

— Вэнь Чуншань! — Ин Кунту заметил его первым и издали помахал рукой. — Вы как здесь оказались? Что принесли?

Вэнь Чуншань спокойно стоял внизу, дожидаясь, пока тот спустится по тропе.

— Принёс немного грибов. Что у вас с голосом?

Не заметить было невозможно, Ин Кунту осип слишком явно.

Когда он подошёл ближе, Вэнь Чуншань спросил:

— Вы простудились?

Ин Кунту покачал головой.

— Тогда почему у вас такой голос?

— Немного перенапряг связки. Завтра пройдёт.

— Что вы делали, чтобы так перенапрячься?

Ин Кунту беспомощно посмотрел на него:

— Вы всегда так докапываетесь до сути? Немного тренировался... птичьим голосам.

— Соколиным? — сразу понял Вэнь Чуншань.

Ин Кунту поднял с земли стебелёк травы и бросил в его сторону:

— Не даю спрашивать, вы всё равно спрашиваете. Отвечаю - вы смеётесь.

Крик сокола высокий и пронзительный, подражать ему непросто. Неудивительно, что голос у него сел.

— Тяжело вам пришлось, — мягко сказал Вэнь Чуншань.

— Пустяки. Отдохну пару дней, всё пройдёт. — Ин Кунту кивнул на корзину. — А грибы откуда?

— Вы и так говорите с трудом, не напрягайтесь. — Вэнь Чуншань без лишних слов взял у него

рюкзак. — Купил на рынке по дороге. Подумал, вам будет интересно.

— Ещё бы.

Ин Кунту осторожно перебрал грибы в корзине:

— Все дикорастущие. Скорее всего, собраны в других горах.

— Почему так думаете?

— У нас высота больше - здесь, кажется, они ещё не пошли. Хотя точно не скажу... Надо будет сходить проверить.

— Когда?

— Вы куда торопитесь больше меня? — усмехнулся Ин Кунту. — Завтра подойдёт?

— Подойдёт. Как обычно, в семь утра?

— Примерно так. Я буду ждать вас дома.

Они давно не выбирались вместе в горы за лесными дарами, поэтому оба ждали этого похода с нетерпением и вышли очень рано.

На этот раз взяли с собой Фэйбяо. Кот, совершенно несоразмерно своему упитанному телу, рванул вперёд с поразительной скоростью и через пару мгновений уже скрылся из виду.

— Фэйбяо! — окликнул его Вэнь Чуншань.

В ответ тишина.

— Убежал далеко. Ничего, не потеряется, — спокойно сказал Ин Кунту, продолжая идти впереди. — Пойдёмте сюда.

— Вы раньше видели здесь грибы?

— Видел. Просто их немного.

Оба были выносливы, не приходилось подстраиваться друг под друга, можно было просто

уверенно подниматься вверх. Вскоре Ин Кунту заметил то, что искал, и указал рукой:

— Смотрите туда.

Вэнь Чуншань посмотрел в сторону его жеста и увидел среди опавшей листвы маленький оранжево-жёлтый гриб.

— Это маслёнок?

— Вы его знаете? Да, именно.

Гриб только-только показался из земли, шляпка едва начала раскрываться. Он выглядел таким нежным и свежим среди сухих листьев, что казался почти игрушечным. Вэнь Чуншань осторожно наклонился, легонько похлопал по шляпке и аккуратно выкрутил гриб из земли. Когда он обернулся, то встретил удивлённый взгляд Ин Кунту.

— В интернете пишут, что перед сбором нужно слегка постучать по шляпке, чтобы споры осыпались, тогда в следующем году грибы снова будут расти, — объяснил Вэнь Чуншань.

— Я просто удивился, что вы так ловко управляетесь.

— Раз уж мы договорились идти за грибами, я немного подготовился.

Грибы обычно растут группами, и рядом они нашли ещё несколько таких же. Собирать грибы со стороны кажется лёгким и приятным занятием, но на деле это вовсе не так просто, как выглядит. Через некоторое время Вэнь Чуншань уже несколько раз поранился о колючие кусты и цепкие лианы - на руках проступили тонкие царапины. Горная тропа тоже была трудной: легко поскользнуться или споткнуться о корни.

К счастью, с горным духом во главе добыча всё же получалась неплохой.

Спустя ещё немного Ин Кунту вдруг выпрямился.

— Что случилось? — спросил Вэнь Чуншань.

— Кажется, Фэйбяо где-то впереди.

Вэнь Чуншань прислушался. Мяуканья не было слышно, только тихий скребущий звук, будто когти царапают землю.

— Похоже, и правда он.

Ин Кунту быстро собрал несколько грибов у себя под ногами:

— Пойдёмте посмотрим.

Они ускорили шаг. Вскоре впереди мелькнул знакомый оранжево-белый силуэт. Фэйбяо с увлечением раскапывал лапами крупный чёрный гриб - его мясистая шляпка уже была разодрана когтями на куски, вокруг валялись обрывки.

— Это съедобно? — спросил Вэнь Чуншань, оглядывая разгром.

Ин Кунту кивнул:

— Чёрный “тигровый гриб”. Очень вкусный.

Вэнь Чуншань подошёл, взял кота за загривок, поддержал под задние лапы и аккуратно отнёс в сторону:

— Не мешай.

— Мяу-ау! — возмутился Фэйбяо.

Ин Кунту собрал уцелевшую часть гриба и положил в корзину:

— Жаль...

— Его ещё можно есть?

— Для себя — можно. Достаточно срезать место, где он поцарапан. Не ожидал, что “тигровые” появятся так рано. Пойдёмте выше, посмотрим, не выросли ли боровики.

Боровики росли на большей высоте. Триста лет назад Ин Кунту ежегодно собирал их в изобилии, но сохранились ли они теперь?

Они продолжили подъём. На полпути Фэйбяо окончательно выдохся и лёг у тропы, тяжело дыша - живот ходил ходуном. Вэнь Чуншань вздохнул и поднял упитанного кота на руки, продолжив подъём. Он не так уверенно двигался по горным склонам, как Ин Кунту, и временами приходилось хвататься за траву и кусты, чтобы удержаться.

Тогда Ин Кунту забрал кота, вывернул куртку наизнанку и устроил Фэйбяо у себя за пазухой, прижимая его к груди.

Они поднимались всё выше, но в знакомых Ин Кунту грибных местах боровиков не оказалось. То ли время ещё не пришло, то ли место уже истощилось. Зато по дороге они набрали зелёных и красных сыроежек. Обе разновидности были вкусными, так что поход нельзя было назвать напрасным.

Ин Кунту, оперев руки в бока, огляделся с вершины:

— Пойдёмте вниз. Устали уже. Когда грибы пойдут по-настоящему, тогда и вернёмся.

— Мы и так набрали почти полкорзины, вполне достаточно, — согласился Вэнь Чуншань.

— Тогда спускаемся этой тропой. Может, ещё что-нибудь попадётся.

Они вышли в горы рано утром, и когда вернулись к дому Ин Кунту, было уже после четырёх. Ин Кунту первым отправился в душ, затем буквально вытолкнул туда и Вэнь Чуншаня. Лишь после этого они уселись во дворе разбирать добычу.

Солнце ещё не скрылось, но уже не палило. С гор дул ветер, шелестели травы и листья. Во дворе Ин Кунту почти не было комаров, и работать в такой прохладе было удивительно приятно.

Вэнь Чуншань огляделся, взял гриб и принялся за дело. С дикими грибами хлопот много: песок, земля, ходы червей, всякий мусор. Нужно аккуратно соскрести грязь с ножки, вырезать повреждённые места, удалить всё лишнее и только потом тщательно промыть каждый гриб. Если держать их в воде слишком долго, вкус становится блеклым. Ин Кунту привык сначала тщательно очищать грибы, а потом быстро ополаскивать их по одному, не замачивая. Сегодня Вэнь Чуншань следовал его методу.

Он наклонился над кадкой с прохладной колодезной водой, быстро промывал грибы один за другим и выкладывал их в бамбуковое решето, чтобы стекала вода. Через некоторое время он обернулся - в корзине оставалась ещё добрая треть.

Вэнь Чуншань тихо выдохнул.

Ин Кунту поднял глаза:

— Что случилось?

— Грибы вкусные, но мыть их - мучение, — вздохнул Вэнь Чуншань. — Их ещё столько осталось.

— Раз уж для себя готовим, надо чистить тщательно. Иначе потом песок на зубах - удовольствие сомнительное.

Сам Ин Кунту не тяготился этой работой. В таких однообразных занятиях его мысли становились тихими и ясными.

Помолчав, он добавил:

— Может, сходите к дядюшке Сюю внизу и купите курицу? Лучше несущку, пожирнее. Попросите, чтобы зарезал и почистил.

— Зачем идти? Я позвоню, пусть привезёт. С такими грибами вы один до ночи провозитесь.

В итоге они ещё больше двух часов очищали грибы и наконец закончили.

Жёлтые мацутакэ, зеленовато-белые сыроежки, алые красные сыроежки, чёрные «тигровые» грибы, янтарные млечники - все они лежали в бамбуковом решете, плотные, упругие, будто налитые соком.

Ин Кунту не стал их резать ножом, только разрывал руками на крупные куски, слегка отжимал влагу и складывал в таз.

Тем временем курицу уже доставили. Ин Кунту отделил куриный жир, вымыл большой железный котёл и велел Вэнь Чуншаню хорошенько разжечь очаг. Затем, обсушив тушку, он положил её в сухую раскалённую посуду кожей вниз без масла. Жир под кожей быстро начал вытапливаться, воздух наполнился густым ароматом.

Ин Кунту терпеливо обжаривал куриную кожу до золотистой корочки, затем залил кипятком, переложил всё в глиняный горшок и поставил томиться на углях. Потом он снова вымыл котёл, раскалил его до дымка, влил рапсовое масло и добавил нарезанный куриный жир и зубчики чеснока. Оранжевый жир деревенской курицы быстро начал плавиться, превращаясь в прозрачное благоухающее масло.

В этот момент Ин Кунту высыпал в котёл обсушенные грибы.

Раздалось громкое «ш-ш-ш», и густой аромат куриного жира смешался с насыщенным грибным запахом - кухня мгновенно наполнилась тёплым, плотным благоуханием. Он не добавлял воды: грибы, зелёный перец и чеснок тушились в собственном соке, который постепенно выделялся при жарке.

Грибы нужно было как следует прожарить и пропарить, только тогда они становились безопасными и раскрывали вкус. Ин Кунту накрыл котёл деревянной крышкой и оставил томиться.

Когда они сели ужинать, прошло уже больше часа. Во дворе стоял густой аромат жареных грибов и куриного бульона.

Сначала Ин Кунту вынул куриную ножку, разобрал её на волокна и смешал с рисом для Фэйбяо. Только после этого они сами устроились за столом. Сегодня на столе было всего два блюда: жаркое из ассорти лесных грибов и суп из деревенской курицы с грибами. О супе и говорить нечего - прозрачный, сладковато-нежный, густо ароматный. Сделаешь глоток, и будто усталость растворяется, а душа становится спокойной и мягкой.

Вэнь Чуншань бывал на юге Юньнани и не раз пробовал знаменитый грибной куриный суп, который славится на всю страну. Но ни один из тех супов не был таким, как этот. Он и раньше не был особенно голоден, но после первого глотка аппетит проснулся внезапно и ярко. Всё внимание переключилось на жареные грибы.

Ин Кунту приправил их только солью, никаких сложных специй. И всё же вкус оказался мощным, густым, насыщенным. Вэнь Чуншань попробовал ложку и ощутил, как волна чистой, предельной свежести накрывает язык. Самое удивительное - грибы были не мягкими, а упругими, хрустящими, сочными, без малейшей волокнистости. Каждый кусочек приятно ломался на зубах.

Он добавил грибов с соком в рис, перемешал - зёрна стали блестящими, ароматными, но сохранили рассыпчатость. Большая ложка, и грибной аромат вместе с теплом риса полностью заполнил рот. Настолько вкусно, что хотелось проглотить вместе с едой и собственный язык.

Собираясь ограничиться двумя чашками, он незаметно для себя налил третью.

— Стоило того, — сказал Вэнь Чуншань.

— Что именно?

— И день в горах, и два часа, согнувшись, мыть грибы. Всё стоило того. — Он поднял чашку. — Это по-настоящему великолепно.

<http://bllate.org/book/14957/1500854>