

Глава 3. Стирка

Гу Цин опустил Сяочи на землю, легонько шлепнул его по попе и сказал:

— Иди поиграй, скоро еда будет готова. — Он вернулся на кухню, вымыл руки и поднял крышку. Ткнул пальцем в тесто — настоялось.

— Яньянь, где дрова? Папочке нужно вскипятить воду для лапши.

Не успел он договорить, как девочка притащила охапку. Ей было всего семь, и из-за дров, которые были почти с нее ростом, она едва держалась на ногах. Гу Цин поспешно перехватил ношу.

Вскоре еда была готова. К лапше он добавил дикие травы, что придало похлебке особый вкус. Дети давно не ели мучного: Сяо У, этот грубый мужчина, совсем не умел готовить из изысканных продуктов, так что мешок муки простоял в доме добрых полгода, прежде чем его тронули.

Дети принялись уплетать за обе щеки. Гу Цин и сам проголодался — за весь вчерашний день маковой росинки во рту не было. В компании еда всегда кажется вкуснее. Как только тарелки опустели, Яньянь вызвалась помыть посуду.

После завтрака Гу Цин собрал грязную одежду детей и решил сходить к реке постирать. Пока солнце в зените, вода не так обжигает холодом. Дети запросились с ним, и Гу Цин, за неимением выбора, взял их с собой. Речка была мелкой, у берега лежало множество плоских камней — на них и стирали. Деревня брала воду из этой реки, а дом Сяо У стоял выше по течению, у самого подножия горы, так что вода здесь была чистойшей. Пользуясь тем, что полуденное солнце припекало, Гу Цин решил заодно и детей как следует отмыть. Когда грязь сошла, малыши сразу стали выглядеть куда приятнее.

— Папочка, у меня есть отличная идея, хочешь послушать? — прошептал Сяочи ему на ухо, словно по секрету.

— И что за идея? — спросил Гу Цин, не отрываясь от стирки. В деревне стирали золой, иначе грязь с вещей этих сорванцов было не вывести. Еще использовали плоды мыльного дерева — размером с косточку бодхи, они давали обильную пену, если растереть их в мокрых ладонях.

Сяочи потер подбородок с видом умудренного опытом старца:

— В реке точно есть рыба. Я хочу зайти в воду и попробовать поймать. — Он не выдержал и первым хихикнул, а потом поспешно добавил: — Я не ради баловства туда лезу, честно!

— О как? Я тоже думаю, что рыба есть. Яньянь, а ты не побоишься в воду зайти? — окликнул Гу

Цин девочку, продолжая ловко тереть рукава.

Глаза Яньянь загорелись:

— Папочка, я не боюсь! Пойду посмотрю, если найду рыбу — пожарим ее вечером на огне, хорошо?

Девчушка так воодушевилась, что даже причмокнула, будто уже чувствовала вкус рыбы на губах.

Гу Цину это показалось забавным, и он разрешил ей войти в реку. Вода была по щиколотку, и всё происходило прямо у него на глазах, так что он не беспокоился. Но тут взбунтовался Сяочи: это же была его идея, почему его-то не пускают? Обычно, когда Сяо У уходил, он строго-настрого запрещал им подходить к воде, так что брат с сестрой даже на мелководье не совались. И вот теперь, когда наконец-то можно, его оставили не у дел. Малыш присел на корточки, подперев щеки руками:

— Папочка, а мне совсем нельзя?

Гу Цин отложил одежду и с серьезным видом подозвал Сяочи к себе.

— Сяочи, если ты хочешь поиграть в воде, ты можешь просто сказать об этом папочке. Если это безопасно и я рядом, я разрешу. Но лгать нельзя. Ты еще мал, и если сейчас начнешь врать ради своих прихотей, то, когда вырастешь и пойдешь по кривой дорожке, будет поздно жалеть.

Несмотря на возраст, Сяочи был хорошо воспитан Сяо У и умел признавать вину:

— Папочка, я не должен был врать, прости. — Он опустил голову, чувствуя стыд, но всё же косил круглыми глазами на Гу Цина. Убедившись, что тот не сердится по-настоящему, он успокоился.

Гу Цин улыбнулся и подбодрил его:

— Ты еще маленький и многого не понимаешь, это ничего. Взрослые тебя научат. А в наказание за сегодня — будешь просто смотреть, как играет сестра, идет?

* * *

Глава 4. Жемчуг из речного моллюска

Сяочи с завистью посмотрел на сестру и ответил:

— Хорошо. Я провинился, так что мне нельзя в воду.

Только Гу Цин собрался что-то сказать, как его окликнула Яньянь:

— Папочка, посмотри, что это? Я боюсь брать.

Гу Цин в два шага оказался рядом. Это был речной моллюск, не сказать чтобы огромный, но весьма приличный. В этой части реки людей обычно не бывало: у подножия горы стоял всего один дом, до деревни далеко, да и соваться на территорию Сяо У никто не смел. Неудивительно, что в речке вырос такой крупный экземпляр. Гу Цин взвесил раковину в руке, прикидывая, что поджарить ее на ужин будет неплохо.

— Яньянь, посмотри, нет ли еще таких? Папочка почти закончил со стиркой. Увидишь — зови, я сам подниму. Вечером вернёмся и я вам их приготовлю, — сказал Гу Цин, выжимая мокрую одежду.

Вернувшись домой, он развесил белье сушиться. Всего они нашли трех моллюсков; их положили в таз с подсоленной водой, чтобы они выплюнули песок, а сами улеглись на дневной сон. Когда Гу Цин проснулся, солнце уже клонилось к закату — наступил час шэнь.

Дети крепко спали. Гу Цин бесшумно слез с кана, вышел во двор и заглянул в таз. Песок почти вышел. Взяв небольшую лопатку для сбора корней, он принялся вскрывать раковины.

Мясо моллюсков бывает жестковатым, поэтому лучше всего порезать его соломкой и обжарить с чесночной завязью — она перебьет специфический запах тины. Приправ особых не нужно, достаточно соли. Жаль, чесночной завязи дома не было, зато осталась зелень, которую дети набрали утром, — с ней тоже выйдет вкусно. Пока Гу Цин размышлял, руки работали споро. Когда он вскрыл вторую раковину, внутри внезапно обнаружилась жемчужина. В современном мире она бы вряд ли чего-то стоила, но здесь могла принести неплохие деньги. Гу Цин вспомнил отрывок из книги, что читал когда-то:

«Жемчужина размером с глаз дракона, с желтоватым отливом величиной с соевый боб и весом около трех цзяней стоит десять тысяч таэлей серебра. Если же жемчужина такого же размера лишена изъянов, то и за двадцать тысяч ее не всегда купишь. Жемчужина весом в шесть-семь фэней, но неправильной формы, ценится в семьсот-восемьсот таэлей; если же при том же весе она идеально круглая, цена взлетает до двух тысяч. В эпоху Цяньлун богатые набожные семьи часто заказывали четки из жемчуга. Для четок из 108 жемчужин весом по четыре фэня каждая, схожих по цвету и форме, требовалось от четырех до пяти тысяч таэлей. Если же брать жемчуг по пять фэней, цена составляла шесть-семь тысяч таэлей...» — цитата из «Разрозненных записок из-под солнечного навеса» времен Цин.

А в правилах ломбардов той эпохи о ценности жемчуга говорилось так: «Жемчуг из Гуандуна, белый, плотный и идеально круглый, оценивается по весу: за одну ли — девять таэлей; за одну фэнь — пара серег стоит сто двадцать таэлей; две фэни — тридцать таэлей, три фэни — пятьдесят пять, четыре фэни — сто, пять фэней — двести, шесть фэней — триста таэлей».

Судя по всему, эта жемчужина хоть и была невелика, зато радовала глаз гладкостью и блеском. Продать её за восемь-десять таэлей вполне реально.

Обычный крестьянин за весь год не мог скопить и двух таэлей, а десяти таэлей семье хватило бы на пропитание на целый год. С такими деньгами зиму пережить куда легче. Жизнь крестьян шла по неизменному кругу: весной сеют, осенью жнут, зимой делают запасы. Зимой в горах опасно, голодное зверье выходит на промысел, поэтому по старым обычаям охотиться в это время нельзя: во-первых, опасно — хищники спускаются из глубины лесов ближе к жилью; во-вторых, многие животные впадают в спячку, и добыть что-то стоящее трудно.

В горы зимой ходили только в самом крайнем случае.

Приготовив еду, Гу Цин разбудил детей. Малыши смотрели на стол с восторгом и некоторой тревогой: неужели и вечером их будут кормить? В крестьянских семьях, когда нет тяжелой работы в поле, ужинать не принято — еду берегут для тех, кто вкалывает, или оставляют про запас на зиму. Люди здесь живут по воле неба и знают, что такое голод, поэтому привыкли к строгой экономии. Дети рано повзрослели и боялись, что зимой им придется туго.

Гу Цин успокоил их:

— Отныне мы всегда будем ужинать. Даже когда папа вернется, он будет меня слушать. В этом доме я за хозяина. Вы маленькие, вам нужно много есть, чтобы расти здоровыми и крепкими, тогда и мне потом помогать сможете.

Пока он говорил, руки не знали отдыха: он положил каждому по миске мучных клецок с обжаренным моллюском. Сяочи, уплетая клецки, подлизывался:

— Папочка, этот моллюск такой вкусный! Просто объедение! Я первый раз ем такую вкуснятину.

Яньянь покосилась на брата:

— Это потому что папочка вкусно готовит.

Гу Цин про себя усмехнулся: еще бы не вкусно! Он сначала обжарил клецки на масле, а масло в эти времена — роскошь. Обычно люди лишь слегка смазывают палочки, куда им до его щедрости. Да что далеко ходить — даже мачеха в доме Гу Тяньци, госпожа Гу, хоть и добавляла масло по капле, делала это далеко не в каждую трапезу.

Еды в древние времена и так было негусто, а если еще и без масла да без соли — Гу Цин бы просто не выжил. Он утешал себя тем, что серебро дело наживное, а лишать себя нормальной еды нельзя.

<http://bllate.org/book/19018/1869763>