

Вскоре Чжан Шу и Ли Муцзинь вернулись и увидели, как бабушка моет осенний батат, что-то бормоча себе под нос.

— Бабушка, о чем это вы бормочете?

— Ни о чем, просто подсчитываю, сколько у нас еще дров осталось. Если все это варить, то дров уйдет много.

— Бабушка, не волнуйтесь, для этого много дров не понадобится. Вы пока не мойте, я принесу горячей воды, чтобы руки не мерзли.

— Не надо! Вода из колодца еще пар идет, зачем ее подогревать. Вы с Муцзинем устали за утро, идите отдыхайте, я сама все помою.

Чжан Шу и Ли Муцзинь, конечно, не могли смотреть, как бабушка одна справляется с этим. Ли Муцзинь присел, взял осенний батат и начал тереть, а Чжан Шу принес два маленьких табурета, один подsunул под Муцзиня, а второй взял себе.

Бабушка Чжан, глядя на них, улыбнулась. Их А Шу был заботливым человеком, и это проявлялось не в деньгах, а в таких мелочах. Именно в этих деталях видно, кто действительно заботится о тебе.

Шесть корзин батата было не так просто вымыть, и к тому времени, как дедушка Чжан вернулся из деревни, они все еще не закончили.

— Дедушка, где вы были? — Весь день вас не было.

— В этом году назначили трудовую повинность, староста собрал нас, стариков, чтобы обсудить.

Каждый год, помимо обязательных налогов на людей и землю, нужно было выполнять трудовую повинность. Во времена, когда императорский двор восстанавливал страну, повинность назначалась почти каждый месяц. Обычно это было строительство дамб, прокладка дорог или возведение зданий для властей. В последние годы работы стало меньше, и чтобы не обременять народ, повинность сократили до двух раз в год.

Причем эти два раза приходились на разные группы людей. То есть, если ты служил летом, то зимой можешь не идти. Людям нужно было обрабатывать поля, чтобы прокормиться, поэтому повинность обычно назначалась на время, свободное от сельскохозяйственных работ, ведь земля — основа государства.

Летом повинность не коснулась семьи Чжан, а вот зимой им не избежать. Сейчас императорский двор относился к людям довольно мягко. По указу, каждая семья с мужчинами должна была отправить одного человека на повинность, но те, кому было больше пятидесяти пяти или меньше шестнадцати, освобождались.

Когда Чжан Шу был маленьким, его родители умерли, и в семье остались только старик и ребенок, так что повинность их не касалась.

— А что нужно делать на повинности в этом году?

— Нужно укреплять дамбы на реке, всего десять дней. Говорят, что в последние два года было много дождей, и река может подняться слишком высоко, поэтому нужно укрепить дамбы. Это хорошее дело.

— А можно ли откупиться от повинности в этом году?

— Можно, за два ляна серебра.

Два ляна за десять дней, то есть примерно сто пятьдесят монет за день. Императорский двор установил такую высокую цену, чтобы не все могли откупиться, иначе кто бы тогда работал?

Обычным людям нужно было много дней, чтобы заработать на один день откупа, так что они не стали бы тратить два ляна за десять дней.

Но Чжан Шу обязательно откупится, ведь он планирует начать бизнес, и без него это не получится. Если он потеряет эти десять дней, это сильно повлияет на его планы.

С помощью дедушки Чжан они наконец закончили мыть батат до наступления темноты. Вся семья так долго сгибалась, что едва могла выпрямиться.

Ужин был скромным. После умывания, когда все легли на мягкие постели, каждый вздохнул с облегчением.

Чжан Шу обнял Ли Муцзиня и тихо сказал:

— Если этот бизнес пойдет хорошо, нам нужно будет нанять нескольких помощников, чтобы ты и бабушка с дедушкой так не уставали.

— Я не боюсь усталости, в молодости нельзя бояться труда, иначе в старости не будет счастья. Но бабушке и дедушке действительно нельзя так напрягаться, я вижу, что их спины уже не выдерживают.

— Да, посмотрим, как все пойдет.

...

Осенний батат нужно было сначала нарезать, а затем перемолоть в пасту. Ли Муцзинь взял большой деревянный таз, положил внутрь небольшую разделочную доску и начал рубить батат двумя ножами.

Куски получались разного размера, но это не имело значения, ведь их все равно нужно было перемалывать.

Каменная мельница у них была, но ее давно не использовали. Бабушка Чжан быстро вымыла ее, вылив несколько ковшей воды, и мельница снова стала чистой. Она поставила ведро с нарезанным бататом и начала понемногу засыпать его в мельницу.

Дедушка Чжан гнал быка по кругу, чтобы вращать мельницу. На самом деле для этого лучше подходил осел, но в их местности ослов не разводили. Пару лет назад кто-то привез на продажу несколько ослов, но их сразу раскупили владельцы тофу в уезде и поселках. Осел мог сэкономить много сил!

В деревне были инструменты для приготовления тофу, и Чжан Шу взял марлю и шести. Они вымыли несколько больших бочек, натянули марлю на шести и подвесили их над бочками. Затем они вылили перемолотую пасту на марлю, добавили ковш воды и начали трясти. Белая жидкость стекала через марлю в бочку.

Повторив это несколько раз, они вылили оставшуюся массу в сторону и начали с новой

порцией пасты.

Работая вместе, они время от времени менялись заданиями, и за день им удалось приготовить три бочки крахмала. Конечно, это еще не было готовым продуктом. Нужно было дождаться, пока крахмал осядет на дне, слить воду, и только тогда он становился готовым.

Они выскребли крахмал со дна бочек, добавили квасцы и горячую воду, чтобы получилась слегка прозрачная паста. Затем они разожгли большой котел, поставили сверху сито и начали пропускать пасту через него. Длинная лапша стекала через отверстия сита в котел, и через некоторое время ее можно было вынуть и разложить на бамбуковых подносах для сушки. Так получалась вермишель.

В осеннем батате было много крахмала, так что из трех цзиней батата получался один цзинь крахмала, а из одного цзиня крахмала — один цзинь вермишели.

После двух-трех дней работы они сделали двадцать шесть цзиней сухой вермишели.

Один цзинь сухой вермишели, размоченный, можно было использовать для приготовления семи-восьми порций кисло-острой лапши. Чжан Шу решил делать по семь порций, так как обычный рабочий мог насытиться одной порцией кисло-острой лапши и одним лепешкой. Таким образом, они могли еще и продавать лепешки, что тоже приносило бы доход.

Что касается приправ для кисло-острой лапши, то они измельчили арахис, обжарили его с перцем, добавили кислую капусту и несколько листьев пекинской капусты. Затем они наливали бульон и посыпали зеленым луком или кинзой перед подачей.

Бульон готовили из костей, и на это уходило около семи монет.

Таким образом, стоимость одной порции кисло-острой лапши составляла примерно полторы монеты, и Чжан Шу решил продавать ее за четыре монеты, на одну монету дороже, чем лапшу. Люди все равно не пожалеют денег.

Рассчитав все, Чжан Шу и Ли Муцзинь на следующий день снова отправились в путь. Они договорились с бабушкой и дедушкой, что если сегодня все пойдет хорошо, то они закупают больше осеннего батата и наймут двух человек для мытья и нарезки. Тогда они смогут арендовать дом на окраине уезда, чтобы не ездить туда-сюда каждый день.

Едва рассвело, когда они уже увидели уезд. На этот раз они вышли раньше, так как рабочие на реке начинали есть рано.

Войдя в уезд, они направились прямо к реке за городом. Там уже царила суэта: люди с корзинами, тележками, одетые в хорошие и плохие одежды.

Те, кто был одет в хлопковые рубашки, были торговцами, которые сошли с кораблей, чтобы найти еду. Те, кто носил грубые синие рубашки, были слугами богатых семей. А те, кто был в заплатанных одеждах из грубой ткани, были рабочими. Люди в шелковых одеждах обычно не сходили с кораблей, чтобы поесть, они отправляли слуг или даже брали с собой поваров.