

После двух ночей, проведённых в деревне, на утро второго дня праздника Хо Лин и Янь Ци вновь отправились в горы.

Открыв калитку, они увидели всё тот же знакомый пейзаж. Но после этой короткой вылазки вниз ощущение от возвращения было уже иным. Глядя на дворик, в котором они провели уже семь-восемь дней, Янь Ци невольно подумал: «Дома всё-таки лучше».

С этими словами он закатал рукава и первым делом направился мыть каменную поилку для Здоровяка. Она была слишком тяжёлой, чтобы её двигать, поэтому стояла прямо во дворе, и стоило оставить её без присмотра хотя бы на полдня, как поверхность воды тут же покрывалась листвой.

На этот раз с собой из долины они почти ничего не принесли. Хо Лин поставил в угол пустую корзину и сказал Янь Ци:

— Я схожу в рощицу неподалёку, проверю, не попалось ли что в ловушки, которые я оставил перед отъездом. Если повезёт, к обеду у нас будет свежее мясо.

Поскольку путь был недалёкий, он не стал брать с собой Здоровяка и быстро добрался до места. В прошлый раз он установил в округе три ловушки. И, к его удовлетворению, в одной из них действительно оказался барсук. Вторая была пуста, а в третьей кто-то перегрыз верёвку и удрал.

Подняв измученного зверя, он нащупал рукой его бока: барсук хоть и выглядел вялым, но не слишком исхудал. Мясa хватит, чтобы сварить хороший горшок наваристого рагу. Блюдо из тушёного барсучьего мяса в соевом соусе Хо Лин готовил не раз. Когда жил один в горах и добывал дичь, то всегда выбирал насыщенные вкусы, чаще всего тушил мясо в густом соусе, ароматно, сытно и особенно хорошо шло с рисом.

Принеся добычу домой, он показал Янь Ци. Тот с удивлением заметил:

— Странно, у нас на родине барсуки совсем другие.

Он рассказал, что у них этих зверей называли земляными поросятами: у них был настоящий свиной пяточок, и кто не знал, мог запросто принять такого за детёныша дикого кабана.

— Отец раньше охотился на них осенью. Принесёт домой и топит из них барсучий жир. Мы часть оставляли себе, а остальное продавали. Накануне Нового года это был неплохой заработок.

Барсук, которого притащил Хо Лин, отличался: у него был чёрный нос, больше похожий на собачий. В остальном он выглядел вполне обычно. Хо Лин усмехнулся:

— Ну вот, совпало. У вас их зовут земляными поросятами, а у нас старые охотники называют их горными псами. Из них тоже топят жир, а шкуру можно продать.

С этими словами он наполнил таз водой и уверенно принялся за дело - пустил кровь, снял шкуру. Запах дикой крови был крепкий, даже резкий, но Здоровяк уже подбежал, лизнул каплю и теперь вертел хвостом, предвкушая мясо.

— Раньше, — с улыбкой начал Хо Лин, — я в одиночку в горах часто тушил мясо для себя, чтобы побаловать себя хорошей едой. Сегодня и ты попробуешь, как я готовлю.

Он считал, что стряпать у него получается недурно, хоть и делал это нечасто. В здешних краях мужчины нередко заходили на кухню, почти у каждого было одно-два коронных блюда, если только он уж совсем не был далёк от готовки... как, например, его старший брат Хо Фэн.

— Тогда я буду тебе помогать, — тут же вызвался Янь Ци. Он и сам хотел попробовать, каков вкус у блюда, приготовленного руками Хо Лина. — Инцзы как-то говорила мне, что еда её дяди просто объедение.

Хо Лин усмехнулся:

— Я каждый раз готовил целый котёл мяса. А мясо оно и есть мясо, как же ему невкусным быть?

Он попросил Янь Ци посмотреть, не завалился ли в доме где-нибудь кувшин с остатками вина:

— Как раз пригодится, чтобы отбить дикость от этого барсучьего мяса. Если всё используем, в следующий раз, когда спустимся в город, нужно будет купить ещё.

Вино в доме всегда должно быть и не только для питья. Его и в готовке используют, чтобы отбить запах, и в случае ран можно обмыть им свежую ссадину или укус. В доме у промысловика вино вещь незаменимая.

Янь Ци пошёл в дом, порылся и отыскал кувшин с остатками вина. Взвесив в руках, он прикинул:

— И правда, немного осталось.

Хо Лин принял кувшин одной рукой, встряхнул пару раз, поднёс к уху, прислушался к бульканью:

— Половина цзиня от силы. Налъём чуть-чуть в мясо, остальное выпьем потом.

Барсучье мясо он сначала пробланшировал, чтобы убрать запах дичи, снял пену, а затем переложил в таз и ополоснул в холодной ключевой воде. После этого от мяса уже шёл тонкий мясной аромат, от сырого, характерного запаха не осталось и следа. На дно котла Хо Лин плеснул немного масла, бросил туда несколько ломтиков имбиря, зубчики чеснока, звёздочки бадьяна и дикий перец. Приправ в доме немного, но этих двух было вполне достаточно. Потом он высыпал туда куски мяса и стал обжаривать, помешивая.

Бланшированное мясо сначала нужно было обжарить досуха, а затем медленно подрумянить до лёгкой корочки. После этого он добавил воды, соли, плеснул пару кругов соевого соуса. Когда мясо протушится, а соус выкипит, блюдо будет готово.

Пока внизу тушилось мясо, наверху в пароварке варился рис. Делать больше было нечего, и Янь Ци, чтобы не сидеть без дела, взял корзинку и отправился к воротам нарвать свежей дикой зелени. Хороший обед обязательно должен включать и мясо, и овощи, иначе от одного мяса быстро устанешь. Так он стал думать только после того, как перебрался в дом Хо. Раньше, в его прежнем доме, народу было много, и если мясо на столе появлялось разве что дважды в месяц, и то уже счастье.

Здоровяк по приказу Хо Лина ни на шаг не отходил от Янь Ци. Когда тот присел на корточки, то ласково потрепал пса за ухо. Нарвав пригоршню дикого амаранта, Янь Ци попутно заметил кустик дикого чеснока. Листья у него были, как у зелёного лука, а под землёй - крошечные белые зубчики, едва с обычный зубчик чеснока размером. Такой рос и в их краях, в сезон часто ели его в виде холодной закуски.

Присмотревшись, он понял, что не ошибся. Обрадовался, быстро выкопал весь кустик, что был под рукой, и, радуясь как ребёнок, поспешил домой показать Хо Лину. Если вдуматься, прошло уже немало времени с тех пор, как он в последний раз ел дикий чеснок.

— Эти горные травы такие - стоит только дождю пройти и ветру подуть, и вот уже за пару дней всё пышным ковром. Сейчас как раз пора, когда этот чеснок самый сочный.

Увидев, что это действительно дикий чеснок, Хо Лин тоже почувствовал, как заиграли слюнные железы:

— Каждый год только и жду, чтобы этой штуки поесть. С мясом самое то, снимает жирность. Помоем и сразу в соус макать и есть. Только не знаю, придётся ли тебе по вкусу.

— Попробую, — кивнул Янь Ци.

Он знал, что за пределами Шаньдуна любят есть овощи с соусом - многие травы просто моют и едят сырыми. Вкус он пока не представлял, но всё же был готов попробовать, как-никак, в чужой монастырь со своим уставом не лезут.

Дикие травы мыть хлопотно: сперва нужно вытряхнуть землю и пыль, потом оборвать грубые

листья, а уже затем замочить в тазу и как следует промыть. Хо Лин отобрал пару нежных листочков дикого амаранта для Здоровяка. Пёс взял их в пасть, пару раз прожевал и проглотил, но когда ему протянули ещё, мотнул головой и больше не захотел. Ещё с утра Хо Лин заметил, как Здоровяк в лесу сам искал траву и щипал её, видно, с животом что-то было не так. Многие не держат животных и не знают, что звери, как и люди, при недомогании сами ищут нужные травы. Хотя всё же он на всякий случай потрогал псу нос: прохладный и влажный, настроение бодрое, значит, ничего серьёзного.

Вечером, когда еда была подана на стол, Хо Лин первым делом подложил Янь Ци кусочек мяса:

— Обязательно ешь побольше. Мясо барсука очень питательное. У нас тут женщины и геры во время послеродового восстановления его часто едят.

— У нас тоже так считают, — кивнул Янь Ци.

Он откусил кусок мяса и долго жевал, не спеша глотать. Вкус у барсучатины был насыщенно жирный, куда ароматнее свинины, но при этом вовсе не приторный, не такой, как у соляного мяса. А ещё этот вкусный жир, который Хо Лин уварил до густого, блестящего соуса - с ним даже сухой рис превращался в объедение, вызывая такое наслаждение, что впору было прыгать от счастья.

Здоровяк грыз кость с остатками мяса, и этот звук наполнял двор. Впрочем, это хруст раздавался и с другой стороны - Хо Лин с Янь Ци уплетали дикий чеснок. Янь Ци, подражая мужу, макал стебельки в соус. Сам соус был из свежесброженной соевой пасты - купили на рынке на днях, заодно и брату с невесткой прихватили баночку.

В эту пору, когда пошли дикие овощи, соус быстро идёт в дело. Чуть позже, как только на грядках взойдут культурные овощи, соус можно будет использовать дальше. Дикий чеснок, конечно, немного острый, особенно крепкий, но если совсем молодой, то после жжения во рту остаётся лёгкая сладость.

Хо Лин брал то кусок мяса, то стебель чеснока, а сверху ещё глоток крепкого вина, и чувствовал себя, как на небесном пиру.

Уловив в воздухе лёгкий запах алкоголя, Янь Ци сразу понял, что в той чашке с вином явно не столько, чтобы Хо Лин мог опьянеть. Но сам Хо Лин заметил, как тот всё время косясь поглядывает на его чашу, и, подумав немного, взял чистую палочку, обмакнул её в вино и поднёс к губам Янь Ци, приподняв бровь с улыбкой:

— Лекарства ты уже все выпил, теперь можно и лизнуть капельку.

Так дети обычно балуются с отцами - папаши дразнят, макая палочку в вино, а малыши из любопытства тянут язычок. В детстве Янь Ци и его отец так развлекались - язык обожжёт, он потом долго корчился и плевался, и больше в эту ловушку не попадался.

Но сейчас, когда палочка Хо Лина подалась к нему, он почему-то не смог удержаться и всё-таки высунул кончик языка, лизнул... Вино, как и тогда, остро обожгло, он тотчас зажмурился и крепко сжал губы, брови сдвинулись от жжения.

Хо Лин не ожидал, что тот и вправду возьмёт да лизнёт. Он быстро налил воды и подал:

— На, прополощи.

Янь Ци прополоскал рот, приглушил жгучий привкус на языке и с облегчением выдохнул.

— Неужели и правда так крепкое?

Хо Лин с недоумением сделал глоток:

— Да это ещё не самое ядреное, вовсе не то, что мы тогда пили на свадьбе.

Янь Ци приложил тыльную сторону ладони к щеке - та была горячая, словно обожжённая. Похоже, алкоголь точно не его удел.

Хо Лин тут же пообещал, что больше дразнить его вином не станет. Янь Ци не знал, то ли смеяться, то ли сердиться: выходит, Хо Лин и впрямь подшучивал над ним, как взрослые дразнят малышей? Но ведь он уже давно не ребёнок... Хорошо ещё, что они здесь вдвоём, в горной глуши, без старших в доме, иначе за такую несерьёзность точно от кого-нибудь досталось бы.

Вина было и вправду немного, не настолько, чтобы в голову ударило. Однако ночью, когда лампа была потушена, Янь Ци всё же почувствовал перемену в поведении Хо Лина. Сначала подушка лежала у изголовья, но вскоре каким-то образом оказалась у него под поясницей. И стоило ей вернуться на место, как всё повторилось вновь. Волосы мужчины, спадавшие с плеча, щекотали губы... а потом стали влажными.

.....

На следующий день они собирались идти в горы собирать дикие овощи, но в итоге вышли только спустя сутки.

Перед уходом Хо Лин присел и аккуратно подвязал Янь Ци штанины. Два лекарственных мешочка, как и в прошлый раз, повесил ему один на шею, другой на пояс. Затем нашёл для гера небольшую мотыгу, всё по-хозяйски, как полагается.

Он сам, помимо мотыги и ножа, прихватил ещё и рогатку.

- Это чтобы сбить фазана для брата Хоу? — спросил Янь Ци, заметив, как Хо Лин перебирает в ладони мелкие камешки из небольшого тканевого мешочка. Мужчина объяснил, что это снаряды для рогатки. Приглянувшиеся во время походов в горы камни он обычно подбирает и складывает про запас.

Когда Хо Лин всё упаковал, то пояснил:

— В следующий раз, когда пойдём в долину, задержимся там дней на десять. Если сейчас подстрелить фазана и взять с собой, мясо не продержится до того времени. Так что лучше за пару дней до выхода расставлю ловушки, а потом ещё с рогаткой по окрестностям пройду, вдруг повезёт.

Сегодня же он взял рогатку исключительно ради того, чтобы пополнить собственный стол. Его фулан уж слишком худощав - когда он обнимал его ночью за талию, то чувствовал под тонкой кожей чуть ли не одни кости. Он-то думал, что был сдержан, но утром, когда на свету взглянул - даже отпечатки от пальцев остались... Стало совестно, и надолго.

Раз уж так, то разве можно не кормить его каждый день мясом, чтобы восполнить силы? Да и диких даров надо побольше насобирать, чтобы на рынке выручить побольше денег, хватит тогда и на белую муку. Ведь всем известно: по сравнению с грубой крупой, белая куда сытнее и питательнее.

Когда они уже выходили из дома, Хо Лин окликнул Здоровяка. Тот, как обычно, обернулся и подошёл к воротам, где стоял Янь Ци, и тепло ткнулся мордой в его ладонь. Он делал так каждый раз перед уходом хозяев, вроде как прощался. Янь Ци даже смеялся однажды, мол, может, ему просто нравится запах еды, что вечно держится на его руках. Собака была слишком смышлёной, она точно знала, с кем хозяин ближе, кто к ней добрее.

Увидев это, Хо Лин мягко усмехнулся:

— Сегодня вся наша семья в гору идёт.

Янь Ци смотрел в чёрные, чуть растерянные глаза пса, погладил его по голове и повернулся, чтобы закрыть за собой ворота. Когда они отошли шагов на десять, Здоровяк словно только тогда осознал, что его тоже берут с собой - хвост заметался, как метёлка, он бегал вперёд-назад, тяжело дыша от возбуждения.

С такой воодушевлённой собакой и Хо Лин с Янь Ци тоже ускорили шаг.

Янь Ци всю дорогу внимательно оглядывался по сторонам, любуясь горным пейзажем. С тех пор как они поселились здесь, он дальше ручья у дома и родника ещё не ходил. Спустя примерно полчаса они подошли к высокому дереву, у которого кора была начисто содрана. Белёсый ствол голо блестел на солнце.

— Это дерево ещё живое? — спросил Янь Ци, протянув руку и осторожно коснувшись обнажённого ствола.

С детства он знал старую поговорку: «Человек без лица — не человек, дерево без коры — не дерево». Всегда говорили: стоит содрать с дерева кору, и оно обречено.

— Это звери содрали? Или всё-таки люди? — спросил он, повернувшись к Хо Лину.

Тот подошёл ближе и слегка щёлкнул по изодранной коре:

— Это проделки медведя. Тут говорят «медвежонок-слякотник», он после зимней спячки просыпается с пустым брюхом, жрать нечего, и вот, кору с деревьев и гложет.

Затем добавил:

— Такое дерево долго не протянет. Кора - защита, без неё дерево засыхает. Потом или горцы валят его на дрова, или оно само падает, гниёт, и грибы на нём растут.

Он повёл Янь Ци немного в сторону и показал другую сосну. Янь Ци сразу заметил: с этой тоже снят кусок коры, но он был аккуратно вырезан ровным прямоугольником. Древесина под ним потемнела, будто закопчённая, а на ней были вырезаны какие-то знаки.

— Это уже точно не зверь, — заметил Янь Ци. — Уж если бы это сделал медведь, то не медведь бы он был, а настоящий медвежий дух.

Хо Лин усмехнулся:

— Так и есть. Это человеческая работа. У нас это называют «старая примета».

<http://bllate.org/book/13599/1205883>