

После закрытия они ещё раз заглянули в кузницу.

Заказ Чжан Бэйтина уже был готов: два неглубоких железных подноса примерно в один чи диаметром, круглые и даже по-своему симпатичные.

Только дома Сун Яньцин наконец спросил:

— Для чего они?

Когда кузнец говорил, что нужно сделать дно сковороды плоским, Яньцин решил, что это приспособление для готовки. Но сейчас подносы больше походили на посуду для подачи.

Чжан Бэйтин загадочно улыбнулся:

— Завтра узнаешь.

После завтрака на следующий день он отвесил три цзиня муки и начал замешивать тесто.

— Потом поможешь мне его промывать.

Сун Яньцин не понимал, зачем уже замешанное тесто ещё и «мыть», но к необычным способам Бэйтина постепенно привык. Раз он делает что-то странное, значит, в конце наверняка получится вкусно.

Гладкое тесто оставили отдыхать примерно на четверть часа, затем ещё ненадолго замочили в воде — и можно было начинать промывку.

Вдвоём они довольно быстро вымыли из большой массы весь пшеничный крахмал. В руках остался лишь гладкий комочек клейковины — будущий мяньцзинь.

Мутную крахмальную воду оставили отстаиваться примерно на четыре часа. Осевший на дно крахмал и должен был стать основой для лянпи.

После обеда супруги отнесли в соседний дом Хэ муку и воду для холодной лапши, а затем вернулись к себе.

Их глинобитная печь имела два отверстия, соединённых одним жаровым каналом. Когда в передней топке горел сильный огонь, на задней тоже можно было кипятить воду.

Чжан Бэйтин поставил сзади маленькую кастрюлю: впереди собирался готовить лянпи на пару, а сзади — пропаривать мяньцзинь, который они утром вымыли из теста.

Когда вода закипела, он смазал вчерашний железный поднос тонким слоем готового масла, вылил примерно половину миски размешанной крахмальной суспензии и несколько раз осторожно покачал поднос, чтобы масса равномерно растеклась по дну.

Поднос был тяжёлым и плохо держался бы на поверхности воды, поэтому Чжан Бэйтин заранее поставил в котёл невысокую бамбуковую решётку. Поднос лежал на ней и не тонул, а кипяток всё равно прогревал дно.

Накрыв котёл крышкой, он предупредил Сун Яньцина, следившего за огнём:

— Огонь всё время должен быть сильным.

Крышка была деревянной, через неё не увидишь, что происходит внутри, поэтому первые два листа не удались.

Первый передержали: стоило вынуть — он начал рваться.

Со вторым Чжан Бэйтин слишком сократил время, и тот остался сырым.

Только третий лист получился как надо — полупрозрачный, гладкий и упругий.

После первой удачи всё пошло гораздо проще. Очень скоро у них набрался целый таз красивых листов лянпи.

Когда была готова и холодная лапша, Чжан Бэйтин нарезал понемногу каждого вида, смешал в одной миске и сказал:

— Сначала сами попробуем.

Холодную лапшу Сун Яньцин ел уже несколько раз, поэтому в первую очередь подхватил палочками полоску лянпи.

Почти прозрачная крахмальная лента оказалась именно такой, как он представлял: мягкой, скользкой, нежной, но всё же слегка пружинящей на зубах.

Потом он попробовал кусочек мяньцзиня.

Пористая клейковина была нарезана небольшими кубиками и до отказа напиталась соусом. Стоило откусить — жидкость буквально вырвалась из крошечных отверстий во рту.

Сун Яньцин невольно прожевал медленнее.

Кислый аромат уксуса, пряная острота масла чили, хруст кунжута и арахиса, собственный лёгкий пшеничный запах мяньцзиня — всё смешалось воедино.

Клейковина была ещё более упругой, чем лапша и лянпи. Хотелось подольше ощущать её между зубами и языком, даже глотать было жалко.

Он съел ещё несколько кусочков лянпи и мяньцзиня, и в конце в миске осталась почти одна холодная лапша.

Сун Яньцин немного смутился, но всё-таки доел и её, а потом сказал:

— И лянпи, и лапша, и мяньцзинь очень вкусные.

Чжан Бэйтин улыбнулся и кивнул:

— Если понравилось, можно смешать ещё.

Он сам всё это приготовил и прекрасно знал, что каждый из трёх вариантов хорош.

Просто лянпи и мяньцзинь они ели впервые, а холодную лапшу — уже не раз. Новизна тоже влияла на впечатление.

— Завтра ещё поем, — покачал головой Сун Яньцин.

Как ни вкусно, но после обеда прошло совсем немного времени, а большую часть этой пробной миски съел именно он. Больше уже не влезало.

По пути к месту торговли Сун Яньцин первым делом посмотрел вперёд.

— Кажется, сегодня людей ждёт больше, чем вчера.

Чжан Бэйтин улыбнулся:

— Будем надеяться, лапша не останется.

— Точно не останется, — на этот раз Сун Яньцин говорил совершенно уверенно.

Лянпи и мяньцзинь были слишком вкусными.

К тому же, как и бинфэнь, конкуренты не смогут просто взять и повторить их.

Разложив товар, Чжан Бэйтин первым делом смешал небольшую порцию лянпи для дегустации, предварительно нарезав каждую полоску длиной примерно с палец.

— Парень Чжан, опять что-то новое продаёшь? — спросил знакомый голос.

Чжан Бэйтин поднял голову.

— Дедушка Ли, это лянпи. Отдельно сегодня не продаю. Кто берёт холодную лапшу, может попробовать кусочек. Если понравится — добавлю в миску.

Мяньцзинь для бесплатной пробы он не выставял. Из трёх цзиней муки клейковины получилось совсем немного, а часть они уже съели дома. Если ещё раздавать на пробу, продавать будет нечего.

— Тогда попробую.

Старик Ли без церемоний взял палочки из бамбукового стакана, подцепил полоску и тщательно распробовал.

— Мягкое, скользкое. Как раз для старика с плохими зубами. Добавь мне.

— Одну миску или две? — спросил Чжан Бэйтин.

— Две. Внук уже ждёт за вашим столом. — Старик указал в сторону. — Говорит, у вас масло чили намного ароматнее, а лапша упруге. Теперь согласен есть только вашу.

Именно дедушка Ли накануне первым предложил купить по миске с каждого прилавка и сравнить.

После его слов несколько посетителей, которые так и не попробовали лапшу Чэнь, невольно приобрели довольный вид.

Раз сравнил — и теперь признаёт только Чжана, значит, у Чэнь действительно ничего особенного. Хорошо, что они не стали экономить один вэнь.

Юноша лет семнадцати-восемнадцати рядом тоже заявил:

— Здесь и правда намного вкуснее. А вкус у Чэнь такой, будто я и дома сам могу приготовить. Зачем тогда идти в лапшичную?

— Пусть у Чэнь хуже, но ты, молодой человек, тоже не хвались, — возразил кто-то. — Если и правда способен такое приготовить, чего же сам лапшичную не открыл?

— Я не хвастаюсь! Масло чили у Чэнь — это просто перец, арахис и кунжут, обжаренные в масле. А вот здесь я только в самом перце различил два вида. — Юноша повернулся к Чжан Бэйтину с выражением человека, ожидающего похвалы. — Я ведь прав?

Чжан Бэйтин на мгновение лишился слов.

— Примерно, — уклончиво ответил он, не подтверждая и не опровергая.

Юноша гордо поднял подбородок.

— А лапшичную я не открываю потому, что моя семья торгует вином.

И, помолчав, презрительно добавил:

— Да и с таким вкусом, как у Чэнь, ещё неизвестно, сколько дней заведение протянет.

Торговля вином действительно приносила куда больше денег, чем лапшичная. А что до критики Чэнь — покупатели имеют право обсуждать еду как хотят.

К тому же юноша явно любил спорить до победного. Остальные не собирались устраивать ссору из-за перекуса и предпочли промолчать.

Чжан Бэйтин украдкой выдохнул с облегчением. Ещё пара фраз — и этот парень, пожалуй, раскроет половину состава.

Покупатель, способный на вкус определить ингредиенты и при этом совершенно не умеющий держать язык за зубами, для продавца почти стихийное бедствие.

Чжан Бэйтин поспешил отвлечь его:

— Молодой господин, хотите попробовать лянпи? Посмотрите, понравится ли.

— Пробовать не надо. По виду понятно, что вкусно. Просто положи мне сразу в лапшу.

В каждую миску Чжан Бэйтин добавлял всего по три полоски лянпи и два маленьких кусочка мянцзиня.

Причина была проста: почти все, кто попробовал дегустационный кусочек, хотели добавку, а лянпи у него было всего из трёх цзиней муки, тогда как холодной лапши — из десяти.

Очень скоро тот же юноша вернул пустую миску и спросил:

— И правда нельзя продавать лянпи и мяньцзинь отдельно?

Он сразу добавил:

— Я не говорю, что лапша невкусная. Просто лянпи и мяньцзинь я раньше никогда не ел. Или хотя бы клади их больше — столько же, сколько лапши.

— Сегодня сделал мало, — ответил Чжан Бэйтин. — Завтра постараюсь приготовить больше лянпи и продавать отдельно.

С мяньцзинем ничего не поделаешь: из каждого цзиня муки выходит строго ограниченное количество клейковины, а специальную муку для мяньцзиня здесь купить негде.

— Тогда ещё одну миску, — решил юноша. — И добавь тот кусочек, который я до этого не стал пробовать.

Он имел в виду бесплатную дегустацию.

Чжан Бэйтин рассмеялся:

— Хорошо.

Разговоры о том, насколько вкусны новые лянпи и мяньцзинь, привлекли не только людей, которые изначально собирались купить один бинфэнь. Даже часть тех, кто шёл к прилавку Чэнь, не выдержала и свернула сюда.

Всего-то на один взнь дороже. Зато и лапша вкуснее, и к ней дают совершенно новые лянпи с мяньцзинем.

Руки Чжан Бэйтина почти не останавливались. Чуть больше чем за час они распродали всю холодную лапшу из десяти цзиней муки и все лянпи из трёх.

Цянь Лянцай появился лишь под конец часа Ю и первым делом подошёл к их прилавку.

— Две миски холодной лапши.

Только сказав это, он заметил, что место, где обычно стояли приправы для лапши, пусто.

Цянь Лянцай замер.

— Ты больше не продаёшь холодную лапшу?

Насколько он знал Чжан Бэйтина, тот не из тех, кто сдаётся при первой трудности. Всего-то появился конкурент, причём по вкусу заметно слабее. Неужели из-за этого он прекратил торговлю?

— Сегодня уже не продаю, — ответил Чжан Бэйтин.

Цянь Лянцай вдруг понял и оглянулся на два соседних стола. Несколько человек действительно доедали там холодную лапшу.

— Уже всё распродал?!

— Сегодня добавили лянпи, поэтому торговля была лучше, — улыбнулся Чжан Бэйтин.

Цянь Лянцай понятия не имел, что такое лянпи, но это совершенно не мешало ему расстроиться.

— И я пропустил новое блюдо...

Один посетитель как раз принёс пустую миску и, услышав его, сказал:

— В порции всего три полоски лянпи и два маленьких кусочка мяньцзиня. Даже на один нормальный укус не хватает. Не попробовал бы — ещё ладно. А когда попробовал и не можешь наесться, вот это настоящая пытка. Сам подумай.

— Они вкуснее холодной лапши? — спросил Цянь Лянцай.

— По-своему. Лапшой хотя бы наедаешься, а лянпи с мяньцзином сегодня только подразнили. Завтра приходи раньше и сам поймёшь.

С этими словами мужчина махнул рукой и ушёл.

Цянь Лянцай посмотрел на почти пустой прилавок Чэнь неподалёку, потом снова на Чжан Бэйтина и одобрительно кивнул.

— А ты парень не промах.

Способностей у Чжан Бэйтина оказалось, похоже, ещё больше, чем он предполагал.

Всего за несколько дней тот уже второй раз сумел его по-настоящему удивить.

Постоянных покупателей в одном месте всегда ограниченное количество: если ты удержал их у себя, кому-то другому они уже не достанутся.

Когда Чжан Бэйтин и Сун Яньцин собирались домой, работник Чэнь всё ещё кричал у соседнего прилавка:

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

Чжан Бэйтин прекрасно понимал: накануне, несмотря на заметно худший вкус, Чэнь всё же сумел оставить им часть непроданной лапши не только благодаря цене на один вэнь ниже.

Сработала ещё и новизна.

Точно так же сегодня большинство покупателей сильнее заинтересовались лянпи, хотя холодную лапшу тоже любили.

Какой бы вкусной ни была еда, если есть её слишком часто, рано или поздно она надоест.

Чжан Бэйтин подумал: можно оставить бинфэнь, лянпи и холодную лапшу основой торговли, но время от времени добавлять или менять несколько других закусок.

Так у покупателей постоянно будет ощущение чего-то нового.

<http://bllate.org/book/20100/1989988>