

Прошло два дня, и наступил канун юбилея дяди Цяня. Позавтракав, Чэн Шинань спозаранку отправился к Цяням помогать забивать и разделывать кабана.

Он велел Вэй Цю оставаться дома, чтобы тот не видел кровавого зрелища, и приходить только к обеду, когда подадут «обед из свежатины» (шачжуфань - это традиционный китайский «пир в честь забоя свиньи», состоит из множества блюд, приготовленных из свежайшей свинины и субпродуктов).

К полудню Шинань вернулся за мужем, заодно переодевшись в старую одежду. После обеда Вэй Цю должен был начать заготовки на завтра, и Шинань собирался во всё ему помогать.

Вэй Цю поправил ему воротник и, почувствовав, что ткань тонковата, нахмурился:

— Не замерзнешь? Может, еще что-нибудь пододеть?

— Не холодно, — Шинань сжал его ладонь в своей.

Почувствовав, что рука мужа куда теплее его собственной, Вэй Цю не стал настаивать. Собравшись, они зашагали к дому Цяней.

Когда они вошли, односельчане невольно принялись разглядывать Вэй Цю. Одетый в ватную куртку цвета бамбуковой зелени, белокожий и краснотелый, он выглядел на редкость пригожим. От того болезненного вида, с которым он приехал из города, не осталось и следа.

Люди радушно здоровались, и Вэй Цю, смущаясь, отвечал на приветствия, называя старших так же, как Шинань.

Вскоре Амо Цянь увел его в кухню, чтобы юноша не чувствовал себя неловко в толпе. Вэй Цю сразу устроился у печи, взяв на себя обязанности истопника. Зимой сидеть у огня — одно удовольствие!

Снаружи мужчины обсуждали недавнюю бурю и вспоминали ураганы прошлых лет. К счастью, урожай в этом году был добрым, так что почти все семьи в деревне (за исключением пары-тройки отпетых лентяев) могли рассчитывать на спокойную и сытую зиму.

Вэй Цю прислушивался к голосам за дверью. Шинань обычно был молчалив, но в компании старших иногда вставлял веское, дельное слово.

Амо Цянь замечал: стоило Шинаню заговорить, как лицо юноши у печи менялось.

«Слава богу, — радовался Амо, — живут душа в душу! А остальное приложится, оба люди работающие».

Обед из свежего мяса накрыли на два стола прямо во дворе. Шинань и Вэй Цю сидели порознь, но Вэй Цю ел с огромным удовольствием — вкус был точь-в-точь как в его детстве.

После сытной трапезы пришло время основной работы. Вэй Цю позвал Амо Цяня, тетюшку Цянь и её старшую невестку, чтобы те нарезали мясо ровными квадратными кусками для хуншаожоу и «мяса в горшочке» (коужоу).

Ребра тоже нужно было нарубить.

Во дворе сложили две временные печи из земли — кухня у Цяней была тесновата для такого пира.

Сначала Вэй Цю занялся рисовой мукой для ребрышек на пару. Обычный рис и клейкий рис в пропорции 1:1 он смешал с бадьяном, корицей, сычуаньским перцем и чили, а затем обжарил в котле до золотистого цвета и сильного аромата.

Полученную смесь отдали Цянь Миню и Цянь Бао, чтобы те истолкли её в порошок. Такую заготовку можно хранить в герметичной таре и использовать когда угодно.

Эти двое братьев, пообедав, хвостиком ходили за Вэй Цю в надежде первыми снять пробу. Шинань то и дело бросал на них суровые взгляды, но «хомяки» пребывали в блаженном неведении, а тетушка Цянь и другие женщины лишь тихонько посмеивались.

Нарезав мясо, Вэй Цю опалил шкурку на огне — так она становится плотнее, а готовое блюдо ароматнее. Затем мясо обварили с имбирем, чтобы убрать запах, и еще горячим натерли тростниковым сахаром для цвета. Вэй Цю густо наколол шкурку бамбуковой палочкой и смазал соевым соусом.

Наступил этап обжарки в масле. Это опасно — раскаленный жир брызжет во все стороны. Едва мясо коснулось масла, Шинань тут же отодвинул Вэй Цю за спину. Вэй Цю с лопаткой в руке не знал, смеяться ему или плакать: муж стоял перед ним живым щитом.

— Ши-гэ, ну раз так, жарь ты. А я буду говорить, когда вынимать.

Шинань с предельно серьезным видом кивнул.

— Сначала обжарь до легкой желтизны, потом еще раз подкрасим и будем жарить, пока на шкурке не пойдут пузырьки.

— Понял. Стой в сторонке.

Шинань четко следовал инструкциям. Когда мясо было готово, его нарезали тонкими ломтиками и еще раз замариновали в соевом соусе с перцем. Вэй Цю подготовил сушеную горчицу (мэйганьцай): попробовал кусочек — не слишком соленая, в самый раз. После промывки и отжима он обжарил её с сушеным чили до появления дурманящего запаха. Амо Цянь и остальные уже укладывали мясо в большие миски шкуркой вниз, засыпая сверху ароматной горчицей.

Двор наполнился запахом жареного мяса и специй. Деревенская детвора сгрудилась у ворот, не переставая сглатывать слюну. Да что дети — взрослые и те едва сдерживались!

— Вэй-гэр, ну и талант у тебя! Кто бы мог подумать, что сушеную горчицу можно так вкусно приготовить! — восхищались соседи.

Цянь Бао, закончив толочь муку, тоже крутился у печи. Тетушка Цянь с притворным возмущением отвесила сыну легкий подзатыльник, вызвав общий хохот.

— Завтра ешь сколько влезет, — улыбнулся Вэй Цю.

— Я с сегодняшнего вечера есть не буду, место в животе оставляю! — серьезно заявил Цянь Бао.

Мелкие сорванцы у ворот тут же хором подхватили: «Мы тоже не будем есть до завтра!».

Посмеявшись, на одну из печей поставили пароварку с «мясом в горшочке», а Вэй Цю принялся за ребрышки. Это было проще: после вымачивания ребра смешали с имбирем,

соевым соусом, перцем, рисовым вином и вчерашним острым соусом от Вэй Цю.

Затем их тщательно обвалили в пряной рисовой муке, чтобы каждый кусочек был покрыт панировкой. Мариновали полчаса под плотной крышкой — это важно, иначе мясо не будет нежным и тающим во рту. В миски положили крупные куски тыквы, сверху — ребра, и тоже отправили в пароварку.

Для таких больших праздников сложные блюда всегда готовят накануне: вкус они не теряют, зато на следующий день подача идет в разы быстрее. Амо Цянь очень хотел, чтобы этот пир прошел идеально.

Ему нужно было утереть нос тем бессердечным людям, которые распускали слухи, будто Цяни скупые и не помогают родне. С тех пор как он вышла замуж и поздно родил сына, за его спиной шептались, что он слишком суровый и «не признает родства», потому и детей бог не давал.

А когда у мужа заболели ноги, и он перестал торговать, пошли толки, что семья разорилась, и Цянь Миню не на что справить свадьбу. Амо Цянь был в ярости — в этот раз он решил показать всем, чья семья «не тянет».

К вечеру аромат из двора Цяней разносился на версту. Любопытные сельчане то и дело проходили мимо: в деревне похолодало, давно не было такого оживления. А этот запах мяса просто сводил с ума — в деревне мясо на столе видят раз в две недели, а то и реже. Всем было интересно, кого Цяни позвали поваром.

— Ох, Амо Цянь, кто же у вас кашеварит? Вкусно-то как! Неужто из города мастера выписали? Дорого, небось?

Амо Цянь с гордостью отвечал: — Где уж нам городских мастеров звать...

— А кто же тогда?

В это время Вэй Цю сидел на корточках в углу и мыл руки, а Шинань поливал ему теплой водой. Они старались не привлекать внимания.

— Амо Цянь, не томите, скажите, кто это! Мы тоже позовем его на свой праздник!

Амо Цянь усмехнулся: — Ну, не факт, что он согласится. Наш Шинань так его бережет...

Он видел, что хоть Вэй Цю и главный повар, Шинань берет на себя всю тяжелую работу, лишь бы муж не переутомился.

— Шинань? Кто это? — не сразу поняли некоторые.

Мэн Цюань и другие парни, стоявшие у забора, загоготали: — Да Шинань же! Чэн Шинань!

Они-то знали, как вкусно готовит «супруг Чэна».

— А, Шинань! А как зовут-то его половинку?

— Вэй-гэр! — вспомнили люди.

Вэй Цю редко выходил в деревню, и его имя подзабыли.

Тут же посыпались шутки: — Ну, Вэй-гэр, золотые руки! Как у нас дело будет — приходи и к нам помогать! — крикнула дородная женщина.

— Не слушай её, Вэй-гэр, кума Цзиньхуа самая жадная в округе! — парировал кто-то из толпы.

Двор взорвался смехом. Вэй Цю улыбался — он видел, что люди настроены по-доброму. Вечером, после работы, супруги наспех умылись и легли спать — завтра предстоял тяжелый день.

Утром, когда еще было совсем темно, Шинань разбудил Вэй Цю. Тот не мог разлепить глаз.

— Спать хочу... — сонно пробормотал он.

Шинаню было до смерти жаль будить его, но делать нечего. Он бережно подхватил его на руки и начал одевать. Вэй Цю прижался лбом к его шее, словно кукла: куда руку поднимут — туда и идет, куда ногу подставят — там и стоит.

Одев мужа, Шинань усадил его на край кана и опустился на колени, чтобы надеть на него сапожки. Затем отжал горячее полотенце и протер ему лицо.

— Ши-гэ... — нежно позвал Вэй Цю из-под полотенца.

— М-м? — отозвался Шинань, продолжая вытирать ему руки.

— Почему ты такой добрый со мной? Так добр, что я уже не хочу от тебя уходить...

Рука Шинаня замерла.

Голос его стал глухим и низким: — Тогда не уходи.

Вэй Цю опустил голову, словно задумался на секунду, а затем кивнул: — Хорошо.

Это был первый раз, когда они открыто проговорили то, что оба чувствовали, но боялись затронуть. У Шинаня словно камень с души свалился. Он крепко сжал полотенце, а другой рукой осторожно приподнял лицо Вэй Цю.

Тот смотрел на него сонными, влажными глазами. Шинань замер на мгновение, а затем склонился и нежно поцеловал его в губы. Потом он обнял его, а Вэй Цю положил голову ему на грудь и тихо, счастливо рассмеялся...

Когда они закончили сборы, на улице всё еще была темень. Шинань укутал Вэй Цю поплотнее и, взяв за руку, повел к выходу. Дул пронзительный зимний ветер, но на душе у Шинаня было жарко — такой легкости и радости он не чувствовал никогда в жизни.