

(ПП: это многолетнее водное растение, которое в русском языке называют рдест (от латинского Potamogeton). Это не какая-то одна конкретная трава, а целый род растений, растущих в пресной воде)

Ночь уже была глубокой, а во дворе дома Ин Кунту всё ещё горел свет.

Развешенная на жердях рыба уже обсохла. Ин Кунту и Вэнь Чуншань разделили работу: часть рыбы разрезали и отправили в сушилку, часть засолили, чтобы потом высушить на воздухе, часть изрубили в рыбный фарш для шариков, а оставшуюся собирались превратить в рыбные консервы.

Ин Кунту впервые делал рыбные консервы. Рецепт он нашёл в интернете, а затем сам уменьшил количество приправ. Вместе с Вэнь Чуншанем они разогрели масло и сначала хорошенько обжарили рыбу до такой степени, чтобы даже кости стали съедобными. Когда рыба была готова, часть обжаренных кусков Ин Кунту положил в большой таз, чтобы убрать лишний жир, а затем поставил на огонь другую сковороду, налил немного масла, обжарил небольшое количество томатной пасты до появления аромата и добавил туда рыбу тушиться.

Фэйбяо и Цзинвэй в основном ели сушёные кусочки рыбы, поэтому их они заготовили больше всего. Тяочжу и Сяньняо предпочитали еду с лёгкими приправами. Разница была лишь в том, что Тяочжу почти не ел острого, а Сяньняо, наоборот, очень любил острый вкус, но мог есть лишь слегка острое - если переборщить, ему становилось некомфортно.

Томатные рыбные консервы, которые готовил Ин Кунту, можно было давать Тяочжу и Сяньняо как дополнительное угощение, а они с Вэнь Чуншанем, Фэйбяо и Цзинвэем тоже могли понемногу их есть.

Пока они возились на кухне, рыба в томатном соусе быстро протушилась. Рыбный аромат разнёсся по всему двору. Фэйбяо и остальные уже спали, но, почуяв запах, все поднялись и выстроились у двери кухни в ряд, блестящими глазами глядя внутрь и время от времени поворачивая ушами.

— Проголодались? — Ин Кунту встретился с ними взглядом из кухни. — Ночной перекус будете?

— Мяс-ао-о!

— Ау-у-у!

Пушистики дружно откликнулись.

— Тогда немного подождите, пусть сначала остынет.

Ин Кунту переложил готовые кусочки рыбы в томате в большой таз, вымыл котёл, поставил внутрь решётку для приготовления на пару, затем разложил только что приготовленную рыбу по банкам и поставил банки в котёл стерилизоваться на пару.

Пушистики уже не могли дожждаться.

Ин Кунту и Вэнь Чуншань начали раскладывать им еду: каждому сначала положили рыбные шарики, добавили сублимированное мясо и сушёные овощи, а затем, учитывая, сколько приправ способен выдержать каждый, сверху разложили кусочки рыбы в томате. Сяньня можно было дать целую большую ложку, а Фэйбяо лишь немного, только попробовать вкус. Но даже так все ели чрезвычайно довольные.

Ин Кунту не удержался и приготовил им с Вэнь Чуншанем по порции лапши, сверху положил рыбу в томате, добавил обжаренную рубленую квашеную зелень и острое масло, всё перемешал, и можно было есть.

— Очень неплохо. — Ин Кунту попробовал и с восхищением сказал: — Хотя до той айюй, которую в прошлый раз поймал Тяочжу, немного не дотягивает, но всё равно вкуснее большинства рыбы, которую продают на рынке.

Вэнь Чуншань глубоко согласно кивнул.

Тяочжу, который ел снаружи, услышав знакомое слово, поднял голову и посмотрел на них. Убедившись, что больше о нём не говорят, он снова опустил голову к миске.

Вскоре консервы в котле были готовы. Только у Ин Кунту котёл был достаточно большим, чтобы за один раз пропаривать по пять-шесть литровых банок. Он открыл крышку, взял чистую тряпку, чтобы не обжечься, сначала прикрутил крышки банок примерно наполовину, а затем вынул их остывать.

Вода в котле всё ещё кипела. Он долил холодной и сразу поставил вторую партию. На все банки ушло больше двух часов. Ин Кунту расставил готовые консервы на столе, полностью затянул крышки на тех, что уже остыли, и приготовился отнести их на чердак, чтобы хранить в темноте.

Пока они с Вэнь Чуншанем закручивали банки, оба почувствовали на себе чей-то взгляд. Обернувшись, они увидели, что все четыре пушистика до сих пор не спят и, водя глазами, следят за каждым их движением.

— ? — Ин Кунту посмотрел на них. — Вы всё ещё контролируете работу?

Четверо ничего не ответили и лишь пристально смотрели на банки на столе.

Ин Кунту заметил, что голова Сяньняо даже слегка двигается из стороны в сторону, и удивился ещё сильнее:

— Сяньняо, ты что, банки считаешь?

Вэнь Чуншань спросил:

— Он умеет считать?

— Ау-у, — отозвался Сяньняо.

— Подозреваю, что умеет, — сказал Ин Кунту.

Он вытянул руку и специально пересчитал банки у них на глазах:

— Всего двадцать три. Сяньняо, смотрите не обсчитайтесь.

— Мяс-у.

— Ау-у.

Все четверо снова дружно подали голос, хотя было совершенно непонятно, действительно ли они всё поняли.

Ин Кунту посмотрел на них и сказал:

— Сейчас я отнесу банки на чердак. Когда захотите поесть, скажите нам.

Сяньняо удовлетворённо отозвался.

Пушистики вскоре устроились в гостиной и, вдыхая аппетитные запахи, довольные уснули. А Ин Кунту и Вэнь Чуншаню ещё предстояло всё убрать и привести в порядок.

Они провозились до четырёх с лишним утра, лишь тогда пожелали друг другу спокойной ночи и разошлись по своим комнатам. Сегодня вся большая семья осталась ночевать дома, и даже Сяньняо с Тяочжу, что бывало редко, не вернулись в святилища.

Ин Кунту слушал ровное дыхание, доносившееся со всех сторон, и на душе у него было необыкновенно спокойно. В ту ночь он тоже спал особенно крепко.

Когда он проснулся снова, было уже больше двенадцати дня. Умывшись и приведя себя в порядок, Ин Кунту, зевая, вышел наружу и посмотрел на Вэнь Чуншаня, который во дворе играл с Цзинвэем:

— Давно я так поздно не вставал.

Вэнь Чуншань пошёл вымыть руки, затем вернулся:

— Голова не болит?

— Нет, просто немного мутно в голове, не чувствую обычной бодрости.

Вэнь Чуншань принялся мягко массировать ему виски:

— Сегодня днём отдохни, вечером ложись пораньше. Завтра утром проснёшься, и всё пройдет.

— Я тоже так думаю. — Ин Кунту снова зевнул и повернул голову к бамбуковому подносу на верхушке дворовой стены. — Что там сушится?

Присмотревшись, он понял:

— Плавательные пузыри?

— Ты ведь вчера говорил, что хочешь высушить немного рыбьего пузыря для хуацзяо? Я всё промыл и вынес сушиться. Посмотри, нужно ли ещё что-то обработать?

Чтобы приготовить хуацзяо, с плавательного пузыря удаляли кровеносные сосуды, плёнки, жир и прочие лишние ткани, затем тщательно промывали, давали стечь воде и раскладывали сушиться. Обычно для хуацзяо использовали плавательные пузыри крупной рыбы: после сушки они получались толстыми, золотистыми и очень красивыми. Айюй, которых они вчера наловили, были не настолько огромными, но зато напитанными божественной силой и сами по себе редкими, поэтому Ин Кунту захотел высушить немного хуацзяо для домашних супов.

Осмотрев всё, он повернулся к Вэнь Чуншаню и улыбнулся:

— Очень чисто, состояние отличное. Ты раньше такое делал?

— Только ел. Делать научился по интернету.

— И всё равно очень хорошо получилось. — Ин Кунту осторожно перевернул плавательные пузыри другой стороной. — Ладно, идём готовить.

Продукты, подготовленные ещё вчера вечером, лежали в холодильнике. Рыбьи желудки уже мариновались, а печень вымачивалась в ледяной воде. Ин Кунту оставил свежей только ту печень, которую они собирались съесть сегодня, а всё остальное высушил для домашних пушистиков.

Сегодняшнюю рыбью печень уже полностью вымочили от крови, и выглядела она очень чистой. Ин Кунту вынул её, ещё раз промыл, обсушил кухонной бумагой и положил на сковороду, чтобы медленно обжарить на слабом огне в свином жире. Жира в рыбьей печени было очень много, и вскоре сковорода буквально наполнилась маслом. Аромат тоже оказался насыщенным и постепенно расплылся по дому, привлекая Сяньня и остальных. Все они пришли и уселись у двери кухни, терпеливо ожидая.

Порцию рыбьей печени для Сяньня и остальных Ин Кунту переложил отдельно и оставил остывать. К печени для людей он добавил хуанцзю, кольца перца, полил соевым соусом, а в самом конце положил чесночные стрелки и ещё немного обжарил. Подрумяненная до золотистой корочки рыбья печень оказалась на большом чёрном фарфоровом блюде. Ин Кунту слегка поправил сверху зелёные и красные колечки перца и ярко-зелёные чесночные стрелки - выглядело всё необыкновенно аппетитно.

— Красиво, да? — Он поднёс блюдо к Вэнь Чуншаню. — И пахнет очень вкусно. Просто невероятно.

Вэнь Чуншань согласно кивнул. Ин Кунту поставил печень в сторону, вымыл сковороду и сказал:

— Рыбьи желудки хочу сделать одним быстрым заходом. Нужен сильный огонь.

Вэнь Чуншань потянул меха:

— Так нормально?

— Отлично, — довольно ответил Ин Кунту.

Когда сковорода как следует раскалилась, он налил ложку рапсового масла и добавил ещё полкуска свиного жира. Как только масло задымилось, он бросил маринованный перец, маринованный имбирь и зубчики чеснока. Дождавшись аромата, с громким шипением высыпал рыбьи желудки, быстро несколько раз перемешал и влил крепкое белое вино. Стоило вину попасть в сковороду, как вспыхнул огонь и мгновенно выжег весь алкоголь. Ин Кунту слегка размешал заранее приготовленный соус, вылил его в сковороду и быстро всё перемешал. Соус так же стремительно выпаривался, соединяясь с остальными вкусами, пока не превратился в слегка прозрачную густую глазурь.

Увидев, что соус уже схватился, Ин Кунту бросил горсть нарезанных листьев зелёного чеснока, ещё раз перемешал и сразу снял с огня. На всё ушло меньше минуты.

— Всё, можно готовиться к еде, — довольно сказал Ин Кунту. — Ты разложи корм Сяньняо и остальным, а я ещё быстро обжарю цветущие стебли\*.

(ПП: Это не просто «листья» или «корни», а именно молодые цветоносные побеги, которые употребляют в пищу. Самый известный пример - китайская брокколи / гайлань (, но также это могут быть стебли рапса, капусты, репы.)

Вся эта зелень была из их маленького огорода на горе Учунь. Те стебли, которые были обычными на вкус, Ин Кунту отдавал свиньям, а домой приносил только самые сладкие и нежные. Такую зелень достаточно было бросить на раскалённую сковороду с небольшим количеством свиного жира и щепоткой соли, получалось сладко, свежо, без жёстких волокон и с ярким овощным вкусом. В сочетании с насыщенными блюдами она лучше всего снимала жирность.

До еды Ин Кунту всё ещё немного клонило в сон, но стоило ему сесть за стол, как вкусная еда сразу пробудила все чувства. Жареная рыба печень оказалась невероятно вкусной: снаружи поджаристая и ароматная, внутри мягкая и нежная, буквально таяла во рту. От неё исходил особый густой аромат, словно мягко распускающийся, как плотное облако, невероятно свежий и насыщенный.

Ин Кунту сначала боялся, что у печени будет рыбный запах, поэтому специально добавил перец и чесночные стрелки, чтобы перебить его. Но оказалось, что в печени не было ничего кроме насыщенного свежего аромата, а перец и чесночные стрелки лишь добавили ему сложности и глубины.

— Даже вкуснее, чем я представлял, — с восхищением сказал Ин Кунту. — Жаль только, если съесть много, быстро становится тяжело.

— Такое лучше есть понемногу, смакуя.

— Именно. Медленно есть - самое то. И правда очень вкусно. В следующий раз можно ещё часть печени высушить, тоже должно быть отлично.

Сказав это, Ин Кунту обернулся посмотреть на Сяньняо и остальных. По их виду было совершенно ясно: рыба печень им тоже очень понравилась. Особенно Цзиньцзай: он лежал на земле и ел медленно, с явным наслаждением, даже самый кончик хвоста выдавал его прекрасное настроение.

— Попробуй рыбы желудки, тоже очень вкусно, — сказал Вэнь Чуншань Ин Кунту.

Ин Кунту взял палочками кусочек:

— Я заметил, тебе особенно нравятся такие кисленькие и хрустящие вещи.

Но, отправив кусочек в рот, он понял, что рыбы желудки были не просто хрустящими. Текстура оказалась удивительной: снаружи упругая и хрустящая, а внутри мягкая, слегка тягучая. Первый укус давал именно хруст, и только если тщательно разжевать, проявлялась нежная мягкость внутри. Желудки были полностью покрыты соусом, поэтому получились одновременно хрустящими, мягкими, свежими и очень ароматными. Каждый кусочек давал двойной удар и по вкусу, и по текстуре.

К тому же блюдо только что сняли с огня, оно было горячим и необыкновенно свежим, и Ин Кунту всё ещё чувствовал особый аромат - дыхание раскалённой сковороды.

— Я начинаю понимать, что айюй вкуснее, чем мы думали, — задумчиво сказал Ин Кунту.

— Очень вкусная. Но и ты готовишь отлично, плюс гарниры удачные, поэтому результат такой впечатляющий.

— Тогда нам стоит разводить их побольше. — Ин Кунту съел ещё кусочек поджаристой, нежной рыбьей печени и решительно сказал: — Будем разводить больше.

В озере Айху было десятки миллионов икринок айюй. Хотя Ин Кунту наложил на них благословение горного бога и с помощью божественной силы отвадил птиц и зверей, всё равно девяносто девять с лишним процентов икры погибнет по самым разным причинам. В итоге из всего озера до стадии взрослой рыбы, вероятно, доживёт лишь одна-две тысячи особей. Если бы он вообще не вмешивался, то из этой партии, в лучшем случае, выросло бы лишь несколько сотен.

Вэнь Чуншань спросил:

— Разве это не считается, что мы уже разводим их довольно много?

— Нет. — Ин Кунту покачал головой. — Мы не обеспечили им достаточно пищи. Многие мальки, даже если сумеют избежать хищников и выжить, потом просто умрут от голода.

— Нужно ловить им добычу?

— Пока нет. Когда они маленькие, им достаточно водной растительности. Охотиться им понадобится уже потом, когда подрастут.

Ин Кунту немного подумал:

— Давай посадим ещё водных растений. Раньше на дне их было в несколько раз больше видов, чем сейчас, а теперь почти все понемногу исчезли.

Хотя Айху и было высокогорным холодным озером, в нём водились и рыба, и моллюски, а раньше на дне росло немало водных растений. До того как Ин Кунту погрузился в сон, там было как минимум двадцать-тридцать видов, а теперь осталось лишь несколько. Он всё это время занимался горами и лесом, поэтому на озеро почти не хватало сил. Но теперь, раз уж он решил восстанавливать Айху, стоило постараться вернуть туда часть прежней водной растительности.

— Надо подумать, где достать хорошие водные растения, — сказал Ин Кунту.

— А какие именно нужны? Сейчас ведь, наверное, всё можно заказать через интернет.

— Обычные, боюсь, не подойдут. — Ин Кунту объяснил: — Айюй уже нельзя считать обычной рыбой. Простые водные растения их не прокормят, а даже если кое-как и хватит, качество самой рыбы будет уже не тем.

— Тогда какие растения нужны? У тебя уже есть идеи?

— Нет.

Ин Кунту ответил без малейших колебаний.

Вэнь Чуншань посмотрел ему в глаза. Ин Кунту поначалу хотел сделать вид, будто ничего страшного, но в конце концов не выдержал и рассмеялся.

— Правда нет. Раньше я не особенно интересовался водными растениями, да и столько лет прошло, откуда мне помнить, какие там вообще были?

— Мне поспрашивать знакомых?

— Давай сначала посмотрим книги. Почитаю материалы, наверняка что-нибудь вспомню. — Ин Кунту слегка толкнул Вэнь Чуншаня локтем. — Поищешь вместе со мной?

— Хорошо. Пойдём ко мне?

— Давай, давай. Я как раз думаю, что, когда Сяньня и остальные дома, сосредоточиться на чтении трудно.

Поэтому, закончив обед и всё убрав, они плечом к плечу отправились пешком к дому Вэнь Чуншаня.

Дом Вэнь Чуншаня находился прямо у подножия горы. Весеннее солнце светило ласково, и они

неторопливо шли по дороге. Не прошло и нескольких минут, как они добрались до места. В доме Вэнь Чуншаня царила тишина. Когда они открыли дверь и вошли, их встретил лёгкий аромат - прохладный, уединённый, словно ветер, прилетевший с горы Айшань и принёсший с собой дыхание снежных вершин.

— Новый ароматизатор? — спросил Ин Кунту.

— Угу. Тебе нравится запах? Если непривычно, я вынесу его наружу.

— Не надо. — Ин Кунту улыбнулся. — Очень приятно пахнет. Твоему дому подходит.

Ин Кунту вовсе не был против кофе, поэтому Вэнь Чуншань сварил им кофе, а заодно достал корзинку с угощениями, которую ему подарил Ин Кунту. В маленьком уездном городке выбор книг был невелик, поэтому они уселись за длинным обеденным столом и стали читать электронные книги, скачанные из интернета.

Панорамное окно было залито светом, солнце разливалось по двору, и, глядя через стекло наружу, можно было подумать, будто перед глазами колышется озёрная гладь. Даже молодые почки на деревьях, шевелившиеся под ветром, выглядели удивительно красиво.

Они не спеша листали книги, сначала отыскивая всё, что касалось пресноводных водных растений и водорослей. Ин Кунту в этой области разбирался плохо и не знал, по каким ключевым словам искать, поэтому мог только просматривать изображения, надеясь наткнуться на что-нибудь знакомое.

— Нашёл, — вдруг сказал он. — Раньше на поверхности озера росло вот такое растение.

Вэнь Чуншань посмотрел на заголовок:

— Рдест бамбуколистный?

— Да, это рдест. Видов рдеста очень много. Тот, что рос в Айху, немного похож на эти, но это не тот же самый вид.

Ин Кунту открыл изображения разных рдестов и принялся внимательно сравнивать:

— У того, что рос в Айху, листья были уже и длиннее, а соцветия слегка отливали оранжевым. Очень маленькие. Иногда издали казалось, будто по поверхности озера рассыпаны точки звёздного света.

По его описанию Вэнь Чуншань примерно понял, как выглядел тот рдест:

— Возможно, стоит поискать сведения о нём в базе данных Бюро по управлению аномалиями.

— Там можно искать?

— Можно. А если совсем ничего не найдём, попросим Фу Юаня помочь.

Вэнь Чуншань вошёл в базу данных Бюро по управлению аномалиями, ввёл свой личный логин и пароль и начал понемногу искать по ключевым словам. Большая часть материалов базы была открыта для зарегистрированных пользователей со сверхъестественными способностями. Ин Кунту смотрел вместе с ним.

Сначала они искали по ключевым словам. Когда это ничего не дало, начали просматривать фотографии, связанные с водоёмами. Если в воде рос рдест, его можно было заметить и на снимках. Они потратили на поиски несколько дней, но в итоге нужные сведения нашли вовсе не в книгах.

Вэнь Чуншань по описанию Ин Кунту отредактировал изображение рдеста, выложил его на внутреннем форуме, и там растение наконец кто-то узнал. Тот человек сказал, что в их деревне такой рдест выращивают и он может сфотографировать его для них.

Тем же днём после обеда они получили фотографии. Стоило Ин Кунту увидеть рдест на снимке, как он сразу сказал:

— Именно этот! Раньше в Айху рос именно такой рдест!

Неожиданно после стольких поисков зацепку им в итоге дал человек из Бюро по управлению аномалиями. Ин Кунту был совершенно уверен: это и есть тот самый рдест, который когда-то рос в озере Айху! Теперь его можно было восстановить!

Примечание автора:

Вечером Ин Кунту увидел, что пушистики окружили Вэнь Чуншаня, подошёл и окликнул их. Все четверо вздрогнули и одновременно обернулись, обиженно глядя на него. Только тогда Ин Кунту заметил, что от испуга шерсть у всех встала дыбом, даже Сяньняо словно стал на целый круг толще.

— Я им страшилки о привидениях рассказываю, — пояснил Вэнь Чуншань.

<http://bllate.org/book/14957/1989310>