

Неудивительно, что он выдал дочь замуж за купца — ведь сам был всего лишь мелким уездным чиновником, да ещё и из низшего разряда.

Хотя, конечно, в уездном городе, да ещё работая прямо в управе уездного начальника, в глазах простых людей он, безусловно, казался человеком, прославившим род.

— Из-за проезда сановника город три дня был закрыт, вот мы и задержались, — пояснил Лу Мин, будто боясь, что Вэнь Жунь его неправильно поймёт. — К тому же новый уездный начальник уже прибыл в уездный город, так что мы немного разузнали о нём — на всякий случай, чтобы быть готовыми.

— И что же удалось узнать? — Вэнь Жуню ничего не оставалось, кроме как поддержать разговор.

— Нового уездного начальника зовут Синь Мин, — улыбнулся Лу Мин, стараясь поделиться всей известной ему информацией. — Синь Мин... кстати, имя у него такое же, как и у меня. Говорят, он — чжуаньлу прошлой экзаменационной сессии.

— Отличный результат! — Вэнь Жунь тут же выразил искренний интерес.

Все знают, что на столичных императорских экзаменах (хуэйши), куда съезжаются цзюйжэни со всей страны, первый — это чжуаньюань, второй — бангьянь, третий — таньхуа. Эти трое и составляют «три вершины» (саньдинцзя), или «золотой список» (цзябань), причём в этот список входят только первые трое.

А первый в следующем списке — уже называется чжуаньлу.

Этот термин изначально означал «озвучивание имён сверху вниз» — то есть объявление результатов экзамена поимённо. Такой порядок был введён ещё в эпоху Сун.

Иными словами, этот Синь Мин занял четвёртое место во всей стране на последних столичных экзаменах!

Пусть он и не вошёл в число «трёх вершин», но четвёртое место — достижение не для каждого. Особенно если учесть, что господину Синь Мину всего двадцать шесть лет.

— Да, господин Синь — уроженец столицы, — продолжал Лу Мин. — Три года проходил практику в Ханьлинской академии, затем сдал экзамен на шуцзиши и был направлен сюда на службу. Он выехал из столицы ещё до Нового года, но привёз с собой жену и детей. По пути они заехали в дом родителей жены, так что Новый год он провёл с семьёй именно у тестя. Только шестого числа отправились дальше. Когда прибыли в уездный город, местные чиновники и купцы захотели нанести визит, но оказалось, что его супруга плохо переносит перемену климата, и они закрылись от гостей. До сих пор неизвестно, как её здоровье, но

слышно, что после праздника «Эрюээр» он вступит в должность — наверное, к тому времени уже поправится?

Лу Мин сообщил немало важного.

Во-первых, господин Синь Мин — настоящий «правильный кадр»: законченный цзиньши, да ещё с высоким местом чжуаньлу — это уже немало.

Во-вторых, у него есть жена и дети.

И, что особенно примечательно, он очень заботится о супруге. В те времена, даже если путь лежал мимо дома тестя, муж, занятый служебными делами, редко позволял жене заезжать к родителям на праздники. А этот Синь Мин с самого начала отправился из столицы с семьёй и специально остановился у тестя, чтобы отпраздновать Новый год вместе с ними — пусть даже и «по пути».

Это ясно показывало, насколько он ценит свою жену.

А раз так, то всякие низменные уловки лучше не применять.

Например, дарить ему красивых служанок или наложниц — даже не думайте. И уж тем более не стоит зазывать его на «весёлые попойки» с гетерами. Чиновникам империи строго запрещалось посещать публичные дома.

Хотя, конечно, как говорится: «сверху — указ, снизу — обход». Если нельзя ходить в бордели — ну и не ходи. Зато можно устроить ужин в уединённой резиденции или частной гостинице, пригласить пару знаменитых куртизанок, закрыть двери, распустить прислугу — и никто ничего не узнает.

И последнее, самое важное: господин Синь сейчас находится в уездном городе.

Вэнь Жунь вспомнил о литературном собрании... Неужели, поехав туда, можно заранее повстречать нового уездного начальника?

Но тут же отменил эту мысль: у него и вправду нет времени.

— Говорят, он ведёт скромный образ жизни, отличается быстрым умом и несколько вспыльчивым характером — человек не из лёгких, — Лу Мин опустил голову, сделал глоток чая и потянулся за мягкой конфетой.

Вэнь Жунь тоже скромно отпил чая:

— Так и должно быть у чиновника: на плечах — ясная луна, в рукавах — чистый ветер.

— Конечно, конечно! — Лу Мин снова кивнул и взял ещё одну конфету.

Вэнь Жунь заметил: похоже, этот господин Лу очень любит сладкое.

— Кстати, как поживает ваш отец? — спросил он. — В те дни, наверное, пришлось ему немало хлопотать.

— Отец чувствует себя отлично и очень доволен! — на этот раз Лу Мин искренне улыбнулся. — Вернувшись домой, даже выпил кувшин старого вина! Мы уже три поколения занимаемся торговлей, и лишь к сыну дошло, что пора учиться грамоте. Правда, таланта у него нет — лишь бы разбирался в счетах. А вот мой младший внук... у него есть задатки! Сейчас учится в частной школе, и учитель его очень хвалит. Вот теперь в доме появилась надежда!

Если бы не ради этого внука, даже по приказу отца он вряд ли стал бы так усердно льстить и заискивать. Кто бы мог подумать, что в этой глухомани живёт сам цзюйжэнь!

— Гостиница «Хуншэн» мне понравилась, — сказал Вэнь Жунь. — Если в будущем снова понадобится место для собраний, я выберу именно вас. Пока я решаю — заказ будет у вас.

— Благодарю вас, господин Вэнь! — Лу Мин был в восторге.

Теперь у его внука появится гораздо больше шансов войти в круг образованных людей.

Затем Лу Мин слегка замялся и осторожно спросил:

— Скажите, пожалуйста, где вы приобрели эти конфеты? Я, можно сказать, объездил всю страну — с юга на север и обратно, но таких никогда не видел.

В то время уже существовали тростниковый (красный) и очищенный (белый) сахар — по сути, один и тот же продукт, просто разной степени очистки.

Твёрдый сахар делали в виде брусков, также были солодовый сахар (майтан) и патока (исян).

Обычные «печные конфеты» (цаотан) готовили так: тростниковый сахар варили, заливали в формы, остужали — и получались фигурные кусочки сахара. Их использовали в основном как подношения богу Очага, и на вкус они были просто приторно-сладкими.

А вот конфеты Вэнь Жуня были овальными, сладкими, но с ярко выраженным фруктовым ароматом.

Мягкие же конфеты не походили ни на патоку, ни на солодовый сахар — они тоже имели фруктовый вкус: то ли айвы, то ли груши. Особенно Лу Мин узнал вкус груши — он её обожал и не мог ошибиться.

— А, это я сам велел приготовить, — спокойно ответил Вэнь Жунь. — Обычный сахар слишком приторный, мне не нравится. Поэтому велел добавить немного фруктового сока — так вкус стал свежее и ароматнее. Мягкие конфеты вообще делал для младшей сестры: у девочки ещё молочные зубы, жевать твёрдое нельзя. А такие мягкие конфеты могут есть и дети, и старики. Хотя у меня дома пожилых нет, но староста деревни всегда заботился о моей семье.

Лу Мин знал, что отец Чжана Фугуя — как раз и есть староста.

Выходит, эти конфеты подходят и для стариков, и для детей!

Это же настоящая находка!

У него самого и старики, и дети есть. А у тех знатных семей, с которыми он поддерживает связи и которых нужно подмазывать подарками, — тоже обязательно найдутся и старики, и дети.

В те времена редко встречались семьи без пожилых или без детей — обычно было и то, и другое. Пяти поколений под одной крышей, конечно, мало, но три поколения — обычное дело.

— Какие замечательные конфеты! — восхитился Лу Мин. — И мягкие, и твёрдые, да ещё и не просто сладкие, а с фруктовым вкусом — совсем не приторно! — Он похвалил лакомство, а затем осторожно, почти робко спросил: — Не могли бы вы... продать мне рецепт? Я бы делал их не только для родителей и тестя, но, возможно, и на продажу... Ведь у всех есть старики и дети...

Он волновался: не сочтёт ли цзюйжэнь это оскорблением? Ведь, как ни крути, речь шла о коммерции... Но рынок для такого товара явно огромен!

Как истинный купец, Лу Мин сразу увидел в этом перспективу — возможно, даже новый источник дохода для всей семьи.

— На самом деле, эти конфеты готовить очень просто, — сказал Вэнь Жунь, ничуть не обидевшись. Напротив, он одобрил проницательность Лу Мина: тот сразу разглядел потенциал даже в такой мелочи. — Всё зависит от того, как вы к этому подойдёте.

— Просто?.. Но разве нет секретного рецепта? — удивился Лу Мин. В те времена любой ремесленный процесс обычно охранялся как семейная тайна, передавалась из поколения в поколение.

— Никакой особой тайны тут нет, — усмехнулся Вэнь Жунь. — Если хотите, я продам вам рецепт. Но сумеете ли вы на этом заработать — уже другой вопрос.

Лу Мин тут же встал, поправил рукава и, с почтением поклонившись, серьёзно сказал:

— Прошу вас, господин Вэнь, дайте мне наставление!

— Наставлять вас — не моё дело, вы в торговле мастер, — ответил Вэнь Жунь. — Но в этих конфетах есть один нюанс.

Он изложил свою идею: фруктовые леденцы могут быть самых разных вкусов — не одного, а десятков!

Здесь влажный климат, много земли, гор и рек. Можно выкупить пустоши и засадить их фруктовыми деревьями — через несколько лет уже будет урожай.

Правда, фруктов здесь и так хватает. А потому возникает проблема: когда наступает сезон, все фрукты созревают одновременно. Тогда цены падают — фрукты валяются повсюду, и половина просто гниёт.

К тому же фрукты скоропортящиеся и плохо переносят перевозку.

Дороги в те времена были ужасны: даже если везти фрукты из деревни в уездный город, то при небольшом расстоянии ещё можно спасти товар, а если далеко — к моменту прибытия фрукты уже раздавлены и испорчены.

Срок хранения большинства фруктов — от двух-трёх до пяти дней, не больше. Поэтому их в основном ели сами местные жители.

Иногда делали сушёные фрукты или цукаты, но это могли позволить себе только богатые семьи: производство цукатов требовало много времени, сахара и усилий. Простые люди ни не умели, ни не могли себе этого позволить.

Поэтому летом, в сезон урожая, фрукты дешёвы и буквально «валяются под ногами». А в остальное время года — особенно зимой — стоят баснословно дорого. Особенно редкие сорта: например, личи с юга, сочные груши, экзотическая мангустиновая слива (шаньчжу).

Есть и местные деликатесы — персики, мандарины и прочее.

А ещё масса фруктов, отлично подходящих и для цукатов, и для фруктовых леденцов: абрикосы, сливы, разные виды слив — особенно слива мэй (в том числе янмэй и хуамэй).

Сырря здесь, на самом деле, хоть отбавляй. Но чтобы разумно его использовать, нужен чёткий план.

Услышав слова Вэнь Жуня, Лу Мин словно озарился — будто ему на голову вылили кувшин просветляющего нектара. Он тут же встал и с глубоким поклоном стал умолять Вэнь Жуня дать наставление.

Вэнь Жунь не стал чиниться и объяснил ему разницу между обычным «сахаром» и «конфетами».

Когда он начал рассказывать о фруктовых леденцах всевозможных вкусов, глаза Лу Мина загорелись алчным огнём.

— Помимо вкуса, важна и упаковка, — постучал Вэнь Жунь пальцем по столу. — Чэнь Сюй, поменяй чай!

— Сейчас, господин! — Чэнь Сюй юркнул в комнату и действительно заменил оба бокала на свежесваренные.

И, что примечательно, «случайно» принёс ещё и «восьмисокровищный поднос» — так называли блюдо в форме цветка лотоса, разделённое на восемь ячеек, в каждой из которых лежали леденцы разного вкуса.

Это были фруктовые леденцы, придуманные самой женой Чэнь Цяна. Она брала сушёные фрукты, перемалывала их в порошок, смешивала с сахаром, варила и отливала в формы.

При этом она пошла дальше простых квадратов и кружков: некоторые леденцы были вылиты в форме золотых слитков (юаньбао), с тонкими золотистыми прожилками внутри. Благодаря своей прозрачной текстуре, они выглядели особенно изысканно.

Разложенные на подносе, они сияли, будто драгоценности — сразу было видно: товар высшего сорта.

Вэнь Жунь указал на поднос:

— Посмотрите, попробуйте. Это сделали мои домашние. Ремесло, конечно, не дотягивает до мастеров-кондитеров, но вкус, думаю, неплох.

Чэнь Сюй радостно оскалился и выскочил из комнаты.

Господин сказал: «мои домашние».

Не «служанка», не «кухарка», не «прислуга» — а именно домашние!

Лу Мин протянул руку и взял леденец:

— Это... персик? А это — груша?

Он был поражён: и форма, и вкус оказались необычайно изысканными. Особенно в это время года — когда свежих фруктов нет, а сладость не приторная, а освежающе-фруктовая.

— Ну как? — спросил Вэнь Жунь, хотя и так знал ответ.

— Отлично! Превосходно! Великолепно! — Лу Мин трижды подряд выразил восторг. — Вкус прекрасен, форма изящна, и выглядит всё очень чисто и благородно!

К тому времени уже существовал и леденцовый сахар (бинтан), но как красный, так и белый, и даже леденцовый сахар были грубо очищены. По-настоящему качественный продукт шёл исключительно в императорский двор. Его поставляли только «царские купцы», а часть распределялась среди чиновников как служебное довольствие.

В народе такого сахара почти не было: если и появлялся, то тут же скупался знатными семьями. Простому люду и мечтать о нём не приходилось.

— Конечно, вкус хорош, — продолжал Вэнь Жунь, — но если добавить грамотную упаковку, будет ещё лучше. Например, индивидуальная обёртка на каждый леденец, пол-цзиня в маленькой коробочке или набор из нескольких вкусов — подарочный набор... А для простых людей — большая упаковка на два цзиня по более низкой цене, чтобы и бедняк мог позволить себе купить.

Вэнь Жунь увлечённо развивал свою мысль, но Лу Мин неловко перебил его:

— Господин Вэнь... простые люди... даже если сделать подешевле, они всё равно вряд ли купят. Да и прибыли с них — копейки.

— Нет, нет и ещё раз нет! — Вэнь Жунь не рассердился, лишь покачал головой. — Скажи-ка, господин Лу: кого в Поднебесной больше — богатых или простого люда?

— Ну конечно, простого люда! — Это и спрашивать не надо.

— Вот именно. В каждом уезде богатых семей — считанные единицы, а простых домов — сотни. Один богач купит подарочный набор — ты заработаешь немного. А если сотни домов купят хотя бы по два или пять медяков товара — скажи, где прибыль выше? А что до славы — чьи уста быстрее разнесут молву: знатные господа или сотни простых людей, которые каждый день

ходят на рынок и болтают на улицах?

Вэнь Жунь спокойно отпил глоток свежего чая и добавил:

— И если пойти ещё дальше... На пограничных рынках (цюэчан) запрещено торговать солью и железом, но чай — можно, ткани и шёлк — тоже можно.

При этих словах глаза Лу Мина вспыхнули ослепительным светом!

<http://bllate.org/book/15642/1398089>