

Глава 5

Склад, погруженный в ночные сумерки, наполнился взрывами смеха и веселыми возгласами. Тётушка Дун вместе с несколькими женщинами хлопотала у импровизированной печи, выпекая пшеничные лепешки, в которые на этот раз щедро добавили мясную крошку.

Обычно их рацион состоял из пресного хлеба без каких-либо добавок, так что сегодняшний ужин по праву считался роскошным пиршеством — настоящим праздником, где каждый мог есть досыта. Мясо для этого случая Тётушка Дун велела купить в городе сразу по их возвращении.

Наёмники, едва смыв дорожную пыль и пот, с наслаждением обливались водой из ведер. Шэнь Янь, приведя себя в порядок, принялся за дело: он установил глубокую деревянную кадушку и начал замешивать тесто.

Когда он только предложил приготовить ужин на всех, на него посмотрели с сомнением. Накормить полсотни голодных ртов в такой торжественный день — задача не из легких, и доверить её новичку никто не решался. Однако, поддавшись его настойчивости, юноше всё же выделили немного муки и мясного фарша.

Появление в отряде нового лица, разумеется, стало главной темой для пересудов. Вскоре по складу разнеслась весть: Шэнь Янь — не просто подсобный рабочий, а «странствующий поэт» из далеких земель. Это известие привлекло к нему немало любопытных и заинтригованных взглядов.

Пока Шэнь Янь месил тесто, он внимательно прислушивался к разговорам вокруг, жадно впитывая крупницы информации. Так он узнал, что их отряд численностью около пятидесяти человек официально именуется «Тигры и Леопарды».

Заметил он и еще одну странность: одни называли Чжао Ко капитаном, другие же — в основном те наёмники, что щеголяли старыми шрамами и протезами, — величали его «командующим». Необычный титул для предводителя наёмников, но Шэнь Янь не стал придавать этому большого значения, решив, что это лишь местная особенность.

Когда лепешки Тётушки Дуна были готовы, все принялись за еду. Дети с восторгом вгрызались в горячий хлеб; их лица светились довольством, а губы блестели от жира. Для них этот вечер был подобен празднику Нового года.

Шэнь Янь тоже проголодался, и его желудок требовательно урчал, но он никак не мог заставить себя съесть сухую лепешку. Располагая лишь мукой и фаршем, он не мог приготовить нечто изысканное, а потому остановил свой выбор на самом простом и понятном домашнем блюде — лапше ручного замеса.

Такая лапша всегда ценилась выше заводской: она получалась более упругой и ароматной, а в

хороших ресторанах за неё просили немалую цену. Впрочем, её приготовление требовало определенного навыка.

Шэнь Янь начал с основы — замешивания теста. Он по капле добавлял чистую воду, сначала превращая муку в рыхлые хлопья, а затем плавно формируя их в единый ком. Процесс этот, на первый взгляд простой, требовал исключительного мастерства: нужно было долго и ритмично вымешивать массу, пока тесто не становилось идеально однородным и податливым. Именно на этом этапе закладывался будущий вкус.

В отсутствие соды, необходимой для классической «щелочной» лапши, Шэнь Янь готовил обычную пшеничную. Скатав плотный шар, он накрыл его кадушкой и оставил «отдыхать» на двадцать минут.

Пока тесто доходило, юноша занялся подливкой. Он разделил фарш: из жирных кусочков вытопил немного золотистого сала, а постную часть мелко порубил. Добавив соль, он быстро обжарил мясо в раскаленном жиру, пока по складу не поплыл густой аппетитный аромат.

Это была самая простая заправка — «саоцзы».

Когда соус был готов, Шэнь Янь взялся за скалку. Он раскатывал тесто, пока оно не превратилось в тонкий, почти прозрачный пласт, а затем сложил его в несколько слоев, подобно лоскутному одеялу. Теперь оставалось лишь нарезать его острым ножом.

Он делал полоски средней ширины: широкая лапша давала ощущение сытости, а узкая выходила более нежной. Стоило встряхнуть нарезанные ленты, как они рассыпались длинными, ровными нитями. Благодаря правильному замесу тесто получилось эластичным и крепким — оно не рвалось и не слипалось.

Эти манипуляции, совершенно обыденные для Шэнь Яня, вызвали живой интерес у окружающих.

— Что это он делает? — шептались наёмники.

— На лепешки совсем не похоже.

Дети, побросав свои дела, окружили юношу плотным кольцом. Прижимая к груди недоеденные лепешки, они с любопытством наблюдали за каждым его движением, словно за каким-то диковинным представлением.

Шэнь Янь вскипятил воду и бросил в котел охапку лапши, помешивая её большой ложкой. Через несколько минут, когда нити всплыли на поверхность и приобрели благородный матово-белый оттенок, он понял: пора.

Разложив дымящуюся лапшу по мискам, он добавил по щепотке соли и сверху выложил сочную мясную подливку. Простая лапша с соусом саоцзы была готова. Конечно, не хватало пряностей и зелени, но по сравнению с каменными лепешками, это блюдо казалось верхом кулинарного искусства.

Дети заворуженно смотрели в его тарелку, переводя взгляд со своих сухарей на аппетитное варево.

— А что это?

— Выглядит красиво.

— И пахнет... совсем по-другому!

Белоснежные нити под слоем жареного мяса действительно смотрелись заманчиво. Даже взрослые наёмники не удержались от любопытных взглядов.

Шэнь Янь, умирая от голода, перемешал лапшу палочками и с наслаждением втянул первую порцию. Простой, чистый вкус домашней еды после двух дней в пустыне чуть не довел его до слез. Каждый глоток был наполнен ароматом хлеба и сочностью мяса; пустой желудок жадно принимал подношение.

Стоило юноше поднять голову, как он увидел Хуанцзая и других сорванцов, которые буквально давились слюной.

— Хотите попробовать?

Шэнь Янь тут же заложил новую порцию. Вскоре перед детьми стояли миски с горячей лапшой. Малыши, подражая ему, неловко перемешали содержимое и отправили первую порцию в рот.

Едва они начали жевать, как их лица преобразились. Вкус был совершенно не похож на грубый, царапающий горло хлеб — он был нежным, обволакивающим, в нем сладость муки идеально сочеталась с насыщенностью мясного сока.

Глаза детей заблестели от восторга. Они принялись уплетать лапшу за обе щеки, напрочь забыв про свои лепешки, которые сиротливо лежали в стороне. Тётушка Дун и другие женщины лишь в недоумении переглядывались — их выпечка всегда считалась лучшей во всей округе.

Шэнь Янь вздохнул: «Видимо, придется варить еще».

Он не стал мелочиться и переработал всё оставшееся тесто. Вскоре к котлу потянулись и взрослые воины, и даже Чжао Ко не отказал себе в удовольствии попробовать новинку.

Лапша всем пришлась по вкусу, хотя опытные бойцы и отметили её главный недостаток — её нельзя было хранить неделями, как лепешки. Хлеб пекли раз в семь дней, а лапшу пришлось бы варить к каждой трапезе. Тем не менее, этот ужин заметно сократил дистанцию между Шэнь Янем и остальными членами отряда. К нему стали подходить, завязывались короткие, дружелюбные разговоры.

Когда с едой было покончено, дети снова окружили юношу.

— Старина Дун говорил, что ты умеешь рассказывать истории! — с надеждой в голосе произнес Хуанцзай.

Их отряд был небогат, и в нем никогда не было своего поэта. Они всегда с завистью слушали рассказы о больших корпорациях наёмников, у которых были собственные сказители.

Шэнь Янь на мгновение замялся. Он не ожидал, что его репутация опередит его так быстро. Историй для детей он знал великое множество, но сейчас ему нужно было что-то особенное. Его взгляд упал на Хуанцзая. На шее мальчика на потертой веревке висел странный предмет.

— Позволишь взглянуть? — мягко спросил Шэнь Янь.

Назвать это украшением было трудно — скорее старый, облезлый амулет в форме крохотной тыквы. Шэнь Янь приметил его еще днем.

Хуанцзай прижал вещицу к груди, в его глазах промелькнула тень сомнения.

— Это единственное, что осталось мне от отца с матерью...

«Значит, сирота», — печально подумал Шэнь Янь. Его удивило, что «Тигры и Леопарды» заботились о детях, оставшихся без родителей. Это плохо вязалось с тем образом суровых и расчетливых воинов, который сложился у него в пустыне.

Шэнь Янь не стал забирать амулет, а просто осторожно взял его в ладонь. Красная лакировка почти полностью сошла, обнажая под собой тонкую работу мастера. По размеру вещица идеально ложилась в руку.

— Красная лакированная тыква-горлянка для кузнечиков, — негромко произнес Шэнь Янь. — Период правления Канси династии Цин. Орнамент «гуаньмо»... Это не просто безделушка, мой юный друг, это сокровище.

Он обвел взглядом притихших детей и начал свой рассказ:

— Я поведаю вам историю этой тыквы. В эпоху Канси и в шумных городских кварталах, и за высокими стенами императорского дворца повально увлекались пением кузнечиков. Это увлечение породило целые ремесла, в том числе и создание особых домиков — тыкв-горлянок. Лучшие мастера создавали такие сосуды, в которых кузнечики могли пережить самую лютую зиму, не чувствуя холода...

— Добрые мастера делали их с такой любовью, что внутри всегда царил весна. Такие вещи ценились на вес золота и подносились в дар самым знатным вельможам империи. И судя по отделке, в этой самой тыкве когда-то коротали дни великие «генералы кузнечиков», чьи победы воспевали в песнях...

Дети слушали, затаив дыхание. Даже наёмники, привлеченные его спокойным, размеренным голосом, начали подтягиваться поближе. Речь Шэнь Яня словно переносила их в бесконечно далекую эпоху, где затейливое мастерство и тонкая красота переплелись в причудливом узоре истории — реальности столь древней, что она казалась легендой.

Ночь окончательно вступила в свои права. Веселье стихло. Дети еще долго не хотели отпускать Шэнь Яня, требуя подробностей, особенно Хуанцзай. Мальчик сиял от счастья, прижимая к себе амулет — теперь для него это была не просто память о родителях, а частица великой истории.

Усталость, копившаяся эти дни, взяла свое. Наёмники начали расходиться. Керосиновые лампы гасли одна за другой.

Склад был разделен на мужскую и женскую половины. Обычное общежитие, но после двух дней под открытым небом крыша над головой и твердые нары казались пределом мечтаний. Шэнь Янь, измотанный физическим трудом в пустыне, уснул едва его голова коснулась подушки.

Некоторые сорванцы еще пытались пробраться к нему за новой порцией сказок, благо жили в одном помещении, но Чжао Ко быстро пресек эти попытки, за шкирку возвращая их на места. Командир еще какое-то время разглядывал свои «древности» в тусклом свете, прежде чем забыться сном.

Сон Шэнь Яня был глубоким и безмятежным — лучшим за долгое время. Ему снилось стрекотание кузнечиков. Сначала один, потом второй, пока звуки не слились в бесконечный хор, словно он оказался в самом сердце зачарованного царства насекомых.

Когда он проснулся, склад был пуст. Но за воротами слышался странный, пугающий шум — какой-то неестественный шелест и стрекот.

Шэнь Янь протер глаза и распахнул тяжелые створки ворот. Снаружи стоял Хуанцзай...

Но в тот же миг юношу прошиб холодный пот, а зрачки расширились от ужаса.

— Нашествие... насекомых?

Кузнечиков было великое множество. Несметные полчища, заполнившие всё пространство перед ним.

<http://bllate.org/book/13411/1301675>