

Выйдя из особняка Ву, Вэй Дун направился напрямик в государственный банк, положил на счет девять тысяч пятьсот серебряных лян, оставил при себе пятьсот лян, а затем отправился в зал Хуэйчунь, чтобы получить у лавочника упаковки лекарств на месяц. Он также рассказал доктору Сюю о недавнем состоянии Вэй Си.

Доктор Сюй слушал, поглаживая бороду и медленно кивая:

— В следующий раз, когда приедешь в город, приводи его с собой. Я измерю ему пульс, хорошенько осмотрю его и скорректирую рецепт.

— Хорошо, — Вэй Дун достал пятьсот лян и положил их на стол. — Оставь себе.

Губы доктора Сюя дрогнули, когда он посмотрел на него.

— Знаешь ли, что даже доктор Сун в столице слышал о тебе?

— Хм? — Вэй Дун не понял, что он имеет в виду. Кто такой доктор Сун?

— Доктор Сун - главный врач в медицинском зале в столице. Его семья на протяжении многих поколений выпускала известных врачей. Рецепт для твоего брата на этот раз был проверен им, поэтому я смог заменить в лекарстве два ингредиента, — доктор Сюй, казалось, гордился тем, что знаком с таким известным врачом.

Вэй Дун, однако, холодно ответил:

— Наличие известных врачей не спасает людей от смерти. Мне все равно, кто обо мне знает. Если мой брат сможет вылечиться и жить здоровой жизнью, я заплачу любую цену.

Доктор Сюй тяжело вздохнул, услышав о ситуации в семье Вэй Дуна.

— Ладно, ладно, я и так слишком много сказал. Можешь идти. Когда придешь за лекарством в следующий раз, не забудь привести Вэй Си.

— Понял. — Вэй Дун встал, собираясь уйти, но потом вспомнил, что у него в корзине есть корень женьшеня. Он достал его и показал главному врачу. — Как насчет него?

Доктор Сюй взял его и внимательно осмотрел.

— Качество хорошее. Сколько ты за него хочешь?

— Сколько заплатишь? — спросил Вэй Дун.

Доктор Сюй на мгновение задумался и показал рукой «восемьдесят»<sup>1</sup>.

(1. У китайцев есть жесты для цифр, так что легко можно показать цифру «восемьдесят» двумя жестами)

— Восемьсот?

— ... Восемьдесят!

Вэй Дун кивнул.

— Продано.

Этот корень женьшеня он взял с собой, когда копал горный женьшень. Он был размером с ладонь и имел тонкие усики, которые, по-видимому, не представляли особой ценности.

Восемьдесят лян были разумной суммой. Доктор Сюй уставился на него старческими глазами, указывая на него и ругая:

— Ты негодяй.

— Слишком дешево? Тогда я продам его за сто. — Вэй Дун слегка ухмыльнулся, готовый уйти, прежде чем старый доктор начнет его отчитывать. — Я внес пятьсот лян, так что возьму восемьдесят лян обратно.

Доктор Сюй вздохнул:

— Ну же, ну же. Просто зайти в бухгалтерию и возьми сам.

Они были хорошо знакомы друг с другом. Старый господин, возглавлявший бухгалтерию в медицинском зале, улыбнулся, как только увидел входящего Вэй Дуна. Он был их крупным клиентом, одним из самых выгодных!

Он слышал, что Вэй Дун положил на счет пятьсот лян, которые хранил доктор Сюй, а затем продал доктору Сюю корень женьшеня за восемьдесят лян.

Счетовод кивнул, нашел личную книгу Вэй Дуна, записал транзакцию и передал серебро.

Взяв в руки восемьдесят лян, Вэй Дун пошел в аптеку и сказал фармацевту:

— Сычуаньский перец, бадьян, лавровый лист, гвоздика и корица, по одному цзиню каждого.

Ван Ци, мальчик-аптекарь, выглядел удивленным, неподвижно стоя перед шкафчиком с лекарствами. Вэй Дун нахмурился и повторил:

— Запомнил?

Пораженный его холодным тоном, Ван Ци быстро кивнул и принес ему травы. Но он не смог сдержать любопытство и спросил:

— Что вы собираетесь делать с таким количеством трав?

— Съесть, — нетерпеливо ответил Вэй Дун.

Он слышал от Вэй Си, что Тан Сюй любит использовать эти специи при приготовлении мяса. Не помешает купить немного на будущее. Если бы Тан Сюй узнал о его плане, он бы, наверное, сказал, что вкус специй ухудшается, если их хранить слишком долго!

Однако в тот момент возможность купить эти специи в аптеке уже была достаточным преимуществом, учитывая, что многие специи еще не были открыты. Руки Ван Ци слегка дрожали, и несколько горошин сычуаньского перца высыпались с медных весов. Он поспешно собрал их.

Теперь, боясь задавать дальнейшие вопросы, он быстро взвесил, завернул травы в бумагу и передал их.

— Всего сорок девять лян, — сказал он.

Вэй Дун положил на стол серебряный слиток весом в пятьдесят лян.

— А еще дай мне на лян сычуаньский перец.

Ван Ци кивнул и протянул ему мешочек. Вэй Дун положил все мешочки с травами в свою корзину и ушел.

Спеша обратно по дороге, он размышлял, стоит ли ему позже отправиться в горы. В противном случае он пойдет туда завтра утром, чтобы посмотреть, сможет ли он встретиться с Тан Сюем на горе. У него также был подарок для Тан Сюя в качестве ответного дара.

Затем он увидел Тан Сюя и свою старшую тетю, идущих рядом по деревенской дороге.

\*\*\*

Вернемся в настоящее.

Вэй Дун пошел в дом мясника. Мясник сидел под навесом и курил трубку, выпуская клубы густого дыма, от которого было трудно дышать.

— О? Почему ты пришел в такое время, Дунцзы? — Мясник, увидев входящего Вэй Дуна, постучал трубкой по столу и встал, чтобы поприветствовать его. — Какое мясо тебе нужно?

Вэй Дун последовал за ним в лавку и посмотрел на мясо, разложенное на разделочном столе. Оно было красным и подсохшим.

— Только что зарезал, целая свинья, — мясник указал на угол, где все еще была видна свиная голова. — Если тебе нужен какой-то конкретный кусок, я его нарежу.

— Все это, — Вэй Дун окинул взглядом мясо на прилавке. Его еще оставалось довольно много, около пятидесяти цзиней, с учетом свиной грудинки, постного и жирного мяса, но жир в основном был удален.

Там также было несколько крупных костей, несколько ребер, но на них почти не осталось мяса. Обычно даже не оставляют мяса на ребрах, если не предупреждать заранее.

— Все это? — удивился мясник. — Как ты собираешься это съесть? Оно испортится, если хранить его слишком долго. В противном случае я могу достать тебе бочку для засолки, и ты сможешь сделать в ней несколько засоленных колбасок.

Вэй Дун на мгновение задумался. Тан Сюй должен уметь готовить колбаски. Он кивнул.

— Хорошо, подсчитай.

Хотя фамилия мясника тоже была Вэй, его отношения с Вэй Дуном были отдаленными. Пришлось бы пройти несколько кругов, чтобы выяснить, насколько они дальние родственники. У них не было близких отношений, только обычное общение. Вэй Дун редко покупал столько мяса за раз.

Мяснику было любопытно, зачем он покупает столько мяса, но его руки быстро взвешивали мясо.

— Пятьсот тринадцать вэнь. Дайте мне пятьсот, этого хватит, — мясник принес корзину с субпродуктами. — Вот, это очень вкусно, если обжарить с соусом, но потом придется повозиться с уборкой.

Вэй Дун поблагодарил его и достал из кошелька слиток в пол-ляна.

— И заверни для меня эти несколько больших костей.

Мясник с радостью связал большие кости пеньковой веревкой, а затем перевязал все мясо другой веревкой. Пол-ляна серебра стоило гораздо больше, чем пятьсот медных монет.

Вэй Дун быстро шел домой, держа в одной руке мясо, а в другой - корзину с субпродуктами.

На кухне Тан Сюй нарезал овощи. Он мелко нарезал зеленый редис, добавив щепотку соли, чтобы убрать лишнюю влагу. Промыв зеленые овощи и сложив их в корзину, чтобы они высохли, он достал зимний лук, который Вэй Дун купил у своего соседа зимой. Он не был использован и снова пророс в земле.

Тан Сюй вытащил два из них, заметив, что Вэй Дун еще не вернулся, но затем услышал, как хлопнула дверь во внутренний двор.

— Брат, зачем ты купил столько мяса? — Вэй Си, который наблюдал, как Тан Сюй нарезает крупный лук, и у которого на глаза навернулись слезы от жалости, был выпровожен Тан Сюем с кухни, чтобы умыться во дворе.

Вэй Си увидел, что его старший брат несет столько мяса, и ему стало его жаль.

— Ты купил половину свиньи?

— Нет, это даже не пятьдесят цзиней, — Вэй Дун жестом велел ему принести два пустых таза и начал раскладывать в них мясо и субпродукты.

Тан Сюй, услышав шум, вышел из кухни, стряхивая капли воды с рук.

— Не нашел фартука, есть ли какая-нибудь одежда? Я потом принесу обратно.

— Да, я принесу ее для тебя.

— Подожди, — Тан Сюй увидел мясо и потроха в тазу и не удержался от вопроса: — Зачем ты купил так много? Как мы все это съедим?

Вэй Дун посмотрел на него с выражением полного доверия.

— Ты готовишь. Все, что останется, можешь забрать и съесть.

— ...Я буду готовить? — Тан Сюй облизнул губы, оглядывая мясо и потроха в тазу. Он указал на крупные кости. — Раздели кости пополам.

— Хорошо, — Вэй Дун кивнул, схватил концы костей руками, напряг мышцы и разделил кости попалам.

Тан Сюй был поражен увиденным. Он только что стал свидетелем чего-то невероятного. Неужели этот человек только что сломал кости бедра голыми руками? Это же кости, верно? Не дерево!

Вэй Дун не заметил потрясенного выражения лица Тан Сюя, быстро ломая остальные кости.

Даже не нужен был нож.

Тан Сюй не мог поверить в то, что только что увидел. Этот человек был слишком невероятным!

У Тан Сюя внезапно затряслось тело. Неудивительно, что Вэй Дуну удалось вырваться из когтей тигров и медведей. Вэй Дун определенно был зверем!

— Сяо Си, не стой здесь. Иди отдохни в доме. Я помогу твоему брату прибраться.

Субпродукты нужно было быстро промыть и отварить, иначе они бы точно начали пахнуть, если бы их оставили на ночь.

Мяса было довольно много, как жирного, так и постного. Тан Сюй посмотрел на груды внутренностей, а затем повернулся к Вэй Дуну.

— Сними немного золы с печи и промой ей внутренности. Тщательно промой несколько раз, а затем натри солью. Из этих внутренностей я сделаю колбаски.

— Надо отделить жир от постного мяса, потом используем этот кусок свиной грудинки, чтобы приготовить вяленое мясо и положим его в кувшин. Потом можно будет вынимать понемногу для перекуса, — сказал Тан Сюй, думая о том котелке с капустным супом. — Когда будешь тушить овощи, не добавляй много воды.

Вэй Дун кивнул и приступил к работе.

Было около половины третьего дня, и Тан Сюй и Вэй Дун были заняты. Благодаря силе и мастерству Вэй Дуна в обращении с ножом они быстро порубили и нарезали мясо. Тан Сюй был впечатлен тем, как тщательно Вэй Дун промыл субпродукты, даже вывернув наизнанку большие кишки и промыв их.

В глубине души он похвалил Вэй Дуна. Он был дотошен в своей работе, и это было действительно хорошо.

Вэй Дун выполнил просьбу Тан Сюя, нарезаая мясо для колбасок.

— Я купил еще немного лекарственных трав. Можешь использовать их при тушении мяса.

Тан Сюй на мгновение удивился, услышав о лекарственных травах, но потом понял, что Вэй Дун говорит о специях.

— Куда ты их положил?

— Они внутри, в корзине.

Тан Сюй вошел в главную комнату и увидел у двери корзину, набитую пакетиками с травами. Он взял ее и понюхал каждый пакетик. У некоторых был один ярко выраженный аромат, у других – смесь запахов с сильным горьковатым привкусом.

Вэй Си, бедный малыш, должно быть, сильно страдал от того, что каждый день пьет горькие отвары из этих трав. Он открыл пакетики с травами и приподнял бровь, увидев, что внутри.

— Вэй Дун, ты, должно быть, потратил на них немало серебра, да? — Тан Сюй знал, что Вэй Дун, вероятно, купил их для него, учитывая, что он редко использовал специи из их кувшина для приправ.

Вэй Дун кивнул.

— Пятьдесят лян.

Тан Сюй втянул в себя воздух.

— Дорого.

— Все в порядке, — Вэй Дун повернулся и посмотрел на него. — Они тебе нравятся?

— Да, — Тан Сюй ухмыльнулся, обнажив ряд маленьких белых зубов. — Они мне очень нравятся!

Этот мужчина такой заботливый. Хотя он не говорит нежных слов, его поступки по-настоящему трогательны.

Тан Сюй втайне обрадовался.

Этот мужчина, на которого я положил глаз, действительно прекрасен!

Нет, нет, я должен получить от него однозначный ответ сегодня. Я больше не могу сдерживаться! Забудь о сдержанности и игре в недотрогу. Я хочу выйти замуж!!!

Вэй Дун тоже улыбнулся.

— Если они тебе нравятся, я куплю еще, когда эти закончатся.

— Да, я измельчу их в порошок и добавлю в начинку.

— Там на полке стоит маленькая каменная ступка, — Вэй Дун указал в ту сторону. — Ею давно не пользовались.

Тан Сюй подошел и поднял каменную ступку, которая оказалась тяжелой.

— Не проблема, я просто промою ее.

Один из них толкал специи, другой резал мясо, в то время как в котелке булькал суп из свиных костей, а в другой котелке топился свиной жир. Третий горшок оставался нетронутым, так как Тан Сюй позже использует его для приготовления блинчиков с начинкой.

В четыре тридцать Тан Сюй и Вэй Дун начали набивать колбаски. Они использовали чистые тонкие бамбуковые трубки и бамбуковые шпажки, чтобы набить мясом тонкие кишки, плотно набивая их и завязывая конопляной веревкой. Поначалу у них не очень хорошо получалось: либо тонкие кишки были недостаточно плотно завязаны, и начинка выпадала, либо они набивали слишком много мяса, и колбаски получались толстыми.

Но постепенно они становились более опытными, их взаимодействие улучшилось, и они ускорились. Вскоре они закончили заполнять все тонкие кишки.

— Повесь их повыше, желательно в прохладном и проветриваемом месте, чтобы их не украли крысы, — проинструктировал Тан Сюй.

Вэй Дун кивнул и понес таз, чтобы развесить колбаски.

У них осталось немного мясной начинки, и они решили измельчить ее и сделать блинчики с начинкой. Большое тесто, которое Тан Сюй замесил ранее, стало мягким и податливым, демонстрируя отличную эластичность.

Разложив три вида начинки по трем разным мискам, Тан Сюй велел Вэй Дуну добавить дров в печь, где варился суп из свиных костей, и вытащить два больших полена из печи, где вытапливался свиной жир.

— Перемешай жир ложкой, — Вэй Дун кивнул и последовал инструкциям Тан Сюя.

Тем временем Тан Сюй разогрел сковороду и налил в нее соевое масло. Затем он начал заворачивать начинку в блинчики и обжаривать их на сковороде, поливая маслом во время приготовления. Когда они слегка подрумянились, он аккуратно сложил их в бамбуковую корзину, поставив вертикально один за другим.

Вэй Си, находившийся в доме, уже почувствовал восхитительный аромат и не удержался, чтобы не подойти к плите и не заглянуть в дверцу.

— Брат Сюй, готово? — нетерпеливо спросил он.

Тан Сюй обернулся и сказал:

— Иди сюда и сначала попробуй пару блинчиков.

— Нет-нет, я подожду, когда мы будем есть вместе, — неохотно ответил Вэй Си, качая головой.

Тан Сюй усмехнулся и протянул ему миску с двумя блинчиками – один с начинкой из свинины и капусты, а другой с начинкой из свинины и зеленого редиса.

— Когда ты их съешь, я налью тебе супа.

Вэй Си украдкой взглянул на брата. Увидев, что брат не возражает, он быстро взял миску и сказал:

— Спасибо, брат Сюй.

Тан Сюй кивнул.

— Иди поешь в доме, здесь слишком сильно пахнет маслом.

— Хорошо, — Вэй Си послушно вынес миску из кухни.

Тан Сюй работал быстро и вскоре наполнил бамбуковую корзину блинчиками. Он посмотрел на горшок, в котором нагревалось масло, и сказал:

— Вычерпай остатки масла и перелей его в кувшин.

Вэй Дун послушно вычерпал остатки масла. Цвет этих остатков отличался от того, что он обычно получал при вытапливании масла: это был большой кусок золотисто-коричневого цвета с приятным ароматом, в отличие от маленьких, черных и липких кусочков, которые он обычно получал.

— Обычно я готовлю его на сильном огне, — объяснил он.

— Я слышал от Вэй Си, что ты не только используешь сильный нагрев, но и нарезаешь жир слишком мелко, из-за чего масло может легко потемнеть. После остывания масло должно быть белым. В следующий раз, когда будешь вытапливать масло, попробуй добавлять меньше горячей воды, — посоветовал Тан Сюй.

Вэй Дун кивнул, и по его лицу было видно, что он прислушался к совету.

Он не мог не восхищаться мастерством Тан Сюя. Он не только хорошо справлялся с ручной работой, но и отлично готовил. Казалось, он не умел только лениться. Как же ему повезло с таким способным гером!

— Оставь немного масла в котелке и обжарь нарезанные крупные кишки. Добавь много перца чили и зеленого лука, а также немного уксуса, — инструктировал Тан Сюй, пока его руки были заняты приготовлением блинчиков.

Пряный аромат сушеного перца чили заставил их обоих одновременно чихнуть, а затем они оба улыбнулись.

Как забавно!

Закончив с блинами, Тан Сюй начал тушить ингредиенты. Этому блюду, которое нужно было тушить, требовалось время, чтобы пропитаться ароматами, и оно должно было настояться всю ночь, прежде чем будет готово. Сегодня они не смогут его попробовать.

— Давайте поедим, — сказал Тан Сюй, накрыв горшок крышкой и убавив огонь.

Было уже больше шести часов.

Солнце садилось, и скоро должна была наступить темнота.

Пряные обжаренные в масле большие кишки готовил только Вэй Дун. Он нервно наблюдал, как Тан Сюй взял кусочек, вырезал из него ромб и попробовал.

Вэй Дун посмотрел на Тан Сю и спросил:

— Ну как?

— Очень вкусно! — Тан Сюй кивнул. — Ты готовил чуть дольше обычного, но получилось отлично. По крайней мере, для Вэй Дуна это было вкусное блюдо, которое он даже не мечтал приготовить.

Вэй Дун был очень рад, его глаза светились от улыбки.

— Спасибо. Я впервые готовлю, — признался он. Раньше он умел только тушить, но не потому, что не хотел жарить, а потому, что не мог каждый раз правильно рассчитать количество масла. Ну что ж, лучше не заикливаться на этом.

Вэй Си уже поел, не поднимая головы. Он съел три довольно больших блинчика и начал чувствовать себя сытым, но ему все равно хотелось есть.

— Можно мне еще блинчик с зеленым луком? — нетерпеливо спросил он Тан Сюя.

Тан Сюй приподнял бровь и протянул ему порцию с начинкой из зеленого лука.

— Конечно, но после того, как ты закончишь есть, прогуляйся по двору.

Вэй Си несколько раз кивнул:

— Хорошо, хорошо.

Вэй Дун молча ел, сосредоточившись на еде. В одной руке он держал блин, а в другой — миску с костным бульоном. Бульон был кремово-белым, без рыбного привкуса — очень вкусным!

— Следуй методу, который я тебе только что показал, и каждый день вари Вэй Си костный бульон. Добавь немного волчьих ягод и красных фиников для большей питательности, — посоветовал Тан Сюй, потягивая бульон и съедая кусок толстой кишки. — Я уйду после ужина и вернусь завтра, чтобы доварить бульон.

Вэй Дун кивнул.

— Я провожу тебя.

Это был идеальный момент, чтобы вручить подарок.

Он не мог не волноваться о том, понравится ли Тан Сюю подарок, который он приготовил.

<http://bllate.org/book/14316/1267385>