

Чжоу Лифэн замолчала, подбирая слова. Помедлив, она негромко продолжила:

— Шеф Цзян, благодаря вам я за эти годы заработала столько, сколько раньше и представить не смела. А ведь даже спасибо вам толком ни разу не сказала.

В нашей деревне многие вялят окорока, но другие перекупщики и близко не предлагают такую цену. Я ведь знаю, что вы просто жалеете меня, уважаете наш труд... А я вам в ответ ничем помочь не могу.

Кругом одни дельцы, думающие только о выгоде, и лишь Цзян Тинчжоу всегда твердил: главное — качество. Для «Императорского пира» годилось только самое лучшее, чего на обычном рынке днём с огнём не сыщешь.

— Вы уж простите, что я вчера так примчалась, совсем себя не помнила от расстройства. Больше это не повторится, — пообещала Чжоу Лифэн. — Сейчас вернусь в гостиницу, заберу образцы и снова пойду по рынку. Может, кто и согласится дать нормальную цену.

Цзян Тинчжоу был одним из немногих по-настоящему благородных людей, встретившихся ей в жизни. Она просто не могла позволить ему расплачиваться за её собственные трудности.

— Пойдите, — окликнула её Ли Шуянь. — Давайте я у вас куплю часть. Будет вам подспорье на первое время, а там видно станет.

В конце концов, решила она про себя, можно считать это благотворительностью.

— Госпожа Ли, вам одной столько ни за что не съесть, — запереживала Чжоу Лифэн. Она только что помогала мыть посуду и видела, сколько вяленого мяса осталось на кухне у Цзян Тинчжоу. — Да и вам, шеф Цзян... Куда вам столько?

Немного подумав, она предложила:

— Хотите, я приготовлю для вас соус с ветчиной? У нас в деревне так часто делают, он долго хранится. Моё мастерство, конечно, с вашим не сравнится, но получается очень даже недурно.

Цзян Тинчжоу на мгновение задумался, а затем кивнул.

Женщиной она была расторопной: тут же закатала рукава и принялась за дело. Вскоре по дому поплыл густой, дразнящий аромат — островатый, щекочущий ноздри запах жареного перца. Работа на кухне уже кипела.

Отложив часть окорока, Чжоу Лифэн отсекла небольшой брусок с прожилками нежного жира и мелко его порубила. Бросила на раскалённую сковороду вместе с острым перцем, чесноком, имбирём и пряностями, а затем добавила обжаренные кубики шиитакэ и нежные ростки бамбука. Буйство ароматов в кипящем масле разительно отличалось от вчерашнего

изысканного пира, где главенствовал тонкий солоновато-свежий вкус. Этот новый запах заявлял о себе дерзко и напористо.

Заметив вошедшего на кухню Цзян Тинчжоу, Чжоу Лифэн приветливо улыбнулась:

— Попробуйте, каково на вкус?

Соус ещё томился на огне, и со временем его вкус обещал стать только глубже, но пробовать его можно было уже сейчас. От обжигающей смеси шёл пар. С таким превосходным окороком испортить блюдо было попросту невозможно — что ни приготовь, выйдет шедевр.

Ли Шуянь зачерпнула немного на пробу и восхищённо закивала:

— Потрясающе!

— Идеально к рису, — оценила Тянь Хуэй. — Такую баночку здорово брать с собой на работу, очень удобно.

Цзян Тинчжоу промолчал. Он зачерпнул ложку соуса, отправил в рот и прикрыл глаза, бережно перекаывая вкус на языке, улавливая тончайшие оттенки.

— Минуту, — наконец произнес он.

В нём мгновенно проснулся дотошный шеф-повар. Пошарив по полкам, он достал местную ферментированную сою — гордость Юнцина, — свежий зелёный перец и небольшой мешочек с прессованным тофу — ароматными соевыми палочками.

Естественным, отточенным движением он забрал у Чжоу Лифэн лопатку и принялся колдовать над сковородой, аккуратно, штрих за штрихом, выправляя баланс. И когда новая порция была готова, дегустировать пришлось уже самой Чжоу Лифэн.

Поскольку окорок сам по себе был достаточно солёным, Цзян Тинчжоу не стал усердствовать с солью. К прежним специям он добавил свежий зелёный перец — для сочности красок, а упругие кусочки тофу придали блюду приятную текстуру. Местная юнцинская соя на удивление гармонично связала все ингредиенты воедино. Острота смягчилась, уступив место многогранному вкусу с ярким, запоминающимся характером.

Ли Шуянь и Тянь Хуэй выдохнули в один голос:

— А вот так гораздо лучше!

Чжоу Лифэн растерянно пробормотала:

— Так и просится к какому-нибудь пресному хлебу...

Вспомнив о чём-то, она торопливо вытащила из дорожной сумки завернутую в целлофан сухую пшеничную лепёшку — свой скромный путевой паёк. Разломив её, она щедро выложила в середину ложку лоснящегося, ароматного соуса.

Дома она частенько так перекусывала, но соус в исполнении Цзян Тинчжоу оказался несравнимо глубже и богаче. Обычная безвкусная лепёшка вмиг превратилась в изысканное лакомство.

Вот тут-то и раскрылась истинная разница между элитным окороком и ширпотребом.

Мясные крупинки таяли на языке, раскрываясь благородным ароматом с каждым укусом. Тончайший жир пропитал соус, идеально связав пряности и овощи.

Соуса получилось много. Цзян Тинчжоу переложил его в глубокую эмалированную кружку и протянул женщине:

— Вы ведь хотели продать свои окорока? Возьмите этот соус с собой. Вы...

Чжоу Лифэн воодушевлённо закивала, перебивая его на полуслове:

— Да-да, я поняла! Всё поняла!

Теперь перекупщики сразу смекнут, что её товар не идёт ни в какое сравнение с дешёвкой по семьдесят-восемьдесят юаней за цзинь. Качество говорит само за себя — обычный соус из лавки никогда не даст такого богатого вкуса.

Не успел шеф Цзян вставить и слова, как Чжоу Лифэн, сияя от радости, подхватила кружку и выбежала за дверь.

Проводив её взглядом, Цзян Тинчжоу задумался. Он посмотрел на оставшиеся запасы мяса — их с лихвой хватило бы на целую партию. К тому же кулинарное чутьё подсказывало, что рецепт можно довести до совершенства.

Традиционный соус, который готовили на родине Чжоу Лифэн, бесспорно, был хорош — жгучий перец и солоноватый окорок давали мощный, пронзительный вкус. Однако в Юнцине к столь резким яствам не привыкли.

Местные жители ценили тонкость, гармонию и многослойность вкусов. К тому же горожане охотно тратились на изысканную еду. Но у Чжоу Лифэн не было именитого бренда вроде «Императорского пира». Даже если бы Цзян Тинчжоу лично приготовил из её окороков шедевры высокой кухни, без роскошного интерьера и соответствующей репутации продать их здесь за полную стоимость не удалось бы никому.

Стоило бы это баснословных денег, и посетители, едва взглянув на цены в меню, принялись бы

костить ресторатора за рвачество.

К счастью, гастрономия не ограничивается высокой кухней.

Роскошные банкетные блюда по карману немногим, а вот баночка соуса обойдётся куда дешевле. И пускай обыватели не могли позволить себе ужины уровня «Императорского пира», купить качественный, пускай и не самый дешёвый деликатес к домашнему столу им было вполне по силам.

Тем временем Чжоу Лифэн быстро добралась до оптового рынка.

В старых рядах торговали вяленным мясом несколько лавок. Хозяин одной из них славился отборным товаром: лучшие окорока у него на прилавке стоили вдвое дороже, чем просила Чжоу Лифэн, — за одну ногу закупщики отдавали по восемь тысяч юаней.

Накануне этот купец уже осматривал её товар, но, почуяв лёгкую наживу, безбожно сбил цену — предложил унижительные восемьдесят юаней за цзинь.

Сегодня Чжоу Лифэн, переборов робость, вошла к нему снова. Торговец узнал её с первого взгляда.

— Слушай мою подсказку, хозяйка, — снисливо бросил он. — Сбывай товар, пока берут. Немного промедлишь — и этой цены никто не даст.

— Меньше чем за сто пятьдесят не отдам, это край, — упрямо ответила Чжоу Лифэн. При таком раскладе она и без того теряла почти всю прибыль. — Хозяин, вы ведь и сами видите, какой это сорт.

Но лавочнику было недосуг препираться. Видя, что женщина не уступает, он лишь раздосадованно отмахнулся. А когда она попыталась настоять на своём, буркнул, что у него полно дел.

Мужчина даже позавтракать толком не успел — то и дело прикусывал сухой маньтоу, утыкаясь в конторские книги и яростно щелкая костяшками счётов. На Чжоу Лифэн он больше не смотрел, твёрдо решив вымотать её упрямством.

— Я ведь правду говорю, — засуетилась Чжоу Лифэн. На язык она была не больно остра, а потому лишь топталась рядом. Не зная, как ещё убедить упрямца, она дрожащими пальцами подцепила и сняла крышку с эмалированной кружки. — Не верите — сами попробуйте!

Соус, едва снятый с плиты, томился в эмалированном нутре кружки. Стоило открыть крышку, как по лавке поплыл волнующий, дразнящий аромат. Изнутри поднимался лёгкий парок. Лоснящаяся смесь из мелко рубленного окорока, кубиков бамбука, душистых шиитаке и упругого тофу, расцвеченная искрами зелёного и красного перца, выглядела невероятно

аппетитно.

Лавочник непроизвольно сглотнул.

Перед таким искушением не устоял бы никто. Особенно когда в руке у тебя зажат пресный, сухой маньтоу.

Сам того не замечая, торговец разломил булку пополам, щедро зачерпнул ложкой соус, вложил внутрь и слегка сдавил половинки, чтобы сок пропитал мякиш. А затем широко разинул рот и откусил добрую половину.

Чжоу Лифэн затаила дыхание. Она прекрасно помнила собственный восторг от первого укуса и знала: тот, кто распробует это сочетание, никогда больше не скажет, что её окорок не стоит своих денег.

Глаза лавочника округлились, лицо его мгновенно изменилось.

Чжоу Лифэн приободрилась, чувствуя полное превосходство:

— Ну что, разве такое мясо не стоит своих ста восьмидесяти юаней? Мои полтора ста — это ведь сущие копейки за такое чудо, а?

Тщательно прожевав и проглотив остатки маньтоу, лавочник перевёл ошеломлённый взгляд с женщины на кружку:

— Твоя правда. За такое и сто восемьдесят отдать не жалко.

Чжоу Лифэн уже открыла рот, чтобы закрепить успех, но купец вдруг резко вытянул руку и бесцеремонно выхватил у неё посудину с соусом. Это было сделано столь молниеносно и грубо, что она даже не успела отпрянуть.

— Идёт, забираю всю кружку за сто восемьдесят, — выпалил он. — А те две ложки, так и быть, запишем на мой счёт.

С этими словами он вытащил из кассы две стоюаневые бумажки и сунул их опешившей женщине.

Чжоу Лифэн застыла как вкопанная, не протягивая руки к деньгам.

— Постойте... А как же окорока? Вы их покупать не будете?

— Да я же только что купил! Вот он, твой окорок, — хмыкнул торговец. — Ладно, держи две сотни без сдачи.

В кружке было без малого два цзиня соуса, Чжоу Лифэн тащила его через весь город вовсе не ради розничной продажи. Сбитая с толку, она упрямо заладила:

— Отдайте назад! Это же образец, мне его ещё другим показывать!

Раз окорока оптом брать отказываются, соусом нужно угостить других лавочников. Нельзя просто так его лишиться!

Но купец и ухом не повёл. Он споро нахлобучил крышку, запер кружку в нижнем ящике прилавка, а себе отложил ещё щедрую порцию. Усевшись поудобнее, он принялся уплетать маньтоу с начинкой, демонстративно игнорируя протесты.

Чжоу Лифэн: «...»

Поняв, что спорить бесполезно, она вышла на крыльцо в полном смятении.

Тщательно приготовленный соус бесследно исчез в чужих закромах. Всё, что у неё осталось — две новенькие, хрустящие купюры в ладони.

«И что это сейчас было?» — крутилось у неё в голове.

Ситуация казалась совершенно дикой, но сквозь растерянность постепенно пробивалась здравая мысль.

В двух цзинях соуса самого вяленого мяса было от силы пятая часть. Остальное — овощи, приправы, масло... Ну и эмалированная посуда, конечно.

Она мысленно прикинула пропорции. Пятая часть — это очень щедрая доля, мясо чувствовалось в каждом кусочке. Да и класть больше не имело смысла, иначе нарушился бы деликатный баланс.

Получается, на один килограмм готового продукта уходило всего граммов двести окорока. Если считать по её самой низкой оптовой цене — примерно сто тридцать пять юаней за цзинь, — мясная основа обходилась чуть больше чем в пятьдесят юаней.

Конечно, чистая мякоть обходилась дороже целой ноги из-за обрезков и костей — усушка и утруска отнимали около шестой части веса. Зато кости тоже шли в дело: наваристые бульоны из них получались отменные.

Овощи и специи тоже стоили денег, но сущую чепуху. На оптовом рынке грибы, бамбук и перец шли за бесценок. Сложив стоимость масла, приправ и тары, она получила себестоимость порции соуса примерно в сто, максимум сто двадцать юаней.

А выручила она — две сотни! Почти двукратная прибыль буквально из ничего!

Чжоу Лифэн пересчитала всё заново, заложив расходы на дорогу и возможную порчу продуктов. Ошибки не было. Дело выходило на редкость прибыльным.

В её простом сознании никак не укладывалось: почему великолепное сырьё за сто пятьдесят юаней никто не желал брать, а готовый соус, где этого сырья кот наплакал, оторвали с руками по цене вдвое выше?

Сжимая в кулаке две купюры, она долго сидела на скамейке в тихом уголке старого рынка. В голове металась цифры, сменяясь какими-то смутными, но волнующими надеждами. Казалось, перед ней только что распахнулись двери в совершенно иную жизнь.

Возвращаться к шефу Цзяну было неловко — не хотелось докучать занятому человеку, — но новые мысли требовали подтверждения знатока. Чжоу Лифэн приплелась обратно точно в полусне и первым делом протянула Цзян Тинчжоу зажатые в руке деньги:

— Вот... продала. Вернее, у меня его силой забрали.

Выслушав её сбивчивый рассказ, Цзян Тинчжоу ничуть не удивился. На деньги он даже не взглянул, велел оставить их себе, а лишь спросил, понравился ли покупателю вкус.

— Я тут немного подправил рецепт, попробуйте, — мягко произнёс шеф Цзян. — В первой пробе пробивалась едва заметная горчинка — видимо, передержали на огне. Вы не обратили внимания?

«Горчинка?»

Чжоу Лифэн лишь покачала головой. Она ничего подобного не заметила — для неё вкус был просто божественным.

Вкус у Цзян Тинчжоу был невероятно тонким, а его мастерство поражало воображение. Чжоу Лифэн не могла описать новые оттенки кулинарными терминами, но сразу поняла: обновлённый соус стал ещё лучше.

— Старшая сестра Чжоу, я ведь обычный повар и не всемогущ, — негромко сказал Цзян Тинчжоу. — Спасение утопающих — дело рук самих утопающих.

— Посидите здесь, подумайте спокойно, — продолжил он. — В кулинарии из одного окорока можно приготовить сотню разных блюд. Так и в жизни — дорог всегда больше, чем кажется. Не так ли?

Чжоу Лифэн, не уезжавшая дальше своей глухой горной деревни и едва умевшая читать,

шмыгнула носом. Пряный, дразнящий аромат жареного окорока окутывал её, заполняя всю кухню.

Столько лет она изо дня в день возилась с этими драгоценными окороками, бережно выхаживала каждый кусок, следила за усушкой... Но до сегодняшнего дня так и не знала их истинного, глубокого и благородного вкуса.

Лишь теперь она распробовала его по-настоящему.

<http://bllate.org/book/19956/1995119>