

Глядя на помрачневшего Цзян Тинчжоу, Ань Сяопин и Тянь Хуэй тоже притихли.

Молчание нарушил таксист. Машина уже тронулась, и он, поглядывая в зеркало заднего вида, спросил:

— Вам ведь к Старому рынку, верно? А где конкретно притормозить?

Дом Ань Сяопина находился неподалеку от Старого рынка Юнцина. Район этот был огромным, и Цзян Тинчжоу, немного подумав, уже собирался попросить водителя высадить их у подножия горы Гуаньинь, но Тянь Хуэй его опередила:

— Шеф, везите к старому хлебозаводу у рынка. Прямо у ворот нас и высадите.

Тинчжоу удивленно приподнял брови:

— Погоди, а зачем нам на хлебозавод?

Старый рынок Юнцина служил средоточием жизни всего Старого района — по сути, это была огромная, бурлящая рабочая окраина, типичная «деревня посреди города». Хлебозавод и подножие горы Гуаньинь находились на противоположных окраинах этого района: один на востоке, другое на западе. Пешком от одного места до другого пилить добрых полчаса.

— Так я же там живу! — рассмеялась Тянь Хуэй. — У меня сегодня, между прочим, ответственное поручение. Мама велела во что бы то ни стало затащить вас к нам и нормально накормить — в благодарность за всё, что ты сделал. Так что никаких возражений, иначе я жутко обижусь!

Сказав это, она заговорщически подмигнула Ань Сяопину.

Утренняя беготня по делам и разборка вещей в двух не самых приятных местах изрядно подпортили всем настроение. Тянь Хуэй справедливо рассудила, что тарелка горячих домашних пельменей-цзяоцзы — лучшее лекарство от хандры.

Ведь нет на свете человека, у которого не поднялось бы настроение от хороших цзяоцзы. А если одной порции мало — всегда можно попросить добавки!

Сяопин, разумеется, обо всём знал заранее — тётушка Тянь лично просила его проследить, чтобы Тинчжоу не сбежал. За последние дни в больнице они успели сблизиться, почувствовав себя товарищами по несчастью, так что парень с готовностью подхватил:

— Да-да, Тинчжоу, тётушка Тянь уже всё приготовила. Будет совсем некрасиво, если мы не придём.

Цзян Тинчжоу лишь беспомощно улыбнулся:

— Ну куда это годится? Вы мало того что помогли выпустить новость и перевезти вещи, так теперь ещё и обедом кормите. Это я должен вас угощать! К тому же я со всеми этими баулами... Идти в гости с пустыми руками как-то неудобно, нужно хоть фруктов купить или какой-нибудь гостинец.

— Хе-хе, а я обо всём позаботился, — хмыкнул Ань Сяопин.

Тинчжоу озадаченно посмотрел на него:

— И что же ты взял?

— Вуаля!

С этими словами Сяопин с торжествующим видом извлек из бездонного кармана куртки увесистую стеклянную банку.

— Вот! Сразу понял, что это твоя работа.

В банке красовались ровные, аппетитные зубчики ярко-зеленого чеснока Лаба.

На полках в камере Тинчжоу хранилось множество склянок со специями, заготовками и авторскими соусами, которые он всегда держал в безупречном порядке. Эту баночку с чесноком Лаба Сяопин приметил сразу. Крышка прилегалла плотно, так что за сохранность куртки можно было не переживать.

Тянь Хуэй восторженно захлопала в ладоши, хваля парня за сообразительность:

— Ну каков молодец! Как там говорится? Без чеснока и цзяоцзы не в радость, половина вкуса насмарку!

Сяопин довольно заулыбался. Его карман определенно напоминал волшебную сумку кота Дораэмона: вслед за чесноком на свет появились бутылочка розового рисового уксуса и пузатый флакон с золотистым соевым соусом, один вид которого кричал о немалой цене.

Тинчжоу покачал головой, не зная, смеяться ему или ругаться:

— Ну ты даёшь...

— Знаю, что соус дорогой, — фыркнул Ань Сяопин. — И ничего я не украл! В ресторане

такие деликатесы всё равно без дела пылились, ты же сам их на свои кровные покупал, потому что через их бухгалтерию хрен чего добьёшься — замучаешься чеки собирать. Теперь эти гады локти кусают и извиняются, а раньше из-за каждой копейки душу мотали. Ты ушёл, так что жалеть не о чем. Это куплено на твои деньги, так с какой стати мы должны оставлять это этим жлобам?

— Вот именно! — горячо поддержала Тянь Хуэй. — Было бы места побольше, я бы вообще всю кладовку вынесла. Обойдётся этот пиявка-директор, обойдётся!

Они трещали наперебой так забавно, что даже таксист, не знавший всей предыстории, весело хмыкнул. Тинчжоу тоже не выдержал и тихо рассмеялся, махнув рукой: ладно уж, пускай развлекаются.

Такси съехало с кольцевой развязки и нырнуло в кварталы Старого района. Скорость мгновенно упала почти до нуля.

Улочки здесь были узкими, забитыми до предела. Чем ближе они подъезжали к рынку, тем плотнее становился поток: юркие грузовички, гружённые овощами трёхколёсные мопеды и тележки сновали туда-сюда, начихать хотев на любые правила. Машина то и дело дергалась и замирала, а воздух вокруг дрожал от непрерывного, раздражающего многоголосого гула клаксонов.

Цзян Тинчжоу не любил Старый рынок.

В те годы, когда он ютился здесь в арендованной каморке со своим приёмным отцом, мясником Ваном, жизнь казалась нескончаемой чередой беспросветной пахоты, нищеты и обид. Не было ни единого светлого дня — только изматывающий труд и горечь.

И сейчас вокруг было ровно то же самое, что и в его воспоминаниях.

Старый рынок Юнцина представлял собой бурлящий конгломерат из нескольких торговых зон: здесь соседствовали шумные овощные ряды, оптовые склады и бесчисленные развалы уличных торговцев. Отсюда и такое обилие грузовых машин. К тому же вокруг дымили старые заводы — когда-то этот район считался самым оживлённым в Юнцине, и тысячи рабочих семей пустили здесь корни.

Ситуацию усугубляло то, что поблизости располагались несколько старейших школ города, включая знаменитую Вторую среднюю школу Юнцина — лучшую в округе. Из-за этого народу на улицах всегда было не протолкнуться.

Пока такси ползло со скоростью черепахи, Тинчжоу лениво скользнул взглядом по окну и заметил школьников на велосипедах, которых они обогнали полчаса назад на шоссе. Ребята в просторной сине-белой форме Второй средней не торопясь катили по тротуару и без труда обошли застрявшую в пробке машину.

Планировка Старого района напоминала лоскутное одеяло, сшитое на скорую руку: жилые дома, шумные базары, школы и чадающие цеха лепились друг к другу без всякой логики. Перенести такие огромные объекты в другое место было делом неподъемным, поэтому район разительно отличался от ухоженного и современного Нового города. Жители Юнцина брезгливо морщились при упоминании этих мест, считая их грязными трущобами, и любой, кто умудрялся скопить хоть немного денег, сразу же перебирался в новостройки.

Поняв, что до финала они будут добираться до вечера, ребята расплатились с водителем и пошли пешком. По пути Тинчжоу присмотрел в уличной лавке красивую корзину со спелыми фруктами и нарядную коробку с ореховым ассорти — идти в гости с пустыми руками воспитание ему всё же не позволяло.

Несмотря на шум, хаос и вечную суету, у этого места был один несомненный плюс: близость оптовой базы гарантировала обилие свежих и невероятно дешевых плодов. Густой, медово-сладкий аромат спелых фруктов разносился по всей округе, перебивая даже запах бензина.

Тинчжоу шагал, неся в руках спелую дыню и пакет с уже очищенным, сочным ананасом, чей дразнящий аромат шлейфом тянулся за ними. Наконец Тянь Хуэй свернула в неприметный переулок, и через пару десятков шагов оглушительный гул рынка чудесным образом растворился в тишине.

И тут Тинчжоу поймал себя на мысли, что Старый район кажется ему каким-то другим.

В машине окна были плотно закрыты — у него до сих пор держалась слабая субфебрильная температура после выписки, и переохлаждаться было нельзя. Выйдя на воздух, он с удивлением обнаружил, что в Юнцине сегодня на редкость чудесный, солнечный день. Из-за высокого кирпичного забора старого хлебозавода свешивались пышные зеленые кроны деревьев. Солнечные зайчики весело плясали на асфальте, а легкий весенний ветерок кружил в воздухе крошечные, невесомые лепестки цветов.

Дом Тянь Хуэй стоял бок о бок со старым заводом. Стоило им поравняться с проходной, как ветер донёс восхитительный, тёплый аромат свежей выпечки — нежный запах сливочного крема и поджаристой хлебной корочки.

Тётушка Тянь уже поджидала гостей у ворот и, заметив ребят, радостно замахала руками.

Их дом был небольшим частным строением с крошечным, но очень уютным и ухоженным двориком. С одной стороны тянулись пышные, яркие шапки гортензий, с другой — ровными рядами стояли глиняные горшки с зеленым луком, острым перцем и аккуратными кустиками зелени. Весь двор буквально утопал в сочной, свежей зелени.

— Проходите, проходите, располагайтесь! — засуетилась хозяйка. — Включайте телевизор, отдыхайте. Обед уже почти на столе.

Тинчжоу по привычке потянулся к кухне — как профессиональный повар, он физически не мог сидеть сложа руки, пока другие хлопочут у плиты. Но его тут же мягко, но решительно выставили обратно.

У плиты хлопотал муж тётушки Тянь — добродушный, крепко сбитый мужчина с открытым лицом. Он как раз опускал цзяоцзы в кипящую воду. Тинчжоу уже видел его в больнице, когда тот приносил жене домашние обеды.

Заметив молодого человека, хозяин радушно улыбнулся:

— Ну куда ты, сынок? Чтобы гость у нас на кухне работал? Ступай в комнату. Мы ведь простые люди, в делах нашей Хуэйхуэй ничего не смыслим, так что хоть нормальным обедом тебя отблагодарим. Если бы не ты, не видать бы ей повышения.

Благодаря той статье Тянь Хуэй действительно пошла в гору на работе, и вся семья теперь искренне считала Тинчжоу своим благодетелем.

В итоге Тинчжоу, не слушая возражений, усадили на табурет в гостиной. На экране старенького телевизора крутили какую-то незамысловатую мелодраму. Из цветочных зарослей во дворе, сладко потягиваясь и негромко курлыкая, вылез огромный рыжий кот. Зверь оказался на редкость дружелюбным: бесцеремонно подойдя к Тинчжоу, он принялся тереться пушистыми боками о его ноги.

От подобного приёма Тинчжоу даже немного растерялся.

В его жизни почти не случалось минут абсолютного безделья. В больнице-то ладно — там он просто проваливался в тяжелый сон от слабости, но сейчас, когда разум прояснился, сидеть и лениво почесывать за ухом разомлевшего рыжего кота казалось чем-то невероятным. Никакой спешки, никаких заказов и горящих чеков. Всё, что от него требовалось — просто дождаться тарелки горячих цзяоцзы.

Посидев так пару минут, Тинчжоу поднялся, решив хотя бы расставить приборы или накрыть на стол. Но не успел он сделать и шага, как в комнату вошла тётушка Тянь. В руках она несла вазу с фруктами и чайник с ароматным чаем. С ласковой настойчивостью усадив парня обратно, она придвинула к нему тарелку с угощениями:

— Вот, попробуй пока сладости, чайку попей.

Рядом с нарезанным ананасом на тарелке аппетитной горкой лежали румяные медовые булочки с хрустящей корочкой, источавшие головокружительный, теплый аромат карамелизированного сахара.

Тинчжоу не пробовал эту выпечку с самого детства.

С первого взгляда было ясно: пекли их на том самом соседнем хлебозаводе. Булочки принесли совсем недавно — они были ещё теплыми, дышащими жаром печи. Старые мастера не жалели ингредиентов: карамельное донышко вышло гораздо толще и аппетитнее, чем у безвкусных аналогов из супермаркетов. Сверху булочка была нежной, воздушной, а снизу — хрустящей, обильно посыпанной кунжутом и крупным сахаром.

Стоило откусить кусочек, как раздался упоительный, отчетливый хруст карамельной корочки. Мякиш внутри оказался удивительно пышным и волокнистым. Это был тот самый, незабываемый вкус, который когда-то сводил с ума весь Юнцин.

В детстве приёмный отец никогда не баловал его подобными вещами — считал пустой тратой денег. Лишь изредка сердобольные соседи, жалея вечно голодного мальчишку, протягивали ему заветную булочку. Маленький Тинчжоу тогда мечтал: вот вырастет, станет богатым и будет покупать себе эти медовые булочки хоть каждый день. В его детском понимании это был предел жизненного успеха.

Теперь, конечно, он давно вырос, но булочки остались прежними — такими же сладкими, ароматными и хрустящими. С каждым кусочком на душе у Тинчжоу становилось всё теплее, а остатки хандры улетучивались сами собой.

— Ну всё, прошу к столу! — раздался из коридора зычный голос тётушки Тянь.

В комнату поплыли облака ароматного пара: хозяин внёс огромные блюда с дымящимися цзяоцзы.

— Мой-то старик в кулинарных изысках не силен, — с гордостью улыбнулась тётушка Тянь, — но вот цзяоцзы у него выходят отменные, все соседи хвалят. Давай, сынок, налетай, пока горячие!

Густой, сытный аромат свежесваренного теста и сочной начинки мгновенно заполнил комнату. Тинчжоу сразу определил: тесто катали вручную, и лепили цзяоцзы бережно, один к одному. Помимо них на столе появились три горячих домашних блюда и легкая холодная закуска. Сами пельмени были четырех видов: классические «три свежести» с зеленью, нежные кабачки с яйцом, ароматная баранина с морковью и пикантная свинина с квашеной капустой. Идеальный баланс: два вида мясных, два — овощных. Стол ломился от угощений.

Последние дни в больнице Тинчжоу сидел на пресной, безвкусной диете. Теперь же, когда болезнь отступила, нормальная домашняя еда казалась ему пиром богов.

Сяопин с гордым видом водрузил в центр стола свои трофеи: соевый соус, розовый уксус и банку с ярко-зелёным чесноком Лаба. Тянь Хуэй ловко раздала всем пиалы и палочки. Пятеро человек дружно расселись вокруг стола — началась простая, теплая семейная трапеза.

Домашние цзяоцзы разительно отличались от покупных: для фарша хозяева явно выбрали

самые свежие и качественные продукты. Тинчжоу осторожно откусил половинку. Тонкое тесто мягко поддалось, и рот наполнил обжигающий, невероятно наваристый мясной бульон. Стоило слегка обмакнуть пельмень в соусную смесь, как вкус мяса раскрылся ещё ярче, а хрустящий, с приятной кислинкой чеснок Лаба идеально сбалансировал жирность.

Сяопин уплетал цзяоцзы за обе щеки, напрочь позабыв о своих утренних стенаниях про диету и лишний вес. Даже Тинчжоу с его профессионально взыскательным вкусом был приятно удивлён.

Назвать эти цзяоцзы просто вкусными было бы преуменьшением. За свою карьеру Тинчжоу перепробовал множество авторских пельменей в элитных ресторанах, где за порцию просили баснословные деньги, но ни одни из них не шли в сравнение с этим простым домашним блюдом. Теперь он понимал, почему Тянь Хуэй так нахваливала стряпню отца — она нисколько не преувеличивала.

Хозяева дома, попробовав принесенные приправы, тоже пришли в восторг:

— Ого, а чеснок Лаба просто чудо как хорош! И что это за уксус такой необычный? Никогда подобного не пробовал, вкус удивительный.

— Это розовый рисовый уксус, — с набитым ртом пояснил Сяопин, довольно причмокнув. — Розами он, конечно, не пахнет, но у него очень приятное, слегка сладковатое послевкусие.

Тинчжоу мягко улыбнулся:

— Своё название он получил исключительно за красивый оттенок. У него очень мягкий, деликатный вкус. С северными цзяоцзы он сочетается на удивление гармонично. Если вам понравилось, дядя Тянь, я обязательно передам вам пару бутылок при первой возможности.

Сяопин действительно выбрал жемчужину его коллекции. Этот редкий уксус Тинчжоу привёз из дальней поездки. Банка, которую они открыли, выдерживалась больше двух лет, и он лишь недавно принес её в ресторан для особых рецептов. Будь у этого уксуса еще пара лет выдержки, его букет стал бы поистине безупречным, но даже сейчас он идеально подчеркивал вкус домашнего теста.

Тётушка Тянь заботливо подкладывала Тинчжоу то одно, то другое блюдо:

— Ешь побольше, сынок. Вот эти цзяоцзы мой муж специально приготовил для тебя, чтобы ты скорее поправился.

Она пододвинула ближе к нему тарелку с начинкой из баранины и моркови:

— Мой старик сегодня ни свет ни заря побежал на рынок, чтобы выбрать самый лучший кусок.

Баранина отлично восстанавливает силы и согревает кровь. Когда наша Хуэйхуэй в детстве болела, мы всегда её так лечили — пара тарелок, и простуду как рукой снимало.

У этих пельменей был совершенно иной, богатый и глубокий вкус. Тонкое, податливое тесто скрывало сочную начинку, в которой сладость тушеной моркови тонко переплеталась с насыщенным ароматом отборного мяса. Сразу чувствовалось, сколько тепла и заботы вложили хозяева в приготовление.

Баранина была великолепной. В южных краях мясо часто грешит резким, специфическим запахом, и мало кто из хозяек умеет правильно его мариновать и сдабривать специями. Здесь же не чувствовалось ни малейшего намека на неприятную тяжесть.

Апрель — совсем не сезон для баранины, да и в Юнцине хорошего мяса днем с огнем не сыщешь, это ведь не северные пастбища. Но профессиональный рецептор повара безошибочно подсказал Тинчжоу: хозяин раздобыл нежнейшую вырезку на ребрышках. Такую роскошь мясники придерживают только для самых близких и постоянных покупателей, пришедших к самому открытию рынка.

На улице всё еще веяло весенней прохладой, но после нескольких горячих цзяоцзы приятное, мягкое тепло разлилось по телу Цзян Тинчжоу, согревая саму душу.

Всю свою жизнь он только и делал, что без усталости готовил для других, вкладывая все силы в чужое удовольствие. И как же непривычно, как бесконечно дорого было чувствовать, что теперь — пусть даже по воле случайного, мимолетного знакомства — кто-то так же искренне и с душой приготовил обед для него самого.

<http://bllate.org/book/19956/1995098>