

Глава 19. Склад Ваньло

Юэчжоу. Склад Ваньло.

Судно вошло в городские пределы к полудню, однако Цуй Ян не стал торопиться в Склад Ваньло. Первым делом он отвел Лу Фэна в прибрежную лавку на боковой улочке, чтобы основательно накормить.

На столе стояла простая снедь, привычная жителям Юэ: мелкая овощная нарезка, суп из утиной крови с зеленью, половинка леща в соевом соусе и миска холодца из обвязанного мяса.

Цуй Ян помнил, что в детстве Лу Фэн обожал это мясо. По местному обычаю, когда в семьях готовили подношения для обрядов благословения, стол ломился от гусей и жирных мясных отрезков. Свинину для ритуала просто отваривали в воде, и была она совсем пресной. Лишь после обряда её пускали в готовку: тушили с сушеной рыбой, томили с сушеным бамбуком и жареным тофу или же делали обвязанную свинину — обвязывали соломой и долго томили в соусе.

Детям, когда те вошли в пору роста, всегда хочется чего-нибудь посытнее. Данян Лу тогда готовила только обвязанную свинину, и маленький Даню мог умять по два-три куска за раз.

Цуй Ян прикинул: теперь Лу Фэн вырос, и пятью кусками дело не обойдется. К тому же сегодня тот добрую часть пути нес его на спине — наверняка проголодался до смерти.

К его удивлению, Лу Фэн даже не притронулся к мясу.

— Брат Лу, неужто свинина не по вкусу? — озадаченно спросил Цуй Ян.

Лу Фэн замер с палочками в руках. Он не хотел обижать юношу — ведь тот угощал его от чистого сердца, — а потому мягко пояснил:

— Дело не в мясе. Просто... матушка говаривала, будто в детстве я его любил, но сам я этого не помню. Сколько себя знаю, к обвязанной свинине душа не лежит.

Готовили обвязанную свинину без особых изысков, на четырех столпах вкуса: соль, сахар, соевый соус и рисовое вино. В Юэчжоу так делали почти всё. Цуй Ян отчетливо помнил свой первый поход в дом Лу: он принес с собой мясо на пару с сушеной рыбой, приправленное ровно теми же добавками, и Лу Фэн ел его с огромным удовольствием.

Цуй Ян замер в замешательстве.

Лу Фэн же перевернул палочки и сам положил Цуй Яну кусок свинины в миску:

— Тебе ведь нравится, вот и ешь.

На самом деле Цуй Ян терпеть не мог обвязанную свинину. Он не выносил жира и соглашался есть мясо только в виде мелкорубленого фарша. Маленький Даню знал об этом, но нынешний Лу Фэн — нет.

Цуй Ян со вздохом принялся ковырять постную часть, не желая расстраивать названного брата. Обед оставил на сердце горьковатый осадок.

К Складу Ваньло они подошли в час самого глубокого затишья.

Обычно товар отгружали либо по ночам, чтобы к рассвету он попал на рынки, либо ранним утром — тогда к закату обозы достигали цели. Лишь при очень крупных заказах работа кипела круглые сутки, когда рыбу тюками стаскивали на палубы морских судов, готовых поднять паруса.

Цуй Ян уверенно вел Лу Фэна в глубь территории.

Склад Ваньло поражал размахом. Склады высились в три человеческих роста и были в десять раз шире обычных домов. В самом конце левого ряда, между двумя строениями, раскинулась огромная площадка, до отказа забитая рыбой.

Цуй Ян остановился и, указав на ряды вяленой снеди, улыбнулся:

— Вот мы и на месте.

Лу Фэн оторопел. Бегло прикинув количество рыбы на сушилках, он насчитал никак не меньше десяти тысяч хвостов. Он и раньше догадывался, что дела у господина Цуя идут в гору, но сейчас понял: слово «неплохо» здесь было слишком слабым.

Цуй Ян, довольный произведенным эффектом, повел гостя внутрь складов.

Трехэтажное здание слева предназначалось для теневой сушки. Пространство было разделено на два уровня, по обе стороны стояли массивные деревянные подъемники. Двое дюжих молодцов спорю крутили рычаги, доставляя засоленные туши снизу вверх.

— Наверху вялится илиша. Плотность её мяса такова, что оно легко поддается порче, — пояснил Цуй Ян. — Влага должна уходить медленно, поэтому нижние ярусы ей не подходят. Но и жары она боится — чуть перегреешь, и плоть зацветет плесенью. Приходится постоянно следить за окнами, регулируя тягу.

Лу Фэн заглянул в проем подъемника. Под самой крышей виднелись десятки окон. Работники бамбуковыми шестами прикрывали их: где-то оставляли лишь узкую щель, где-то затворяли наглухо, а чаще — занавешивали плотной черной тканью.

— Сегодня тепло, да еще и самый полдень, — продолжал Цуй Ян. — Черная ткань удерживает прохладу внутри.

Там, где они стояли, над головой тоже висел темный полог. Воздух здесь и впрямь был заметно свежее. Лу Фэн одобритительно кивнул.

Затем они перешли к стеллажам нижнего яруса, где доходила до кондиции рыба «второй соли» — горбыль-миной и желтый горбыль. После повторной засолки белизна ушла, плоть горбыля начала золотиться, а желтый горбыль приобрел нежный палевый оттенок.

Цуй Ян надавил пальцем на несколько тушек и предложил:

— Опробуй сам, брат Лу. Эта рыба уже тверже той, что ты видел на днях, но в самый камень еще не вошла.

Лу Фэн коснулся рыбы — всё было именно так, как сказал юноша.

Будучи исконным жителем Юэ, он кое-что смыслил в заготовке сяна. Он помнил, что миной и желтый горбыль солят дважды, а между этими этапами туши обязательно кладут под гнет.

Почему же у Цуй Яна не было видно прессы?

Цуй Ян, заметив его взгляд, усмехнулся:

— Мой способ первой засолки отличается от привычного. То, что я называю второй солью, для других мастеров — только начало пути.

«Вот оно как», — подумал Лу Фэн.

Цуй Ян ждал, что Лу Фэн спросит: «В чем же секрет первой соли?», но тот промолчал. Цуй Ян невольно вздохнул: брат Лу слишком честен. С одной стороны — добряк, в спину нож не вонзит, с другой — порой до обидного простодушен.

Они перешли в соседнее здание. Здесь склад был разделен уже на три этажа. На первом лежали готовые изделия: сушеная сабля-рыба, анчоусы и другие неприхотливые виды.

Второй этаж почти целиком занимали стеллажи с самым дорогим товаром — отборным и

редким желтым горбылем. Эту рыбу раскупали по предзаказам еще до того, как она обсохнет, а лучшие экземпляры через лавку Чжэньпиньцзай отправлялись прямым к императорскому столу.

Здесь же, в крохотной каморке у самой лестницы, ютился и сам Цуй Ян. Он не стал приглашать Лу Фэна внутрь: все эти годы он только и делал, что искал брата, и на обустройство быта сил не оставалось. В комнате стояли лишь кровать да пара сундуков из камфорного дерева — смотреть там было не на что.

Они поднялись на третий этаж. Увиденное поразило Лу Фэна: здесь не было ни стеллажей, ни тюков. Повсюду стояли печи и столы, а на стенах висели всевозможные образцы рыбы. Место походило одновременно на кухню и на парадную трапезную.

— Мосюань называет это «павильоном образцов», — пояснил Цуй Ян, видя недоумение на лице друга. — Он говорит, что негоже заставлять купцов смотреть на тюки. Сян нужно приготовить, подать к столу и дать распробовать.

Поначалу Цуй Ян не понимал, к чему такие сложности, — всё же его житейский опыт уступал мудрости молодого господина У. Тот объяснил: не всякий торговец знает, как правильно подать сушеную рыбу. Когда человек чувствует вкус на языке, он решается на сделку куда охотнее.

Цуй Ян последовал совету, и дело пошло. Споров о качестве стало меньше, а заказов — в разы больше.

— Это как на каменоломне, — понимающе улыбнулся Лу Фэн. — Прежде чем продать плиты, заказчика ведут в дом, где такие камни лежат уже годы.

— Брат Лу, да ты схватываешь на лету! — похвалил Цуй Ян.

Лу Фэн смущенно опустил голову. Еще раз оглядевшись, он спросил о том, что не давало ему покоя: склады он видел, павильон видел, но где же саму рыбу чистят и солят?

Цуй Ян распахнул окно и указал на ряд приземистых построек за стеной:

— Мастерские там.

Лу Фэн посмотрел вниз. За невысокой оградой кипела работа: люди сновали туда-сюда, перетаскивая тяжелые ящики со свежим уловом.

«Масштабы господина Цуя воистину превосходят всякое воображение», — мелькнуло в голове у Лу Фэна.

Уникальная технология Цуй Яна сама по себе привлекала клиентов, а когда его мастерство заметил гэлао У и продвинул товар через Чжэньпиньцзай, слава о сяне разлетелась по Лянчжэну и Хуэйчжоу. Теперь даже столичные вельможи, истосковавшись по родным вкусам, ввели моду на сушеную рыбу в самом сердце империи. Оттуда мода поползла на север, а морские пути великих судов Лян доставляли товар в Цюнчжоу, Сиам и на дальние острова.

Даже в суровых краях на западе и юге продажи шли бойко.

— Божественный лекарь Хуа говорит, что на западе наш сян — не просто еда, а спасение, — с улыбкой рассказывал Цуй Ян. — Там люди часто страдают от «зоба» — болезни опухшей шеи. Говорят, это оттого, что в их горной соли не хватает какой-то искры жизни. А поешь нашей рыбы — и хворь отступает.

«Надо же, рыба, что исцеляет. Неудивительно, что за ней стоят в очереди», — подумал Лу Фэн, но вслух с сомнением произнес:

— Ты так открыто рассказываешь мне всё это... Не боишься, что я выдам твои тайны?

Цуй Ян лишь рассмеялся:

— Брат Лу, ты не из таких людей. Я это нутром чую.

В его голосе было столько уверенности, что Лу Фэн лишь выдохнул:

— Спасибо за доверие!

— Брат Лу, я не просто верю тебе. У меня есть к тебе большая просьба.

— К чему такие церемонии? — отозвался Лу Фэн. — Просто скажи, что нужно.

Цуй Ян посерьезнел:

— В Юэчжоу слишком сыро, особенно здесь, в низине у южных стен. Чтобы сотворить истинный шедевр, нужно место, где гуляет ветер и густая тень. Раньше гора Волун была хороша, но теперь там управы да присутственные места — земли под мастерские не купишь, разоришься. Потому я и выбрал деревню Пиньян. Хотел перевезти туда партию рыбы и спокойно заняться делом, но ты же знаешь... болезнь подкосила меня. Силы еще не вернулись, а сезон уходит. Если промедлим — год потеряю.

Он замолчал, выжидающе глядя на друга.

Лу Фэн тут же откликнулся:

— Хочешь, чтобы я перетаскал тюки? Не вопрос, я сейчас всё равно свободен от дел на каменоломне.

— Носить тяжести есть кому, в складах полно молодцов, — покачал головой Цуй Ян. — Мне нужно, чтобы ты помог мне отобрать рыбу. Выбрал лучшие туши и проследил за их доставкой в деревню. Ты ведь понимаешь, я не выдержу ежедневных поездок в город и обратно.

Лу Фэн замер, пораженный до глубины души.

Отобрать рыбу для элитной партии — это значило войти в само святилище мастерства. Цуй Ян предлагал ему прикоснуться к основам своего благополучия, к секретам, которые мастера хранят пуце жизни.

Он уже открыл рот, чтобы отказаться — ведь они едва возобновили знакомство, и, хоть дядя Цю и советовал приглядываться к Цуй Яну, такая щедрость казалась чрезмерной.

Однако Цуй Ян перебил его:

— Этому ремеслу за месяц не обучишься. Да и получится ли в Пиньяне достойный сян — Бог весть. Не сомневайся, брат Лу. Просто научись делу, в жизни всё может пригодиться.

После таких слов отказываться было бы верхом неблагодарности. Лу Фэн медленно кивнул.

Цуй Ян просиял и указал на выставочный стенд:

— Тогда слушай внимательно. Начнем прямо сейчас.

<http://bllate.org/book/17486/1712378>