

После того как Цинь Ся решил торговать на ночном рынке в переулке Банцяо, он не стал медлить и сразу приступил к действиям. В преддверии Нового года у всех кошельки были полны, и это, без сомнения, самое благоприятное время для торговли. Если упустить этот шанс, деньги зарабатывать будет куда сложнее.

По совету хозяйки лапшичной Цинь Ся несколько вечеров подряд посещал ночной рынок, чтобы поискать подходящее место для аренды. Усердие приносит плоды: удача действительно улыбнулась ему. И так совпало, что это оказалось именно то место, где он однажды покупал жареную свинину.

— Обычно мы не сворачиваем торговлю так рано. Кто же откажется от легких денег, верно? — мужчина, продававший жареную свинину, обмахивал угольный мангал бамбуковым веером, его лицо от жара углей стало багровым.

— В этом году у меня родился крепкий толстый сын, — продолжал он, — А у прабабки дома здоровье неважное, вот семья и прислала письмо, чтобы я поскорее возвращался в деревню. Сказали, мол, к Новому году надо собраться всем вместе.

Цинь Ся быстро прикинул в уме родственные связи и с улыбкой заметил:

— Пять поколений под одной крышей — это явный знак, что ваша семья живет под покровительством высших сил, сохраняя добродетель и накапливая благословения.

Кто не любит добрые слова, особенно если сказаны так искусно? Мужчина рассмеялся:

— Ха! Мы просто обычные крестьяне. Хотя мой прадед в молодости был грамотным человеком, оставил нам семейное наставление: «Творящий добро обретает сотни благ, творящий зло — сотни бед». В детстве мне эти слова казались сложными и непонятными, но теперь я вижу, что вы правы: добрые дела приносят счастье, а Небо не слепо.

В дополнение к этому Цинь Ся, как коллега по торговле, щедро похвалил умение мужчины готовить мясо, что вызвало у того столь теплое расположение, что он охотно составил и подписал с ним договор об аренде.

Срок аренды начинался с шестнадцатого дня двенадцатого месяца по лунному календарю и заканчивался пятнадцатого дня первого месяца следующего года.

Они оставили отпечатки пальцев на договоре, а на следующий день отнесли его в местное управление, чтобы поставить печать, после чего он вступил в силу.

Сняв с плеч эту заботу, Цинь Ся возвращался домой с легким сердцем, обдумывая, какое изысканное блюдо приготовить этим вечером. Поглощенный мыслями о предстоящей трапезе, он вдруг заметил охотника, который продавал дичь. Это привлекло его внимание.

— Братец, это ты сам на охоте добыл? — поинтересовался он.

Цинь Ся с интересом присел на корточки, чтобы рассмотреть нескольких пестрых зайцев, запертых в травяной клетке. Давно он не ел заячьего мяса, и теперь, увидев их, едва мог подавить желание полакомиться. Дикий заяц не такой жирный, как разводимые на фермах кролики, но его мясо наверняка более насыщенное и ароматное.

Охотник, стоявший перед ним, выглядел подростком лет пятнадцати-шестнадцати, одетым в кожаную безрукавку. Его манера держаться и простая уверенность источали силу, рожденную среди гор и лесов. Цинь Ся вспомнил поговорку: «Герои рождаются в юности».

— Все сам поймал, — сказал юный охотник, — Дома два дня подержал, подкопил и теперь привез в город продать. Если вам нужно, могу тут же забить, мясо будет совершенно свежим.

Цинь Ся спросил, по какой цене продаются зайцы — на вес или поштучно.

Охотник показал:

— Крупный — восемьдесят взней, мелкий — шестьдесят, без шкуры.

Затем он открыл клетку, достал одного из зайцев и продемонстрировал. Крупный оказался самцом, длинным и стройным, когда его вытянули, подержав за уши.

Цинь Ся указал на одного из них:

— Мне нужен вот этот.

Он тут же попросил охотника забить и обработать зайца, чтобы дома не заниматься этим самому. Молодой охотник ловко взял нож, быстро управился с тушкой, завернул ее в крупный лист травы, перевязал соломенной веревкой и протянул покупку Цинь Ся.

Заплатив, Цинь Ся взял увесистый сверток.

Говоря о заячьем мясе, он вспомнил известное блюдо одной из прошлых династий — «Пихэгун», представлявшее собой заячий суп. Говорили, что мясо в горячем бульоне приобретало цвет облаков на закате, за что и получило свое название. Многие поэты и ученые увековечили это кушанье в стихах.

Однако тот способ приготовления был слишком пресным для Цинь Ся. Из этого зайца, если и не получится сухого и пряного блюда в стиле Мала, то уж тушить его в густом соусе с пряностями — самое то.

Но одного мяса явно будет недостаточно. Он подошел к соседнему овощному прилавку и выбрал несколько картофелин и красного лука.

Вернувшись домой, Цинь Ся встретил Юй Цзюцюэ, который вышел из кухни. Тот уже начал готовить ингредиенты, которые понадобятся на следующий день.

— Успел все уладить?

Юй Цзюцюэ взял из его рук сверток, заинтересованно взглянул на узел из травяных листьев:

— Это что?

Цинь Ся, пытаясь размять застывшие от холода пальцы, подтолкнул Юй Цзюцюэ обратно в кухню:

— Внутри заяц. Сегодня вечером будем есть заячье мясо.

Он почувствовал жажду, начал искать воду, и Юй Цзюцюэ поспешно налил ему чашку теплой кипяченой воды. Цинь Ся быстро выпил, вытер рот рукой и достал из-за пазухи листок бумаги:

— Договор о месте на ночном рынке тоже подписан. Всего на тридцать дней за сто двадцать вэней.

Юй Цзюцюэ ошарашенно покачал головой.

— Почти вдвое больше.

Цинь Ся беспомощно развел руками:

— Аренда на ночном рынке всегда дороже, обычно не меньше семи-восьми десятков вэней. Этот участок удачно расположен, плюс это субаренда, наценка вполне ожидаема. А еще десять вэней ушли в Уличное управление.

Юй Цзюцюэ понимал, что это вполне закономерно. Он аккуратно сложил договор, но, свернув его наполовину, вдруг замер.

Цинь Ся, наливая себе вторую чашку воды, заметил это и спросил:

— Что-то не так?

Юй Цзюцюэ слегка сжал губы, на его лице появилась слабая улыбка с едва заметной тенью печали.

— Все в порядке. Просто иногда меня охватывает странное чувство — ведь я умею читать и писать, но даже не знаю, кем я был в прошлом.

В это время среди простых людей, мелких торговцев и ремесленников грамотность была редкостью. Умение написать свое имя уже считалось огромной удачей. Но Юй Цзюцюэ не только умел читать, но и знал манеры, что явно выделяло его среди других. Его слова были своего рода попыткой нащупать, сомневался ли Цинь Ся когда-либо в его происхождении.

Но Цинь Ся не нуждался в догадках. Если бы не скупость автора книги на детали, он, наверное, знал бы не только происхождение Юй Цзюцюэ, но и его точную дату и час рождения.

Он не ожидал, что Юй Цзюцюэ неожиданно скажет нечто подобное. Этот человек был далеко не обычным: обладал острым умом и умелым расчетом, как говорится, «семь отверстий в сердце и руки, способные управлять облаками и дождем».

Цинь Ся не был настолько наивен, чтобы подумать, что Юй Цзюцюэ просто проговорился. Возможно, его память начала возвращаться?

Эта мысль вызвала у него невольную тоску, но на лице он ничем не выдал своих чувств.

— Какая разница? — легким тоном сказал он. — Хорошее было прошлое или плохое, это уже неважно. Говорят ведь: прошлое не вернуть.

Юй Цзюцюэ сложил договор в аккуратный квадрат, провел пальцем по сгибам и с непринужденной улыбкой ответил:

— Ты прав. Поэтому я бы предпочел никогда не вспоминать, что было раньше. Наверное, это все равно не были хорошие воспоминания.

В его словах была правда. Судя по его нынешнему состоянию, прошлое у него явно было нелегким: проданный работорговцу, со скрытыми недугами. Можно было догадаться, что его жизнь была далеко не безмятежной.

Но теперь, когда все стало спокойно, естественное желание сохранить стабильность вполне понятно.

Цинь Ся тяжело вздохнул про себя. В глубине души он понимал: если память Юй Цзюцюэ так и не вернется, он больше не станет сопротивляться тому, чтобы по-настоящему утвердиться в роли его мужа. Он не стыдился своей привязанности к Юй Цзюцюэ, признавая собственные чувства.

Однако сюжет книги напоминал паутину, ожидающую, когда герои, словно маленькие букашки, неумолимо попадутся в ее ловушку, из которой уже не выбраться.

«Лучше не думать об этом, только лишние заботы», — подумал Цинь Ся, наблюдая, как Юй Цзюцюэ убирает договор в ящик в доме.

Когда Юй Цзюцюэ открыл ящик, его взгляд вновь упал на собственный документ купли-продажи. Эта бумага всегда лежала у Цинь Ся на виду, как будто он не придавал ей значения, а Юй Цзюцюэ делал вид, что тоже не замечает ее, аккуратно складывая все бумаги и закрывая крышку ящика.

Он считал, что недостойн Цинь Ся. Все, что связывало их, — это лишь один договор и те пять лян серебра, которые за него заплатили. С такими мыслями он вернулся к повседневным делам. Недавний разговор, полный намеков, остался в стороне, будто его и не было.

После того как они наполнили оболочки для колбас, которые нужно было продать на следующий день, оба занялись приготовлением ужина.

Пока они готовили, Цинь Ся рассказал Юй Цзюцюэ историю о блюде «Пихэгун». Юй Цзюцюэ, задумчиво наклонив голову, сказал:

— Похоже на просто мясо, сваренное в воде. Пресное и полезное. Неудивительно, что оно нравится этим литераторам.

Видимо, вкус у Юй Цзюцюэ был уже изрядно избалован кулинарными талантами Цинь Ся.

Цинь Ся тем временем разделявал заячье мясо: нарезал его кусками, промывал, затем подсушивал, добавлял ломтики имбиря, наливал немного рисового вина, посыпал солью и, наконец, поливал небольшим количеством масла, перемешивая все руками, чтобы мясо промариновалось в большой миске.

— Если мясо нежное, вкус наверняка необычный. Но зимой дикие зайцы худые — это блюдо стоит попробовать летом, — заметил он.

По сравнению с изысканным «Пихэгун» Цинь Ся больше склонялся к тому, чтобы приготовить что-то более насыщенное, например, красную тушеную зайчатину с картофелем и красным луком.

Картофель он почистил и нарезал крупными кусками, а лук освободил от верхнего слоя шелухи и порезал кольцами. Однако, даже опытный кулинар вроде Цинь Ся не смог устоять перед коварством красного лука. Пока он его нарезал, глаза начали слезиться так сильно, что, обернувшись, он напугал Юй Цзюцюэ своим видом.

Слезы, к счастью, помогли смыть жжение, но то, как Цинь Ся стоял посреди кухни и вытирал глаза платком, выглядело довольно смешно.

Промокнув нос, он взял два очищенных огурца, которые Юй Цзюцюэ уже успел вымыть.

— В прошлый раз мы делали битые огурцы, а теперь я покажу тебе кое-что новенькое.

С этими словами он начал работать ножом с поразительной ловкостью. На первый взгляд огурцы оставались целыми, будто бы он их вообще не трогал.

Только после того, как Юй Цзюцюэ осторожно потянул один из огурцов, как велел Цинь Ся, стало видно, что он изрезан мелкой сеткой, похожей на праздничные бумажные гирлянды, которые вешают на бамбуковые шесты на Новый год. Только эта гирлянда была зеленой.

— Как красиво! — восхищенно прошептал Юй Цзюцюэ, его глаза блестели от восторга. Он боялся повредить узор и осторожно переложил огурец в большую тарелку, свернув его кольцом, как сказал Цинь Ся.

Цинь Ся завершил блюдо, полив его горячей заправкой, приготовленной на основе ароматного масла. Для Юй Цзюцюэ такая еда казалась достойной подаваться в лучших ресторанах. А для Цинь Ся это была всего лишь обычная домашняя закуска.

Его муж действительно обладал необычайным кулинарным талантом.

Когда зайчатина как следует промариновалась, Цинь Ся разогрел вок, налил масло и обжарил лук, имбирь и чеснок до появления аромата. Затем он добавил мясо и обжаривал, пока оно не поменяло цвет. После этого в вок отправились картофель и красный лук, а все содержимое залили кипятком так, чтобы ингредиенты были полностью покрыты.

Спустя чуть больше пятнадцати минут тушения на медленном огне Цинь Ся увеличил пламя, чтобы выпарить остатки жидкости. Мясо стало нежным, картофель — мягким и рассыпчатым, а красный лук приобрел сладковатый вкус.

Ужин подали, когда стемнело.

Помимо основного блюда из зайчатины на столе стояли закуска из огурцов, обжаренная стручковая фасоль и яичница с зеленым перцем. Рис готовили прямо в железном котелке, и на дне осталась хрустящая корочка, которую они с удовольствием попробовали — оказалось, что она очень вкусная.

Цинь Ся поднял палочками кусочек картофеля, который рассыпался прямо во рту, заел его ложкой риса и ощутил ту самую двойную порцию счастья от углеводов.

В комнате раздавались лишь звуки тихой беседы и стука палочек о посуду. Гусь Дафу, приученный к обедам хозяев, уже освоился и ходил вокруг стола в поисках упавших рисинок. Если ему удавалось что-то найти, он начинала громко гоготать, очевидно, довольный собой.

Прошел месяц с тех пор, как маленький пушистый комочек оказался в доме. За это время Дафу заметно подрос, и его желтый пух постепенно сменился белыми перьями. Теперь его уже нельзя было взять на руки, как раньше.

Когда от большого блюда с зайчатиной осталась только половина, от яичницы с зеленым перцем почти не убыло — Юй Цзюцюэ, очевидно, не слишком любил этот овощ. Тем не менее, зная, что нельзя допускать расточительства, он упрямо ел, несмотря на видимое недовольство. Иногда он даже морщился, но все равно тщательно пережевывал и проглатывал, отчего его лицо становилось невероятно серьезным.

Цинь Ся, заметив это, лишь слегка улыбнулся, но не стал предлагать ему свою помощь. Перец полезен, а значит, стоит есть его побольше.

После ужина и уборки оба не торопились ложиться спать. При свете масляной лампы они уселись за стол. Цинь Ся взялся за бумагу и кисть, чтобы составить планы по поводу еды, которую они собирались продавать на ночном рынке. Между тем Юй Цзюцюэ ловко управлялся с цветными шнурами, плетя декоративный мешочек.

Он уже почти закончил изделие цвета индиго с узором в виде ромбовидного цветка. Этот мешочек предназначался для Цинь Ся: его можно было повесить на пояс, и даже если ничего в нем не хранить, он оставался бы стильным украшением. Для себя Юй Цзюцюэ решил сделать аналогичный, но ярко-красного цвета, чтобы получилось подходящее парное украшение.

Он не был мастером в этом деле, поэтому, прежде чем начать, попросил совета у соседки Цао Ашуан. Сначала он часто ошибался, но когда плетение было уже наполовину завершено, дело пошло куда легче.

Цинь Ся сидел напротив, небрежно окунал кисть в чернильницу и, ничуть не заботясь о каллиграфии, выводил на бумаге свои корявые и неуклюжие иероглифы. После долгих усилий весь лист выглядел так, словно его просто испачкали чернилами. В глазах Юй Цзюцюэ это было сущим безобразием. Однако он находил в этом один плюс: если кто-то случайно подберет этот «рецепт», то вряд ли сможет понять, что там написано. Таким образом, секреты их семейного лотка останутся в безопасности.

Эта мысль вызвала у него тихий смешок, который он подавил легким кашлем.

— Что это ты вдруг закашлял? — поднял взгляд Цинь Ся, слегка удивившись.

Юй Цзюцюэ откашлялся еще раз и ответил:

— Да в доме, наверное, суховато. Ничего страшного. Ну что, муж, написал что-нибудь дельное?

Цинь Ся потряс лист, чтобы чернила подсохли, и с самодовольным видом ответил:

— Почти готово. Раз уж мы решили за этот месяц заработать побольше серебра, я думаю расширить ассортимент. Пусть будет сладкое, соленое, острое — на любой вкус.

Вот увидишь, мимо нашего лотка никто не сможет пройти. Ноги сами остановятся, а руки полезут за кошелек — не купив чего-нибудь, уйти будет невозможно.

Но Юй Цзюцюэ нахмурился: его это беспокоило.

— Такое разнообразие, а справимся ли мы? — спросил он с сомнением.

Хотя до сих пор с Цинь Ся все было в порядке, он понимал, что человеческое здоровье не бесконечно. Излишние нагрузки могли дать о себе знать.

Цинь Ся успокаивающе улыбнулся:

— Не переживай, я ведь не из тех, кто ради серебра готов надорваться. Большую часть можно приготовить заранее. Например, пирог Бочжайгао сделаем дома, а кислую острую лапшу подготовим наполовину — на месте только доварить останется. Что касается жареных булочек-шэньцзян, их мы будем готовить уже на лотке. Еще добавим железную сковороду для жарки тофу с бобами. Все это вполне по силам.

— Но, конечно, — продолжил он, задумчиво кивая, — Подготовка дома займет больше всего времени и сил. Потому я предлагаю нанять помощника. Эти расходы мы себе можем позволить, а сами избавимся от лишней усталости. Что скажешь?

Юй Цзюцюэ сразу одобрил идею с наемным работником, но обилие новых, незнакомых названий вызвало у него легкое замешательство:

— А что такое пирог Бочжайгао?

С улыбкой Цинь Ся начал объяснять:

— Пирог Бочжайгао — это рисовый пудинг, приготовленный на пару в глиняных горшочках. Бывают из белого риса, черного риса, с красной фасолью. Главное — они яркие, нарядные, сверху украшаются разными добавками. Маленькие, аккуратные — самое то, чтобы перекусить и утолить небольшую тягу к сладкому.

Шестнадцатого числа двенадцатого месяца они должны были выйти с лотком, а времени на подготовку оставалось совсем немного.

Перед сном они договорились, что с завтрашнего дня начнут предупреждать постоянных клиентов на дневной торговле, что в ближайшее время утренние завтраки продаваться не будут, но вечером они смогут найти лоток семьи Цинь на улице Банцяо.

Что же касается наемного помощника, то решили обратиться к Фан Жун, чтобы она посоветовала кого-нибудь из надежных и проверенных соседей.

Новый год был уже близко, и доходы, которые приносил лоток с жареным тофу, организованный Лю Доуцзы, ощутимо обрадовали. В приподнятом настроении Фан Жун купила много хорошей хлопковой ткани. Она планировала не только сшить новые наряды для себя и сына, но и сделать по паре обуви для Цинь Ся и Юй Цзюцюэ.

Эти двое были сиротами, а сама Фан Жун всегда чувствовала, что они относятся к ней как к старшей. Поэтому она считала своим долгом поступать как старшая: заботиться о них и поддерживать.

— Вот ведь совпадение, только собралась идти к вам, а вы сами пришли, — приветливо сказала она, впустив их в дом.

Не дожидаясь объяснений, зачем те пришли, Фан Жун достала бумажные выкройки из своей корзинки для рукоделия.

— Хотела сделать для вас обувь к Новому году. Сейчас сниму мерки, чтобы все подошло.

Цинь Ся тут же попробовал отвести разговор:

— Да зачем, тетушка? Шить обувь — это так утомительно, к тому же у нас с обувью все в порядке.

Фан Жун хмыкнула:

— А ты, значит, в обед поел, так зачем вечером снова есть? Уже не первый раз носишь обувь, которую я шила, чего уж тут спорить.

Она уже имела мерки Цинь Ся, но, учитывая, что молодой человек продолжал расти, решила перепроверить. Как оказалось, старые выкройки все еще подходили.

Затем она повернулась к Юй Цзюцюэ:

— Скажу тебе прямо, на этот раз ты в выигрыше благодаря брату А-Цзю. Вообще-то я хотела сделать обувь только для него.

Юй Цзюцюэ покраснел и пробормотал:

— Тетушка, научите меня делать обувь. Я потом сделаю пару для вас в знак благодарности, а заодно и для Цинь Ся. Вам больше не придется утруждаться.

Цинь Ся усмехнулся:

— Значит, я выигрываю дважды: за счет А-Цзю, а теперь и за счет тетушки. В итоге у меня будет две новые пары обуви. Хорошо устроился, правда?

Фан Жун в шутку укоризненно отмахнулась:

— Глянь-ка, какой толстокожий стал!

Через несколько минут она уже сняла мерки с Юй Цзюцюэ. Он был довольно высоким, и его обувь требовала большего размера.

Показывая выкройку, Фан Жун начала объяснять, как делать обувь:

— Сначала вырезают верхнюю часть, затем подошву. Для подошвы надо подготовить ткань с крахмалом, сделать несколько слоев, а потом пробить отверстия и прошить.

— Новая обувь для нового пути! Я уж поднажму в эти дни до Нового года, и к первому числу вы точно будете обуты! — бодро заверила Фан Жун.

Цинь Ся и Юй Цзюцюэ попытались ее уговорить не перетруждаться, особенно ночью не сидеть за шитьем, чтобы не повредить глаза.

Выпив с ней полчашки чая, они наконец перешли к главной цели визита.

Выслушав их, Фан Жун кивнула:

— Вы правильно все продумали. Надо нанять помощника, иначе заработаете усталость вместо дохода. Оставьте это дело на меня — найду вам работника, который и трудолюбив, и с добрым сердцем. А что касается Доуцзы, он пусть помогает вам, как и положено. Не вздумайте ему платить, это его долг.

Когда речь зашла о магазинчике на улице Банцяо, Фан Жун была искренне рада за них:

— Вот здорово, с Нового года и вы станете хозяевами! Будете сидеть за прилавком, как настоящие торговцы.

Сложив руки в молитвенном жесте, она добавила:

— Это уж точно старшие из рода Цинь помогают с того света!

Вопрос с наемным работником уладился, и Цинь Ся смог сосредоточиться на закупке продуктов и оборудования.

Начал он с пирога Бочжайгао.

Современные версии этих пирогов делались из тапиоковой муки, но Цинь Ся решил придерживаться традиционного рецепта, для которого требовалось много клейкой рисовой муки.

Покупать ее в лавке было слишком дорого, поэтому он воспользовался связями Син Имина. «Гань Юань Чжай», известная кондитерская, часто использовала клейкую рисовую муку, и у них даже была собственная небольшая мельница. Мука у них была не только высокого качества, но и по доступной цене.

Как оказалось, даже сам Син Имин, будучи управляющим старейшей кондитерской, впервые слышал о пироге Бочжайгао. Заинтересовавшись, он предложил Цинь Ся несколько идей для улучшения рецепта:

— Клейкий рис - белый, черный рис — черный, красная фасоль — красная... А что если сделать еще зеленые пирожные из маша и желтые из кукурузного крахмала? Вот тебе и пять цветов!

Пять цветов — синий (зеленый), красный, желтый, белый и черный — в китайской культуре символизируют пять элементов.

Цинь Ся, услышав это, тут же предложил:

— Раз так, давайте назовем их не просто «пироги Бочжайгао», а «пироги пяти стихий».

В древности люди ценили гармонию инь-ян и равновесие пяти стихий, а с таким названием их продукция точно привлечет покупателей.

Син Имин дважды хлопнул Цинь Ся по плечу и с улыбкой сказал:

— Вот бы ты был сыном моего отца! Тогда бы филиалы «Гань Юань Чжай» уже открылись по

всему государству Даюн.

Он признал, что его собственная изобретательность уступает быстрой смекалке Цинь Ся.

Но Цинь Ся скромно возразил:

— Если бы не ваши слова о пяти цветах, я бы до этого не додумался.

Так «пироги Бочжайгао» превратились в «пироги пяти стихий», и Цинь Ся вместе с Син Имином договорились о поставках клейкой рисовой муки. После этого он продолжил свои поиски, посетив еще несколько мест.

Тем временем Юй Цзюцюэ отправился по своим делам, разделив задачи с Цинь Ся. Он зашел в лавку керамики, чтобы купить тарелки и чашки для их ночного лотка. Семья Лю обещала одолжить пару столов и скамеек, чтобы обустроить место, где клиенты смогут спокойно поесть перед уходом.

Кроме того, нужны были небольшие миски, чтобы использовать их в качестве форм для приготовления пирогов.

— Не нужно ничего изысканного, главное, чтобы форма была простой, лучше даже в старинном стиле, — объяснил он хозяину лавки, показывая нужный размер.

Хозяин лавки выслушал, а затем скомандовал помощнику достать из кладовки большой бамбуковый ящик. Развязав его, он вынул партию маленьких мисок.

— Посмотрите, подойдут ли вам эти? Партия была привезена с юга несколько лет назад. У нас в северных краях такие мелкие вещи не очень в ходу. Часть удалось продать, но осталось примерно сотня. Если вы возьмете, отдам по хорошей цене.

Надо признать, цена была действительно выгодной: раньше три миски продавали за десять вэнь, а теперь предлагали две за пять.

Однако Юй Цзюцюэ покачал головой:

— Мне не нужно так много. Возьму только пятьдесят штук.

Эта фраза, казалось, немного разочаровала хозяина лавки. Маленькие миски годами пылились в кладовке, и он был рад, наконец, найти заинтересованного покупателя.

После долгих переговоров они сошлись на цене пять монет за три миски. С учетом того, что

несколько из них имели сколы или дефекты и были отданы бесплатно, общая стоимость составила меньше двух лян серебра.

Миски оказались не слишком тяжелыми, но были хрупкими. Чтобы избежать риска, Юй Цзюцюэ попросил доставить их по адресу на улице Фужун и заплатил за доставку.

Завершив дело, он, довольный, направился к выходу, где случайно столкнулся с Сюй Лао, старым врачом из аптеки «Чэнъи Танг». Рядом с ним стоял мальчишка, лицо которого показалось Юй Цзюцюэ смутно знакомым.

Разве это не тот самый немой попрошайка, которого старик в тот день накормил порошком из кротона?

Юй Цзюцюэ вежливо поприветствовал Сюй Лао, и тот сразу его узнал. После обмена несколькими словами выяснилось, что старый врач возвращался домой из медицинской лавки и зашел сюда, чтобы купить ступку для растирания лекарств.

Помощник лавки узнал Сюй Лао и без лишних вопросов принес новую ступку, аккуратно завернул ее и подал. Сюй Лао передал ступку мальчишке, который был с ним, и велел ему держать ее крепко. После этого он снова обратился к Юй Цзюцюэ, уже стоя под навесом лавки.

Проявляя заботу, присущую врачу, он заметил:

— После последнего приема прошло немало времени, и, судя по твоему виду, дела идут не так хорошо, как хотелось бы.

Сказав это, он проверил у Юй Цзюцюэ пульс и, помолчав немного, добавил:

— Твое состояние требует бережного отношения. Нужно избегать излишних раздумий. Как сейчас с ночными кошмарами?

Юй Цзюцюэ слегка натянуто улыбнулся:

— Полегчало, но все же через ночь сны возвращаются.

Сюй Лао нахмурился:

— После таких снов у тебя все еще бывают головные боли или чувство тяжести в груди?

Юй Цзюцюэ кивнул, не желая вдаваться в подробности.

Старый врач, поглаживая бороду, задумался. Он хотел было сказать что-то важное, но остановился. Ему показалось, что Юй Цзюцюэ — обычный городской парень, и раскрытие деталей о его прошлом, возможно связанном с боевыми искусствами, могло лишь навредить.

Наконец он произнес:

— Старайся меньше утомляться и сохраняй душевное спокойствие. Твой муж заботится о тебе и умеет зарабатывать. Разве вы не можете жить хорошо? Принимай отвары вовремя, а через пару дней приходи снова.

Когда врач уже собрался уходить, Юй Цзюцюэ, колеблясь всего мгновение, решился остановить его. Он сделал несколько шагов вперед и тихо спросил:

— Прошу прощения за беспокойство, но позвольте еще один вопрос: если я полностью восстановлюсь, вернется ли моя память?

Сюй Лао не дал однозначного ответа:

— Это сложно сказать. Потеря памяти часто связана не только с физическими травмами.

Думая, что Юй Цзюцюэ хочет скорее восстановить свои воспоминания, он добавил с сочувствием:

— Когда чего-то жаждешь слишком сильно, часто приходится чем-то жертвовать. Постоянные размышления о прошлом могут только замедлить твое выздоровление.

Юй Цзюцюэ слегка приподнял уголки губ, но ничего больше не объяснил. Он лишь поблагодарил Сюй Лао за помощь и проводил его взглядом, пока тот вместе с мальчишкой не растворился в потоке людской суеты.

Судя по всему, Сюй Лао взял мальчишку к себе — дело достойное уважения.

К вечеру

Рабочий из керамической лавки доставил ящик с маленькими мисками. Одновременно с этим в дом Цинь Ся начали прибывать остальные заказы: из зерновой лавки привезли сладкий картофель, пшеничную муку, несколько видов риса и фасоли, овощи, зелень, а также лук, имбирь и чеснок — все это было аккуратно упаковано в тканевые мешки.

Спустя некоторое время из лавки бакалейщика принесли еще один большой узел, наполненный всевозможными специями. Каждая поставка становилась причиной очередного расхода серебра.

Сосед Вэй Чао давно присматривался к происходящему. Он заметил, как в течение дня во двор семьи Цинь заходили люди с грузами, а потом ворота закрылись. Решив, что у них все наконец улеглось, он взял чашку поджаренных в соли бобов, которые приготовила его мать, и постучал в дверь.

Цинь Ся открыл и, увидев соседа, поприветствовал его с улыбкой:

— Брат Вэй, как нашлось время зайти? Заходи, проходи.

Он приоткрыл дверь, пропуская соседа, и с извинением добавил:

— Правда, у нас во дворе сейчас такой беспорядок, что ступить негде. Лучше пойдем в дом, там удобнее.

Вэй Чао протянул чашку бобов и с добродушной улыбкой сказал:

— Это немного домашнего, перекусите в свободное время. Не обессудьте за простоту.

Цинь Ся принял чашку с радостью:

— Да что вы, я всегда любил бобы, которые тетушка жарит. Спасибо за внимание, мне только радость.

Вэй Чао улыбнулся:

— Помню, ты с детства их обожал. Как видно, ничего не изменилось.

Теперь его мнение о Цинь Ся кардинально изменилось. Когда-то он считал его типичным лоботрясом, но теперь уважал за перемены и упорство. Да и годы соседства сделали их ближе.

В доме Юй Цзюцюэ подал чай для гостя. Вэй Чао, поерзав на стуле, решил перейти к делу:

— Зашел я к вам, потому что попал в затруднительное положение и хотел узнать, нет ли у тебя, Цинь, способа помочь.

Цинь Ся приподнял бровь от удивления.

Вэй Чао работал в грузовом складе, известном как «Тафан». Это место служило и гостиницей для приезжих торговцев, и складом для их товаров. Кроме того, оно было одним из главных центров переговоров между купцами. Там часто можно было встретить управляющих торговых лавок, представителей зажиточных семей и других влиятельных лиц.

Цинь Ся с интересом отложил свои дела и внимательно выслушал соседа. Вэй Чао, работающий в столь оживленном месте, успел за годы службы стать человеком весьма опытным. Его положение было выгодным, с хорошей оплатой, а потому Цинь Ся удивился, что у соседа могли возникнуть трудности.

— Не знаю, что за проблема у тебя, брат Вэй, — сказал Цинь Ся, — Но хоть я и не обладаю особыми талантами, всегда готов помочь, чем могу.

Вэй Чао слегка улыбнулся и начал объяснять:

— Дело, в общем, не очень серьезное, но такая ситуация...

Как выяснилось, работая в грузовом складе, Вэй Чао познакомился с молодым управляющим, отвечающим за закупки в кухне богатого семейства Сун.

— Семью Сун знают все, — продолжил он. — Это уважаемая купеческая семья, в их доме больше сотни человек — хозяева, слуги, работники. С самого старшего поколения они следуют принципам здорового питания: едят только белое мясо, ни грамма красного. Представь, сколько куриц уходит на такой дом за день! Ежедневно убивают десятки.

Кости кур, с которых обрезают мясо, служили для заработка кухонным работникам. Эти костяные каркасы они продавали в одну из местных лапшичных по цене пять вэнь за штуку. В этой лапшичной куриные кости использовали для варки знаменитого куриного бульона.

— Так вот, — вздохнул Вэй Чао, — Лапшичная закрылась. Семья владельца неожиданно получила удачу: их сын сдал государственные экзамены на высокие баллы и теперь отправляется служить чиновником в другой уезд. Вся семья собирается переезжать, и лапшичная больше не работает. А кости, естественно, теперь никому не нужны.

Цинь Ся прикинул в уме: если в день продается хотя бы 50 куриных каркасов по пять вэнь, это 250 вэнь ежедневно. За месяц выходит порядка шести-семи лян серебра. Даже если продажи не каждый день такие, минимум пять лян стабильно будет. Такой доход — это почти как найти дерево, приносящее деньги, и уж точно никто не захочет от него отказываться.

Вэй Чао оказался в сложной ситуации: он не мог найти новых покупателей, но и портить отношения с семьей Сун ему не хотелось. В поисках решения он вспомнил про Цинь Ся, чьи идеи в области еды всегда были новаторскими.

— Я сразу подумал о тебе, — закончил Вэй Чао, с надеждой глядя на соседа.

— Теперь я понял всю предысторию, — сказал Цинь Ся, задумчиво постукивая пальцами по столу. — Брат Вэй, ты хочешь, чтобы я нашел способ использовать эти куриные кости и заключил сделку на их покупку у семьи Сун, так?

Вэй Чао смущенно улыбнулся:

— Именно так. Но, брат, ты не переживай. Если получится — хорошо, а если нет — ничего страшного. Я же не могу подставить тебя ради собственной выгоды.

Цинь Ся замер, пальцы, до этого легко касавшиеся стола, остановились. Этот жест не ускользнул от взгляда Юй Цзюцюэ, который сразу обратил внимание.

— Если на костях осталось немного мяса, то у меня есть идея, как их использовать, — неожиданно заявил Цинь Ся.

Вэй Чао тут же выпрямился, явно оживившись.

— О, можешь не сомневаться, там мясо всегда остается. Конечно, это не голые кости! — заверил он. — Не смейтесь, но я сам не раз приносил их домой. Отличный бульон, а лапшу с ними приготовить — вообще обедение. Это же не остатки с тарелок, а просто то, что повара считают ненужным.

Для Цинь Ся это стало возможностью добавить еще одно блюдо в меню их лотка, помогая заодно Вэй Чао справиться с его проблемой. Такое предложение стоило попробовать.

Не теряя времени, Вэй Чао поспешно поднялся.

— Пойду сейчас же, попрошу в доме Сун у поваров немного куриных костей. Ты попробуешь, получится ли из них что-нибудь новое.

После ухода Вэй Чао супруги вернулись к своим делам.

Юй Цзюцюэ нагнулся, чтобы поднять мешок с фасолью, намереваясь отнести его в дровяной сарай, но Цинь Ся подошел и легко забрал мешок из его рук.

— Это слишком тяжело. Возьми вон тот, полегче.

Не дожидаясь возражений, он закинул на плечо сразу два больших мешка и уверенно направился к сараю. Юй Цзюцюэ смотрел ему вслед, чувствуя теплую радость на душе.

Скоро весь двор, включая кухню и дровяной сарай, был заставлен мешками, ящиками и узлами. После долгого дня оба вымотались, но были довольны собой. Они выпили по чашке воды, вытерли пот со лба, и Цинь Ся аккуратно сложил платок квадратом, вздохнув с облегчением:

— Ну что ж, почти все готово. Осталось дождаться людей, которых крестная обещала порекомендовать.

Ранее они договорились нанять женщину или взрослого гера. Главное, чтобы это был человек надежный и не слишком молодой. Во-первых, такой человек чаще будет находиться рядом с Юй Цзюцюэ, и нанимать мужчину было бы неудобно. А во-вторых, старший по возрасту сотрудник не будет вызывать неловкость у Цинь Ся, когда он тоже находится рядом.

Разговор прервал стук в дверь.

— Крестная! — воскликнули Цинь Ся и Юй Цзюцюэ, увидев за воротами Фан Жун, и поспешили встретить ее.

За Фан Жун стояла женщина лет тридцати с мягкими чертами лица. Она была одета в простую, немного выцветшую одежду, на ногах — легкие тканевые туфли. Видно было, что ее жизнь была непростой, но она выглядела ухоженно и аккуратно.

— Это жена моего старого соседа, зовите ее сестра Чжэн, — представила ее Фан Жун.

Выяснилось, что женщину зовут Чжэн Синьхуа. Ее судьба была печальной: муж умер, оставив ее вдовой еще до свадьбы. Они были обручены с детства, но он скончался от простуды, не успев жениться. Тем не менее, Чжэн Синьхуа вышла за него формально, держа его табличку с именем, и переехала в дом семьи Ма на улице Цзытэн.

С тех пор она заботилась о свекрах и младшей сестре мужа, а в свободное время бралась за любую работу, чтобы поддерживать семью. Чаще всего она стирала и чинила одежду для соседней, от чего ее руки каждую зиму страдали от обморожений, но у нее не было другого заработка.

Фан Жун хорошо знала Чжэн Синьхуа, и когда накануне Цинь Ся упомянул о поиске помощника, она сразу подумала о ней.

— Синьхуа — работающая и порядочная женщина. Она будет трудиться честно и без задней мысли, — заверила Фан Жун.

Ведь для Цинь Ся, занятого приготовлением еды, самое страшное — это если кто-то украдет рецепт. Но с Чжэн Синьхуа такой проблемы не будет, в чем Фан Жун ручалась.

С таким поручителем Цинь Ся и Юй Цзюцюэ были довольны и сразу договорились об условиях:

— Платим двадцать вэнь в день. Работать нужно всего два с половиной часа, максимум три, с полудня до вечера. Нужно лишь помогать с обработкой продуктов, ни за что больше ты не отвечаешь.

Чжэн Синьхуа даже растерялась: по ее мнению, это была слишком высокая оплата за такую короткую работу.

Но Цинь Ся только улыбнулся:

— Двадцать монет — это меньше, чем стоит одна порция жареной холодной лапши со всеми начинками. Если заплатить меньше, разве я не буду похож на скупого дельца?

Фан Жун, зная щедрость Цинь Ся, поняла, что он хочет помочь Чжэн Синьхуа и из уважения к ней, и благодаря рекомендации крестной. Убедив Чжэн Синьхуа, она помогла ей согласиться на условия.

— Мой крестник с супругом — люди порядочные, — уверенно сказала Фан Жун, обращаясь к Чжэн Синьхуа. — Они никогда никого не обидят. Если тебе неловко, то просто честно работай, и все будет в порядке. Хороший работник ищет доброго хозяина, а хозяин — надежного помощника.

Эти слова тронули Чжэн Синьхуа, и она, хоть и с некоторой робостью, кивнула. Поклонившись Цинь Ся и Юй Цзюцюэ, она выразила свою благодарность и согласие.

Чтобы закрепить договоренности, Цинь Ся предложил составить простую расписку. Осознавая свои недостатки в каллиграфии, он передал эту задачу Юй Цзюцюэ.

Каллиграфия Юй Цзюцюэ была безупречной. В юности он обучался в Дворцовой школе письма, учрежденной в Даюн для обучения талантливых и красивых мальчиков примерно десяти лет. Завершив обучение, они занимали должности в различных ведомствах. Наставники школы были учеными высшего ранга, прошедшими государственные экзамены, и их преподавание дало Юй Цзюцюэ превосходные навыки письма.

Цинь Ся с легким беспокойством наблюдал, как Юй Цзюцюэ растирает тушь и выводит иероглифы. Он понимал, что такая каллиграфия может выдать прошлое Юй Цзюцюэ любому сведущему человеку.

Фан Жун, наблюдая за процессом, едва не лишилась дара речи. Она тихонько отвела Цинь Ся в сторону и прошептала:

— Брат А-Цзю пишет, как ученый из хорошей семьи. Уж не из знатного ли рода он?

Цинь Ся с невинным видом потер нос:

— Правда?

Фан Жун вздохнула, не поверив его притворству:

— Неважно, так это или нет. Если это правда, то жизнь его явно не пощадила. Раз он теперь с тобой, будь добр к нему. А там, глядишь, у вас родится сын, отправите его учиться, да и поднимете свою семью.

Цинь Ся кивал, как мог, чтобы не выдать себя. Фан Жун надеялась, что он воспринял ее слова всерьез.

Когда расписка была готова, ее подписали обе стороны, поставив по отпечатку пальца. Было сделано две копии — для каждой из сторон. Хотя документ и не был заверен в официальных органах, присутствие Фан Жун в качестве свидетеля придавало ему юридическую силу. В случае спора его можно было предъявить местному ли-чжану.

Договорившись, что Чжэн Синьхуа начнет работу на следующий день после полудня, Фан Жун вернулась домой, уведя ее с собой.

На следующий день

После насыщенного дня и ночи дом Цинь Ся и Юй Цзюцюэ готовился к новому витку деятельности.

В полдень у лотка Цинь Ся и Юй Цзюцюэ было оживленно, как всегда. Многие постоянные клиенты уже слышали новость о том, что с шестнадцатого числа двенадцатого месяца они начнут торговать на ночном рынке улицы Банцяо.

Ассортимент для ночной торговли отличался от дневного, что вызывало еще больший интерес. Несколько посетителей даже специально подходили, чтобы уточнить точное местоположение ночного лотка, опасаясь прийти и не найти его.

Юй Цзюцюэ, занятый упаковкой заказов в промасленную бумагу, на ходу объяснял:

— Место будет там же, где раньше стоял лоток семьи Чжан с жареным мясом. Мы арендовали его на месяц. Напротив — магазин южных товаров семьи Чжан. Придете туда — сразу увидите.

Когда кто-то спросил, что именно будет в меню, Юй Цзюцюэ, передавая очередной пакет, с улыбкой ответил:

— У нас уже точно будут жареные булочки-шэньцзян, кисло-острая лапша, пироги Бочжайгао и жареный тофу. Особенность пирогов Бочжайгао в том, что они сладкие и мягкие, их легко могут есть пожилые люди или малыши, у которых еще не все зубы выросли. Цены останутся такими же, как сейчас. Приходите, не пожалеете.

Один из посетителей, заинтригованный, спросил:

— А что значит «уже точно будут»? Значит, есть что-то, чего еще нет?

На это ответил Цинь Ся, находившийся рядом:

— Еще одно блюдо — это жареные куриные косточки. Мы пока не уверены, сможем ли достать подходящие кости, поэтому окончательного решения пока нет.

— Куриные косточки? — удивился мужчина. — Там же одни кости. Разве из них что-то можно приготовить, кроме бульона?

Он покачал головой, недоумевая, но все же задумался. В конце концов, раз Цинь Ся смог превратить простое тесто в «колбаски» с мясным вкусом, кто знает, что он может сделать с костями?

Сомневаясь, мужчина наконец решил:

— Ну, если получится, я обязательно зайду поддержать.

Его слова звучали так, словно он делает одолжение, но Цинь Ся был уже привычен к подобным разговорам и с улыбкой поблагодарил.

Вечером того же дня, пока лоток еще продолжал работу, в кухне дома Цинь Ся завершилось испытание нового блюда. Так называемые «жареные куриные каркасы» впервые вышли из-под ножа мастера.

\*Пирог Бочжайго 叉叉包 - популярная закуска в Гонконге. Это рисовый пирог, приготовленный из белого или коричневого сахара, рисовой муки с небольшим количеством пшеничного или

кукурузного крахмала. Иногда также добавляют красную фасоль. Тесто выливают в фарфоровые миски и готовят на пару до готовности. Затем его оставляют остывать и подают при комнатной температуре. Традиционно торговец вставляет в пирог две бамбуковые шпажки, чтобы вынуть его, а едок держит шпажки, чтобы съесть.

Кисло-острая лапша 酸辣粉 - блюдо из провинции Сычуань, и популярная часть сычуаньской кухни. Лапша готовится из крахмала, полученного из гороха, картофеля, батата или риса.

Жареные булочки-шэньцзян 煎饼果子

Жареные куриные каркасы 炸鸡架

<http://bllate.org/book/13601/1206029>