

Уходя из дома Чжанов, Цянь Лянцай не забыл ещё раз напомнить:

— Завтра и завтрак, и обед буду есть у вас. Если задержусь по делам, оставьте мне порцию.

— Уже запомнил, — рассмеялся Чжан Бэйтин.

Проводив гостей, он запер ворота и переглянулся с Сун Яньцином.

— Давай немного отдохнём.

Они поднялись рано утром и с тех пор ни разу толком не присели. Усталость действительно навалилась.

Два лежака вынесли к дверям главной комнаты, где гулял ветер, и недолго поспали.

Проснувшись, снова взялись за работу.

От купленных утром кишок часть ушла на жарку, а остальное всё ещё нужно было тщательно чистить. То же самое — со свиной головой.

К счастью, мясник после забоя обжёг голову рисовой соломой, а кишки уже предварительно промыл, поэтому совсем уж грязной работы не было.

Ни Чжан Бэйтин, ни Сун Яньцин не были брезгливыми или пугливыми. Бэйтин взял муку и принялся отмывать кишки, а Яньцин острым ножом счищал со свиной головы оставшуюся щетину и грязь.

Сколько тазов воды они сменили, оба уже перестали считать.

Наконец всё стало чистым.

Свиную голову и кишки положили в холодную воду, добавили вино и жёлтый имбирь и довели до кипения, чтобы убрать кровь и запах.

После бланширования их снова промыли и только тогда отправили в пряный бульон.

Чжан Бэйтин сварил карамель для цвета, добавил специи и приправы. Стоило жидкости закипеть, как дом наполнился ароматом лувэя, а мясо и кишки постепенно приобрели красивый коричнево-красный оттенок.

Ближе к концу в котёл положили морскую капусту, корень лотоса и другие овощи. Им требовалось совсем немного времени.

Основной вкус лувэй набирают не столько во время кипения, сколько пока стоят в отваре.

Поэтому Чжан Бэйтин не стал ничего трогать: снял огонь, накрыл крышкой и оставил пропитываться.

Вымыв руки, он принёс из комнаты кисть, тушь, бумагу и тушечницу и сел вместе с Сун Яньцином обсуждать завтрашнее открытие.

Дел было много. Чжан Бэйтин любил записывать их по времени и важности — так меньше шансов запутаться и что-нибудь забыть.

Они обсуждали и сразу заносили на бумагу.

— Острые вонтоны продаём только завтра, — решил Бэйтин. — Каждый день мы такое не потянем.

Чтобы утром продавать вонтоны, придётся ещё до рассвета купить мясо, нарубить начинку и раскатать тесто. А им самим рано утром нужно готовить бинфэнь.

Госпоже Сунь с невесткой тоже предстоит месить тесто для лянпи и лапши.

Несколько дней назад Чжан Бэйтин уже говорил с ними: после открытия он хотел бы нанять обеих на полный день.

Госпожа Сунь ответила, что согласна на любую работу, лишь бы не стоять в переднем зале и не общаться с посетителями.

Бэйтин собирался поручить им очистку свиных голов, кишок и прочие мелкие кухонные дела. Завтра поработают вместе целый день, посмотрят, как всё устроится, а потом уже окончательно определяют обязанности.

Сун Яньцин тоже не хотел постоянно открываться с самого утра.

Чжан Бэйтин ежедневно вставал пораньше ради упражнений. Если добавить завтраки, тренироваться будет некогда.

— На завтра в обед: мапо-тофу, хуэйго-жоу и «мясо с мясом». Каждого пока по пятнадцать порций. Ещё сварим бесплатный суп, — перечислил Бэйтин и задумался. — Может, добавить

овощное блюдо?

Для мапо-тофу и хуэйго-жоу нужен их домашний доубаньцзян, для «мяса с мясом» — рубленый чили. Ни у кого вокруг таких приправ не было, так что все три блюда могли стать фирменными.

— Можно жарить стручковую фасоль или баклажаны, — предложил Сун Яньцин. — Не обязательно закреплять одно блюдо. Утром посмотрим, что на рынке самое свежее, то и приготовим.

— Тогда напишу меню и повешу на стену.

Рядом с «Юцзянь» было много торговых лавок. Большинство местных хотя бы немного учились и простые иероглифы читали.

Цены они тоже обсудили вместе.

Хуэйго-жоу и «мясо с мясом» — по восемнадцать вэней за порцию.

Мапо-тофу — двенадцать.

Овощное блюдо — восемь.

К каждой порции полагалась миска риса. Дополнительная миска — ещё два вэня.

Заодно Чжан Бэйтин вписал в меню уже знакомые всем бинфэнь, лянпи и холодную лапшу.

Только когда они ещё раз прошли весь план завтрашнего дня и записали всё по пунктам, оба немного успокоились.

Обед был жирным и острым, поэтому вечером ели просто.

Сун Яньцин быстро обжарил зелень, Чжан Бэйтин нарезал немного лувэя — этого хватило.

На следующее утро они поднялись едва рассвело, приготовили бинфэнь и в большом сосуде отвезли его в закусочную.

Сзади набрали колодезной воды и поставили сосуд охлаждаться прямо за стойкой. После этого о нём можно было забыть: посетитель закажет — только зачерпнуть миску.

Госпожа Сунь с невесткой пришли чуть позже.

Чжан Бэйтин отвесил им пять цзиней муки и попросил сначала замесить тесто.

Часть пойдёт на утренние вонтоны, остальное — на лянпи и холодную лапшу. Если утром кто-нибудь захочет привычную еду, она должна быть готова.

Основные покупатели лянпи приходили всё равно ближе к обеду, поэтому делать весь дневной объём на рассвете не требовалось. После завтрака женщины спокойно продолжают работу.

Пока они месили, Чжан Бэйтин и Сун Яньцин взяли корзины и пошли за продуктами.

Для начинки вонтонов Бэйтин предпочитал мясо с передней ноги, для «мяса с мясом» — нежный шейно-лопаточный отруб, а для хуэйго-жоу — свинину со второго среза.

Только мяса пришлось купить три разных вида.

К нему добавились перец, молодой чеснок, зелёный лук и множество мелочей.

Вернувшись, Чжан Бэйтин сразу нарубил начинку.

Тем временем мать Шитоу уже раскатала обёртки для вонтонов.

Сразу видно — раньше сама торговала ими. Тесто получилось тонким, квадраты — одинаковыми и ровными, будто их вырезала машина.

Чжан Бэйтин с Сун Яньцином завернули количество примерно на четверых. Остальные пласты прикрыли влажной тканью.

Когда поставили воду, Бэйтин спросил:

— Вам с красным маслом или в прозрачном бульоне?

Госпожа Сунь с невесткой заметно смутились.

— Нам что-нибудь попроще. Вонтоны лучше оставьте покупателям.

Они видели, сколько мяса Бэйтин положил в начинку — не экономил совершенно.

— Вместе поесть проще. Сытые лучше работать будете, — ответил он.

После этого госпожа Сунь выбрала прозрачный бульон, а её невестка — красное масло.

Сун Яньцина Бэйтин даже не спрашивал: тот без сомнений выберет острое.

Позавтракав, женщины продолжили работу на задней кухне. Нужно было сделать ляньпи и холодную лапшу, вымыть купленное мясо и овощи.

Дел было не запредельно много, но свободной минуты почти не оставалось.

Работали они инициативно: не ждали, пока хозяева укажут на каждую мелочь. Видели дело — делали.

Когда подошло выбранное благоприятное время, Чжан Бэйтин вынес за дверь связку хлопушек и поджёг.

Под треск петард закусочная \*\*«Юцзянь» официально открылась\*\*.

Первым посетителем стал старый знакомый ещё по лотку.

— Дедушка Ли, что будете? — приветствовал его Бэйтин.

Старик внимательно посмотрел на меню на стене.

— Вы теперь и нормальные блюда готовите?

— С обеда. А сегодня утром есть вонтоны. Ляньпи и холодная лапша тоже готовы.

— Тогда две миски вонтонов.

Как обычно, рядом с дедушкой Ли был внук.

На вопрос «красное масло или прозрачный бульон» оба без колебаний выбрали красное.

Любой, кто ел их ляньпи, знал: половину успеха блюду даёт само тесто, а вторую половину — масло с чили.

Услышав заказ, Сун Яньцин встал у стола рядом со стойкой и начал заворачивать вонтоны

прямо при посетителях.

Движения были быстрыми и красивыми: положить мясо на квадрат теста, свернуть, сжать пальцами — и готов аккуратный вонтон.

Дедушка Ли некоторое время наблюдал и удовлетворённо кивнул.

Мясо свежее, посуда и инструменты чистые — всё выглядело надёжно.

Пока Яньцин заворачивал первую порцию, пришло ещё несколько постоянных посетителей.

Кто-то заглянул внутрь и сразу удивился:

— О, утром ещё и вонтоны? Тогда мне тоже порцию.

Руки Сун Яньцина уже не останавливались.

Когда первые две миски были готовы, Чжан Бэйтин унёс их на кухню вариться.

Поставив перед дедушкой Ли красные от масла вонтоны, он предупредил:

— Если мало кислоты или остроты, скажите, добавлю приправы.

Дедушка Ли попробовал один.

Вкус красного масла с уксусом был ярким и бодрящим, оболочка тонкой, начинка нежной и сочной.

Очень скоро и старик, и внук съели всё, даже бульона выпили немало.

— Сколько за миску? — неторопливо спросил дедушка Ли.

— Восемь вэней.

— Сколько?!

Старик решил, что ослышался. Восемь вэней — если вычесть мясо и муку, что там вообще останется хозяину?

— Завтраками мы торгуем только сегодня, — объяснил Бэйтин. — Постоянно не успеем. Поэтому на сегодняшних вонтонах зарабатывать не будем.

Дедушка Ли медленно кивнул.

— Я живу рядом. Услышал петарды и решил зайти поддержать открытие. А в итоге ещё и сам выгоду получил.

Чжан Бэйтин действительно продавал вонтоны почти по себестоимости — но не просто так.

Он хотел, чтобы посетители запомнили: если прийти пораньше в день нового блюда, иногда можно наткнуться на приятный сюрприз. Тогда будущие новинки люди будут ждать активнее.

Дедушка Ли быстро расплатился, схватил внука и поспешил наружу.

Он собирался предупредить нескольких старых приятелей.

Хозяин ведь ясно сказал: вонтоны только сегодня утром. Да и начинки с раскатанным тестом старик видел — запас небольшой. Кто не успел, тот не успел.

Другие посетители, услышав разговор, тоже начали есть быстрее.

У кого нет родственников и друзей, которых хочется порадовать дешёвой вкусной едой?

Пока один звал другого, другой — третьего, Цянь Лянцай едва успел ухватить одну из последних порций.

Он успел.

А многие пришедшие за ним — уже нет.

Но раз уж добрались сюда в такую жару, можно хотя бы съесть миску холодного бинфэня.

Те, кто не завтракал и не хотел идти искать другое место, соглашались и на лянпи или холодную лапшу.

Заодно Чжан Бэйтин каждому рассказывал, что в обед будут горячие блюда.

Цянь Лянцай утром чуть не остался без вонтонов, а ещё помнил вчерашний обед, поэтому к полудню явился с Дундуном очень рано.

Из меню заказал по две порции каждого блюда: одну — съесть с сыном здесь, вторую — забрать в пищевом коробе домой.

Закончив заказ, он увидел на блюде коричнево-красные ломтики лувэя и уже не мог отвести глаз.

— А это сейчас продаётся?

— Конечно, — рассмеялся Чжан Бэйтин.

Раз приготовил на продажу, зачем ограничивать время?

— Свиные уши, кишки и утиные желудки — по шесть вэней за лян веса. Мясо со свиной головы — четыре вэня. Овощи — два.

После удаления костей и долгого томления свиная голова очень сильно теряла вес. Дёшево её продавать бессмысленно.

Но если сразу объявить цену в десятках вэней за цзинь, половина покупателей испугается. Цена за лян веса звучала гораздо мягче, хотя итоговая сумма была той же.

— Нарезь мне всего понемногу на двадцать вэней, — сказал Цянь Лянцай. — И две миски бинфэня.

С появлением помещения люди теперь постоянно заходили за бинфэнem: кто после острой еды, кто просто проходил мимо и хотел охладиться.

С открытия его продавали почти без остановки. Хорошо, что Чжан Бэйтин заранее приготовил больше обычного.

Цянь Лянцай осмотрел зал.

— Я вынесу стол под дерево и поем снаружи.

В самый полдень на задней кухне горел очаг, внутри действительно было жарковато. Под деревом — тень и ветер.

Территория у ствола тоже относилась к лавке. Сун Яньцин вынес наружу ещё два стола: кому нравится — пусть сидит там.

Все продукты были подготовлены заранее. Чжан Бэйтин жарил, Сун Яньцин относил блюда.



Вскоре перед Цянь Лянцаем стояли четыре горячих блюда и тарелка лувэя.

Хуэйго-жоу и мапо-тофу он ел вчера, поэтому первая палочка потянулась к томлёным кишкам.

Жирный кусочек был пропитан пряным отваром, совершенно без постороннего запаха. В отличие от вчерашней быстрой жарки, сейчас кишки получились мягкими и нежными. С каплей красного масла чем дольше жуёшь, тем ароматнее.

Цянь Лянцай не просто любил поесть — он ещё и ел так, что окружающим сразу хотелось того же.

Большой кусок в рот, на лице абсолютное довольство.

Многие прохожие невольно замедлялись.

Лу Жэньмин с дорожным узлом за плечом прошёл мимо «Юцзянь» и вошёл в соседний постоянный двор Наньчэн.

Работник сразу встретил его.

— Господин будет обедать или останется на ночлег?

— Останусь.

Уже наступило время обеда, поэтому работник между делом добавил:

— У нашего повара тоже неплохая кухня. Если не спешите по делам, можете пообедать здесь — и прохладнее.

— Нет, — отказался Лу Жэньмин.

В Юньян он приезжал по делам не впервые и обычно останавливался именно здесь. Еду постоянного двора пробовал много раз: неплохая, но ничего выдающегося.

— Я видел, рядом открылась закусочная. Хочу попробовать там. Что посоветуете?

Главным доходом постоянного двора были комнаты, а еда — второстепенным, поэтому как постоялец он спросил совершенно естественно.

Но за стойкой рука Цзоу Вэньбо, двигавшая костяшки суаньпаня, невольно остановилась.

<http://bllate.org/book/20100/1989998>