

После обеда Чжан Бэйтин, как обычно, немного прилёг отдохнуть.

Пока он спал, Сун Яньцин тихонько ушёл на кухню и принялся замешивать тесто.

Пять цзиней муки — вроде бы не так уж много, но и не мало. А тесто для лапши требовалось довольно крутое: без хорошей силы в руках как следует его не вымесишь.

Если Яньцин сделает это сам, Бэйтину не придётся напрягаться.

Летний полдень выдался особенно знойным. Даже цикады словно лишились сил от жары и перестали стрекотать.

Чжан Бэйтин поспал совсем недолго и проснулся от духоты.

Оглядев главную комнату, он не увидел Сун Яньцина.

Дверь в комнату слева, где тот спал, была открыта, но внутри никого не оказалось.

Чжан Бэйтин кое о чём догадался, налил чашку прохладной воды, взял веер и, как ожидал, нашёл Яньцина на кухне.

— Почему меня не дождался? — спросил он и стал обмахивать веером лицо Сун Яньцина, покрытое потом.

Тот уже закончил замешивать. Тесто в миске получилось гладким и красивым.

Сун Яньцин вымыл руки и улыбнулся:

— Всё равно не спалось, вот и решил начать раньше.

За последние дни Чжан Бэйтин заметил: вероятно, из-за того, как Яньцин рос, ему очень не хватало чувства безопасности.

Проявлялось это прежде всего в том, что он стремился взвалить на себя все домашние дела.

Каждое утро, пока Чжан Бэйтин выполнял «Восемь кусков парчи», Сун Яньцин успевал вымести и убрать весь дом, затем готовил завтрак и кипятил воду — и для питья, и для бинфэня.

Готовка, мытьё посуды, стирка — он не пропускал ничего.

Чжан Бэйтин мысленно вздохнул.

С таким отсутствием чувства безопасности нельзя было разобраться за один день. Тут требовалось время.

А пока, если работа помогала Яньцину чувствовать себя спокойнее, пусть занимается. Тем более домашние дела не были особенно тяжёлыми.

Он протянул ему воду:

— Когда будем раскатывать тесто, перенесём доску к дверям главной комнаты. Там прохладнее.

Сун Яньцин сделал большой глоток и послушно кивнул:

— Хорошо.

— А я пока обжарю улиток.

Несколько дней назад Шитоу с матерью принесли им речных улиток в качестве извинения. Чжан Бэйтин решил, что этого будет мало, и докупил ещё несколько цзиней. Улиток всё это время вымачивали, так что песок и грязь уже вышли. Если приготовить улиток сейчас и дать им подольше постоять в соусе, к возвращению с торговли они как раз хорошо пропитаются вкусом.

Перед выходом Чжан Бэйтин специально отложил одну миску и взял с собой.

— Это семье Хэ? — спросил Сун Яньцин.

— Им отнесём вечером, когда вернёмся. А эту миску я приготовил хозяину Цяню.

Сун Яньцин тут же нашёл для неё безопасный уголок в ведре, где лежали миски и ложки.

Сегодня кроме бинфэня они продавали холодную лапшу, поэтому Чжан Бэйтин арендовал у постоянного двора ещё один стол.

Стоило разложить всё на месте, как первым в очереди оказался старый знакомый — Цянь Лянцай.

— Хозяин Цянь, сегодня вы что-то особенно рано, — улыбнулся Чжан Бэйтин.

Цянь Лянцай любил поесть, но был полноват и плохо переносил жару. Узнав примерное время, когда Чжан Бэйтин начинал и заканчивал торговлю, он обычно перестал приходить к открытию.

Если прийти позже, солнце уже садилось, становилось прохладнее, да и очередь обычно немного сокращалась.

Цянь Лянцай тоже улыбнулся:

— Я подумал, что сегодня ты наконец выставишь то самое сытное блюдо. Вот и поспешил попробовать.

Люди позади сразу заинтересовались:

— Сегодня появилось что-то новое?

— Принесли немного холодной лапши, — объявил Чжан Бэйтин. — Шесть вэней за миску. Кто хочет попробовать — становитесь в эту очередь.

Но кроме Цянь Лянцай и стоявшего за ним Дундуна никто не сдвинулся с места.

Холодную лапшу продавали и в других местах — по пять вэней за миску.

Сун Яньцин сказал:

— Я тогда буду накладывать бинфэнь.

С ним действительно было быстрее: зачерпнул, положил добавки — готово.

Пока Сун Яньцин успел продать две или три миски бинфэня, Чжан Бэйтин ещё только начал смешивать первую порцию лапши.

Получив бинфэнь, несколько покупателей даже не пошли к столам, а остались рядом с Бэйтином, держа миски в руках.

По их виду было ясно: очень уж хотелось увидеть, что это за холодная лапша такая, раз она стоит на вэнь дороже чужой.

Когда Чжан Бэйтин достал саму лапшу, люди сразу заметили отличие.

Она была не такой, как во всех лапшичных и заведениях Юньяна: чуть желтоватая, с маслянистым блеском. Когда Бэйтин бросил её в миску для смешивания, нити даже слегка подпрыгнули — с первого взгляда видно, насколько они упругие.

Соевый соус, уксус, чесночная вода и остальные приправы уже стояли в маленьких чашках — оставалось просто добавить нужное количество.

А огурец Чжан Бэйтин специально принёс целым вместе с ножом и доской, чтобы нарезать прямо перед подачей и сохранить свежесть и хруст.

Ножом он владел прекрасно: работал быстро и чисто, а огуречная соломка получалась совершенно одинаковой толщины. Вокруг собралось ещё несколько зевак.

Когда все приправы оказались в миске, Чжан Бэйтин в самом конце полил лапшу двумя ложками ярко-красного блестящего масла с чили и тщательно перемешал.

Кто-то тут же передумал:

— И мне одну миску!

Правда, купили сразу лишь двое или трое. Большинство предпочитало дожждаться, пока кто-нибудь сначала попробует, и послушать отзывы.

Поэтому, когда Цянь Лянцай с Дундуном уселись за стол с лапшой, вокруг них почти мгновенно образовался кружок людей с бинфэнем в руках. Все ждали реакции.

Цянь Лянцай перемешал содержимое миски, подхватил палочками большую порцию и отправил в рот.

Острый аромат мгновенно взорвался на языке, слюна тут же наполнила рот.

Он откусил и обнаружил, что лапша ещё более упругая, чем выглядела. Если пожевать подольше, появлялся едва уловимый прохладный привкус — весьма необычный.

Свеженарезанный огурец прекрасно освежал и снимал тяжесть остроты.

После первого же укуса аппетит проснулся окончательно.

— Ну как? — не выдержал кто-то рядом.

Цянь Лянцай неспешно вытер пот с кончика носа.

— Остро.

— И всё? — удивились окружающие.

— Дайте ещё немного распробовать.

Лапши в миске было не так много, а ел Цянь Лянцай быстро. Очень скоро дно показалось наружу.

— Ну теперь-то можно сказать, вкусно или нет? — спросили зрители.

По его виду всё и так было понятно, но людям хотелось услышать оценку. В конце концов, встречаются и такие, кто простой грубый хлеб жуёт с видом, будто наслаждается пиром.

— Подождите. Я ещё бинфэня куплю.

Сказав это, Цянь Лянцай протиснулся прямо к Чжан Бэйтину и спросил:

— Лапши сегодня много приготовил?

— Немного. Чуть больше двадцати мисок.

Цянь Лянцай отсчитал двадцать четыре медяка.

— Оставь мне четыре миски. Я сейчас сбегаю домой за коробом для еды.

Люди, ждавшие его оценки, на мгновение лишились слов.

Теперь оценка была уже не нужна.

Кто-то возмутился:

— Так вот почему, когда тебя спрашивали, ты кроме «остро» ничего не сказал? Чтобы успеть отложить себе?

— А как иначе? — совершенно невозмутимо ответил Цянь Лянцай. — Все знают, что на этом прилавке каждый день всего понемногу. Расскажу вам, насколько вкусно, вы всё раскупите — а что я тогда домой понесу семье?

Те, кто и без того хотел попробовать и соображал быстрее других, услышав это, тут же бросились в очередь.

Разве они не слышали, что Бэйтин приготовил всего двадцать с лишним мисок? Цянь Лянцай и Дундун уже съели две, ещё четыре отложены — остальным оставалось совсем немного.

Очень скоро всё, кроме четырёх оплаченных порций Цянь Лянцай, распродали.

Когда больше десятка человек одновременно принялись есть холодную лапшу, вокруг зазвучало дружное шипение от остроты — «с-с-с, ха-а», — а между вдохами то и дело раздавались оценки: «ароматно», «вкусно», «аппетит разыгрывает».

Те, кому не досталось, кусали локти и жаловались Чжан Бэйтину:

— Завтра можно лапши побольше приготовить?

После паузы один добавил:

— И бинфэня тоже.

Каждый день товара так мало — придёшь поздно и останешься ни с чем.

— Нас дома всего двое, — развёл руками Чжан Бэйтин. — Больше физически не успеваем.

Людям оставалось только смириться. Они продавали блюда, которых больше нигде не было. Если нанимать помощника, тут и правда стоило хорошенько подумать.

Цянь Лянцай вернулся почти к самому закрытию.

Чжан Бэйтин уложил ему четыре порции лапши, а затем достал приготовленную заранее миску острых жареных улиток.

— Сегодня дома готовили улиток. Я немного принёс вам попробовать.

Раньше он ещё думал, как вручить подарок при большом количестве покупателей так, чтобы это выглядело естественно и никто не почувствовал себя обделённым. Теперь момент оказался идеальным.

— Тогда не стану отказываться. — Цянь Лянцай быстро понял: улитки достались ему не потому, что он много покупал бинфэня и лапши, а в благодарность за то предупреждение после прошлой торговли.

Когда он услышал, что Чжан Чанлин вернулся из академии и образумил родителей, то тоже подумал: возможно, Бэйтин и без его подсказки всё понимал.

Но кто станет отказываться от вкусного подарка?

Вот только...

Цянь Лянцай посмотрел на улиток прямо в раковинах и замешкался.

— А как это есть?

В остальных трактирах и ресторанах жарили уже вынутое мясо улиток!

— Подцеплять мясо бамбуковой палочкой или иглой, — объяснил Чжан Бэйтин. — А если получится высосать прямо из раковины, вкус будет ещё насыщеннее.

— Вернусь домой и попробую! — Цянь Лянцай явно загорелся.

Когда речь заходила о вкусной еде, он всегда был готов экспериментировать.

После бинфэня, а теперь и холодной лапши у него уже появилась необъяснимая уверенность в кулинарном мастерстве Чжан Бэйтина.

Вернувшись после торговли, Сун Яньцин радостно предложил:

— Завтра давай сделаем холодной лапши из десяти цзиней муки.

Когда начинали продавать бинфэнь, они тоже увеличивали объём постепенно.

— Можно, — согласился Чжан Бэйтин, а затем осторожно добавил: — Но, может быть, наймём кого-нибудь помогать месить и раскатывать тесто?

Сун Яньцин замер.

— Я сам умею и месить, и раскатывать. Зачем нанимать постороннего?

Чжан Бэйтин неторопливо объяснил:

— В последние дни в заднем дворе массово созревают плоды никандры. Я думаю, нам пора собирать побольше: не только для ежедневного бинфэня, но и в запас. Иначе до следующего урожая нам нечем будет торговать.

Плоды никандры начинали созревать лишь с середины — второй половины шестого месяца, а жара наступала уже в пятом. Если сейчас не сохранить семена, следующим летом как минимум больше месяца продавать бинфэнь будет невозможно.

Он продолжил:

— Сегодня мы продали двадцать пять мисок лапши — это сто пятьдесят вэней. На первый взгляд столько же денег дают семьдесят пять мисок бинфэня. Но одна только мука обошлась в сорок вэней, плюс масло с чили, огурцы и прочие добавки. В итоге чистыми вышло примерно восемьдесят с небольшим.

А бинфэнь последние дни приносил за день даже больше выручки, при этом красный сахар, клейкий рис, кунжут и остальные добавки стоили куда дешевле.

Сун Яньцин быстро понял смысл.

— Тогда наймём человека для теста и лапши.

У него были дела важнее.

Главным достоинством холодной лапши являлось масло с чили. Даже если кто-то увидит, как замешивают тесто, большой беды не будет.

А вот бинфэнь — и сами семена, и способ приготовления — они оба не хотели показывать посторонним.

Значит, собирать никандру придётся им самим.

<http://bllate.org/book/20100/1989984>