

Работник постоянного двора знал, что несколько дней назад Цзоу Вэньбо говорил Чжан Бэйтину.

Услышав вопрос, он украдкой посмотрел на счетовода за стойкой и уклончиво ответил:

— Закусочная только сегодня открылась. Что именно там продают, мы ещё толком не знаем.

— Сегодня? — Лу Жэньмину стало ещё интереснее. — Тогда обязательно попробую.

Как только работник отнёс его вещи в комнату, Лу Жэньмин даже чая не стал пить — сразу вышел в соседнюю «Юцзянь».

Чжан Бэйтин был на кухне и жарил блюда. Сун Яньцин увидел нового посетителя и подошёл встретить.

— Что желаете? Есть лянпи, холодная лапша, бинфэнь. Сейчас также готовим горячие блюда.

Лу Жэньмин внимательно прочитал меню на стене.

— «Мясо с мясом» и обжаренный корень лотоса.

Он много раз бывал в Юньяне и ел в разных заведениях жареную свинину, свинину с перцем, мясо с овощами... Но блюдо под названием «мясо с мясом» видел впервые.

— С вас двадцать шесть вэней, — сказал Сун Яньцин. — Садитесь за любой свободный стол.

Лу Жэньмин не двинулся.

Он заметил в чужих мисках что-то полупрозрачное и скользкое.

— А это что?

— Бинфэнь, — объяснил Сун Яньцин, догадавшись, что человек приезжий. — Холодный, слегка сладкий, хорошо утоляет жажду. Жители вокруг его очень любят. Можете попробовать.

— Тогда одну миску.

Лу Жэньмин отсчитал двадцать восемь медных монет и тоже выбрал стол снаружи под большим деревом.

Сун Яньцин сообщил заказ на кухню, потом вынес посетителю чашку чая.

Сидя с чашкой в руках, Лу Жэньмин неожиданно начал сомневаться.

За всё это время в закусочной, кроме него, всего три занятых стола. Правда, люди ели с таким удовольствием, будто забыли обо всём на свете, но посетителей слишком мало.

Не нанял ли хозяин несколько знакомых изображать клиентов?

Двадцать восемь взней за обед в маленькой закусочной — не копейки.

Сначала принесли бинфэнь.

Лу Жэньмин придвинул миску. Едва пальцы коснулись края, от фарфора потянуло прохладой.

Он сделал глоток.

И правда — лёгкая сладость, холод и свежесть.

После половины миски жара и усталость, накопившиеся за утреннюю дорогу, заметно отступили.

Горячие блюда тоже появились быстро.

Белые ломтики корня лотоса, украшенные зелёным луком и несколькими полосками красного перца, даже на простой глиняной тарелке выглядели очень аппетитно.

«Мясо с мясом» подали в миске. На дне блестел густой жирный сок. Постное мясо было нарезано тонкими ломтиками и, судя по цвету, перед жаркой мариновалось с соевым соусом. Из добавок — красный перец, чеснок и мелко нарезанные зелёные побеги чеснока.

Лу Жэньмин невольно переспросил:

— Это и есть «мясо с мясом»?

— Жирная свинина, обжаренная с постной, — пояснил Сун Яньцин.

Лу Жэньмин присмотрелся и действительно заметил мелкие кусочки жира. Их выжарили до золотистости, затем покрыли соусом, поэтому сразу не разглядеть.

Он попробовал.

Красного перца в миске выглядело много, но блюдо оказалось не настолько острым, как он ожидал. Зато чувствовался глубокий, густой аромат, которого Лу Жэньмин раньше не встречал, — невероятно возбуждающий аппетит.

Только после нескольких кусочков он понял: красных перцев здесь два вида. Один свежий, а второй — именно тот, что давал непривычную яркую остроту и аромат.

И мясо отличалось от обычной жареной свинины — нежное, сочное, пропитанное густым соусом.

Через несколько укусов Лу Жэньмин понял, зачем рядом с миской положили ложку.

Он зачерпнул жирный соус вместе с кусочками и вылил на рис, перемешал.

Каждое рисовое зёрнышко покрылось солёным мясным соком. Полная ложка риса вместе с мясом и соусом отправилась в рот — Лу Жэньмин от удовольствия даже прищурился.

Когда становилось слишком остро, он заедал корнем лотоса — хрустящим, нежным, чуть сладким. Он одновременно снимал остроту и освежал после жирного мяса.

К двум блюдам полагались две миски риса.

Лу Жэньмин съел обе до последнего зёрнышка и только тогда поднял голову.

И застыл.

Когда успело набиться столько людей?

Большинство были теми, кто утром уже ел вонтоны или слышал о них, но прийти не успел.

И всё равно часть опоздала теперь уже на горячие блюда.

На обед каждого вида приготовили всего по пятнадцать порций. Сун Яньцин всё время считал. Закончились — сразу предупреждал новых посетителей.

Лу Жэньмин тупо смотрел на поток людей.

Так утром закусовая вовсе не пустовала — просто он пришёл раньше основной толпы?

Он посмотрел на вычищенные тарелки и миски перед собой, облизнул губы и подошёл к стойке.

— А во сколько после обеда снова начинаете готовить горячие блюда?

Хуэйго-жоу и мапо-тофу он ещё не попробовал!

— После обеда горячих блюд уже не будет, — ответил Сун Яньцин. — Зато есть лянпи, холодная лапша и лувэй. Если захотите, можете прийти в любое время.

Один из местных посетителей увидел, что Лу Жэньмин приезжий, и добродушно вмешался:

— Не слушай хозяина насчёт «в любое время». У них еда обычно заканчивается ещё до конца часа Ю. Придётся поздно — останешься без всего.

Лу Жэньмин удивился:

— Но эта закусочная ведь только сегодня открылась?

— До этого они торговали на пустыре рядом. Народу всегда было полно.

— Тогда после обеда приду пораньше, — решил Лу Жэньмин.

Обед оказался слишком вкусным. Если бы желудок позволял, он прямо сейчас попробовал бы ещё и лянпи с холодной лапшой.

К тому же к ним сегодня бесплатно давали лувэй.

Поскольку это был первый день работы закусочной и первый день продажи лувэя, каждому, кто покупал лянпи или лапшу, клали сверху по два тонких ломтика мяса со свиной головы и немного овощей. Отдельную тарелку даже мыть не надо.

Мясо нарезали настолько тонко, что жирные участки почти просвечивали. С каплей масла с чили оно было мягким, упругим и совсем не тяжёлым.

Многие вспомнили первый день продажи лянпи. Тогда в каждую миску тоже добавляли совсем немного нового продукта.

Теперь было ещё лучше: лувэй с самого начала можно купить отдельно.

Большинство попробовавших бесплатные ломтики тут же заказали ещё домой — и с рисом хорошо, и к выпивке.

Постоялый двор и «Юцзянь» разделяла одна стена.

Гости второго этажа могли даже не выходить наружу: достаточно открыть окно, чтобы увидеть оживление под деревом перед соседней закуской.

Те, кто мог позволить себе комнаты на втором этаже, обычно не считали пару десятков вэней на еду серьёзными расходами.

Сидеть без дела в постоялом дворе скучно. Увидели рядом новую еду — спустились попробовать.

А если в самой закусочной казалось слишком шумно и тесно, просили у работников чистую миску и относили покупку обратно в гостиницу.

Цзоу Вэньбо сидел за стойкой и видел, как один за другим постояльцы возвращаются с едой из соседнего заведения.

В груди словно застрял тяжёлый комок, а возразить нечего.

Человек платит за комнату. Неужели нельзя дать ему чистую миску?

Чем успешнее шла торговля за стеной, тем сильнее Цзоу Вэньбо мучило не только раздражение, но и смутный страх.

Страх, что его прежние слова Чжан Бэйтину превратятся в шутку.

Поэтому всякий раз, когда выдавалась свободная минута, взгляд сам собой тянулся к соседней двери.

Чжан Бэйтин и Сун Яньцин понятия не имели, что кто-то настолько внимательно следит за их закусочной.

Они даже почти не замечали, что часть клиентов уносит купленное в постоялый двор.

С самого начала торговли их основными покупателями были жители окрестных домов. Многие не хотели есть на улице или брали еду семье и приносили свои миски и короба.

У всех посуда примерно одинаковая. Миски из постоялого двора ничем не выделялись.

В первый день «Юцзянь» закрылась уже к середине часа Ю — почти на час раньше, чем они обычно сворачивали лоток.

Не потому, что супруги хотели отдыхать.

Просто продавать больше было нечего.

Они занесли внутрь наружные столы и скамьи, прикрыли половину двери. Так любой подошедший понимал: на сегодня закрыто.

С госпожой Сунь и её невесткой уборка тоже прошла заметно быстрее.

Когда всё закончили, Чжан Бэйтин отсчитал пятьдесят медных монет и передал госпоже Сунь.

— Оплата за сегодня. Пятьдесят вэней.

— Благодарю, хозяин.

Женщина держала монеты обеими руками и улыбалась так широко, что морщины словно разгладились.

Даже крепкий мужчина за целый день тяжёлой работы в порту обычно получал около пятидесяти вэней.

Пусть формально работали две женщины, но основную тяжёлую часть брала на себя мать Шитоу. Сама госпожа Сунь могла разжигать огонь, мыть овощи и делать более лёгкие дела.

Кроме того, со следующего дня им полагался обед в заведении.

Для такой семьи условия были очень хорошими.

Она бережно спрятала деньги.

— Мы будем стараться.

Если удастся постоянно работать у Чжан Бэйтина, семья не только перестанет бояться голода — можно будет накопить Шитоу на женитьбу, а младшей девочке на приданое.

— М-м, — кивнул Чжан Бэйтин.

На самом деле и для него такая пара работниц была удобна.

Замешивание и раскатывание теста требуют силы, но одного молодого человека для этого достаточно. Если нанять двух одинаково крепких работников, платить придётся больше, да ещё они могут начать сравнивать, кто сколько делает.

Заперев лавку, Чжан Бэйтин и Сун Яньцин забрали домой подготовленные свиную голову, кишки и прочее, чтобы заранее сделать лувэй на завтра.

Только после ужина и умывания они наконец достали сегодняшнюю выручку и начали считать.

Два кувшина были почти доверху наполнены медными монетами — визуально заметно больше, чем за обычный день на лотке.

Каждые сто вэней складывали отдельной кучкой.

К концу получилось двадцать пять полных кучек и ещё семьдесят девять монет.

Всего — **две тысячи пятьсот семьдесят девять вэней**.

— Это... — Сун Яньцин весь день принимал деньги и понимал, что выручка большая, но итог всё равно его ошеломил.

Чжан Бэйтин улыбнулся:

— Мы ещё не вычли расходы.

Все сегодняшние затраты они записывали заранее.

Вчера свиная голова и кишки стоили сто тридцать вэней, утиные желудки — сорок восемь...

Сегодняшнее мясо, тофу, овощи — всё было занесено отдельно.

Сун Яньцин взял книгу учёта и медленно сложил суммы ещё раз.

Поднял голову.

— Восемьсот сорок два.

— Плюс пятьдесят вэней госпоже Сунь и её невестке.

— Тогда восемьсот девяносто два.

Оставались и мелкие расходы: себестоимость домашнего рубленого чили и доубаньцзяна, масло, соль, соевый соус, уксус — их считали приблизительно.

Но даже если включить все эти мелочи и дневную долю аренды, общие расходы не превышали тысячи вэней.

****В первый день работы закусочной они заработали чистыми больше полутора тысяч вэней.****

И это при том, что значительную часть лувэя раздали бесплатно в честь открытия.

Если такой доход удастся удержать, примерно за два месяца они соберут деньги на выкуп лавки.

<http://bllate.org/book/20100/1989999>