

Времени было ещё достаточно — до готовки далеко, и Чжун Цзыци позвал Чжао Чжэнъяня:

— Пойдём в горы, цыплятам нужно построить домик.

Чжао Чжэнъянь тут же послушно поставил коробку с цыплятами на стул, а затем с радостной лёгкостью последовал за своей женой за порог.

Чжун Цзыци собирался нарубить веток, чтобы наконец закончить загон для кур — мало ли, вдруг снова забегают и забудут. Но в горах ветки из-за сырости поддавались плохо: после нескольких попыток ладони начали жечь и ныть. В итоге топор у него мягко, но решительно забрал Чжао Чжэнъянь, которому было невыносимо смотреть, как его жена мучается.

Глядя на него — сильного, уверенного, будто самого воплощение мощи — Чжун Цзыци тихо утешил себя: ну и что, что тело сяогэ? Силы нет — это нормально. Главное, что сердце у меня мужское.

Он не хотел, чтобы Чжао Чжэнъянь слишком уставал, и потому отошёл в сторону — стал собирать ветки под деревьями. Но чем дальше, тем медленнее двигались его руки: внимание его полностью захватили фруктовые деревья, покрывавшие склоны. Спелые плоды падали прямо на землю, и время от времени птицы слетались, чтобы клюнуть сладкую мякоть.

Глядя на это богатство, Чжун Цзыци не мог скрыть алчного блеска в глазах. Если всё это пустить в дело — это же золото, рассыпанное под ногами.

Что можно сделать из фруктов?

Во-первых, консервированные фрукты.

Во-вторых, сухофрукты или варенье.

И, наконец, — вино.

Первые два варианта его не вдохновляли: рынок слишком мал. Разве что в свободное время делать сладости на продажу — немного подзаработать. А вот вино — совсем другое дело. В Великом Цзэ не было фруктовых вин, только крепкий байцзю, а самым «лёгким» напитком считалось рисовое вино. Так что именно здесь Чжун Цзыци видел настоящую возможность.

Единственная проблема — время. Вино не делается быстро: от начала до готовности проходит как минимум месяц. А если хочется добиться настоящей глубины вкуса и аромата — ждать придётся ещё дольше. Значит, на этот период нужно придумать что-то ещё.

Когда веток набралось достаточно, они оба взвалили на спины тяжёлые связки и, тяжело ступая, отправились домой.

Пока ещё не стемнело, нужно было успеть обнести загон. Чжун Цзыци специально сделал ограду шире и выше — на вырост, чтобы подросшие куры не разбежались.

Когда они закончили, солнце уже давно скрылось за горизонтом, и яркий день сменился тусклым сероватым сумраком.

— Всё, — Чжун Цзыци вытер пот со лба и мягко сказал: — Иди отдохни немного. Проголодался, да? Я приготовлю ужин.

Чжао Чжэнъань тоже вытер пот с лица и, как послушный, отправился отдыхать.

Чжун Цзыци зашёл на кухню, умылся и только потом принялся за ужин. Сегодня на рынке он купил карася — кажется, с тех пор как оказался здесь, он ни разу не ел рыбы. Впрочем, к морепродуктам он всегда относился равнодушно: есть — хорошо, нет — и не нужно. Если бы не случайная встреча сегодня, он, возможно, и дальше бы об этом не вспоминал.

Налив в таз воды, он тщательно промыл рыбу. Больше всего он не любил чистить чешую и возиться с внутренностями, поэтому ещё при покупке доплатил пару монет торговцу, чтобы тот всё сделал за него.

Он сделал по несколько надрезов с обеих сторон и отложил её. Затем вымыл зелёный лук, имбирь и красный перец, нарезал всё тонкой соломкой.

В очаге разжёл огонь.

В сковороду щедро плеснул масла, разогрел его и обжарил карася до золотистой корочки с обеих сторон, после чего выложил на тарелку.

Затем добавил в сковороду ещё ложку масла, обжарил до аромата лук, имбирь, чеснок и перец. Влил пару ложек бульона на костях, добавил соль, сахар, молотый перец, соевый соус, рисовый уксус и рисовое вино, довёл до кипения, загустил соус крахмалом — и в самом конце полил им рыбу. Так получился ароматный кисло-острый карась.

С утра осталось довольно много риса — он просто разогрел его в кастрюле. В такую жару даже холодный рис шёл неплохо.

Пока было время, Чжун Цзыци ещё нарезал огурец, заправил его, а также сделал помидоры с сахаром. Холодную лапшу он больше не продавал, овощи остались — как раз кстати: дома с ними было туго, а идти к Ван Цуйхуа за новыми не хотелось, так что всё пошло в дело.

Когда блюда были поданы, стало ясно: Чжао Чжэнъаню особенно приглянулась кисло-острая рыба. Рыба стоила даже дороже мяса. Хотя у Циншуйского уезда было много воды и подобных хватало, цены всё равно держались высоко — за одну такую рыбу приходилось отдавать не меньше восьми-девяти монет.

Обычные семьи редко позволяли себе такую роскошь. К тому же рыбу не так просто приготовить вкусно — у большинства не получалось, поэтому многие предпочитали купить пару цзиней мяса: и сытнее, и проще. А если поблизости была река, то и вовсе можно было наловить самому.

В семье Чжао рыбу ели от силы пару раз в год. А Чжао Чжэнъань... не говоря уже о прошлом, даже после того как он лишился рассудка, он едва наедался досыта, мясо было редкостью — не то что рыба. Сейчас же он всем своим видом показывал, насколько она ему по душе.

Увидев это, Чжун Цзыци невольно задумался: стоит время от времени покупать рыбу, чтобы побаловать его. Но и потакать вредной привычке нельзя — с тех пор как в доме чаще стало появляться мясо, он заметил, что Чжао Чжэнъань выбирает только его, полностью игнорируя овощи. Пришлось взять это под контроль: одно мясо — это не дело.

Он подцепил палочками кусочек огурца и положил в миску Чжао Чжэнъаня:

— Осторожно, не спеши.

— Угу, — Чжао Чжэнъянь рассеянно закивал.

Тем временем в городе Фэнъян, в роскошном особняке, худощавый мужчина с проседью почтительно проводил за ворота мужчину средних лет. Стоило гостю уйти, как его лицо помрачнело: вернувшись в комнату, он одним движением смахнул со стола все ещё горячие чашки с чаем.

Нога, уже ступившая через порог, на мгновение замерла — а затем внутрь с лёгкой, тягучей грацией вошёл молодой гер с чуть хищной, чарующей красотой. Улыбаясь, он мягко произнёс:

— Господин, кто так рассердил вас?

На этот раз мужчина, который прежде всегда льнул к нему с показной заботой, даже не попытался приблизиться. Он лишь мрачно уставился на него:

— Передай своему младшему братцу: пусть знает меру. Иначе и сам не поймёт, как сдохнет. Не стоит, получив немного власти, воображать себя Бог знает кем. Если что случится — ко мне не суйтесь.

Улыбка на лице чарующе-красивого гера застыла. В глазах мелькнул страх.

Мужчина отвернулся, не желая больше на него смотреть. На проделки этого человека он обычно закрывал глаза — слухи даже ходили, будто он его особенно любит. Он лишь холодно усмехнулся: если бы не его смазливое лицо, давно бы вышвырнул. Раньше ему казалось, что он хоть немного понимает своё место, но теперь ясно — пустая кукла.

А вот тот гер из семьи Чжан... совсем другое дело: мягкий, ласковый, внимательный. Надо бы выбрать удачный день да поскорее ввести его в дом.

-----

На следующий день Чжун Цзыци спрятал за пазуху два рецепта, которые накануне наспех записал при свете лампы, и вместе с Чжао Чжэнъянем отправился в город.

Цзинь Шэн уже ждал их. Всё та же отдельная комната, что и вчера. Без лишних слов Чжун Цзыци достал рецепты и протянул их хозяину.

Первый — «курица в трёх чашах», второй — хрустящие крабовые клешни. Второе блюдо он придумал специально под это заведение: половину меню здесь составляли морепродукты, так что рецепт пришёлся как нельзя кстати.

Пока управляющий внимательно изучал записи, Чжун Цзыци невольно нервничал. Он ведь не знал всех блюд ресторана — вдруг случайно повторился?

— Цинь-цзы! — позвал управляющий.

Вскоре в дверь постучали, и внутрь вошёл тот самый слуга:

— Да, господин?

— Передай эти рецепты поварам. Пусть приготовят.

Слуга взял листы и вышел.

Чжун Цзыци улыбнулся:

— Не знаю, не повторился ли я...

Управляющий покачал головой:

— Ты, Цзыци, умён. Я таких блюд раньше не встречал.

— Да я так... сам для себя иногда экспериментирую, — смущённо ответил он.

— Кстати, насчёт Чаншуня — я уже всё уладил. Если он не совсем безмозглый, больше тебя не побеспокоит, — добавил Цзинь Шэн.

— Правда? Огромное спасибо, господин Цзинь! — глаза Чжун Цзыци загорелись. Он и не ожидал, что всё решится так быстро. Похоже, слухи о влиянии этого человека были правдой.

Они сидели в комнате, переговариваясь, а снаружи доносился шум зала — гомон, смех, звон посуды. Время тянулось медленно, пока в дверь снова не постучали.

— Войдите.

Дверь открылась, и снова появился Цинь-цзы. В руках у него был поднос с двумя ещё дымящимися блюдами. Аромат наполнил комнату, стоило ему переступить порог.

Цзинь Шэн взял палочки, попробовал каждое — и одобрительно поднял большой палец.

Чжун Цзыци лишь спокойно кивнул. Он протянул палочки Чжао Чжэнъаню, позволяя тому приступить, и сам попробовал. Спустя мгновение сказал:

— Ваши повара большие мастера. С первого раза — и так вкусно.

Управляющий довольно усмехнулся. Его повара были не чета местным — их прислали из главного дома.

В итоге Чжун Цзыци и Чжао Чжэнъань не только пообедали за счёт заведения, но и ушли с двенадцатью ляннами серебра. Перед уходом Цзинь Шэн добавил:

— Если появится что-то ещё интересное — приходи. Я тебя не обижу.

<http://bllate.org/book/16132/1607586>