

Пять кустов пересаженного дикого горного сельдерея пока что росли неплохо на огорожке во дворе. Но сегодня утром, заглянув туда, Янь Ци увидел, что самый крепкий из них повис и завял. Жаль, конечно, но он и не стал особо переживать, сразу выкопал, помыл и понёс на кухню. Он как раз думал, что бы приготовить на обед. Хо Лин ел всё подряд, не перебирал, но как раз из-за этого готовить для него было непросто - никакого чёткого желания, значит, выбирай сам.

Гер вспомнил, как в тот раз говорил, что сделает пельмени с сельдереем. Почему бы и не попробовать?

Если бы они были в деревне у подножия, Янь Ци, скорее всего, сделал бы начинку из сельдерея и сухого тофу. Эти два ингредиента, даже просто обжаренные, были бы вкусны, а если завернуть в пельмени, так и вовсе беспроигрышно. Но в горах с соевыми продуктами всё не так просто. Даже не учитывая, что тофу мягкий и хрупкий, в такую жару всё, что сделано из бобов, быстро портится. Принесёшь наверх и, если сразу не съешь, только зря переведёшь.

Сделав пару кругов по дому, он, в конце концов, наткнулся на корзинку с яйцами и посчитал, сколько осталось. Когда они поднимались в горы, в ней было с три десятка яиц. По утрам Янь Ци ел по одному, Хо Лин тоже брал с собой в дорогу. Если продолжать в таком ритме, как раз должно хватить до самого отъезда.

Но всё же оставалось несколько лишних яиц, которые можно было использовать для других блюд. Например, сегодня Янь Ци решил взять три для начинки пельменей. Сначала он разбил яйца, слегка взболтал и вылил на сковороду, обжаривая до готовности. Золотистая яичница источала аппетитный аромат масла. После этого он замесил тесто, измельчил стебли сельдерея, а видя, что до возвращения Хо Лина ещё оставалось время, помыл руки, зашёл в дом, взял корзинку с нитками и иголками, и сел во дворе дошивать последние стежки на вышивке для ароматического мешочка.

Вышитые на ткани бобы выглядели почти как живые. В самом начале он распарывал несколько раз, пока не остался доволен. Вчера работа была почти закончена, а сегодня можно было уже снять ткань с пялец и сшить.

Делая эту вышивку, он специально старался не попадаться Хо Лину на глаза. А теперь, когда подумал о том, что наконец сможет её подарить, сердце забилось чуть быстрее.

...

— Что сегодня на обед? — с порога поинтересовался Хо Лин, входя в дом стремительным шагом. Он достал из корзины два пучка дикого сельдерея: — По пути увидел, как раз выкопал.

— Пельмени, — ответил Янь Ци и, принимая сельдерей, не удержался от восхищения: — Эти дикие травки и правда свежие.

Он поднёс зелень к лицу и вдохнул аромат, глаза при этом чуть прикрыл:

— Какой приятный запах у сельдерея.

— Тебе нравится этот запах? — спросил Хо Лин.

Умываясь во дворе, он увидел, как Янь Ци с наслаждением нюхает сельдерея, и с улыбкой сказал:

— Раз тебе так нравится, давай просто посадим его у нас во дворе. В этот раз, когда спустимся с гор, расспрошу в деревне, нет ли у кого семян с прошлого года. А если не найдём, то купим на рынке. К тому же мы ведь так и не купили семена зелени, о которых говорили в прошлый раз.

— Хорошо. Если дома будет больше овощей, не придётся всё время с гор тащить. Сейчас я часто бываю дома, успею все поливать и пропалывать, — кивнул Янь Ци.

Овощеводство не простое дело, куда хлопотнее, чем посадка злаков. Если нападут вредители, то и за пару дней листья могут обглодать подчистую. Раньше Хо Лин жил один и не мог уделять огороду много внимания, поэтому сажал только самые неприхотливые культуры, чтобы хоть как-то перебиться. А теперь, когда их двое, места много - хоть с десятков разных овощей сажай, всё не займёшь. Чем больше видов, тем разнообразнее еда, не надоедает.

Янь Ци не боялся работы в огороде. Всё, что растёт, это еда. Лишнее всегда можно высушить на зиму, чтобы круглый год не знать голода. Он был из тех, кто испытал настоящий голод, бывало, даже во сне ему снились сцены с тех времён, как они спасались от бедствий. Просыпался он в холодном поту от ощущения пустого, урчащего живота, когда даже слюну сглотнуть было не в чем.

— Ты уже замесил тесто для пельменей? — спросил Хо Лин, отгоняя мрачные мысли. — Давай вместе лепить.

Хо Лин большими глотками выпил чашку воды, вытер капли с лица и вошёл в дом. Увидев, что Янь Ци уже приготовил целую миску начинки для пельменей, он радостно потёр руки и сказал:

— Сегодня нам точно повезло, будто праздник наступил, как на Новый год!

— Попробуй, не слишком ли солёно? Я давно уже не делал начинку, немного переживаю, — Янь Ци подал ему палочки.

Хо Лин подцепил немного, попробовал и кивнул:

— Самое то. Ни солёно, ни пресно.

— Вот и хорошо, — с облегчением выдохнул Янь Ци.

Он подошёл, открыл ткань, накрывавшую тесто, проверил, как оно подошло, вымыл и вытер руки, затем ловко нарезал тесто на кусочки размером с ноготь большого пальца.

Хо Лин тем временем взял скалку и на другом краю стола начал раскатывать пельменные кружочки. Это был первый раз, когда Янь Ци видел, как Хо Лин раскатывает тесто. Движения были быстрые и точные, кружочки выходили ровными, середина чуть потолще, края потоньше, как раз такие, какие удобно лепить, и при варке не расползутся.

— Ты раскатываешь лучше меня, — с улыбкой признал Янь Ци.

Он вспомнил, как раньше, дома, накануне праздников, мужчины почти никогда не помогали - сидели, пили, болтали, а всё готовили жёны, геры и дочери. А тут...

И потому лепить пельмени вместе с Хо Лином оказалось для Янь Ци внове, особенно когда он заметил, что у них совершенно разные техники лепки. Хо Лин сначала защипывал середину, а затем по одному прижимал оба края к центру, так с обратной стороны на пельмене оставались два симметричных заломы. А Янь Ци, наоборот, сначала равномерно прижимал весь край, а затем, подложив пельмень на согнутую ладонь между большим и указательным пальцем, сжимал его в середине, придавая ему округлую форму.

Когда они выложили свои пельмени рядом, один был крупнее, другой мельче, одни плоские, другие с пузиком. Это так их повеселило, что оба засмеялись и, что ещё смешнее, каждому казалось, что пельмени другого выглядят аккуратнее. Так и пошло: то один учит другого, то наоборот. Несколько раз переделывали, шутили, возились, будто и не готовили, а играли.

Вскоре все пельмени были слеплены. На этот раз, зная, что Хо Лин может съесть много, Янь Ци налепил аж шестьдесят штук - с тонким тестом, сытной начинкой, заполнив весь бамбуковый поднос. И всё равно ему казалось, что маловато, ведь белой муки и яиц в доме осталось немного, тратить их приходилось бережно.

Вспомнив, что остались зелёные листья сельдерея, он замесил немного грубой муки и испёк ещё две лепёшки с сельдереем.

— Обедать! — позвал Хо Лин, вынося из кухни только что сваренные пельмени.

Раз уж в передней комнате стоял стол, они решили не тащить еду на кан в спальню, так и ближе, и удобнее.

Услышав, что пора есть, Здравяк тоже подбежал к порогу и уселся в ожидании. Хо Лин

отломил ему пару подогретых лепёшек с овощами. Пёс не дождался, пока хозяин вернётся за стол и тут же с жадностью набросился на еду.

Хо Лин сам не любил макать пельмени в уксус, ел их целиком, один за другим. Начинка из сельдерея и яиц для него была в новинку, но вкус оказался удивительно удачным.

— Когда спустимся в деревню, скажу брату с женой, пусть тоже попробуют такие сделать, — сказал он. — У них дома яиц много, а выходит дешевле, чем мясные.

Янь Ци тоже откусил один пельмень, аккуратно разделив его на две части, и удовлетворённо кивнул - вкус оправдал ожидания. На этапе смешивания начинки ему казалось, что вышло немного солоновато, но теперь, в сочетании с мягким тестом, всё оказалось в самый раз. Значит, навык не растерялся.

Белые пельмени были до того вкусные, что Янь Ци ел их с особым смаком, неторопливо, тщательно пережёвывая, как в тот раз, когда впервые пробовал белые пшеничные баоцзы. Пока он съел только половину своей порции, Хо Лин уже расправился с целой тарелкой. Всего на столе стояли три полных блюда.

А Здоровяк, доев свой ужин с феноменальной скоростью и даже вылизав миску до блеска, теперь лежал у порога, уткнув подбородок в порог и с неммым укором следил за тем, как люди всё ещё продолжают есть. Хо Лин покопался в тарелке и заметил один пельмень, лопнувший снизу. Он взглянул на Янь Ци. Гер сразу понял, к чему тот клонит, и с улыбкой сказал:

— Дай ему один. Пусть хоть вкус попробует.

Пельмень полетел в миску. Здоровяк сглотнул его целиком, даже не жуя, уж неясно, распробовал ли он вообще хоть что-то.

— Только один. Больше не будет, — сказал Хо Лин строго.

Пёс как будто всё понял. Он знал, что еда хозяев - не то, что можно просто выпросить. Уже сам факт, что ему достался целый пельмень, был удачей. Проглотив добычу, он не стал больше сидеть у порога, а отправился бродить по двору.

Вернувшись за стол, Хо Лин усмехнулся:

— Если бы старший брат увидел, опять бы начал меня ругать, мол, слишком балую я Здоровяка.

В деревне собаки питаются в лучшем случае остатками со стола - сколько дали, столько и поели. А если не дали, идут и ищут сами, ходят впроголодь, или, на крайний случай, ловят крыс. Скорее всего, во всей округе нет ни одной собаки, кроме Здоровяка, которая бы

пробовала пельмени из белой пшеничной муки.

— В горах всё иначе, — мягко сказал Янь Ци. — Не то что внизу. Там и воров по дворам почти не осталось, а у нас дом охранять, да ещё в лес с тобой ходить - всё на нём. Он тебе опора. Так что один пельмень не беда.

Он помнил, как Хо Лин рассказывал: случалось и диких зверей встречать. И когда такое происходило, Здравяк не пятился назад, а бросался первым. Охотничья собака защищает хозяина инстинктивно, даже если понимает, что не справится, отступить не станет. Хоть в доме Здравяк и любит иногда покапризничать, в деле ни разу не подводил. В душе Янь Ци уже давно считал Здравяка полноправным членом их семьи. И Хо Лин думал точно так же, иначе зачем было на смотринах просить, чтобы Янь Ци сначала познакомился с собакой? По правде сказать, если бы тогда Здравяк не принял Янь Ци, Хо Лин, скорее всего, и не привёл бы его домой. Он верил: собака иногда людей чувствует лучше, чем люди сами.

— Раз уж сегодня солнце светит ярко, давай помоем Здравяка, — предложил Хо Лин. — Я тогда днём в горы не пойду.

После пельменей они вместе убрали со стола и вышли во двор взглянуть на собранную с утра растительность. Среди прочего, знакомого Янь Ци, затесался один серый гриб - на ощупь твёрдый, довольно крупный.

— А это что? — он постучал по нему пальцем, будто по деревяшке.

— Один из видов линчжи, — пояснил Хо Лин. — У нас его зовут «бычья печень». Этот уже много лет рос, одревеснел прямо на дереве.

— Неудивительно, что на ощупь как дерево, — сказал Янь Ци, крутя в руках огромный гриб. — Его же теперь точно не съешь... Продадут, наверное, в аптеку?

Хо Лин ответил:

— Свежую "бычью печень" никто и не ест - невкусно. Его обычно сушат и настаивают на спирту: лечебного толку с него немного, больше как символ. Чаще его дома жгут как средство от комаров.

Он отломил кусочек и поджёг под очагом. Янь Ци увидел, как гриб начал тлеть, источая сизый с голубоватым отливом дым. Запах был странный, ни с чем не сравнимый, но не отталкивающий.

Хо Лин смахнул огонь, потушив искры, бросил обломок в старую чашку и поставил в угол у стены.

— Летом, когда комаров много, зажигаешь такой кусок, его хватает на две-три ночи. А если в доме скотины много, то этим окуривают хлев. Дыма меньше, чем от трав, а держится дольше.

Янь Ци провёл пальцами по холодной, гладкой поверхности гриба, задумался и спросил:

— Я слышал раньше: «женьшень вековой, линчжи тысячелетний». В горах и вправду бывает линчжи, которому тысяча лет? Если бы и правда был такой, наверное, вырос бы с ванну величиной.

Хо Лин помолчал, затем сказал:

— Я думаю, что нет. Из всех лечебных грибов, которые ценятся, толк есть только от красного и фиолетового линчжи. Они, как и грибы в поле, если вовремя не срезать, то просто сгниют. Какая там тысяча лет? Год не простоят и то сгниют. А вот такие, как эта «бычья печень», да ещё несколько недорогих разновидностей линчжи - они как раз могут расти по несколько лет. В первый год с ладонь, на следующий - с миску. Самый большой, что я видел, был размером со здоровенную зимнюю тыкву.

Он сделал паузу и добавил:

— Но зарекаться нельзя. В дебрях, куда человек редко заглядывает, кто знает, может и прячется что-нибудь удивительное, ни разу никем не виденное.

Увидев, что Янь Ци всё ещё держит в руках гриб и внимательно его разглядывает, он предложил:

— Внизу у нас ещё осталось - каждый год жжём, не переводится. А если на горе закончится, я тебе ещё добуду. А эту можешь, кстати, Мин-геру отнести - пригодится.

Янь Ци обрадовался, он знал, что Хо Лин с семейством Линь общается по большей части из-за его дружбы с Сяо Минмином:

— Я тут как раз в последние дни у дома много дикой зелени насобирал, тоже хочу ему отнести.

Хо Лин сразу понял: Янь Ци, говоря это, словно спрашивал у него разрешения. Он знал, что дикие овощи Янь Ци собирал сам, потому и спрашивал. А вот, скажем, гриб «бычья печень» - если бы Хо Лин сам не предложил, тот бы и не заикнулся, можно ли отдать.

— Хочешь отнести - отнеси, — спокойно ответил Хо Лин. — В доме ты можешь сам решать. Нет у нас такого, чтобы ты чего-то не мог.

Он посмотрел на молодого супруга, мягко улыбнулся:

— Даже я слушаюсь тебя.

Не успел Янь Ци ничего ответить, как снаружи гавкнул Здоровяк. Хо Лин рассмеялся:

— Верно, и наш Здоровяк тоже.

Слова “решать самому” всегда казались Янь Ци чем-то недостижимым. У него дома раньше никто сам не решал. Даже его мать, старшая женщина в доме, почти ничего не решала: выше нее была бабка, рядом - жена старшего дяди. Самое большее могла поругать мужа или детей, и то по мелочи.

А с тех пор, как он стал жить у Хо Лина, хоть тот и отдал ему ключ от сундука и сказал самому вести хозяйство, но Янь Ци всё равно по привычке при каждом важном деле первым делом спрашивал мнения мужа.

Теперь, после таких слов, а ещё после вовремя поданного голоса от Здоровяка, Янь Ци улыбнулся и сказал:

— Тогда... тогда я разделю пополам: половину оставим для брата с невесткой, а вторую отнесу в дом Линь.

А лай Здоровяка как будто и напомнил Хо Лину с Янь Ци, что пока солнце ещё не село, самое время искупать пса. Делать надо сразу, не откладывая. Янь Ци схватил горсть мыльных плодов, и они вдвоём погнали Здоровяка к воде. Пёс возмущённо скулил, но толку не было: его решительно втащили в воду и отмыли с головы до хвоста, не пропустив ни одного клочка шерсти.

<http://bllate.org/book/13599/1205885>