

Утром арендаторы чайной уже вывезли свои вещи. Когда после обеда Цянь Лянцай пришёл к лотку поесть, он принёс Чжан Бэйтину ключи.

После торговли супруги не повезли всё домой, а сразу закатали тележку в новую лавку.

Из колодца за зданием набрали воды, вымыли посуду и утварь. Большой сосуд для бинфэня и кувшины с приправами забрали домой, а миски и ложки оставили здесь — теперь ими будут пользоваться постоянно.

Закончив, они не спешили уходить и ещё раз неторопливо осмотрели помещение.

Чашки, чайники и маленькие печки прежний арендатор забрал. Столы, скамьи и стойку продал Чжан Бэйтину комплектом за двести взней.

Сун Яньцин без дела сидеть не умел. Заметив на полу щепки и мусор после переезда, сразу наклонился собирать.

— Завтра дядюшка Хэ с Хэ Фэном будут складывать новый очаг, всё равно снова намусорят, — остановил его Бэйтин. — Потом уберём всё разом.

На кухне сейчас был только один большой очаг. Пока они продавали холодную еду, этого хватало. Но стоило погоде стать прохладнее и перейти на горячие блюда — одного огня точно будет мало.

Лучше построить второй сейчас, пока заведение ещё не открылось, чем потом в панике понимать, что готовить не на чем.

Хэ Цинсун и Хэ Фэн умели класть печи. За овощами они ездили только после обеда, поэтому Чжан Бэйтин нанял их на утро.

Всё равно за работу пришлось бы платить. Так почему не дать заработать знакомым людям?

Сун Яньцин подобрал несколько крупных деревянных обломков и бросил к дровам, затем отряхнул руки.

— Тогда завтра придём пораньше и хорошенько отмоем столы со скамьями.

Мебель была не новая, но после тщательной уборки совсем иначе смотрится.

— И вывеску надо заменить, — напомнил Чжан Бэйтин.

Её они заказали ещё несколько дней назад.

Название он выбрал простое — **«Юцзянь»**. Сейчас получится «Закусочная Юцзянь», а если в будущем появятся другие заведения, можно открыть «Чайную Юцзянь», «Ресторан Юцзянь», «Трактир Юцзянь». Не придётся каждый раз ломать голову над названием, да и один бренд запоминается лучше.

Они сидели в пустой лавке и смотрели на яркий оранжевый закат за дверями. Впереди будто открывалась совершенно новая жизнь.

На следующее утро супруги пришли очень рано.

Чжан Бэйтин повесил вывеску. Вскоре отец и сын Хэ подкатили кирпич, камни, глину и песок для очага.

Хэ Цинсун выяснил, где и какого размера нужен новый большой очаг, и сказал:

— Здесь мы с Хэ Фэном сами справимся. Вы занимайтесь остальным.

Чжан Бэйтин кивнул. Печь клали у стены, и если вокруг столпится ещё несколько человек, только мешать будут.

Уже отходя, он вспомнил:

— Дядюшка, сделайте сзади ещё маленькое отверстие для отдельного слабого огня. Потом будет удобно держать блюда тёплыми.

— Хорошо.

У семьи Хэ дома очаг был устроен примерно так же, поэтому ничего сложного.

Чжан Бэйтин взял корзину и сказал Сун Яньцину, который собирался мыть мебель:

— Здесь пока дядюшка Хэ с Хэ Фэном. Давай сначала сходим к мяснику.

Солнце стояло жгучее. Вымытые столы и скамьи на улице высохнут за час, спешить некуда.

Сун Яньцин вытер руки, и они вместе отправились за мясом.

Чжан Бэйтин хотел к открытию приготовить несколько видов лувзя — мяса и овощей,

томлённых в пряном маринаде.

Набор был вполне обычный.

Он купил свиную голову и связку очищенных кишок, а позже собирался добавить несколько овощей — для первого дня этого достаточно.

Как обычно, новое блюдо сначала готовили небольшим количеством, чтобы посмотреть спрос.

Хэ Цинсун и Хэ Фэн работали у них до обеда, значит, их надо было накормить. Поэтому Бэйтин взял ещё два цзиня свинины со второго среза — традиционного отруба, особенно подходящего для хуэйго-жоу.

Самая ранняя партия домашнего доубаньцзяна как раз уже созрела. Отличный повод впервые приготовить дважды обжаренную свинину.

А рядом с хуэйго-жоу сразу вспоминалось другое домашнее блюдо на доубаньцзяне — мапо-тофу.

Четырём взрослым двух блюд мало.

— В обед сделаю мясо и тофу. Как думаешь, что ещё добавить? — спросил Чжан Бэйтин.

Взгляд Сун Яньцина упал на ещё не оплаченные кишки.

— Может, обжарить часть с квашеной зеленью? Ещё два овощных блюда — и хватит.

Некоторое время назад он попросил у семьи Хэ старого рассола и сам завёл кувшин с квашеной зеленью. Сейчас она уже была готова.

— Договорились.

Толстая часть свиной кишки подходила для томления, более тонкая и упругая — для быстрой жарки.

Свиная голова вместе с костями весила двенадцать цзиней и стоила по шесть вэней за цзинь. Связка кишок — сорок вэней. Свинина со второго среза — по восемнадцать вэней за цзинь.

Всего получилось сто сорок восемь вэней.

Свинные внутренности, головы и ноги требовали долгой очистки, а если обработать плохо, сохраняли неприятный запах. Жители Юньяна, похоже, покупали их неохотно, поэтому стоили они заметно дешевле обычного мяса.

Подумав, Чжан Бэйтин ещё зашёл в лавку, где прямо на месте разделявали кур и уток, и купил два цзиня утиных желудков.

Овощи можно было взять позже. Сушёная морская капуста лежала дома, достаточно замочить. Корень лотоса продавался на прилавке Хэ — заберут по дороге.

Когда они с покупками вернулись к лавке, оба удивлённо остановились.

Перед дверями уже сушились несколько чисто вымытых столов и скамеек.

Изнутри с тряпкой вышла госпожа Сунь.

— Завтра у вас открытие. Я подумала, сегодня наверняка будете всё приводить в порядок, вот и пришла с матерью Шитоу посмотреть, чем помочь.

Когда они пришли, на столе стояли таз с водой и тряпки, а хозяев нигде не было.

Спросили у отца и сына Хэ на кухне и узнали, что супруги ушли за покупками. Тогда женщины просто начали уборку сами.

— Спасибо за помощь, — сказал Чжан Бэйтин. — В обед приходите всей семьёй, с Шитоу и остальными. Поедим у нас дома.

— Не надо беспокоиться, — отказалась госпожа Сунь.

Двум женщинам с двумя детьми было неловко идти в чужой дом на обед, и Бэйтин не стал настаивать.

Ближе к концу часа Сы неспешно появился Цянь Лянцай, прихватив Дундуна.

Он посмотрел на вывеску и одобрительно кивнул.

— «Юцзянь». Необычно.

И необычно, и легко запомнить: один раз услышал — уже трудно забыть.

— Хозяин Цянь, вы почему здесь? — спросил Чжан Бэйтин.

— Был неподалёку по делам, всё равно проходил мимо. Решил посмотреть, как вы справляетесь.

— Почти закончили.

Все работали быстро. Помещение уже вымыли от входа до задней двери, а новый очаг отца и сына Хэ был почти готов.

До обеда оставалось недолго.

Чжан Бэйтин попробовал пригласить:

— Если не побрезгуете простой домашней едой, пообедайте сегодня у нас вместе с дядюшкой Хэ?

Дундун и Лэйлэй были примерно одного возраста и часто играли вместе. Взрослые двух семей близкими друзьями не считались, но хорошо знали друг друга.

А главное — от еды Чжан Бэйтина Цянь Лянцаю было очень трудно отказаться.

Он даже не задумался.

— Дундун, сходи в нашу лавку, скажи матери, что в обед мы не вернёмся.

Раз уж Дундун идёт, он наверняка позовёт Лэйлэя. Людей становилось больше, приготовленного мяса уже не хватит.

Сун Яньцин тихо посоветовался с Бэйтином:

— Я ещё схожу куплю продуктов.

— Если есть свежая рыба, возьми две: белого амура и толстолобика. Лучше по одной каждого. Если рыбы нет — тогда курицу.

Сегодня времени мало. Из блюд, которые достаточно быстро приготовить и не стыдно поставить перед гостями, вариантов было не так много.

Госпожа Сунь и её невестка помогали в лавке, Цянь Лянцай тоже оставался здесь. Нехорошо

было бы бросить всех и уйти вдвоём.

Поэтому Чжан Бэйтин остался, а Сун Яньцин отправился на рынок один.

Воды вокруг Юньяна много, свежая рыба продавалась всегда.

Он быстро нашёл живую и купил белого амура и толстолобика. На обратном пути сделал небольшой крюк к мяснику и взял ещё цзинь свинины.

Когда отец и сын Хэ закончили кладку, все вместе немного прибрали кухню. Сун Яньцин вернулся с покупками, после чего лавку заперли и отправились домой.

У входа в переулок дорога госпожи Сунь и её невестки расходилась с их.

Сун Яньцин потянул Бэйтина за рукав и тихо сказал:

— Я ещё цзинь мяса купил. В корзине.

Чжан Бэйтин сразу понял.

Он достал свёрток, подвешенный на пальмовой верёвке, и протянул госпоже Сунь.

Та отказывалась.

Они пришли помогать вовсе не ради награды.

— Возьмите детям, — сказал Чжан Бэйтин и вложил верёвку ей в руку.

Отец и сын Хэ получали плату за работу и шли к ним обедать. Цянь Лянцай пришёл в гости и тоже шёл. А госпожа Сунь с невесткой сами явились на помощь — нельзя отпускать их с пустыми руками.

Яньцин снова оказался внимательнее его.

Услышав, что мясо детям, госпожа Сунь наконец не смогла отказаться.

С тех пор как они с невесткой начали работать у Чжан Бэйтина, дома действительно стало немного свободнее с деньгами. Но мясо всё равно покупали редко.

— Завтра снова придётся вас побеспокоить, приходите пораньше, — добавил Бэйтин. — Завтрак тоже поедим в лавке вместе.

— Мы с матерью Шитоу будем до часа Чэнь, — пообещала госпожа Сунь.

Открытие назначено на утро. Лянпи и холодную лапшу в это время могут почти не покупать, но запас всё равно должен быть готов. Нельзя, чтобы посетитель заказал, а ему сказали: ещё не сделали.

Цянь Лянцай с сыном впервые пришли в дом Чжанов.

Чтобы Дундун не чувствовал себя одиноко, проходя мимо семьи Хэ, Чжан Бэйтин позвал и Лэйлэя.

Цянь Лянцай совершенно не изображал почётного гостя. Увидев на табурете веер, тут же взял его и начал обмахиваться.

— А у вас дома довольно прохладно.

— Старые дома такие, — ответил Бэйтин.

— Если надо овощи перебрать или помыть — говори, я помогу.

Чжан Бэйтин налил ему воды.

— Не надо. Мы сами справимся.

По Цянь Лянцаю сразу было видно: дома он такими делами не занимался. К тому же человек впервые пришёл к ним в гости — как заставлять его работать?

Усадив гостя, Бэйтин пошёл на кухню к Сун Яньцину.

Они работали вдвоём настолько слаженно, что всё двигалось очень быстро.

Цянь Лянцай некоторое время сидел с веером в дверях главной комнаты, потом перебрался под виноградную лозу и стал разглядывать ягоды, на которых уже появлялся фиолетовый оттенок.

Разглядывал, пока не уловил насыщенный остро-пряный аромат.

Ноги сработали раньше головы. Опомнился он уже у дверей кухни.

— Как пахнет!

— Скоро будете есть, — сказал Чжан Бэйтин.

Все продукты они подготовили заранее. На большом дровяном очаге блюда готовились одно за другим очень быстро.

Шуйчжу-юй — нежная рыба в остром красном масле, мапо-тофу, хуэйго-жоу с молодым чесноком, свиные кишки с квашеной зеленью, быстро обжаренная люфа... Блюда одно за другим появлялись на столе.

Лэйлэй с Дундуном даже играть перестали, вымыли руки и уселись ждать.

Последним Чжан Бэйтин поставил в пароварку голову толстолобика под рубленным чили.

— Лэйлэй, сбегай позови дедушку и отца обедать.

— Хорошо!

Мальчик сглотнул слюну и пулей вылетел за дверь.

Когда Хэ Цинсун и Хэ Фэн пришли, рыбья голова уже была готова, и все блюда стояли на столе.

— Недавно я сделал несколько видов пасты из перца, — сказал Чжан Бэйтин. — Попробуйте и скажите, как они работают в блюдах.

И семья Хэ, и Цянь Лянцай острую еду любили.

Все давно смотрели на стол голодными глазами, поэтому сразу взялись за палочки и потянулись каждый к тому, что хотелось попробовать первым.

Цянь Лянцай начал с шуйчжу-юй.

Белоснежный ломтик рыбы был покрыт ярким слоем красного масла и слегка колыхался в палочках.

Во рту мгновенно стало полно слюны. Он поспешно отправил рыбу внутрь — и язык накрыл густой вкус: острый, пряный, свежий, насыщенный.

Никогда раньше он ничего подобного не ел, но понравилось с первого кусочка.

Хэ Цинсун первым выбрал хуэйго-жоу. Тонкие ломтики мяса свернулись характерными чашечками и блестели красным маслом. Вместе с молодым чесноком свинина получалась ароматной, не сухой, жирной, но совсем не тяжёлой — идеальна с рисом.

А Чжан Бэйтин прежде всего выбрал для Сун Яньцина самый нежный кусочек мяса с рыбьей щеки под рубленным чили.

Стоило всем начать, как остановиться оказалось трудно.

Кроме кишок с квашеной зеленью и обжаренной люфы, почти все блюда были острыми и отлично шли с рисом.

Хэ Фэн, который ел быстрее остальных, вскоре уже пошёл за второй миской.

В конце все вспотели от остроты и отложили палочки только тогда, когда животы были совсем полны.

Цянь Лянцаю понадобилось немного посидеть, прежде чем голова снова начала нормально соображать.

Увидев, как Чжан Бэйтин и Сун Яньцин унесли посуду на кухню, он не выдержал и пошёл следом.

— Когда вы собираетесь открыть настоящий ресторан?

Чжан Бэйтин беспомощно рассмеялся.

— Мы ещё даже вашу лавку выкупить не можем.

Хотя бизнесы у них были разные, Цянь Лянцай понимал: на нынешнем этапе Бэйтину действительно выгоднее продавать бинфэнь, лянпи и холодную лапшу.

Во-первых, жара — людям хочется холодного.

Во-вторых, такую еду можно заранее приготовить, и супруги справляются вдвоём.

И ещё важнее: продукты простые. Если ежедневно делать фиксированное количество, почти нет риска, что дорогое сырьё пропадёт.

Цянь Лянцай с сожалением спросил:

— А что за новое блюдо будет завтра?

— Утром сделаем немного острых вонтонов, — ответил Чжан Бэйтин. — Кто придёт рано, сможет позавтракать. После обеда будут лувэй.

— Лувэй? Что именно?

— Свиные уши, мясо со щёк, кишки, утиные желудки, морская капуста, корень лотоса и тому подобное.

— Их тоже томите с той острой пастой, что была сегодня?

— Нет. Но вкус точно будет не хуже.

Внимание Цянь Лянцая постепенно переключилось на завтрашние лувэй, и сожаления о сегодняшнем обеде стало чуть меньше.

Чжан Бэйтин посмотрел на его лицо и едва сдержал смех.

— А вам не интересно, что мы будем продавать в обед?

— В обед тоже что-то другое?!

Небольшие глаза Цянь Лянцая распахнулись настолько широко, насколько вообще могли.

— Хочу продавать несколько простых горячих блюд, — сказал Чжан Бэйтин. — Например, сегодняшние хуэйго-жоу и мапо-тофу.

Он смотрел дальше первого дня.

Готовить блюда на заказ сложнее, зато они продаются круглый год. Когда сезоны сменятся и придётся менять основное меню, горячие блюда помогут удержать постоянных клиентов.

<http://bllate.org/book/20100/1989997>