

Сначала Чэн Ань велел всем расчистить небольшую площадь посреди поселения, затем срубить несколько деревьев и сложить их башней — так заготовили дрова для ночного костра. После этого он повёл зверолодей собирать продукты: предстояло приготовить угощения к празднику урожая.

Услышав о предстоящем празднике, все обрадовались и с радостью вызвались помогать Чэн Аню.

Зверолоды, обладавшие недюжинной силой, получили задание рубить деревья и сооружать каркас для костра, а также настрогать шампуры для жарки мяса.

Часть полу-зверолодей занялась мытьём и нарезкой овощей, другая отправилась в лес за дикими ягодами, а третьи последовали за Чэн Анем к реке ловить крабов.

Крабы были мелкими, с твёрдыми панцирями и мало мяса внутри. Поэтому, несмотря на то что в речке у самого поселения водилось множество крабов, пресноводных улиток и креветок, зверолоды почти никогда не ели их: слишком уж много усилий требовалось, чтобы поймать достаточное количество, а сытости от такой еды всё равно не было. Проще было выкопать пару лишних клубней дикого картофеля или поставить побольше ловушек на зайцев и фазанов.

Такая непопулярность крабов лишь на руку Чэн Аню. Он закатал штаны и вошёл в реку: стоит лишь приподнять любой камень — и вот уже в руках краб. Иногда попадались и медлительные рыбы, а прозрачные речные креветки вообще ловились без труда — всё это он тут же складывал в корзину.

На камнях росли крупные пресноводные улитки и даже ракушки величиной с ладонь, но Чэн Ань их не трогал. Улитки и мидии вкусны лишь при жарке с обильными пряностями, иначе они сильно пахнут тиной. А у него под рукой имелись только соль да перец — явно недостаточно для того, чтобы приготовить эти деликатесы как следует. Пусть пока остаются в реке; вернётся за ними позже.

Го Цзы с удовольствием ловила креветок — ведь из них можно сварить вкуснейший соус. Но она никак не могла понять, зачем столько крабов: клешни больно щиплют, после варки панцирь становится твёрдым, а мяса почти нет. Лучше уж съесть горного хомяка — хоть мяса там побольше.

— Жрец, разве этих крабов ещё мало? Они такие твёрдые и совсем невкусные! — Го Цзы вышла на берег и наблюдала, как Чэн Ань и другие продолжают ловить.

Хотя на дворе уже была глубокая осень и вода не ледяная, всё же долго стоять в реке было прохладно.

Чэн Ань ловко придавил краба, который пытался выбраться из корзины:

— Глупышка Го Цзы, крабов же едят не за панцирь, а за мясо внутри! Да и поймали мы пока немного. В нашем поселении столько народу — лучше набрать побольше.

Он поднял одного особенно упитанного краба:

— Смотри, какой жирный! Наверняка икра будет сочной.

Го Цзы надулась — её обидело слово «глупышка»:

— Даже если есть только мясо внутри панциря, всё равно невкусно! От переедания ещё и живот болит. Иначе почему в реке так много крабов? Просто никто их не ест!

Чэн Ань покачал головой:

— Это потому, что вы не знаете правильного способа есть крабов. Сердце и жабры есть нельзя — их нужно выбрасывать. Сейчас мы отнесём крабов домой, сварим на пару, а потом аккуратно вынем всю икру и мясо. В одном крабе мяса — капля, так что придётся поймать побольше: на каждого хотя бы по три-четыре штуки, чтобы хоть немного попробовать.

Го Цзы усомнилась:

— Правда будет вкусно?

— Конечно! — заверил Чэн Ань. — Вечером, когда сварим, я покажу вам, как правильно есть крабов.

— Ладно... — Го Цзы снова вошла в воду. — Тогда я поймаю ещё несколько.

Все в реке засмеялись.

Каждый занимался своим делом, и праздник урожая быстро обрёл форму. Люди доставали свои лучшие кулинарные умения, готовясь угостить всех вечером своими фирменными блюдами.

Го Цзы и Шу плохо умели готовить — их еда была простой и ничем особенным не отличалась. Поэтому они решили поделиться с другими вином, которое сами же и приготовили.

Это был первый праздник урожая, поэтому немного вина никому не повредит. К тому же вина было немного: на всё поселение хватит лишь по полмиски на человека.

Чэн Ань с радостью согласился и тоже принёс свою порцию, чтобы все попробовали.

Кроме фруктового вина, он решил использовать немного морской капусты, полученной в обмене у племени рыболодей. Капуста хорошо разбухает: достаточно взять одну-две пластинки, замочить их и сварить вместе с костями — получится целый котёл наваристого супа. Хотя морская капуста и считается овощем, она всё же относится к морепродуктам и придаёт бульону особый вкус.

Также Чэн Ань приготовил сушеную тыкву и картофельную муку. В его пещере запасов было больше, чем у кого-либо другого: он и Юй вдвоём просто не могли съесть всё это сами, так что поделиться с другими было вполне разумно.

В конце концов, он — жрец, а Юй — вождь; им надлежало подавать пример.

Крабов тщательно вымыли прямо в реке, принесли домой и сварили на пару. Сразу после варки Чэн Ань снял крышку и аккуратно удалил всё негодное к еде — жабры, лёгкие, — чтобы другим было удобнее есть.

Крабы были свежайшими, и даже без имбиря почти не пахли тиной — напротив, источали насыщенный аромат морской свежести.

«Пока повар не пробует — урожай не нальётся», — гласит пословица.

Чэн Ань твёрдо верил в эту мудрость и без малейших угрызений совести очистил по одному крабу для Го Цзы, Шу и двух других полу-зверолюдей, которые ловили с ними крабов. Белоснежное мясо и оранжевая икра лежали в ярко-красных панцирях — одного взгляда было достаточно, чтобы разыгрался аппетит.

— Попробуйте! Жаль, что нет уксуса — с ним было бы ещё вкуснее. Пока что просто посыпьте чуть-чуть солью, — Чэн Ань подбадривал Го Цзы, а сам уже начал чистить краба для Шу.

Го Цзы была младше всех, поэтому первой получила своё угощение. Мяса в одном крабе было немного — она сразу отправила всё в рот и принялась энергично жевать, надув щёки.

— Ну как? — спросил Чэн Ань. Только что сваренное мясо не могло быть невкусным, тем более он даже вынул всё из клешней, чтобы было удобнее есть. Пока говорил, уже закончил чистить следующего краба и протянул его Шу, начав работать над новым.

Го Цзы энергично замотала головой. Если бы она не видела собственными глазами, как мясо доставали из краба, никогда бы не поверила, что оно может быть таким вкусным!

— Вкусно! Жрец... я... можно ещё одного?

Тайком есть при других было неприлично, но мясо краба было настолько вкусным, что Го Цзы покраснела от внутренней борьбы.

— Ешь, — разрешил Чэн Ань, — но сейчас я занят. Сама почистишь. Только ещё одного — остальное оставим на вечер.

Он специально замедлил движения, чтобы Го Цзы могла повторять за ним.

Го Цзы чистила неумело, но к тому времени, как Чэн Ань успел почистить крабов для всех остальных, каждый уже попробовал мясо и понял, почему Го Цзы так просила добавки: оно действительно было восхитительно!

Мяса в крабе — всего лишь укус, но вкус такой, что хочется снова и снова.

— Ну как? Разве не намного вкуснее есть очищенное мясо, а не грызть весь панцирь целиком?

Все дружно закивали. У каждого в голове крутилась одна и та же мысль: вечером обязательно съесть побольше... или успеть до замерзания реки наловить ещё крабов и сварить их на пару.

Чэн Ань напоследок предупредил:

— Крабы холодные по своей природе — не ешьте слишком много за раз.

Все трудились сообща, и вскоре одно за другим начали появляться готовые блюда. Стемнело, разгорелся костёр, и люди стали делиться друг с другом своими лучшими угощениями — повсюду царил радостная суета.

В честь праздника урожая Юй даже повёл всех на дополнительную охоту, хотя добычи взяли немного — ровно столько, сколько нужно на сегодняшний ужин.

Свежее мясо насадили на палочки и жарили над открытым огнём. Жир капал в пламя, шипел и распространял вокруг аппетитный аромат жареного мяса.

Чэн Ань, держа в руках двух уже очищенных крабов, протиснулся сквозь толпу:

— Юй, скорее попробуй крабов! Сегодня они пользуются огромной популярностью — все сидят и выбирают мясо! Вот, специально принёс тебе горячих. Попробуй?

Юй подвинул каменный табурет, приглашая Чэн Аня сесть рядом:

— Жареное мясо почти готово. Будешь?

— Буду! — Чэн Ань охотно согласился. От пары крабов не наешься — нужна настоящая еда.

Они обменялись едой: Чэн Ань взял большой шампур и осторожно откусил кусочек мяса. По вкусу — обычное жареное мясо, но в такой радостной, праздничной атмосфере казалось особенно вкусным.

— Вкусно, — искренне похвалил он и тут же откусил ещё. Надо есть побольше свежего мяса сейчас — в ближайшие месяцы останутся только солёное и вяленое.

Ах, свежее мясо с каждым разом становится всё дороже...

Юй тем временем ел крабовое мясо. Оно было таким нежным и удобным для еды, что пустой панцирь он просто бросил в костёр — тот зашипел и вспыхнул ярче.

Чэн Ань сидел рядом с Юем, наслаждаясь жареным мясом и наблюдая, как тот переворачивает шампуры. В душе у него царил покойствие и удовлетворение.

— У всех есть миски? Это вино, которое мы с жрецом варили! Сегодня праздник урожая — делимся со всеми! Не толкайтесь, не толкайтесь! По полмиски на человека — всем хватит! В очередь, в очередь! — раздался голос с другой стороны костра.

Чэн Ань прислушался — это Го Цзы и Шу разливали вино.

Само по себе вино ничего особенного не представляло, но Чэн Ань вдруг вспомнил, как в прошлый раз Юй, выпив немного, тихо лег спать и не устраивал никаких беспорядков. От этой мысли у него защекотало в груди.

Неужели чувствительность Юя к алкоголю снизилась за это время?

Он быстро доел шампур и решил взять себе миску вина.

— Шу, оставь мне тоже миску! — помахал он тому, кто разливал напиток.

— Ань хочет пить вино? — Шу посмотрел на него с лукавым прищуром. Ведь в прошлый раз именно Ань их отговаривал пить больше!

— Ну... немного хочется, — признался Чэн Ань.

Шу многозначительно подмигнул и налил ему полную миску:

— Только не переборщи!

— Хватит, хватит! Не надо так много — сейчас расплескаю! — запротестовал Чэн Ань. Юй, судя

по всему, пьёт слабо, да и сам он не особо стремился к алкоголю. Но Шу не дал ему вылить лишнее:

— Ничего не расплескаешь! Вина ещё полно — не волнуйся!

Пришлось Чэн Аню бережно нести миску обратно к Юю.

К счастью, рука не дрогнула — ни капли не пролилось.

— Юй, будешь вина? — Алый напиток в свете костра казался особенно соблазнительным, а в глазах Чэн Аня так и сверкало ожидание.

Юй взял миску и сделал небольшой глоток.

— Только так мало? — удивился Чэн Ань, заглядывая в миску. Уровень почти не изменился.

Провокация не сработала. Юй лишь спросил в ответ:

— Ань не будет?

В итоге они стали пить по очереди — один глоток Ань, один глоток Юй — и вскоре выпили большую часть миски.

Лицо Юя уже слегка порозовело, взгляд стал рассеянным, но он всё ещё сохранял самообладание и спокойно продолжал жарить мясо.

Пьян он или нет?

Чэн Ань вытянул перед ним палец:

— Сколько это?

Юй схватил его за руку:

— Не... не мельтеши.

Всё ясно — пьян.

Чэн Ань допил остатки вина, даже не моргнув: крепости в этом напитке почти не было.

— Юй, ты пьян. Пойдём, я отведу тебя спать?

Но Юй не хотел уходить. Придётся воспользоваться моментом и немного «вытянуть» из него правду.

— Кто я?

Юй пристально смотрел на него так долго, что его тёмно-зелёные глаза превратились в вертикальные зрачки, и Чэн Ань почувствовал себя добычей, на которую нацелился хищник.

— ...Ань, — наконец произнёс он.

Видимо, ориентируется ещё. Чэн Ань пробормотал что-то себе под нос, задал пару незначительных вопросов, а затем придвинулся ближе и тихо спросил:

— ...Ты меня любишь?

Юй молчал. Чэн Ань занервничал и уже собрался сменить тему, как вдруг Юй наклонился и лёгкой щекой потерся о его лицо.

Слишком близко... Чэн Ань в полубабытьё почувствовал, как тёплое дыхание Юя касается его шеи, вызывая лёгкий зуд.

— ...Люблю, — прошептал Юй.

Уши Чэн Аня мгновенно вспыхнули. Похоже, в этом вине всё-таки была крепость... А из-за спины незаметно выскользнул пушистый волчий хвост, предательски выдавая его волнение, и радостно завилял.

— Ты... не прижимайся так близко! — внешне Чэн Ань сохранял сдержанность и попытался оттолкнуть Юя.

Но тот не поддался — напротив, прижался ещё теснее, бормоча слова любви, и из его головы выскочили пушистые уши, которые тут же начали тереться о щеку Чэн Аня. Его собственный хвост обвил хвост Чэн Аня с явным жестом обладания, не давая тому шевелиться.

Чэн Ань:!

— Ты... ты... — кроме изумления, он не мог вымолвить ни слова. Щеки горели, а губы вдруг оказались нежно прикушены. Весёлый гомон вокруг словно отступил вдаль — теперь он слышал только громкий стук собственного сердца.

<http://bllate.org/book/16054/1602480>