

Да Лун крутил педали трёхколёсного велосипеда, а Шэнь Юй бежал следом лёгкой трусцой. Путь занял не более двадцати минут, и вскоре они достигли цели.

Для дебюта своего малатана юноша без колебаний выбрал площадку перед Машиностроительным заводом. Причина была проста: рабочие здесь получали приличные зарплаты, пользовались хорошими льготами и, что немаловажно, любили вкусно поесть, не скупясь на расходы.

Когда они прибыли на место, там уже расположились другие уличные торговцы со своими тележками. Ассортимент был привычным: паровые булочки баоцзы и маньтоу, чайные яйца, печёный батат — чего здесь только не было. Напротив завода, вдоль улицы, некоторые жильцы первых этажей даже прорубили в стенах дверные проёмы, превратив комнаты в крошечные лавки: кто-то открыл магазинчик, кто-то — закусную с лапшой или простыми обедами.

Появление новых конкурентов не вызвало интереса у владельцев стационарных заведений. У них было тепло, были места для сидения, а горячая еда всегда находила своего покупателя. А вот лоточники на колёсах встретили юношей настороженными взглядами. В условиях жёсткого соперничества — когда на пяточке толпилось полтора десятка тележек, из которых четыре торговали бататом, а две — яйцами — появление нового игрока никого не радовало.

Шэнь Юй не стал обращать внимания на недовольные мины и не полез в гущу толпы у самых ворот. Вместо этого он заметил просторное место у стены чуть поодаль, где и велел помощнику припарковаться и выгрузить печи.

Завидев это, торговцы понемногу расслабились и отвели взгляды. «Совсем ещё юнцы, никакого опыта», — читалось в их глазах. Кто же встаёт в хвосте, когда вся торговля идёт в куче? За другими тележками их и не разглядит никто, а раз не увидят — не будет и выручки.

Да Лун, закончив установку оборудования, окинул взглядом их сиротливое место, посмотрел на далёкие огни конкурентов и глухо спросил:

— Может, продвинемся чуть вперёд?

— Не нужно, — беспечно отозвался Шэнь Юй.

Он немного ослабил ушанку, чтобы отдышаться — после пробежки ему стало жарко. В печах всё ещё теплились угли; стоило добавить свежий брикет и раздуть огонь, как пламя весело загудело.

Наваристый бульон, вскипячённый ещё дома, томился на медленном огне и оставался обжигающим. Сменив уголь, юноша водрузил котёл на место. Рассудив, что время пришло, он

поднял крышку и начал закладывать внутрь ингредиенты.

Стоило тяжёлой крышке подняться, как густой, пряный аромат, подобно стремительному вихрю, мгновенно разнёсся по округе. Нежный запах костного навара, сплетённый с дерзкими, острыми нотками малатана, дразнил обоняние, пробуждая зверский аппетит.

Торговцы неподалёку зашмыгали носами и, ведомые запахом, один за другим начали поворачивать головы. Те, кто был посообразительнее, сразу смекнули: с таким ароматом не нужно толкаться локтями в первом ряду. Голодные люди сами найдут дорогу к источнику этого божественного запаха.

Да Лун шумно сглотнул. Помогая хозяину лавки, он старался не смотреть в котёл, но предательское урчание в животе выдало его с головой. Парень густо покраснел до самых ушей.

Шэнь Юй усмехнулся:

— Да Лун-гэ, возьми миску.

Тот поспешно выудил из корзины чистую пиалу. Юноша ловко выловил из котла порцию уже готовых шпажек, а затем с помощью бамбукового сита опустил в бульон порцию лапши-фунчозы.

— Держи, подкрепись, — он протянул миску помощнику.

— Да не стоит, — замялся здоровяк. — Я ведь завтракал... Да и продать это можно.

— Обед на носу, как можно работать на пустой желудок? — возразил Шэнь Юй. — Ешь давай, уже в миске лежит. Не выбрасывать же, добро пропадёт.

— Тогда ты поешь, — предложил Да Лун.

— Я перед выходом тарелку лапши умял, в меня больше не влезет. Ешь, пока горячее, а то остынет — вкус будет не тот.

Только после этих слов парень решился взять угощение. Первым делом он вытянул шпажку с сочной свиной вырезкой. Первый же укус подарил взрыв вкуса: нежное, сочное мясо, обжигающее и пряное, буквально таяло во рту. Рецепторы требовали продолжения.

Да Лун лишь показал Шэнь Юю большой палец и, отправив палочку в бамбуковый стакан, принялся за следующую. Одна за другой порции пустели, и уже через пару минут в миске осталась только лапша. Фунчоза, заранее замоченная, сварилась мгновенно. Шэнь Юй выловил её и добавил помощнику.

Даже не потянувшись за палочками для еды, Да Лун приспособил две пустые шпажки и начал жадно поглощать лапшу вместе с обжигающим бульоном. Он обжигался, смешно раздувал щёки, стараясь остудить еду прямо во рту, но не прекращал трапезу.

— Невероятно вкусно, — выдохнул он, вытирая выступивший на лбу пот и слегка шипя от остроты. Пряный жар догнал его лишь сейчас, оставляя приятное, бодрящее послевкусие.

Шэнь Юй довольно улыбнулся. Ещё бы! Он потратил немало времени, изучая рецепты из своего прошлого мира, пробуя и совершенствуя их, пока не добился идеального баланса. Его малатан не уступал лучшим сетевым заведениям будущего. Он сознательно отказался от добавления молока в бульон, предпочитая чистый, насыщенный костный навар — так вкус казался ему благороднее. Ну и, конечно, молоко в это время было непозволительной роскошью для уличной еды.

— Парень, а почём у тебя это угощение? — Владелец небольшого магазина неподалёку, привлечённый ароматом, незаметно подобрался к тележке и теперь с любопытством заглядывал в котёл.

Хозяин лавки повесил на руль заранее заготовленную табличку с ценами и вежливо спросил:

— Желаете, чтобы я рассказал подробнее?

Нужно было учитывать, что не все могли быть грамотными.

— Не надо, сам прочту, — мужчина прищурился, изучая картонку.

Овощные шпажки — 10 фэней (1 мао), соевые продукты — 15 фэней, мясо — 30 фэней за штуку или 50 за пару. Порция фунчозы — 20 фэней. Обжаренное тесто шло по цене соевых продуктов.

Пока это был весь ассортимент. Хотя цена на овощи была единой, размер порций варьировался, чтобы сбалансировать себестоимость. Дешёвые редька и капуста нанизывались щедро, а более дорогой корень лотоса — скромнее. Сушёные продукты стоили недёшево, но после замачивания они сильно прибавляли в объёме, так что убытка не было. С мясом та же история: кусочки курицы и свинины были крупнее, чем деликатесная говядина.

— Ого, ну и цены у тебя, — покачал головой лавочник. — Гляжу я на эту палочку — ну что там того овоща? Десять фэней за порцию... Дороговато. Редька сейчас по два фэня за цзинь идёт!

Шэнь Юй примиряющим жестом указал на котёл:

— Вы только посмотрите на этот бульон. Он на сахарных косточках сварен — разве они ничего не стоят? А тридцать восемь видов специй, что я добавил? А этот слой ароматного масла сверху? Я уж не говорю про уголь и сами палочки. Если считать только цену сырой редьки, то

так мы к согласию не придём.

Дорого ли это было? По меркам времени — не копейки, но и не заоблачно. Позволить себе одну-две шпажки, чтобы побаловать себя, мог почти каждый. В эту же эпоху один кусочек курицы в «Кентукки» продавали за два с половиной юаня, и отбоя от клиентов не было! А у него самая дорогая порция — всего тридцать фэней.

Владелец лавки смешался, пробурчав под нос:

— И всё равно дорого.

Юноша лишь улыбнулся, не вступая в спор. Но мужчина не уходил. Запах так бесцеремонно лез в ноздри, что рот наполнился слюной. Не выдержав, он сдался:

— Ладно, дай одну на пробу.

— Конечно. Что выберете?

Мужчина замялся. Хотелось мяса, но оно кусалось по цене, да и брать одну штуку было невыгодно — за две-то скидка. Редька и капуста казались слишком простыми. В итоге он ткнул в лотос.

— Вам поострее?

— Давай.

Шэнь Юй вытянул шпажку из острого котла. Лавочник скрепя сердце отдал монету в десять фэней. Дорого, ох как дорого...

На палочке было два тонких ломтика лотоса. Стоило мужчине откусить кусочек, как он замер. Сначала язык обожгло пряным жаром бульона, но стоило зубам хрустнуть сочным овощем, как природная сладость смягчила остроту. Он не смог бы описать этот вкус так поэтично, но в голове билась одна мысль: «Чертовски вкусно!»

Два ломтика исчезли в мгновение ока. Мужчина облизнул губы, чувствуя, что только раззадорил аппетит.

— А ну-ка, дай ещё, — он взял предложенную миску и сам принялся выбирать. Раз овощи такие вкусные, мясо точно будет выше всяких похвал.

— Почему кусочки разные? — из любопытства спросил он.

— Самая крупная — курица, за ней — свинина, а говядина — самая маленькая, — пояснил Шэнь Юй.

Лавочник понимающе кивнул. Что же выбрать? Курица манит размером, говядина — ароматом, да и свинина выглядит аппетитно... Наконец он взял по одной штуке каждого вида.

— Слушай, парень, — предложил он, — я заплачу сразу за четыре мясные шпажки. Сейчас возьму эти три, а четвертую выберу, когда распробую их все, идёт? Хочу понять, что мне больше по душе.

Шэнь Юй рассмеялся:

— Хорошо, пробуйте.

Мужчина придирчиво выбрал самые крупные, по его мнению, куски, а затем добавил к ним овощей и тофу. Избежал он только бамбука и обжаренного теста, которое показалось ему безвкусным. Набирая еду, он поглядывал на капусту: листья были разрезаны пополам и нанизаны так искусно, что шпажка казалась огромной. Кубики редьки тоже выглядели солидно по сравнению с тонким лотосом.

Когда пришло время расчёта, он ахнул:

— Один юань девяносто пять фэней?! Почти два юаня!

Он пересчитал сам — ошибки не было. Мясо съело основную часть бюджета: четыре шпажки — уже целый юань. Сердце обливалось кровью от такой траты, но аромат из миски не давал поставить её обратно.

«Эх, была не была! Один раз живём», — решил он. Благо, магазинчик приносил доход, и такие траты он мог себе позволить.

Стоило ему приступить к еде, как всякое сожаление испарилось. Как это могло быть так вкусно? Даже обычная редька превратилась в нечто невообразимое! Он не мог понять секрета, но ел с упоением. Вся гора шпажек исчезла за пять минут.

— Ух, хорошо! — Мужчина не привык к такой остроте и теперь шумно втягивал воздух, но лицо его сияло от удовольствия.

— У меня же ещё одна мясная осталась? — спросил он. Пятиминутный перекус лишь раззадорил взрослого мужчину.

— Верно. Какую желаете?

Лавочник снова замялся. Всё было вкусно, определиться стало ещё сложнее.

— Давай курицу, — наконец выбрал он, соблазнившись размером. — И лапши мне свари.

Пока фунчоза весело бурлила в сите, мужчина в два укуса справился с мясом.

— И ещё редьку давай... и тот замороженный тофу.

Когда лапша была готова, овощи уже исчезли. Шэнь Юй подал ему миску, щедро плеснув навару:

— Держите, добавил вам бульона от души.

Таких клиентов нужно было ценить!

— О, спасибо! — Лавочник, довольный тем, что получил бонус, сёрбал лапшу, наслаждаясь каждым глотком. Ему хотелось ещё, но здравый смысл взял верх. Если он продолжит в том же духе, жена вечером уши оборвёт.

Допив бульон, он облизнулся и спросил:

— Я миску занесу попозже, ладно?

— Без проблем, — кивнул юноша. Магазин рядом, человек никуда не денется, а миски всё равно придётся мыть партиями.

Мужчина, прихватив пустую миску, припустил к соседней лапшичной.

— Старина Ван, живо, плесни мне своих макарон!

Владелец Ван недоумённо выложил порцию лапши в его миску, принохиваясь:

— Неужто и впрямь так вкусно? Лучше моей домашней лапши?

Лавочник, уже всю перемешивая остатки малатана со свежими макаронами, поднял голову:

— Вкусно — не то слово! Не веришь — сам сходи.

Он и сходил. И оставил там больше двух юаней. Вернулся Ван с видом человека, который

только что расстался с сокровищем, но при этом бережно нёс полмиски пряного бульона. Он тут же сварил себе лапши и уселся напротив соседа, уплетая её за обе щёки.

Торговля пошла как по маслу. Агрессивный, вызывающий аппетит аромат малатана не оставлял шансов конкурентам. Чайные яйца и печёный батат меркли на его фоне. Прохожие сначала ворчали на цены, но, поддавшись искушению, решались «просто попробовать». Десять фэней были у каждого.

Но одной шпажкой дело никогда не ограничивалось. Стоило человеку распробовать вкус, как он начинал тянуться за второй, третьей... Деньги улетали незаметно. Кто-то тратил юань-другой, а кто-то входил в раж и оставлял все пять.

Тем, кто брал много, Шэнь Юй не жалел бульона — пусть макают туда свой рис или варят лапшу. Люди чувствовали, что им идут навстречу, и благодарили. Кто-то даже приносил свои термосы и котелки, прося налить побольше юшки — юноша добавлял без вопросов, благо запас концентрата был приличный.

Он едва успевал закидывать новые порции в котлы. Очередь росла.

В первый день он не рискнул готовить слишком много — тётушки нанизали около тысячи штук, рассчитывая торговать до самого вечера. Но стоило рабочим выйти со смены, как всё смели меньше чем за час. И это притом, что на варку некоторых продуктов требовалось время.

Когда в руках хозяина лавки оказался лишь пустой ковш, а в корзинах не осталось ни одной палочки, ему пришлось объявить о закрытии. Опоздавшие сокрушались, что долго раздумывали, а счастливицы с мисками в руках радовались своей проворности.

— Завтра приду снова! Кто не успел — жду завтра! — во весь голос крикнул Шэнь Юй.

Сначала он думал выйти и вечером, но теперь... Нет, пожалуй, хватит. На улице холодало, и лишняя суета того не стоила. Юноша задумался.

«Пусть я немного ленив, — мелькнуло в голове, — но зачем нужны деньги, если не для того, чтобы жить в своё удовольствие?»

Дом у него есть, прибыль отличная, так зачем изводить себя?

— Поехали домой, — скомандовал он Да Луну.

— Садись назад, — предложил помощник. Тележка опустела, и на ней вполне можно было с комфортом устроиться.

— Я сначала пробегусь, разомнусь, — отказался Шэнь Юй.

В такие холода совсем не хотелось двигаться, но это было вредно — он всё ещё надеялся подрасти. Надо будет раздобыть скакалку и тренироваться по утрам.

Так они и двигались: Да Лун крутил педали, а Шэнь Юй бежал следом, пока не добрались до дома.

Было уже начало второго. Юноша чувствовал себя бодро, а вот его спутник, небось, проголодался — тот перекус малатаном был лишь каплей в море для такого здоровяка. Хозяин дома достал вчерашний рис, добавил вяленую колбасу, овощи, яйца и соорудил огромную сковороду сытного жареного риса, которую они разделили на двоих.

После обеда Шэнь Юй протянул помощнику один юань:

— Твоё жалованье.

Да Лун вспыхнул и отвёл руку:

— Да я ж почти ничего не делал... И наелся на три юаня вперёд.

Он прикинул, сколько стоили те шпажки, что он съел — там одного мяса было на два юаня. На подённых работах за целый день разгрузки вагонов давали два рубля, а тут... Помог докатить, помыл пару мисок — и получать за это деньги? Совесть не позволяла.

— Бери. Еда — это еда, а плата за труд — дело другое. Ты мне ещё понадобится, — юноша настойчиво вложил купюру ему в ладонь.

Да Лун был немногословен, но деловит. Сжав купюру в кулаке, он постоял в нерешительности, а потом глухо бросил:

— Пойду посуду помою.

Он имел в виду не их обеденные тарелки, а целую гору грязных мисок после торговли. И шпажки тоже нужно было отмыть.

Шэнь Юй не стал мешать. Работа успокаивала парня. Он лишь крикнул вслед:

— На плите есть горячая вода, не мой в холодной!

Всю посуду и бамбуковые шпажки после мытья предстояло обдать крутым кипятком — гигиена

была превыше всего.

Днём пришли тётушки. Увидев Да Луна, усердно натирающего миски во дворе, тётушка Чжоу понимающе прищурилась. Вот оно что! Значит, тётушка Юй спозаранку пристроила сына к делу. Она невольно вздохнула.

«Ну и проныра эта Юй!»

Жаль, у неё самой только дочка, а Шэнь Юй — парень молодой, не годится девице в его дворе околачиваться.

Тётушка Юй, заглянув в пустой чан, расплылась в улыбке:

— Неужто всё продали?

Да Лун широко осклабился:

— Всё дочиста! У Шэнь Юя такая вкуснотища, что люди в очередь строились.

Женщины заметно приободрились. Успех их работодателя означал для них стабильный доход, а в перспективе — и обещанную прибавку.

— Значит, завтра готовим больше? — спросила тётушка Юй.

Шэнь Юй кивнул:

— Да, нужно увеличить запас... скажем, наполовину.

Вчера было около девятисот порций, завтра нужно заготовить тысячи полторы. Он понимал, что первый ажиотаж может спасти — цена всё-таки была немаленькой. Со временем люди перестанут брать огромные охапки и будут покупать по паре штук просто для вкуса. Но пока спрос был огромен.

Конечно, можно было продавать и больше, но это требовало времени, а стоять на морозе — сомнительное удовольствие. К тому же учёба не ждала. Юноша прикидывал: если дело пойдёт, нужно будет подкопить на настоящее помещение. Те домики у завода, где лапшичная и магазинчик, были отличным местом.

Хотя реформы уже шли, многие до сих пор свысока смотрели на «частников». Живя у ворот гиганта-завода и видя гордых рабочих в синих комбинезонах, люди мечтали лишь о том, чтобы их дети тоже попали в штат. Никто не помышлял о том, чтобы превратить своё жильё в лавку.

Шэнь Юй решил приглядываться к недвижимости. Своя крыша над головой всегда лучше тележки. Но пока это были планы на будущее, а сейчас его ждала рутина.

Из-за увеличения объёмов продукты начали таять. Юноша попросил помощниц прикупить свежих овощей у соседей. Оказалось, что обычная редька стала хитом — люди хвалили её вкус в прозрачном бульоне, утверждая, что можно «язык проглотить».

За мясом они с Да Луном съездили на рынок на велосипеде. Вечером, провожая тётушек, Шэнь Юй попросил передать старику Чжао заказ на новую партию шпажек. Многие клиенты забирали еду с собой вместе с палочками, так что возврат был неполным. Благо, он сделал запас заранее.

Когда суэта улеглась, хозяин лавки сел за расчёты.

Сегодня ушло около девятисот шпажек. Из них мясных — чуть больше двухсот. Это принесло около пятидесяти юаней.

Соевые продукты — ещё две сотни штук, около тридцати юаней.

Овощи — около четырёхсот палочек, это сорок юаней.

Плюс около сорока порций фунчозы — ещё восемь юаней.

Итого выручка за день составила сто сорок семь юаней и двадцать фэней.

Что по расходам? Если не считать посуду, самое дорогое — мясо: около двадцати юаней. Соевые продукты — семь юаней. Овощи обошлись совсем дёшево: редька по два фэня, капуста по пять... На всё про всё ушло меньше десяти юаней.

Итого сырьё стоило около тридцати с небольшим юаней.

Конечно, были ещё расходы на кости для бульона, масло, специи и уголь. Эти запасы покупались впрок, так что точно высчитать долю на один день было сложно. Но по самым скромным прикидкам, чистая прибыль за сегодня составила около ста юаней.

<http://bllate.org/book/15805/1436465>