

Пока префекта Ду расспрашивали о деталях дела, Дин Тянь с довольной улыбкой крутил в руках увесистый мешочек с серебром. Награда оказалась щедрой, и на душе у молодого главного тюремщика сразу потеплело. Раз господин прислал подарок, значит, никакой обиды на дерзкое пленение больше не держит.

Правда, одно обстоятельство его всё же смущало.

— К чему такие церемонии? — со смешком проговорил он, обращаясь к Ван Фугую. — Подумаешь, похлёбкой один раз угостил. Но с чего вдруг мне теперь каждый день для него готовить? Кулинар из меня, признаться, посредственный. То, что высокий гость съел всё подчистую, — чистой воды снисхождение.

— Тут уж мне добавить нечего, — примирительно отозвался слуга. — Наш господин редко снисходит до гнева, но раз уж приказал — выполняй. Готовь то же, что и себе. Я и сам, признаться, удивлён: еда у тебя простая, без изысков, соли да жира почти нет, а он уплетает так, что за ушами пищит. Прежде повара в столичном поместье головы ломали, чем ему угодить, даже из дворцовой кухни мастеров выписывали, да всё без толку. А тут какой-то молодой главный тюремщик заставил его забыть о капризах!

— Никакого секрета здесь нет, — ответил Дин Тянь.

Он заметил, как усердно греет уши новый повар из управы, стоявший неподалёку, но таиться не стал:

— Вы ведь наверняка каждый день пичкаете господина жирным мясом да наваристыми бульонами. А на дворе лютая зима, в такую пору человеку хочется чего-нибудь лёгкого, свежего...

— Быть не может! — оскорбился повар. — Я не только мясо готовлю, у меня стол ломится от разнообразия!

— И масла небось льёшь не жалея? — хитро прищурился Дин Тянь.

Повар озадаченно моргнул:

— А как же иначе? Без масла еда пресная, в глотку не полезет!

Дин Тянь окинул взглядом его упитанную, круглую фигуру и мысленно усмехнулся. В этих суровых северных краях богачи привыкли сдабливать любое блюдо толстым слоем жира. Оно и понятно: крестьянам нужно копить калории, чтобы пережить холода. Но у господина посланника в жире недостатка точно нет. Ему эта тяжёлая пища уже поперёк горла стоит.

— Вот в том-то и дело, — терпеливо объяснил Дин Тянь. — Тебе вкусно, а господину — тяжело.

Я ведь как готовлю? Соблюдаю баланс. Например, вяленую дыню тушу с диким фазаном. Мясо пропитывается сладостью, получается нежным и ароматным, а жира — ни капли. Или взять обжаренный лук-джусай с яйцом. Яйца зимой в копеечку влетают, а лук я сам в теплице вырастил. Немного свежей зелени посреди сугробов — милое дело. Шпинат у меня тоже свой. Масла я кладу совсем чуть-чуть, а когда тушу фазана с дыней, даже соль не использую: в сушёных плодах её и так предостаточно.

На следующий день Дин Тянь решил немного разнообразить стол для высокого гостя.

На завтрак он подал простые паровые булочки-мантоу из смеси пшеничной и кукурузной муки, жидкую пшённую кашу, хрустящую соломку из солёных овощей, сдобренную каплей кунжутного масла, и маринованный сладкий чеснок, заготовленный ещё летом. Завтрак вышел скромным, без единого кусочка мяса, зато свежим и бодрящим.

К ужину молодой тюремщик расстарался побольше: отварной рис, острая картофельная соломка с кислинкой и ароматная домашняя курица, тушенная с лесными грибами. К горячему прилагалась глубокая пиала наваристого овечьего бульона, обильно приправленного чёрным перцем и мелко порубленной зеленью. Для аромата Дин Тянь отобрал самые нежные, сочные перья молодого лука из самой сердцевины.

В морозный зимний вечер такой бульон согревал мгновенно, разливая по телу приятное тепло. Бульона Дин Тянь наварил целый котёл, рассчитывая подкрепить силы караульных на вышках, но для господина зачерпнул самую гущу, не пожалев постных кусочков баранины.

Князь Ван Цзо, насытившись, блаженно растянулся на лежанке.

— И сегодня он сам готовил? — лениво поинтересовался он у слуги.

— Да, господин, — доложил Ван Фугуй, убирая со стола пустые тарелки. — Еда была взята из общего котла, который варили для челяди и охраны. Разве что картофельную соломку главный тюремщик обжарил отдельно — вышло всего три порции: одну вам подали, другую он сам съел, а третьей меня угостил. Курица с грибами предназначалась для слуг, а горячий овечий бульон варили на улице, чтобы согреть караульных перед ночной сменой, оттого в него и насыпали побольше жгучего перца. Да и хлеб сегодня пекли тот самый, что выдают колодникам...

Слуга говорил с явным сомнением. Ему претила сама мысль, что благородный господин питается стряпнёй для простолюдинов.

— Превосходно, — отозвался Ван Цзо, и на его губах заиграла едва заметная улыбка. — Дела здесь почти завершены, пора готовить доклад для столицы. Принеси письменный прибор.

— Слушаюсь.

Ван Фугуй проветрил комнату, закрыл рамы и зажёл в курильнице лёгкие благовония с тонким, едва уловимым ароматом зимней сливы.

Пока господин трудился над донесением, слуга то и дело бросал на него обеспокоенные взгляды. Когда пришло время сна, он подготовил ложе и налил в ушат горячей воды для омовения ног.

— Ваше Высочество, — не выдержал наконец Ван Фугуй, подавая полотенце. — Неужели вам приятно есть эту скудную пищу? Если во дворце узнают, чем вас тут потчуют, с нас же в столице три шкуры спустят.

Ван Цзо опустил уставшие за день ноги в горячую воду и прикрыл глаза.

— Глупый ты человек, — негромко произнёс он. — Главный тюремщик поступает на редкость умно. Он кормит меня из общего котла. Пойди разбери, из какой чаши будут потчевать заезжего вельможу, а какая достанется простому стражнику или арестанту. Еда варится в огромном чане на виду у всех. Захоти кто-нибудь подсыпать мне яду — и как он это провернёт?

От этих слов Ван Фугуя прошиб холодный пот. Он и подумать не мог о такой скрытой угрозе.

Тем временем Ван Цзо погрузился в размышления. В докладе императору нужно было чётко изложить всю цепочку хищений. Из казны на строительство пограничной крепости выделили миллион ланов серебра. Но ещё до того, как караван покинул столицу, влиятельные чиновники прибрали к рукам двести тысяч. По дороге к северным границам бесследно исчезли ещё двести. Предыдущий префект Бэйфэна, не скромничая, утащил очередные двести тысяч. Наверху наверняка и представить не могли, что какой-то провинциальный чинуша осмелится отхватить столь жирный кусок.

В итоге до уезда Бычьего Рога дошли жалкие крохи — всего двести тысяч ланов. Префекту Ду пришлось буквально выкручиваться, выгадывая каждый медный грош, чтобы на эти остатки восстановить хотя бы разрушенные стены уездного города. И то, что он справился, уже было чудом.

Вот только император требовал неприступную пограничную заставу, а получил захудалый городок.

Государственные средства осели в карманах столичных и местных взяточников, которые к тому же пытались свалить всю вину на честного Ду Миня. К счастью, великий генерал Цао Кай, нёсший службу неподалёку, состоял в дружеских отношениях с префектом и сумел передать

императору секретное послание через доверенных лиц в Военном министерстве.

Узнав о предательстве, государь пришёл в ярость. Северные рубежи — земля суровая, без твёрдой руки навести здесь порядок невозможно, поэтому расследовать дело поручили именно ему, близкому родственнику императора.

Кто бы мог подумать, что в этой поездке его, грозного судию, примут за разбойника и запрут в камере под надзором уморительного мальчишки-главного тюремщика?

Закончив с омовением, Ван Цзо поднялся на кан, укрылся тёплым одеялом и быстро уснул.

В ту же ночь к Дину Тяню заглянул личный советник Ду. Он протянул ему плотный красный конверт, в котором глухо звякнули пять ланов серебра.

— Нелёгкие выдались дни, братец, — мягко проговорил советник. — Но господин префект просил передать: как только это дело закроется, тебя ждёт особая награда.

— Благодарю, личный советник, — Дин Тянь без лишней скромности спрятал серебро в рукав, но тут же озабоченно спросил: — А когда, собственно, начнётся суд? В тюрьме сейчас яблоку негде упасть, а орава эта проедает прорву припасов.

Даже при двухразовом питании сотне арестантов требовалось не меньше двухсот паровых булочек в день. А ещё каша, соленья, тушёная капуста с салом... Пусть сала там было совсем немного, а капусты — целый чан, расходы всё равно выходили огромными. На одно только картофельное варево ежедневно уходило по мешку картошки и брюквы. Дин Тянь ухитрялся покрывать эти траты лишь потому, что без зазрения совести списывал расходы на содержание столичного посланника. Но долго так продолжаться не могло.

Молодой тюремщик теперь прекрасно понимал, почему прежний уездный судья Ма Чун так неистово копил богатства. Без денег содержать такое хозяйство попросту невозможно.

Советник Ду понимающе рассмеялся:

— Потерпи ещё дня три, не больше. Скоро всё закончится.

Дин Тянь облегчённо выдохнул:

— Ну и славно. Моих запасов зелени как раз на три дня и хватит.

— Тебе крупно повезло, парень, — с улыбкой добавил советник. — Другие чиновники пороги обивают, чтобы хоть краем глаза увидеть императорского посланника, а ты мало того что общаешься с ним ежедневно, так ещё и награды получаешь.

— Так мне что, нужно пойти поклониться ему в пояс и поблагодарить? — засомневался Дин Тянь.

— Не стоит, — покачал головой личный советник. — У него сейчас забот невпроворот, депеши в столицу уходят одна за другой.

— Понял, — кивнул юноша.

На следующее утро Дин Тянь приготовил завтрак с истинно северным размахом.

На столе перед Ван Цзо дымилась глубокая миска густого супа из квашеной капусты на крепком свином бульоне с косточкой. Сверху плавали колечки зелёного лука, а сам суп Дин Тянь щедро приправил острым маслом и чёрным перцем. К нему подали горячие кукурузные булочки-вотоу и скромную тарелочку с тёмными, аккуратно нарезанными стебельками.

Это была не привычная редька и не солёная горчица, а маринованные корни кинзы.

Для простого крестьянского стола такое блюдо было привычным делом, но на столе знатного господина смотрелось необычно. Ван Цзо с любопытством оглядел тарелку.

«Надо же, как нужда заставляет людей ценить каждый кусочек земли... Даже корни пряных трав не выбрасывают, а бережно промывают и пускают в пищу»

С этими мыслями он подцепил палочками пряный стебелёк и с удовольствием отправил его в рот. Необычный, терпкий вкус маринованной кинзы пришёлся ему по душе, и вскоре тарелка опустела.

<http://bllate.org/book/19387/1997493>