидел эту сцену и одобрительно кивнул:

— Доброе сердце!

Сегодня дядя У не стал есть доухуа, а прислал слугу за тофу, который заказывал заранее. Гу Нин отдал слуге заранее взвешенный товар. Вскоре за своим заказом пришел и хозяин Ху с двумя помощниками. Гу Нин упаковал тофу, добавив три куска в подарок.

— Мой тофу дешев, но я беру количеством. Благодарю, что оценили мой товар, хозяин Ху.

Хозяин Ху, глядя на этого молодого человека, который держался с достоинством, проникался к нему все большим уважением. Казалось, торговля идет бойко, что лишь укрепило его желание наладить сотрудничество. Он уже хотел что-то сказать, как заметил рядом дядю У.

Хозяин Ху почтительно поклонился:

— Господин У.

Другие могли не знать, но хозяин Ху был прекрасно осведомлен: дядя У, уйдя в отставку, стал известным гурманом, который искал изысканные блюда повсюду. Он пробовал и редкие деликатесы, и простую еду, и дичь. Стоило ему похвалить хоть одно блюдо в ресторане, как туда тут же начинали стекаться толпы. И надо же было такому случиться, чтобы они встретились именно у прилавка Гу Нина!

Хозяин Ху пригласил дядю У в свой ресторан «Ганьсянлоу», но тот отказался, сославшись на дела, и пообещал зайти в другой раз. После ухода дяди У улыбка хозяина Ху стала еще теплее. Он принялся нахваливать тофу и самого Гу Нина, а их одежда и вовсе привела его в восторг.

Ху Яньшань много лет управлял рестораном не только благодаря своей гибкости, но и благодаря острому чутью. Он умел замечать детали и использовать возможности, что и сделало «Ганьсянлоу» лучшим заведением в городе. Но амбиции хозяина Ху этим не ограничивались. Он предложил Гу Нину и Му Е встретиться в ресторане, чтобы обсудить дела более детально.

Гу Нин немного подумал — торговля как раз подходила к концу. Он дал Лэ-гэру и Гу Сяоню по десять монет, чтобы те погуляли, и наказал им к вечеру отвезти тележку домой. Парни радостно согласились.

Гу Нин и Му Е последовали за хозяином Ху в «Ганьсянлоу». Ресторан располагался в самом оживленном месте уезда Шаньян. Двухэтажное здание с изящно изогнутыми крышами выглядело весьма внушительно. Над входом красовалась золотая вывеска с названием, а по бокам висели парные надписи, обещающие радушный прием гостям со всех сторон света и процветание в любое время года.

На первом этаже располагался общий зал, на втором — отдельные кабинеты для большего уединения. Хозяин Ху проводил их наверх и лично заварил чай. Гу Нин сделал глоток и восхитился:

— Билочунь — нефрит среди чаев. Свежий, мягкий, без терпкости, с тонким и стойким ароматом. Превосходный чай.

Му Е тоже одобрительно кивнул. Хозяин Ху был приятно удивлен: не каждый день встретишь человека, который разбирается в чае и может назвать сорт. Этот чай ему прислал давний друг с юга, и сегодня он нашел достойного собеседника. Хотя Гу Нин и Му Е были одеты в простую ткань, их манеры выдавали в них людей незаурядных.

После чаепития перешли к делу:

— Вчера я попробовал два куса тофу, которые прислал брат Му. Это действительно вкусно, подходит и старым, и малым. Знает ли брат Гу, как еще можно приготовить тофу?

Повара «Ганьсянлоу» могли бы придумать что-то сами, но раз тофу придумал Гу Нин, возможно, он знает больше?

— Конечно. Мы не будем учиться бесплатно, за каждый рецепт мы щедро заплатим.

Гу Нин действительно знал много способов. В своей прошлой жизни он часто покупал тофу — не из любви, а потому что это было дешево. Бедный работник, что тут скажешь. Но одно и то же есть надоедает, поэтому он освоил множество рецептов из интернета. Сейчас он с ходу мог перечислить: мапо тофу, тофу с острым перцем, тушеный тофу с капустой! Кто бы мог подумать, что навыки, приобретенные ради выживания, теперь принесут ему доход.

Он немного подумал и предложил: одно горячее, одно холодное, один суп, одно блюдо к рису и два сложных кулинарных шедевра. Горячее — тушеный тофу с капустой, холодное — тофу с зеленым луком, суп — «Нефритовый белый янтарь». Мапо тофу — идеальное дополнение к рису, но для него нужны фарш, перец и специи, что стоит недешево. А вот «Тофу в форме персика» и «Тофу Вэньсы» потребуют мастерства повара, особенно последний, где нужна ювелирная нарезка.

Хозяин Ху рассмеялся, пораженный предусмотрительностью Гу Нина:

— Ваш супруг — поистине удивительный человек! Как же я не встретил его раньше?

Му Е тоже смотрел на Гу Нина с изумлением. За несколько дней этот человек изменился до неузнаваемости. Стал прилежным, а кулинарные способности и вовсе взлетели до небес. Сейчас он так уверенно рассуждал о готовке с самим хозяином Ху!

Обед они провели в «Ганьсянлоу». Гу Нин сам зашел на кухню, чтобы обменяться опытом с поварами. Когда на столе появились шесть блюд, хозяин Ху не мог сдержать похвал. Кроме того, он выставил свои фирменные блюда: жареную баранину, тефтели «Четыре радости», речного окуня с бамбуковыми побегами и курицу с грибами.

Видя, что хозяин настроен серьезно, Гу Нин поделился и другими тонкостями. Например, в тушеный тофу с капустой можно добавить свинину или мясные фрикадельки, чтобы вкус стал богаче. А в суп «Белый янтарь» вместо овощей можно добавить куриный бульон и ветчину. Сам по себе тофу дешев, все зависит от ингредиентов. Если добавить женьшень или панты оленя, даже обычный тофу станет бесценным. Впрочем, повара со временем и сами до этого додумаются, так что почему бы не сделать подарок? Древние люди были весьма искусны в еде.

Обед прошел в приятной атмосфере. Стороны подписали соглашение: три блюда и суп по пятнадцать лянов, а два других, более сложных — по двадцать лянов каждое. Всего сто лянов серебра. Хозяин Ху решил сделать тофу с мясом и «Тофу Вэньсы» фирменными блюдами своего

ресторана. Гу Нин получил пожизненную скидку двадцать процентов в «Ганьсянлоу» и всех будущих филиалах — став первым VIP-клиентом заведения.

Взамен Гу Нин обязался не передавать эти рецепты другим ресторанам, а в течение пяти лет не продавать такие же блюда в собственных заведениях. Также была достигнута договоренность: новые рецепты Гу Нин сначала предлагает «Ганьсянлоу», а ресторан закупает тофу преимущественно у «Тофу от Гу» — название Гу Нин придумал прямо там, в ресторане.

Поставив подписи и печати, Гу Нин смущенно посмотрел на свои кривые иероглифы. Ничего не поделаешь, здесь пишут кистью, а он хоть и понимал смысл, но писать не умел.

Хозяин Ху решил перенять опыт Гу Нина и одеть своих помощников в одинаковую форму. Утром он заметил, как опрятно и профессионально выглядели трое парней в одинаковых одеждах и повязках, что сразу бросалось в глаза. Почему он сам до этого не додумался? Гу Нин не возражал — идея-то была не его.

Они обсудили управление делами. Гу Нин, никогда не занимавшийся бизнесом, почерпнул много полезного из опыта хозяина Ху, а тот, в свою очередь, узнал от Гу Нина современные методы ведения дел, такие как система мотивации и долевое участие сотрудников. Гу Нин не управлял компаниями, но корпоративные собрания, на которых он присутствовал в прошлой жизни, отложились в памяти надолго.

Обе стороны остались довольны. Гу Нин отказался от подарков хозяина Ху и, сжимая в руках сто лянов серебра, с радостью покинул ресторан. Он решил купить бумагу и кисти — пора учиться писать. Когда бизнес пойдет в гору, без учета доходов и расходов не обойтись. Он даже планировал научить Лэ-гэра и Гу Сяюню вести книги учета.

После утреннего происшествия на рынке и сегодняшнего визита в «Ганьсянлоу» Гу Нин задумался об открытии собственной лавки. По дороге он обсудил это с Му Е. Тот, видя успехи Гу Нина, был уверен, что ему это под силу, но предостерег: в бизнесе нельзя делать слишком резких шагов. Успех не приходит в одночасье. Они решили пока продолжать торговлю тофу и параллельно присматривать подходящее помещение в городе.

В «Ганьсянлоу» подавали рыбу, и у Гу Нина появилась идея. По пути домой он купил на рынке за шестьдесят монет двухфутового карася.

Стрекот цикад, колышущиеся тени деревьев — лето было в самом разгаре! В последнее время из-за утренней готовки тофу у Гу Нина не было времени на тренировки, поэтому он решил прогуляться по деревне вечером. Накосив охапку травы, он покормил кроликов, полил овощные грядки и принялся за ужин. Му Е тем временем заботливо задал ослику корм и добавил в него жмых.

Гу Нин почистил рыбу, удалил чешую и внутренности. Нарезал тофу, голову рыбы разрубил пополам. Разогрел масло, обжарил рыбную голову до золотистой корочки и отложил в сторону. В том же масле обжарил имбирь, добавил воды, вернул рыбу и тофу — сначала на сильный

огонь, потом на медленный. Филе нарезал тонкими ломтиками, натер солью и сычуаньским перцем, дав немного промариноваться. Затем обвалял в муке и обжарил до готовности.

Два блюда из одной рыбы — разве не прекрасно?

Ужин прошел в теплой обстановке. Му Е впервые пробовал такое блюдо и не переставал удивляться: откуда у этого парня столько необычных идей? Он решил, что это семейные секреты, оставленные дедом Гу.

После ужина Му Е сказал, что отдохнул и хочет снова сходить в горы. Гу Нин знал, насколько этот человек упрям, и не стал вмешиваться — у каждого свой путь. Но на ночь он все же завел тесто, чтобы утром испечь лепешки.

Раскатав тесто в тонкий пласт, он щедро смазал его маслом, посыпал солью и перцем, приготовив лепешки с пряностями. Лэ-гэр и Гу Сяоню нахваливали их, но двое взрослых думали о своем. Лепешки на опаре дольше хранятся и вкуснее. Гу Нину хотелось, чтобы Му Е скорее вернулся, но при этом беспокоился, чтобы тот был сыт. Сам не зная когда, он начал испытывать к этому мужчине странную привязанность.

Гу Нин погрузился в работу, чтобы не думать о лишнем. А Му Е, держа в руках ароматную лепешку, лишь укрепился в своем решении. Он ускорил шаг, зная, что теперь дома его ждет нечто особенное.

<http://bllate.org/book/18790/1825016>