

Поскольку на двадцать шестой день семья Ду отправила старосте в подарок баранью ногу, староста, получив от кого-то рыбу, отобрал две покрупнее и отослал обратно в ответный дар. Ду Ань был несказанно рад: рыба для новогоднего ужина наконец-то появилась, а значит, в будущем году будет «изобилие из года в год».

Поклодовав два-три дня, они наконец всё приготовили — оставалось только дожидаться тридцатого числа.

На следующее утро, едва занялась заря, все поднялись и засуетились.

Первым делом истопили печь, чтобы приготовить на пару булочки для подношения. Они были особые — на несколько кругов меньше обычных. Готовые булочки помечали маленькой красной точкой, складывали стопками по пять штук на тарелку — всего вышло пять тарелок. Приготовили также пять видов сушёных фруктов, разложили по тарелочкам. Да ещё целую свиную голову и целую курицу — всё это отнесли и расставили в восточной комнате. С начала зимы трое из семьи Ду жили в западной комнате, восточную же освободили под кладовку. Там печь не топили, потому было холодно, и продукты не портились. За пару дней до этого Ду Ань с Ду Чжунпином прибрались там немного, поставили длинный стол — для жертвоприношений предкам.

Расставив все подношения как положено, трое домочадцев привели себя в порядок и вместе вошли, чтобы совершить поклоны.

Ду Чжунпин зажжёт благовония, опустился на колени и от всей души вознёс молитву. Раньше он ни за что бы не поверил в подобное, но теперь — хоть не ради себя, так ради двоих, что были рядом с ним, — следовало сохранять почтительность. В этой жизни он не жаждал ни богатства, ни знатности — лишь бы мирно прожить с близкими, в спокойствии и радости встретить старость.

Цзинь-эр, стоя на коленях позади отца, копировал его движения и тоже кланялся. Он не понимал, что происходит, но оба взрослые были серьёзны и сосредоточенны, и он невольно тоже вёл себя смиренно.

На этом, однако, дело не кончилось. Следовало ещё до Нового года сходить на могилы предков, принести жертвы, сжечь бумажные деньги. Но родовое кладбище семьи Ду было слишком далеко, потому пришлось сжечь деньги на перекрёстке.

Бумажные деньги приготовили ещё накануне вечером. Трое надели потеплее, Ду Чжунпин взял на руки Цзинь-эра, Ду Ань подхватил большую охапку жёлтой бумаги, щипцы для углей и прочее — и двинулись следом. Они выбрали перекрёсток на южном конце деревни. По пути встретили немало народу — у всех в руках были свёртки с жёлтой бумагой и тому подобное. Люди лишь молча кивали друг другу, не заговаривая. На месте вместе сожгли бумагу, опустились на колени и трижды поклонились в сторону юга — обряд сочли завершённым.

После этого тягостная атмосфера по большей части рассеялась. Вернувшись домой, они застали там уже поджидавших Чжао Ба и Фан Шэна. Лёгкая грусть, тенью лежавшая на сердцах Ду Чжунпина и Ду Аня, развеялась при виде их улыбок. Скинув верхнюю одежду, отхлебнув горячей воды, они снова взялись за дела.

Сперва сварили клейстер и наклеили заранее заготовленные новогодние парные надписи и иероглифы «фу» — «счастье». Алые надписи на воротах и дверях сразу же озарили всё праздничным светом. На дверях внутри дома, на шкафах и даже на стенах тоже появились иероглифы «счастье». Несколько из них наклеил собственноручно Цзинь-эр — хоть и

кривовато, но его щедро за это похвалили.

Цзяоцзы с мясной начинкой уже давно были слеплены и заморожены, а вот постные, которые полагалось есть в тридцатый день, нужно было лепить свежими. Ду Чжунпин с Фан Шэном остались в комнате с Цзинь-эром лепить постные цзяоцзы, а Ду Ань с Чжао Ба возились на кухне: делали жареные мясные и овощные фрикадельки, рубили отборный фарш для вечерних «шариков четырёх радостей», да ещё поставили на огонь большую кастрюлю с мослами — варили крепкий бульон для цзяоцзы или вонтонов. Хлопот — невпроворот.

Клубящийся пар, ароматы, плывущие в воздухе, — всё это наполняло сердце умиротворением и негой. В этой суете была радость.

Снаружи уже понемногу начали постреливать — должно быть, ребятня постарше запускала хлопушки. Только на Новый год дети могли выпросить у родителей денег на петарды. Жалко было сжигать всю связку разом, вот они и отрывали хлопушки по одной, поджигали по отдельности.

Деревенских детей было не так уж много — разве что у некоторых, вроде старосты, кто успел обзавестись семьёй и потомством, да у тех, кто в этом году перебрался сюда к родне. Не будь этого — в деревне было бы куда оживлённее.

К полудню Ду Ань приготовил всё, что понадобится для новогоднего ужина, — чтобы вечером можно было пустить в ход несколько печей сразу и не вышло так, что пока последующие блюда готовятся, предыдущие уже остынут.

Ду Ань специально позвал Чжао Ба помогать с растопкой. В конце концов, когда Чжао Ба и Фан Шэн сами себе готовили, тоже Фан Шэн стряпал, а Чжао Ба дрова подкладывал — опыт был богатейший. Да и с Ду Анем они уже вместе работали не раз. Ду Ань даже хвалил, что мастерство Чжао Ба в обращении с огнём достигло небывалых высот: где нужно — даст жару, где нужно — убавит, и переходит от сильного пламени к слабому с лёгкостью необычайной. Куда там двум другим до него!

Чжао Ба этим весьма гордился, да и на кухне всегда можно было в процессе чего-нибудь стянуть — так что он с готовностью согласился.

На новогодний ужин Ду Ань выложил на все сто: рыба под соусом — рыбу выпотрошили, нарезали с боков, немного промариновали с луком и имбирём, обжарили в масле до хрустящей корочки, а пока жарилась, приготовили кисло-сладкий соус из соевого соуса, уксуса, сахара и соли. Готовую рыбу, ещё горячую, залили соусом. Получилось — снаружи хрустящая, внутри нежная, в сочетании с соусом — просто пальчики оближешь. Блюдо красной тушёной свиной рульки — сухожилия таяли во рту, шкурка была мягкой и липкой. Говорили, если на новогоднем ужине съесть рульку, в будущем году сил хоть отбавляй будет — деньги в дом таскать. Это, впрочем, слова Чжао Ба. Сам Ду Чжунпин считал, что уж точно кожа лучше станет — здешние зимние холода были сухими, коже приходилось несладко. Если поможет — он не прочь есть почаще. «Шарики четырёх радостей» — сначала обжарили до золотистой корочки, потом потушили на пару. И название благоприятное, и на вкус чудесно. Красная тушёная баранина — туда ещё мелко нарезанную морковь кубиками добавили, цвет сразу стал праздничным. Да ещё из отборного фарша, смешанного с размятым белым тофу и сырым яйцом, накатали фрикаделек, сварили их в крепком бульоне, а перед самым снятием с огня посыпали мелко нарезанным зелёным луком — аромат стоял умопомрачительный.

Из холодных закусок подали заливное из свиной кожи, которое Ду Ань приготовил заранее:

кожу вычистили до блеска, мелко нарезали, залили водой и долго томили, пока та почти не растворилась. Потом сняли с огня, дали остыть — получился полупрозрачный студень. Когда ели — нарезали ломтиками, сбрызгивали чесночным соусом или чем подобным. Чуть пружинил на зубах, был освежающим и совсем не жирным. Ду Ань боялся, что со сплошными мясными блюдами будет тяжеловато, потому нашинковал сердцевинки молодой капусты, слегка приправил солью, уксусом и прочим — чтобы жир сбивать.

Новогодний ужин удался на славу. Четверо взрослых слегка пригубили вина, даже Цзинь-эр получил мисочку мёдовой воды — мог чокаться со всеми, чему был несказанно рад. Специально купленные свечи отбрасывали трепетный тёплый свет на улыбающиеся лица. Все тяготы минувшего года в этот день находили утешение. Пройдёт несколько дней — и начнутся труды ради нового года. Жизнь всегда идёт к лучшему, с каждым днём становясь всё полнее и насыщеннее.

Отужинав, все тесным кругом уселись на кане, в середину поставили жареные семечки, арахис, каштаны, лесные орехи, кедровые орешки, цукаты и прочее. На жаровне вскипятили воду, заварили чай — и началось настоящее ночное бдение. Обсуждали деревенские новости, забавлялись не в меру развеселившимся Цзинь-эром, рассказывали местные предания, строили планы на будущий год по части посевов... Цзинь-эр, не выдержав, уснул, а взрослые непременно дождались полуночи, чтобы запустить хлопушки и «встретить божеств», да ещё во дворе костёр разжечь — чтобы следующий год прошёл ярко и жарко. Потом сварили немного постных цзяоцзы, съели — и только тогда тридцатый день считался завершённым. Правда, цзяоцзы в тридцатую ночь назывались не цзяоцзы, а «золотыми слитками»: съешь побольше — и в будущем году больше богатства придёт.

Когда настал час цзы, по деревне почти одновременно грянули хлопушки, во дворах то там, то здесь запылали костры. Чжао Ба вышел во двор запускать хлопушки и разжигать костёр, Ду Ань отправился на кухню варить цзяоцзы, Фан Шэн взялся расставлять чашки и палочки, а Ду Чжунпин принялся будить Цзинь-эра. Вскоре все вновь собрались за столом, чтобы отведать цзяоцзы. Цзинь-эр, как его учили, поздравил всех присутствующих с Новым годом, произнёс заранее заученные благопожелания — и получил от каждого по красному конверту. Четверо взрослых тоже обменялись новогодними поздравлениями. К тому времени все уже еле держались на ногах, так что разошлись по своим постелям. Завтра предстояло встать пораньше — идти по деревне с поздравлениями.

---

Первого числа встали спозаранку. Трое из семьи Ду с ног до головы облачились во всё новое. Ду Чжунпин быстро подмёл пол, достал блюда, насыпал в них семечек, арахиса, конфет — чтобы было чем угощать приходящих с поздравлениями. Ду Ань между тем сварил цзяоцзы — нужно было поскорее позавтракать и всё привести в порядок.

Медлить было никак нельзя. Деревенские вставали рано, особенно ребятя. Чуть что — целая ватага нагрянет с поздравлениями. Если тебя застанут в постели — ославят на всю деревню. Взрослые, может, только посмеются, а у детей язык без кости — на весь мир раззвонят.