

Перед приготовлением «кошачью лапку», как и многие другие дикие травы, нужно обязательно обдать кипятком, чтобы ушла горечь. Янь Ци быстро нарезал горсть чеснока. Скоро он обжарит его вместе с зеленью. Хо Лин говорил, что с мясом эта трава ещё вкуснее. Но в горы свинину не притащишь, разве что зимой, когда можно закопать прямо в снег и хранить. А если жарить с кроликом или мясом рябчика - это уже совсем другой вкус. Потому сегодня планировались просто овощи. А в качестве основного блюда будет большая рыба.

Час назад.

Рыба оказалась вовсе не из того пруда у водопада - вода там была глубже, чем казалось, а сетей с собой не было. Чтобы выловить рыбу, пришлось бы лезть в воду с головой. Хо Лин даже пошёл проверить глубину, но Янь Ци тут же нахмурился, сердце сжалось: страшно отпускать. Хо Лин не стал настаивать. Вместо этого он спустился к ручью, что был по пути, и срезал острую ветку, чтобы сделать копьё. Ловить рыбу таким способом нужно уметь. Лучше всего бить, когда рыба затаится в расщелине между камней, в противном случае рука человека никогда не обгонит рыбий хвост.

К счастью, с ним была собака, да ещё какая. Здоровяк, бегая вдоль берега, сам искал рыбу. Как увидит - тут же пару раз лает и зовёт Хо Лина. В тот момент Хуан Яэр остался по другую сторону ручья, охраняя Янь Ци. Видно было, что ему тоже хочется поучаствовать, глаза светились азартом, но раз Янь Ци не двигается, то и он оставался на месте.

— Хороший пёс, — похвалил Янь Ци, проводя ладонью по его спине.

Затем перевёл взгляд на не такое уж далёкое место: раздетый по пояс Хо Лин с закатанными до колен штанами, стоял в воде с копьём из ветки, сосредоточенно высматривая рыбу. Фигура как с картины: сильная, ловкая, полная живой энергии.

Иногда Здоровяк с разбега прыгал в воду, разбрызгивая капли во все стороны. Хо Лин смеялся, и вместе с ним улыбался Янь Ци.

— Здесь как раз цветёт вейгела... Сплетём-ка венки, пока они не вернулись, — наконец, тихо проговорил он, обращаясь к Хуан Яэру.

Он ещё с самого начала приглядел эту полянку у кустов вейгелы - цветы цвели густо, ветки были длинные и гибкие, как раз подходящие для плетения. Он выбрал несколько, срезал своим походным ножом и, поддразнив пса, лёгонько коснулся цветочной веточкой его носа. Хуан Яэр чихнул, потом сел, наблюдая, как Янь Ци начинает плести венок.

Янь Ци подошёл к кусту поближе и нарвал несколько других травинок, белых и жёлтых луговых цветков, аккуратно вплёл их в венок. На конце он хитро подогнул стебель, сделал маленький узел, а сверху перехватил пучком дикого злака - так венок не развалится, если его не дёргать.

— Хуан Яэр, иди-ка сюда, я тебе надену, — позвал он, ласково глядя на собаку.

Первый венок он сделал небольшим, как раз в пору для головы пса. Надел ему на макушку: два уха как раз прошли сквозь кольцо, будто венок специально под них был сделан.

— Красавец. Не стряхивай, ладно?

Хуан Яэр ещё недавно запыхался от бега и вывалил язык наружу, но сейчас, казалось, будто он прямо улыбается. Цветы на венке живо и весело качались в такт его дыханию. Янь Ци не удержался, сжал морду пса в ладонях и хорошенько потёрся лбом о лоб.

— А теперь сплету для твоего старшего брата, Здоровяка, — пробормотал он, подбирая новую веточку.

Венок для Здоровяка он сделал пошире, у того ведь голова большая, не в пример Хуан Яэру. Не хотелось, чтобы давило или натягивалось. Остались ещё две веточки, и Янь Ци безошибочно знал, для кого они. Хотя представить, как Хо Лин носит венок из цветов, было непросто, он всё равно принялся за дело с полной серьёзностью. Понимая, что красные цветы могут смотреться странно на взрослом мужчине, особенно на таком, как Хо Лин, он добавил побольше зелёных листьев, а потом нашёл несколько стеблей лисохвоста с мягкими пушистыми метёлками, торчащими наружу. Вышло даже изящно.

Кожа у Хо Лина светлая, — думал Янь Ци, ловко сплетая. — На нём и цветы не будут казаться глупостью. Что бы он ни надел, всё к лицу.

Гер задумался и так увлёкся, что даже не заметил, как вернулись Хо Лин со Здоровяком. Только когда Хуан Яэр лёгким тычком напомнил о себе, Янь Ци оторвался от работы.

— Что это ты тут такое делаешь? — раздался голос над ухом.

Хо Лин подошёл босиком, вода капала с его волос, плеч, груди и, похоже, ему было вовсе не холодно. В каждой руке у него было по рыбе, обе длиной с его предплечье. А рядом Здоровяк тащил ещё одну, зажав в зубах: из пасти торчал хвост, который всё ещё подёргивался - рыба была жива.

Опустив взгляд и заметив, чем занят Янь Ци, Хо Лин тут же широко улыбнулся:

— Сколько же ты их наплёл!

А когда увидел венок на голове Хуан Яэра, и вовсе засмеялся:

— У Сяо Яэра тоже есть, да?

— У нас у всех есть, — с улыбкой отозвался Янь Ци, вставая и отряхивая с одежды травинки и землю.

Он сначала надел венок на Здоровяка, а потом взял ещё два, немного помедлив, поднял глаза на Хо Лина и с лёгкой неуверенностью спросил:

— Ты будешь носить?

— Ты ж так старался, плёл, чего бы не надеть?

Хо Лин даже не думал отнекиваться. Просто взял венок и водрузил себе на голову, даже несмотря на то, что был по пояс раздет.

А Янь Ци склонил голову, позволив Хо Лину самому надеть на него последний венок, аккуратно опустив его на макушку. Жаль, у вейгелы нет аромата, а то, глядишь, и бабочки бы прилетели.

Здоровяк и Хуан Яэр с интересом обнюхали венки друг у друга, но пока вели себя смирно и снимать их не стали. Только Хуан Яэр чуть склонил голову набок, не понимая, почему его два хозяина снова прижались друг к другу, и даже не обращают внимания на трепыхающуюся на траве рыбу.

...

Гер провёл пальцем по губам и слегка толкнул Хо Лина, подгоняя того:

— Ну, надевай уже рубаху.

А чтобы тот, чего доброго, снова не вздумал к нему прильнуть, Янь Ци поспешно наклонился и поднял одну из рыб. Вес рыбины заставил его руку невольно опуститься ниже.

— Ничего себе, тяжёлая... Что за рыба?

На Севере водятся рыбы, каких в центральных областях и не увидишь. Здесь вода холодная, зимой покрывается толстым слоем льда, а рыбе хоть бы что, живёт себе. Янь Ци уже несколько раз пробовал здешнюю рыбу и нашёл, что она совсем не похожа на ту, что водилась у него на родине: у северной нет речного запаха тины, а мясо у неё удивительно нежное и сладкое.

Но разновидностей рыб так много, что все эти «три цветка, пять лу, восемнадцать мелочей*» - ещё далеко не весь список. Сколько ни учи, всех не запомнишь.

(ПП: поговорка, чтобы запомнить самые распространенные виды рыбы. «Три цветка» — это: мандаринка, лещ и сом. «Пять лу» - таймень, треугольный лещ, ялу, хулу и тунлу, и т.д.)

— Это люй-гэньцзы, — пояснил Хо Лин. — В горных ручьях рыбу почти никто не ловит, потому и вырастает крупной. Внизу, у подножия они с ладонь всего.

Он улыбался, не убирая довольного вида. Натянул рубаху, поднял рыбу повыше, чтоб Янь Ци мог получше рассмотреть:

— Сейчас как раз сезон икрёма, рыба жирная, нагуляла много мяса. Самое то. Надо приготовить, пока свежая. Только две такие не осилим...

Он прикинул вес и решил, что та, что покрупнее, тянет как минимум на полтора катти.

— Одну себе оставим, вторую отварим этим двоим, — кивнул он на собак.

Янь Ци согласился, отдал рыбу обратно Хо Лину и сам присел рядом со Здравяком.

— А ты что притащил? — он указал на землю. — Дай-ка гляну.

Здравяк по команде выпустил добычу, и оказалось, что у него не одна, а сразу две рыбины - помельче, чем люй-гэньцзы, с круглым телом и серебристыми чешуйками.

Хо Лин взглянул на рыбу и пояснил:

— Эта называется ху-ло, больше и не вырастет. Самая вкусная, если жарить в масле. Жаль, с собой не взяли сеть, а так наловить бы было просто. Надо будет как-нибудь поставить сеть у ручья у дома - за ночь штук семь-восемь точно поймает.

Но Здравяк ловил рыбу не ради еды, а просто ради забавы. Он не ел сырую рыбу. Когда он выбросил улов на землю, Хуан Яэр подошёл понюхать. Он раньше, пока был бездомным, ел всё подряд, лишь бы не сдохнуть с голоду. Хо Лин испугался, что кость может встать ему поперёк горла, и не дал, просто швырнул рыбу обратно в воду.

— Здравяк, подальше отойди, а то всё забрызгает кровью, потом опять купать тебя.

Хо Лин чистил рыбу во дворе, Здравяк и Хуан Яэр стояли по бокам. Но стоило Хуан Яэру подойти на шаг ближе, Здравяк тут же сделал шаг вперёд и заставил его отступить. За это и получил от Хо Лина ехидное замечание.

— Купаться хочешь? — кинул он, и пёс тут же насторожился, перестал бужить.

Хо Лин усмехнулся:

— Ты, смотри, с Хуан Яэром ещё ревнуешь. Что ж ты будешь делать, когда у тебя свои щенки появятся, тоже дуться будешь?

Раньше Хо Лин думал, что много собак в доме - это весело. А теперь понял: не обидеть ни одну - задача не из простых.

Потроха он бросил в сторону, кур и уток в хозяйстве не держали, но и отходы не пропадали: шли на компост, чтобы удобрять грядки. Посаженные ранней весной семена уже дружно проросли, каждый день зелени становилось всё больше, весь двор утопал в листве. Некоторые салатные растения уже можно было срывать понемногу и есть, а остальные обещали хороший урожай в течение ближайших двух месяцев. По сравнению с тем, как всё выглядело, когда он жил тут один, перемены были разительными.

— Как будем готовить рыбу? На пару или в соусе? — спросил Янь Ци, нацепив фартук. Он только что вытащил бланшированные побеги «кошачьей лапки» из котелка и поставил в сторону, чтобы стекли.

Хо Лин швырнул рыбу на разделочную доску:

— Я сам приготовлю. Хочешь поострее? Сделаю тебе пряную рыбу с перцем - пальчики оближешь.

В доме чаще всего готовкой занимался Янь Ци, вкусы у него были довольно простые, лёгкие. Но за последние дни они переели зелёных побегов, вот Хо Лин и решил: пора отведать чего-то понасыщеннее.

— И не думал сначала о таком, а как ты сказал, аж слюнки потекли, — усмехнулся Янь Ци.

Острые блюда особенно хороши под горячий рис. К тому же, хоть и назывались такие блюда "пряно-острыми", местные сорта красного перца на самом деле не особенно жгучие. С тех пор как Янь Ци перебрался сюда, он частенько бросал в котелок пару стручков больше ради цвета и аромата.

Посоветовавшись, они решили заодно и свежий рис поставить - на пару, по-домашнему. В горах, кроме работы, особо развлечений не было. Еда чуть ли не единственная радость. Да и едоков всего двое, много не надо, зато вкусно должно быть обязательно. Хо Лин часто говорил: "Всю жизнь человек суетится и трудится, чтобы в итоге поесть досыта. А если уж наедаться, так почему бы и не вкусно?"

Янь Ци снова вымыл руки и спросил:

— Сколько сухого перца нужно? У нас на стене ещё две связки висят, хватит надолго. Пока всё съедим, новые перцы уже поспеют.

— Много, — кивнул Хо Лин. — Сорви сразу побольше. А хуацзяо (цветочный перец) остался?

— Есть, с прошлых сборов, полбанки точно.

В доме ели исключительно дикий хуацзяо. Его собирали с дикорастущих деревьев, и одного дерева хватало надолго. Только вот таких деревьев было мало, и если бы их было больше, эта пряность стоила бы немалых денег.

Хо Лин первым делом сделал надрезы на рыбе, нарезал лук с имбирём, выжал из них сок и тщательно натёр им рыбу, чтобы ушёл запах ила. Потом посолил её внутри и снаружи, добавил немного рисового вина, соевого соуса и щепотку сахара. Пока рыба мариновалась, он взял небольшое плетёное сито и аккуратно вытряс из сушёного перца все семена.

Без семян перец становился куда мягче на вкус. Янь Ци хоть и говорил, что острое ест без труда, но на деле, стоило блюду стать по-настоящему жгучим, он начинал хлюпать носом и вытирать слёзы. А в этот раз перца пошло немало, лучше уж перестраховаться и убрать всё лишнее.

Рядом Янь Ци мыл рис, а затем разжёл второй, запасной очаг. На нём он собирался одновременно сварить и просо, и собачий корм из отварной рыбы. Хотя и называлось это “для собак”, но готовилось всё чисто, аккуратно, даже подай он на стол, никто бы не отличил. Этот очаг был соединён с лежанкой-каном в доме, так что как раз удобно, заодно и тепло в дом пустится. Даже летом печь нельзя надолго оставлять холодной.

— Сейчас масло вливать буду, отойди назад, а то ещё брызнет, — предупредил Хо Лин.

Он сегодня решил устроить настоящий пир, и потому лил масло в котелок щедро, без скупости. Янь Ци видел это и только молча утешал себя тем, что на этом остатке ещё можно будет приготовить что-нибудь овощное.

Сначала в масло отправилась рыба. Её обжаривали до тех пор, пока кожица не стянулась и не зарумянилась, аромат быстро распространился по всей кухне, и ведь это было только начало. Через некоторое время, точно выверив момент, Хо Лин ловко перевернул рыбу. Если бы этим занялся неопытный человек, шкурка наверняка прилипла бы к котелку, и рыба превратилась бы в кашу.

Когда рыба подрумянилась с обеих сторон, в сковородке ещё оставалась примерно половина чашки масла. Хо Лин взял тарелку с подготовленным сухим перцем и хуацзяо, высыпал всё это

в масло, обжарил до густого, пряного аромата, затем вынул и щедро выложил поверх рыбы. А потом ложкой зачерпнул кипящее масло и с шипением вылил прямо на рыбу. В тот миг аромат ударил в нос - для Янь Ци это был невиданный способ готовки.

— Где ты научился так готовить? — не удержался он, глядя на Хо Лина.

Такое блюдо, признаться, в обычной семье даже на праздник редко когда готовят, уж слишком жирно и щедро.

Хо Лин усмехнулся:

— Раньше, когда сын деревенского старосты женился, позвали повара из уездного городка. Он-то и готовил такую рыбу. Я тогда был ещё пацаном, вертелся на кухне, помогал понемногу, всё равно меня никто не гнал. Вот и подсмотрел пару приёмов.

Правда, подсмотрел он не всё. Настоящие мастера не любят, когда у них воруют ремесло, так что многое Хо Лину пришлось додумывать самому. Может, и не по всем канонам, но получилось точно вкусно.

Когда рыба была готова, как раз подошёл и паровой рис. Оставалось лишь быстро обжарить немного «кошачьей лапки». Овощи впитали в себя остатки ароматного масла со сковороды, и вот уже всё было на столе: у них с Янь Ци - остро-пряная жареная рыба, у Здоровяка и Хуан Яэра во дворе - простая на пару.

Кончиком палочек Хо Лин слегка провёл по рыбе, и сочный, белоснежный ломтик мяса легко отслоился, будто долька чеснока. Что ни говори, а блюдо с хорошей дозой масла - это вкус, которому не сравниться с постными отварами и лёгкими поджарками. Поскольку овощи и рыбу положили прямо на рис, к концу трапезы каждая рисинка в чашке стала блестеть от масла. Небольшая острота оказалась как раз кстати - к концу трапезы лоб Янь Ци уже покрылся мелкими капельками пота, но внутри было одно лишь удовольствие.

<http://bllate.org/book/13599/1205894>