

Таким образом, он с самым серьезным видом произнес:

— Благодарю вас, тутёнь Вэнь, что поделились со мной этими мыслями. Я все понял и впредь буду осторожнее.

Тутёнь Вэнь осталась довольна:

— То-то же. Ты теперь сам себе хозяин, а значит, должен сохранять ясную голову и не проявлять излишней мягкости или нерешительности.

Шу Юй кивнул:

— Да, я понял.

Оставшись наедине со своими мыслями после откровенного разговора с соседкой, Шу Юй все больше убеждался, что это семейство — люди порядочные. Однако, пообщавшись с тутёнь Вэнь, он не мог отделаться от ощущения, что эта женщина — не просто обычная крестьянка. Неужели в её истории скрыт какой-то подвох?

Потряса головой, Шу Юй отогнал от себя фантастические домыслы. Да какая разница, есть ли в ней что-то необычное? К его нынешней жизни это не имеет никакого отношения. Не стоит быть чересчур любопытным, лучше сосредоточиться на своем скромном хозяйстве. Убедив себя в этом, Шу Юй принялся усердно заниматься торговлей, стараясь больше не ломать голову над чужими тайнами.

Вернувшись домой, они вместе с сестрой и братом принялись отмывать и нарезать остатки редьки. Все были вымотаны до предела — сушка такого количества овощей оказалась поистине грандиозной задачей.

— Я договорился с тутёнь Вэнь о поставке овощей, так что теперь не переживайте, что нам не хватит продуктов. А когда дело пойдет в гору, можно будет договориться и с другими односельчанами. В общем, не берите в голову, — Шу Юй вкратце объяснил ситуацию, чтобы успокоить родных.

И правда, брат и сестра тут же просияли.

— Как здорово! Старший брат всегда все предусмотрит.

— Ну и маленькие же вы паникеры, — Шу Юй по очереди потрепал их по головам.

— Вовсе нет, — покраснев, тихо возразил Шу Цзин. — Я просто беспокоюсь о тебе. Я ведь уже вырос и могу тебе помочь...

Шу Юй серьезно посмотрел ему в глаза:

— Я знаю, Сяо Цзин всегда был таким рассудительным. Но старший брат хочет, чтобы вы жили счастливо и не тревожились каждый день о таких мелочах.

Шу Цзин ответил с решительным видом:

— Старший брат, я не против. Мне очень нравится помогать тебе с делами.

— И мне тоже! — подхватила Шу Юэ, подняв руку. Её личико покраснелось. — Мне нравится зарабатывать деньги!

Услышав это, Шу Юй растрогался и заключил их в объятия:

— Мои вы хорошие, мои сокровища.

От таких ласковых жестов и нежных слов лица детей мгновенно вспыхнули. Смущенно уткнувшись носами в одежду старшего брата, они пробормотали:

— Старший брат...

* * *

На следующий день все трое встали спозаранку, быстро собрали весь товар для лавки и без промедления отправились в город.

Место, где они торговали вчера, оказалось свободно, поэтому Шу Юй остался там же. Разложив инструменты, он принялся зазывать покупателей:

— Овсянка на овощном бульоне, свежесваренная! Вкусная, ароматная, выпьешь чашку — сразу на душе тепло!

— А еще бесплатная закуска — маринованная редька и квашеная капуста на выбор! Соленые, пряные, аппетит разыграется не на шутку, никто не пожалеет!

— Всего три вэня за порцию сытной каши, совсем недорого! Подходите, посмотрите, попробуйте!

Вскоре вокруг лавки начали собираться люди — кто-то из вчерашних постоянных клиентов, а кто-то — новые покупатели, привлеченные привлекательной внешностью троицы.

— Маленький хозяин, наконец-то вы пришли! Я уж было расстроился, не увидев вас, — приговаривал один, пытаясь завязать разговор.

— Ой, маленький хозяин, я вчера весь вечер вспоминал вашу маринованную редьку. Можно

сегодня взять побольше? — заискивал другой, надеясь на выгоду.

— Маленький хозяин, мне сегодня порцию с мясом и добавь побольше маринованной редьки! — отрезал третий.

Многие, глядя на это, тоже решали попробовать.

— Маленький хозяин, и мне порцию! Хочу узнать, действительно ли все так вкусно!

— Маленький хозяин, мне порцию с мясом!

...

Глядя на поток медных монет, Шу Юэ улыбалась так, что глаз почти не было видно. Как же здорово! Сегодня покупателей так много, торговля идет просто замечательно, похоже, они заработают кучу денег!

Глава 18. Суп из ребрышек с грибами и свиная рулька в красном соусе

Когда большая часть каши была распродана, к лавке наконец подошли те самые знакомые, которых Шу Юй видел вчера.

— Шу Юй, ты принес маринованную редьку? — с надеждой спросил Шэнь Цзюань.

— Принес, — Шу Юй кивнул. — Вот, держите, каждому по банке.

Сказав это, он слегка покашлял:

— Эм, цена — сто вэней за банку. Вы не против?

Все дружно покачали головами:

— Нет, не против, не против. — И тут же поспешили убрать банки, словно боялись, что их отберут.

— Кхм, если у тебя останутся излишки, не забудь выделить мне ещё, — заговорщически шепнул Шэнь Цзюань, прикрыв рот рукой.

— И мне тоже, — тут же добавил Линь Янь.

Шу Юй улыбнулся:

— Хорошо, я запомнил.

Проводив состоятельных господ, троица быстро распродала остатки каши. Довольные, они свернули лавку и вернулись домой. Младшие тут же высыпали монеты, чтобы пересчитать выручку.

— Ух ты!

— Пятьсот вэней!

— Старший брат, мы сорвали куш!

Глядя, как они прыгают от восторга, Шу Юй довольно усмехнулся, сдерживая смех:

— Кхм, не преувеличивайте. Большая часть — это выручка от продажи маринованной редьки. Каши сегодня приготовили не намного больше, просто тех, кто заказывал мясо, было больше.

— Старший брат, ты разве не рад? — Шу Юэ захлопала своими большими глазами.

Шу Юй растаял:

— Рад, конечно рад. Зарабатывать деньги — одно удовольствие.

Аккуратно сложив монеты, они убрали их в вчерашнюю шкатулку. На лицах всех троих сияли счастливые улыбки.

Шу Цзин воодушевленно предложил:

— Старший брат, может, завтра приготовим побольше?

Шу Юэ с ожиданием посмотрела на него.

Шу Юй подумал и покачал головой:

— Не спешите. Приготовим порций на десять больше, а там посмотрим. Он понимал, что рынок завтраков ограничен: даже самое вкусное блюдо может надоесть, если его слишком много. К тому же дома дел невпроворот, и он не хотел тратить на это весь день. Такая модель — приготовить умеренное количество и вернуться домой после распродажи — была самой оптимальной.

Поняв, что старший брат уже все решил, Шу Цзин не стал спорить:

— Тогда сделаем, как скажет старший брат. — Он твердо верил, что брат у них самый умный, и

все, что он делает, — правильно.

* * *

Провозившись все утро и перемыв всю посуду, Шу Юй засучил рукава, чтобы готовить обед. Чтобы отметить сегодняшний заработок, перед возвращением из города он специально зашел в мясную лавку и купил несколько фунтов ребрышек и свиную рульку.

— Старший брат, что у нас сегодня на обед? — Шу Юэ подошла к нему и с улыбкой заглянула в кастрюлю. За последнее время она совсем перестала бояться Шу Юя, и её характер стал гораздо живее.

Глядя на её озорной вид, Шу Юй легонько щелкнул её по носу:

— Будем готовить суп из ребрышек с грибами и свиную рульку в красном соусе.

— Здорово! — радостно захлопала в ладоши Шу Юэ. — Звучит очень вкусно! — Она окончательно стала поклонницей кулинарного таланта Шу Юя и теперь, помимо торговли, больше всего на свете ждала его обедов.

— Ладно, беги вместе с Сяо Цзином разводить огонь, а я пока займусь продуктами, — распорядился Шу Юй.

Купленные ребрышки и рулька были ещё в свежей крови, поэтому Шу Юй, попросив мясника разделить их заранее, лишь ополоснул мясо и отправил его в кипяток на бланшировку. Пока мясо варилось, он замочил в воде заготовленные накануне сушеные грибы и подготовил специи, чтобы замариновать рульку.

Подготовив все ингредиенты, он промыл бланшированное мясо холодной водой, избавился от пены и переложил в глиняный горшок. Туда же отправил грибы, залил водой и, накрыв крышкой, поставил томиться.

Следить за огнем осталась Шу Юэ, а Шу Юй принялся топить сахар для карамельного соуса. Как только температура в сковороде поднялась, сахар начал таять и приобрел золотисто-коричневый оттенок. Шу Юй выложил в сковороду рульку и принялся быстро перемешивать, чтобы мясо покрылось глазурью. Затем добавил специи — бадьян и корицу — и по комнате поплыл дразнящий аромат.

Это был ещё не конец. Он добавил немного воды, накрыл крышкой и оставил тушиться. Только так рулька могла пропитаться соусом, стать мягкой, нежной и ароматной.

Через полчаса глиняный горшок начал довольно побулькивать, возвещая о готовности супа. Шу Юй приподнял крышку, и облако пара с грибным ароматом вырвалось наружу, заставляя у всех потечь слюнки.

— М-м-м... — слышалось вокруг.

— Как вкусно пахнет!

Шу Юй попробовал бульон:

— Наваристый, какой же наваристый!

— Старший брат, дай и мне попробовать! — нетерпеливо попросила Шу Юэ.

Шу Юй, конечно, не отказал:

— Хорошо, сейчас налью. — Он по обыкновению налил каждому по полчашки.

— Очень вкусно!

— Как ароматно!

Брат и сестра пили, не отрываясь от чашек. Суп был именно таким, как обещал старший брат — непередаваемо вкусным! Шу Юй подцепил палочками гриб и отправил в рот. Он в очередной раз восхитился дикими горными грибами — в любом виде они были великолепны. Жаль только, что запасы подходят к концу, придется экономить.

Допив остатки супа, Шу Юй проверил рульку. Подняв крышку, он увидел, что соус стал густым и тягучим. Перемешав мясо лопаткой, он убедился, что каждый кусочек окутан этим аппетитным соусом. Он проткнул рульку палочкой — мясо было мягким и готовым.

— К столу!

— Есть!

Поскольку солнце в полдень припекало, они решили пообедать в доме.

— Глоть... — Шу Цзин невольно сглотнул слюну, глядя на соблазнительные блюда на столе. — Старший брат, эта рулька выглядит просто потрясающе.

Шу Юй улыбнулся:

— Ну так пробуй!

Шу Цзин без лишних церемоний подцепил кусочек палочками и отправил в рот.