

Сначала они ходили на гору собирать грибы и ломать побеги бамбука, вернувшись домой, ещё приняли целую партию бамбуковых трубочек, и теперь время уже правда было не раннее: из кухонных труб нескольких домов уже поднимался дым.

Пора было готовить еду.

Лю Гуюй и Цинь Баньбань оба несли за спиной корзины: в одной лежали свежие дикие грибы, в другой - нежные побеги бамбука; в руке у Лю Гуюя был ещё пучок папоротника.

Травяные грибы были нежными-нежными, шляпки маленькие, а к ножкам ещё липла не высохшая до конца земля. Побегов бамбука тоже было много, и они всё ещё были обернуты колючими оболочками.

На Сяолюшань росло немало видов бамбуковых побегов; сегодня они выкопали тонкие бамбуковые побеги, всего чуть толще пальца, длинные и стройные, сочные, очень нежные. Их хорошо было жарить, а можно было ошпарить кипятком и есть холодной закуской.

Сегодня есть побеги не собирались, поэтому Лю Гуюй не стал их чистить: с оболочкой они лучше сохраняют свежесть, а завтра, когда придёт время готовить, почистить будет не поздно. Он позвал Баньбань помочь мыть грибы, а Цуй Ланьфан тем временем принесла большой таз и стала изнутри и снаружи тщательно отмывать принятые бамбуковые трубочки, шпажки и ложечки.

Когда грибы были вымыты, их высыпали в плетёное сито, чтобы стекла вода. Пользуясь этим временем, Лю Гуюй выбрал кусок мяса, порубил его в фарш, затем добавил воду с луком и имбирём, перец и соль для вкуса, полил кругом соевым соусом, тщательно перемешал и отставил мариноваться. Грибы в сите уже стекли; их тоже высыпали на разделочную доску и мелко-мелко нарубили.

Он развёл огонь, разогрел масло, а когда железный котёл накалился так, что зашипел и задымился, отправил в него заранее приготовленную смесь рубленого лука, имбиря и чеснока, обжаривая её, затем зачерпнул ложку доубаньцзяна, чтобы придать цвет и аромат.

Доубаньцзян Лю Гуюй тоже делал сам. В городе продавали густые соусы, Лю Гуюй пробовал их все, но считал, что вкус у них недостаточно хорош, всё равно лучше делать самому.

Когда красное масло и аромат как следует вышли, он добавил мясной фарш. Фарш из мяса с прослойками жира и постного соскользнул по стенке котла внутрь, и стоило пару раз перевернуть его лопаткой, как он изменил цвет. Увидев, что огонь как раз дошёл до нужного состояния, Лю Гуюй поспешно всыпал подготовленные рубленые грибы и стал обжаривать их вместе с мясом.

Аромат мясного жира смешался со свежим вкусом грибов, всё обволоклось соусом и красным маслом, так что слюнки сами текли. Лю Гуюй попробовал вкус палочками и в конце наконец

бросил внутрь горсть зелёно-белого рубленого лука, быстро перемешал и выложил всё в грубую керамическую миску. На мясном соусе блестела прозрачная масляная плёнка; сам он был тёмно-коричневым. Мясной фарш облепил грибные кубики, грибные кубики облепили мясной фарш, и одно уже было не отличить от другого.

Выложив мясной фарш, Лю Гуюй взял большой бамбуковый ковш, зачерпнул воды и влил её в котёл, затем подошёл к топке, вытащил ещё не догоревшие поленья и воткнул их в яму с золой, чтобы погасить.

Сделав всё это, он только тогда повернулся к Цинь Баньбань и спросил:

— Баньбань, лапша сварилась?

Ещё до того, как мыть грибы, Лю Гуюй уже замесил тесто. Отдохнувшее тесто можно было сразу нарезать полосками и бросать вариться.

Лю Гуюй у большого очага жарил мясной соус с грибами, а Цинь Баньбань разожгла жаровню и варила лапшу в котелке.

— Готово! Готово!

Цинь Баньбань громко ответила и, отвечая, палочками помешивала лапшу в котелке. Она выложила лапшу в три большие морские чашки, добавила по два ошпаренных листочка зелени и в конце поднесла их к кухонному столу.

— Вау! Этот мясной соус так пахнет!

Лю Гуюй не стал сразу отвечать, а маленькой ложечкой раздвинул масло, зачерпнул немного мясного соуса и поднёс Баньбань к губам, только тогда сказал:

— Попробуешь?

Баньбань одним движением взяла ложку в рот и быстро втянула мясной соус. Попробовав, она с восторгом похвалила:

— Очень вкусно! И с рисом будет вкусно, и с лапшой! А если макать маньтоу, наверняка тоже просто отлично!

Лю Гуюй уверенно расправил грудь и с гордостью сказал:

— Конечно вкусно! Смотри ещё, кто это приготовил!

Он был страшно самодоволен; довольный собой, он положил несколько ложек мясного соуса на лапшу, перемешал и сказал Баньбань:

— Иди позови матушку есть, пусть пока не занимается делами.

Баньбань кивнула, и вскоре все трое уже сидели вокруг маленького стола. Лапша была упругой, мясной соус солёно-ароматным и вкусным.

На полпути Лю Гуюй снова спросил:

— Мама, как думаешь, если я вынесу это продавать на лоток, получится?

Цуй Ланьфан остановила движение, которым подцепляла лапшу, и правда всерьёз задумалась. Поразмыслив немного, она сказала:

— Руки у тебя умелые, что ни продашь - всё будет хорошо продаваться. Только твой лоток ведь торгует сладостями? Если ещё продавать мясной соус с грибами, не будет ли это немного не к месту?

Лю Гуюй же без всякой заботы скривил губы и, подцепляя лапшу, обволакивая её мясным соусом и отправляя в рот, сказал:

— Да какая разница, к месту или не к месту. Лишь бы заработать можно было!

И то верно, кто же станет жаловаться, что денег слишком много! Услышав это, Цуй Ланьфан тоже решила, что идея неплохая. Цинь Баньбань тем более кивала следом, говоря, что всё, что готовит брат Лю, вкусное и наверняка будет хорошо продаваться!

Маленькая девочка давно уже стала преданной поклонницей Лю Гуюя: всё, за что он брался, Баньбань называла хорошим!

Так это дело и было решено.

— Продаём мясной соус! Продаём мясной соус!

Постояв у лотка несколько дней, Цинь Баньбань получила истинную передачу мастерства от Ло Майэр и теперь уже могла стоять перед лотком и во весь голос зазывать покупателей. Покупатель, стоявший в очереди за сладостями, немного удивился. Он ещё раньше почувствовал запах мяса, но лоток хозяина Лю продавал шарики и сладкие супы, так что он

решил, будто ему показалось!

Мужчина удивлённо спросил:

— Мясной соус? Какой ещё мясной соус? Разве хозяин Лю не сладости продаёт?

Лю Гуюй, услышав это, не стал сразу отвечать, а опустил глаза и посмотрел на Цинь Баньбань рядом. Прежде Баньбань была замкнутой и застенчивой, даже говорила медленно и тихо, не осмеливаясь повышать голос. Теперь она стала куда лучше, набралась смелости, и Лю Гуюй тоже хотел, чтобы она больше говорила.

Баньбань кивнула покупателю и сказала:

— Шарики тоже продаём, сладкий суп и сладкую воду тоже продаём! Просто ещё добавили мясной соус с грибами.

— Вы понюхайте, он очень ароматный! Всё из свежих грибов, которые мы сами собрали в горах, мяса положили много, масла тоже много. С лапшой перемешать вкусно, с рисом перемешать вкусно, и маньтоу макать тоже вкусно!

Она протянула покупателю бамбуковую трубочку, полную мясного соуса. Мясной фарш и грибные кубики смешались вместе, всё покрывал душистый соус, блестящие капельки масла мерцали; аромат мясного фарша и свежий вкус горной дикости так и будили в человеке жадного червячка аппетита.

Этот запах притягивал людей. Несколько прохожих тоже были привлечены ароматом и один за другим стали спрашивать, что тут продают. Баньбань снова повторила им то, что только что сказала первому покупателю, а в конце ещё добавила:

— В эти дни грибы свежие, погода тоже прохладная, мясной соус можно хранить четыре-пять дней. Мы тоже делаем только ради свежего вкуса, в следующем месяце уже продавать не будем. В семье у нас мало людей, много всё равно не успеем приготовить, каждый день продаём только десять трубочек!

— Одна трубочка - двадцать взней. Посмотрите, какая глубокая бамбуковая трубочка: если семья из четырёх человек, с лапшой можно есть два раза! Совершенно выгодно!

Сначала кое-кто ещё колебался, но, услышав, что делать будут только месяц, а в следующем месяце уже не продадут, да ещё и что в день всего десять трубочек, все сразу решили, что вещь ходовая.

Мужчина, который спросил первым, тут же забыл, что изначально собирался купить, одним движением вытащил медяки и крикнул:

— Беру! Конечно беру! Дайте мне две трубочки!

Этот мужчина был щедр, сразу взял две трубочки, затем прижал их к груди и радостно отправился домой. Покупатели, стоявшие сзади, тут же окружили лоток, один за другим наперебой крича: «Мне одну трубочку!», «И мне одну!». Прошло совсем немного времени, и все десять трубочек мясного соуса с грибами были распроданы.

Покупатели, пришедшие поздно и услышавшие, что всё уже продано, у лотка били себя в грудь и топали ногами, твердя, что завтра обязательно придут пораньше!

Ню Давэй, тот самый мужчина, который первым купил мясной соус, радостно вернулся домой, прижимая к себе бамбуковые трубочки, полные соуса. Его семья жила в народном переулке рядом с рекой Лодай. Едва он вошёл в переулок, как почувствовал густой аромат кунжутного масла - он доносился как раз из их двора.

Семья Ню Давэя жила неплохо. Дома у них хранился рецепт кунжутного масла, который передавался из поколения в поколение и дошёл до него. Благодаря этому рецепту семья Ню купила в городе двор и маленький магазин. Кунжутное масло его семьи в городе тоже было известным: старое ремесло, хороший вкус, даже закусочные и рестораны брали товар в масляном магазине Ню. В семье были деньги, поэтому они часто ходили есть в заведения.

Едва он вошёл во двор, как увидел маленькую девочку в шапочке с тигриной головой и пёстрой стеганой юбочке: она выбежала навстречу и на бегу закричала:

— Папа! А где мои шарики с красной фасолью!

Эх! Всё, забыл!

Только тут Ню Давэй вспомнил, что вышел из дома купить дочери шарики с красной фасолью!

Маленькая девочка была привередлива в еде: домашнюю лапшу есть не хотела, ей непременно нужно было то, что продают снаружи. Позавчера - вонтоны с курицей, вчера - маньтоу с финиковой пастой, сегодня снова захотела шариков с красной фасолью. В семье был только этот один ребёнок, и Ню Давэй берег её как зеницу ока, во всём ей потакал. Вот и сегодня рано утром вышел купить дочери шарики с красной фасолью.

Жаль только: ароматный мясной соус так его приманил, что ноги идти дальше отказались, и он всё забыл. Он присел, одной рукой обнял дочь и виновато сказал:

— Бао-эр, прости, папа забыл. Сегодня поедем лапшу с мясным соусом, хорошо? А завтра съедем шарики с красной фасолью. Завтра папа обязательно запомнит!

Маленькой девочке было всего четыре-пять лет. Услышав эти слова, она тут же поджала губы,

глаза затянулись влагой, и даже голос стал плаксивым. Обиженно-обиженно она сказала:

— Бао-эр не любит есть лапшу, Бао-эр хочет сладкие шарики.

У Нью Давэя от этого голова стала вдвое больше, он поспешно принялся уговаривать:

— Ай-ё, маленькая прародительница, только не плачь! Ты посмотри, этот мясной соус папа тоже купил снаружи. Понюхай, разве не особенно ароматно? С лапшой точно будет вкусно!

...Ароматно, так ароматно.

Маленькая девочка всхлипнула и шмыгнула носом, затем выдула прозрачный пузырь из соплей и, всё ещё всхлипывая, сказала:

— Правда очень ароматно... но шарики...

Нью Давэй платком вытер дочери нос и снова стал уговаривать:

— Тогда сегодня попробуем лапшу с мясным соусом, хорошо? Если будет невкусно, папа снова пойдёт и купит тебе шарики с красной фасолью.

Маленькая девочка была послушной, её легко было утешить. Она тут же перестала плакать и улыбнулась, а потом молочным голоском сказала:

— Хорошо. Мама варит лапшу, Бао-эр отнесёт ей!

Она обняла бамбуковую трубочку и пошла в кухню. Ростом была невелика, но шагала устойчиво, по дороге громко зовя маму. В это время из комнаты вышла пожилая женщина. Она, очевидно, слышала недавний разговор отца и дочери, как и плач внучки, и сказала Нью Давэю:

— Зачем ты столько объясняешь Бао-эр? Маленького ребёнка легко уговорить, сказал бы просто, что шарики распродали, и всё, чтобы она не плакала.

Нью Давэй сначала окликнул её:

— Матушка.

А затем сказал:

— Так нельзя! Я отец, как же могу учить ребёнка лгать!

Пожилая женщина помолчала немного и снова сказала:

— Ты тоже прав...

Мать с сыном разговаривали, когда молодая женщина, держа девочку на руках, высунулась из кухни и крикнула наружу:

— Мама, Давэй, лапшу уже разложила, скорее заходите в дом есть!

Вся семья уселась вокруг стола. Лапшу перемешали с мясным соусом, каждая нитка блестела маслом, соус был густым, коричневым и глянцевым, мясной фарш и грибные кубики обволакивали друг друга, оставляя полный рот аромата.

— Бао-эр раньше совсем не любила лапшу, а сегодня ест с таким аппетитом! — пожилая женщина погладила внучку по волосам и весело улыбнулась.

Невестка сказала:

— Этот мясной соус вкусный! Эй, Давэй, где ты его купил? Вкус и правда отличный, даже не знаю, какие приправы туда добавили.

Ню Давэй ответил:

— У того самого лотка, где продают шарики. Сегодня они ещё и мясной соус продавали. Очень ходовой товар: в день всего десять трубочек. Хорошо, что я пошёл рано, опоздай я, уже не купил бы!

Маленькая девочка втягивала лапшу и мягким голосом сказала:

— Вкусно! Завтра я не буду есть шарики, хочу ещё лапшу!

...

То, что этим утром случилось в семье Ню, происходило и в других домах. Все говорили, что этот мясной соус сделан превосходно! Слава лотка Лю Гуюя на Восточном рынке стала ещё громче: теперь даже некоторые покупатели, которые не любили сладкое, сами находили его лоток только ради того, чтобы купить мясной соус.

<http://bllate.org/book/17177/1735569>