

(ПП: почвенные древесные ушки - это народное название для съедобных цианобактерий)

Ин Кунту оставил Вэнь Чуншаня и рыже-белого кота у себя на ужин. Хотя вес кота уже немного превышал норму, Ин Кунту всё равно не удержался и достал из холодильника речную рыбку, сварив ему небольшую миску добавки. Кот, урча, уселся у миски и съел всё подчистую, оставив лишь рыбью голову.

Поев, он снова пришёл тереться о ноги Ин Кунту. Тёплая, плотная шерсть была гладкой и шелковистой на ощупь, и Ин Кунту поднял кота к себе на колени, играя с ним.

Вэнь Чуншань больше не ограничивал Фэйбяо, и Ин Кунту стал видеть его всё чаще. Он привык к коту, а вместе с этим всё ближе становился и сам хозяин - Вэнь Чуншань.

В одну из ночей снова лил дождь. Утром Ин Кунту встал и распахнул окно. Горы были словно вымыты дочиста: лес стоял тёмно-зелёный, насыщенный цветом до такой степени, что казалось, он вот-вот потечёт. Туман стелился поперёк склонов на уровне полугоры, а воздух был насквозь пропитан свежей влагой.

Ин Кунту глубоко вдохнул. Уже был июнь, но в Чанчуане по-прежнему держалась прохлада; чистый, прохладный воздух наполнял грудь и делал всё тело лёгким.

Воодушевлённый, Ин Кунту позвонил Вэнь Чуншаню. Тот всегда вставал рано, их распорядки были схожи, и он сразу взял трубку.

— Кунту? Доброе утро.

— Доброе, — в голосе Ин Кунту слышалась улыбка. — Не хотите подняться в горы за почвенными ушками? Те самые, которые ещё «земляной кожицей» называют.

— Прямо сейчас?

— Ночью так долго шёл дождь, сегодня он точно вышел. Я знаю одно место, там почвенные ушки особенно вкусные. Пойдёте со мной?

— Подождите минуту. Я сейчас выйду.

— В горах сегодня может быть скользко, и место, куда мы пойдём, довольно высоко, — предупредил Ин Кунту. — Возьмите с собой снаряжение для подъёма.

— Хорошо, возьму треккинговые палки.

Через двадцать минут они встретились.

Ин Кунту протянул Вэнь Чуншаню пустую корзину:

— Понесёте эту.

Вэнь Чуншань заметил, что корзина Ин Кунту наполовину заполнена измельчённой зеленью, и, не раздумывая, переложил часть к себе:

— А это что?

— Отнесу наверх, покормить свиней. Они ещё не могут полностью обеспечивать себя в дикой среде, приходится подкармливать.

Вэнь Чуншань знал, что Ин Кунту разводит свиней в горах, и понимающе кивнул.

Как и прежде, они начали подъём с горы Учунань. Поросята Ин Кунту содержались рядом с огородом, так что от подножия до них было всего несколько минут ходьбы. Ин Кунту всегда кормил их примерно в это время, и, услышав шаги, поросята тут же сбились в кучу, похрюкивая и наперебой требуя еду.

Чёрные поросята подросли: вытянулись, стали стройнее, выглядели немного длинноногими, но при этом были чистыми и на удивление симпатичными. Они совершенно не соответствовали привычному образу свиней, который сложился у Вэнь Чуншаня.

Высыпав корм, Ин Кунту сказал:

— Пойдём.

Вэнь Чуншань оглянулся:

— И всё? Не нужно за ними присмотреть?

— Не нужно, — легко ответил Ин Кунту. — Поедят и сами разойдутся, займутся своими делами.

Они продолжили подъём. Пройдя ещё около получаса, Вэнь Чуншань заметил у дороги отпечатки копыт.

— Это свиные следы? У них такой большой ареал?

Ин Кунту взглянул мельком:

— Дикие кабаны.

— И это тоже можно понять?

— Очень легко. Посмотрите на отпечаток: здесь ясно видны четыре копытца - и основные, и боковые. — Ин Кунту указал рукой на след. — У домашних свиней следы не такие чёткие и не такие острые.

— И правда.

Ин Кунту повёл Вэнь Чуншаня дальше вверх по склону:

— Домашние свиньи ещё маленькие, радиус их передвижений ограничен, да и драться они пока не умеют. Это территория диких кабанов.

— В горах каждая территория поделена между разными животными?

— Не совсем. Просто у большинства животных есть устойчивые зоны обитания.

Они продолжали подниматься, переговариваясь. Ин Кунту по дороге указывал Вэнь Чуншаню на встречающиеся растения, рассказывал о следах, оставленных зверями.

Это были его горы, здесь он знал всё. Даже самые неприметные травы и деревья в его рассказах становились живыми и интересными, видно было, что он говорит о них с любовью. Вэнь Чуншань слушал его неторопливый рассказ и сам незаметно подстраивался под его настроение.

Пройдя ещё немного, Вэнь Чуншань вдруг указал вперёд:

— Это не почвенные ушки?

Почвенные ушки были одним из немногих дикорастущих «овощей», которые Вэнь Чуншань умел распознавать.

У дороги, среди негустой травы, действительно росла целая россыпь. Зелёноватые, с лёгкой желеобразной прозрачностью, они кучками лежали на земле, тщательно промытые дождём. Даже редкие сосновые иголки, попавшие между ними, не портили вида, наоборот, делали его особенно уютным.

У Вэнь Чуншаня зачесались руки, и он, наклонившись, уже хотел начать собирать.

Ин Кунту удержал его за плечо, в голосе звучала улыбка:

— Не собирайте, выше есть куда лучше.

Вэнь Чуншань выпрямился и тоже улыбнулся:

— Выше? Дальше ведь уже будет подножие следующей горы.

В этих местах гряды наслаивались друг на друга: вершина одной невысокой горы становилась началом подъёма на следующую, более высокую.

— Именно, — кивнул Ин Кунту. — Там есть снежное горное озеро. Почвенные ушки, которые растут у его берегов, особенно вкусные. Это моё тайное место для сбора.

— Звучит очень заманчиво.

— Тогда пойдём, ускоримся.

Ин Кунту повёл Вэнь Чуншаня выше. Обычному человеку было бы трудно держать такой темп и выдерживать такую нагрузку, но Вэнь Чуншань справлялся без проблем. Это и было одной из причин, почему Ин Кунту так любил брать его с собой.

Они прошли через череду лесов и лугов, наконец, выбрались из елового массива, и мир перед ними внезапно распахнулся.

Вэнь Чуншань остановился. Вдали сияли снежные вершины, совсем рядом тянулись светлые альпийские луга, над головой простиралось чистое небо - всё вокруг было залито светом. Порыв ветра ударил в грудь, прижав одежду к телу. Было прохладно, но от открывшегося простора настроение невольно поднялось.

— Здесь невероятно красиво, — крикнул Вэнь Чуншань сквозь ветер, оборачиваясь к Ин Кунту.

— Я и не знал, что тут есть озеро!

— Снежное озеро, — сказал Ин Кунту. — Оно слишком высоко расположено, поэтому сюда редко кто добирается. Пойдём, я покажу, где собирать почвенные ушки.

Ушки росли прямо у берега Снежного озера. Здесь всё было усыпано щебнем, укрытий не было, и ветер дул ещё сильнее. Но Вэнь Чуншаня это уже не волновало. Он с первого взгляда увидел почвенные ушки, растущие у самой воды.

Здесь почвенные ушки были необычайно крупными - мясистые, пухлые, каждая шляпка почти идеальной формы. Совсем не то, что те мелкие, размером с ноготь, которые росли ниже по склону. Даже цвет отличался: здесь ушки были насыщенно-зелёными.

— И правда похоже на древесный гриб, — сказал Вэнь Чуншань, присаживаясь на корточки. — Не зря его называют земляным древесным грибом. Но здесь он просто невероятно жирный и сочный!

— Этот сорт как раз такой, — ответил Ин Кунту. — Крупный, его легко мыть и приятно есть. У него особый свежий аромат, а если правильно приготовить, вкус ничуть не хуже, чем у известных деликатесных грибов.

— Тогда начнём собирать? Можно брать все подряд?

— Выбирайте самые большие, потом с ними будет проще.

Они поставили корзины рядом и стали отбирать самые крупные экземпляры. Каждая шляпка здесь была отличного качества, тяжёлая, приятно оттягивала ладонь. Почвенные ушки одно за другим ложились в корзину, и вскоре она наполнилась почти наполовину.

Когда с ближайшего участка всё было собрано, Ин Кунту поднял корзину и сказал Вэнь Чуншаню:

— Помнишь, я говорил про рыбу, которая здесь водится? Она как раз в этом озере.

— В озере есть рыба? — Вэнь Чуншань заглянул в воду. — Тогда в следующий раз можно прийти с удочками.

— Чуть позже, — ответил Ин Кунту. — В августе-сентябре рыба нагуливает жир, тогда она самая вкусная.

Время уже поджимало, и, собрав почвенные ушки, они начали спускаться. По дороге Ин Кунту завёл Вэнь Чуншаня к огороду. Зелёный перец там как раз подошёл - Ин Кунту сорвал горсть молодых стручков, затем снял две люффы и пучок водяного шпината, после чего они отправились домой.

Зелёный перец у него был не такой, как на рынке: с особой свежей, яркой остротой. Для жарки земляного гриба, горного деликатеса, он подходил идеально.

Вернувшись домой, они высыпали растения в большой таз. Ин Кунту специально набрал воды из колодца - водопроводная не подходила, она могла испортить ту самую свежую, сладковатую нотку вкуса.

Промытые ушки выложили в бамбуковое сито, чтобы стекла вода.

Ин Кунту занялся нарезкой: свежий зелёный перец он мелко-мелко порубил - так удобнее было потом жарить. Вэнь Чуншань же стоял рядом и чистил чеснок. Хорошо высушенные однозубые головки легко очищались, и вскоре в небольшой чашке набралась целая горка белоснежных долек.

Когда всё было подготовлено, Вэнь Чуншань развёл огонь, а Ин Кунту встал к плите. Пламя было сильным, сковорода раскалилась докрасна. Тяжёлая чугунная утварь напиталась жаром, и стоило положить в неё белоснежное свиное сало, как оно растаяло, словно свежий снег под палящим солнцем. Прошло всего мгновение, и кухня наполнилась густым ароматом.

Ин Кунту бросил в горячее масло щедрую горсть чесночных долек, обжарив их до запаха, затем встряхнул сито и высыпал ушки в сковороду.

— Шшш - растения запрыгали в масле, сталкиваясь друг с другом, а лопатка в его руке заскользила с сухим, звонким шорохом.

В процессе жарки он щедро всыпал измельчённый зелёный перец. Стоило ему попасть в сковороду, как поднялся особый, свежий и острый аромат, и запах в кухне стал ещё сложнее и насыщеннее. Ин Кунту ограничился самым простым - солью, соевым соусом и устричным соусом, а перед самым снятием с огня добавил пригоршню мелко нарезанного чеснока. Готовое блюдо он выложил в большую глубокую миску.

На ужин, как и прежде, было два блюда и суп: почвенные ушки с зелёным перцем, водяной шпинат с чесноком и суп из люффы с ломтиками мяса.

Когда еда оказалась на столе, они без слов, словно по уговору, взяли ложки и зачерпнули жареные почвенные ушки. Тёмно-зелёные ушки легли на белоснежный рис. Ин Кунту перемешал всё палочками, затем зачерпнул ложку и отправил в рот.

Почвенные ушки были одновременно свежими, острыми, обжигающе горячими и ароматными; в сочетании с мягким, душистым рисом вкус получался густым, насыщенным, с маслянистой полнотой. Стоило прожевать, и не только рот, но и весь нос наполнился тем особым ароматом. Один глоток, и чувство удовлетворения накрывало целиком.

Вэнь Чуншань ел почвенные ушки впервые и сначала пробовал их внимательно, вдумчиво. В этом растении не было ни малейшего земляного запаха, только предельная свежесть и какая-то трудноописуемая, тонкая ароматная нота. После жарки они становились чуть клейкими, мягкими, пропитанными собственным соком; к этому добавлялись свежая острота зелёного перца, аромат поджаренного чеснока и та щедрая горсть мелко рубленного чеснока, которую положили перед самым снятием с огня.

Все эти вкусы наслаивались друг на друга, постепенно раскрывались, и остановиться было

невозможно.

— Как же вкусно! — Вэнь Чуншань поднял голову и посмотрел на Ин Кунту. — Совсем не так я представлял себе почвенные ушки.

— Вот именно, — улыбнулся Ин Кунту. — Я специально сварил большую кастрюлю риса.

— Тогда я съем три чашки, — Вэнь Чуншань снова зачерпнул рис и добавил, — да я хоть сейчас готов ночью снова лезть в горы за этими ушками. Это невероятно вкусно.

Ин Кунту рассмеялся:

— Мы и так собрали достаточно. Ешьте спокойно.

Вэнь Чуншань съел ещё ложку жареного гриба и с чувством выдохнул:

— За горными деликатесами действительно надо ходить с вами. Этот вкус... просто бесподобный.

<http://bllate.org/book/14957/1356259>