

Куриные скелеты принесли час назад, после того как Вэй Чао закончил работу в лавке. Целых восемь штук. Цинь Ся принял их, осмотрел и заметил, что на костях осталось много мяса. Кроме того, по цвету было видно, что они свежие.

— Можешь быть уверен, что все забито сегодня. В этом отношении в усадьбе Сун не обманывают. Да и сейчас холодно, так что все сохранится, — сказал Вэй Чао.

Вэй Чао хотел выполнить поручение как можно лучше. Усадьба Сун была местом с обильной прибылью, и, поддерживая хорошие отношения с закупщиком, он мог заработать лишние несколько монет серебра в месяц. Со временем сумма набиралась внушительная. Кроме того, эти деньги считались их с супругой, Цао Ашуан, личными сбережениями, которые не нужно было сдавать в общий бюджет семьи.

— Старший брат Вэй вовремя принес. Я скоро приготовлю, потом передам немного попробовать, — сказал Цинь Ся.

Восемь куриных скелетов — это немало, корзина с ними была тяжелой. Вэй Чао подумал, что это секретный рецепт, поэтому не стал предлагать помощь, а, обменявшись парой вежливых фраз, отправился домой.

Когда Вэй Чао ушел, из главного зала вышел Юй Цзюцюэ с Дафу.

— Уже собираешься готовить? Давай я помогу, — предложил он.

Цинь Ся кивнул и объяснил Юй Цзюцюэ, как нужно обработать туши.

Из восьми три предназначались для приготовления бульона, остальные пять — для жарки на железной сковороде. Первым делом их нужно было промыть и обсушить, а затем замариновать в специях.

Они набрали воды, замочили куриные скелеты, а Дафу, полный энтузиазма, стал бегать вокруг, громко гогоча и засовывая голову в таз.

Цинь Ся сложил пальцы и щелкнул его по голове, брызнув на него водой.

— Не мешай, отойди в сторону, — сказал он.

Но Дафу не понял и решил, что хозяин его дразнит. Гусь раскрыл крылья и, встряхиваясь, продолжил бегать, громко гогоча:

— Га-га! Га-га!

Цинь Ся только тяжело вздохнул и сказал Юй Цзюцюэ:

— Похоже, мы вырастили настоящего шабайтянь*. Ты как думаешь, сможет ли он когда-нибудь стать сторожевым гусем?

— Что значит «шабайтянь»? — спросил Юй Цзюцюэ.

Цинь Ся кашлянул и пояснил:

— Это когда он и глупый, и неуклюжий, и еще очень любит, чтобы его жалели.

(ПП: эта фраза значит: простодушная, прелесть какая дурочка (описывает девушку, которая красива, но не очень умна))

Юй Цзюцюэ, наконец, понял и, улыбнувшись, посмотрел на Дафу.

— Он еще маленький, да и из-за холода постоянно сидит в доме, почти не видел чужих. В следующий раз, когда придут гости, выпустим его — посмотрим, как он себя поведет, — сказал он.

Пожалуй, это был единственный выход.

Дафу немного побродил вокруг, но, увидев, что Цинь Ся его игнорирует, переключился на новую забаву: стал тянуть их за волосы. У Цинь Ся волосы были собраны в пучок, а вот у Юй Цзюцюэ половина оставалась распущенной, и гусь тут же нашел себе «игрушку».

Хорошо, что Дафу, кажется, понимал, когда стоит остановиться, и тянул осторожно, чтобы не причинить боли. Даже если бы хотелось наказать гуся, рука бы не поднялась.

Только когда они закончили мыть куриные тушки и встали с маленьких табуреток, гусь понял, что больше не достает до их волос, и, наконец, оставил их в покое.

Раздалось два четких щелчка — это Цинь Ся разрубил куриные скелеты пополам. Пока с костей стекала вода, он занялся приготовлением маринада.

Цинь Ся предпочитал делать его с ярко выраженной сладостью. Такой вкус не затмевал блюдо, а лишь подчеркивал его. К тому же, как он заметил, среди продаваемой на рынке еды почти не встречалось блюд со сладко-острым вкусом. Это неоднократно отмечали покупатели, еще когда он торговал жареной холодной лапшой, и со временем это стало фирменной особенностью их семейного прилавка.

Раз так, то стоило развивать успех.

Соль, сахар, смесь пяти специй, молотый перец, зира и немного соевого соуса для цвета — все это он высыпал в большую миску и тщательно перемешал. Зира на рынке встречалась редко, ее чаще можно было найти в аптеках, и стоила она недешево. Немногие повара решались добавлять ее в блюда. Но при себестоимости одного куриного каркаса в пять вэней, который можно разделить на две порции и продать с хорошей прибылью, можно было позволить себе такую роскошь.

К тому же, по мнению Цинь Ся, если бы добавить немного меда, блюдо стало бы не только вкуснее, но и выглядело бы еще аппетитнее.

Сухим чистым полотенцем он убрал последние капли воды с куриных каркасов, после чего равномерно обмазал их маринадом, не забыв про все уголки и края.

Они выждали около получаса. На улице начало темнеть, и, чтобы успеть попробовать блюдо до наступления ночи, Цинь Ся решил сразу приступить к жарке.

Железная сковорода разогрелась над огнем, на нее налили немного больше масла, чем обычно, и аккуратно выложили куриные каркасы. Цинь Ся периодически прижимал их лопаткой, чтобы добиться равномерной прожарки. По мере приготовления из куриного мяса начинали выделяться соки, а аромат специй распространился по всей кухне.

Цинь Ся ловко контролировал огонь. Когда он перевернул каркасы, их первая сторона уже приобрела идеальный золотистый цвет. Многие бы на его месте посчитали блюдо готовым, когда обе стороны станут прожаренными, но Цинь Ся всегда стремился к совершенству. Он проявил безграничное терпение, дожидаясь, пока кости в куриных каркасах станут хрупкими и ломкими, и только тогда позвал Юй Цзюцюэ. Тот аккуратно снял каркасы со сковороды, дал лишнему маслу стечь, а затем разложил их в большую миску, выстланную промасленной бумагой.

Когда куриные каркасы слегка остыли и их стало удобно брать руками, Юй Цзюцюэ первым взял один и разломал на кусочки, удобные для еды. В завершение Цинь Ся щедро посыпал их заранее приготовленной сухой смесью специй.

Даже сам Цинь Ся, казалось, едва сдерживался, чтобы не потянуться за кусочком.

— Вот оно, преимущество повара: все самое вкусное всегда достается тебе первым. Только что снятое с огня — это всегда лучшее, — заметил он с улыбкой.

В своей прежней жизни он редко баловал себя подобными закусками, но теперь они стали настоящей редкостью. Да и собственноручно приготовленное, к тому же с меньшим количеством соли и масла, оказалось намного вкуснее и полезнее, чем покупное.

Цинь Ся выбрал для Юй Цзюцюэ кусочек с большим количеством мяса, а себе взял тот, что посыпал перцем чили. Он осторожно попробовал и тут же вынес вердикт:

— Нужно мариновать дольше.

Он откусил тонкую полоску мяса, тщательно пережевал и удовлетворенно кивнул.

Юй Цзюцюэ с не меньшим усердием наслаждался своим кусочком. Сухая смесь специй обволакивала куриный каркас, оставляя следы на губах, которые он машинально слизывал. Осторожно, зубами, он оторвал кусочек мяса, оставшегося на кости.

На первый взгляд, мяса на каркасах было немного, но их нельзя было назвать совсем «голыми». На некоторых местах оставались тонкие слои кожи, обжаренной до хрустящей корочки, которую можно было есть вместе с костями. В других местах мясо было плотным и сухим, жевать его было сложнее, но именно это ощущение работы зубами придавало особый вкус.

Юй Цзюцюэ вдруг поймал себя на мысли: будь это куриная ножка, он бы съел ее за пару укусов. Но с этими, казалось бы, «тощими» каркасами он ел неспешно, смакуя каждый кусочек, и чем дольше жевал, тем вкуснее казалось.

— К такому блюду хорошо бы подошел алкоголь, — с легким сожалением заметил Цинь Ся, доедая свой кусочек и вытирая руки.

И тут же его осенило:

— А ведь у нас дома есть вино!

Тут же Юй Цзюцюэ увидел, как Цинь Ся достал из шкафа глиняный кувшин с хуанцзю — желтым рисовым вином, которое он обычно использовал для готовки.

В этот момент Цинь Ся впервые захотел поблагодарить прежнего владельца тела. Тот, хоть и был заядлым любителем выпить, оставил в наследство не только пустую казну и побитую посуду, но и целый набор добротных винных принадлежностей.

Зимой, когда на улице холодно, хуанцзю лучше пить подогретым, а все необходимые для этого приспособления оказались под рукой.

Юй Цзюцюэ, наблюдая за тем, как Цинь Ся с энтузиазмом раскладывает приборы для подогрева вина, с улыбкой заметил:

— Разве ты не собирался отнести куриные каркасы семье Вэй? Лучше иди, а я помогу согреть

вино.

Вот она, прелесть совместной жизни. После двадцати с лишним лет одиночества в прошлой жизни Цинь Ся особенно ценил эту заботу. Юй Цзюцюэ, взяв винные принадлежности, направился в главный зал, а Дафу, словно верный спутник, последовал за ним. Цинь Ся, отведя взгляд от них, выбрал два самых крупных куриных каркаса, разделил их на четыре части, аккуратно завернул в вощеную бумагу и отправился к дому семьи Вэй, пробираясь через узкие переулки.

— А я-то думаю, откуда вдруг запах такой аппетитный? Оказалось, это ты, брат Цинь, готовил куриные каркасы! — воскликнул Вэй Чао, открывая дверь. Его тут же окутал волнующий аромат, от которого хотелось есть прямо сейчас.

На губах Цинь Ся заиграла легкая улыбка:

— Готовил впервые, получилось не идеально. К тому же, времени было мало, каркасы замариновались недостаточно. Но попробуйте, хоть немного перекусите. Не забудьте разломать перед едой. Внутри я положил пакетик с перцем - если любите острое, посыпьте.

Вэй Чао непроизвольно сглотнул, хоть и пытался этого не показывать. Аромат был просто невыносимо соблазнительным.

— Да ты что! Такие вещи у тебя с руками будут отрывать на рынке, разве можно назвать это «так, перекусить»?

Тем временем из дома выглянула Цао Ашуан, слегка вздрогнув от прохладного вечернего ветра. Она улыбнулась, учтиво поклонилась и протянула небольшой сверток.

— Моя свекровь услышала, что брат Цинь собирается принести угощение, и попросила передать вам домашние вяленые бататы. Они выращены на нашем поле, ничего особенного, но надеемся, что вы и брат Цзюцюэ не посчитаете их слишком простыми.

Принятое с благодарностью не требовало долгих отговорок. Цинь Ся с улыбкой сказал:

— Да вы что, это ведь то, что я мечтал попробовать, но нигде не мог достать. Передайте мои благодарности тете. И, честно говоря, если уж говорить об одолжении, то это я обязан старшему брату, ведь именно благодаря ему у меня оказались эти куриные каркасы.

После пары теплых слов они попрощались, и каждый отправился по своим делам.

Вэй Чао обнял Цао Ашуан, и они поспешно вернулись в дом. Закрыв плотную дверную занавеску, оба зашли внутрь, и тепло тут же согрело их руки и ноги. Вэй Чао, полный энтузиазма, закричал в сторону главной комнаты:

— Отец, мать! Скорее идите сюда, попробуйте куриные каркасы, которые принес Цинь Ся! Ашуан, присмотри здесь, а я сбегаю на кухню за тарелкой.

Вся семья, впервые после ужина, вновь собралась за столом.

Следуя совету Цинь Ся, Вэй Чао разломал каркасы и разложил их на две тарелки. Одну посыпал перцем чили для себя и отца, которые любили острое, а другую оставил нейтральной для матери и Ашуан, которые к остроте не привыкли.

— Давайте, пробуйте, — подбодрил он всех.

Все четверо взяли по кусочку и попробовали. Первой заговорила мать Вэй Чао, Гэ Сюхун:

— Слушай, ну надо же, такие тоненькие кости с тонким слоем мяса, а он придумал, как сделать их такими вкусными! Кости стали мягкими, даже я со своими старыми зубами могу их жевать!

Семья Вэй жила в переулке Фужун и считалась достаточно обеспеченной. Гэ Сюхун родила двух сыновей: младший, еще не женатый, часто уезжал с торговыми караванами и привозил домой не меньше 20-30 лян серебра за раз. Старший сын, Вэй Чао, работал в товарной лавке и зарабатывал тоже неплохо.

На еде в этой семье не экономили, на столе всегда было мясо. Но как только они попробовали куриные каркасы, которые принес Цинь Ся, всем стало ясно: даже тушенная свиная грудинка в большом горшке не сравнится с этим ароматным угощением!

Отец Вэй, наслаждаясь куриными каркасами, с улыбкой обратился к сыну:

— Беги-ка, принеси тот недопитый глиняный кувшин с вином, что у нас оставался. Выпьем с тобой по одной чашке!

Гэ Сюхун тут же одарила его строгим взглядом:

— Уже который час, а ты все за выпивку!

Но отец Вэй только отмахнулся, смеясь:

— Да это же совсем чуть-чуть, чтобы удовольствие получить! Такие закуски без вина — просто трата впустую!

Вэй Чао тоже давно хотел пропустить рюмочку, а Цао Ашуан, которая могла позволить себе немного алкоголя, в ответ на эти слова лишь облизнула губы. Пара уговоров от отца и сына

Взя, да несколько мягких словечек от Цао Ащуан, и Гэ Сюхун уступила.

Когда принесли вино, даже она не удержалась и налила себе немного — лишь на доньшко чашки. Сделав глоток, почувствовала приятную остроту во вкусе и легкое сладкое послевкусие. А с куриным каркасом этот вкус казался просто божественным! Даже самому небожителю нечего предложить лучше.

Отец Вэй, обсасывая куриную кость, довольно сказал сыну:

— Эти каркасы мальчик Цинь должен продавать у себя. Вот у кого талант! Надо будет попросить у него еще, чтобы он сделал побольше, а мы потом прикупим.

— Ты даже не доел, а уже планируешь следующий раз, — заметила Гэ Сюхун, однако в ее глазах читалось явное одобрение.

Куриные каркасы и вправду оказались восхитительными. Хоть мяса на них было немного, стоили они недорого, и повторить такую трапезу казалось отличной идеей.

У семьи Вэй благодаря этим каркасам вечер прошел шумно и весело, будто они уже начали отмечать праздник. А в это время у семьи Цинь все было куда скромнее.

Цинь Ся сидел за столом один, неспешно потягивая подогретое хуанцзю. На столе, помимо куриных каркасов, стояли две небольшие чашки с кисло-острой стеклянной лапшой — их поздний ужин.

В это время батат уже был широко распространен, а вместе с ним появилась и бататная лапша, которую крестьяне самостоятельно готовили и продавали в городах. Цинь Ся с осторожностью выбирал поставщика, обойдя несколько торговцев, и, наконец, нашел лапшу, которая ему понравилась: нужной толщины, чистая, без примесей. Он договорился с продавцом, чтобы тот привозил лапшу каждые три-четыре дня, чтобы лавка Цинь Ся никогда не оставалась без этого ингредиента.

Кисло-острая лапша, по мнению Цинь Ся, без остроты теряла всю свою прелесть. Однако Юй Цзюцюэ не мог есть острое, поэтому для него пришлось готовить отдельную, неострую версию.

В чашке поочередно смешивали кислую воду, выдержанный уксус, соевый соус, соль, сахар, молотый перец и порошок из сычуаньского перца, а в завершение добавляли большую ложку бульона, приготовленного на куриных каркасах. Это и составляло основу для кисло-острой лапши. Бататная лапша, сваренная до нужной текстуры, соединялась с этой ароматной основой. Для острого варианта отдельно добавляли масло с красным перцем. Но главной изюминкой блюда были дополнительные ингредиенты.

Обжаренный арахис, хрустящие бобы и мелко нарезанные кислые стручки фасоли укладывали

в центр чашки. Перед подачей все тщательно перемешивали, а сверху клали жареное яйцо.

Кисловатый аромат вызывал такой аппетит, что слюнки текли еще до первого укуса. А попробовав, невозможно было остановиться — хотелось доесть все до последней капли, даже сам бульон.

Юй Цзюцюэ, подумав так, действительно взял чашку и отпил бульона. Результат не заставил себя ждать: от кислоты его пробрала дрожь, а глаза мгновенно наполнились слезами.

Цинь Ся поспешно налил ему воды.

— Этот бульон слишком кислый, да еще и поздно. Пей осторожнее, а то желудок может разболеться.

Юй Цзюцюэ шумно выдохнул, пытаясь унять кислое послевкусие.

— Да, кисло, но как же вкусно! Когда начнешь продавать эту лапшу, уверен, многие захотят взять к ней еще пару лепешек.

Он бросил взгляд на чашку Цинь Ся, в которой плавала аппетитно пахнущая острая смесь. Однако, как всегда, острое было ему не по зубам.

— Похоже, ты любишь кислое. Как насчет того, чтобы я в следующий раз приготовил для тебя рыбу с кислыми овощами? Купим немного змееголова, добавим лапшу и замороженный тофу...

От одной только мысли о блюде у Цинь Ся загорелись глаза, и он тут же решил, что уже завтра пойдет за рыбой.

Остальные три куриных каркаса были съедены подчистую, особенно с таким ценителем, как Юй Цзюцюэ. После ужина он отправился мыть посуду, а Цинь Ся тем временем занялся заменой соломы в гнезде Дафу.

— Посмотри-ка, какой ты у нас особенный! Мы спим в спальне, а ты в гостиной. Когда потеплеет, я сделаю тебе гнездо во дворе, чтобы ты охранял дом, а не прохлаждался! — ворчал Цинь Ся, поправляя сухую траву.

Дафу, видимо, устав от его бесконечных комментариев, начал клювом раскидывать солому. Цинь Ся пригрозил его отругать, но гусь резво убежал, весело гогоча и глядя на него своими блестящими глазами, похожими на черные бусинки.

В разгар этой возни из кухни вдруг раздался громкий звук. Цинь Ся тут же перестал обращать внимание на Дафу и поспешил к кухне.

Там он увидел осколки разбитой миски, а Юй Цзюцюэ, неловко согнувшись, пытался их убрать. Его движения были заметно замедленными.

— Оставь, я сам все уберу. Это всего лишь миска, пусть она принесет счастье! — сказал Цинь Ся, собираясь взять веник.

Но тут он заметил, что Юй Цзюцюэ слегка сгорбился.

— Ты в порядке? — спросил он с беспокойством.

Юй Цзюцюэ медленно выдохнул и ответил:

— Немного болит желудок. Ничего страшного.

Цинь Ся тут же встревожился. Он коснулся воды в раковине и обнаружил, что она ледяная.

Не говоря ни слова, он взял руки Юй Цзюцюэ в свои, пытаясь согреть их. Они были холодны, как лед.

— Я же говорил, что нужно добавлять горячую воду перед тем, как мыть! Если так продолжишь, отныне всю эту работу буду делать я. Не берись больше за это, — строго сказал Цинь Ся, отстранив Юй Цзюцюэ.

Он быстро собрал осколки разбитой миски, вымыл все оставшиеся тарелки и миски и аккуратно расставил их в шкафу.

— Пойдем, в дом, — добавил он, взяв Юй Цзюцюэ за руку и проводив его через холодный двор обратно в теплую спальню.

— Сильно болит? — спросил Цинь Ся, усадив Юй Цзюцюэ на край кровати и протянув ему чашку с теплой водой.

Юй Цзюцюэ сделал несколько маленьких глотков и с удивлением отметил, что ему стало намного легче.

— Похоже, вечером мне не стоит столько есть, — тихо сказал он, улыбаясь.

Цинь Ся с беспокойством посмотрел на его бледное лицо. Этот человек казался ему слишком хрупким, словно притягивал к себе все возможные недуги.

— Я когда-то выучил один способ: если помассировать живот, боль проходит. Хочешь,

попробую?

Юй Цзюцюэ поднял глаза, их взгляды встретились. Цинь Ся смущенно почесал щеку. Раньше он бы ни за что не предложил что-то подобное. Мысль о настоящей личности Юй Цзюцюэ, которую он знал как читатель оригинальной книги, всегда останавливала его.

Но теперь, спустя столько времени, проведенного вместе, та первоначальная перспектива растворилась. Перед ним был просто живой, реальный Юй Цзюцюэ — человек, который смотрел на него с теплотой и поддерживал его во всех начинаниях.

«Просто забота о соседе по комнате», — уговаривал себя Цинь Ся.

Юй Цзюцюэ в душе давно ждал подобного жеста. В противном случае он бы начал сомневаться: может, Цинь Ся отказывается от близости не из-за предписаний врача, а потому что вовсе его не любит.

— Благодарю тебя, муж, — тихо сказал он, укладываясь на кровать и, подумав, расстегнул пояс и снял верхнюю одежду.

Когда ладонь Цинь Ся коснулась его живота, у обоих на миг сбилось дыхание. Это должно было быть простым массажем, но в итоге оба покраснели как раки.

К счастью, Цинь Ся точно знал, куда надавливать. Боль у Юй Цзюцюэ прошла довольно быстро, и вскоре он уснул, впервые за долгое время не видя снов.

На следующий день, шестнадцатого числа двенадцатого месяца, они готовились к открытию ночного рынка. Вернувшись домой после обеда, Цинь Ся увидел у ворот дома Чжэн Синьхуа. Она ждала его, неся за спиной корзину, полную аккуратно сложенных бумажных коробочек.

Эта работа была поручена ей Цинь Ся, причем не бесплатно: он платил ей один вэнь за каждые десять сложенных коробок. Сто коробок, соответственно, стоили десять вэней.

Эта работа вовсе не требовала участия Чжэн Синьхуа — ее свекор и свекровь, когда сидели дома без дела, с радостью помогали в этом. Для этих двух пожилых людей такая подработка была словно небесный пирог — как будто деньги сами падали с неба.

Вот и на этот раз за одну ночь все было аккуратно сложено и доставлено к утру.

Войдя во двор, Юй Цзюцюэ тщательно проверил каждую деталь, убедился, что все в порядке, и сообщил, что вместе с оплатой за сегодняшний день выдаст ей весь заработок.

Чжэн Синхуа прикинула: таким образом, за один день семья будет получать от дома Цинь не менее тридцати вэней. Деньги за сложенные коробочки, заработанные ее свекром и свекровью, она не брала себе — они шли в общий семейный бюджет. Свою же долю — двадцать вэней — она также отдавала наполовину.

И даже так за месяц ей удастся накопить несколько цяней серебра, причем теперь она не уставала так сильно, как раньше. Эти расчеты согревали ее душу. Чжэн Синхуа решила, что как только немного привыкнет к новой работе, через пару дней попытается найти утреннюю подработку.

— Сестра Чжэн, после обеда давай вместе подготовим то, что нужно для вечернего рынка. А-Цзю не умеет замешивать тесто, так что помоги мне замесить основу для жареных булочек, — сказал Цинь Ся, припарковав повозку в углу двора.

После того как втроем они выгрузили все, что требовало мытья, Чжэн Синхуа услышала эти слова.

Для вечернего рынка планировалось продавать четыре вида еды: куриные каркасы на железной сковороде, кисло-острую лапшу, маленькие жареные булочки и рисовые пудинги в мисках.

Маринование куриных каркасов требовало особого внимания к пропорциям специй, и этому навыку Юй Цзюцюэ уже обучился. Он также мог помочь с подготовкой начинки для булочек: нарезать овощи и рубить мясо. Но тесто для пирожков и смесь для пудингов все же оставались под ответственностью Цинь Ся.

Кисло-острая лапша была самым простым блюдом: готовое масло с чили и заправка уже были под рукой — оставалось только упаковать все в повозку перед выездом.

Чжэн Синхуа поспешно ответила:

— Без проблем, как только все это отмою, сразу приду.

Сказав это, она принесла из дровяного сарая большую деревянную миску и мешок чистого древесного угля.

Еда, которую продавала семья Цинь, всегда готовилась с достаточным количеством масла, поэтому отмыть посуду без угля было невозможно. В обычных семьях, где в будни готовили простую еду с минимальным количеством жира, об угле и речи не шло — достаточно было просто сполоснуть все водой.

С помощью Чжэн Синхуа, которая брала на себя такие хлопотные дела, Цинь Ся и Юй Цзюцюэ могли позволить себе немного отдохнуть в доме. День выдался удачным: выручка была

солидной. Вернувшись домой, они вытащили из-под кровати глиняную копилку и пересыпали туда свежезаработанные медные монеты.

- Медные монеты занимают слишком много места, этот кувшин уже маловат, — сказал Цинь Ся, после чего закрыл горлышко кувшина тканью, взвесив его в руке.

Юй Цзюцюэ, подумав, заметил:

- Если ради накоплений, то можно обменять их на мелкое серебро. Но если в будущем мы откроем лавку, все равно понадобятся медные монеты для сдачи. Лучше оставить их.

Цинь Ся тоже так думал, но понимал, что когда заработок увеличится, разумнее будет обменять монеты на серебро, чтобы сохранить ценность.

Он узнал об этом уже после своего переселения — курс обмена медных монет на серебро не всегда был фиксированным в соотношении тысяча к одному. В мирное время одна связка монет в тысячу вэней обычно стоила около одного лян серебра. Но в неблагоприятные годы даже полутора связок могло не хватить для обмена на один лян.

Главный герой оригинальной книги хотя и был внуком нынешнего императора династии Даюнь, на первый взгляд находился вдали от трона. Однако, если судить по некоторым описаниям в книге и восстановленной хронологии, можно было понять следующее: нынешний император вступил на трон в юности и правил уже более тридцати лет. В его возрасте, приближающемся к шестидесяти годам, это по меркам древности считалось долгожительством.

Император отличался мудростью и усердием в управлении, благодаря чему в его правление страна процветала, а народы жили в мире. Однако в последние годы, как и многие монархи до него, он стал более подозрительным, подверженным дворцовым интригам. Это привело к тому, что он, доверившись наветам, низложил и заточил законного наследника — сына своей покойной супруги-императрицы.

Тем не менее даже на накопленных заслугах управление династией могло оставаться стабильным еще несколько десятилетий.

Поэтому Цинь Ся пока не беспокоился о том, что его медные монеты быстро обесценятся. Он знал, что будущий наследник, императорский внук, станет мудрым правителем.

Однако он невольно задумался о том, что Юй Цзюцюэ смог достичь своего высокого положения именно благодаря своему умению предвидеть и смело поддерживать низложенного наследника в борьбе за престол. После смерти наследника Юй Цзюцюэ исполнил его последнюю волю, став опекуном императорского внука, а после смерти императора успешно содействовал его восшествию на трон, получив титул регента и прозвище «Девятитысячелетний».

И теперь Цинь Ся не мог не задуматься: изменит ли его появление эту сюжетную линию? Если он что-то изменит, сможет ли наследник занять трон?

Такие размышления порой приводили к излишним переживаниям. Цинь Ся хлопнул себя по лбу, пытаясь вернуть себя к реальности.

«Какой еще император, какой наследник? Это все так далеко от нас!» — одернул он себя.

Сейчас важнее было подготовить ингредиенты для вечерней торговли — вот что действительно имело значение.

*Остро-кислая лапша 酸辣粉

<http://bllate.org/book/13601/1206030>