

Глава 25. Крестьянские заботы

Раз уж выдался случай выбраться в уездный город, Цю Хуанянь решил не ограничиваться делами и всласть погулять по улицам.

Супруги оставили повозку на попечение в бюро эскорта «Ваньши» и отправились бродить по городу пешком.

Уезд Чжан строился вокруг центра, где высились Чжунгулоу (Башня колокола и барабана) и здание управы. Отсюда в четыре стороны света расходились главные тракты. Северная часть города, Бэйчэнцзюй, считалась районом для состоятельных людей: здесь на каждом шагу встречались лавки с изысканным убранством. Двери и окна магазинов были распахнуты настежь, открывая взору прохожих дорогие ткани, ювелирные украшения, благовония и редкие книги.

Южная же часть уезда была пронизана духом суетливой повседневности. Здесь располагались рынки скота и овощные ряды. Громкие выкрики зазывал, бесконечный поток носильщиков и мелких лавочников — всё здесь дышало живой, неприкрытой энергией городского рынка.

В прошлой жизни Хуанянь, привыкший к однотипным современным пейзажам, не слишком жаловал прогулки по магазинам, но здесь, в древности, его пленило ощущение новизны.

Он увлёкся, таская Ду Юньсэ из одного конца улицы в другой. Впрочем, при всей своей любознательности, юноша не спешил открывать кошелёк. В итоге единственной покупкой стали несколько мотков разноцветных хлопковых нитей за пять взней. В последнее время Цзюцзю с особым рвением взялась за рукоделие, и скудная палитра домашних запасов уже не могла удовлетворить её творческих порывов.

Поначалу Цю Хуанянь думал, что девочке в её годы достаточно уделять шитью лишь немного времени в день, но Цзюцзю буквально влюбилась в вышивку. Сегодня она желала вышить лягушку, завтра — маленькую рыбку, и каждый раз, когда работа была закончена, он не скупился на похвалы.

Сначала он не понимал этой страсти, но затем вспомнил, что в его прежнем мире девочки того же возраста обожали поделки и игры в дочки-матери. Всё встало на свои места.

«Раз ей это в радость — пусть вышивает. В конце концов, платье с рыбкой на воротнике выглядит весьма самобытно»

Перед самым возвращением домой Хуанянь заглянул в лавку пряностей, отличавшуюся особой опрятностью.

— Хозяйка, найдётся ли у вас коричневый сахар?

За прилавком сидела женщина лет двадцати пяти. Крепкие руки, уверенные движения и здоровый румянец выдавали в ней натуру деятельную, привыкшую самостоятельно вести дела.

Услышав вопрос, она поднялась с места:

— Найдётся. Белый сахар — сто двадцать вэней за цзинь, коричневый — восемьдесят.

— Взвесьте мне два цзиня коричневого, — сразу ответил юноша.

Сахар был нужен для приготовления биофермента, защищающего хлопок от вредителей. Цю Хуанянь планировал совершить эту покупку позже, когда накопится больше денег, но неожиданные дары от Вэй Дэсина позволили не откладывать дело. Биофермент — такая штука, что чем дольше он бродит, тем лучше будет эффект.

Услышав о столь крупном заказе, хозяйка просияла и поспешила к полкам.

Заметив, что в лавке, похоже, сами варят уксус и соусы, Хуанянь поинтересовался:

— Хозяйка, а почему вы продаёте уксусный осадок?

Женщина махнула рукой:

— Осадок-то? Мы его обычно в ямы сбрасываем как удобрение, никогда не продавали. Раз уж вы наш гость, если нужно немного — так заберите, даром отдам.

Хуанянь с улыбкой качнул головой:

— Мне надобно полчана. Так что лучше назначьте цену.

— Полчана? — удивилась лавочница. — Первый раз вижу, чтоб это добро в таких количествах брали. — Она указала на стоящие в глубине чаны. — За полчана — двадцать вэней, и по рукам. Только мешки свои приносите, как забирать надумаете.

— Это для посадок, приду за ним месяца через три, — мимоходом пояснил он.

Осадок, как и фермент, был частью его плана по борьбе с насекомыми. Когда хлопок зацветает, он становится лакомым кусочком для вредителей, и если пустить дело на самотёк, об урожае можно забыть. Научный подход требовал полной готовности. Этому методу — сочетанию ферментов и уксусного осадка — Хуанянь научился ещё в прошлой жизни у одного старого деда-хлопкороба. Способ позволял эффективно защищать поле без всякой химии.

Пока хозяйка взвешивала сахар, Цю Хуанянь осматривал лавку. У входа на стеллажах теснились самые разные приправы, но того, что он искал, на виду не было.

— Хозяйка, а почему у вас не видать красного ферментированного тофу?

В подарках Вэй Дэсина была баночка такого тофу, и Хуанянь решил, что это обычный товар для местных лавок. Ему стало любопытно узнать цену.

— Красный тофу только в лавке «Вэй цзи» на соседней улице сыскать можно, — ответила женщина. — Поговаривают, его хозяину какой-то друг-купец прямиком из столицы возит. Если приспичило — только туда и дорога.

— И как, хорошо его берут?

— Да всё больше ради новизны пробуют. Товар-то столичный, редкостный. Кому вкус по душе пришёлся, а кто просто из любопытства берёт. Всё ж восемьдесят вэней за банку — цена немалая. Только в тех домах, где лишняя монета водится, его постоянно к столу подают.

«Восемьдесят вэней?»

Хуанянь мысленно прикинул цифры. Он прекрасно знал секрет приготовления красного тофу и понимал, что себестоимость такой баночки не превышает двадцати вэней. Наценка была колоссальной.

— Раз его и по такой цене покупают, почему другие лавки сами не возьмутся его готовить?

Хозяйка усмехнулась:

— Кабы всё так просто было... Даже если в саму столицу за ним съездить, рецепта тебе никто не выдаст. Вэй Дэсин хвалится, что его тофу и в столице-то лучшим считается, а рецепт — это великая тайна той мастерской. Без связей среди караванов, что в столицу ходят, такого товара не достать.

Хуанянь осознал, что по привычке судит о вещах мерками своего времени. Красный ферментированный тофу был традиционным деликатесом, известным ещё со времён Северной Вэй. В его прежней «истории» к эпохе Мин его производство уже было поставлено на широкую ногу, поэтому юноша подсознательно считал, что приготовить его может любой желающий.

Однако в древности информация распространялась медленно, а секреты ремесла хранились за семью замками. В смутные времена многие рецепты и вовсе бесследно исчезали. Красный тофу мог быть обычным делом в столице, но до северо-восточных окраин способ его приготовления просто не дошёл. Это в современном мире достаточно открыть приложение в телефоне, чтобы получить десятки разных вариантов.

— А если бы у вас была возможность брать красный тофу большими партиями, вы бы стали торговать им в своей лавке?

— Кабы была... Кто ж от прибыли откажется? — Женщина сначала подумала, что гость шутит, но, взглянув на его серьёзное лицо, вдруг осеклась. Глаза её вспыхнули интересом. — Сама-то я много не продам, но если ваш товар будет дешевле, чем у Вэев, я подскажу вам, к кому обратиться.

Оказалось, что хозяйку зовут Хуан Эннян. У неё была старшая сестра, Хуан Данян, державшая в уезде довольно крупную ресторацию. Обе сестры пережили развод и открыли собственные подворья, став в уезде Чжан личностями известными.

— Сестрица моя в кулинарии — мастерица редкостная. Как только у Вэев появился этот красный тофу, она купила пару банок и придумала несколько новых блюд. Гости, что пробовали их, остались в полном восторге.

— Сестра хотела договориться с Вэй Дэсином об оптовых закупках, чтобы ввести эти блюда в меню постоянно. Но тот, прознав об успехе, завёл волюнку о «женском бесстыдстве» и наотрез отказал. Заявил, мол, продам, только если она все свои новые рецепты ему отдаст, да ещё и цену заломил — по сто вэней за банку.

— А сестрица моя, как и я, нравом горяча. Терпеть такие измывательства не стала, плюнула и отказалась вовсе. Так те блюда и остались не у дел.

Выслушав этот рассказ, Хуанянь проникся уважением к сёстрам Хуан. В эти времена двум женщинам жить столь независимо и строить собственное дело было поступком непростым и достойным восхищения. Что же касается Вэй Дэсина, то юноша уже успел оценить его отношение к женщинам и гээр. Новые подробности лишь опустили этого человека в его глазах ещё ниже.

Хуан Эннян решительно взмахнула рукой:

— Послушай, братец, я за сестру поручусь. Давай начистоту: в банке у Вэев около цзиня тофу, и стоит она восемьдесят вэней. Коли ты сможешь сделать такой же, сестра заберёт его по семьдесят вэней за цзинь.

— Как будет готово — неси прямиком ко мне. Моё слово в этом квартале крепкое, я, Хуан Эннян, обманом не промышляю!

Отыскав ещё один выгодный способ заработка, Хуанянь с радостью согласился. Он решил по возвращении досконально изучить вкус тофу от Вэев и, опираясь на свои знания, создать лучший образец.

Настроение было прекрасным: и дары получены, и путь к сбыту найден. Возвращаясь в деревню семьи Ду, он не поскупился и отдал шестьдесят вэней за цзинь отборной баранины, решив устроить праздничный ужин.

В уезде Чжан баранину обычно варили или тушили, но Хуанянь купил нежное мясо молодого ягнёнка. Тратить такой продукт на простую варку показалось ему расточительством, и он задумал приготовить мясные лепёшки — янжоу сяньбин.

Первым делом юноша тщательно промыл мясо в воде с горстью кукурузной муки, чтобы убрать лишнюю кровь и специфический запах. Затем он принялся резать баранину на аккуратные кубики размером с фалангу пальца. Мясо нельзя было рубить слишком мелко, иначе терялся весь вкус.

В миску к баранине отправились соль, жгучий перец и настой имбиря с луком. После перемешивания мясо осталось мариноваться на полчаса, чтобы каждый кусочек напитался специями и стал сочным.

Пока баранина доходила до кондиции, Хуанянь взял целую миску пшеничной муки и замесил мягкое тесто. Чуньшэн, как всегда, крутился рядом, помогая у печи, а Цзюцзю, хоть и сидела под деревом с шитьем, то и дело бросала взгляды на кухню в ожидании ужина.

Когда мясо замариновалось, а тесто отдохнуло, Хуанянь разделил массу на равные части и ловко раскатал их в тончайшие сочни. Горсть баранины, щепотка мелко рубленого зелёного лука — и вот уже края зашипели, а лепёшка примята ладонью.

Сквозь тонкое тесто проглядывали крупные куски мяса, от одного вида которых текли слюнки. Смазав лепёшки маслом, Хуанянь принялся пристраивать их к раскалённым стенкам железного котла.

Вскоре по всему двору разлился дразнящий аромат жареной баранины с нотками перца и лука. Чуньшэн замер у печи, то и дело сглатывая слюну, да и Цзюцзю уже не могла сосредоточиться на своих стежках.

Улучив момент, Хуанянь ловко перевернул лепёшки. Золотистая, хрустящая корочка заставила даже его собственный желудок отозваться глухим ворчанием.

Он подошёл к окну главного дома и, заглянув внутрь, весело обратился к Ду Юньсэ, который коротал время за книгами:

— Говорят, книги — это пища для ума. Коли ты уже насытился духовным, найдётся ли в тебе место для баранины?

Ду Юньсэ оторвался от свитков и с нескрываемой нежностью посмотрел на мужа. Братец Хуа

вечно придумывал диковинные обороты. Фразу про «пищу для ума» он слышал впервые, но, поразмыслив, нашёл её на редкость меткой.

Он улыбнулся:

— Книги — пища для духа, но бренное тело всё же во власти твоих забот, Хуа-гээр.

Полюбовавшись точёным лицом своего мужа, Хуанянь, удовлетворенный ответом, вернулся к очагу.

Из цзиня баранины вышло десять пышных, сочных лепёшек. Цзюцзю и Чуньшэну досталось по одной, Хуанянь и Ду Юньсэ съели по целой и ещё одну разделили на двоих. Оставшиеся пять бережно убрали в корзину и укрыли чистой тканью — завтра на обед, разогретые, они будут не менее вкусны.

Сидеть во дворе, залитом багрянцем заката, и кусать горячую, истекающую соком лепёшку — это ли не подлинное счастье? Крупные куски мяса были нежными и упругими, а чашка простого отвара из трав и тофу довершала картину. Деревенская еда после долгого дня казалась куда приятнее любых столичных яств.

В страду ешь вдоволь, в затишье — экономь. Сытный ужин был как нельзя кстати, ведь впереди ждали тяжелые дни в поле.

Температура для хлопковых саженцев не должна была опускаться ниже семнадцати градусов, и сейчас наступило самое время для пересадки в открытый грунт. На северо-востоке температура воздуха лето короткое, и если замешкаться, коробочки хлопка просто не успеют созреть до осенних холодов.

Хлопок нельзя сажать слишком тесно. Купец в городе сказывал, что на его родине на один му сажают по три тысячи кустов, но Хуанянь, рассудив здраво и глядя на свои земли, решил, что двух тысяч будет вполне достаточно.

Чтобы управиться быстрее и не допустить разницы в росте, за дело взялись все четверо. Юньсэ отложил книги, Цзюцзю — иголку. Хуанянь заранее наготовил партию сорговых ирисок и передал их Мэн Удуну и Мэн Юаньлиню для продажи, чтобы полностью посвятить себя трём му хлопкового поля.

Едва пропели первые петухи, Хуанянь и Ду Юньсэ были уже на ногах. Один готовил еду на весь день, другой носил воду и готовил лотки для выращивания рассады, чтобы саженцы легко отделялись от земли.

Позавтракав, вся семья, вооружившись корзинами с водой и лотками, потянулась в поле.

Мул изрядно облегчил вспашку, но пересадка требовала только ручного труда. Хуанянь и Ду Юньсэ шли впереди, длинными мотыгами проделывая неглубокие лунки через каждый фут. Цзюцзю и Чуньшэн следовали за ними, бережно опуская саженец в ямку и руками присыпая корни землей.

Как только лоток пустел, дети бежали домой за новым. В каждом лотке теснилось по три сотни ростков, так что на один му требовалось около семи таких поддонов.

Трудились с зари до полудня. Когда силы оставляли, присаживались прямо на межу, пили воду и недолго переговаривались. Лишь в обед возвращались домой, наскоро съедали разогретое и на полчаса проваливались в сон.

Им еще повезло, что поле было под боком у деревни, иначе не видать бы им домашнего отдыха — пришлось бы спать под деревом у дороги.

Только оказавшись в поле, Хуанянь в полной мере осознал, сколь горек крестьянский хлеб. В прошлой жизни он пробовал фермерствовать, но и его теперешнее тело едва справлялось с нагрузкой.

К середине дня старая слабость дала о себе знать: руки и поясница ныли так, словно их пропустили через жернова. Когда после отдыха Хуанянь попытался подняться, Ду Юньсэ, вошедший в комнату, мягко, но властно уложил его обратно на кан.

— Отдохни. После полудня я пойду один, и детей с собой не возьму.

Юноша попытался возразить:

— Как же так? Мы ведь уговорились работать вместе. Негоже тебе одному на поле убиваться. Мы за утро и половины му не засадили, а я хотел за три дня со всем покончить.

В земледелии время — вещь мистическая. Промедлишь три дня, и поздние ростки никогда не догонят те, что были посажены в срок.

Ду Юньсэ заметил, что ладони Хуаняня покраснели и припухли от черенка мотыги. Он принес воды, смочил лоскут ткани и приложил к рукам мужа.

От холодной влаги Хуанянь невольно вздрогнул, лишь сейчас почувствовав, как сильно горят ладони. Продолжи он в том же духе, и к концу посадки руки превратились бы в сплошную рану.

Юньсэ смотрел на него с нескрываемой болью:

— Я поработаю вечером при луне. Обязательно успеем в срок. А ты лежи.

Хуанянь открыл было рот, чувствуя, как тепло от рук приливает к лицу, но спорить с Юньсэ было бесполезно. Он лишь невнятно кивнул и закрыл глаза.

К ужину ломота в теле немного утихла. Хуанянь собрал корзинку с едой и, прихватив мотыгу и те самые грубые хлопковые рукавицы, что он научил шить Цзюцзю, отправился в поле.

Солнце клонилось к закату, жара спала, и в воздухе разлился густой аромат сырой земли. На окрестных полях еще виднелись фигуры работающих крестьян, но Ду Юньсэ Хуанянь узнал издали.

Тот был в старой короткой рубашке, с засученными штанами и подпоясанный простой веревкой — с виду ничем не отличался от любого пахаря. Но Хуаняню казалось, что даже в таком облике Юньсэ удивительно хорош. От вида капли пота, скатывающейся по его лицу, сердце юноши начинало биться чаще.

Юньсэ поднял голову и, заметив мужа, направился к нему:

— Хуа-гээр, зачем ты пришел?

Хуанянь, не удержавшись, потянулся и краем рукава отер пот с его лба. Юньсэ послушно склонил голову, давая мужу возможность дотянуться.

— Принес тебе поесть. Как закончишь — продолжим вместе.

Заметив, что Ду Юньсэ хочет возразить, юноша поспешил добавить:

— Солнце уже не печет, да и я выспался, сил привалило. Гляди, я попросил Цзюцзю сшить нам рукавицы из хлопка. Теперь черенок не будет руки натирать.

Ткани в доме теперь было в избытке, и Хуанянь не видел смысла экономить. Он опасался, что Цзюцзю будет жалко переводить материю, но стоило ей услышать, что это спасет руки братьев от ран, как она тут же раскроила ткань и сшила по паре для каждого.

Хуанянь продемонстрировал рукавицы с отдельными пальцами и указал на старую иву в конце поля:

— Идем, присядем в тени, поешь. А после — за дело.

За день Юньсэ успел посадить немало, но до конца первого му оставалось еще немного. Чтобы уложиться в три дня, сегодня нужно было высадить еще хотя бы полтора лотка.

Устроившись под ивой прямо на траве, Хуанянь открыл корзину. Он протянул Юньсэ бамбуковую трубку с наваристым бульоном и два еще теплых, ароматных пирожка из белой муки.

Начинка была из тофу с зеленью, и Хуанянь не пожалел ни масла, ни специй. Стоило Юньсэ откусить кусочек, как вкус сытной начинки и нежного теста мгновенно вернул силы изможденному телу.

Мимо проходили односельчане, возвращавшиеся с полей. Глядя на трапезу Юньсэ, многие добродушно улыбались:

— Я-то днем спрашивал Юньсэ, где твой Хуа-гээр, а он говорит — мол, занемог, дома отдыхает. Ну и повезло же тебе, парень!

— Кабы мой мужик хоть на малую долю был таким заботливым, я бы в храме все свечи извела!

— Да полно тебе мечтать! Ты глянь, чем Хуанянь его кормит: лепёшки из белой муки, да с тофу, а дух такой, что за версту слышать — масла не пожалели.

— Твоя правда... Было б у меня столько муки да масла, я б и сама такие пекла!

Хуанянь с улыбкой принимал шутки, иногда вставляя острое словцо в ответ. Нашлись и те, кто брызгал желчью, завидуя чужому достатку, но юноша таких не спускал на тормозах, отвечая так едко, что завистники быстро ретировались.

Передохнув, они вернулись к работе. В сумерках дети принесли им еще один лоток рассады и холодную воду.

Чтобы муж не слишком спешил и не надорвался, Юньсэ всю дорогу развлекал его разговорами. Они обсуждали всё на свете, и под мерцанием первых звезд усталость казалась не такой уж тяжелой.

Когда первый му был наконец закончен, Юньсэ собрал инструмент, и они под покровом ночи двинулись домой. В ночном воздухе плыла умиротворяющая тишина, нарушаемая лишь редким лаем собак.

— Никогда бы не подумал, что ты такой крепкий, — Хуанянь на ходу разминал затекшие плечи.

Говорят, книжники народ хилый, но Ду Юньсэ в поле ничуть не уступал привычным к труду крестьянам. Силы в нем было больше, чем у Хуаняня в прошлой жизни. Он втайне подозревал, что под этой стройной фигурой скрываются литые мышцы.

«Из тех, кто в одежде кажется изящным, а без неё — воплощенная мощь. Должно быть, и живот в кубиках...»

Эта мысль заставила Хуаняня отвернуться. Он укорил себя за такие вольности, чувствуя, как горят кончики ушей.

Юньсэ, не заметив смущения, рассудительно ответил:

— Благородный муж должен владеть шестью искусствами: ритуалами, музыкой, стрельбой из лука, вождением колесницы, письмом и счетом. Два из них требуют немалой телесной крепости. Я всегда старался не пренебрегать ими.

— Учитель говаривал: негоже ученому быть немощным и косным. Словом надобно уметь истину доказать, а мечом — путь свой защитить.

Хуанянь вспомнил шутки из прошлой жизни про «боевого Конфуция», где фразы из «Лунь юй» переиначивались на воинственный лад. Мол, «Услышав утром об Истине, ввечеру можно и помереть» означало: «Узнав дорогу к твоему дому утром, к вечеру я тебя прикончу».

Образ великого наставника Вэнь Хойяна в глазах Хуаняня мгновенно преобразился:

— Неужто и твой учитель... из таких же могучих мужей?

За эти месяцы Ду Юньсэ научился понимать его с полуслова:

— Учитель в молодости, когда Пинсянь-ван посмел оскорбить ученых мужей, вышел к нему на спор. А когда увидел, что слова не действуют, выхватил меч, пожалованный государем, и одним ударом срубил кисть с шапки князя.

Хуанянь едва не поперхнулся. Да, это был настоящий «могучий муж».

Он украдкой взглянул на Юньсэ. Воспитанный таким наставником, Ду Юньсэ наверняка тоже таил в себе ярость, подобную грому. Интересно только, что может её пробудить?

Дома Юньсэ помог Хуаняню нагреть воды, и, наскоро смыв пыль, они провалились в сон. Перед тем как окончательно забыться, юноша лишь успел порадоваться, что они сменили старые тюфяки на мягкие хлопковые одеяла.

Во сне ему виделись бескрайние поля цветущего хлопка. Но стоило ему обрадоваться урожаю, как явились Цю Чуаньцзун и госпожа Чжоу. Они требовали отдать им всё зерно, заявляя, что поле принадлежит им.

Пока Хуанянь спорил с ними, пришёл Глава клана и прогнал наглецов. Но стоило ему облегченно вздохнуть, как за спиной возникла госпожа Чжао. С мерзкой ухмылкой она толкнула его в глубокую пропасть, а сверху, подобно вороньему граю, раздался издевательский смех Ду Юньцзина, Ли Гуэр и Фубао.

— Хуа-гээр, Хуа-гээр, проснись же!

Хуанянь с тяжелой головой открыл глаза. Он всё еще лежал в своей комнате. За окном уже рассвело, а Ду Юньсэ с тревогой вглядывался в его лицо. Детей уже не было слышно — видать, встали.

— Который час? — голос Хуаняня был сиплым.

— Петухи только пропели. Цзюцзю и Чуньшэн не стали тебя будить. Я зашёл и увидел, что тебя кошмар мучит.

Юноша пригубил холодную воду, которую Юньсэ поднес к его губам, и вкратце пересказал сон.

— Понимаю же, что Цю Чуаньцзун с женой уже в столице под стражей, а госпожа Чжао — в префектуре, и явиться они не могут. Но во сне голова совсем не соображала, вот и метался...

Юньсэ мягко пригладил его растрепанные волосы:

— Ты просто очень устал.

Хуанянь прильнул щекой к его теплой ладони и тихо выдохнул:

— Еще пару дней — и закончим с рассадой. Потом возьмемся за красный тофу, и можно будет перевести дух. А как продадим первую партию, тебе уже и в город на экзамен пора. Вот тогда и погуляем на славу.

Хуанянь твердил об отдыхе, а сам уже планировал ворох дел. Юньсэ лишь вздохнул — он твердо решил впредь строже следить за мужем, чтобы тот не изнурял себя работой сверх меры.

Семья Главы клана управилась со своим му хлопка за день, и на следующее утро прислала двоих парней на подмогу Хуаняню. Это изрядно облегчило труд.

Денег они не взяли, так что Хуанянь велел Цзюцзю сшить им по паре рукавиц, да кормил их досыта трижды в день.

Разглядывая подарок, Баои и его брат диву давались:

— Сколько лет на земле горбатимся, а первый раз видим, чтоб на руки хлопок надевали. Сразу видно — Хуа-гээр своего мужика жалеет, ну и нам перепало.

За такие рукавицы и за добрую еду парни работали на совесть. Даже если бы отец их не гнал, они бы сами прибежали на подмогу.

Видя, что Хуанянь едва держится на ногах, они в один голос уговаривали его не надрываться. Юньсэ тоже настоял, чтобы муж шёл домой.

— Хуа-гээр, мы втроем за день-другой управимся. Ступай в дом, неровен час — занеможешь, тогда все труды прахом пойдут.

Хуанянь понял, что они правы. Он вернулся домой, занялся готовкой и лишь к обеду принес воду и снесь в поле.

У тётушки Цюянь помощников было мало, но и хлопка она посадила всего один му. Она не спешила, потратив на посадку три дня, а после, в знак завершения трудов, выловила в пруду жирного карпа и принесла Хуаняню.

Тот не пожалел ни жгучего перца, ни дорогого сычуаньского. Он обжарил в масле квашеную капусту, довел до кипения и опустил в котел нежные ломтики карпа. Огромная миска ароматной рыбы стала главным украшением праздничного обеда для всех, кто помогал.

После пересадки наступало время затишья — около двух недель, пока рассада приживается. Нужно было лишь приглядывать за ростками да подсаживать новые на место тех, что не взялись. Но по сравнению с большой пересадкой это были сущие пустяки.

Для семьи юноши наступила пора долгожданного передыха.

Цзюцзю подружилась с Цуньлань. Девочки о чем-то долго шептались за столом, а когда гости разошлись, Цзюцзю, смущаясь, подошла к Хуаняню.

— Братец Хуа... можно... можно мне попросить тебя об одном деле?