

Глава 31. Пшённая каша

—

Не успел Цзи Жунся приступить к подбору приправ для второго блюда, как его бесцеремонно выставило наружу.

Оказалось, два часа пролетели незаметно и время вышло!

Цзи Жунся с трудом открыл заспанные глаза.

Рядом с ним мирно и ровно дышал Гу Танцзинь — судя по всему, он уже крепко спал.

Юношу прямо-таки распирало от желания поделиться сегодняшней невероятной добычей, но будить мужа не хотелось. Ему оставалось лишь повернуться на другой бок, чтобы размять затекшее тело.

— Прошло целых два часа, сильно устал? — раздался в темноте тихий, слегка хриплый со сна голос. Цзи Жунся от неожиданности резко распахнул глаза.

— Ты не спал? Или это я тебя разбудил? — поспешно повернулся обратно юноша.

— Спал, но проснулся, когда ты завозился, — Гу Танцзинь открыл глаза. В отличие от своего обычного пронизательного и сдержанного вида, сейчас он казался немного сонным и беззащитным. Бросив взгляд в окно на угол, под которым падал лунный свет, он прикинул, сколько прошло времени, и спросил: — Ты пробыл там целых два часа, умаялся, небось?

— Да не особо, я ведь сегодня не тяжести таскал, — Цзи Жунся, невзирая на летнюю духоту, потихоньку придвинулся ближе к мужу. — Я сегодня приправы подбирал. Кстати, мы с тем маленьким духом договорились о новом имени: отныне я буду звать его Маленьким мастером.

— Раз наш отец — Старший мастер? — с улыбкой уточнил Гу Танцзинь.

— Ага! — Цзи Жунся закивал головой, словно цыпленок, клюющий зерно. Он так и знал, что муж сразу поймет его задумку.

Затем он принялся увлеченно, пусть и выборочно, пересказывать Гу Танцзиню свои ночные приключения.

Гу Танцзинь протянул руку, приобнял Цзи Жунся и стал мягко, успокаивающе похлопывать его по спине.

— И вот я делал его снова и снова, пока балл не поднялся выше девяноста пяти, за что мне и дали особую награду. Когда я полностью закончу это задание, у меня на руках будет аж двадцать один новый рецепт! А ведь за прошлую готовку жареных яиц система выдала мне какой-то супер-рецепт, который я еще даже не успел изучить, — Цзи Жунся был чрезвычайно доволен собой.

Когда он полностью освоит все, чему его учат отец и система, у них точно получится поднять ресторан на ноги.

— Уже слишком поздно, ложись спать. А завтра мы приготовим свинину с ароматом рыбы, она невероятно вкусная! Когда наш перец созреет, можно будет попробовать сделать соленый перец «юйлацзы». Правда, у нас растет жгучий сяомиля, и я не знаю, сгодится ли он...

Договаривая последние слова, Цзи Жунся закрыл глаза и мгновенно провалился в сон.

Гу Танцзинь тихонько усмехнулся, прикрыл веки и тоже заснул.

На следующее утро Вэй Лянцэ и Ми Канпин поднялись ни свет ни заря.

Вчера Лю Далан так расхваливал утренние угощения в ресторане семьи Гу, что им обоим стало жутко любопытно, вот они и примчались пораньше.

Пришли, глянули — вот это да!

У дверей ресторана уже выстроилась небольшая очередь из трех-четырех человек.

Ми Канпин удивился:

— Надо же, кто-то пришел еще раньше нашего.

Вэй Лянцэ с улыбкой отозвался:

— Пошли скорее зайдем очередь.

— О, сегодня есть лепешки «дяочжабин»! Значит, я не зря пришел, дайте мне сразу две, — обрадовался Линь Дуншань, стоявший самым первым, едва заведя ароматную выпечку.

— Хорошо, с вас восемь вэней. Держите, — Гу Танцзинь ловко завернул ему две лепешки.

Каждая такая порция получалась разрезанием одной большой лепешки пополам и продавалась по четыре вэня. Поскольку возиться с ними приходилось долго и пекли их не каждый день, стоило Цзи Жунся приготовить партию «дяочжабин», как их тут же раскупали без остатка.

Цзи Жунся сегодня так радовался ночным успехам, что на радостях напек целых три печи лепешек. Вдобавок он отыскал запасы пшена, тщательно перебрал его, промыл и сварил небольшую кастрюльку пшённой каши, которая сейчас томила на плите — горячая каша с утра очень полезна для здоровья.

Линь Дуншань, купив лепешки, направился в соседнюю лапшичную, намереваясь взять миску простой лапши без мяса в прикуску к выпечке. Уходя, он как раз разминул с подошедшими Вэй Лянцэ и Ми Канпином.

Стоило тем приблизиться к прилавку, как густой, аппетитный аромат лепешек «дяочжабин» окутал их с головой!

У Вэй Лянцэ и Ми Канпина в то же мгновение подвело животы от голода.

Вскоре подошла и их очередь.

Вэй Лянцэ поинтересовался:

— Сколько стоят эти лепешки и шэнцзяни? Это ведь шэнцзяни, верно? — с сомнением указал он на аппетитные, поджаренные на сковороде маленькие баоцзы.

— Все верно, это шэнцзяни. Лепешка стоит четыре вэня за штуку, а шэнцзяни — три вэня за один или пять вэней за два. И для лепешек, и для шэнцзяней мы используем свинину, — споро пояснил Цзи Жунся.

Гу Танцзинь узнал в подошедших вчерашних покупателей, которые набрали кучу еды, и приветливо им улыбнулся.

— Тогда дайте мне шесть лепешек и десять шэнцзяней, — Вэй Лянцэ никогда раньше не пробовал ничего подобного, и любопытство взяло верх. К тому же за время ведения торговли он скопил немало денег и на еду никогда не экономил.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь быстро упаковали заказ.

Вэй Лянцэ огляделся и понял, что присесть у прилавка негде, а есть на корточках у дороги ему не хотелось. Он решил последовать примеру Линь Дуншаня и отправиться в соседнее заведение.

Ми Канпин обладал не таким отменным аппетитом, как его старший товарищ, поэтому ограничился двумя лепешками и шестью шэнцзянями.

Не успели мужчины расплатиться и отойти, как увидели Дяо Цююнь, которая спешила к ресторану с маленькой корзинкой на руке.

Дяо Цююнь пришла купить что-нибудь на завтрак. Она чувствовала себя неловко из-за вчерашнего: ей казалось, что она нажилась на доброте Ся-гэра и Гу-сюоя, выменяв коробку ничего не стоящих камушков на великолепный изысканный сахар. Мать вчера немного развела этого сахара в воде — получился такой приятный кисленький и сладкий напиток, просто объедение!

Вот она и решила сегодня потратить свои скопленные монетки на покупку шэнцзяней, чтобы поддержать торговлю соседей.

Тем более шэнцзяни очень любили и ее родители, и она сама.

— Вторая сестрица Дяо? Какая приятная встреча, ты тоже пришла купить завтрак? — приветливо окликнул ее Вэй Лянцэ.

Дяо Цююнь, узнав людей, которые передали весточку от брата, слегка опустила голову и с улыбкой отозвалась:

— Брат Вэй, брат Ми.

— Держи, угощайся, — Вэй Лянцэ отсчитал три лепешки и протянул девушке.

Дяо Цююнь попыталась было отказаться, но Вэй Лянцэ уже увлек Ми Канпина за собой в лапшичную семьи Гуань.

Не бежать же ей следом. Дяо Цююнь мысленно вздохнула: шла с твердым намерением поддержать дело Гу-сюоя и Ся-гэра, а в итоге совершенно бесплатно разжилась тремя лепешками, которые вообще-то стоят целых двенадцать вэней.

— Сяо Юнь, а это еще кто такие? — намеренно громко спросил Лю Далан, едва выйдя за порог своего дома.

Пусть те двое мужчин и не задерживались рядом с девушкой, но в маленьком уезде слухи разлетались мгновенно, и Лю Далан нарочно повысил голос, чтобы отвести от нее любые сплетни.

— Брат Вэй и брат Ми — люди из торгового каравана. Вчера они передали весточку от моего старшего брата, — Дяо Цююнь сразу поняла намерения соседа и с радостной улыбкой пояснила: — Мой брат скоро возвращается домой.

Стоило ей это произнести, как все зеваки вокруг тут же переключили внимание на скорое возвращение Дяо Далана.

— Дяо Далан возвращается?! Слыхал я, он в этот раз на северную границу подался, интересно, что там за края такие.

— Глядишь, Дяо Далан и диковинок каких оттуда привезет. Даже если купить не получится, хоть глазком взглянуть — и то радость.

— И то правда. Вторая сестрица, а когда именно твой брат воротится?

Дяо Цююнь, заняв место в конце очереди, тихо ответила:

— В письме сказано, что месяца через два, не раньше.

Лю Далан обрадовался:

— Вот и славно, добрая весть! Я его уже целую вечность не видел, как вернется — непременно угощу его вином.

Дяо Цююнь лишь скромно улыбалась в ответ.

Вэй Лянцэ и Ми Канпин, устроившись в лапшичной, тоже не стали сидеть просто так и заказали по порции лапши с мясным фаршем.

Вэй Лянцэ первым делом откусил добрый кусок лепешки «дяочжабин».

Мясной фарш оказался в меру соленным, пикантным и невероятно ароматным. Корочка лепешки была чуть плотной, приятно жевалась, но внутри тесто оставалось мягким.

Один укус — и на душе сразу стало тепло и сытно.

— Мяса тут, казалось бы, совсем немного, а есть — одно удовольствие, ничуть не хуже сочного мясного баоцзы, — одобрительно хмыкнул Вэй Лянцэ. За время своих странствий он перепробовал множество лепешек, ведь в дороге чаще всего приходилось грызть сухой паек.

Лепешки, вотоу*, маньтоу — вот и вся нехитрая дорожная еда.

[*馒头 (wōtóu, вотоу) — это традиционный китайский паровой хлеб конусообразной формы, который готовится преимущественно из кукурузной муки. Булочки имеют вид полого внутри конуса. Из-за этого сходства с птичьим гнездом (по-китайски «во») они и получили свое название.]

В лучшем случае брали с собой немного пшена и вяленого мяса, чтобы в пути сложить из камней очаг, вскипятить воду, бросить крупу — она разваривалась быстро — и покрошить туда размоченную солонину.

Но если питаться так долго, вкус приедается. Сухой паек едят лишь для того, чтобы набить брюхо и набраться сил для перехода.

А вот если бы в дороге под рукой был такой ароматный и сытный припас, то и шагалось бы куда бодрее.

— И правда вкусно, но эти шэнцзяни — еще лучше! Ты попробуй, внутри столько сока, прямо брызжет, стоит надкусить, до чего же ароматно, — Ми Канпин лепешкам предпочел сочные шэнцзяни. Он и подумать не мог, что в таком глухом уезде в крошечном ресторанчике утренняя еда окажется настолько великолепной. Мужчина даже пожалел, что взял мало, и, понимая, что в будущем вряд ли еще попробует такое, невольно стал есть медленнее, смакуя каждый кусочек.

Вэй Лянцэ, мерно жуя лепешку, тем временем задумался о своем.

Если эту выпечку подержать в печи подольше, чтобы она подсохла, а мясной фарш сделать чуть более соленым, то храниться такой припас будет куда дольше. Из нее вышел бы идеальный дорожный паек.

И для себя выгодно, и другим караванам перепродать не грех.

— Лао Вэй, чего это у тебя глаза так забегали? Опять за едой какое-то прибыльное дельце высиживаешь? — Ми Канпин, расправляясь со вторым шэнцзянем, поднял голову и заметил задумчивый вид своего предводителя.

Вэй Лянцэ осторожно огляделся по сторонам. Убедившись, что остальные посетители увлечены своей едой, а за их столом чужих ушей нет, он подался вперед и негромко произнес:

— Я хочу заказать у ресторана семьи Гу партию лепешек в дорогу. А еще... если они согласятся продать рецепт, я бы не пожалел денег и выкупил его.

Ми Канпин нахмурился, откусывая лепешку:

— Хочешь, чтобы твои родители и младший брат пекли их на продажу другим караванам в родных краях?

Вэй Лянцэ сам колесил с товарами по стране, в то время как его семья вела небольшое торговое дело на родине, так что Ми Канпин без труда разгадал его замысел.

— Хех, от тебя ничего не скроешь. Я уверен, эти лепешки будут расходиться куда лучше обычных, разве что хранятся они поменьше. Да и не обязательно продавать только караванам, у моей семьи есть своя лавка с едой, новое диковинное угощение там лишним точно не будет, — с улыбкой подтвердил Вэй Лянцэ.

— Тогда попозже зайдем и спросим, — согласился Ми Канпин. Дело казалось стоящим; в конце концов, они здесь не живут, так что местному ресторану дорогу не перейдут.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь, распродав весь утренний товар, прибрали прилавок.

Гу Чуньцай и Яо Тяньлань к тому времени уже поднялись. Цзи Жунся вынес из кухни заранее приготовленную густую пшённую кашу и тарелку той самой свинины с ароматом рыбы, которая получила от системы всего шестьдесят три процента.

Эта порция была самой неудачной из всех, что он приготовил за ночь. Лучшие образцы он выносить побоялся — сейчас он сам ни за что не повторил бы такой вкус на обычной кухне, и домочадцам было бы трудно объяснить, откуда взялось такое мастерство.

Пшённую кашу он томил все утро; она вышла густой, разваристой, нежного золотистого цвета — один вид вызывал аппетит.

— Ого, как мы сегодня богато завтракаем! И каша пшённая, и мясо на столе, — улыбнулась Яо Тяньлань, закончив чистить зубы солью и прополоскав рот прохладной водой.

— Этот рецепт мяса Танцзинь в какой-то книге вычитал, вот я и решил попробовать приготовить. А кашу так, наугад сварил, — Цзи Жунся привычно переложил авторство рецепта на мужа.

Гу Танцзинь с улыбкой промолчал, принимая правила игры.

Они умело покрывали друг друга, так что Гу Чуньцай и Яо Тяньлань ничего не заподозрили — эти двое детей то и дело возились с новыми блюдами, так что удивляться тут было нечему.

Наслаждаясь прохладным летним утренним ветерком, они делали глоток теплой пшённой каши, отправляли в рот кусочек свинины, и это сочетание нежного вкуса крупы и пикантного мяса дарило такое блаженство, что казалось, лучшей доли и желать незачем.

Цзи Жунся от удовольствия даже тайно поджимал пальцы на ногах.

Гу Танцзинь тоже одобрительно кивал: мясная соломка и впрямь отдавала удивительным рыбным ароматом, вкус получился на редкость необычным и изысканным.

Вот только не успели они толком насладиться этим чудесным завтраком, как в ворота негромко постучали.

Гу Чуньцай жестом остановил порывавшихся встать Цзи Жунся и Гу Танцзиня, поднялся сам и пошел открывать.

Увидев на пороге двух рослых незнакомых мужчин, Гу Чуньцай насторожился и, не спеша впускать их в дом, хмуро спросил:

— Что вам угодно, почтенные?

— Отец, мы сегодня отведали ваших лепешек «дяочжабин» и пришли предложить вам одно выгодное дельце, — вежливо поклонился Вэй Лянцэ.

— Ах,пусти их,отец,это вчерашниегости,которые у нас многоеды заказывали, — разглядев визитеров со своего места во дворе, крикнула Яо Тяньлань.

Гу Танцзинь тоже поднялся и подошел к воротам:

— Отец, эти двое — добрые приятели Дяо Далана.

Услышав, что пришедшие знают Дяо Далана, Гу Чуньцай немного смягчился, отступил в сторону и пропустил гостей во двор.

Гу Танцзинь, прихрамывая, проводил мужчин к столу.

Цзи Жунся к тому времени уже успел убрать остатки завтрака и заварил свежий чай.

Он сидел, слегка поджав губы, и мысленно сокрушался, что им так и не дали спокойно поесть.

— Простите за беспокойство, — вежливо произнес Ми Канпин, присаживаясь на скамью.

Вэй Лянцэ без лишних предисловий обратился к Гу Чуньцаю:

— Мы люди служивые, из торгового каравана, скоро отправляемся в путь. Не могли бы мы заказать у вас сотню лепешек «дяочжабин»? Нам нужно забрать их сегодня к часу Ю (17:00–19:00). Только сделайте мясной фарш чуть солонее, а сами лепешки подержите в печи подольше, чтобы они подсохли — так они дольше не испортятся в дороге. За сотню лепешек мы готовы заплатить один лян серебра, что скажете?

Цзи Жунся быстро прикинул в уме: они продают лепешку по восемь вэней, значит, сотня обойдется в восемьсот вэней. А им предлагают целый лян (тысячу вэней)! Получается, они чистыми сверху заработают двести вэней.

— Это вам нужно у Ся-гэра спрашивать, — глуховато отозвался Гу Чуньцай. — Лепешки — это его забота, он их печет.

Вэй Лянцэ слегка удивился, но тут же перевел взгляд на Цзи Жунся.

Юноша внезапно почувствовал, как к горлу подкатила легкая нервозность.

Под столом Гу Танцзинь мягко и ободряюще сжал его руку, и страх Цзи Жунся как рукой сняло. Он глубоко вздохнул, расправил плечи и уверенно произнес:

— Сотню за такое время мне не испечь, слишком много. Я могу взяться только за пятьдесят штук, это обойдётся в пять цяней.

Дело было вовсе не в том, что ему не хотелось заработать лишние две сотни вэней, просто за такой короткий срок физически невозможно успеть приготовить столько теста и выпечки.

— По рукам, пусть будет пятьдесят штук за пять цяней, — легко согласился Вэй Лянцэ.

Цзи Жунся мысленно облегченно вздохнул.

Надо же, как все просто и гладко устроилось.

Юноша добавил:

— Приходите забирать к часу Ю. Я сделаю их солонее и посуше, как вы просили, а когда они остынут, аккуратно заверну в лotosовые листья.

Но стоило Цзи Жунся подумать, что на этом сделка завершена, как Вэй Лянцэ вдруг снова заговорил:

— И еще... Я бы хотел выкупить у вас сам рецепт этих лепешек. Предлагаю тридцать пять лянов серебра. Даю слово, что не стану продавать эту выпечку в окрестностях уезда Цинчи. Что скажете?

В ушах Цзи Жунся эти слова прозвучали совсем иначе: «Ты можешь купить землю! У тебя теперь есть деньги на покупку земли!!!»

Кое-как сдерживая бурный восторг и ликование, он первым делом мысленно обратился к системе:

— Маленький мастер, а мне вообще можно продавать этот рецепт?

Система Бога Кулинарии подробно разъяснила: «Можно. Оригинальные системные рецепты продавать запрещено, однако те лепешки, что хозяин готовит сейчас, сделаны по вашей собственной измененной рецептуре. Вы внесли немало улучшений, так что этот вариант принадлежит исключительно вам, и хозяин волен распоряжаться им по своему усмотрению без согласия системы».

«И то правда, я ведь там знатно все переиначил», — подумал юноша.

— Сорок лянов — и по рукам. Вдобавок я могу прямо при вас испечь их, чтобы вы своими глазами увидели весь процесс, — решился на небольшие торги Цзи Жунся.

У него с Танцзином уже было скоплено двенадцать лянов, три цяня и сорок один вэнь. Если прибавить к этому сорок лянов и пять цяней за заказ, то их сбережения составят целых пятьдесят два ляна, восемь цяней и сорок один вэнь.

Пусть он и не знал точных цен на плодородные земли, но с такими деньгами они наверняка смогут купить приличный надел.

Вэй Лянцэ подумал, что этот молодой фулан — на редкость честный и простодушный человек. Накинул всего пять лянов, да еще и предлагает показать весь процесс выпечки! Насмотревшись на скользких, прожженных торговцев в своих странствиях, вести дела с таким открытым юношей было одним удовольствием. Цена в сорок лянов казалась вполне разумной, ведь Вэй Лянцэ изначально назвал сумму чуть ниже, рассчитывая, что хозяева станут торговаться.

— Идет, пусть будет сорок лянов, — без колебаний согласился Вэй Лянцэ.

Цзи Жунся: «.....»

Что, вот так просто взял и согласился?!

Вроде бы он сам выгадал больше денег, но отчего-то на душе появилось странное чувство, будто его все равно где-то обсчитали.

—

*Вотуу

<http://bllate.org/book/17885/1735028>