

В городе Фэнхуа, где жил Ся Дунли, не было крупных рек — лишь несколько мелких притоков, снабжавших район водой. Однако в засушливый период они каждый год рисковали пересохнуть, поэтому местные власти уделяли особое внимание запасам воды и построили несколько больших водохранилищ.

Большинство этих водохранилищ были функциональными — они защищали от паводков, обеспечивали город водой и орошали поля, но некоторые использовались еще и для выработки электроэнергии и разведения рыбы. Эта рыба как раз и была побочным продуктом работы таких комплексных водохранилищ.

В основном там разводили привычные пресноводные виды: толстолобиков, сазанов, карасей и белых амуров. Впрочем, водоемы были огромными, так что туда неизбежно попадала и всякая мелкая сорная рыбешка.

Такая мелюзга не росла крупной, продать её задорого не получалось, да к тому же она отнимала кормовую базу у ценной рыбы. Поэтому смотрители старались сразу её отлавливать.

Обычно мелкую рыбешку за бесценок забирали окрестные ресторанчики — на корм кошкам или для тушения ассорти, — либо продавали местным любителям рыбалки на наживку. Чтобы кто-то, вроде Ся Дунли, специально приехал за ней на машине — случай редчайший.

Откровенно говоря, эта мелочь стоила меньше, чем бензин, потраченный на дорогу туда и обратно.

Впрочем, Ся Дунли вернулся не с пустыми руками: укладывая улов в машину, он пересекся с удачливыми рыболовами и выкупил у них отличного сазана, карася и жменьку мелких речных улиток.

По словам рыболова, водохранилище занимало огромную площадь, а питали его в основном поверхностные воды, стекавшие с холмов и сопок. Разной органики в воде хватало, поэтому рыбу подкармливали лишь однажды — в период нагула веса, а остальное время она росла сама по себе, на естественных кормах.

Так что, хоть рыба и считалась водохранилищной, по вкусу она ничем не уступала дикой.

Большие уловы на водохранилище обычно снимали в начале осени и на Праздник середины осени, а сейчас был как раз перерыв между отловами — время, когда рыба набрала самый сок и проявляла максимальную активность. Разумеется, и плата за вход для рыболовов в этот период возрастала. Чтобы отбить расходы, удачливые любители продавали лишний улов прямо на месте: недорого и идеальной свежести.

Взять хоть сазана, которого достал Ся Дунли: размером почти в полруки, он, несмотря на то что давно был извлечен из воды, всё ещё отчаянно плескался и бил хвостом. Настолько живучая рыба просто обязана быть невероятно вкусной!

И всё же...

— Сначала давай пустим его в воду, нам ведь ехать назад почти час, — мягко произнес Ся Дунли, глядя на то, как крупный сазан жадно сучит жабрами и разевает рот. — Если уснет по дороге, вкус уже будет не тот.

Так что только что снятого с крючка сазана отправили в бак с водой, стоявший в багажнике. А поскольку серая цапля не любила мертвую рыбу, Ся Дунли специально установил в бак

аэратор, который сейчас весело булькал, насыщая воду кислородом.

С таким приспособлением дикая рыба без труда выдержала бы дорогу до дома.

Сазана и карася выпустили к мелкой рыбешке и креветкам, где крупные тушки смотрелись истинными исполинами. Ся Дунли не удержался и слегка пощекотал сазана за упитанное брюшко:

— И правда жирнющий! Дома обязательно приготовим. Если понравится, на Праздник середины осени, когда начнут массовый отлов, приедем и закупим про запас. Что не съедем сразу — заморозим, а зимой будем добавлять в хого.

Хотя в последнее время благодаря старому Царю драконов морская рыба на их столе не переводилась, Ся Дунли с его северным сухопутным желудком всё равно тосковал по речной рыбе с её характерным легким запахом тины.

— Как приготовим сазана? — спросил Сюнь Вань, усаживаясь на пассажирское сиденье и пристегиваясь ремнем. — В кисло-сладком соусе или сварим уху?

— Хм... Для супа, боюсь, у него слишком выраженный речной запах, — ответил Ся Дунли, пристегиваясь и заводя двигатель. — Может, половину так, половину этак? Рыбина здоровая, должно хватить на оба блюда.

Должно быть, шум трогательной с парковки машины перепугал рыбу в багажнике: Ся Дунли услышал громкий плеск.

Он поцокал языком:

— Хорошо, что мы постелили поддон, а то потом замучились бы багажник отмывать!

Плеск сзади только усилился. Послушав немного, Ся Дунли обеспокоенно спросил:

— Ой, а сазаны ведь не хищники? Он не пожрет всю нашу мелкую рыбешку? Выглядит он весьма прожорливым.

Сюнь Вань сохранял полное спокойствие, уже листая планшет в поисках рецептов:

— Ничего страшного. Даже если съест, за час переварить не успеет. Потроша рыбу, просто достанем мелюзгу и отдадим свиньям, так что ничего не пропадет.

Но ведь тогда получается, что вся поездка насмарку? Ся Дунли наклонил голову набок, однако тут же успокоился: он ведь набрал целых двадцать цзиней мелочи! Каким бы прожорливым ни был сазан, всё он точно не сглотит. Главное, чтобы хватило до Праздника середины осени, а там всё равно приедут еще.

Выкинув сомнения из головы, Ся Дунли перестал обращать внимание на шум в багажнике и включил радио.

Не стоит недооценивать радиопередачи! Даже в нашу эпоху интернета FM-радио остается одним из самых удобных каналов связи. К тому же реклама на радио стоит дешевле, чем на видеоплатформах, а её аудитория более целевая, поэтому небольшие хозяйства и предприятия с удовольствием вкладываются в этот формат.

Более того, на местном радио появился специальный канал помощи фермерам: если урожай

выдался богатым, а спрос упал, из-за чего продукция залежалась, всегда можно обратиться за содействием.

Затоваривание складов для местных крестьян — беда, но для тех, кому нужно сделать запасы, или для водителей-дальнобойщиков это отличная возможность: невостребованный на севере товар на юге всё ещё можно выгодно продать.

Вот и сейчас Ся Дунли услышал по радио объявление о том, что в соседнем округе уродилось много каштанов и всех желающих приглашают закупаться прямо с полей.

Среди сельских жителей бытует поговорка: «В сухой год — убирай финики, в мокрый — каштаны, а коль ни сухо, ни сыро — собирай хурму».

В этом году на севере выпало много осадков, погода стояла влажная — в самый раз для каштанов, так что урожай выдался на славу.

Осень — пора сбора орехов. Хотя город Фэнхуа не славился как главный центр выращивания каштанов, соседние районы снабжали рынок исправно, так что не так давно Ся Дунли уже покупал свежие орехи.

К слову, местные продавцы предлагали каштаны прямо в колючих плюсках — считалось, что так они дольше сохраняют свежесть. Впрочем, Ся Дунли брал колючие каштаны вовсе не ради хранения, а чтобы помешать наглым домашним питомцам таскать еду.

Свежие каштаны, разумеется, можно есть сырыми: по вкусу они напоминают сочные сладкие фрукты и очень нравятся не только людям, но и собакам. Вот только в них много крахмала, и от переедания легко получить запор. Памятуя о недавнем печальном опыте, Ся Дунли строго ограничивал выдачу лакомства.

Но Мибао ещё с щенячьего возраста освоил искусство воровства: мало того что у него был феноменальный нюх, так он ещё и умел открывать двери. В общем, он сговорился с Сяоканом, к ним примкнули дерзкая Мили и бесстрашная Сяомэ. Этот «альянс грабителей» из четырех зверят вскрыл холодильник в доме Ся Дунли и за один приход сожрал не только очищенные каштаны, подготовленные Ся Дунли для завтрашнего блюда, но и испортил неочищенные.

Из-за этой безумной вылазки Дами и Мили мучились запором целых три дня. Ся Дунли уже приготовил клизмы с глицерином и готовился приступить к делу, когда оба пса, виновато поджав хвосты, наконец справились со своей проблемой самостоятельно.

Поэтому, несмотря на то что старый Царь драконов вечно причитал в своей драконьей манере: «Да подумаешь, немного каштанов! Хотят — пусть едят», «У нас такое богатое хозяйство, мы что, собак каштанами попрекать будем?» и «Чего ты еще от него хочешь? Он и так изо всех сил сдерживался!», Ся Дунли бессердечно приволок домой целую корзину нераскрывшихся колючих каштанов.

Сами колючки служили отличной защитой: натыкаясь на острые шипы, даже Сяомэ морщилась от боли и, изгаляясь изо всех сил, тратила кучу времени, чтобы разделить хоть одну плюску.

Людям чистить такие каштаны тоже было не слишком удобно, но Ся Дунли считал, что эти мелкие неудобства себя полностью оправдывали.

Помимо каштанов, они записали телефон сельхозкооператива, продававшего пекинскую

капусту напрямую. И хотя в Дунбэе давно появились теплицы, и зимний рацион уже не сводился к одной лишь капусте и редьке, для каждого жителя Дунбэя заготовка капусты на зиму оставалась незыблемой традицией и данью ностальгии.

<http://bllate.org/book/18144/1757884>