

(ПП: это знаменитый съедобный гриб, который ценится за свой изысканный вкус, напоминающий курицу. Он растёт в тесной связи с термитами (на их гнёздах) и считается деликатесом в китайской кухне)

Вчера они вернулись с гор поздно, поэтому Ин Кунту проснулся позже обычного.

Поднявшись, он зевая поставил на маленькую глиняную печку чайник с колодезной водой. Вода ещё не успела закипеть, как к воротам пришёл Вэнь Чуншань. Увидев его, Ин Кунту удивлённо поднял глаза.

Вэнь Чуншань улыбнулся:

— Я подумал, сегодня вы будете жарить много грибов. У меня дома всё равно дел нет, вот и решил прийти помочь.

— А я-то думал, вы сегодня тоже проспите подольше. Спасибо, дел действительно будет много.

Ин Кунту повернулся к нему:

— Вы уже завтракали?

Вэнь Чуншань покачал головой.

— Как насчёт лапши?

— Подойдёт что угодно. Всё, что вы готовите, вкусно. Я не привередлив.

— Тогда сначала промоем ху-соцзы, а потом сварим лапшу.

Вчерашний сбор лежал в бамбуковом решете - Ин Кунту оставил побеги подсушиться и ещё не мыл их. Он вынес решето во двор, налил колодезной воды в большой деревянный таз и начал аккуратно промывать траву.

Вэнь Чуншань сел напротив на маленькую табуретку и принялся помогать. Побеги ху-соцзы слегка отталкивали воду, на них тут же налипли крошечные пузырьки, сверкающие на свету.

Ин Кунту объяснил:

— Тереть не нужно, иначе сотрёте мелкий пушок и бутоны. Просто слегка покачивайте веточки в воде, чтобы смыть пыль.

Вэнь Чуншань повторил его движение, осторожно раскачивая побеги под водой:

— Вот так?

— Почти. Можно немного сильнее встряхивать, — с улыбкой сказал Ин Кунту.

Он раскладывал вымытые побеги ху-соцзы небольшими пучками и перевязывал их травяными стеблями. Когда всё было готово, он развесил связки под карнизом крыши вниз головой.

— Пусть стечёт вода. Когда подсохнут, можно будет жарить с грибами, аромат получится сильнее.

Закончив с травой, Ин Кунту взял один небольшой пучок ху-соцзы и две вымытые огуречные плети и пошёл на кухню. Вэнь Чуншань по привычке занялся огнём.

Ин Кунту достал из шкафа две связки гречневой лапши. Когда вода в большом железном котле закипела, он опустил туда лапшу, сварил её, затем переложил в холодную колодезную воду, чтобы остудить. Заодно он быстро ошпарил горсть молодых побегов гороха. Затем он взял две большие чашки. В каждую положил кусочек свиного жира, добавил соевый соус, сушёные креветки, мелкую соль, ароматный уксус, зелёный лук и мелко нарезанную ху-соцзы. Всё это перемешал, плеснул немного горячего бульона из-под лапши, а сверху выложил охлаждённую гречневую лапшу, побеги гороха и тонко нарезанную соломкой огуречную мякоть.

— Готово. — Он подал одну чашку Вэнь Чуншаню. — У нас с вами похожие вкусы, думаю, вам понравится.

— Уже по запаху ясно, что понравится.

Вэнь Чуншань вдохнул аромат - свежий запах огурца смешивался с тонкой пряностью ху-соцзы.

Ин Кунту достал ещё тарелку с маринованным луком:

— Возьмите немного закуски. Так вкус будет ярче. Хотите масло-чили?

— Хочу.

Они устроились во дворе завтракать.

Вэнь Чуншань перемешал лапшу, попробовал и сразу понял, что Ин Кунту не преувеличивал: получилось действительно очень вкусно. Перемешанная лапша получилась насыщенной, кисло-острой и ароматной. Каждый кусочек был полон запахов, но сильнее всего выделялась

пряная свежесть ху-соцзы.

Вэнь Чуншань только проснулся и сначала вовсе не чувствовал голода, но стоило попробовать лапшу, и аппетит сразу проснулся. Особенно хороши были ху-соцзы и огурец: яркий, свежий аромат травы прекрасно сочетался с кислой и острой заправкой, а огурец завершал вкус лёгкой прохладной ноткой.

— Очень вкусно. Никогда бы не подумал, что ху-соцзы так хорошо подходит к лапше.

— Если отдельно вытопить масло с ху-соцзы, им тоже отлично заправлять лапшу. Вечером я сделаю пару бутылок.

— Хорошо.

Почему вечером? Потому что сегодня им предстояло снова идти в горы за грибами.

Ин Кунту за это время настолько изучил горы, что прекрасно знал, где искать грибные места. Он повёл Вэнь Чуншаня вверх по склону.

— Несколько дней назад прошёл дождь. Сейчас грибов должно быть много. Сначала посмотрим боровики.

Он знал примерные места их роста. Даже если на одном участке грибов не окажется, достаточно обойти несколько точек, и пустыми они всё равно не уйдут.

Они поднимались всё выше, и корзины постепенно наполнялись. Боровики, синеголовики, «оленьи рога», млечники, лисички, сосновые грибы, сыроежки... Большинство грибов были плотные и мясистые; лишь некоторые успели надкусить насекомые или птицы. Но это не беда, достаточно отломить повреждённую часть, и гриб можно спокойно готовить.

Вэнь Чуншань оглянулся на почти полную корзину:

— На ваших горах грибов действительно очень много. На других, наверное, столько не бывает?

— Возможно. Хотя в это время года условия просто идеальные - тепло и влажно. Поэтому грибов в горах сейчас вообще много.

Ин Кунту поманил его рукой:

— Обычных грибов уже достаточно. Пойдёмте, покажу вам кое-что посерьёзнее.

— Что именно?

— Когда дойдём, сами увидите.

В горах не было троп. Ин Кунту повёл Вэнь Чуншаня по извилистому пути к середине склона. Через некоторое время ветер принёс сладкий аромат.

Вэнь Чуншань остановился и вдохнул. Запах персиков.

— Впереди дикая персиковая роща, — сказал Ин Кунту, оглянувшись. — Голодны? Можем сорвать несколько.

— Не особенно. Кто их посадил?

— Не знаю. Наверное, сами выросли. Никто за ними не ухаживает, да и за плодами никто не приходит.

Четыре горы, включая Учунаньшань, уже официально перешли в ведение Ин Кунту. Если бы у кого-то были возражения, их бы высказали во время публичного обсуждения. Раз никто не заявил прав, значит, деревья считаются дикими. А теперь - его.

Они свернули ещё раз, и перед ними действительно открылась небольшая персиковая роща.

Ин Кунту снял корзину со спины:

— Подождите немного, я сорву несколько.

Все деревья здесь были местными - дикий волосистый персик. Несмотря на то что за ними годами никто не ухаживал, деревья выглядели крепкими, а плоды - крупными и румяными, особенно на верхних ветвях. От них шёл сладкий аромат.

Но такие дикие персики привлекали и животных. Плодов на деревьях было много, однако половину успели подесть насекомые, другую - птицы. Целых и красивых осталось совсем немного.

— На горе воды нет, так что просто ломайте и ешьте, — сказал Ин Кунту, сорвав персик. — Отламывайте половинки и ешьте мякоть.

Персики были полностью спелыми - мягкими и сладкими. Когда их разламывали, косточка легко вынималась целиком.

Ин Кунту разделил плод на несколько кусков и ел, держа их на ладони - сок почти не тек, руки и одежда оставались чистыми. Вэнь Чуншань повторил за ним и тоже аккуратно разделил персик. Вкус оказался удивительно хорошим: сочный, густой, с ярким персиковым ароматом, совсем не такой, как у фруктов из магазина.

— Я всегда думал, что такие дикие персики не слишком вкусные.

— Недозрелые - да, — ответил Ин Кунту, протягивая ему ещё один. — Но если они полностью созревают прямо на дереве, всё совсем иначе. Вообще большинство фруктов, которые дозревают на ветке, очень вкусные.

— Похоже на правду. Те мандарины, что вы приносили в прошлый раз, тоже были отличные - кисло-сладкие.

— Старые сорта обычно ароматнее.

Когда они доели персики, Ин Кунту поднял корзину:

— Пойдёмте дальше. Пора собирать “арендную плату”.

— “Плата” - это те самые серьёзные грибы?

— Именно. — Он не удержался от улыбки. — На самом деле это цзицзун. В глубине этой персиковой рощи есть одно место. Когда мы раньше ходили за грибами, ребята шутили, что идём “собирать аренду”.

Цзицзун растут возле гнёзд термитов - это грибы, живущие с ними в симбиозе. А фруктовые сады, где почва плодородная и еды много, часто привлекают термитов. Поэтому многие владельцы садов даже специально не уничтожают термитников ради таких грибов. Каждый год, когда появлялись цзицзун, владельцы садов приходили к термитникам и выкапывали грибы - считалось, что это термиты «платят аренду».

Ин Кунту привёл Вэнь Чуншаня к месту, где грибы появлялись чаще всего. Он сразу заметил на земле крупный цзицзун.

Вэнь Чуншань тоже его увидел.

— Какой огромный! — он присел и приложил ладонь. — Больше моей руки.

— Не зря я сказал - тяжеловес, — усмехнулся Ин Кунту.

Он сломал две веточки и протянул одну Вэню:

— Это одиночный цзицзун, ещё называют “одноножкой”. Один из самых вкусных видов. Давайте аккуратно выкапывать.

У этих грибов длинная ножка, уходящая глубоко в землю. Они осторожно разрыхляли влажную почву вокруг, постепенно освобождая гриб, пока не достали ножку длиной больше десяти сантиметров.

Вэнь Чуншань взвесил добычу в руке:

— Только один гриб больше килограмма.

— Где-то полтора, — сказал Ин Кунту, тоже прикинув вес, и оживился: — Давайте следующий.

В персиковой роще они нашли четыре гриба - три больших и один поменьше. Все плотные, свежие и ароматные.

Ин Кунту аккуратно засыпал выкопанную землю обратно:

— Через несколько дней, скорее всего, появятся ещё. Тогда снова загляну.

— Они растут всё лето?

— До конца сентября. Когда похолодает, перестанут. Ладно, пойдёмте домой.

Сегодняшний улов грибов оказался богатым. Вернувшись, Ин Кунту высыпал их во дворе на свободное место. Потом они с Вэнь Чуншанем приняли душ и только после этого спокойно принялись за обработку добычи.

Грибы из тех продуктов, которые вкусны, но требуют долгой возни. В диких грибах почти всегда много песка и земли, и если промыть их небрежно, потом на зубах будет хрустеть грязь - удовольствие сомнительное.

И Ин Кунту, и Вэнь Чуншань терпением не были обделены. Сначала они соскребали землю с ножек, затем аккуратно промывали грибы в колодезной воде, пока каждая шляпка не становилась совершенно чистой. Пока они занимались этим, Фэйбяо неторопливо вернулся домой. Он по очереди потёрся о ноги обоих, а потом улёгся на свободном месте во дворе и лениво остался лежать рядом, будто тоже участвовал в общем деле.

Промытые грибы корзинами стояли у колодца, стекая. Ин Кунту отобрал несколько млечников,

лисичек, «тигровых» грибов и ещё пару видов - их он решил оставить на суп, а всё остальное пустить на грибное масло.

Для масла грибы резать не нужно: крупные рвут руками на куски, мелкие просто хорошо обсушивают. Хорошо ещё, что у него была большая дровяная печь с вместительным котлом. При таком количестве грибов двух заходов должно было хватить.

Ин Кунту налил в котёл блестящее рапсовое масло и заранее вытопленный куриный жир, разогрел их как следует и высыпал туда полкорзины самых разных грибов.

Вэнь Чуншань подбросил в топку полено:

— Чтобы сделать одно такое масло, нужно столько грибов?

— Именно, — ответил Ин Кунту. — Секрет в том, чтобы не жалеть дорогих и вкусных грибов.

С этими словами он подтащил стул и сел рядом с Вэнь Чуншанем у печи.

— Придётся ждать. Это долго.

В этих грибах было много влаги. Их нужно было долго вытапливать, пока вода полностью не испарится и масло снова не станет прозрачным. Только после этого добавляют ху-соцзы, сычуаньский перец, чили и другие приправы.

Ин Кунту достал сушёный перец и начал резать его тонкими полосками. Вэнь Чуншань присоединился.

Все эти перцы Ин Кунту вырастил в горах сам. Когда они покраснели, он сорвал их и высушил под палящим солнцем. Теперь перцы стали совершенно сухими, даже плодоножки превратились в тонкие деревянные палочки, а сами стручки сделались полупрозрачными, жёсткими, почти стеклянными. Стоило только разрезать их ножницами, и в воздух вырывался густой аромат: острый, насыщенный, с лёгкой сладостью, словно дыхание тропиков. Совсем не похожий на резкий и пустой запах магазинного перца.

Дрова ярко горели в печи. В котле грибы постепенно отдавали влагу, а их ароматы медленно смешивались и становились глубже. Когда грибы окончательно подсохли, Ин Кунту добавил зёрна сычуаньского перца, полоски чили и ху-соцзы. Под действием горячего грибного масла специи раскрывались и соединялись в единый аромат. В конце в котле получилось густое, тёмно-золотое грибное масло - совершенное по запаху.

На первый вдох оно казалось даже немного скромным, но стоило попробовать, и вкус взрывался во рту: десятки ароматов сталкивались и раскрывались один за другим.

Когда обе партии грибного масла были готовы, Ин Кунту дал им немного остыть, а затем разлил по прозрачным герметичным банкам. Вэнь Чуншань посмотрел на аккуратно расставленные банки и сказал:

— Теперь я по-настоящему понимаю, что значит чувствовать себя богатым.

Ин Кунту поднял на него взгляд:

— Да ладно. Разве цифры на банковском счёте не дают вам такого ощущения?

— Это другое. — Вэнь Чуншань покачал головой. — Вот эти банки - они по-настоящему дают чувство урожая и достатка. Смотришь на них и становится как-то... радостно.

Ин Кунту улыбнулся:

— Тогда в этот раз оставим себе побольше банок.

<http://bllate.org/book/14957/1582163>