

19 января, первый день двенадцатого месяца по лунному календарю.

В уезде Чанчуань официально наступил самый холодный месяц года. Словно получив какой-то негласный сигнал, жители, едва наступил двенадцатый лунный месяц, всё чаще принимались коптить вяленое мясо и домашние колбасы. Даже сидя в шезлонге во дворе, Ин Кунту чувствовал доносящийся снизу с гор густой аромат можжевельного дыма.

— Опять коптят мясо, — сказал он, не открывая глаз. — Как вкусно пахнет. В этом доме, похоже, ещё и хорошее рисовое вино использовали.

Вэнь Чуншань, сидевший рядом, спросил:

— Может, нам тоже закоптить немного?

— Не стоит. Подходящего мяса всё равно не купить.

Так он ответил, но утром они всё равно отправились в горы посмотреть на плантацию вайды красивой. Стоя на склоне и глядя вниз, они увидели, что почти у каждого дома на длинных шестах вывешены копчёное мясо и колбасы. Эти ряды окороков и колбас напоминали плоды, густо облепившие фруктовые деревья осенью и медленно созревающие под солнечными лучами.

После засолки и копчения мясо только теперь вынесли сушиться на солнце. Постепенно подсыхая, оно понемногу сжималось, а с него капля за каплей стекал янтарный жир. После такой сушки мясо становилось ещё плотнее, вкус - ярче, а в аромате появлялись чарующие ферментированные нотки. Весной его жарят с орляком, летом - с молодыми побегами бамбука, осенью - с китайским луком (цзяотоу). Получается невероятно вкусно.

Ин Кунту несколько раз посмотрел вниз, а потом неожиданно сказал:

— Пойдём собирать мандарины.

— В это время года они ещё есть? — удивился Вэнь Чуншань.

— Есть. Дикие горные мандарины, — ответил Ин Кунту. — Когда я был здесь в прошлый раз, их ещё оставалось очень много.

Хотя он называл их дикими, на самом деле это были плоды старых мандариновых деревьев, которые когда-то посадили местные жители глубоко в горах. Много лет за ними никто не ухаживал. Осенью их плоды были довольно кислыми, так что от них сводило зубы, но теперь, после долгого накопления сахаров, они стали как раз такими, какими должны быть.

Ин Кунту повёл Вэнь Чуншаня через несколько гор. Издалека они увидели небольшой мандариновый сад на склоне: среди густой тёмно-зелёной листвы всё ещё сияли золотистые плоды. Когда они подошли и сорвали несколько штук, оказалось, что мандарины действительно стали совершенно сладкими, без малейшей кислинки - сочными, ароматными, с насыщенным цитрусовым вкусом. В сухую зимнюю погоду стоило съесть всего один, и казалось, будто всё тело наполняется свежестью.

Вэнь Чуншань посмотрел на мандарин в руке.

— Такие прекрасные мандарины, и никто их не собирает?

— Это глубокие горы, сюда даже машина не проедет. К тому же сами мандарины стоят дёшево - закупочная цена всего несколько мао за цзинь. Никто не захочет ради этого так утруждаться.

— И птицы их почти не клюют. Ты что, отгонял их божественной силой?

— Нет, — с улыбкой покачал головой Ин Кунту. — Им просто не нравится запах мандариновой кожуры. Кстати, её ещё используют, чтобы отпугивать некоторых диких зверей.

Птицы и звери горные мандарины не жаловали, зато Ин Кунту их обожал. Он выбирал на деревьях самые лучшие плоды, а Вэнь Чуншань помогал их собирать и складывать в корзины за спиной. Когда они вышли из гор, обе заплечные корзины были доверху наполнены крупными, золотистыми, налитыми соком мандаринами, от одного вида которых сразу разыгрывался аппетит.

Вернувшись домой, они снова принялись за мандарины. Плоды были прохладными и сладкими. Даже Тяочжу, который обычно не слишком любил цитрусовые, съел две дольки. А вот Фэйбяо, будучи самым настоящим домашним котом, оказался единственным пушистым обитателем дома, которому мандарины были противопоказаны. В качестве компенсации Ин Кунту открыл для него баночку кошачьего корма.

В тот день Ин Кунту спал после обеда и всё никак не мог заставить себя подняться с постели. Сквозь сон он услышал, как за дверью зазвонил телефон Вэнь Чуншаня. Тот быстро ответил и стал тихо разговаривать. Через дверь Ин Кунту почти ничего не разобрал, уловив лишь несколько слов, связанных со свининой.

Белые полупрозрачные занавески мягко рассеивали солнечный свет, проникавший в комнату. Вместо того чтобы разбудить, этот свет только сильнее клонил его ко сну.

Когда разговор закончился и за дверью стало тихо, Ин Кунту зевнул и позвал:

— Вэнь Чуншань?

Тот подошёл, легко постучал в дверь и только потом открыл её.

— Что такое?

Ин Кунту лежал на подушке, повернувшись к нему боком, и с улыбкой спросил:

— Я слышал, ты говорил про свинью. Что за свинья? Мы собираемся покупать поросёнка?

— В деревне Шаньчай, что в посёлке Шуанцин, завтра будут забивать свинью. Я узнал, что у них выращивают местных чёрных свиней, и попросил сообщить мне, когда придёт время забоя.

— Когда будут забивать?

— Завтра утром. Хочешь посмотреть?

— Конечно.

Ин Кунту снова сладко зевнул, посмотрел на Вэнь Чуншаня и, прищурившись, сказал:

— На улице такой холод, а ты даже не приляжешь. Поспал бы немного после обеда.

— Если сейчас посплю, вечером потом не усну, — Вэнь Чуншань подошёл ближе. — Встаёшь?

Ин Кунту высунул руку из-под одеяла.

— Тогда помоги мне подняться.

На следующий день, позавтракав, они сели на мотоцикл и поехали в небольшую деревню при посёлке посмотреть, как забивают свинью. Хозяева встали ещё затемно и уже приготовили всё необходимое. Мясник тоже прибыл. Во дворе собралось множество людей - кто помогал, кто просто пришёл посмотреть. Сейчас они загоняли свинью, ухватив её за уши, чтобы поставить на весы.

— Ничего себе! Триста шесть цзиней (около 153 кг)! Чёрную свинью до такого веса откормить совсем непросто.

— Мы её два года выращивали.

— Теперь понятно! Вода уже закипела? Тогда начинаем?

Ин Кунту и Вэнь Чуншань стояли среди толпы, наблюдая за этой по-настоящему праздничной атмосферой, полной ощущения богатого урожая.

Хозяин свиньи решил, что они просто пришли посмотреть, как и остальные, поэтому не придавал им особого значения.

Во дворе стоял шум и гам. Ин Кунту и Вэнь Чуншань, как самые высокие и статные молодые мужчины, вскоре тоже были привлечены к работе. С их помощью всё прошло особенно быстро и слаженно. В углу двора на дровяной печи стоял огромный котёл. Вода в нём бурлила, поднимая густой пар, - именно её использовали для обработки туши. Все вместе принялись за дело: закололи свинью, ошпарили её, соскребли щетину, опалили кожу, обработали копыта и тщательно очистили тушу. Свинья оказалась настолько большой, что хозяину пришлось снять с дома деревянные створки двери и использовать их как носилки. Две огромные половины туши лежали на створках прямо во дворе, и один их вид уже приносил какое-то глубокое удовлетворение.

Дом был старый, с серыми кирпичными стенами и чёрной черепичной крышей, а дверные полотна - тяжёлые, традиционные, деревянные. Если бы не современная одежда окружающих, Ин Кунту, стоя среди людей, вполне мог бы подумать, что снова оказался в прошлом.

Только тогда рядом с ним не было Вэнь Чуншаня.

А теперь был.

Разделённая пополам туша поражала качеством мяса: постная часть сияла насыщенным красноватым блеском, а толстый слой сала отливал прозрачным золотисто-жёлтым оттенком. С первого взгляда было ясно - свинья отменная.

Ин Кунту подошёл к хозяину, обменялся с ним несколькими любезностями и спросил:

— Вы продаёте свинину?

— Продаю, конечно, — хозяин ненадолго задумался. — А сколько тебе нужно?

— Полтуши, — с улыбкой ответил Ин Кунту. — Когда разделаете, просто взвесьте её и посчитайте по обычной рыночной цене местной деревенской свинины.

— Голову отдать не смогу, а всё остальное - пожалуйста, — хозяин посмотрел на него. — Только полтуши - это немало. Осилите столько?

— Осилим. У нас дома семья большая.

Хозяин сразу повеселел.

— Тогда потом всё взвесим.

Когда со свиньёй было покончено, хозяева пригласили всех остаться на традиционный обед по случаю забоя свиньи - свежеприготовленные блюда из только что разделанной туши.

На ужин приготовили жареную свиную печень, тушёные рёбрышки с кровью и жареную свиную вырезку. Готовил деревенский повар, которого обычно приглашали на большие застолья. Он колдовал у той самой дровяной печи, на которой недавно кипятили воду. Свежее мясо, только что нарезанные овощи, сильный огонь дровяной печи - совсем скоро весь двор наполнился густым, аппетитным ароматом. Каждое блюдо, как только оно было готово, сразу подавали. Все брали одноразовые миски и палочки и ели прямо с пылу с жару. Еда была горячей, вкусной, а сама атмосфера - необыкновенно уютной и праздничной.

Ин Кунту и Вэнь Чуншань ели вместе со всеми, время от времени отвечая на дружелюбные вопросы деревенских жителей. После трапезы хозяева взвесили купленное ими мясо, постелили на багажник мотоцикла мешок из «змеиной кожи» (плетёный полипропиленовый мешок), уложили сверху мясо и крепко привязали его, чтобы они могли спокойно отвезти покупку домой.

Так как они взяли очень много, хозяева в придачу подарили им ещё половину свиной печени и половину комплекта свиных кишок. Домой они вернулись с богатой добычей, где их с огромным воодушевлением встретили все пушистые домочадцы.

В тот же вечер, поужинав мясом, Ин Кунту прибрался на кухне и принялся обжаривать специи. Крупная соль, бадьян, корица, лавровый лист, сычуаньский перец... Всё это он высыпал в большой железный котёл без масла и воды и обжаривал насухо, пока кристаллы соли не пожелтели, а специи не раскрыли густой аромат. Затем он пересыпал ароматную соль со специями в большой железный таз, и вместе с Вэнь Чуншанем они нарезали мясо длинными полосами, тщательно втирали в каждую ароматную соль, после чего складывали в большой керамический жбан для засолки.

Чтобы будущий лажоу (копчёный вяленый бекон) получился особенно ароматным, Ин Кунту не поскупился и плеснул в мясо небольшую чашку того самого трёхсотлетнего выдержанного крепкого вина, которое они недавно выкопали в горах.

Когда последняя свиная задняя нога была натёрта специями и уложена в большой керамический сосуд, Ин Кунту накрыл его деревянной крышкой, а затем вместе с Вэнь Чуншанем принёс тяжёлый камень и прижал им крышку сверху.

Вот и готово. Пусть мясо просолится несколько дней, а потом его уже можно будет коптить. Ин Кунту хлопнул в ладони и с улыбкой посмотрел на Вэнь Чуншаня.

— Как ты понял, что я хочу сделать вяленое мясо?

— Ты уже собрал мандарины.

Свежая мандариновая кожура как раз была одним из ключевых материалов для копчения мяса. Ин Кунту специально ходил через несколько гор собирать мандарины - его намерения были совершенно очевидны.

Ин Кунту немного смущённо улыбнулся, подошёл и толкнул Вэнь Чуншаня плечом:

— Кто понимает меня лучше всех, так это Вэнь Чуншань.

Когда они закончили укладывать мясо, вся пушистая семья тут же собралась вокруг. Мясо пахло аппетитно, специи тоже источали сильный аромат. Фэйбяо встал на задние лапы, передними уцепился за край большого керамического чана и, шевеля носом, усердно принюхивался.

— Фэйбяо! — позвал его Ин Кунту. — Хватит нюхать.

Фэйбяо опустил передние лапы, послушно сел на землю, повернул к Ин Кунту круглую голову и тоненько мяукнул:

— Мяу.

— Есть нельзя, так что не любопытствуй.

— Мяу.

Ин Кунту наказал пушистым:

— Следите друг за другом.

Тяочжу и Сяньняо одновременно посмотрели на Фэйбяо. Только Цзинвэй ничего не понял, раскрыл пасть, высунул язык и одарил Ин Кунту послушной улыбкой.

Погода сейчас стояла очень холодная, даже в самые тёплые часы на улице было всего два-три градуса выше нуля. Ин Кунту и Вэнь Чуншань перенесли большой керамический чан в затенённое место во дворе, чтобы мясо естественным образом просаливалось и ферментировалось. Во время засолки Ин Кунту каждый день проверял его и переворачивал куски. Через шесть дней он вынул мясо из чана, продел через него пеньковые верёвки, быстро ополоснул колодезной водой, смывая соль и специи с поверхности, а затем развесил во дворе,

чтобы стекла вода.

— Теперь можно коптить. — Ин Кунту понюхал мясо, от которого исходил лёгкий солоноватый аромат, и остался чрезвычайно доволен. — Пусть пока повисит здесь. Когда поверхность подсохнет, к вечеру можно будет разводить огонь и начинать копчение.

— Значит, нужно идти в горы рубить восточную тую?

— Нет, — загадочно улыбнулся Ин Кунту. — Мы пойдём за душистым кипарисом. На нём копчёное мясо получается ещё ароматнее.

— Душистый кипарис? Тоже разновидность кипарисовых?

— Да. Только растёт он выше в горах, где холоднее, так что придётся подниматься. — Ин Кунту подошёл под навес, взял тесак и корзину за спину. — Я уже давно присмотрел там деревья, которые идеально подходят для копчения. Старые, смолистые, с сильным ароматом. Такое дерево даст мясу насыщенный, но не резкий дым - аромат получится тонким, мягким и очень благородным.

Выпалив всё это на одном дыхании, Ин Кунту обернулся и встретился взглядом с улыбающимся Вэнь Чуншанем.

— Значит, ты заранее даже древесину для копчения подобрал.

Ин Кунту смущённо потёр нос.

— Просто всё никак не попадалось хорошее мясо. Если бы в этом году не удалось купить подходящую свинину, оставили бы эти деревья до следующего года.

Но раз уж хорошее мясо всё-таки нашлось, значит, коптить будут в этом году. Душистый кипарис каждый год выпускает новые ветви. Когда придёт время коптить следующую партию мяса, тогда и срубят новые ветки.

Авторское послесловие:

Когда Тяочжу понял, что Фэйбяо любит ему подражать, первым делом он решил научить его... справлять нужду в лесу. Тяочжу учил его семь дней. И все семь дней Фэйбяо получал за ошибки лапой.

Наконец обучение было завершено.

Теперь толстый рыжий кот научился ходить по-большому на улице и ещё закапывать за собой. Больше всех этому радовался Вэнь Чуншань. Толстый рыжий обжора ел без остановки и столь же активно ходил в туалет - Вэнь Чуншаню приходилось убирать за ним по восемь раз в день, так что он уже не хотел возвращаться домой.

Фэйбяо: «Мяу-ао?!» [ошарашенное выражение]

«Ты и раньше-то домой не возвращался, мяу-ао!» [возмущён]

<http://bllate.org/book/14957/1737182>