

После Праздника Середины Осени темнеть стало заметно раньше. Теперь Юй Шанчжи часто брал с собой Кон Майю, отправляясь лечить пациентов за пределами деревни. Болезни у всех разные, и случалось, что до наступления темноты они не успевали вернуться домой.

Если шли недалеко, например, в деревню Шуймо, это было не страшно. Но если путь лежал дальше, и начинало смеркаться, Вэнь Едай садился на повозку и выезжал им навстречу. Сейчас они уже могли позволить себе свечи и лампы, так что дома всегда имелся фонарь. Его ставили на дощатую платформу повозки, и он освещал хотя бы часть дороги.

Вот только такая повозка была без крыши, не слишком удобная. Юй Шанчжи всё чаще подумывал: пока не похолодало по-настоящему, не мешало бы сменить её на крытую. А думал он так не просто из прихоти - теперь в доме появилась новая статья дохода: изготовление мыла цзао доу.

Из собранной осенью сои часть перемалывали в муку, замешивали с водой в пасту, добавляли порошки из различных трав с очищающим и косметическим эффектом, скатывали в шарики и высушивали - и вот мыло готово. Сверху его можно было обсыпать пудрой из лепестков, чаще розовой или красной. Это придавало приятный аромат и красивый внешний вид, благодаря чему товар шёл на отлично.

В памяти у Юй Шанчжи хранилось несколько рецептов цзао доу. Самым дорогим среди них считался якобы старинный дворцовый рецепт, который в древности использовала даже принцесса. В составе были исключительно благородные ингредиенты вроде агарового дерева и мускуса. Но Юй Шанчжи не собирался использовать подобное, даже если бы мог себе это позволить, жалко было бы пускать такие редкости на мыло. Поэтому его первая партия цзао доу была сделана по более практичному рецепту: в основе соевая мука, а из активных добавок он выбрал «семибелый порошок» (цибай фэнь).

Так называли старинный, широко известный рецепт для отбеливания и ухода за кожей. Он включал в себя семь лекарственных трав, названия которых начинались с иероглифа «белый»: байчжи (дудник), байшу (атрактилодес), байфулин (пория), байцзи (белая орхидея), байшао (пион), байфуцы (аконит), байлянь (корень клематиса).

Но даже этого было недостаточно, Юй Шанчжи понимал: раз уж они делают цзао доу на продажу, нужно придумать что-то, чего нет у других, чтобы выделиться на фоне существующих товаров. Идею ему снова подсказал тот самый «дворцовый рецепт», в котором встречалась одна интересная технология - «чжоугань». Судя по названию, она имела отношение к каше, и действительно, суть заключалась в следующем: сначала рис варили до состояния каши, потом замачивали в холодной воде, чтобы начался процесс брожения. После завершения ферментации полученную рисовую воду варили, добавляя клейкий рис, и томили на медленном огне до состояния густой, тягучей массы. Потом массу выливали, размазывали тонким слоем и сушили, чтобы получился полупрозрачный «чжоугань» - высушенная, ферментированная рисовая каша. Эту штуку потом перемалывали в порошок и добавляли в цзао доу. Благодаря «чжоуганю», мыло получалось не только ароматным и полезным, но и с заметно лучшими очищающими свойствами.

Продавать цзао доу Юй Шанчжи договорился через магазин косметики и румян, с которым его познакомил Чжу Тун. За столько лет в уезде у Чжу Туна накопилось множество полезных связей среди торговцев. В его присутствии Юй Шанчжи заключил устную сделку с хозяйкой магазина, договорившись о цене и условиях. Он не хотел тратиться на упаковку, поэтому поставлял мыло в простых бамбуковых коробочках. В каждой по 10 шариков мыла, цена за коробку 200 вэней.

Юй Шанчжи заранее изучил ассортимент магазина и знал, что самое дешёвое мыло у них стоило 80 вэней за коробку из 10 штук, и при этом было откровенно низкого качества - стоило потереть, и оно сразу рассыпалось в порошок, словно даже воды не видело. Он прикинул, что его мыло можно продавать как минимум за 300-400 вэней, а если вложиться в красивую упаковку, то и все 500 вэней. У магазина будет достаточная наценка, плюс личная гарантия Чжу Туна, и потому хозяйка с радостью согласилась на сотрудничество. В первую партию, не считая образцов, Юй Шанчжи сдал 20 коробок, а это было ровно 4 лян серебра.

А перед наступлением зимы доходы семьи Вэнь этим не ограничивались. После осеннего сбора урожая все дворы в деревне вспахали землю и засеяли её озимой пшеницей. Семья Вэнь тоже не отставала, но, помимо этого, у них было ещё три му позднего риса, который предстояло убрать. А перед сбором позднего риса нужно было осушить поля, и выловить выращенных в них рисовых рыб для продажи.

В местном климате, если не случится особо суровой зимы, какая бывает раз в десять или даже несколько десятков лет, рисовые рыбы могут спокойно перезимовать прямо в залитых водой полях. Такая рыба даже получила название «зимовальная», потому что, если выловить её ранней весной, после схода льда, вкус будет особенно нежным и сладким.

Но поскольку это был их первый год в рыбоводстве, Юй Шанчжи с Вэнь Ецай не хотели рисковать. Вдруг что-то пойдёт не так, и все тщательно выращиваемые за лето мальки пропадут. Поэтому они решили продать первую партию сейчас, а уж на следующий год, когда запустят новую порцию мальков, начнут пробовать более смелые методы.

А рыба - дело скоропортящееся. Как и дичь: если сдохнет, уже почти ничего не стоит. Так что нельзя взять и выловить всё за раз, свалить в кучу и ждать покупателей.

Не стоит думать, будто эти рыбы, ещё не доросшие до тех самых “рисовых чудищ”, которые годами живут в затопленных полях, вымахивая до размеров настоящей нечисти. Но и эти за лето здорово подросли, ведь в полях еды предостаточно, да ещё и подкармливали их регулярно, так что за несколько месяцев они заметно прибавили в весе: мелкие тянули на три-четыре цзиня, а покрупнее - все семь-восемь. С трёх му рисового поля собралось несколько сотен цзиней рыбы.

Часть из них забрал себе Чжу Тун, да ещё и подключил несколько средних по масштабу ресторанов в городе, которые, по его оценке, смогут сбыть примерно половину улова. Договорились о дате, и эти заведения сами пришлют телеги за товаром. План был такой - держать рыбу живьём в больших бочках на заднем дворе, а готовить и разделывать её уже по мере заказа, день в день.

Кроме того, Юй Шанчжи с Вэнь Ецай также договорились о поставке с заведением “Цзюйсянь”. Управляющий, зная теперь об их связи с семьёй Цянь, отнёсся к ним со всем почтением. Узнав, что у них на руках крупная партия рисовой рыбы и цена при этом весьма умеренная, он тут же проявил интерес. Учитывая репутацию “Цзюйсяня”, Юй Шанчжи пообещал оставить им самых крупных рыб, специально для подачи в этом заведении. Таким образом, ещё более ста цзиней ушло туда.

Лучших из оставшихся отобрали и отправили в дар в резиденцию семьи Цянь, а остальное высушили на зиму в виде вяленой рыбы. На этом, можно сказать, и весь улов разошёлся.

Но ловить рыбу, продавать её, а потом ещё и убирать рис - всё это вчетвером было не осилить. Раньше Вэнь-эрню хоть и была ещё ребёнком, но уже могла помочь с хозяйством. Теперь же Юй Шанчжи не позволял ей даже спускаться в рисовое поле. Причина была проста: несколько дней назад у неё впервые начались месячные.

Девочка среди ночи в панике постучалась в их спальню, напуганная, будто у неё началась смертельная болезнь. Только тогда Юй Шанчжи осознал собственную оплошность: ведь он сам лекарь, но из-за разницы в поле и возрасте так и не поговорил с ней заранее на эту тему.

Вэнь Ецай, как старший брат, в этом деле вовсе был бесполезен. Учитывая, что в этом мире и геры, и девочки могли беременеть, но физиологически они отличались, когда Юй Шанчжи объяснил, что у Вэнь-эрню началась менструация, Вэнь Ецай сперва выглядел совершенно непонимающим. Лишь спустя время он припомнил, что раньше у Цяо Мэй тоже бывали такие дни, когда она ходила вялая и уставшая.

На следующий день, в полном беспорядке, Вэнь Ецай отправился расспрашивать Су Цуйфэнь, как изготавливаются прокладки, а затем запасся чистой золой, как это было принято в таких случаях.

Но с уменьшением рабочих рук двум супругам вновь пришлось вспомнить о братьях из семьи Фу. Во время осенней страды те двое здорово выручили, и с тех пор две семьи поддерживали отношения.

Несколько раз, когда Фу Юэ помогал с хозяйством, он проходил поблизости от дома семьи Вэнь. Увидев его, Вэнь Ецай окликнул и пригласил зайти, показал ему двух охотничьих псов, что жили у них во дворе, и лук со стрелами, висевшие на стене. Фу Юэ и впрямь интересовался такими вещами, и, получив разрешение, осторожно потрогал оружие, будто это была какая-то редкость.

На этот раз, когда снова пригласили братьев из семьи Фу помочь с делами, их собственные поля уже были приведены в порядок, и Хуан Цюэ тоже пришёл с ними. Прошёл уже почти месяц, а этот маленький гер всё ещё был тощим, как бамбуковая палка, но лицо его всегда светилось улыбкой. Зато в поимке рыбы он оказался даже проворнее братьев Фу. Когда его об этом спросили, оказалось, что его родительский дом стоял у самой реки, и с детства он умел кидать сети, ловить рыбу и отлично плавал.

В первый же день вылова рисовых рыб, из городка целой толпой прибыли люди из разных ресторанов. Они привезли с собой большие рыболовные корзины и все были на воловьи телегах. Сейчас было как раз время между сборами урожая и подготовкой к зиме, и у деревенских людей дел оставалось немного, в основном сидели, болтали и запасались провизией, так что все с интересом пришли поглазеть. Все вместе отправились к участку земли семьи Вэнь, где одна за другой корзины с крупной рыбой грузились на повозки.

Представители ресторанов привезли с собой весы, взвешивали улов прямо на месте и записывали вес в тетради, чтобы потом отчитаться перед управляющими. Затем писали расписки, по которым семья Вэнь позже могла получить оплату прямо в заведении.

Самые любопытные деревенские прилипали у края поля, чтобы подслушать, а как услышат что-то, сразу бежали рассказывать остальным новости:

— Эти рыбы по четыре вэня за цзинь! Говорят, тут их всего набралось несколько сотен цзиней, если всё продадут, это же больше двадцати лян серебра!

— Всё-таки у Юй-ланчжуна и Цай-гера голова на плечах, — сказал кто-то завистливо. — У всех в полях вода, рис мы все сажаем, а вот чтобы мальков туда запускать, кто бы додумался! А они теперь рыбой торгуют, двадцать с лишним лян серебра за раз!

Кое-кто позавидовал и сразу начал мечтать, как на следующий год тоже заведёт у себя рыбное дело: "Бросить мальков в поле - чего там сложного? Только бы и нам заработать свои двадцать лян!"

Но тот, кто соображал получше, быстро приземлил остальных:

— В городке всего-то пара ресторанов, сколько они там той рисовой рыбы съедят? Даже если ты вырастишь, у тебя нет таких связей, как у семьи Вэнь.

И правда, люди поразмыслили и согласились. Дело не в том, что кто-то глуп, а в том, что некоторым деньгам своё место, не всем они достаются.

Но тут кто-то косо глянул на братьев из семьи Фу, бедность которых была у всех на виду, и не удержался от ехидного замечания:

— Смотрите-ка, как повезло семье Фу. Пристроились к семье Вэнь и теперь, глядишь, выправятся.

Другой тут же возразил:

— Это всё потому, что Юй-ланчжун - человек добрый. Вон сначала помог семье Кон, теперь семье Фу - всех вытаскивает.

— Ага, — подхватил кто-то сзади. — Если бы ланчжун был черствым, мы бы тут все давно передохли.

В конце концов, вся деревня сейчас больше слушает Юй Шанчжи, ведь через его руки прошло немало людей, он лечил всех - и простые болячки, и даже застарелые, хронические заболевания, с которыми уже никто не справлялся. К тому же раньше ведь тоже находились завистливые и злобные, как, скажем, тот Ван или Цай разве не получили своё по заслугам? Так что лучше уж почтительно относиться к нашему деревенскому лекарю, и всем от этого польза будет.

Целый день пролетел в делах, и самыми последними приехали работники ресторана «Цзюйсянь». Говорили, что у них вечером намечался большой банкет, гости целиком забронировали зал. Хозяин заведения лично распорядился: рыба обязательно должна быть свежайшая, поэтому попросили задержать вылов до самого вечера.

Так и вышло: когда люди из «Цзюйсянь» уехали, небо уже стало стремительно темнеть. Все, кто провёл день в мутной рисовой воде, к вечеру еле стояли на ногах.

Юй Шанчжи наклонился, поднял несколько не самых товарных рыб с повреждёнными хвостами или ранками на чешуе, нанизал их на травяную верёвку и обратился к братьям Фу и Хуан Цюэ:

— Сегодня вы все немало потрудились. Не нужно дома разжигать печь, идёмте к нам, вместе поужинаем.

Братья Фу тут же замотали головами, а Хуан Цюэ сказал, что у него дома еда в котелке уже сварена, жалко будет не съесть ее.

Тогда вмешался Вэнь Ецай:

— Ладно, возвращайтесь, если настаиваете. Но пусть Цюэ-гер останется. Я сегодня умотался в ноль, а у Эрню сейчас неладно со здоровьем, не может помочь. Пусть Цюэ-гер побудет со мной на кухне, заодно накормим его ужином. Что скажете?

Простой и немного наивный Фу Мин чуть было и вправду не согласился, если бы не Фу Юэ, который чаще общался с Вэнь Ецаем и сразу понял, что тот шутит. Он потянул брата за рукав, чтобы остановить. Хуан Цюэ тоже заметил, что Вэнь Ецай настаивает всерьёз, поэтому в итоге Фу Мин всё же сдался и согласился пойти вместе с остальными.

Но как только они вошли в дом Вэнь, ни один из них не остался без дела. Хуан Цюэ, как и договаривались, отправился на кухню, Фу Мин, увидев, что в водяных бочках не хватает воды, пошёл носить воду из колодца, а Фу Юэ, осмотревшись по двору и поняв, что ему особо нечем заняться, отправился помочь с уборкой заднего двора. В итоге он оказался заморожён местным хозяйством: заглядывал то в коровник, то в свинарник, любовался курами и утками, а потом

заметил, что в большой бамбуковой клетке сидят бамбуковые крысы и бамбуковые куры.

Убедившись, что двор вычищен, Фу Юэ взял лопату, которая была выше его самого, и начал счищать навоз, складывая его в кучу. Только потом он присел на корточки, чтобы разглядеть ослабевшую, но всё ещё живую дичь поближе.

— Это старший брат поймал, — раздался голос Вэнь-санья.

Он как раз нёс таз с кормом для кур и уток. Таз был великоват, и нести его было явно тяжело, поэтому он шёл медленно, почти волоча его за собой.

Увидев, куда смотрит Фу Юэ, он объяснил между делом:

— Завтра старший брат хочет отнести их на продажу в город.

Фу Юэ резко выпрямился и немного неловко одёрнул за свою залатанную одежду:

— Ты, наверное, младший брат Вэнь-гера?

Вэнь-санья кивнул:

— Меня зовут Санья, ты — второй брат Фу, да? Я слышал, как брат и брат Юй о тебе говорили.

Фу Юэ не привык, чтобы его так называли. Он также знал, что младший сын в семье Вэнь с детства болеет. Он поспешно подошёл и помог Вэнь-санья поднять таз, а потом вместе высыпал корм курам и уткам.

Вэнь-санья заметил, что Фу Юэ всё время поглядывает на диких животных, и, немного подумав, спросил:

— Тебе нравятся такие зверюшки?

Фу Юэ очнулся от своих мыслей, только теперь осознав, что его заинтересованный взгляд заметил ребёнок, и смутился, почесал затылок:

— Да нет... Просто любопытно. Я как-то сам ходил с рогаткой в горы, хотел кролика подстрелить. Но так и не попал, они слишком шустрые.

Вэнь-санья, хоть и был младше, выглядел по-детски наивным, но соображал он быстрее многих взрослых, включая Вэнь-эрню.

— Тогда ты можешь пойти спросить у моего старшего брата, — сказал Вэнь-санья, — он научился охотиться у отца, но ни у меня, ни у второй сестры не получилось. А в деревне больше охотников нет. Он часто жалуется, что руки чешутся, но некому составить ему компанию.

Фу Юэ уловил скрытый смысл этих слов. Его глаза слегка округлились, он явно был удивлён. Помолчав, наконец с трудом произнёс:

— Ты хочешь сказать, брат Вэнь... может быть, не против будет научить меня охотиться?

Вэнь-санья отряхнул с рук налипшую грязь:

— Я не знаю точно. Но спросить не грех.

Вряд ли кто-то в округе счёл бы нормальным, чтобы гер стал охотником, но Вэнь Ецай уже показал пример и, главное, преуспел в этом.

Фу Юэ сжал губы и беззвучно принял решение.

А в это время, не зная, что маленький Санья уже вербует кадры в ученики, Вэнь Ецай в заднем дворе разделявал только что выловленную рыбу из рисового поля. Он взял нож, только что наточенный на точильном камне, и ловко нарезал рыбу на тонкие кусочки.

С улыбкой он сказал:

— Сегодня будет новое блюдо, называется "суаньцай юй", рыба с квашеной капустой. Шанчжи научил, не знаю, вкусно ли получится. Если невкусно, идите ругать его, а не меня.

Хуан Цюэ, сидевший на корточках у очага, подбрасывая в огонь щепки, удивлённо спросил:

— А Юй-ланчжун ещё и готовить умеет?

Ответил не Вэнь Ецай, а другой, чистый голос, который раздался сзади:

— Я умею только шевелить губами и доставлять неприятности, поэтому мне не разрешают входить на кухню.

Хуан Цюэ поднял голову и увидел, как Юй Шанчжи вошёл в кухню, неся охапку дров.

— Разве что разжигать огонь я ещё умею, — сказал он с улыбкой. — Так что, Цюэ-гер, уступи мне это занятие. А сам, пожалуйста, пройди к той стене и помоги найти бочонок с кислой

капустой, он третий слева.

В это время Вэнь Ецай разложил нарезанные рыбные ломтики на блюде, плеснул сверху немного рисового вина и крахмала, чтобы замариновать, после чего усмехнулся, взглянув на Юй Шанчжи, и добавил, повернувшись к Хуан Цюэ:

— Он перечитал кучу всяких книжек, рецептов знает целый воз, а вот готовит так, что и собака есть не станет. Так что только болтать и умеет.

Хуан Цюэ не удержался от смеха, но, спохватившись, что это может прозвучать невежливо, поспешно поднялся на ноги:

— Пойду поищу капусту.

Позже, когда кислая рыба была подана на стол, её положили в большой таз и чашку - в одном варианте острый, в другом неострый. Туда же добавили тофу, чтобы получилось сытнее. Вдобавок приготовили ещё две овощные закуски, и сварили рис, смешав белый с крупами. Хотя в доме теперь могли позволить себе чистый белый рис, Юй Шанчжи всё равно часто добавлял в него цзялян*, уверяя, что так полезнее для здоровья.

(ПП: полевые культуры (кроме риса и пшеницы); второстепенные продукты - кукуруза, гаолян, ячмень, бобовые, бататы и т. д.)

Вэнь Ецай сам не особо понимал, чем это каши из грубого зерна полезнее белого риса, но раз Юй Шанчжи сказал, значит, так и есть. В конце концов, для деревенского человека любая еда - это благодать, что дают, то и вкусно, жаловаться не на что.

Рыба с кислой капустой была такой ароматной, что один только запах заставлял слюни течь. Вэнь Ецай вспомнил, что Пань-ши сейчас беременна и особенно любит кисленькое, и потому отдельно наложил ей чашку и отнёс соседям. Су Цуйфэнь в ответ вручила ему немного коричневого сахара в знак благодарности, сказав, что это для Вэнь-эрню.

Когда он вернулся к столу, Вэнь-эрню и Кон Майя уже расставили всю посуду. Две семьи сели за стол вместе, и хотя братья из семьи Фу поначалу чувствовали себя скованно, Юй Шанчжи с Вэнь Ецаем не раз им повторили, чтобы ели, как дома, и лишь тогда те осмелились потянуться за кусками рыбы, а не ограничиваться одними овощами и чесноком.

В отличие от них, Хуан Цюэ, казалось, ел и готов был заплакать от счастья. Рыбные ломтики, белые и нежные, таяли во рту, почти не требуя жевания. Добавь к ним немного кислой капустки, ложку риса - и вот небеса на земле.

— Раньше мы дома каждый день ели рыбу, — выдохнул Хуан Цюэ, — пока свежая, ели так, а как засушим - доедали сушёную. Был момент, что от одного рыбного запаха меня мутить

начинало, а я и не знал, что рыбу можно готовить так вкусно...

Вспомнив, как Хуан Цюэ как-то обмолвился, что его семья раньше жила рыбной ловлей, у Юй Шанчжи внезапно родилась мысль.

— На самом деле...

Он взглянул на трёх членов семьи Фу и сказал:

— Мне кажется, у меня есть одна идея для заработка, вы могли бы попробовать.

А когда Юй Шанчжи произнёс слова «разведение водных обитателей», то увидел в ответ три пары растерянных глаз.

Но Вэнь Ецай сразу понял, о чём речь:

— Он имеет в виду, что вы тоже могли бы разводить какую-то водную живность, как мы выращивали рыбу в заливных рисовых полях. Всё лучше, чем цепляться за пару жалких му худой земли, где и поесть-то не с чего.

Фу Мин замялся:

— Но у нас же нету рисовых полей...

Юй Шанчжи с улыбкой ответил:

— Рисовая рыба это только один из вариантов, но водных продуктов ведь много, и не обязательно держать их именно в рисовых полях.

Хуан Цюэ задумался, но всё равно не понял:

— Ну, в реке-то рыбы и креветок полно, но ведь река общая, кто успел, тот и съел. Что ж, по-вашему, мы должны отгородить себе кусок реки и разводить в нём живность?

В наше время при морском рыболовстве действительно бывает, что кто-то отгораживает себе кусок моря, но Юй Шанчжи говорил совсем о другом. Он подсказал:

— Вы можете выкопать пруд, а потом пустить в него речную воду.

Три человека из семьи Фу задумались. В этот момент вмешалась Вэнь-эрню:

— Это как у нас в деревне, тот большой водоём, да?

Юй Шанчжи кивнул:

— Верно. Только тот пруд образовался естественным путём, потому что там низина и годами скапливалась вода, а искусственный пруд выкопать тяжелее, но это вполне реально.

Теперь заговорил Фу Юэ:

— Но разводить рыбу в пруду или ловить её в реке - разве в этом есть большая разница?

Фу Мин и Хуан Цюэ тоже об этом подумали, но как раз здесь Юй Шанчжи и подошёл к главному моменту, который хотел сказать:

— Вот почему я не советую вам разводить рыбу. Если уж разводить, то крабов.

Крабов?

Фу Мин и Фу Юэ, как настоящие крестьяне, сначала ничего не поняли, но Хуан Цюэ сразу уловил суть:

— Я знаю! Через нашу деревню ведь протекает река Цзинъян, и в ней водятся такие крабы, называются цзинъянские крабы. Они дороже рыбы.

Но крабов ведь ловить куда сложнее, чем рыбу. И никому и в голову не приходило, что речных крабов можно перенести в пруд и разводить.

— Верно, — кивнул Юй Шанчжи. — На самом деле, разводить крабов - это всего лишь воссоздать условия, близкие к речным. Следить, чтобы вода была чистой, регулярно подкармливать, и всё. В сущности, это почти то же самое, что разводить кур или уток.

Он положил в рот ещё немного еды и только после того, как проглотил, продолжил:

— Крабья икра и пруд вам ничего не будут стоить. Даже если не получится, потеряете только немного времени и сил. Вопрос в том, хотите ли вы попробовать.

Фу Мин сглотнул слюну. Он понял, что Юй Шанчжи специально даёт им наводку, используя свои знания и дальновидность. К тому же всё, что он сказал, звучит очень логично и вполне осуществимо.

Он немного взволнованно произнёс:

— Я хочу попробовать.

Сказав это, он повернулся к младшему брату и супругу:

— А вы что скажете?

Фу Юэ моргнул, честно ответив:

— Юй-ланчжун прав. Выкопать пруд - да мы с тобой, брат, вдвоём справимся. Сил-то у нас хватает.

Хуан Цюэ тоже кивнул:

— У нас раньше тоже крабов ловили на продажу, я с этим знаком. Да и вообще, крабы едят всё подряд - и рыбу, и водоросли, и улиток, и водных насекомых.

Такой корм и впрямь легко достать. Речные водоросли такие же, как сорняки на берегу, зачерпнёшь - и полные руки. Трое переглянулись и глуповато захихикали, пока не опомнились, что всё ещё сидят за столом у семьи Вэнь, и, спохватившись, засмутились каждый по-своему.

Юй Шанчжи, заметив, как в их глазах плещется воодушевление, понял, что его сегодняшняя "болтовня" была не напрасной.

— Если у вас и правда получится разводить крабов, — продолжил он, — со сбытом проблем не будет. Краб - не рыба, его редко где встретишь. В ресторанах в уезде будут наперебой скупать.

Фу Мин глубоко вздохнул и поставил чашку:

— Юй-ланчжун, вы так много сделали для нашей семьи... Это настоящий долг.

Юй Шанчжи, не меняя мягкого выражения лица, положил ему в тарелку ещё немного еды:

— Что за долг? Это же просто разговор за ужином, не более. Давайте, ешьте, ешьте.

Фу Мин с семьёй не просто поели у Вэней, они наелись досыта, как не бывало давно, да ещё и получили надежду на будущее, ясную и осязаемую. Потому настоятельно настояли, что останутся помочь: перемыли всю посуду, расставили по местам, да ещё и двор вычистили до блеска и только после этого ушли.

Если бы не Юй Шанчжи и Вэнь Ецай, заговорившие с ними, Фу Мин с Фу Юэ и впрямь чуть было не пошли дров нарубить в благодарность. А Фу Юэ вообще уже успел сделать пару шагов

прочь, но потом вдруг вернулся, подбежал и остановился перед Вэнь Ецаем. Он задрал голову, глядя на гера, что был заметно выше его, и, собрав всю смелость, спросил:

— Вэнь-гер, если у тебя будет время... ты бы научил меня стрелять из рогатки?

Юй Шанчжи почувствовал, как пальцы Вэнь Ецая, всё это время лежавшие у него на руке, вдруг сжались крепче, а потом, как и следовало ожидать, прозвучал утвердительный ответ.

Фу Юэ засиял, широко улыбнулся и, весело засеменив ногами, догнал брата с невесткой.

Когда троица скрылась за поворотом, Юй Шанчжи и Вэнь Ецай, наконец, повернулись и заглянули друг другу в глаза. Улыбка на лице Вэнь Ецая так и не исчезла.

Юй Шанчжи, глядя на него, усмехнулся:

— Прямо так обрадовался?

— Угу. Вот прям так.

У Вэнь Ецая действительно появилось желание взять Фу Юэ в ученики, ведь он знал, что Юй Шанчжи рано или поздно уйдёт из этой деревни, отправится в город открывать медицинскую клинику, и времени на охоту у них уже не будет так много, как сейчас. А охота - то, с чего он когда-то начинал, чем зарабатывал себе на жизнь. И теперь, когда в доме появились другие источники дохода, было бы правильно передать это ремесло тому, кому оно нужнее.

В день, когда Вэнь Ецай впервые повёл Фу Юэ в горы вместе с двумя охотничьими псами, Юй Шанчжи остался дома с тремя младшими. Осенью они с Вэнь Ецаем пересадили во дворе виноградную лозу, и теперь та уже дала свежие побеги. Он принёс ведро воды и хорошенько полил её. Потом взял веник из куриных перьев, что стоял за дверью, и прошёлся по всему дому, вычищая налетевшую за последние дни пыль. Ветра в последнее время дули сильные, и пыль осела везде, от сахарных фигурок на подоконнике до "семейного портрета", который недавно повесили в главной комнате. Юй Шанчжи закрыл лицо рукавом, чтобы не надышаться пылью, и тщательно всё вычистил, после чего вышел во двор и вытряхнул метёлку.

Затем он вымыл руки и направился в восточную комнату проверить, как сушатся мыльные шарики. Магазин косметики вновь заказал тридцать коробочек, а узнав, что у Юй Шанчжи есть и другие рецепты, попросил сделать сразу ещё десять по новому рецепту даже без образцов, сразу на реализацию. Юй Шанчжи сделал свои мыльные шарики настолько популярными, что они полностью вытеснили с прилавков прежние продукты.

Он заранее подготовил порошки для мыла и передал работу по лепке шариков Вэнь-эрню, Вэнь-санъя и Кон Майе. Когда он позже присоединился к ним, дело сразу пошло быстрее, но и после упаковки мыльных шариков Юй Шанчжи всё равно не мог сидеть без дела. Вместе с

ученицей он вынес ступки и мельницы, и они вновь занялись перетиранием лекарственных трав.

Солнечный свет мягко струился сквозь окна, равномерно озаряя каждый угол дома. Осеннее спокойствие царило повсюду. Юй Шанчжи между делом задал Кон Майе пару вопросов по медицине, ученица на всё ответила без запинки, и он довольно кивнул.

Однако это спокойствие долго не продлилось - снаружи раздался голос. Обе собаки ушли в лес с Вэнь Ецаем, потому лаем не предупредили, и только когда человек громко заговорил у ворот, все в доме услышали.

Юй Шанчжи вышел из главной комнаты, на ходу спрашивая:

— Кто там?

Ответ оказался неожиданным:

— Юй-ланчжун, это я, Цзиньбао из дома господина Цяня!

Юй Шанчжи слегка нахмурился и поспешил вперёд. Открыв ворота, он сразу увидел, что Цзиньбао приехал на повозке, причём повозка, похоже, была пуста. Он заметил, что у Цзиньбао промок воротник, хотя на дворе стоял ясный и прохладный осенний день.

У Юй Шанчжи ёкнуло сердце, как врач, он знал: если кто-то приходит так спешно, да ещё и с повозкой, значит, что-то произошло. И действительно, Цзиньбао, поклонившись, захлёб проговорил:

— Юй-ланчжун, меня прислала старая госпожа! Наш господин уже несколько дней снова страдает от приступа головной боли, на сей раз намного сильнее прежнего. Мы звали другого лекаря, но он не помог, поэтому госпожа велела приехать за вами. Просим вас срочно проехать в усадьбу и осмотреть господина!

<http://bllate.org/book/13600/1205981>