

На ужин были вонтоны в красном масле.

Перед торговлей Чжан Бэйтин заранее раскатал обёртки, поэтому после возвращения оставалось лишь порубить мясо и слепить вонтоны.

Здесь свиней кормили травой и зерном, и даже с самыми простыми приправами мясо получалось очень ароматным.

Чжан Бэйтин выбрал кусок, где на три части жирного приходилось семь частей постного: так начинка не была ни сухой, ни слишком жирной.

Тесто он раскатал очень тонко. Розовые шарики фарша просвечивали сквозь нежные белые обёртки, пухлые и аккуратные.

Дровяная печь давала сильный жар. Вонтоны быстро всплыли, после чего Чжан Бэйтин один раз подлил холодной воды — и они дошли до полной готовности.

Сваренное тесто стало почти прозрачным, сквозь него виднелись фарш и зелёный лук. Стоило обвалить вонтоны в заранее приготовленном соусе с ярко-красным маслом, как от одного вида начинали течь слюнки.

— Горячие, — предупредил Чжан Бэйтин. — Осторожнее.

Сун Яньцин послушался: сначала подул, потом осторожно откусил кусочек.

Соус с красным маслом и уксусом оказался именно таким, как он любил — кисло-острым и пробуждающим аппетит.

Тонкая оболочка была нежной, гладкой и чуть упругой. Зубы легко прорвали её, и наружу хлынул горячий, насыщенный мясной сок. Кончик языка слегка онемел от жара, но остановиться всё равно не хотелось.

Распознав вкус бульона, Сун Яньцин тут же отправил в рот целый вонтон. Фарш внутри оказался сочным и нежным.

Он съел два подряд и только потом поднял голову от миски.

— Это и есть то вкусное блюдо с маслом чили, о котором ты говорил в прошлый раз?

Оказывается, не забыл.

Чжан Бэйтин рассмеялся:

— Одно из них.

Они продолжили есть. Рядом у каждого стояла ещё и миска бинфэня: если становилось слишком горячо или остро, можно было съесть пару ложек сладкого прохладного десерта и немного сбить жар.

Но даже так, закончив по миске горячих острых вонтонов, оба вспотели с головы до ног. Убрав кухню, они один за другим поспешили помыться и только тогда почувствовали себя немного прохладнее.

Чжан Бэйтин мылся вторым. Решив, что в такой час гостей уже не будет, он после купания надел только нижнюю одежду.

Когда вышел, почти стемнело. Во дворе уже сгущались сумерки.

Сун Яньцин поставил стол и как раз раскраивал ткань.

Чжан Бэйтин замер, а затем поспешно остановил его:

— Не надо сейчас.

— Почему? — Сун Яньцин так и застыл с ножницами над тканью.

— Уже темнеет. Если долго заниматься такой тонкой работой при плохом свете, зрение испортишь.

Слова о том, что можно испортить глаза, его испугали. Но подумав, Сун Яньцин всё равно не хотел бросать работу.

В доме Сун он часто шил в такое время. Да и сейчас собирался сделать совсем немного — лишь выкроить ткань для нижней одежды Чжан Бэйтина.

— Завтра днём успеешь, — сказал Чжан Бэйтин. — Я ещё нарисую фасон, а ты сошьёшь по рисунку.

Сун Яньцин удивился:

— У нижней одежды бывают другие фасоны?

— Я хочу без рукавов, а штанины — вот досюда. — Чжан Бэйтин показал на бедро.

— Это... — Сун Яньцин замялся.

Без рукавов и с такими короткими штанинами — руки и ноги почти полностью окажутся на виду.

— В одежде, закрывающей всё тело, ужасно жарко. Даже спать нормально невозможно, — Чжан Бэйтин быстро замахал веером и жалобно посмотрел на него. — Короткую рубаху и короткие штаны я буду носить только ночью. Яньцин ведь сошьёт мне, правда?

Уши Сун Яньцина мгновенно покраснели.

— За... завтра сошью.

— Я так и знал, что Яньцин у меня лучший, — довольно улыбнулся Чжан Бэйтин.

До переноса он видел, как друзья, начав встречаться, разговаривали с девушками приторно-ласково, капризничали и выпрашивали внимание. Тогда ему казалось, что это выглядит ужасно глупо.

Теперь он понял: просто одинокий человек ничего не знает о подобных удовольствиях.

Капризничать перед тем, кто тебе нравится, оказывается невероятно приятно. И где же тут глупость?

Сун Яньцин привыкал к этому куда медленнее. Даже убрав ткань и ножницы, он избегал смотреть на Чжан Бэйтина и не знал, куда деть руки.

Рубаха без рукавов, штаны едва до бёдер... Пусть Бэйтин и говорил, что будет носить их только во время сна, но они живут под одной крышей. Рано или поздно Сун Яньцин всё равно увидит.

Чжан Бэйтин примерно догадался, о чём он думает. На язык уже просилась фраза: «Мы супруги, всё равно когда-нибудь привыкнем друг к другу», — но он вовремя промолчал.

Скажи такое — и Яньцин, кажется, вспыхнет целиком.

Терпения у Чжан Бэйтина хватало. С любимым человеком спешить было незачем.

Он улыбнулся и сменил тему:

— Давай научу тебя таблице умножения.

Для арифметики сложение и вычитание можно было постепенно освоить на счётных палочках, а вот умножение и деление удобнее всего запомнить наизусть.

Сун Яньцин тут же забыл о прежних мыслях, повернулся к нему и энергично кивнул:

— Хорошо.

— Дважды два — четыре, дважды три — шесть...

Вскоре во дворе зазвучали два голоса — один низкий, другой чистый и звонкий, — повторяющие таблицу умножения.

На следующий день всё шло как обычно: супруги готовили бинфэнь и холодную лапшу.

Разница была лишь в том, что Сун Яньцин в любую свободную минуту учился считать и шил одежду, а Чжан Бэйтин начал делать небольшие карточки для изучения иероглифов.

До самого выхода на торговлю день ничем не отличался от предыдущих.

Но ещё издали Чжан Бэйтин заметил: возле их привычного места покупателей сегодня меньше.

А недостающие люди, похоже, собрались вокруг другого прилавка неподалёку.

С тех пор как они начали торговать бинфэнем, рядом постепенно появилось немало других продавцов еды. Однако прежде это никак не влияло на их покупателей.

А сегодня...

Чжан Бэйтин кое о чём догадался и нахмурился.

Они ещё не успели полностью разложить товар, а из разговоров вокруг уже стало понятно, что произошло.

Новый прилавок стоял всего в нескольких метрах и тоже продавал холодную лапшу.

Его хозяином оказался владелец лапшичной Чэнь с восточного конца этой улицы.

Лапша у них была другая, а вот набор приправ почти полностью повторял рецепт Чжан Бэйтина — вплоть до масла чили.

Старик Ли, который часто приводил сюда внука за бинфэнем и лапшой, с улыбкой спросил:

— Парень Чжан, у тех всего пять вэней за миску. Не снизишь цену на один?

Сун Яньцин сразу напряжённо посмотрел на Чжан Бэйтина.

Тот лишь улыбнулся.

— У них есть работники и собственная лапшичная, могут зарабатывать оборотом при маленькой наценке. А у нас маленькое дело, нам с ними не тягаться.

— И тебя совсем не пугает конкурент? — удивился старик Ли.

Чжан Бэйтин пожал плечами:

— Боюсь я или нет, он от этого не исчезнет. К тому же ведь есть такие покупатели, как вы, которые всё равно ждут именно нашего открытия.

Старик Ли хмыкнул и смущённо не стал отвечать. Вместо этого протянул шесть вэней.

— Одну холодную лапшу.

Чжан Бэйтин понял, к чему дело идёт, но ничего не спросил. Быстро нарезал огурец и смешал ему порцию.

Как он и ожидал, старик Ли с миской сразу направился к соседнему прилавку.

Его внук уже держал порцию тамошней лапши.

Дед с внуком встали рядом.

— Ну-ка сравним, чем они отличаются.

Их пример мгновенно подсказал идею другим. Те, кто пришёл с родственниками, тут же заговорили:

— А давайте и мы возьмём по одной с каждого прилавка и сравним.

Если съесть только у Чэнь, трудно понять, насколько вкус отличается от того, что запомнился раньше.

А если брать только у Чжан Бэйтина — всё-таки у соседей на один вэнь дешевле. За один вэнь можно купить яйцо.

Вскоре покупатели, попробовавшие обе версии, начали собираться группками и обсуждать.

— У Чжан Бэйтина лапша упруге и приятнее, не так быстро слипается.

— А я и мягкую люблю.

— Его масло чили намного ароматнее. И острое, и вкус яркий. У Чэнь острота забивает запах — кроме жжения почти ничего не чувствуешь.

— Это правда. Но у Чэнь всё-таки дешевле на вэнь.

— Я лучше продолжу брать у Чжана, даже если дороже.

— Да и у Чэнь нормально. Я не такой привередливый.

Попробовав обе миски, каждый довольно быстро сделал свой выбор.

Хотя похвалы в их сторону звучало больше, Сун Яньцин всё равно тревожился. Сегодня холодная лапша продавалась заметно медленнее.

— Не переживай. Даже если не распродадим — ничего страшного, — сказал Чжан Бэйтин. — Унесём домой и сами съедим. Зато вечером ужин готовить не придётся.

Сун Яньцин беспомощно улыбнулся.

Сколько же они вдвоём способны съесть?

Но внутри и правда стало спокойнее. Если вечером не осилят, можно оставить остаток на завтрак.

К счастью, всего они сделали лапши из десяти цзиней муки.

Сун Яньцин посмотрел на него с ещё большим восхищением. Если бы Чжан Бэйтин не настоял на прежнем объёме, сегодня осталось бы гораздо больше непроданного товара.

Когда покупателей рядом не было, он тихо спросил:

— Ты знал, что кто-нибудь тоже начнёт здесь продавать холодную лапшу?

Чжан Бэйтин кивнул.

— Немного ожидал.

Бинфэнь — другое дело: не видя процесса, по готовому продукту трудно понять даже, из чего он сделан.

А из самого названия «масло чили» ясно, какой ингредиент главный.

Достаточно купить порцию и попробовать — сделать что-то похожее не так уж трудно.

При такой хорошей торговле обязательно найдутся желающие тоже заработать.

Просто Чжан Бэйтин не ожидал, что первой окажется именно лапшичная Чэнь.

Но аромат и вкус его масла чили скопировать было не так просто. Многие из используемых им пряностей здесь пока считались в основном лекарствами. Обычный человек не догадался бы класть их даже в тушёные блюда, не то что ароматизировать ими масло.

А покупателям разницу во вкусе различить было очень легко.

В прежнем мире не только семейное заведение Чжан Бэйтина прославилось благодаря маслу чили. Были бренды, которые одним таким маслом стали известны по всей стране.

Поначалу часть посетителей могла уйти к Чэнь — из любопытства или из-за более низкой цены.

Но со временем, был уверен Чжан Бэйтин, большинство вернётся.

Правда, просто сидеть и ждать, пока время всё докажет, он тоже не собирался.

В торговле на каждый чужой ход найдётся свой ответ.

Победит тот, кто сумеет привлечь покупателя.

К обычному времени закрытия бинфэнь у них уже закончился, а холодной лапши немного осталось.

Кто-то, заметив последние порции, предложил:

— Всё равно остатки. Продай подешевле?

А неподалёку работник другого прилавка продолжал выкрикивать:

— Холодная лапша! Вкусная холодная лапша! Всего пять вэней за миску!

Чжан Бэйтин покачал головой и повернулся к Сун Яньцину:

— Вчера Хэ Хай просил оставить ему две порции. Как раз хватит.

Даже если оставалось совсем немного, снижать цену ради соревнования с соседями он не собирался.

<http://bllate.org/book/20100/1989987>