

— В последних словах хозяина Цяня был какой-то скрытый смысл? — Сун Яньцин размышлял об этом всю дорогу домой, но так и не понял.

Для него фраза звучала просто как похвала обычного посетителя, которому понравилась еда.

Но Чжан Бэйтин специально поблагодарил его поклоном.

Значит, всё было не так просто.

— Он сказал, что будет постоянно приходить к нам, но при определённом условии, — объяснил Чжан Бэйтин.

— «Вкусно и больше нигде такого нет»? — Сун Яньцин вспомнил слова Цянь Лянцая.

Какая-то мысль мелькнула — и тут же исчезла.

— Чтобы удержать покупателей, мало готовить вкусно. Очень важно оставаться единственным, у кого это можно купить, — сказал Чжан Бэйтин. — Он предупреждал нас: не позволяйте кому-нибудь незаметно вывести рецепт.

При такой торговле желающих узнать секрет бинфэня наверняка было больше, чем одна Ли Гуйсян.

Просто Ли Гуйсян оказалась достаточно глупа, чтобы показать своё намерение прямо перед толпой.

Услышав, что кто-то может охотиться за рецептом, Сун Яньцин сразу встревожился.

— Не переживай, — успокоил Чжан Бэйтин. — Представь: ты уже знаешь, из какого растения готовится бинфэнь. Но ни разу не видел процесс. Если дать тебе семена и велеть самому разобраться, сколько времени понадобится?

Сун Яньцин подумал — и постепенно расслабился.

Он вообще-то неплохо готовил.

Но если бы ему просто дали семена никандры, первой мыслью стало бы сварить их или применить какой-нибудь другой обычный способ приготовления.

Он ни за что не догадался бы, что нужна ещё известковая вода.

Когда товар хорошо продаётся, обязательно найдутся завистники, желающие урвать часть прибыли. Это одинаково в любом мире, и Чжан Бэйтин ожидал подобного с самого начала.

Сам бинфэнь нельзя назвать сложным блюдом.

Но если не знаешь способа — догадаться почти невозможно.

К тому же они с Сун Яньцином были осторожны и никому не рассказывали, из чего его делают.

Что касается уникальности, Чжан Бэйтин был уверен: пока он сам этого хочет, сохранить преимущество вполне возможно.

— Пойду готовить ужин.

После того раза, когда Чжан Бэйтин приготовил рыбу с квашеной зеленью, кухня перестала быть исключительно владением Сун Яньцина.

Стоило Бэйтину сказать, что готовит он, как Яньцин без лишних слов брал на себя мытьё продуктов и посуды.

Из купленного утром цзиня свиной грудинки немного ушло на обед — её обжарили с баклажанами. Больше половины всё ещё оставалось.

Утром Чжан Бэйтин специально попросил Хэ Хая найти ему немного шалота.

Именно ради сегодняшнего риса с тушёной свиной.

Шалот нарезали кольцами и опустили в горячее масло.

Влага быстро испарялась, кольца становились золотистыми, а кухня наполнялась густым луковым ароматом.

Когда хрустящий жареный шалот был готов, Чжан Бэйтин занялся мясом.

Грудинку нарезал мелкими кубиками и слегка вытопил жир на сковороде — так готовое блюдо не будет слишком тяжёлым.

Полного набора специй дома пока не было, поэтому он добавил лишь имбирь и вино.

То самое вино, которое прежний хозяин собирался нести в качестве подарка при

послесвадебном визите в семью супруги.

Теперь оно хотя бы пригодилось на кухне.

Поставив мясо тушиться, Чжан Бэйтин ненадолго вышел на задний двор проверить грядки.

Последние дни солнце палило особенно сильно. Утром они специально прикрыли недавно посаженный лук травой, создавая тень. Теперь приближался вечер, и Чжан Бэйтин снял укрытие, чтобы растения проветрились.

Лук Хэ Фэн выкопал вместе с корнями и землёй. Они посадили его аккуратно, ухаживали внимательно — спустя день и ночь перья всё ещё оставались ярко-зелёными и свежими.

Никандре рядом повезло меньше.

Несколько дней засухи и палящего солнца прибили целый участок — стебли поникли.

Чжан Бэйтин пока зарабатывал на этих растениях деньги и, конечно, не мог оставить их погибать.

Он набрал из колодца воды и щедро полил землю.

— Племянник Бэйтин дома?

Сун Яньцин в этот момент мыл посуду возле колодца.

Услышав голос у ворот, вытер руки и подошёл.

Увидев пришедших, он мгновенно помрачнел.

Рядом с Ли Гуйсян стоял мужчина.

— Дело вот какое, — заговорил он. — Моя жена по глупости наговорила у вашего прилавка всякого. Я привёл её извиниться.

Он протянул две горькие дыни.

— На своём дворе выросли. Возьмите, попробуйте свежие.

Сун Яньцин не только не протянул руку, но и подтянул створку ворот, оставив проём шириной ровно на одного человека.

Сам встал в нём.

— Заберите. Ни я, ни он горькую дыню не едим.

— Да отец Бэйтина больше всего на свете её любил. Как же сам Бэйтин может не есть? — Чжан Пин вытянул шею и вертел глазами, пытаясь рассмотреть двор за спиной Сун Яньцина. — Я всё-таки старший родственник Бэйтина по роду. Ты вот так не пускаешь нас внутрь — если испортишь отношения между родственниками, ответственность на себя возьмёшь?

С другим человеком Сун Яньцин, возможно, и растерялся бы от такого давления.

Но перед ним стоял муж Ли Гуйсян.

А она совсем недавно при самом Чжан Бэйтине проклинала его покойных родителей.

Сун Яньцин не верил, что её супруг вдруг оказался порядочным человеком.

Тем более пришли якобы извиняться, а оба непрерывно заглядывали во двор.

Только сегодня Чжан Бэйтин объяснил, что кто-то наверняка захочет вывести рецепт бинфэня.

Намерение этой пары стало совершенно очевидным.

Сун Яньцин нахмурился и начал прикидывать: если прямо сейчас закрыть ворота, хватит ли у него силы удержать их двоих снаружи?

Чжан Пин и Ли Гуйсян уже успели глазами обшарить весь видимый двор.

Ничего необычного не заметили.

Зато из кухни волнами доносился аромат тушёного мяса, от которого у обоих мгновенно потекли слюнки.

Чжан Пин невольно представил: стоит добыть рецепт бинфэня — и он тоже сможет есть мясо

когда захочет!

При мысли о больших ароматных кусках тушёной свинины он сделал шаг вперёд, пытаясь оттеснить Сун Яньцина от прохода.

— Мне нужно поговорить с племянником. Отойди.

Голос Сун Яньцина сразу стал громче:

— Вы пришли извиняться или людей в собственном доме притеснять?!

Чжан Пин неловко убрал руку.

Будь перед ним женщина, можно было бы велеть Ли Гуйсян притвориться ласковой родственницей и протиснуться внутрь.

Но Сун Яньцин был гёром.

Ли Гуйсян толкать его было неудобно.

А самому Чжан Пину — тем более.

Если кто-нибудь из прохожих заметит, слова Сун Яньцина про притеснение тут же станут правдоподобными.

Ему нужен был рецепт бинфэня.

Значит, сейчас нельзя применять силу и нельзя окончательно портить отношения.

И тут со стороны заднего двора раздался голос Чжан Бэйтина:

— Яньцин, у нас материалы для бинфэня почти закончились. Послезавтра после торговли сходим купим ещё.

Услышав его, Сун Яньцин заметно расслабился.

А Чжан Пин, наоборот, наострил уши.

Чжан Бэйтин вышел к воротам, с нескрываемым отвращением посмотрел на обоих.

— Зачем пришли?

— Твоя тётушка наговорила глупостей. Я привёл её извиниться, — повторил Чжан Пин и снова протянул две дыни.

— Какая ещё «тётушка»? Не навязывайтесь в родственники. Было ли у тебя хоть когда-нибудь настоящее чувство родства с моим отцом — сам знаешь лучше меня.

Чжан Бэйтин взял Сун Яньцина за руку выше локтя и мягко потянул глубже во двор.

— С такими людьми в будущем даже не трать слова.

После чего с грохотом захлопнул ворота и задвинул засов.

Чжан Пин посмотрел на закрытую дверь.

Уголки его губ едва заметно поднялись.

Он развернулся и пошёл прочь, даже не оглядываясь.

Ли Гуйсян поспешила следом:

— И всё? Так и оставим?!

— Конечно нет, — ответил Чжан Пин. — Ты не слышала? Он послезавтра пойдёт покупать материалы для бинфэня.

Вернувшись во двор после того, как ворота были заперты, Сун Яньцин тихо спросил:

— Может, лучше сходить за добавками в другой день? У нас ещё на несколько дней хватит.

— Не надо. Пойдём именно послезавтра после торговли.

— Но они услышали...

— Не волнуйся. Я специально сказал так, чтобы они услышали.

Сун Яньцин постепенно понял замысел.

Ли Гуйсян с Чжан Пином наверняка решат пойти следом и купить те же вещи.

— А почему именно послезавтра после торговли? — спросил он, одновременно нервничая и предвкушая что-то интересное.

За эти несколько дней на бинфэне они уже накопили больше двухсот вэня.

На такую сумму можно купить немало продуктов.

Чжан Бэйтин улыбнулся:

— Нужно дать им время подготовить деньги.

Сун Яньцин застыл.

Ухо Чжан Бэйтина вдруг дёрнулось.

Он вспомнил о чём-то и стремглав бросился к кухне.

— Ай! Моё мясо сейчас сгорит!

Он бежал так торопливо, что едва не потерял обувь.

Сун Яньцин посмотрел ему вслед — и неожиданно не удержался от смеха.

Пошёл за ним, но внутрь не вошёл, только прислонился к дверному косяку.

— Мясо спаслось?

— Спаслось, спаслось.

Чжан Бэйтин поддел лопаткой несколько кусочков и осмотрел.

Повезло, что слух у него хороший: услышал характерное шипение со дна и прибежал вовремя.

Если бы дождался запаха горелого, весь котёл пришлось бы выбрасывать.

Он долил немного кипятка, всыпал заранее обжаренный хрустящий шалот, положил два варёных яйца, накрыл крышкой и снова оставил тушиться.

На этот раз оба остались на кухне и больше никуда не уходили.

Чжан Бэйтин в маленькой кастрюле быстро обварил несколько молодых стеблей зелени.

Примерно через четверть часа он разложил белый рис по двум большим мискам и убрал огонь из печи.

Крышка поднялась.

Вместе с горячим паром кухня мгновенно наполнилась густым ароматом тушёной свинины. Запах, который раньше едва доносился во двор, теперь стал почти осязаемым.

Чжан Бэйтин щедро выложил большую ложку мяса поверх риса, добавил половинки варёного яйца и несколько зелёных стеблей.

Рис с тушёной свининой был готов.

Он протянул одну миску Сун Яньцину.

— Попробуй, понравится ли.

В миске лежала ложка.

Сун Яньцин вспомнил ужин с рыбой, когда Чжан Бэйтин принёс всем ложки и посоветовал смешать рис с бульоном.

Он попробовал перемешать и сейчас.

Чжан Бэйтин одобрительно кивнул:

— Да, именно так. Всё смешать и есть.

Мелкие кубики грудинки протушились до полной мягкости.

Жир стал прозрачным, тёмно-янтарным, почти красновато-коричневым; постное мясо было ещё темнее. Каждый кусочек покрывал густой блестящий соус, который вот-вот собирался капнуть.

Сун Яньцин перемешал рис, зачерпнул полную ложку и попробовал.

Во рту сразу разлился насыщенный мясной аромат.

Свинина была такой мягкой и нежной, что почти таяла от лёгкого прикосновения языка. Рис полностью впитал соус и с каждым движением челюсти становился всё вкуснее.

Когда всё было проглочено, во рту ещё долго оставался аромат жареного шалота.

А зелень, которую лишь быстро обдали кипятком, сохранила хруст и свежий растительный вкус.

Несколько ложек жирного риса — затем кусочек зелени.

Лёгкая сладость прекрасно снимала тяжесть мяса.

Миска закончилась.

Желудок уже был полон, а рот всё равно хотел продолжения.

Увидев, насколько Сун Яньцину понравилось, Чжан Бэйтин сказал:

— Через несколько дней приготовим снова. Купим сушёных грибов и добавим внутрь — будет ещё вкуснее.

Сун Яньцин кивнул, потом спросил:

— А то сытное блюдо, о котором ты говорил хозяину Цяню, — это оно?

— Рис с тушёной свининой вкусный, но в жару для постоянной продажи тяжеловат. Несколько раз поешь — начнёт надоедать. Я хочу продавать холодную лапшу.

— Холодную лапшу?

Сун Яньцин знал, что в Юньяне некоторые заведения уже подавали холодную лапшу, но особой популярностью она не пользовалась.

В отличие от горячей лапши с бульоном, здесь трудно было менять основу и подливу, поэтому вкусов получалось немного.

Чжан Бэйтин улыбнулся:

— Послезавтра после торговли пойдём покупать пряности. Вернёмся — сначала приготовлю тебе. Решишь, достаточно ли вкусно, чтобы выставлять на продажу.

До переноса семейный ресторан Чжан Бэйтина когда-то прославился именно благодаря маслу с чили.

Масло, настоящее больше чем на десятке специй, было настолько ароматным, что с ним можно было съесть две миски простого риса.

А уж с холодной лапшой — тем более.

<http://bllate.org/book/20100/1989981>