

Рыбьи сухожилия тщательно очистили и развесили между рядами рыбьего мяса для просушки. Будь то использование самих жил или продажа мяса, в любом случае требовалось подождать три-четыре дня, а то и больше, и при этом важно было, чтобы не пошёл дождь: как только он прольётся, всё снова откладывается.

А между тем наступал Праздник Середины Осени.

Вообще-то, для людей, живущих на воде, такие праздники, как Праздник лодок-драконов или Праздник Середины Осени, никогда не имели большого значения. Традиции, передающиеся из поколения в поколение, у них всё же отличались от тех, что были на суше. Кроме обязательных новогодних поздравлений, гораздо охотнее они праздновали день рождения Морской Богини.

Тем не менее, это всё же был праздник. А раз жизнь стала полегче, и на руках водились деньги, то почему бы не воспользоваться поводом, чтобы всей семьёй собраться за шумной трапезой, выбраться в город развлечься, прикупить себе угощений или вещей, которые обычно не решаешься позволить?

В пятнадцатый день восьмого месяца Чжун Мин и Су И пораньше закончили торговлю.

Они заранее всё обговорили: решили сегодня пораньше вернуться, чтобы успеть приготовить немного соуса, освободив вечер для прогулки по уезду. Сегодня вечером в уезде устраивали Фестиваль Фонарей: многие лавки уже загодя подвесили нарядные фонари, оставалось лишь дожидаться темноты, чтобы их зажечь. А ещё самые знатные дома, у которых на главных улицах были торговые заведения, выставляли фонари не только у собственных дверей, но и в других местах, всё ради доброго имени и похвалы.

Чжун Мин изначально хотел предложить, чтобы вечером не готовить дома, а сходить поужинать в ресторан, ведь он всё никак не находил случая специально сводить туда своего фулана. В прошлый раз за столом угощал Чжань Цзю, и почти всё время они вдвоём ели, пили и болтали, а Су И чувствовал себя неловко от напряжения.

Теперь же всё будет иначе: за столом только своя семья, можно заказывать, что душе угодно, как ни крути — одно удовольствие.

Но Су И, видно, жалел тратить деньги, ведь в ресторанах всё было очень дорого. Рыба, которую они продавали по несколько десятков вэней, там, едва оказавшись на столе, стоила уже двадцать цяней серебра. Он тихонько стал уговаривать Чжун Мина, что и дома можно приготовить не хуже.

— Ты же в тот раз сам говорил, что соскучился по внутренностям медузы, — напомнил Су И. — У нас ещё осталось немного сушёных, я могу потушить их с капустой, попробовать приготовить так, как учила третья тётя. Я тогда со второй тётей ходил к ней поболтать, она специально рассказала, как это готовить, сказала, ты такое любишь.

Чжун Мин, увидев, как фулан изо всех сил старается сэкономить ради него, даже это блюдо вспомнил, стоял теперь с виноватым и неуверенным видом. Как тут отказать? Он тотчас переменял решение:

— Тогда поедим дома, на лодке. Пораньше поужинаем, тогда успеем в город. Если ты будешь готовить медузу, я тоже чего-нибудь вкусного сделаю.

Су И не ожидал, что уговор сработает, и в его глазах тут же заискрилось веселье:

— Хорошо. Скажи, что ещё хочешь? Пока не поднялись на лодку, всё и купим.

По сравнению с едой в ресторане, купить продукты и приготовить самому выходило куда экономнее. А раз уж праздник, и еда должна быть не хуже. Чжун Мин подумал и сказал:

— Давай купим утку... и ещё в мясной лавке возьмём немного рёбер.

Эти два блюда Су И готовить не умел. Если бы речь шла о курице, он бы ещё сумел сварить куриный бульон, но с уткой всё обстояло куда сложнее. Что до рёбер, они дороже обычной свинины и прежде в его доме вовсе не появлялись, потому он лишь перевёл мысль на другие, более привычные блюда.

— Мясного и так будет достаточно, — сказал он, — купим ещё кусочек тофу и пучок водного шпината и хватит, правда?

— Хватит, — согласился Чжун Мин. — Ещё парочку крабов на пару приготовим. Говорят ведь, что в Праздник Середины Осени надо есть крабов, глядя на луну, и мы тоже отметим праздник как положено.

Подумав о предстоящем ужине, Су И впервые по-настоящему ощутил приближение праздника. Это был его первый Праздник Середины Осени в доме Чжун, и теперь ему не нужно было бояться, как прежде, что в такой день он поест холодные объедки и нарвётся на чьи-то колкие взгляды. Осознание этого наполнило его сердце радостным волнением.

Утку они выбрали весом около полутора цзиней, не слишком большую. Рёбра взяли маленькие, тоже чуть больше одного цзиня. Чтобы приготовить утку и рёбра, Чжун Мин докупил несколько ломтиков свежего имбиря и баночку маринованных зелёных слив.

Су И же на овощном лотке выбрал пучок свежего водного шпината, а увидев у продавца вьющуюся тыкву*, что тоже выглядела на редкость хорошо, взял сразу два плода, чтобы на завтра приготовить из них тыквенный суп.

(ПП: род травянистых лиан семейства Тыквенные, произрастающих в тропическом и субтропическом климате.)

Тофу стоил недорого, за кусок просили всего несколько вэней, и каждый раз, завидев его, Чжун Мин вспоминал о замороженном тофу, что ели в армейском лагере. В холодную зиму, сваренный с кочанной капустой, он был поистине божественным угощением. Жаль только, что в их краях, даже в самую стужу, тофу не успевал промерзнуть, и этой вкусноты им было не отведать.

— Муж, а ты не хочешь сегодня выпить? Я бы сходил и набрал тебе пару лян, — подняв взгляд и заметив недалеко вывеску винокурни, Су И повернулся и спросил Чжун Мина.

Праздник всё же, без вина никак, но Чжун Мин подумал, что раз они ужин готовят дома, а после собираются пойти в город смотреть фонари, не стоит заливаться хмельным. Он уже было хотел отказаться, как вдруг передумал и сказал:

— Не будем брать крепкое, давай-ка лучше сладкого рисового вина. Цзиня хватит.

Су И знал, что такое сладкое рисовое вино: это почти не вино, скорее десертный напиток, что обычно подают горячим с рисовыми шариками. Его пьют в основном девушки и геры, мужчины же на него и смотреть не хотят. Раньше Лю Ланьцао не раз говорила, что сладкое вино вкусное, и даже приносила домой пару раз, но набирали его тогда всего на два-три ляна. А теперь, узнав, что сможет его попробовать, он, конечно же, обрадовался.

Цзинь сладкого рисового вина — это, надо сказать, немало. У них с собой не было винного кувшина, а в бамбуковую трубку всё не помещалось, потому они доплатили ещё пять вэней и купили глиняный кувшин прямо у винокурни. Решили, что пригодится и впредь, будет не в убыток.

На этом покупки почти завершились. Всякая снедь и забава, что продавалась на улице, сегодня шла особенно бойко, и торговцы, что делают сахарные фигурки и человечков из теста, уже с самого утра выставились в самом людном месте, но они вдвоём пока даже не задерживались у лотков. Вечерком ещё вернутся, тогда и осмотрятся как следует

Перед тем как они вернулись домой и занялись приготовлением соусов, по округе разнеслось, что супруги Чжун и Су сегодня пораньше свернули торговлю, и к их лодке постепенно начали подходить люди с ведёрками и корзинками мелкой рыбы. Прежде подобную мелкую рыбёшку обычно приносили вместе с сетью, но почти каждая семья оставляла такую рыбу себе на еду, либо, если уж и есть не хотелось, выбирали покрупнее, сушили и откладывали про запас на чёрный день, а остальное просто выбрасывали обратно в море.

Если же такую мелочь везти на рынок в уезд, то выручка за целую кучу редко превышала пару вэней, не стоило даже пачкаться, особенно теперь, когда ещё и надо платить налог на улов. Тут уж и вовсе получается дело себе в убыток.

Теперь всё было иначе: в семье Чжун появилась новая торговля, и они пустили слух, что принимают мелкую рыбу по цене пять вэней за цзинь. Правда, брали не всё подряд, бывало, нужно больше, бывало — меньше.

Многие из деревни, особенно те, чьи лодки стояли ближе к лодке семьи Чжун, уже привыкли: как только в руках скапливалась мелочь, тут же шли спрашивать, будут ли сегодня брать. Если да, наварись на пару монет, если нет, не велика потеря, в следующий раз можно будет снова предложить.

Сегодня, например, Чжун Мин скупил довольно много, в общей сложности почти тридцать цзиней мелкой рыбы, отдал почти сотню вэнь. Кроме того, принимали песчаных крабов и моллюсков, эти продукты у людей воды стоили дёшево: крабы по три вэня за цзинь, моллюсковое мясо по пять.

Поначалу Су И не понимал в чём тут выгода, ведь можно и самому наловить, зачем тратить деньги на чужое? Того же мнения придерживалась и Чжун Чунься. Пришлось Чжун Мину сесть с ними и всё разложить по счёту. Взять хотя бы песчаных крабов: из цзиня крабов можно сделать полцзиня крабового соуса, а соус продаётся по три вэня за лян, значит, тридцать вэней за цзинь. Себестоимость же всего шесть вэней. То же самое с соусом из моллюсков.

Уступив немного в прибыли, они всё равно оставались в выигрыше. Соус выходил рентабельным, а сэкономленное время можно было потратить на другие дела или просто отдохнуть. В противном случае, работая без передышки с утра до ночи, даже самый крепкий человек выдохнется, а тогда придётся тратить уже на лекарства, и выйдет дороже.

Су И был убеждён его доводами, а Чжун Чунься, даже если и была недовольна, ничего не могла поделать. Тан Дацянь и сам уговаривал её: мол, Чжун Мин уже обзавёлся семьёй, устроился в жизни, у него есть супруг и своя, вполне приличная торговля. Старшим пора признать, что молодёжь и сведений побольше имеет, и соображает быстрее, не стоит мешать, пусть сами и пробуют.

Креветочный, крабовый и моллюсковый соусы в основном готовились по одному принципу: мякоть тщательно перетирали, приправляли, раскладывали по керамическим глиняным сосудам и плотно закупоривали. Соус должен был настояться, лишь тогда он раскрывался в полной мере. Особенно креветочный: про него и вовсе говорили, что чем дольше стоит, тем вкуснее становится.

Су И специально отложил несколько банок, собираясь открыть их по очереди: через месяц, через два и через три, чтобы попробовать, в чём разница.

Рыбный и гребешковый соусы нужно было обжаривать в котелке, этим всегда занимался Чжун Мин, и, набив руку, делал всё быстро. Пока жидкость уваривалась, он успевал ещё и помогать толочь массу для соусов. Иногда помогали Тан Ин и Тан Цюэ, и если приходили, Чжун Мин обязательно платил им за работу - никто не должен трудиться бесплатно.

Хотя Тан Ин ещё не вышла замуж, а Тан Цюэ был совсем юным, кому не хочется иметь при себе немного мелких монет, чтобы в городке при случае купить пару конфет, одну жареную лепёшку, ленту для волос или немного цветных ниток для вышивки?

На это Чжун Чунься и вовсе махнула рукой, сколько ни пыталась остановить, ничего не выходило. В итоге решила больше не вмешиваться, чтобы дети потом не пеняли, мол, ворчит, как старая бабка.

Соус томился в котелке, в доме работали сразу все ступы, гул от толчения не смолкал. Чжун Мин, занятый делом, заметил, что супруг и младший брат потирают запястья. У него самого, несмотря на силу, тоже уже ломило руки после стольких часов, потому он и сказал:

— Так дальше не пойдёт. Раз уж торговля соусами у нас, похоже, дело надолго, как вернусь с моря, закажу себе каменный жернов и домой перетащу.

У крестьян в каждом селении есть хотя бы одна каменная мельница или жернов, ими мелют рис, пшеницу, фасоль. А вот у людей воды, что не выращивают зерно, такой утвари, разумеется, не водится.

— Та штука ведь жутко тяжёлая, — заметил Су И, — купим, и куда её ставить?

Он тоже понимал, что ручное растирание — дело медленное, и даже если жернов стоит дорого, он, как и железный котёл, того стоит.

Раньше он и понятия не имел, как выглядит каменный жернов, а потом как-то раз в городке увидел один в лавке по производству тофу, и понял, что это просто огромная глыба, из которой выточена нужная форма. Такая штука не только фасоль до соевого молока дотрет, но и с креветками или крабами справится точно.

— На лодке держать его не выйдет, — ответил Чжун Мин, — когда купим, поставим в каменный дом наверху. Я попрошу Шестого дядю-гуна, чтобы разрешил в родовом доме поставить. А если кому-то из наших ещё понадобится, пусть приходят и пользуются. Тогда все в клане точно будут только за.

Чжун Мин, обдумывая всё снова и снова, всё больше склонялся к мысли, что покупать жернов стоит как можно скорее, а не ждать, пока дело с продажей соуса окончательно пойдёт в гору и они не будут успевать готовить столько, сколько нужно продать.

— В следующий раз, как выдастся свободное время, — сказал он, — я спрошу у Чжань Цзю, где такой жернов можно купить, сколько он обычно стоит, или может, у кого-то есть старый. Если не сломан и кто согласен отдать по сходной цене, то и такой возьмём.

С полудня и до самого вечера они с Су И трудились без передышки и, только спустя два с лишним шиченя, наконец-то управились с несколькими видами соусов в количестве достаточном, чтобы хватило на следующие дни торговли. То, что требовало настаивания, ещё не пускали в продажу, но в доме уже имелась партия, сделанная раньше, как раз подходящая к открытию. Когда её распродадут, вторая как раз подоспеет.

Разлив свежеприготовленное по кувшинам, они вымыли ступки и дощатый настил лодки, после чего супруги присели на минутку, попили воды и снова встали, чтобы заняться приготовлением ужина.

Праздник всё же, хотелось устроить себе хороший стол, а оттого усталость вроде как и перестала ощущаться. Даже Додо, который обычно гулял до темноты и не спешил домой, будто почувствовал, что сегодня будет вкусный ужин, прибежал раньше обычного, гордо подняв хвост, и теперь терся обо всех по очереди, так что у всех на штанинах вскоре появилась заметная полоса кошачьей шерсти.

К вечеру блюда одно за другим были поданы на стол. Утиное мясо порубили на куски, ошпарили, а затем вместе с обжаренным до золотистой корочки имбирём приготовили блюдо под названием «утка с имбирём». Маринованные зелёные сливы надрезали, чтобы они лучше отдавали вкус, добавили немного сливового рассола из глиняного кувшина и потушили вместе с рёбрышками на медленном огне, дополнительно положив жёлтый каменный сахар, так что аромат был пряным и кисло-сладким.

Медузы внутренности с капустой были выложены горкой. Мясо медузы от малейшего толчка палочками начинало подрагивать, и даже после сушки и повторного вымачивания оно не теряло упругости и эластичности, ничем не уступая свежему.

Тофу и мякоть устриц сварили в бульоне, сверху посыпали зелёным луком, чтобы подчеркнуть вкус и украсить. Водяной шпинат обжарили с креветочной пастой. Это самое распространённое овощное блюдо у местных жителей, ярко-зелёное, с хрустящей текстурой. В центре стола возвышались три сложенных друг на друга больших краба, каждый размером почти с ладонь, а под панцирем скрывались ярко-золотистая крабовая икра и печень. Стоило только зачерпнуть палочками, как вкус тут же наполнял рот, принося полное удовлетворение.

Морепродуктов на этот раз больше не готовили, в повседневной жизни их и так едят вдоволь, так что сегодня вполне можно было обойтись без них. К тому же следовало оставить немного места в желудке, кто знает, может, вечером, прогуливаясь по уезду, они купят ещё пару закусок, чтобы побаловать себя.

Когда подошло время к девятому часу вечера, луна уже высоко взошла в небо, и в Байшуйао было немало семей, желающих отправиться в уезд Цинпу. Каждая семья прибирала посуду, подметала и вымывала палубу, вешала фонари и поднимала паруса.

На воде один за другим загорались огоньки, с моря доносились смех и весёлые голоса, на удивление, всё вокруг стало ещё оживлённее, чем днём.