

Гу Нин, прижимая к себе вырученные деньги, постоял немного на месте, а затем тоже поднялся, чтобы отдохнуть.

Весь день Гу Нин не переставал что-то чертить и записывать на бумаге, то хмурясь, то довольно улыбаясь.

А Синь не удержался от любопытства:

— Брат Му, а что это брат делает?

— Занимается тем, что ему нравится, — Му Е легонько постучал по ногам мальчика. — Не отвлекайся, присядь еще немного ниже.

— Это так же, как когда я учусь боевым искусствам?

— Да.

Получив ответ, маленький А Синь стиснул зубы, сжал кулачки и продолжил держать стойку мабу.

Му Е наблюдал за тем, как лицо ребенка покраснело от усилий, но тот не сдавался — в столь юном возрасте в нем чувствовалась завидная стойкость.

Последние несколько дней он постоянно увеличивал нагрузку, раз за разом проверяя, каков предел возможностей А Синя, и теперь уже примерно понимал ситуацию.

Перед глазами у Му Е то и дело всплывали чьи-то лица — незнакомые, но в то же время такие родные, молодые и полные юношеского задора. В их глазах горел огонь, а по лицам стекал пот.

Когда-то он точно так же раз за разом повышал планку тренировок для них.

В какой-то момент эти видения наложились на детское личико А Синя.

Му Е не знал почему, но был абсолютно уверен: эти обрывки — его собственные воспоминания. Они постепенно становились яснее, и однажды сложатся в цельную картину.

На другом конце двора Гу Нин обдумывал всё: от выбора места для лавки и её размера до внутреннего убранства.

Стоп-стоп, место еще даже не выбрано, рановато об этом думать. Лучше сначала решить, что именно продавать.

Гу Нин собирался сделать ставку на тофу и доухуа, добавив к ассортименту другие соевые продукты. Раньше они торговали на лотке, распродавали товар и уходили, но если открыть лавку, она не может пустовать после обеда. Отличный повод поэкспериментировать с новинками.

Для работы в лавке потребуются помощники. Гу Нин не планировал менять состав, но иногда придется оставаться в лавке на ночь, так что нужно будет обсудить это с Лэ-гэром и Гу Сяню.

Он набросал список: сушеное тофу, соевые пластины, соевая паста. Раз уж будет свое помещение, стоит попробовать всё — не пропадать же зря его профессиональному образованию в сфере пищевых технологий.

Незаметно для себя он исписал уже несколько листов, и так прошел весь остаток дня.

План готов, осталось найти помещение, а детали можно доработать в процессе.

Напевая под нос, Гу Нин отправился на кухню. Сегодняшний ужин требовал времени, нужно готовить заранее. Он замесил тесто и оставил его «отдохнуть». Достал из погреба мясо, нарезал на кусочки и принялся медленно рубить фарш.

Да, сегодня на ужин пельмени. Ради снижения веса Гу Нин рубил мясо очень усердно и вскоре взмок.

Тренировка А Синя как раз закончилась. Увидев, что нож в руках Гу Нина двигается всё медленнее, Му Е вымыл руки и подошел:

— Давай я.

Гу Нин не стал отказываться и уступил ему место. Чтобы пельмени были вкусными, фарш нужно нарубить как следует.

Затем он взял А Синя и отправился на улицу. Сейчас как раз был сезон амаранта, через несколько дней он станет невкусным, самое время приготовить пельмени с амарантом.

Гу Нин аккуратно обрывал нежные верхушки зелени, а А Синь, вооружившись корзинкой, бегал следом, собирая дикорастущие травы.

Издалека они увидели, как с поля возвращается тетушка Фан. Гу Нин радостно поприветствовал её. Узнав, что они затеяли пельмени, тетушка Фан с радушием потащила его на свой огород:

— Посмотри, какой отличный лук, как раз для пельменей!

Если бы тетушка Фан не знала, что Гу Нин успешно торгует тофу, она бы, глядя на то, как он похудел и собирает дикие травы, решила, что Му Е морит его голодом.

Гу Нин посмотрел на грядки — лук рос густо, тетушка Фан отлично за ним ухаживала. Она тут же срезала добрую половину:

— Этот лук растет быстро, как сорняк. Как закончится, приходи прямо ко мне на грядки, рви сколько хочешь.

Летом овощей вдоволь, а лук после срезки отрастает за пару дней. Гу Нин согласился.

Вернувшись домой, они обнаружили, что Му Е уже нарубил фарш — равномерно и качественно. Гу Нин вымыл амарант, нарезал лук. На всякий случай он спросил, нет ли у кого непереносимости каких-то продуктов. Оба покачали головами — перед лицом вкусной еды какие могут быть ограничения!

Гу Нин уважал тех, у кого есть пищевые запреты, но больше любил тех, у кого их нет — тогда можно не жалеть лука, имбиря и чеснока!

Амарант он ошпарил кипятком, смешал с фаршем, добавил яйцо, масло, соль и молотый

сычуаньский перец, который заранее обжарил и растер в порошок. Всё тщательно перемешал по часовой стрелке. С луком поступил проще — ошпаривать не стал, просто добавил в фарш с яйцом для нежности и приправил по вкусу.

Они вытащили доску, тесто стало податливым и мягким. Семья из трех человек уселась вокруг стола лепить пельмени.

Гу Нин отщипнул кусочек теста, раскатал его скалкой в ровный кружок.

А Синь: Вау!

Гу Нин положил начинку, ловко сжал края, и в его ладони оказался аккуратный пельмень.

Му Е: Вау!

Гу Нин показал мастер-класс, но у них двоих глаза видели, а руки не слушались. У Му Е половина начинки вечно вылезала наружу: зажмешь слева — вылезет справа, зажмешь справа — откроется слева. Гу Нин и А Синь от души посмеялись над ним.

Му Е не падал духом: поняв, что тесто он раскатывает неплохо, он сосредоточился на этом процессе. Сначала скорость была невысокой — Гу Нин успевал слепить пельмень и ждать, пока Му Е раскатает следующий, попутно обучая А Синя. Но вскоре Му Е наловчился так, что Гу Нин едва успевал за ним.

А Синь же метался из стороны в сторону: хотел научиться всему сразу, но в итоге ничего не выходило. Гу Нин, видя, как мальчик вертит головой и не может слепить ни одного пельменя, терпеливо сказал:

— Ничего страшного, если не получается. Мы будем учиться потихоньку. Нельзя хвататься за всё сразу. Сначала освой что-то одно, а потом переходи к другому!

Глядя, как Му Е только раскатывает, а Гу Нин только лепит, А Синь успокоился и сосредоточился на своем пельмене. Наконец, у него получился пусть и кривоватый, но цельный пельмень!

Гу Нин решил поддержать его:

— Вау! Это пельмень от А Синя!

Мальчик просиял и принялся за работу с удвоенным рвением. Му Е, глядя на ряд кривых пельменей А Синя, чуть не рассмеялся в голос, но получил от Гу Нина строгий взгляд.

Когда пельмени были готовы, Гу Нин наложил полную миску и попросил Му Е отнести её тетушке Фан. Они с А Синем отправились в путь. Тетушка Фан ни в какую не хотела брать — мол, пельмени — это роскошь, которую готовят только на праздники, да и лук-то копейки стоит. Но Му Е передал слова Гу Нина: «Ваша доброта дороже всего». Тетушка Фан приняла подарок и в ответ нагрозила Му Е овощами: стручковой фасолью, огурцами и зеленью — еле донесли.

Гу Нин, увидев их, груженных овощами, ничуть не удивился.

Летние огурцы были сладкими и сочными. Он вымыл пару штук, разбил их ножом и заправил солью, уксусом и чесноком — получилось очень освежающе.

Пельмени дымились в мисках, белые и пухлые, а рядом стоял прозрачный пельменный бульон.

Перед едой Гу Нин поднял чашку с бульоном:

— Сегодня наш семейный ужин. Празднуем то, что А Синь стал частью нашей семьи!

Алкоголя не было, поэтому пили бульон вместо вина. Му Е и А Синь тоже подняли чашки.

Гу Нин положил каждому по паре «фирменных» кривых пельменей А Синя — хоть и некрасивые, зато вкусные. Обмакнув пельмень в уксус, он откусил кусочек: фарш плотный, яйцо скрепило начинку, во рту разлился аромат. А после — глоток горячего бульона, просто блаженство!

Му Е съел несколько штук подряд и всё не мог остановиться. А Синь впервые ел пельмени, которые слепил сам, и удивлялся, как же это вкусно.

Гу Нин тоже давно не ел домашних пельменей: когда живешь один, не хочется возиться, обычно спасают замороженные. Но пельмени нужно есть именно так — в теплой, шумной компании, а не в одиночестве, слушая звук телевизора.

Вкусный ужин стал идеальным завершением дня.

На следующий день они встали еще до рассвета. Бобы, замоченные с вечера, отлично разбухли, так что тофу снова получился на славу.

Пришли Лэ-гэр и Гу Сяюню — хоть они и были гэрами, работали на совесть. Поначалу Гу Нин переживал, ведь работа была кропотливой и скучной, а до покупки осла — еще и тяжелой. Но они ни разу не пожаловались на усталость.

Гу Нин не знал, что для них это было облегчением. В их семьях работа никогда не заканчивалась, а благодарности не было и в помине. А теперь они не только зарабатывали деньги, но и учились грамоте и ведению счетов — навык, который пригодится в жизни, даже если они уйдут от Гу Нина. Конечно, сейчас никто из них уходить не собирался.

Видя, как они стараются, Гу Нин заметил, что оба похудели. Утром, когда они пили доухуа, он положил каждому по вареному яйцу, а Му Е — целых два.

— С сегодняшнего дня будем добавлять яйцо к завтраку для сил.

Они привыкли экономить на всем. Лэ-гэр дома ел яйца редко — их берегли на продажу, чтобы купить соль. Гу Сяюню ел их чаще, но тоже не каждый день. Они не знали, брать ли угощение.

— Ешьте, не переживайте. Вычтем стоимость из зарплаты, — предложил Гу Сяюню.

— Да бросьте, еще заработать не успели, а уже тратите? — усмехнулся Гу Нин. — Чтобы хорошо работать, нужно хорошо есть.

— М-м, я поем, чтобы были силы тренироваться! — кивнул А Синь, вызвав общий смех.

Гу Нин действительно изменился. Раньше он никогда бы не поделился едой — если в доме

оставалось два яйца, оба съедал он сам, а Му Е не доставалось ничего. Хотя тот и не жаловался, разница была очевидна.

Теперь Гу Нин не только готовил вкусный тофу, но и научился быть добрым и делиться. А главное, он стал другим по отношению к Му Е — заботился о нем, когда тот был ранен, и всегда подкладывал лишнее яйцо.

Лэ-гэр и Гу Сяоню запрягли осла, и вся компания отправилась в город.

Торговлю они доверили помощникам, а сами с Му Е отправились искать помещение.

Гу Нин хотел осмотреть четыре главные торговые улицы. Они обошли всё, записывая в блокнот подходящие варианты. Му Е с интересом наблюдал, как Гу Нин делает записи, используя странные символы — некоторые буквы были знакомы, но написаны иначе, а другие казались совсем неизвестными.

Му Е хотел спросить, но всё не находил подходящего момента. Да и сам он был полон тайн — кто он такой, чтобы задавать вопросы, если не может объяснить даже самого себя?

Когда они вернулись, тофу был распродан. Старый дядюшка У, который не заходил уже несколько дней, как раз оказался у лотка. Он едва узнал А Синя: вместо лохмотьев — опрятная одежда, а на чистом лице — улыбка ребенка, окруженного любовью.

Это был их первый крупный клиент, и именно благодаря его словам люди начали доверять тофу Гу Нина.

Гу Нин почтительно поклонился дядюшке У. Тот внимательно оглядел юношу: он похудел, но выглядел бодрым и энергичным. В его глазах горел живой огонь. Дядюшка У ценил в нем отсутствие подобострастия и при этом искреннюю скромность — редкое сочетание для торговца.

Парень далеко пойдет, подумал он.

Затем он перевел взгляд на мужчину рядом. Черная одежда не могла скрыть его властную ауру, холодный взгляд и решимость. Это был человек, который явно не был рожден для тихой жизни.

И всё же, рядом с ним стоял улыбающийся Гу Нин — высокий и низкий, черный и белый, они смотрелись странно гармонично.

Казалось, так и должно быть.

<http://bllate.org/book/18790/1825022>