

С началом сезона линчжи на большой ярмарке в городке Баоцзя людей стало куда больше, чем прежде. До середины часа Сы ещё оставалось время, а улица уже кипела: толкотня, давка, телеги бок о бок с пешими - куда ни глянь, всюду одни людские головы.

Маленькая, щуплая девушка пробивалась сквозь толпу с корзиной квашеных овощей; её качало из стороны в сторону так, что казалось, ещё миг, и она рассыплет весь товар. К счастью, с другого края кто-то тоже сделал шаг, и её вновь «втиснуло» на место.

Янь Ци увидел, как она поправляет одежду, и сразу же отошёл в сторону, выбираясь из этого людского потока. Постоял, посмотрел вокруг, затем вытер со лба пот. Хо Лин держал в руке плетённый веер; рукава закатаны до плеч, две крепкие руки на виду, ветерок от веера гулял между ними.

— Стоит спуститься с гор, сразу жара навалилась, нестерпимо просто, — проворчал он.

Янь Ци вынул бурдюк с водой, открутил пробку и поднёс к губам Хо Лина, чтобы тот попил.

— И не думал, что в городе будет столько народу.

Хо Лин сделал несколько глотков. В бурдюке был не отвар чаги, а холодный настой горного чая - бодрит и освежает; иначе, встав ни свет ни заря, к полудню уж точно клонило бы в сон.

Даже остывший, чай на родниковой воде оставался сладковатым.

— С тех пор, как в шестом месяце появляется линчжи и вплоть до первых заморозков, народу в городе не становится меньше. Эти бродячие торговцы ещё месяц назад из дома выходят, живут тут по несколько месяцев, закупаются, а потом возвращаются в свои края, распродают товар и к Новому году успевают, — пояснил Хо Лин.

Янь Ци лучше всех знал, как далеко находится Гуаньвай, и прикинул:

— Это ещё путь какой... Судя по их говору, тут и правда со всех концов света народ: и южане, и северяне. А до юга ведь не рукой подать, хоть на лодке, хоть на повозке и за месяц не доберёшься.

— Чем дальше расстояние, тем больше прибыль от перепродажи, — сказал Хо Лин, обмахивая веером так, что лёгкие прядки у лица Янь Ци затрепетали на ветру, неся желанную прохладу.

Янь Ци коснулся щёки - волоски щекотали. Он почесал пару раз и улыбнулся:

— Юг богатый, спокойный. Я смотрю, у тех, кто оттуда, одежда, манеры совсем другие, не то что у северян.

Хо Лин кивнул и взглядом указал на проезжавшую мимо крытую повозку.

— В тех краях шёлка да парчу производят, живут, конечно, богаче. Потому и едут за нашими горными товарами, а везут с собой то, чего у нас нет: чай, ткани, фарфор, лаки, да ещё всякую сушёную морскую снедь.

Пока он говорил, к ним подуло резким духом сушёной рыбы. Янь Ци сморщил нос и тихонько пробормотал:

— Уф... такое солёно-вонючее, неужто кто-то и правда ест?

Рыбы в здешней большой реке полно, зачем это полугодовалое добро?

Хо Лин усмехнулся:

— Едят, ещё как. Говорят, на пару пригостишь, совсем неплохо, на речную рыбу вовсе не похоже. А есть ещё креветки с ладонь длиной. В «Цзюйсянь-лоу» за одну такую целый лян серебра берут.

Об этих «диговинках» и он только наслышан был, сам не пробовал, так, разговор поддерживал, пока шли.

— Да и не всё это только с юга идёт, — добавил он. — В Ляодуне тоже места морские есть. Те, что приходят морским путем, оставляют свои корабли там.

Янь Ци об этом тоже слышал: если те, кто бежал из страны, имели связи и деньги, они нередко по пути пересаживались на лодки - по воде быстрее. Вот только риск велик: многие так и погибали в дороге, а бывало, и лодку переворачивало, и люди тонули вместе со всем добром.

Подумав об этом, он вдруг поймал себя на желании разыскать какого-нибудь торговца из родных краёв и расспросить, что там теперь творится. Сейчас в городе Баоцзя уже не видно оборванных беженцев, то ли медлительные ещё не дошли, то ли их задержали по дороге... а может, с людьми приключилось что худшее.

Но думы думами, а главное сейчас торговля. На их прилавке самым привлекающим внимание, бесспорно, был красный линчжи. Чтобы не помять и не испортить добычу, всё, что собрали, сразу по возвращении разложили во дворе сушиться. Те, что подсохли первыми, уже стали твёрдыми на поверхности; более поздние ещё слегка влажные, но в здешнем сухом воздухе плесень им почти не грозит даже недосушенными.

Красный линчжи брали на лекарство - из него варили отвары, мололи в порошок и заваривали кипятком, а некоторые мужики и вовсе настаивали на нем алкоголь. Обычным небогатым хозяйствам такое не по карману; даже местные аптекари скупают линчжи понемногу и ждут

больших покупателей издалека. Но уж что-что, а линчжи никогда не залежится: проходящие торговцы боятся не того, что купят дорого, а что не успеют купить вовсе. Завидят у горных промысловиков хоть что-то, так норвят всё разом скупить, цену готовы обсуждать последней.

Хо Лин научил Янь Ци сортировать линчжи по величине. Самые мелкие шли по пять цзиней за цзинь, средние по одному ляну за цзинь, а крупные, с шляпкой шириной с ладонь, относились к высшему сорту. За них давали по два ляна и больше, если вид без изъянов.

В этот раз добычи было несколько цзиней, но крупняка не попало, в основном мелочь, средних примерно треть, больших не было. Линчжи лёгкие - до цзиня насобирать непросто, но зато цена на единицу высокая.

Хо Лин на местной ярмарке был человеком приметным - постоянным горным промысловиком. Многие разъездные торговцы, приезжавшие из года в год, первым делом искали именно его.

Впрочем, на ярмарке под Байлуншанем хватало и мутной воды: были такие, что сами в горы ни ногой, а накупят у охотников да сельчан всякой разнородной лесной добычи, и вперёд, торговать под видом настоящих «горных» людей.

Если у покупателя опыта мало, легко проглядеть изъяны: купит линчжи, а внутри червоточины; возьмёт тяньма*, а она с виду целая, а стоит нажать - пустая скорлупка. Такое случается нередко.

(ПП: пузатка (Гастродия высокая) - вид многолетних безлистных клубневых растений. Используется в традиционной китайской медицине, для лечения головных болей, головокружения, столбняка и эпилепсии и в сычуаньской кухне)

- Год не виделись, а ты уже и женился! Поздравляю, поздравляю!

Торговцы - народ разговорчивый, а умные ещё и знают, как важно ладить с настоящими горными промысловиками. Вот и этот купец по фамилии Ляо не поленился покопаться в своей товарной сумке и достать маленькую жестянку чая в подарок двум хозяевам. Хо Лин принял, вежливо поблагодарил, перекинулся с ним ещё парой слов, и дело, само собой, сложилось: у него забрали все четыре цзиня линчжи. Около трёх цзиней мелких продали по полтора ляна, ещё добрый цзинь средних примерно по тем же деньгам. В сумме вышло около трёх ляна серебра.

Уходя, купец ещё спросил, почему у Хо Лина нет тяньма на прилавке.

Хо Лин ответил:

- На нашем склоне тяньма созревает позднее. В следующий раз уже должна быть.

- Ну что ж, — сказал тот, — тогда подожду твоего товара.

После того как покупатель ушёл и линчжи на циновке не осталось, освободилось приличное место. Янь Ци переложил оставшиеся товары, переставив золотые вешенки в центр - так заметнее. Скоро корзина с грибами тоже разошлась почти вся. Пришёл и прежний покупатель старой «бычьей печени», спросить, нет ли ещё. Сказал, что хочет жечь её в скотном дворе, чтобы отгонять мошкарю. Хо Лин пообещал поискать, и тот довольный ушёл.

Покупатели подходили один за другим, а с учётом уже заработанных трёх лян, оба сидели спокойно, обмахивались веером и наблюдали за людским потоком. Мимо проходил парнишка, продававший охлаждённый напиток из зелёной фасоли; Хо Лин окликнул его и за три вэня купил две чашки.

Раз уж в голове крутилась мысль о торговле едой, сидя без дела, они поневоле стали приглядываться к чужим точкам. Не к лавкам со ставнями, те их меньше интересовали, а к мелким уличным торговцам: тем, кто толкал тележки, нёс коромысла или с корзинами ходил. Как тот парень с напитком из бобов-мунг или девушка, продававшая соленья.

А что до съестного на ярмарке - его и вправду море. Многие готовят дома заранее и приносят продавать: маньтоу, сладкие булочки, паровые пирожки-фагау - в основном мучное. Ничего жидкого, чтобы не расплескалось. Складывают в корзины, сверху торчит толстая подстилка, простёганная ватой, чтобы не остывало. И ходят по рядам, продавая, пока ещё тёплое.

Есть и такие, кто выходит с котлом и переносной печкой, ставит всё прямо у дороги. Тем важно, чтобы над едой шёл свежий горячий пар, так лучше всего заманивать покупателей. Без того, что только что снято с огня, здесь никак: баоцзы, вонтоны, лапша, супы из свиных или бараньих потрошков - стоит только сварить порцию, как аромат разносится на десятки шагов.

Из всего же самое необычное - торговцы «пуховыми» яйцами-маодан и «пустыми» яйцами-шидан: их просто запекают и продают поштучно. У Янь Ци на родине такого не было, сперва он и не понимал, о чём речь, пока Хо Лин не купил одно попробовать - тогда и понял: оба вида яиц уже не способны дать цыплёнка; в «пуховом» же уже различим зародыш.

Как он не мог есть кроличьи или куриные головы, так и здесь - стоило ему увидеть это внутри скорлупы, по спине сразу прошёл холодок. Потому ту порцию Хо Лин съел сам, а остальные унесли домой Хо Фэну и Хо Ин. Е Супин тоже такого не ест.

Кроме того, по краям рынка попадаются и всякие мелкие закуски - вроде бы и не совсем еда, лишь лакомства, но детвора завидит, и ноги сами перестают идти дальше. Больше всего, конечно, продавцов сладостей: динь-динь (конфеты из мальтозы) и цзяоцзяо (тягучая карамель на палочке) встречаются чаще всего - за несколько монет можно купить целый леденец. Зимой же на смену им приходят ледяные цукаты, клейкие фасолевого шарика и запечённые бататы.

Янь Ци, перебирая всё это в уме, понял одно: если уж браться за дело, то готовить нужно то, чего на рынке нет. Если же это уже продают десятки старых лавочек, им точно не тягаться с

людьми, что торгуют этим годами. Но вот вопрос: среди всего этого изобилия есть ли вообще что-то, чего никто ещё не делает?

К полудню Янь Ци взял горсть медяков и пошёл купить поесть заодно и разузнать, что ещё продают. Вернулся он с двумя масляными печёными лепёшками, одной разрезанной луковой лепёшкой, двумя дрожжевыми лепешками-сянбин с начинкой, а для Хо Лина прихватил ещё и запечённое «пуховое» яйцо.

Обед, конечно, получился суховатым - все три вида лепёшек хоть и вкусны, но уж больно похожи друг на друга. Янь Ци обычно так щедро деньги не тратит, Хо Лин сразу догадался, что тот просто хотел попробовать, как именно всё это на вкус. Спросил - и впрямь так и оказалось. Тогда Хо Лин тут же купил ещё и солёное утиное яйцо, разбил и стал есть вприкуску.

Янь Ци сначала съел печеную лепешку-хошао, потом попробовал жареную лепёшку, и напоследок доел лепешку-сянбин с начинкой. Хо Лин ел вместе с ним, заодно обсуждали, что вкусно, а что не очень.

Хо Лин сказал:

— Первое и второе - что надо. А вот у сянбина теста многовато, два-три укуса сделал и всё ещё до начинки не добрался.

Он потряс лепешкой в руке:

— Не у того ли лысого старика ты купил?

Янь Ци кивнул:

— Да, у него. Теста он явно не жалеет, а вот начинки! Но я весь рынок обошёл - сянбины с начинкой только он один и продаёт. Может, в Гуаньвае такое и правда мало кто ест?

Хо Лин подтвердил:

— Редко у нас это делают. Если тесто уже ставишь, то уж лучше баоцзы лепить.

Янь Ци посмотрел на свой сянбин - там оставалось всего пару укусов. Он был уверен, что сделал бы такую лепешку куда вкуснее, чем тот старик. Но после слов Хо Лина вдруг zakралось сомнение - а купит ли кто вообще такую еду?

Хо Лин решительно заявил:

— Не попробуешь - не узнаешь. Любая еда когда-то появлялась впервые. У того старика дела идут так себе только потому, что у него корка толстая, а начинки кот наплакал. Не вкусно, вот и всё.

Постоянные уговоры Хо Лина раз за разом подталкивали Янь Ци, и поднявшееся в груди оживление уже никак не хотело стихать. Он доел сянбин: два последних куска едва не застряли в горле. Конец был такой же, как и начало: теста полно, начинки нет вовсе. Сплошной кляп из дрожжевого теста. Неудивительно, что такой товар плохо продаётся.

Наконец он решился и сказал:

— Тогда вернёмся домой - поставлю миску теста и сначала сделаю несколько штук для своих, пусть попробуют.

<http://bllate.org/book/13599/1205902>