

Староста, повернувшись в сторону Цзиньяна, сжал руки в кулак и произнёс:

— По военному указу генерала Юаня каждый здоровый мужчина, прибывший в Яньбэй для поднятия целины, получает по двадцать му земли. Налог не взимается три года. Выданные семена и зерно — помощь на первое время. Когда появится доход — зерном ли, серебром ли — в течение трёх лет вернёте. По истечении же трёх лет оброк составит лишь две десятины с каждого десятка.

Такая подать была куда легче южной, и люди не преминули высказать благодарность. Дождавшись, когда речь стихнет, староста продолжил:

— Земля эта хоть и вспахана пока поверхностно, но тучная. Приложите старание — урожай не подведёт. Ду Сюцай, как обладатель учёной степени, получает пятьдесят му. Пока во владении не больше трёхсот му, подать не платит. Это генерал Юань одарённых жалуёт. К тому же есть ещё обширные пустоши. Кто целину поднимет — три года не платит, да и цена на ту землю совсем низкая.

Затем велел тянуть жребий, распределил наделы, отметил межи и удалился. Остальные же остались на своих участках, вглядываясь в землю и размышляя о будущей весенней пахоте.

Староста делил землю с той самой прямолинейностью, что молва приписывает яньбэйцам. Просто нарезал по двадцать му, и в каждом клочке была и часть у воды, и повыше. Жребий бросали — всем поровну.

Ду Чжунпин, поскольку земли ему досталось больше, позволил другим выбрать первыми. Оставшиеся участки как раз оказались рядом. Земля, судя по всему, когда-то обрабатывалась, но теперь буйно заросла сорной травой.

Ни тот, ни другой никогда земледелием не занимались. Попытались, глядя на других, что-то понять — без толку. Зато Ду Чжунпин опознал несколько съедобных дикоросов. Пожухлые уже, но всё же лучше, чем ничего. Накопали целую охапку — на стряпню.

Возвращаясь, заговорили с соседями. Ду Чжунпин заметил, что в эту деревню, кроме него, грамотея, подобрались все больше люди с ремёслами. И по разговору видно — народ простой, честный. Невольно проникся он к старосте уважением.

Дома застали они Фан Шэна с Цзинь-эром на руках под деревом во дворе. Фан Шэн что-то сорвал с ветки, обтёр об полу халата и дал ребёнку.

Ду Ань отложил зелень на подоконник, и оба подошли. Вблизи дерево оказалось с мелкими, но глянцевитыми листьями, ветки в мелких колючках, а в листве, словно сердолики, прятались ягоды — красные, зелёные, полуспелые. Фисташковое дерево. Ягоды, правда, мелковаты. Ду Чжунпин сорвал одну, положил в рот — хрустящая, сладкая.

— Недельку живём, а только сейчас заметили, что во дворе фисташка растёт, — сказал Фан Шэн.  
— Цзинь-эру как раз лакомство. Сейчас самый сезон, только вот хранятся плохо.

Ду Ань тоже попробовал:

— Вкус отменный, но ягоды мелкие. Высушишь — одна косточка останется.

Ду Чжунпин припомнил, будто где-то читал про винные фисташки: ягоды вымыть, высушить, кожицу не повредить, в крепком вине обмакнуть, в кувшин плотно уложить, закупорить.

Говорят, очень долго хранятся и вкус отменный.

Рассказал товарищам — те загорелись. Позвали Чжао Ба — окликнули через забор, он как раз огород приводил в порядок, очень занят был. Пришёл, в руке вырванный баклажанный куст.

Обошёл дерево кругом и сказал:

— Вы лучше сперва мне в огороде помогите. Ягод ещё много зелёных. Дня через два как раз поспеют. Тогда и лестницу приставим, аккуратно соберём. Если стряпать — кожу повредите.

Чжао Ба в те дни им много помогал, так что компания двинулась к соседу. У того и перед домом, и сзади грядки были. Но осень на дворе — почти всё уже отплодоносило. Чжао Ба собирал последнее: что на семена оставить, что высушить, что в соленья пустить. Ботву же выдёргивал и в сторону сваливал — место расчистить, скоро зерно с поля везти, сушить нужно.

Ду Ань помогал Чжао Ба капусту рубить да редьку выдёргивать. Ду Чжунпин же с Фан Шэном, усадив Цзинь-эра поиграть, снимали с подпорок уцелевшие овощи да разбирали каркасы. Относя ботву, Ду Чжунпин заметил на вырванных баклажанных кустах несколько мелких, недоросших плодиков и принялся их обрывать.

— Да брось ты их, — сказал Фан Шэн. — Невызревшие, терпкие, да ещё и колючки. Не трать сил.

— В соленья сгодятся, — возразил Ду Чжунпин. — Выбрасывать жалко.

— Ах да, — спохватился Фан Шэн, — забыл, что у вас своих запасов нет. Бери, коли нужно, только возни много. Может, крупнее взять?

— Нет, как раз мелкие нужны, — стоял на своём Ду Чжунпин и обрывал все до одной.

Несколько дней помогая соседу, они многому научились: как баклажаны кружками резать и сушить, как стручковую фасоль вдоль расщеплять для вязок, как с тыквенной плети плоды снимать. Старые — пополам распилить, мякоть выскоблить — получается черпак. Молодые — кожу снять, на полосы порезать и высушить (это уже искусство, один Чжао Ба так умел) — говорят, в тушёном виде неповторимый вкус дают. Как с редьки ботву обрывать, молодые листья отбирать да в соленья класть.

Вернувшись, они принялись обрабатывать купленное да подаренное добро. А благодаря широкой известности, которую приобрёл Чжао Ба своей болтливостью, им ещё и мелких баклажанцев со всей деревни принесли. Скопилось столько, что пришлось полдня освободить. Чжао Ба с Фан Шэном тоже пришли — помочь, да и посмотреть.

Ду Чжунпин распорядился: велел Ду Аню баклажанцы вымыть, разложить просушиться. Когда слегка подвялятся — на пару пропарить, примерно до восьми десятых готовности. Затем снова разложить, дать остыть, пока в руки брать можно, и аккуратно отжать лишнюю влагу. Сам же тем временем чеснока нарубал без счёта. Когда баклажанцы достаточно подсохли, надрезал каждый вдоль, внутрь — чеснок да щепотку соли. Потом укладывал в глиняный кувшин слой за слоем, убрал в прохладную темноту — и готово. Подавать — вынуть, две-три капли кунжутного масла сверху — и на стол. И закуска отменная, и с кашей идёт на ура.

Фан Шэн слушал с недоверием. За эти дни он ни разу не видел, чтобы Ду Чжунпин к поварёшке прикасался. В доме Ду заправлял стряпнёй Ду Ань, да и тот уверял, что господин его отроду у печи не стоял. Ду Чжунпин, задетый таким неверием, заявил, что, как только

соленье будет готово, непременно заставит их признать его мастерство.

В этой ежедневной суете мир вокруг постепенно желтел — подступала пора осенней жатвы.

---

Казалось, вся деревня в одночасье пришла в движение. Едва на востоке белеть начинало, уже слышны были скрип телег, переключки голосов — народ спешил в поле, урожай убирать.

Многие держали скот, запрягали телеги, всей семьёй выходили — «брали» урожай штурмом.

Слово «брали» здесь было самым точным. Сеяли здесь в основном кукурузу да гаолян — засуху терпят. Осень в Яньбэе хоть и сухая обычно, но если дождь зарядит — уже созревшее зерно в колосе прорасти может.

Да и мало было собрать — нужно было ещё и высушить в погожие дни, на солнышке. Иначе за зиму в амбаре зерно заплесневеет, есть будет нельзя.

Кукурузу сперва вручную с початками, в листьях, со стеблей скручивали. Гаолян же сперва жали, потом колосья срезали. Всё это во двор свозили, а уж там потом обрабатывали. С гаоляном и вовсе спешить надо было — колосьями птицы небосводные вовсю лакомились.

Да и на поле работы хватало: стебли кукурузные да гаоляновые жали, в снопы, толщиной в обхват, связывали — это главное топливо на зиму, одного снопа на ночь хватало. А ещё корни, что в земле оставались, — «кукурузные пни» или «гаоляновые пни» звали, — те тоже из земли выдёргивать надо было, землю с них обтрясти, в кучу складывать. И они горели. Всё это осенью управиться нужно было, к весенней пахоте не пристало.

Некоторые и пшеницу сеяли — это уж тут деликатесом считалось. Убирали её особенно бережно. У колько силы были, те по несколько му обязательно засевали. Хоть и капризнее кукурузы с гаоляном, и урожай поменьше, но ведь зерно-то белое, ценное.

Семья Ду тоже без дела не сидела. Чжао Ба предупредил: на выделенной им земле сорняки буйствуют. Если осенью не привести в порядок, вызреют да семена обронят — на следующий год никакого сладу не будет. Первые два дня они только об этом и думали. Выдёргивать или косить было бесполезно — семена уже созрели, малейшее прикосновение — и на землю.

<http://bllate.org/book/16286/1467425>