

Это же целых два с половиной ляна! Всего пол-ляна для младшего брата на поездку в столицу округа на экзамены — разве это не слишком мало? Выходя из дома, везде нужны деньги, пол-ляна, пожалуй, даже не хватит, чтобы однокурсники затащили его в приличный ресторан. Брови Ду Цинчэня нахмурились.

— Отец, завтра я пойду с тобой на улицу торговать! Я подумаю, может, смогу придумать что-нибудь интересное в виде закусок, чтобы продавать вместе.

— Ты еще и закуски умеешь готовить? Когда я тебя этому учил? — удивился отец Ду.

Вся кулинарная подготовка Ду Цинчэня была получена от отца, так что, естественно, отец был в недоумении, откуда у сына такие навыки.

— Я сам придумал! Когда приготовлю, ты поймешь, это очень просто, я просто подумал об этом. — Улыбнулся Ду Цинчэнь. В любом случае, он просто добавит сок овощей и моркови, слепит несколько маленьких фигурок животных, добавит сахар в начинку, и не боялся, что отец заподозрит что-то.

— Ну ладно! — Отец Ду позволил сыну заняться этим.

На следующий день Ду Цинчэнь начал готовиться с самого утра, сварил тыкву, приготовил овощной сок и замесил тесто, также подготовил коричневый сахар и начинку из лука-порей и тофу. Люди здесь ели вегетарианские булочки, просто добавляя нарезанные овощи, какие только были по сезону, и не понимали, насколько вкусными могут быть булочки с начинкой только из лука-порей и тофу.

Конечно, грубая еда не была виной людей. Династия, в которой жил Ду Цинчэнь, только что была основана, и до этого почти сто лет шли войны. Только недавно наступило затишье, и люди могли начать восстанавливаться. Приготовить что-то съедобное уже было достижением, а изысканная кухня требует времени для развития. Люди здесь едва могли обеспечить себя самым необходимым, не говоря уже о том, чтобы изучать сочетания ингредиентов и способы сделать еду вкуснее.

Отец Ду с утра пришел, держа руки за спиной, так как Ду Цинчэнь не вернулся домой прошлой ночью. Он боялся, что сын плохо отдохнул, ведь рана на голове еще не зажила полностью.

Придя, он увидел, что Ду Цинчэнь занят, и спросил:

— Как спалось прошлой ночью?

— Отлично! — Ответил Ду Цинчэнь, не поднимая головы.

Отец Ду прошел в дровяной сарай, где постель Ду Цинчэня еще не была убрана. Ночью он спал именно там. Солома была мягкой, постель расстелена, и аромат рисовой соломы делал сон здесь лучше, чем на жесткой кровати дома. У Ду Цинчэня даже появилась мысль остаться здесь надолго.

Отец Ду также знал, что, хотя дровяной сарай звучит не очень привлекательно, на самом деле жить в нем довольно комфортно. Кто из деревенских не жил в таком?

Отец Ду снова вышел, держа руки за спиной. Ду Цинчэнь уже приготовил одну партию булочек и готовил новые. Отец подошел и взглянул. Ду Цинчэнь брал светло-желтое тесто, заворачивал в него кусочки коричневого сахара и посыпал мукой.

— Ой! Если ты готовишь сладкие булочки, то зачем этот желтый цвет? — Спросил отец, не понимая.

Ду Цинчэнь, не оборачиваясь, продолжал готовить и ответил:

— Это тыква. Тыква, сваренная на пару, и тесто дают такой цвет. К тому же, они сладкие и мягкие. Отец, попробуешь одну позже?

Звучало довольно аппетитно, и отец больше не спрашивал. Немного понаблюдав, он увидел, как Ду Цинчэнь достал миску с зеленым тестом. На этот раз, не дожидаясь вопроса, Ду Цинчэнь сам объяснил:

— Это овощной сок, для булочек с овощами.

Ду Цинчэнь открыл миску с уже приготовленной начинкой из лука-порей и тофу. Их семья действительно была на грани нищеты, и даже если Ду Цинчэнь хотел придумать что-то новое, у него не было денег на дорогие ингредиенты. Пришлось выбирать самые дешевые. В деревне лук-порей и тофу были очень доступны.

Отец Ду подошел ближе, и запах лука-порей ударил ему в нос, заставив сглотнуть слюну.

— Этот лук-порей хорошо приготовлен! Позже я попробую один, давно не ел такого.

В деревне многие выращивали лук-порей, но в последнее время семья Ду была слишком занята, чтобы заниматься едой. Отец действительно давно не пробовал этого вкуса, и аппетит разыгрался. Ду Цинчэнь улыбнулся и согласился.

Отец Ду сам открыл партию готовых булочек и спросил:

— Какая здесь начинка? Я вынесу их на продажу.

— Круглые булочки с мясом, а в форме колосков — с овощами, как и раньше, для рабочих. Они привыкли к этому. Эти новые, которые я сейчас готовлю, я хочу продать позже, когда на улице будет больше людей, особенно женщин и детей.

— Ты хорошо продумал. — Одобрительно сказал отец, сглотив слюну. В конце концов, он не стал брать булочку, вероятно, Ду Цинчэнь сам еще не ел. Лучше сначала продать, а потом уже есть то, что останется.

Ду Цинчэнь помог отцу расставить прилавок, вынес булочки, и отец начал зазывать покупателей. Ду Цинчэнь вернулся, чтобы продолжить готовить булочки.

Еще было темно, и на улице, кроме торговцев, были только деревенские рабочие. Отец Ду занимался этим делом десятилетиями и быстро начал общаться с постоянными клиентами.

— Честно говоря, мастерство твоего сына действительно улучшилось. Он делает все более аккуратно и не жалеет приправ. Вкусно!

Отец Ду засмеялся.

— Если вкусно, то приходи почаще!

— Конечно! Это обязательно. — Клиент взял две-три булочки и с улыбкой направился к месту работы.

Вскоре на улице стало больше людей, появились женщины и геры, которые пришли на утренний рынок. Новые булочки Ду Цинчэня, только что из печи, привлекали внимание своим желтым, белым и зеленым цветом.

— Отец, возьми одну, ты уже целое утро работаешь. — Ду Цинчэнь вытер руки и протянул отцу овощную булочку. Ранее он говорил, что хочет попробовать булочку с луком-пореем и тофу.

Отец Ду смотрел на горячую булочку с сомнением. Сколько лет прошло, а его семья всегда ела только то, что оставалось после продажи. Как можно есть булочку, которая еще не продана? Ведь одна булочка стоит монету! Они не могли себе этого позволить.

Ду Цинчэнь, видя, что отец не берет булочку, сам взял одну и откусил. Он был голоден, и, когда горячая булочка раскрылась, из нее вырвался ароматный пар. Ду Цинчэнь быстро съел ее, и аромат лука-порея и тофу распространился, вызывая слюноотделение.

Ду Цинчэнь был голоден, и теперь булочка казалась еще вкуснее. Отец сглотнул слюну и, в конце концов, протянул руку за булочкой, покачав головой.

— Разве можно так вести бизнес?

Ду Цинчэнь только улыбался, сидя на скамейке и наслаждаясь своей булочкой, не отвечая.

Отец сдержался и, наконец, откусил.

Если даже семья вела себя так, то что уж говорить о прохожих. Другие продавцы держали булочки в корзинах, и даже белого теста не было видно. Семья Ду выделялась, начав есть прямо на глазах у всех. Но, надо сказать, аромат, распространившийся вокруг, действительно заставлял людей хотеть попробовать, и бизнес вдруг пошел в гору.

Ду Цинчэнь перестал спешить с едой, держа оставшуюся половину булочки во рту, быстро собирал деньги, считал их и заворачивал булочки для клиентов, делая это быстрее, чем отец, который занимался этим всю жизнь.

— Ммм, вкусно! Ароматно и сочно, с приятным послевкусием, даже вкуснее, чем мясные булочки! — Человек, одетый как учитель, откусил и кивнул.

Ду Цинчэнь поднял взгляд и улыбнулся, подтверждая, что не знает этого человека.

Учитель вдруг строго посмотрел на него.

— Видя меня, ты даже не поздоровался! Видимо, все книги, которые ты читал в прошлом, пошли псу под хвост!

Ду Цинчэнь был ошеломлен, но быстро понял, что это был его учитель, который обучал его в прошлом. В воспоминаниях прежнего Ду Цинчэня этого не было! Как же он мог не запомнить своего учителя? Ду Цинчэнь извинился.

— Простите, учитель, я... закрутился. Как ваши дела?

Учитель Лю наконец смягчился и сказал:

— Все хорошо! Твой брат учится намного лучше тебя.

— О, это замечательно, учитель. Вот, возьмите это, попробуйте дома. — Ду Цинчэнь быстро

завернул несколько булочек и передал ему.

Учитель Лю не отказался, но все же строго посмотрел.

— Что? Ты думаешь, я пришел сюда, чтобы есть бесплатно?

— Нет, я... уважаю учителей. Один раз учитель — на всю жизнь отец! — Ду Цинчэнь поспешно объяснил.

Учитель Лю больше не стал его дразнить, достал монеты из кармана и положил на стол, вздохнув.

— Твой брат хороший парень, продолжай его поддерживать, может, он действительно чего-то добьется!

<http://bllate.org/book/16444/1490874>