

Глава 16. Мясо

Полмесяца назад, ещё до прихода дождей, в полях убрали рапс. Оставив семье столько, сколько нужно на еду, остальное они продали — выручили рис, муку да несколько медных монет. После нескольких дней подготовки земли, Цяо Жуйфэн занялся рассадой, и теперь настало самое подходящее время пересаживать рисовые побеги.

Из-за ранения, старший брат не позволял ему работать в поле. Каждый день на нём была только готовка, доставка еды в поле и уборка по дому. Два му земли — не так уж много, но и не мало. Колени Цинь Юя заживали быстро, так что он тоже вышел в поле.

Даже вдвоём им потребовалось четыре или пять дней, чтобы закончить пересадку. Цяо Суйман мог лишь беспомощно смотреть, как старший брат и шурин трудятся, не разгибая спин, — помочь он был не в силах. Оставалось только стараться изо всех сил на кухне, ухаживать за огородом да брать на себя лёгкие домашние дела.

Сегодняшний день ничем не отличался от других. С раннего утра он приготовил паровые булочки и вскипятил воду. Поев, Цяо Жуйфэн и Цинь Юй отправились в поле.

К полудню кадка на кухне почти опустела. Цяо Суйман взял деревянное ведро и пошёл к колодцу во дворе за водой. Рана на спине всё ещё ныла. Стоило ему наклониться, как боль отзывалась резким тянущим ощущением. Он нахмурился, выжидая, пока она утихнет, и только потом поднял ведро.

Эта боль сопровождала его столько, сколько он себя помнил. За долгие годы бывали мгновения, когда он словно притуплялся к ней, будто привык к побоям.

Он зачерпнул грубой муки, высыпал на стол, смешал с водой и принялся месить тесто. Пересадка рассады — работа изнурительная. Рис подходил к концу, и если варить его как есть, запасов надолго не хватит, поэтому приходилось набивать желудок булочками.

Ранним утром Цяо Суйман набрал у подножия горы целую корзину диких трав. Мелко порубив их, он отжал сок и добавил в тесто, вымешивая до бледно-зелёного цвета. Затем вмешал и сами травы, стараясь распределить их равномерно.

Пока тесто отдыхало, он не сидел без дела. Оставшиеся с прошлого раза побеги бамбука он промыл, очистил и нарезал ломтиками. А ещё утром он тайком сходил к дому мясника Вана и купил свинины на десять вэнь. Дядюшка Ван был человеком неболтливый. Зная, что Цяо Суйман не хочет лишнего шума, он не стал бы рассказывать всем о недавнем. К тому же Суйман дружил с Сюэшэном, и потому мясник относился к нему с особой заботой.

Старший брат и Цинь Юй об этом тоже не знали. Последние дни они уходили ещё до рассвета и возвращались лишь когда высоко поднималась луна, совершенно обессиленные. Вот почему он вообще решил купить немного мяса — подкрепить их силы.

Он нарезал свинину, слегка её присолил, поставил под большой котёл огонь — на пару варились булочки. В маленьком котелке разогрел масло и стал обжаривать ломтики мяса. Вскоре густой мясной аромат наполнил кухню, и Хэйцзинь, стороживший двор, с жалобным поскуливанием влетел внутрь.

Цяо Суйман всегда баловал Хэйцзиня. Усмехнувшись, он бросил псу кусочек жирного мяса. Тот подпрыгнул, поймал его на лету, поспешно прожевал и проглотил, после чего устался на хозяина выжидающим взглядом.

— Жадина ты, — сказал Цяо Суйман. — Остальным же тоже надо есть. Вот разбогатеет и куплю тебе костей, будешь грызть сколько хочешь.

Больше он не дал ни кусочка. Если уж потакать Хэйцзиню, то и десяти вэнь мяса не хватит. Пара ломтиков время от времени — и достаточно.

Хэйцзинь усердно тёрся головой о его ноги, но, не добившись своего, послушно вернулся во двор и принялся грызть отруби. Впрочем, через несколько укусов он лёг неподвижно, а потом снова сделал пару вялых глотков. Увидев это, Цяо Суйман с улыбкой пожурил:

— Избалованный ты.

Когда свинина подрумянилась, он добавил бамбуковые побеги. Весной они самые свежие, и особенно вкусны, если жарить их с копчёным мясом или свежей свиной. С начала года это был их первый раз, когда на столе появлялись жареные побеги с мясом. Боясь пережарить, Цяо Суйман внимательно следил за огнём.

Пламя было сильным, но не настолько, чтобы подпалить еду. Ломтики свинины вышли ароматными, с лёгкой хрустящей корочкой, а бамбуковые побеги, пропитанные свиным жиром, по вкусу почти не уступали мясу. Перед самым снятием с огня он вмешал ложку ферментированной бобовой пасты — и блюдо было готово.

Даже Цяо Суйман не смог устоять перед этим аппетитным ароматом. Он подцепил палочками ломтик бамбукового побега и попробовал. Вкус оказался таким восхитительным, что у него едва не взлетели брови. Соль — в самый раз. Слава небесам, он ничего не испортил, иначе сердце бы у него разорвалось.

Из большого котла тянулся густой аромат паровых булочек, смешиваясь с запахом диких трав и муки. Цяо Суйман погасил огонь, приподнял крышку и убедился, что булочки готовы.

Он взял чистую бамбуковую корзинку и уложил туда пять булочек. Булочки были крупные и занимали немало места. Затем он наполнил большую миску жареными бамбуковыми побегами со свиной и аккуратно уложил всё в корзину, которая наполнилась доверху.

Накрыв её, Цяо Суйман запер дверь, оставив Хэйцзиню сторожить дом, и направился в поле.

По дороге многие женщины и фуланы тоже несли обед. Жители шли, переговариваясь и смеясь. Цяо Суйман вежливо здоровался со всеми. Одна женщина, что недавно приходила к нему пить напиток, спросила:

— Ман-гэ, что сегодня приготовил?

— Хм, а что там у него может быть? — раздался рядом резкий голос. — В лучшем случае дикие травы да булочки.

Цяо Суйман поднял взгляд — это была Ван Лин.

— Посмотри, какие они оборванцы. Наверное, и мяса-то раз в год позволить не могут. Жуйфэну не так повезло, как моему брату — у него есть младшая сестра, что не жалеет собственных сбережений, чтобы купить ему мяса.

— Тебя никто не спрашивал. Чего вмешиваешься? — огрызнулась женщина. Надменный тон Ван Лин ей явно был не по душе.

— Хмф. Просто чтобы вы не приняли мусор за сокровище. Пара дешёвых кувшинов — ещё не повод так перед ним расстилаться.

— Напитки у Ман-гэ вкусные, вот мы и поддерживаем его. Он честно зарабатывает своим умением. В отличие от некоторых, — вставил другой фулан, тоже нёсший еду в поле.

В тот день у дома Цяо побывало немало людей, так что слова Ван Лин задели сразу нескольких жителей деревни.

— Ты... ты невежественная...

— Хватит болтать, — нетерпеливо перебила стоявшая рядом Ли Юэ. — Идём быстрее в поле. Опоздаем и отец рассердится.

Невестка Ли Юэ дома и пальцем не шевелила. Обед готовила сама Ли Юэ, но Ван Лин всё равно увязалась за ней — всего лишь потому, что потратила немного денег на мясо и хотела, чтобы об этом знал весь деревенский люд.

— Вот именно. Мало тебе пощёчин? — усмехнулись проходившие мимо женщины и фуланы.

— Вы...!

— Ладно, хватит. Пошли, — Ли Юэ ускорила шаг, неся корзину. Ван Лин, вспомнив, что мать всё ещё лежит прикованной к постели, сердито закусил губу и последовала за ней.

Цяо Суйман стоял, слегка опустив голову, и молча наблюдал. Фулан, вступившийся за него, встревоженно сказал:

— Ман-гэ, ты слишком мягкий. Если она тебя оскорбляет — отвечай тем же. По крайней мере, мы тебя поддержим.

— Я понимаю. Спасибо. Просто не знаю, почему она всё время ко мне придирается, — тихо сказал Цяо Суйман, шмыгнув носом.

— У неё и у того Линя сердце чёрное. Сильных боятся, слабых травят. Ты слишком добрый, вот они и выбирают тебя. Впредь с ними не церемонься, понял?

— Угу. Если она ещё что-нибудь скажет, то брошу в неё камень.

Он поджал губы и поднял глаза. Робость в них едва прикрывала спрятанную глубже остроту.

Женщины и фуланы вокруг рассмеялись его детской угрозе.

— Вот и правильно! Целься в лицо, чтобы не щеголяла им каждый день!

Цяо Суйман пошёл вместе с ними и вскоре добрался до поля. Цяо Жуйфэн и Цинь Юй всё ещё работали. Два му заливных рисовых полей уже покрылись сочной зеленью. Если сегодня они закончат, то завтра останется лишь довести дело до конца и можно будет несколько дней отдохнуть.

— Гэ, Цинь Юй-гэ, пора обедать.

На соседнем участке семьи Чжэн трудились старик Чжэн и Чжэн Кай. Фэн Цзе нигде не было видно — вероятно, она занималась старым участком своей родни. В доме старосты работников

было больше, поэтому пересадку они завершили ещё несколько дней назад. Поздоровавшись с ними, Цяо Суйман разложил еду и стал ждать.

Цяо Жуйфэн и Цинь Юй вымыли руки в оросительной канаве и присели на гребне поля. Цяо Суйман приподнял крышку корзины, открыв жареные бамбуковые побеги со свиной, и, перевернув её, поставил на землю вместо подноса.

— Ты купил мясо? — удивлённо спросил Цинь Юй.

— Угу. Сходил рано утром. Дядюшка Ван дал кусок пожирнее. Немного я оставил на завтра, — Цяо Суйман широко улыбнулся. За десять вэнь можно было купить семь-восемь лян мяса. Он не стал готовить всё сразу, приберёт часть на другой раз.

— Выглядит аппетитно, — коротко сказал Цяо Жуйфэн.

Раз уж мясо уже куплено и приготовлено, спорить поздно. К тому же Сяо Ман упрям — всё равно никого не слушает. Лучше просто поесть.

— Ешьте. Я дома себе тоже оставил. Поем, когда вернусь.

— Мы ещё наловили вьюнов и угрей. Забери домой, пусть поживут в воде, будет мясо на несколько дней.

На губах Цинь Юя мелькнула лёгкая улыбка. Раньше у них не было времени что-то ловить, но теперь, когда пересадка почти закончена, утром удалось выкроить немного времени и собрать добычу с полей. И вьюны, и угри были питательны.

Когда пересадку завершат, можно будет наловить ещё. От одной этой мысли будущее казалось светлее. Ради чего весь этот тяжёлый труд, если не ради сытной еды?

— Хорошо.

—

Вернувшись домой, поев и прибрав на кухне, Цяо Суйман поместил вьюнов и угрей в ведро, чтобы они выпустили песок. К концу часа сы он успел прополоть и полить грядки во дворе и за домом, а затем вынес постель из обеих комнат, проветрил её и выбил пыль. Так и прошёл весь день.

Ужин был простым: они сварили овощной суп и ели его с паровыми булочками. В семье Цяо мясо бывало редко, и если уж появлялось, его растягивали на несколько приёмов пищи. В полдень они уже ели мясо, поэтому вечер сделали лёгким.

В большом котле вскипятили воду, потом разбавили холодной до приятной температуры. Вымыв посуду, Цяо Суйман отнёс таз к себе в комнату, чтобы умыться. Пусть работа его была не столь изнурительной, как пересадка риса, всё же он вспотел и чувствовал липкость по всему телу.

Он протёр лицо полотенцем, затем разделся и вымылся. А когда коснулся раны на спине, у него отозвалась тупая боль. Синяки ещё не сошли.

Двигаясь осторожно, он закончил мыться и, наконец, почувствовал облегчение. Прополоскав тряпицу, он не стал сразу выливать воду — оставил, чтобы позже вымыть ноги, не тратя

лишнего.

У семьи Цяо был свой колодец, воды для повседневных нужд хватало, но они всё равно расходовали её бережно. Так повелось в их доме издавна.

Устав за день, все быстро уснули. Хэйцзинь, лежавший во дворе, тоже задремал. Ночь была тихой, залитой мягким лунным светом, и ничьи сны не тревожили их покой.

— Дом семьи Лу

Хижину с соломенной крышей в западной части деревни построили по распоряжению уездной управы. Поскольку в семье Лу было двое мужчин старше пятнадцати лет, им выделили двухкомнатный дом.

Впрочем, «двухкомнатный» — громко сказано: по сути, это был один небольшой зал, перегороденный посередине. Сам зал был тесным, но от ветра и дождя укрывал.

Материалы и работа стоили дорого, средств у уезда было немного — это было лучшее, что могли предоставить.

В деревню Сяхэ направили восемь семей беженцев. Дома поставили на расстоянии друг от друга, чтобы те, у кого появятся средства, со временем могли построить новые.

При лунном свете, Лу Дунцин сидел во дворе и шлифовал шпильку для волос. В отличие от тех, что он прежде продавал на рынке, эта постепенно принимала форму бамбукового стебля.

Из главного зала вышла Мяо Ляньхуа.

— Почему ты ещё не спишь? Новый узор выдумываешь?

Вместо ответа Лу Дунцин спросил:

— Матушка, у тебя осталась зелёная шёлковая нить? Дай немного.

— Осталась. А зачем тебе?

— Обмотать пару бамбуковых листьев.

<http://bllate.org/book/15225/1423247>