

Глава 11. Барсучий жир

Пообедав, Сяо У принялся за добычу. Гу Цин с детьми вышли во двор посмотреть. Там стояла двухколесная телега с толстой веревкой — такие повозки таскали на себе.

Гу Цин окинул взглядом добычу: её было немало. Молодой олень и три клетки с дикими курами и кроликами. Дикие куры были меньше домашних, но городские господа их обожали за плотное, жилистое мясо с насыщенным вкусом.

В стороне лежал грубый мешок, в котором кто-то отчаянно барахтался.

— А там кто? Еще живой? — Гу Цин потянулся было потрогать мешок.

— Не трогай! Там барсуки, — предостерег Сяо У.

Гу Цин тут же отдернул руку.

Барсук — вещь ценная: и мех, и мясо, и жир стоили хороших денег.

Дети тоже крутились у телеги, не решаясь подойти близко, но не скрывая восторга.

Сяо У взвалил мешок на плечо и отнес его в сарай.

Сарай был пристроен к дому, но чуть ниже уровнем. Его стены сложили из глины, а крышу соорудили из толстых перекладин, переплетенных ветками и замазанных грязью.

Сяо У приоткрыл мешок, и оттуда показалась морда барсука. Эти звери — мастера рыть норы, так что после поимки им связывали не только лапы, но и челюсти, иначе сбегут.

Когда охотник вытащил добычу, Гу Цин с удивлением увидел, что барсуков двое.

Звери были приземистые, упитанные, с короткими лапами и маленькими глазами. У них была короткая шея и мощные черно-коричневые когти — на передних лапах длиннее, чем на задних. Жесткая шерсть на спине, смесь черного и белого, придавала им вид одновременно свирепый и комичный.

Сяо У взял с телеги нож и ушел в сарай, выставив Гу Цина и детей за дверь — не хотел, чтобы они видели забой.

Снаружи были слышны лишь несколько резких звуков, после чего всё стихло. Вскоре Сяо У вынес тушки. Он установил во дворе квадратный стол, положил на него барсуков и первым

делом спустил кровь, а затем принялся снимать шкуры. Барсучий мех отлично защищал от ветра; из него вышли бы прекрасные накидки на сиденья для зимы.

Шкуры можно было высушить или засолить. При засолке их резали на куски и сшивали заново — так мех держался крепче и не выпадал, но соль стоила дорого, так что на это мало кто шел.

Обычно их просто сушили: расправляли мех, клали мездрой вниз на доски или вешали на стену и ждали, пока уйдет влага.

Сяо У действовал умело — вскоре две цельные шкуры были готовы. Развесив их сушиться, он принялся за барсучий жир. Зимы на севере суровые, руки и ноги часто страдают от обморожений, а если с начала холодов мазать их барсучьим жиром, то всю зиму не будет ни боли, ни зуда.

Приготовление жира требовало терпения. Сначала срезали жировую прослойку, резали её кубиками примерно по сантиметру. В котел наливали на треть воды, доводили до кипения и бросали туда жир, томя его на медленном огне. Когда кусочки становились золотистыми и переставали отдавать масло, их вылавливали. Воду добавлять нужно было обязательно, иначе жира выйдет мало, да и качество будет не то — так всегда учили старики.

Готовый жир лучше было припрятать: чем дольше он стоял, тем целебнее становился. Свежий жир ценился невысоко, обычно его выдерживали по три года и дольше.

* * *

Глава 12. Продажа добычи

— Мясо этих барсуков оставим себе, а остальное я после полудня отвезу в город на продажу, — сказал Сяо У, протягивая мясо Гу Цину.

Тот забрал его и ушел на кухню. Первым делом он нарезал мясо крупными кусками и залил холодной водой, чтобы ушла кровь. Часть он решил засолить, а часть завялить — так оно дольше сохранится.

В отличие от копченостей, вяленое мясо не требовало дыма. Его резали полосками, мариновали с имбирем и чесноком, не жалея соли, и вывешивали в хорошо проветриваемом месте. Висеть оно должно было не меньше пятнадцати дней. Зато потом применений масса: на бульоне можно варить лапшу, а само мясо — тушить или обжаривать.

Гу Цин раньше никогда не готовил барсучатину и поначалу даже растерялся. Когда мясо вымочилось, он взял два куска и бросил в котел. Добавил имбирь и немного шаодаоцзы, чтобы отбить специфический запах. Ошпаренное мясо он промыл, нарезал ломтиками и обжарил в масле с луком и чесноком, плеснув в конце еще немного вина и соевого соуса.

Шаодаоцзы, знаменитый «обжигающий нож» из древнего Ляодуна, был крепким и резким. Стоил он дешево, поэтому в крестьянских домах его всегда держали про запас. Если кто-то ранился в лесу, глоток этого зелья, брызнутый на рану, не давал ей загноиться.

Гу Цин переживал за вкус, поэтому перед тем как подавать, попробовал кусочек сам. Оказалось очень недурно. От барсучьего мяса в организме мог подняться «лишний жар», да и дети не привыкли к такой тяжелой пище, поэтому Гу Цин дополнительно нарезал соломкой картофель и сделал легкий салат с уксусом.

Мясо барсука пришлось по вкусу всем. Даже Сяо У признал, что оно пахнет изумительно — вино и имбирь убрали резкий запах дичи, а само мясо было нежным и сочным.

Охотник, привыкший в лесу просто жарить куски мяса на костре, посыпав солью, ел с огромным аппетитом.

После обеда Сяо У поднялся:

— Поеду в город, продам товар. Если долго тянуть — цена упадет.

В телеге лежал олененок, добытый прошлой ночью. Туша ещё не успела остыть; если мясо окоченеет, оно потеряет в цене.

— Я с тобой поеду, — вызвался Гу Цин. — Нужно еще овощей купить, у нас капусты почти не осталось.

— Папочка, я тоже хочу! — Сяочи вцепился в ногу Гу Цина.

Но не успел Гу Цин ответить, как Яньянь оттащила брата в сторону.

— Тш-ш, сегодня мы дома останемся. Пойдем лучше к Сяоху, он говорил, что на рынке ему купили глиняную куклу, посмотрим, — Яньянь уговаривала брата, пока тот не сдался.

Девочка, хоть и была мала, выросла без матери и рано повзрослела. Она специально хотела оставить папу и папочку наедине, чтобы те могли получше узнать друг друга.

Сяо У впрягся в телегу.

— Садись в повозку. — Он накинул лямку на плечи и взялся за поручни.

Гу Цин на мгновение замешкался, не сразу поняв, что это обращаются к нему. Он замахал руками:

— Нет-нет, я пешком дойду. Телега и так полная, тебе тяжело будет.

Сяо У промолчал, лишь поджал губы, и молча потянул телегу вперед. Гу Цин поспешил следом.

Горная дорога была трудной. Гу Цин, не привыкший к долгим переходам, вскоре начал отставать. Сяо У оглянулся и остановился, поджидая его.

Гу Цин подбежал, тяжело дыша и опершись руками о колени, чтобы восстановить дыхание.

Сяо У вдруг одной рукой подхватил его и, как пушинку, забросил прямо на телегу.

После чего, не проронив ни слова, зашагал к городу широким шагом.

Гу Цин, глядя на его мощные, налитые силой руки, лишь невольно ахнул про себя.

В городке Луншань жизнь была ключом: лавки, чайные, постоянные дворы и лотки с уличной едой — глаза разбегались.

Здесь было два больших рынка. Один утренний, в центре, где торговали крестьяне: овощами с огорода, лесными грибами и ягодами. Второй рынок находился у пристани; он оживал после полудня, когда возвращались рыбаки и приходили охотники. За торговлю на пристани нужно было платить налог ямыню — взамен давали деревянную дощечку, которая служила пропуском.

На пристани стоял невообразимый шум.

— Давай здесь встанем. — Сяо У пристроил телегу в углу и начал выкладывать товар.

<http://bllate.org/book/19018/1869767>