

Из земли один за другим вытаскивали круглые, упитанные клубни картофеля, перевозили их в пещеры и складывали горами. Такие запасы еды заставляли каждого зверчеловека в племени сиять от радости.

Хэ, Сяо Цзы, Сяо Ша и остальные давно уже влились в жизнь племени. Хэ в конце концов переехал жить к Да Хэ, и тому пришлось ещё немного расширить свою пещеру глубже в гору. Сяо Ша и Сяо Цзы — родные братья, рождённые из одного живота, но, повзрослев, они всё чаще спорили и ругались, так что жить вместе им стало неудобно.

Поэтому Сяо Цзы поселился в одной пещере с Сяо Цунем и Сяо Хуанем — тремя молодыми полу-зверчеловеками. А Сяо Ша выкопал себе новую нору вместе с двумя другими зверчеловеками.

Все они были ещё молоды и пока не обзавелись партнёрами. Если вдруг кто-то из них найдёт себе пару, всегда можно будет переселиться к возлюбленному. А пока, будучи новичками, им особенно нужна была взаимная поддержка.

У новых членов племени не было собственных полей, но у Да Хэ уже росла одна грядка, и все они помогали ему ухаживать за ней. Впервые увидев такой богатый урожай, они были поражены и не переставали восхищаться.

Да Хэ вновь и вновь благодарил судьбу: он не только выжил, но и попал в такое процветающее племя. По его мнению, хоть племя Дашань и невелико числом, оно ничуть не уступает тем крупным племенам, что он видел раньше. Он был уверен: однажды Дашань станет ещё сильнее.

Да Хэ похлопал своих сородичей по плечу и сказал:

— Пока вы остаётесь в племени и трудитесь честно, после осеннего сбора урожая вас возьмут в команду освоения новых земель. Выберите участок, расчистите его — и уже весной сможете сеять вместе со всеми. Не волнуйтесь насчёт семян: жрец обязательно одолжит вам. Вернёте ему часть урожая — и расчёт закрыт.

Все решительно кивнули: каждый мечтал посадить собственное поле уже в следующем году.

Чтобы снять с них груз тревоги, Да Хэ добавил:

— Жрец добрый человек, не бойтесь, что он откажет. У меня и так много картофеля — мы съедим чуть-чуть, а остальное оставим на посадку. К тому же вокруг племени растёт немало дикого картофеля, которым никто не занимается. После уборки урожая сходим вместе выкапывать.

Но не только у Да Хэ был богатый урожай. Чэн Ань строго следил, чтобы все ходили в

отведённое место справить нужду, а не где попало, — так в компостных ямах накапливалось достаточно удобрений.

Перед посадкой, во время прорастания и после появления бутонов поля удобряли — и благодаря обилию подкормок картофель рос особенно быстро.

В этом году уход за грядками был лучше, чем в прошлом, и клубни получились ещё крупнее, а урожай — щедрее!

В прошлом году у Чэн Аня не было семян, поэтому он не сеял ничего. В этом же, чтобы наверстать упущенное, он посадил огромное количество картофеля. А тут ещё и рекордный урожай! В пещерах уже не хватало места — картофель начали складывать даже снаружи.

Едва закончили убирать картофель, как тут же занялись рисом. Собранного посевного риса хватило, чтобы заполнить почти половину каменного котла.

Тыква тоже радовала: самые ранние плоды уже сорвали и принесли в пещеры. Но климат был подходящий, лианы продолжали цвести и завязывать новые плоды. Хотя урожайность уже не такая бурная, как в начале сезона, всё равно можно будет понемногу собирать тыквы вплоть до первого снега.

Когда выпадет снег, лианы придётся вырвать и заделать в почву, чтобы земля отдохнула. Это также послужит естественным удобрением и поможет следующему урожаю стать ещё богаче.

Но это всё — дела будущего. А пока уже собран первый урожай риса. Чэн Ань бережно сложил семена вглубь пещеры: для него они были особенно ценны.

Одних картофеля и тыквы зимой явно не хватит. Едва завершив сбор урожая, племя тут же начало готовиться к охоте. Медлить нельзя: пока трава сочная, а зверь упитанный, нужно добыть как можно больше мяса. Как только стада начнут мигрировать, и птицу будет не поймать.

Неужели позволить, чтобы в пещерах не нашлось места для вяленого мяса?

Чэн Ань отложил самые крупные и ровные клубни картофеля, а остальные тщательно вымыл и стал перетирать в кашу, чтобы сделать картофельный крахмал.

Шу и Сяо Хуа, узнав об этом, тут же пришли с полными корзинами картофеля: во-первых, чтобы научиться делать крахмал у Чэн Аня, а во-вторых — просто поболтать и скрасить ему одиночество.

Так работа шла веселее, иначе было бы совсем непросто.

Сяо Хуа позвала и Шитоу — пусть тоже учится. Правда, они оба были зверочеловеками и должны были участвовать в охоте, так что приходили лишь в перерывах между вылазками.

Чэн Ань, увидев, что они приходят уже второй раз, прогнал их:

— Вам разве не пора на охоту? Зачем сюда лезете? Неужели вам мало усталости?

Сяо Хуа и Шитоу давно сдружились с Чэн Анем и не обижались на его ворчание — они знали, что он заботится о них. Что ж, пара лишних слов никому костей не ломает.

Шитоу ответил:

— Охота — дело тяжёлое, и я бы предпочёл остаться дома. Но у нас с Сяо Хуа столько картофеля, что мяса делить не надо — одной картошкой можно перезимовать. Но разве можно всю зиму есть только картошку? Её у нас и так с избытком! Если всё оставить на семена, придётся ещё больше земли распахивать. Картофеля и так с каждым годом будет всё больше. Лучше уж сделать из него что-нибудь вкусненькое и разнообразить рацион. К тому же, Ань, разве ты не говорил, что крахмал долго хранится?

Сказав это, Шитоу почесал затылок — он искренне не понимал, чем рассердил Чэн Аня. Ведь он сильный, быстро перетирает картофель!

Сяо Хуа тоже кивнул. В этом году в охотничью команду сразу прибавилось шесть зверочеловеков: Ту, Да Хэ и его сородичи — уже пятеро, да ещё сын Лэя вот-вот достигнет совершеннолетия и сможет присоединиться. Благодаря этому нагрузка на охотников значительно уменьшилась. Они даже разделились на две группы и теперь работали поочерёдно — стало гораздо легче.

Только Юй был занят постоянно: подготовка продовольствия на зиму — дело важное, и он снова стал ходить на каждую охоту.

— Мы не устали, — заверила Сяо Хуа.

Чэн Ань сделал вид, что сердится. Юй уже объяснил ему: он ходит с новичками, чтобы помочь им наладить взаимодействие со старыми охотниками. Как только все сработаются, он прекратит выходить и будет отдыхать в пещере. Только после этих заверений Чэн Ань неохотно согласился.

Если с Юем он спорить не мог, то уж Сяо Хуа и Шитоу точно будут его слушаться!

— Мне всё равно, устали вы или нет! Эти несколько дней вы ничего другого делать не будете — только отдыхать. Кто может выдержать такую круговерть? Когда закончите с охотой, отдохнёте пару дней — тогда и приходите делать крахмал. Картофель никуда не денется, за пару дней не

испортится. Идите отдыхать, иначе на празднике урожая вам не светит!

Сяо Хуа и Шитоу переглянулись, потом оба повернулись к Чэн Аню:

— А какой ещё праздник урожая?

Чэн Ань упер руки в бока:

— Вы что, забыли?

Они забыли, но Шу и Гоцзы, которые всё время проводили рядом с Чэн Анем, помнили отлично:

— Ань сказал, что когда уборка урожая закончится и у всех в пещерах будет полно еды, мы устроим праздник и все вместе отметим!

— Все вместе вкусно поедим — и в зиму войдём с надеждой, а весной будем с нетерпением ждать следующего праздника урожая!

Они быстро напомнили Сяо Хуа и Шитоу всё, о чём те забыли.

Шитоу слушал и всё больше радовался: ведь это же тот самый «праздничный обед», о котором Чэн Ань обещал ему ещё давно! Просто тогда обещание никак не исполнялось, всё было слишком занято — и Шитоу просто позабыл.

— Ань! — воскликнул он в восторге. — Это разве не тот самый «большой ужин», который ты мне обещал?!

Чэн Ань кивнул:

— Идите отдыхать. На празднике я обязательно приготовлю блюда из картофельного крахмала. И водоросли, и сушеную рыбу, что мы обменяли у рыболовцев, тоже не забуду. А теперь — марш отдыхать!

Зверочеловеки — не железные. Раз есть возможность отдохнуть, зачем мучиться? Получив обещание от Чэн Аня, оба отправились домой, решив во что бы то ни стало как можно скорее заготовить достаточно мяса на зиму.

Чэн Ань улыбнулся и продолжил работать вместе с Шу и Гоцзы.

Вымытый картофель перетёрли в кашу, тщательно промыли водой, чтобы вымыть весь

крахмал, а затем процедили через грубую ткань, отделив жмых.

Жмых выбрасывать не стали — его бросили в озеро, чтобы кормить рыб. Зимой можно будет выловить упитанных особей. Рыба в том озере считалась «вольно пасущейся»: им регулярно подбрасывали туда дикие травы и внутренности, а зимой ловили самых жирных экземпляров.

Картофельную кашу оставили отстаиваться два дня. Верхний слой воды слили — и на дне остался белоснежный картофельный крахмал. Правда, без марли крахмал получился с примесями, не такой мелкий и гладкий, как хотелось бы. Но на вкус это не влияло, так что Чэн Ань не стал заморачиваться.

Шу и Гоцзы помогали тереть картофель, пока руки не заболели, и внимательно следили за каждым шагом процесса. Но даже увидев, как из обычного картофеля получается белоснежный порошок, они всё ещё не верили своим глазам.

— Шу! — воскликнул Гоцзы. — Ущипни меня! Я что, не обознался? Жрец что, колдует?! Как он превратил картофель из такого... в такое?! Это правда картофель? Жрец, ты нас не обманываешь?

Он переводил взгляд с белого крахмала на Чэн Аня и обратно, не в силах поверить.

Шу сначала тайком ущипнул себя, убедился, что это не галлюцинация от грибного супа, а потом аккуратно ущипнул Гоцзы:

— Мы не ошиблись.

Гоцзы вскрикнул от боли — теперь он точно знал, что не спит.

— Всё равно невероятно! Неужели мы сами это сделали? Может, жрец тайком подменил всё на дары Звериного Бога?

Чэн Ань усмехнулся. Гоцзы, хоть и маленький, а уж больно хитёр — чего только не придумает!

— Правда, не обманываю. Вы же сами всё видели — как делали. Попробуйте дома повторить, и сами убедитесь.

Гоцзы кивнул. У неё дома картофеля много, и она с отцом не съедят всё — значит, стоит сделать побольше крахмала и приберечь.

— А как его едят? Просто так?

Шу тоже с интересом ждал ответа.

— Из картофельного крахмала можно приготовить массу всего! Можно развести водой и испечь лепёшки, можно использовать для маринования мяса — оно станет мягче. А ещё можно сделать из него лапшу-фунчжу. Такую лапшу потом достаточно просто сварить — и готово!

Чэн Ань перечислял способы использования крахмала, а затем поощряюще добавил, глядя на Шу и Гоцзы:

— Пробуйте сами разные варианты. В готовке нет строгих правил — экспериментируйте!

От разговоров о еде самому Чэн Аню стало хочется есть. Он достал каменный котёл:

— Вы голодны? Сейчас покажу, как делаются лепёшки. А потом начнём делать фунчжу! Её можно высушить — и будет храниться очень долго.

Шу и Гоцзы радостно закивали и принялись помогать.

Картофельный крахмал развели водой до консистенции жидкого теста. Кусочек жира протёрли по дну котла, затем налили тонкий слой теста и слегка покачали — и вот уже можно снимать тонкую, эластичную лепёшку.

Потом быстро обжарили ломтики мяса с соломкой картофеля, завернули всё в лепёшку — и все с аппетитом поели.

<http://bllate.org/book/16054/1602476>