

По бинфэню, лянпи и холодной лапше они уже почти дошли до объёма, который действительно требовался посетителям. Если готовить ещё больше, появится риск остатков.

Лувэй можно было постепенно расширять новыми продуктами, чтобы людям не надоедал один и тот же набор.

Но сильнее всего спрос превышал предложение у обеденных горячих блюд.

Четыре позиции по пятнадцать порций — всего шестьдесят.

Даже если иногда жарить по две-три порции за один заход, Чжан Бэйтину всё равно приходилось ставить вок на огонь двадцать-тридцать раз.

Все блюда были быстрыми, но он без остановки работал у очага больше часа.

Увеличивать их количество Бэйтин не собирался.

Слишком тяжело.

Нанимать повара пока тоже не хотел. Во-первых, скоро изменится погода, и у него уже были другие планы. Во-вторых, найти человека, который устроит по умению, характеру и надёжности, совсем не просто.

Но зарабатывать больше всё равно хотелось.

Немного подумав, Чжан Бэйтин нашёл решение.

— Завтра в обед добавим свинину на пару в рисовой муке.

— В рисовой муке? — переспросил Сун Яньцин.

— Рис обжаривается со специями, потом перемалывается. Этой крошкой покрывают мясо и готовят на пару. После готовности можно держать блюдо тёплым на очаге. Заказали — сразу вынес.

Он добавил:

— Сначала сами попробуем.

— Хорошо.

Каждое новое блюдо они всегда пробовали первыми. Так и качество можно проверить, и потом проще объяснить посетителям вкус.

На следующее утро Сун Яньцин занимался бинфэнем, а Чжан Бэйтин обжарил несколько цзиней риса и перемолол его на каменной мельнице.

Завтраки в «Юцзянь» больше не продавали, поэтому утром было достаточно времени сходить к мяснику.

Они покупали здесь крупные партии уже два дня подряд и успели познакомиться с хозяином.

Увидев супругов, мясник сразу заулыбался.

— Сегодня свиная голова ещё больше вчерашней и вычищена лучше. Берёте?

— Берём, — ответил Чжан Бэйтин. — Впредь, если голова и кишки свежие, откладывайте их для меня каждый день.

— Договорились!

Мясник согласился с радостью.

Головы и внутренности продавались хуже обычного мяса. Теперь они заранее уходили постоянному покупателю — одной заботой меньше.

— Свинины со второго среза и шейно-лопаточного мяса столько же, сколько вчера, — продолжил Бэйтин. — И ещё пять цзиней грудинки с прослойками.

Мясник быстро отрезал всё нужное, перевязал пальмовыми верёвками и уложил в корзину за спиной Чжан Бэйтина.

Тот было хотел спросить, нельзя ли доставлять мясо прямо к закусочной, но подумал и отказался от идеи.

Когда ежедневно выбираешь сам, несвежее мясо или плохой кусок можно не брать и даже сменить лавку.

При доставке выбирать уже сложнее.

У входа в «Юцзянь» они поставили корзины и одну за другой сняли съёмные деревянные створки.

Чжан Бэйтин поднял голову и на мгновение заметил, как из дверей соседнего постоянного двора быстро исчезла чья-то голова.

Он сделал короткую паузу и не придал значения.

К началу часа У мясо на пару уже было готово.

Стоило приподнять крышку пароварки, как наружу вырвался густой мясной аромат.

Чжан Бэйтин подхватил чистую тряпку и осторожно вынес одну миску.

Грудинка была с чередованием жира и мяса. Рисовая крошка впитала вытопившийся жир и стала блестящей, красновато-золотистой — чрезвычайно аппетитной.

Бэйтин переложил в маленькую миску два ломтика мяса и кусок батата, лежавшего на дне.

— Попробуй.

Сун Яньцин подул на мясо и осторожно откусил, когда оно немного остыло.

После долгой готовки даже шкурка стала мягкой и липкой, мясо — нежным, но не разваливалось. Запах риса смешивался с мясным и получался совершенно особенным.

Батат на дне впитал мясной сок, при этом своей сладостью убирал лишнюю жирность.

Они прекрасно дополняли друг друга.

— Очень вкусно.

Сун Яньцин проглотил и заметил, что Чжан Бэйтин стоит рядом без палочек.

— А ты не попробуешь?

— Руки грязные.

После того как он положил мясо Яньцину, Бэйтин сразу занялся маринованием постной свинины для «мяса с мясом».

Сун Яньцин посмотрел на нетронутый второй кусок в своей миске, затем быстро бросил взгляд

в задний переулок. Госпожа Сунь с невесткой сидели у колодца и мыли овощи.

Тогда он поднял миску и поднёс мясо прямо к губам Чжан Бэйтина.

Тот слегка расширил глаза — явно не ожидал.

Но предложение ему очень понравилось.

Не торопясь, он наклонился, подхватил кусок зубами, чуть коснулся его языком и целиком втянул в рот.

Медленно прожевал, проглотил и только потом сказал:

— Действительно очень ароматное.

С учётом улыбки в его глазах Сун Яньцину почему-то показалось, что Бэйтин хвалит не только мясо.

Щёки сразу загорелись.

Однако смутиться как следует он не успел: у дверей появилась голова посетителя.

— Горячее уже можно заказывать?

Чжан Бэйтин с улыбкой взглянул на Яньцина, вытер руки и вышел.

— Можно. Что будете?

— Хуэйго-жоу и мапо-тофу, — сказал Лу Жэньмин. — Вчера я до них не добрался!

Оказалось, вчерашний приезжий вернулся снова.

Наливая ему чай, Бэйтин улыбнулся:

— Сегодня вы первый обеденный посетитель.

— После еды мне надо ехать по делам, — пояснил Лу Жэньмин.

В полдень он собирался смотреть товар, но отказываться от обеда в «Юцзянь» не хотел,

поэтому пришёл заранее проверить, начали ли готовить.

Он втянул носом воздух.

— Я ещё у входа почувствовал мясной запах. Сегодня появилось новое блюдо?

Хуэйго-жоу и мапо-тофу он вчера чувствовал со соседних столов — пахли иначе.

Чжан Бэйтин указал на меню.

— Сегодня сделали свинину на пару в рисовой муке.

Лу Жэньмин поднял голову.

На стене действительно появилась новая строка:

****Свинина на пару в рисовой муке — 18 вэней.****

Он мучительно задумался.

Хуэйго-жоу и мапо-тофу собирался попробовать ещё со вчерашнего дня. Но новое мясо пахло так хорошо, что отказаться тоже трудно.

— А что из этого можно оставить до вечера?

— В хуэйго-жоу много молодого чеснока. К вечеру вкус станет хуже. Мапо-тофу можно разогреть. А мясо на пару достаточно снова прогреть над водой — вкус почти не изменится, — подробно объяснил Чжан Бэйтин.

Погода стояла жаркая, но до вечера готовые блюда ещё не испортятся.

— Тогда добавь и мясо на пару.

Лу Жэньмин отсчитал пятьдесят четыре вэня.

— А пока начинай готовить, я сейчас вернусь.

Он быстро забежал в соседний постоялый двор, поймал работника.

— Дай мне две чистые миски.

За стойкой Цзоу Вэньбо едва заметно дёрнул рукавом.

Один из сообразительных работников увидел и сразу вмешался:

— Сейчас принесу.

Он украдкой посмотрел на Цзоу Вэньбо. Тот вроде не сердился, и работник побежал на кухню.

Лу Жэньмин вернулся с мисками. Вскоре перед ним стояли три блюда и бесплатная миска супа из морской капусты.

Сначала он попробовал новое мясо.

Мягкое, ароматное, жирное, но не тяжёлое — его можно было есть даже без риса.

Однако Бэйтин сказал, что к вечеру вкус не изменится, поэтому после двух кусочков Лу Жэньмин заставил себя остановиться и потянулся к хуэйго-жоу.

Блестящие красноватые ломтики мяса с молодым чесноком были покрыты ярким маслом.

Во рту — ещё один незнакомый вид остроты, густой и глубокий, с совершенно особым ароматом.

С хуэйго-жоу он за несколько укусов съел половину миски риса.

Оставалась вторая половина.

Лу Жэньмин перевёл взгляд на мапо-тофу.

В миске лежала ложка.

После вчерашнего «мяса с мясом» он уже понял, насколько прекрасны блюда, чей соус можно смешивать с рисом.

Из трёх блюд хуэйго-жоу он уничтожил полностью. Мапо-тофу оставил примерно половину, свинины на пару — побольше.

Остатки были оставлены только огромным усилием воли.

Держа две миски, Лу Жэньмин удовлетворённо вернулся в постоянный двор.

Лето, жара, ел он быстро — и мапо-тофу, и мясо всё ещё оставались горячими.

Аромат сопровождал его от входа до второго этажа.

Цзоу Вэньбо сидел за стойкой возле лестницы.

Запах донёлся и до него. Нос невольно шевельнулся.

Он раздражённо нахмурился, будто ничего не произошло, поднял чашку и сделал большой глоток крепкого чая.

Горечь на языке наконец перебила аромат.

Брови слегка разгладились.

Но не успел он окончательно расслабиться, как к середине часа У возле соседней закусочной стало ещё больше людей.

Все наружные столы были заняты, и запах горячих блюд снова и снова приносило ветром к постоялому двору.

Цзоу Вэньбо за стойкой ещё мог терпеть.

Работникам у входа было куда хуже. Им казалось, будто кто-то специально подносит тарелки к самому носу.

В постоялом дворе работников кормили трижды в день. И мясо, и овощи — условия хорошие.

Но запах из «Юцзянь» всё равно мгновенно будил аппетит.

А из-за слов, которые Цзоу Вэньбо раньше бросил Чжан Бэйтину, никто не хотел первым идти покупать еду у соседей.

Лу Жэньмин прожил в Наньчэне три дня.

Все три дня и обед, и вечернюю еду он покупал в «Юцзянь».

Уезжая из Юньяна, не забыл порекомендовать закусочную знакомым торговцам.

И уже ждал следующей поездки.

Цзоу Вэньбо прекрасно видел, насколько хорошо идут дела у соседей, но всё равно не мог удержаться: несколько раз в день выглядывал из дверей в их сторону.

Сун Яньцин был наблюдательным. Большую часть времени именно он стоял в зале и встречал людей.

Через несколько дней он заметил странность: посетители постоялого двора часто покупали у них еду, а вот работников самого постоялого двора не было ни одного. При этом несколько человек постоянно поглядывали сюда.

Он рассказал Чжан Бэйтину.

— Один человек смотрит или разные? — спросил тот.

— Те, кто дежурит у дверей, почти всегда смотрят, когда у нас много посетителей. Думаю, просто запахи мучают, — ответил Сун Яньцин. — Но ещё есть мужчина с усами. Вот он странный.

Услышав про усы, Бэйтин сразу понял — Цзоу Вэньбо.

Подумал и пожал плечами.

— Пока не пакостит, пусть смотрит.

А сам Цзоу Вэньбо в эти дни разрывался между двумя чувствами.

Он много лет работал счетоводом Наньчэна и каждый вечер сводил все доходы и расходы. Поэтому даже небольшие изменения замечал сразу.

За последние дни постояльцев стало ощутимо больше.

И именно причина роста одновременно радовала и раздражала его.

Большинство новых гостей были разъездными торговцами. Где-то слышали о соседней

«Юцзянь» и специально выбирали ближайший постоянный двор, чтобы удобно ходить туда есть.

Для гостиницы это, конечно, прекрасно.

Но стоило Цзоу Вэньбо вспомнить, что он говорил Чжан Бэйтину перед открытием, радость тут же уменьшалась, а лицо словно начинало жечь.

Однажды он долго сводил счета и пришёл обедать в заднюю часть двора позже обычного.

Там оставалась только последняя смена работников.

Цзоу Вэньбо задумался и подошёл тихо.

Те сидели кучкой, тоже его не заметили.

— Не вычерпывай всё, мне оставь...

Услышав начало, Цзоу Вэньбо даже почувствовал гордость.

Вот видите, у них в постоянном дворе тоже неплохо кормят — работники спорят за еду.

Но следующая фраза мгновенно уничтожила улыбку.

— Оставь мне мапо-тофу, я рис с ним смешаю.

— И «мяса с мясом» пару ложек оставьте.

— Тише вы! Мы еле купили так, чтобы господин Цзоу не заметил.

Цзоу Вэньбо несколько мгновений неподвижно постоял.

Потом очень тихо отступил назад.

Глубоко вздохнул.

Неужели... правда настолько вкусно?

<http://bllate.org/book/20100/1990000>