

Бай Хуа от чистого сердца желала Линь Ло стать служителем Бога, а потому без тайн выложила всё, что знала сама.

— По правде говоря... — шепнула она напоследок, — посланцы больших племен приходят в город не с пустыми руками. Они приносят богатые подношения для жреца.

Их взгляды встретились, и Линь Ло мгновенно всё понял. Шанс переступить порог Храма Бога-Зверя есть у каждого, но вот зачислят ли тебя в служители — зависит совсем от иного.

Он привел Бай Хуа к своему жилищу. Хотя снаружи вовсю светило солнце, внутри глухой, лишенной окон хижины царил полумрак.

Линь Ло разгреб золу, извлекая зарытые с вечера угли, подложил жменьку сухой травы и сильно раздул щеки. Вскоре угли ало вспыхнули, сухие стебли занялись язычком пламени, и юноша подбросил заранее припасенных хворостинок.

Бай Хуа с изумлением наблюдала за его действиями:

— Надо же! Как у тебя получается разжечь огонь без огнива?!

— Перед уходом надо просто засыпать угли густым слоем золы, — объяснил Линь Ло. — Если пройдет меньше половины звериного дня, они не погаснут и легко разгорятся снова.

Зола перекрывала доступ воздуха, благодаря чему угли медленно тлели — этого запаса вполне хватало на полдня.

Линь Ло вырос в глухой горной деревеньке. Когда в больших городах вовсю пользовались электричеством, на его родине всё еще топили печами, а уголь могли позволить себе лишь зажиточные семьи. В детстве он часто ходил со стариками за хворостом в горы, так что подобные бытовые премудрости были ему хорошо знакомы.

Достав каменный нож, оставленный Дядей Мэном и остальными, юноша прижал кусок выменного мяса к чисто вымытому валуну. Он аккуратно нарезал его на небольшие ломтики — аккурат на один укус. Затем достал бамбуковое коленце, плеснул туда немного воды и насыпал соли. Подождав, пока раствор отстоится, он осторожно слил чистую соленую воду, стараясь не поднять со дна грязь и примеси.

Выварить соль дочиستا не составило бы труда, однако охотники только-только выменяли у служителей черные монеты на их белую соль. Линь Ло не хотел привлекать лишнего внимания и накликать беду, потому и решил обойтись простым отстаиванием. Пусть вкус уступал выпаренной соли, но горечь почти ушла.

Он истолок имбирь и острый перец, растер в порошок хуадзяо, а затем замариновал мясные

ломтики в соленой воде с имбирем.

В жилище было пусто: лишь охапка дров, принесенная Линь Чжэнем, рюкзак да постеленная на землю шкура.

Мясу требовалось время, чтобы пропитаться. Линь Ло постелил небольшой кусок шкуры неподалеку от входа.

— Сестра Бай Хуа, присядем пока. Мясо должно немного замариноваться, тогда и на углях выйдет намного вкуснее.

Бай Хуа оторвала взгляд от нарезанной мякоти и опустилась рядом:

— Странно ты мясо готовишь. Мы-то обычно жарим огромными кусками — оборотни говорят, так куда сочнее и сытнее!

— Мы с тобой — полуоборотень и чистокровный человек, — с улыбкой возразил Линь Ло. — Огромный кусок у нас и прожарится плохо, и съесть его за один раз мы не сможем. Мелкие ломтики куда удобнее.

Бай Хуа задумалась и кивнула. Оборотни в большинстве своем предпочитали сырое мясо, а жареное ели лишь изредка. Чтобы накормить мужа и сына, ей приходилось жарить куски по несколько десятков, а то и сотен цзиней. Если бы она вздумала крошить его на мелочь, то простояла бы у очага вечность.

Естественно, только такому хрупкому чистокровному, как Ло, подходила подобная тонкая стряпня.

Выждав, пока мясо замаринуется, Линь Ло поднялся и стал нанизывать ломтики на тонкие прутья. Бай Хуа охотно принялась помогать. Закончив, юноша сгреб прогоревшие дрова в сторону, оставив под жаровню только алые, пышущие жаром угли.

За время пребывания на материке оборотней Линь Ло изрядно набил руку в готовке. Под действием жара мясо сжималось, пуская сок, и жир со шкворчанием капал на угли, вздымая ароматные облачка дыма.

В воздухе разлился головокружительный запах. Во рту у Бай Хуа мгновенно скопилась слюна.

Она громко и невольно сглотнула.

Линь Ло улыбнулся и протянул ей готовый шампур:

— Попробуй, сестра Бай Хуа.

— Ну, тогда не буду чиниться! — Завороженная ароматом, она не удержалась и тут же отправила сочный кусочек в рот.

Обжигающий сок ожег язык, но Бай Хуа даже не обратила внимания на боль. Все ее мысли поглотил невероятный вкус.

Боги, как вкусно!

Ничего подобного ей пробовать не приходилось!

Внезапно до ее носа донесся пряный, слегка щекочущий ноздри запах. Она с удивлением посмотрела на Линь Ло, который сыпал на оставшееся мясо какой-то порошок.

— Ло, а это что такое?

— Пряности, — ответил юноша, щедро приправляя свои порции перцем чили и хуадзяо. — С ними мясо выходит еще аппетитнее. Но ты раньше такого не пробовала, вот я и не стал добавлять в твою порцию.

Очарованная кулинарным талантом юноши, Бай Хуа безоговорочно поверила его словам. Услышав, что с этой пряной смесью станет еще вкуснее, она тут же выпалила:

— Посыпь и мне! Я тоже хочу попробовать!

У Линь Ло как раз лежали две приправленные порции, и он без колебаний отдал ей одну.

Бай Хуа в два укуса доела прежнее мясо, приправленное лишь солью с имбирем, и взялась за новое.

— М-м-м!

Незнакомый, жгучий и яркий вкус буквально вспыхнул на языке. На кончике ее носа даже выступили капельки пота.

Линь Ло даже не пришлось спрашивать, понравилось ли ей. Судя по тому, с какой жадностью она уплетала мясо, острая приправа пришлась ей по душе куда больше обычной соли.

Из десяти цзиней сырого мяса Линь Ло осилил от силы цзинь, а вот Бай Хуа легко приговорила почти четыре. Оставшиеся кусочки юноша дожарил до конца: половину щедро обсыпал

перцем, а вторую оставил неострой, после чего завернул все и протянул гостье, чтобы та угостила мужа и сына.

Бай Хуа замахала руками, наотрез отказываясь:

— Ло, это же твоя еда! Я не могу забрать ее!

— Ты же видела, сколько я ем, — улыбнулся Линь Ло. — Я уже сыт по горло. Мясо выменивалось специально, чтобы угостить тебя. Останется у меня — просто испортится. Уж лучше возьми домой, пусть твои домашние попробуют новинку.

Бай Хуа обеспокоенно нахмурилась:

— Неужели такой крошечной порцией можно наесться?

— Я еще ем плоды и корешки, — успокоил ее юноша. — Желудок у меня не такой крепкий, как у оборотней или полуоборотней. От одного только мяса мне станет худо.

Сушеные плоды «сладкого сердца», что дала ему А-Да перед дорогой, уже закончились, осталась лишь одна-единственная картофелина. Но ее Линь Ло берег на семена, иначе давно бы сварил и съел.

Переспорить его Бай Хуа так и не смогла, а потому, бережно сжимая сверток с горячим мясом, отправилась домой.

Муж и сын вернулись примерно через один шичэнь. Потянув носом воздух и уловив дивный запах, глава семейства спросил:

— Бай Хуа, ты ходила на обмен?

— Нет, это Ло угостил, — ответила она. — Ло — замечательный, очень милый чистокровный юноша.

Ее муж служил стражником в Храме Бога-Зверя, охраняя покой жреца, именно благодаря этому их семья и смогла обосноваться в Городе Большой Луны. А на службу его приняли во многом потому, что он приходился младшим братом вождю одного из великих племен, возводивших этот город.

Муж еще сдерживал любопытство, а вот молодой сын уже потянул руки к свертку:

— Аму, что это за мясо прислал этот чистокровный? Почему оно так сумасшедше пахнет?

Бай Хуа разложила угощение на широком сочном листе:

— Он передал это специально для вас. Пробуйте.

Тут Бай Хуа словно вспомнила о чем-то, опустила сверток и направилась к углу, где хранились запасы.

Отец с сыном, уже полностью покорённые пьянящим ароматом, схватили по шпажке. Для их огромных ртов эти изящные шпажки были на один зубок — полпалочки за раз!

Глаза обоих мгновенно округлились. Набитые щеки заходили ходуном, а челюсти заработали с удвоенной скоростью.

Шпажка за шпажкой, кусок за куском... Очень скоро на широком листе осталась лишь одна-единственная палочка мяса — та самая, что буквально «взрывалась огнем» во рту.

Сын завороченно уставился на оставшийся кусочек и потянул к нему пятерню.

— Р-р-р! — предупреждающе рыкнул отец, прижав лапой шпажку и проведя когтем ровно посередине.

Поняв, что забрать всё не выйдет, парень смирился и разломил шпажку пополам.

Оба отправили куски в рот, и на их лицах расплылось одинаковое выражение блаженства. Круглые звериные ушки на макушках затрепетали, а хвосты от удовольствия заходили из стороны в сторону.

Выйдя из кладовой с узлом в руках, Бай Хуа застала именно эту картину: пустой лист, довольное помахивание хвостами и трепет ушей.

Вспомнив недавний вкус, она с улыбкой спросила:

— Ну как, вкусно?

Двое рослых оборотней одновременно и синхронно кивнули:

— Объедение!

— Я и сама никогда ничего вкуснее не ела, — молвила Бай Хуа. — Да только у Ло зубы не такие крепкие, как у нас, да и много мяса он съесть не может. Понесу-ка я ему съедобных плодов. Отдохните пока, я быстро.

Она подхватила кожаный сверток и направилась к дверям.

Вдруг сын, Ша, перехватил у нее узел:

— Аму, я пойду с тобой. Этот чистокровный поделился с нами такой едой, я должен лично его поблагодарить.

В мире оборотней делиться пищей было принято лишь с самыми близкими родичами.

И пусть Ша понятия не имел, где его мать сошлась с этим чистокровным, он был твердо уверен: тот, кто способен приготовить такое божественное мясо — несомненно прекрасный человек.

Бай Хуа возражать не стала. Она уже считала Ло хорошим другом, так почему бы не познакомить его с сыном?

Прихватив припасы, они направились к жилищу Линь Ло.

А юноша в это время как раз напряженно размышлял над словами Бай Хуа. Все, кто приходил в Храм Бога-Зверя, приносили жрецу дары. Что же мог предложить он?

Редких ценностей этого мира у него, понятно, не водилось. Оставшиеся три черные монеты были всем его достоянием, и тратить их без крайней нужды он не собирался — в случае неудачи с Храмом они оставались его единственным средством к существованию.

Из раздумий его вывел оклик снаружи:

— Ло! Ло!

Линь Ло поднялся и вышел из хижины. Не успел он перекинуться словом с вернувшейся Бай Хуа, как женщина обернулась к сопровождавшему ее молодому оборотню:

— Передай вещи своему дяде Ло.

Ша онемел. Он с изумлением уставился на хрупкого, белокожего чистокровного юношу, который едва доставал ему до груди. На вид этому «дяде» было на несколько лет меньше, чем самому Ша, а мать заставила звать его дядькой!

Опасаясь, как бы тяжелый сверток не прижал крохотного дядюшку к земле, Ша поспешно проговорил:

— Дядя, давайте я сам занесу всё внутрь.

Бай Хуа подошла ближе и ласково объяснила:

— Тут разные плоды, их можно есть сырыми. Кроме меня, в семье их никто не любит, вот и скопился небольшой запас.

Линь Ло даже растерялся: он и представить не мог, что его оброненную вскользь фразу так близко примут к сердцу и принесут столько гостинцев.

— Спасибо тебе, сестра Бай Хуа, — искренне поблагодарил он.

— Да брось, к чему эти нежности! Разве что попрошу тебя еще как-нибудь пожарить для нас мяса. Мои мужчины от твоей стряпни просто без ума.

— С удовольствием! А через пару дней я вообще научу тебя всем хитростям, и сможешь готовить его, когда захочешь.

— Вот и ладненько! Ты пока разбирай плоды, а мы с Ша побежим.

Пара кусочков мяса, конечно, не могла насытить двух рослых мужчин, так что Бай Хуа спешила приготовить полноценный обед.

Проводив гостей, Линь Ло развернул сверток. Внутри лежали знакомые плоды «сладкого сердца», а также еще несколько незнакомых фруктов — желтых и алых.

После нескольких дней сплошного сухоядения и жареного мяса юноша соскучился по свежести. Он тут же взял один из желтых плодов и откусил. Мякоть оказалась грубоватой и не слишком сладкой, зато изобиловала соком.

С удовольствием съев штуки три, Линь Ло почувствовал приятное насыщение и убрал оставшиеся фрукты в рюкзак.

И тут его осенило. Он понял, что именно преподнесет жрецу Храма Бога-Зверя.

Глиняную посуду!

Если найти подходящую глину и обжечь ее простым способом на костре, придав изделию изящную и аккуратную форму, оно точно выделится на фоне местных поделок.

В этих диких землях керамика считалась настоящей роскошью. При этом выбор форм был

скудным, а исполнение — грубым и совершенно лишенным изящества.

А главное — ни глина, ни дрова для обжига не стоили ни единой черной монеты. Для него это был идеальный, безупречный замысел.

<http://bllate.org/book/20115/1992908>