

Большой пень пошёл на стол, а два поменьше - на табуреты. Хо Лин потратил на это четыре-пять дней: каждый раз, возвращаясь с гор, он брал хвощ и тщательно шлифовал древесину, а потом покрывал её слоем лака. Старик Му говорил, что для красивого цвета нужно покрывать лаком несколько раз. Всего Хо Лин нанёс три слоя, и после просушки поверхность стала совершенно гладкой и не колола руки.

Вечером они уже пользовались новым столом и табуретами, ужиная во дворе; иногда поднимали голову, чтобы посмотреть, сколько зелёных фиников завязалось на дереве.

- Сказал, что столярничать буду, а в итоге всего-то пару раз пилой махнул, — сказал Хо Лин, откусив баоцзы и проглотив.

- По-моему, и так отлично, — ответил Янь Ци. — Пень-то тяжёлый, огромный, куда прочнее стола на четырёх ножках, его и ветер не опрокинет.

Он бережно провёл рукой по поверхности. Хотя Хо Лин говорил легко, сделать из обычного пня стол - дело совсем непростое; только хвоща на шлифовку ушло немало. Снятую кору они тоже не выбросили: разорвали её на длинные полосы и будут использовать как прочные верёвки.

Хо Лин несколькими большими укусами разделался с одним баоцзы и тут же потянулся за следующим. Сегодня начинка была из ботвы редьки с фунчозой. Чтобы решить проблему отсутствия свинины в горах, в прошлый раз, спускаясь в деревню, они купили два цзиня свиного сала и вытопили из него немало шкварок. Свиной жир оставили для жарки, а шкварки пошли и в начинку для баоцзы и пельменей, и в тушёные блюда - аромат у них куда насыщеннее, чем у постного мяса.

Жир из них уже вытопили, поэтому шкварки стали сухими и хрустящими, в горах хранились прекрасно. Когда только сделали, никто не удержался: каждый взял по кусочку попробовать - вкус был просто чудесный, даже Здоровяк и Хуан Яэр получили по кусочку на пробу.

- Сегодня тесто на баоцзы не очень подошло, не такое пышное. - Хо Лин, уже наполовину съев второй баоцзы, а Янь Ци всё ещё грыз первый, то и дело сжимая пальцами тесто и оценивая, — Давно не делал, рука сбилась, только зря муку перевёл.

- Какое же это зря, — возразил Хо Лин. — Если бы ты не сказал, я бы и не заметил разницы. Даже не хуже тех, что в городе продают. Да и не у каждой лавки баоцзы такие вкусные, как в той, что мы тогда ели.

Сказав это, Хо Лин доел второй большой баоцзы, взял их чашки и ушёл в кухню, чтобы добавить каждому по две ложки каши из дроблёного зерна. Янь Ци с нежностью прикоснулся к столу, не обращая внимания на легкомысленные слова Хо Лина, но превратить обычные пни в стол непросто, часто используется просто полированное дерево и трава.

Ботва редьки была свежей и нежной, в ней смешался мясной аромат шкварок, а фунчоза

добавляла особую текстуру. Стоило начать есть, остановиться было невозможно.

- Давно мы не ели так досыта домашних баоцзы, — Хо Лин подряд умял шесть штук и наконец остановился передохнуть.

У Янь Ци тоже на редкость разыгрался аппетит, он съел два с половиной, а оставшуюся половинку последнего разломил и отдал Хо Лину, ничего не оставив на тарелке.

- Баоцзы и пельмени - что ты любишь больше? Через некоторое время я тебе снова приготовлю.

Муки у них было немного: первые пять цзиней, что они затащили в горы, за это время ушли на баоцзы, пельмени и лапшу, и теперь мешок почти пуст. Если бы Хо Лин ел белую муку без ограничения, тридцати цзиней в месяц точно бы не хватило.

Поев, один из них стал собирать посуду, другой тщательно протирает стол. Когда Янь Ци, стоя у умывальника, он спросил Хо Лина, что тот любит больше, Хо Лин ответил не раздумывая:

- Всё, что ты готовишь, - всё люблю.

Янь Ци опустил голову и тихонько улыбнулся:

- Тогда буду готовить всё.

---

В конце шестого месяца приближался день рождения Хо Лина.

У деревенских жителей дни рождения обычно отмечают только у детей и у стариков: первым - в честь появления на свет, вторым - в честь долголетия. А тем, кто уже стал отцом или матерью, когда сверху есть старшие, а снизу малыши, чаще всего бывает не до себя. Прошлые дни рождения Хо Лина тоже проходили без особых церемоний: живя один в горах, он сам месил тесто, сам тянул и варил себе лапшу долголетия.

Но в этом году он заранее, без стеснения, попросил у Янь Ци подарок на день рождения - редкий случай, когда он о чём-то заранее мечтал.

И всё же, чем ближе был сам день, тем сильнее эта мысль уходила у него из головы: он был весь занят предстоящим походом в горы за линчжи. В июне-июле в горах становятся обильнее дожди, дикие травы и кустарники растут наперегонки, местами поднимаются человеку до пояса; пробираясь среди зарослей, приходилось поднимать серп и прорубать себе путь.

А на поваленных стволах, что валяются в лесу повсюду, один за другим начинают появляться всевозможные грибы.

Для Янь Ци это был первый сезон линчжи после переезда в горы. Хо Лин специально взял его с собой. Здоровяк и Хуан Яэр шли один впереди, другой позади; после стольких походов в горы Хуан Яэр уже давно выучил дорогу.

- В одном и том же месте линчжи дважды подряд не вырастет. Но раз уж в прошлом году его было мало, то в этом, скорее всего, будет больше. Линчжи, как и кедровые орехи, родит через год: один год много, другой - мало. Как земледелие: не каждый сезон выходит урожайным.

Хо Лин, раздвигая серпом заросли и прокладывая тропинку, говорил, что хочет сводить Янь Ци к нескольким упавшим деревьям, чьи места он помнил. И продолжал:

- Свежеповаленные деревья в первый год линчжи не дают. Подожди два-три года, тогда уже скорее всего вырастет. С детства отец меня учил: увидел поваленное дерево - запомни. Потом из года в год ходи проверять. А если повезёт и попадёшь как раз на тот год, когда линчжи вылезет, так это же счастье, времени уйдёт в разы меньше.

Янь Ци спросил:

- Но как всё это запомнить? Гора такая большая, и поваленных деревьев наверняка полно.

Хо Лин по дороге сорвал жёлтый дикий цветок и протянул ему. Янь Ци на миг растерялся от нежного шелеста лепестков, затем улыбнулся и взял.

Тем временем Хо Лин продолжил:

- Не знаю как. Просто помню и всё. Может, сыну горного промысловика это от природы даётся. Как и умение помнить горные тропы.

Янь Ци понял это самым прямым образом. У него самого память на дорогу и направление была неплохая, но всё же до Хо Лина он не дотягивал: стоило зайти глубже в горы, и без солнца он уже начинал путаться, где север, а где юг. Зато Хо Лин в любое время, днём или в полной темноте, всегда знал, куда идти, и ни разу не заблудился.

Он небрежно свернул стебелёк дикого цветка в колечко и прикрепил к ручке маленькой корзинки, висевшей у него на сгибе локтя. Хо Лин посмотрел на это, и в его взгляде промелькнула мягкая улыбка. Иногда он всё же боялся: а вдруг геру на самом деле нелегко жить в горах. Это ведь не про смелость, не про то, боишься ли ты идти в чащу. Большинство людей всё равно тянет к людным местам. Особенно женщин и геров внизу в деревне - они любят заходить друг к другу, вместе шить, болтать о всяких домашних пустяках, чтобы не чувствовать себя одиноко.

Но чем дольше он жил рядом с Янь Ци, тем меньше оставалось этих сомнений. Есть чувства, которые невозможно подделать. К тому же гер сам говорил, что ему хорошо рядом с ним хоть в горах, хоть в деревне.

Перед ними лежало поваленное дерево, настолько огромное, что Янь Ци не смог бы обхватить его руками, даже если бы попытался.

- Это дерево упало три года назад, — сказал Хо Лин. — Медведь содрал с него кору, ствол изнутри подгнил, образовалась дуплистая полость. Чем больше дупло становилось, тем сильнее дерево усыхало.

Он жестом показал Янь Ци идти следом, и они, обойдя ствол, стали осматривать его со всех сторон.

- Два прошлых года я уже приходил сюда, — продолжал Хо Лин. — Линчжи не было. Но в этом году, может быть, уже пора.

Янь Ци, услышав это, тоже стал внимательно разглядывать ствол, иногда вздрагивая от мелькнувших мимо букашек. Такое огромное поваленное дерево служило пристанищем не только грибам и сорнякам: на нём успели укорениться семена диких цветов, а под ним животные прорыли норы - тут постоянно шныряли и кролики, и колонки.

Хо Лин отодвинул несколько пучков зелёной травы и позвал Янь Ци:

— Смотри, вот это и есть красный линчжи.

Он три года держал в памяти это место, и наконец ожидание окупилось. Янь Ци с удивлением уставился на крошечную красноватую «шляпку»:

— Так линчжи такие маленькие?

Он думал, что они хотя бы размером с «обезьяню голову» (ежовик), однако эти грибочки были не длиннее его пальца.

— Разные бывают, и большие, и мелкие, — объяснил Хо Лин. — Но если выросли вот так, то больше уже не станут, хоть жди, хоть не жди.

Он осторожно сорвал четыре сросшиеся вместе шляпки, а Янь Ци рядом сорвал крупный лист, чтобы завернуть находку. Хо Лин положил линчжи на лист и аккуратно свернул. Несколько лёгких, почти невесомых «красных грибков» стоили дороже, чем целая корзина горных овощей.

— Это можно считать первым уловом, — с лёгкостью сказал Хо Лин.

Янь Ци аккуратно принял линчжи, положил в свою маленькую корзинку и пошёл следом - искать дальше.

Таких поваленных деревьев было больше десятка. Они обошли каждое, на это ушло два часа с лишним. По пути они тоже не всегда уходили с пустыми руками: стоило Хо Лину поднять голову и увидеть на дереве почечную траву, он сразу останавливался, надевал когти для лазания - две железные скобы с острым шипом - и взбирался вверх.

Каждый раз, как Янь Ци видел эти ножные когти, у него сжималось сердце: всего две железные петли и один острый шип, и с этим Хо Лин карабкается на такую высоту. С тех пор как он однажды стал свидетелем такого подъёма, он сразу же попросил Хо Лина пользоваться этим приспособлением только когда они вдвоём в горах. Иначе если что-то случится, его даже спасти будет некому. Не то чтобы он хотел говорить о дурном, но горные промыслы всегда полны риска. А ведь не стоит забывать, что его свёкор погиб именно так.

Горный промысловик не может обходиться без ножных когтей, но Хо Лин всё же согласился с просьбой Янь Ци. Он не хотел, чтобы маленький супруг тревожился. Теперь, когда они почти половину времени ходят в горы вместе, совсем не трудно отложить добычу, ради которой нужно лезть на дерево.

— Будь осторожен, — как всегда, без усталости напоминал Янь Ци перед очередным подъёмом. — Если место слишком неудобное, не бери.

Хо Лин закрепил когти на ногах, несколько раз упёрся ими в землю, проверяя, как держат. Затем затянул толстую пеньковую верёвку, что обхватывала его талию и ствол дерева.

— Не волнуйся, это дерево невысокое, — сказал он спокойно.

Подойдя ближе, он подпрыгнул, ухватился руками и ногами за ствол, закрепил верёвку, и начал подниматься. Это даже не выглядело как лазание, скорее как ходьба по вертикальному стволу: две уверенные ступени вверх, затем подтянуть кольцо верёвки выше, и снова шаги.

Железный шип на передней части когтей был острым, его приходилось регулярно затачивать и менять, это самое важное место. Стоит ему затупиться или погнуться, и одной неверной опоры достаточно, чтобы сорваться. В такие моменты главное - среагировать вовремя: оперевшись на удерживающую пеньковую верёвку, человек может хоть как-то зависнуть в воздухе и сохранить себе жизнь.

Хо Лин, полностью сосредоточившись, поднимался выше и выше. В ушах уже не было ни горного ветра, ни птичьего щебета, только собственное дыхание и касание когтей о кору. Лишь когда добрался до нужной высоты и устроился меж толстыми ветвями, он наклонился и окликнул Янь Ци, подавая знак, что всё в порядке.

Янь Ци задрал голову. Дерево было действительно высоким; сквозь густую листву он едва различал контуры Хо Лина. Здоровяк и Хуан Яэр тоже стояли рядом, подняв морды кверху. Увидев их вместе - одного человека и двух собак, Хо Лин невольно ускорил работу. Раньше, когда он лез на деревья один, внизу его ждал только Здоровяк, и тот всё больше бегал по кустам, вынюхивал следы, да ждал, когда хозяин сбросит что-нибудь съестное. Теперь же, с Янь Ци под деревом, Хо Лин чувствовал, что стал куда осторожнее прежнего.

Срезав несколько пучков почечной травы, он заметил среди ветвей сияющую жёлтую россыпь. Золотистые вешенки - вещь редкая для нынешнего сезона. Осторожно вынув маленький нож, он поддел гриб у основания, срезал целый пучок и аккуратно положил в полотняный мешочек.

Такой находке он искренне обрадовался и продавать не собирался. Сегодня вечером они поймут в лесу фазана, и он сварит с этим грибом суп.

<http://bllate.org/book/13599/1205899>