

Перед тем как спуститься с горы, Ин Кунту оглянулся. Все их пушистики выстроились у озера в ряд, вытянули шеи и смотрели на плавающую в воде рыбу с таким жадным ожиданием, что было сразу видно - им очень хочется её попробовать.

Ин Кунту беззвучно вздохнул:

— На обратном пути наловим немного речной рыбы.

На всех шести горах, принадлежавших Ин Кунту, были горные ручьи. В этом году состояние экосистемы улучшилось, и рыба в ручьях заметно отъелась. Каждый раз, проходя у воды, Ин Кунту видел, как группы проворно снуют между камнями.

Поймать рыбу было несложно: достаточно было поставить заплечную корзину в поток, а с другой стороны начать мутить воду веткой - рыба сама устремлялась туда, где стояла корзина. Когда её набиралось достаточно, оставалось только поднять корзину, и внутри уже плескалась добыча.

Спускаясь с горы, они таким способом поймали больше двух цзиней рыбы. В основном это была мелкая рыбка - всего понемногу, но вся выглядела довольно жирной и крепкой. Вечером Ин Кунту высушил рыбёшку, смешал её с другим мясом и разделил между всеми пушистками. Те съели ужин без особой реакции, как самую обычную еду. Никто из них так и не понял, что Ин Кунту специально приготовил рыбу, заметив, как сильно им её хотелось.

Через два дня, обходя горы, Ин Кунту специально понаблюдал за пушистками и обнаружил, что они по-прежнему таскают добычу к озеру и кормят рыбу. Выглядели они чрезвычайно усердными. И столь же голодными до этой самой рыбы.

Вэнь Чуншань уже не мог на это смотреть:

— Может, всё-таки выловить одну-две рыбины и дать им полакомиться? Рыбы в озере много, от пары штук ничего не изменится.

— В прошлый раз они уже полакомились. Нельзя же устраивать пир каждый день, — беспомощно посмотрел на него Ин Кунту.

— Тогда я попрошу Фу Юаня разузнать, нельзя ли купить другую рыбу или креветок, напитанных божественной силой.

— Хорошо, спроси.

Вэнь Чуншань решительно написал ему и почти сразу получил резкую отповедь:

[Ну ты даёшь. Покупать рыбу и креветок, напитанных божественной силой, чтобы кормить домашних зверей? Будь у меня такие ценные продукты, разве я не отправил бы их в столовую Бюро по управлению аномалиями, чтобы накормить всех сотрудников?]

[Не продаёшь - и ладно, только не сердись.] Вэнь Чуншань немного отодвинул телефон.

[Ещё и рыбу ему подавай. Ты когда вернёшься на работу? Отпуск у тебя и так затянулся, быстро возвращайся помогать, я уже скоро от усталости помру!]

[Я вышел на пенсию.]

[Надо - прямо сейчас напишу приказ о повторном найме! Адрес прежний? Немедленно отправлю!]

Вэнь Чуншань:

[.]

[Оставь приказ себе. У меня высокая пенсия, пока он мне не нужен.]

[Ты даже младше меня, а уже решил лежать без дела! Тебе не стыдно? Привёл себя в порядок - быстро возвращайся на работу!]

Фу Юань всё ещё продолжал ворчать в мессенджере.

Вэнь Чуншань посмотрел на сообщения, улучил паузу, отправил два стикера, выключил телефон и завершил разговор.

Увидев его бесстрастное лицо, Ин Кунту с улыбкой спросил:

— Неудачно сходил?

— Фу Юань сказал, что таких редких продуктов у него нет.

— Сейчас пищи, напитанной божественной силой, и правда мало. — Ин Кунту был к этому готов и не удивился. — Даже айюй в озере Айху осталось немного, а в других местах рыба тем более...

На полуслове Ин Кунту постепенно замолчал и задумался.

Вэнь Чуншань сразу понял по его лицу, что тому пришла в голову какая-то мысль:

— Что такое?

— Вообще-то, кроме айюй, мы, кажется, можем найти и другие водные продукты, напитанные божественной силой.

Ин Кунту встретился с Вэнь Чуншанем взглядом:

— Помнишь моллюсков, которых мы видели, когда в прошлый раз добывали озёрный ил?

Вэнь Чуншань тут же вспомнил:

— Точно, там ещё были моллюски.

Поскольку Айху было высокогорным озером с очень холодной водой, кроме айюй в нём почти не водилось другой рыбы. Поэтому хищные айюй питались птицами и зверями, а не рыбой, как большинство других хищных рыб. Рыбы в Айху было мало, зато там водились двустворчатые моллюски. Они походили на мутировавшую разновидность обычных речных беззубок - крупные и многочисленные. В прошлый раз, когда они добывали озёрный ил, им попало немало таких моллюсков. Просто тогда они были заняты грязью, и на обработку моллюсков не оставалось ни времени, ни сил, поэтому всех бросили обратно в воду.

Ин Кунту сказал:

— Они столько лет прожили в Айху, значит, тоже наплатились божественной силой. Вкус должен быть неплохим. Мы вполне можем наловить немного и приготовить.

— Тогда прямо сейчас поднимемся в горы и наловим?

— Наловим, наловим. Я сейчас же найду тот черпак, которым мы доставали озёрный ил.

Изначально Ин Кунту и Вэнь Чуншань хотели тайком от домашних пушистиков наловить немного озёрных моллюсков. Они даже специально понаблюдали за ними и дождались, пока пушистики покормят озёрную рыбу и уйдут, а уже потом подошли с другой стороны горы. Однако Ин Кунту едва успел вытащить лодку из ила на дне озера, как услышал громкое пыхтение. Обернувшись, он увидел, что домашние пушистики снова пришли с добычей и теперь стояли неподалёку, ошеломлённо глядя на них.

Пыхтел именно Фэйбяо.

— Мяу? — единственный, у кого пасть была свободна, кот подал голос, явно не понимая, почему они находятся здесь.

Попались.

Ин Кунту посмотрел на Вэнь Чуншаня, передавая это взглядом. Ничего страшного. Они ведь не знают, что мы за ними следили. Вэнь Чуншань ответил ему таким же взглядом.

— Ау-у, — Сяньняо подозрительно посмотрел на них, словно спрашивая, что они здесь делают.

— Пришли наловить озёрных моллюсков. Скоро Новый год, добавим ещё одно блюдо, — объяснил Ин Кунту.

— У-у, — тихо отозвался Сяньняо, похоже, не возражая против их затеи.

Фэйбяо же высоко задрал хвост, неторопливо подошёл ближе и, морща нос, принялся обнюхивать лодку, только что вытащенную из ила.

Ин Кунту поспешно загородил его одной рукой, а другой столкнул лодку в воду и прополоскал:

— Фэйбяо, держись подальше от грязной воды! На улице такой холод, мы не хотим потом тебя купать и сушить шерсть!

— Мяу-у, — отозвался Фэйбяо.

Раз Фэйбяо подошёл, Цзинвэй тоже возбуждённо бросился следом, всё ещё держа в пасти горную крысу и тяжело переставляя большие лапы. Ин Кунту посмотрел на торчащий из его пасти и всё ещё шевелящийся крысиный хвост, уголок его рта дёрнулся, и он немного отступил в сторону Вэнь Чуншаня.

Раз уж подошли эти двое, Тяочжу и Сяньняо тоже последовали за ними. В итоге вся пушистая семья и двое нелюдей вместе набились в маленькую деревянную лодку. Хорошо ещё, что лодка, сделанная Ин Кунту, оказалась качественной: даже с таким количеством пассажиров она не перевернулась и держалась довольно устойчиво.

У ног Ин Кунту сидел Фэйбяо, за спиной устроился Сяньняо, так что места даже для поворота не осталось. Каждое движение приходилось делать предельно осторожно.

Осторожно шевелить черпаком ил на дне озера, осторожно поднимать попавшихся моллюсков. Нужно было не только не перевернуть лодку, но и не допустить, чтобы грязная вода намочила шерсть Фэйбяо или Сяньняо.

— Рано или поздно, когда выращу хорошие деревья, обязательно построю большую лодку, — ворчал себе под нос Ин Кунту. — Тут уже почти некуда ноги поставить.

— Немного тесновато, зато тепло.

Ин Кунту обернулся и посмотрел на Вэнь Чуншаня, словно говоря: «Ну ты и умеешь себя утешать». Вэнь Чуншань лишь улыбнулся.

Ин Кунту уже привык вычерпывать озёрный ил, поэтому моллюсков добывал чрезвычайно ловко. Ему достаточно было слегка надавить черпаком на дно, чтобы понять, есть ли там моллюск. Определить его размер заранее было невозможно, но после того как добычу поднимали, крупных моллюсков они складывали в корзину, а мелких бросали обратно в озеро, так что особых хлопот это не доставляло.

Под полными ожидания взглядами целой лодки пушистиков они довольно быстро набрали большую корзину озёрных моллюсков. Каждого поднятого моллюска Фэйбяо и Цзинвэй обязательно обнюхивали, словно образцовые надзиратели.

— Ну как? Качество у этой партии неплохое? — спросил Ин Кунту у двух надзирателей.

— Мяу-у.

— Ау-у.

— Тогда возвращаемся. — Ин Кунту потрепал Цзинвэя по голове, затем Фэйбяо. — На озере ветер слишком сильный, до смерти холодно.

Ради справедливости он также потрепал Сяньняо и Тяочжу. В такой мороз гладить тёплых пушистиков было невероятно приятно. Ин Кунту поднял глаза и взглядом предложил Вэнь Чуншаню тоже попробовать. Тот последовал его примеру и растрепал шерсть Сяньняо и остальных, и без того взъерошенную ветром, ещё сильнее.

На этот раз вниз с горы цепочкой шли двое нелюдей и четверо пушистиков. В сумерках они спускались по горному хребту.

Время от времени Цзинвэй не выдерживал и протяжно выл:

— Ау-у!

Ни люди, ни остальные пушистики его не перебивали.

Озёрные моллюски были очень вкусными, но отмывать их было трудно, а мясо отличалось такой жёсткостью, что после жарки обычный человек, возможно, даже не смог бы его прожевать. Ин Кунту и Вэнь Чуншань сидели во дворе, промывали каждого моллюска колодезной водой, затем ножом раскрывали створки, вынимали мясо и удаляли внутренности.

Пушистики лежали рядом.

Ин Кунту и Вэнь Чуншань раскрывали одного моллюска - они тут же съедали его мясо.

Хотя по вкусу озёрные моллюски уступали айюй, всё же это был редкий деликатес из озера. Сяньняо и остальные ели с большим удовольствием.

— Много тоже нельзя, — накормив каждого несколькими штуками, Ин Кунту больше не дал. — Они слишком холодные. Потом поедите приготовленные.

Тяочжу с сожалением облизнулся. Хотя сырых моллюсков им больше не давали, пушистики не ушли и продолжили лежать рядом, составляя им компанию.

Ин Кунту и Вэнь Чуншань вынули всё мясо, несколько раз тщательно перетёрли его с мукой и солью, полностью удаляя слизь, и лишь потом отнесли на кухню. В холодильнике хранились разные виды мяса, которые Вэнь Чуншань покупал для пушистиков, - всё отборное, охлаждённое. Ин Кунту порылся там, достал голубиное и говяжье мясо, а также крупные креветки, мелко всё порубил, смешал с измельчённым мясом моллюсков, тщательно отбил фарш до вязкости и слепил из него мясные шарики.

Вэнь Чуншань поддерживал огонь у печи. Вода в большом железном котле быстро закипела. Ин Кунту попросил убрать крупные поленья, оставив лишь одно небольшое, чтобы вода держалась на грани кипения. Он взял ложку, одной рукой сжимал фарш, а другой отделял ложкой порции и осторожно опускал их в горячую воду. Стоило фаршу попасть в воду, как он тут же менял цвет, постепенно всплывал и превращался в нежные круглые мясные шарики.

Вся кухня наполнилась их свежим мясным ароматом, который вместе с тёплым паром понемногу растекался наружу. Фэйбяо и Цзинвэй не выдержали соблазна и уселись по обе стороны кухонной двери, изо всех сил втягивая носами запах. Пусть мясные шарики пока нельзя было попробовать, даже просто подольше подышать их ароматом для них уже было настоящим наслаждением.

На самом деле пушистики очень любили именно такую приготовленную пищу. Дело было не в специях, а в нежном насыщенном вкусе, который получался при смешивании разных видов рубленого мяса. Сочетание разных мясных продуктов убирало посторонние запахи, усиливало свежесть и делало фарш более гладким, мягким и сочным. Такие мясные шарики получались одновременно свежими, ароматными и нежными, совершенно не похожими ни на один вид мяса в отдельности и идеально подходили для особого угощения.

Вскоре Ин Кунту сварил целый большой котёл мясных шариков. Половину он заморозил, чтобы Сяньняо и остальные ели их понемногу. Затем отложил порцию для них с Вэнь Чуншанем, а оставшиеся шарики вместе с бульоном перелил в отдельную посуду и остудил, после чего, учитывая аппетит каждого, разлил пушистикам по мискам.

У каждого пушистика была своя миска, разного размера, и вмещала она разное количество еды. Сейчас Ин Кунту разложил им порции так, чтобы каждый наелся досыта, но не переел. Они тут же забыли обо всём остальном, подошли к мискам и с воодушевлением принялись есть.

Быстрее всех управились Цзинвэй и Фэйбяо. У Цзинвэя была большая пасть, а Фэйбяо отличался невероятной сноровкой, так что оба почти сгребали мясные шарики зубами, с грохотом отправляя их в рот один за другим.

Ин Кунту не стал им мешать, а подошёл к Сяньняо и Тяочжу:

— Ну как? Вкус неплохой?

— Ау-у, — отозвался Сяньняо.

Тяочжу ничего не ответил, только продолжал усердно есть, не поднимая головы. Похоже, на этот раз он не собирался оставлять даже пару кусочков. Ин Кунту и Вэнь Чуншань присели рядом с двух сторон, немного посидели с ними, а затем отправились на кухню готовить еду для себя.

— Сегодня уже поздновато, сделаем что-нибудь попроще, — сказал Ин Кунту.

Вэнь Чуншань не возражал и, как обычно, сел у печи, готовясь поддерживать огонь.

— Сегодня разожги посильнее. Будем жарить озёрных моллюсков.

Вэнь Чуншань кивнул.

Когда Ин Кунту готовил пушистикам мясные шарики, он уже замариновал оставленное мясо моллюсков. Теперь как раз можно было жарить. Он разогрел котёл, налил рапсовое масло и хорошо прокалил его, убирая сырой запах, затем добавил большой кусок белоснежного свиного жира. Когда кусочки чеснока отдали аромат, он с шипением бросил в котёл домашние квашенные ростки банлангена. Под сильным огнём густой кислый аромат мгновенно поднялся вверх.

Лишь когда все добавки слегка подрумянились, покрывшись тонкой золотистой корочкой, Ин Кунту положил маринованное мясо моллюсков. Под воздействием жара оно сразу сжалось. Ин Кунту быстро несколько раз перемешал содержимое котла, дождался, когда появится мясной

аромат, и влил крепкое белое вино.

Раскалённый котёл, сильный огонь, много масла, винный пар.

— Ух!

Пламя мгновенно взметнулось в котле, заставив продукты выпустить особенно мощный аромат.

— Всё нормально, — спокойно сказал Ин Кунту Вэнь Чуншаню, который резко поднял голову.

— Это кулинарный приём, называется «подхватить огонь». Когда пламя вспыхивает прямо в котле, оно сильнее всего раскрывает аромат жарки и уносит неприятные запахи.

Вэнь Чуншань кивнул, но по-прежнему стоял рядом и внимательно следил за котлом.

Ин Кунту одним пальцем подцепил кольцо банки пива, с хлопком открыл её и вылил содержимое в котёл:

— Если немного протушить в пиве, получится вкуснее.

Вэнь Чуншань уже чувствовал это по запаху. Пиво в котле булькало и понемногу выпаривалось.

Ин Кунту прибавил огонь и выпарил соус. Когда в котле осталось совсем немного жидкости, он всыпал мелко нарезанный зелёный лук. Вскоре жареные озёрные моллюски с квашеной зеленью были готовы.

Затем Ин Кунту быстро сварил суп с мясными шариками и зеленью, и можно было ужинать.

Зимними ночами стоял сильный холод, снаружи дул резкий ветер, поэтому во двор они больше не выходили и ели в доме. Сегодня дел было много, и ужин получился простым: всего одно блюдо и один суп. На столе стояли озёрные моллюски, тушённые с квашеной зеленью, и суп с мясными шариками и овощами. Аромат только что приготовленных моллюсков всё ещё витал на кухне и не успел рассеяться. При каждом вдохе чувствовался густой запах еды.

Вэнь Чуншань попробовал кусочек.

После тушения в пиве и выпаривания соуса на сильном огне и квашеная зелень, и мясо моллюсков уже полностью пропитались вкусом. Стоило еде попасть в рот, как содержащиеся в зелени и мясе моллюсков аминокислоты вместе с прочими вкусовыми веществами словно разом раскрылись на языке. Свежесть ферментированной зелени и свежесть озёрных моллюсков, свежесть овощей и свежесть мяса - все эти оттенки смешивались, но ни один не уступал другому. Во рту они складывались в кислый, ярко-свежий и острый вкус, который раскрывался слой за слоем. Сотни оттенков переплетались между собой, оставляя долгое

послевкусие.

С рисом это блюдо было просто бесподобно.

Оно также входило в число любимых блюд Вэнь Чуншаня. Особенно ему нравилась квашеная зелень из ростков банлагена. Раньше он думал, что лучше всего она раскрывается при быстрой обжарке, но оказалось, что в сочетании с озёрными моллюсками у неё появляется совсем другой вкус.

Ин Кунту сидел напротив и с удовлетворением сделал глоток супа с зеленью и мясными шариками. Шарики и правда получились именно такими, как он и ожидал: свежими, нежными, с лёгкой естественной сладостью. С пекинской капустой они отлично подходили для супа. Если завтра достать немного грибов и добавить их в куриный бульон, должно получиться не хуже.

Когда Вэнь Чуншань доел первую чашку риса, Ин Кунту специально сказал:

— Сегодня я сварил вдвое больше риса. Должно хватить.

Вэнь Чуншань молча пошёл за добавкой.

Они неторопливо продолжили ужинать. Домашние пушистики уже давно наелись и перебрались спать в гостиную. Даже через стену слышалось их ровное дыхание.

Вэнь Чуншань опустил взгляд на два блюда, стоявшие на столе.

Ин Кунту заметил его взгляд:

— Что такое?

— Ничего, — ответил Вэнь Чуншань. — Сегодня всё очень вкусно.

Ин Кунту довольно улыбнулся.

Вэнь Чуншань вспомнил о малышах в соседней комнате. Они и правда очень хотели рыбы и каждый день ходили караулить её у озера. Сам он не просил приготовить жареных озёрных моллюсков с квашеной зеленью, но Ин Кунту всё равно сделал одно из его любимых блюд. Со стороны это выглядело так, будто Ин Кунту старался никого не обделить вниманием, однако Вэнь Чуншань ясно чувствовал, что к нему относятся особенно.

Хотя сам Ин Кунту, возможно, этого даже не осознавал.

При этой мысли сердце Вэнь Чуншаня наполнилось трудноописуемым удовлетворением - спокойным, надёжным и тёплым.

Примечание автора:

Фэйбяо очень любит разгуливать по уездному городу и знает множество секретов местных зверушек. Например, во дворе одного дома на западе города дикие птицы постоянно гадят.

Хозяин в полном недоумении. А всё потому, что «кот не воспитан - вина матери» (дословно: «если кота не учить, виновата мать»).

Глядя на их кота, который за стеклом снова дразнил диких птиц, Фэйбяо с сочувствием подумал именно так.

<http://bllate.org/book/14957/1776173>