

Маленькая лодка Ин Кунту с виду совсем не казалась большой, но неожиданно оказалась очень вместительной. В конце концов её целиком загрузили густым, чёрным, тонким донным илом.

Ин Кунту медленно грёб к берегу и по пути сказал:

— Эта лодка у меня уже давно. Она пропиталась божественной силой, так что может перевозить немного больше обычной.

Вэнь Чуншань посмотрел на осадку:

— Боюсь, это уже не «немного».

Ин Кунту улыбнулся:

— Раньше я ведь часто приходил сюда ловить рыбу. Некоторые рыбины были огромными - килограммов по двадцать пять-тридцать, а силы в них вообще было как у существа весом под пятьдесят или даже сто килограммов. Тогда, чтобы лодку не переворачивало, я специально долго возился, несколько раз переделывал её и только потом сделал такую - вместительную, устойчивую и при этом лёгкую.

— Теперь понятно, почему вы прятали её в иле и так бережно хранили.

— Ещё бы. Я тогда очень долго над ней работал. Сейчас такие деревья для лодки уже не так просто найти.

Причалив к берегу, Ин Кунту вывалил весь ил и оставил его сушиться прямо на берегу. Здесь постоянно гулял ветер, а вокруг не было никаких преград, так что влага должна была быстро уйти. Когда ил немного подсохнет и станет легче, его будет проще нести вниз.

Высыпав первую лодку, они снова отплыли за следующей. Так они день за днём возвращались сюда и повторяли всё заново. На берегу постепенно выростали всё новые и новые кучи чёрного ила, словно у прозрачного ледникового озера появилась тёмная кайма. Издалека это выглядело неожиданно красиво. Наверное, дело было в том, что высохший ил имел слишком тонкую структуру - даже на расстоянии в нём ощущалась особая красота. А вблизи он и вовсе казался гладким, как густая мазь, чёрным и блестящим.

Вэнь Чуншань невольно подумал: даже если не использовать его как удобрение, из такого материала наверняка можно было бы обжигать превосходный фарфор.

Он задумчиво смотрел на ил.

Ин Кунту, как обычно, будто сразу понял его мысли. Посмотрев на профиль Вэнь Чуншаня, он сказал:

— Раньше я действительно иногда дарил друзьям немного такого ила для керамики. Но совсем немного, для личного пользования.

Он перевёл взгляд на озеро:

— Всё, что здесь есть - рыба, водоросли, песок, который приносит талая вода, - всё это пришло с гор. Поэтому этот ил взят у гор и должен вернуться горам. Я не стану использовать его для чего-то другого.

Вэнь Чуншань не ожидал услышать от него такое и невольно повернулся, глядя на его профиль. В такие моменты божественная природа Ин Кунту проявлялась особенно ярко. И Вэнь Чуншань просто не мог отвести взгляд.

— Ладно, пора спускать ил вниз, — сказал Ин Кунту.

Вэнь Чуншань молча кивнул.

Так они начали понемногу переносить озёрный ил к подножию горы. По сравнению с купленными Ин Кунту куриным и овечьим навозом этого ила было не так много, однако его присутствие ощущалось особенно сильно. Даже человек, никогда раньше не видевший озёрного ила, сразу понял бы: это определённо что-то ценное.

Ин Кунту и Вэнь Чуншань вместе высушили его, измельчили, а затем смешали с купленным перегноем, древесной стружкой, куриным и овечьим навозом, а также с семенами банлангена, которые уже сутки вымачивались в воде. В итоге перед ними выросло несколько больших куч рыхлой смеси.

У семян банлангена оболочка была довольно жёсткой, поэтому прорастали они не слишком легко. Для посадки их обязательно нужно было либо замачивать, либо хранить в песке, проводя стратификацию. Ин Кунту заранее замочил семена, а потом смешал их с подготовленной основой - эффект получался почти таким же, как при песчаной стратификации. После такой обработки всхожесть заметно возросла. К тому же семена, перемешанные с другими компонентами, получали дополнительную защиту.

Вэнь Чуншань помогал Ин Кунту обрабатывать семена. Глядя на возвышающиеся у подножия горы кучи смеси размером почти с холмы, он почему-то испытал удовлетворение.

— Значит, обработка закончена?

— Да. Теперь осталось только нанять людей и поднять их в горы на посев.

Но прежде чем искать рабочих, Ин Кунту решил посоветоваться с домашними зверями - главным образом с Тяочжу. Присев перед ним на корточки, он сказал:

— Тяочжу, я собираюсь нанять людей для посева. В ближайшие дни в горах будет много народа.

Тяочжу смотрел на него своими янтарно-жёлтыми глазами. Ин Кунту протянул руку и погладил его по шее:

— Это люди, которым я разрешаю подниматься в горы. Не пугай их, хорошо?

Тяочжу опустил голову и принялся вылизывать лапу. Понять, услышал он или нет, было невозможно. Ин Кунту решил считать, что услышал.

Цзинвэй и Фэйбяо тут же подбежали поближе. Цзинвэй даже ухватил зубами край одежды Ин Кунту:

— У-у-у...

Ин Кунту машинально погладил волка по шее, потом потрепал Фэйбяо:

— И вы тоже. Несколько дней не ходите в горы, оставайтесь дома и играйте здесь.

Фэйбяо потёрся о его колено:

— Мяу.

Погладив сначала волчонка, потом рыжего кота, Ин Кунту расплылся в улыбке. Тяочжу, сидевший неподалёку и вылизывавший шерсть, взглянул на него и бесшумно запрыгнул на верхушку стены двора. Вэнь Чуншань подошёл, вытянул руку и погладил сидящего наверху Тяочжу. Тот опустил голову и слегка лизнул его пальцы.

Ин Кунту отправился на рынок подработок возле базара и нанял двадцать пять человек для посева. Он часто торговал здесь горными продуктами и уже неплохо знал людей, которые приходили сюда искать временную работу. Очень быстро он подобрал людей, разделил их на группы по пять человек и назначил надёжных бригадиров. Обычным работникам полагалось по триста юаней в день, бригадирам - по триста тридцать.

Развернув собственноручно нарисованную карту, Ин Кунту объяснил:

— Каждая группа идёт по отмеченному маршруту: от вершины вниз к подножию. Просто

разбрасывайте смесь на пустых участках. Там, где уже растут растения, ничего сеять не нужно.

Все внимательно изучили свои участки и быстро поняли, что схема составлена очень понятно, ничего сложного. Самым трудным в этой работе было не само разбрасывание семян, а необходимость поднимать смесь от дороги наверх. С горы Бибай ещё было проще: там до самой вершины вела серпантинная дорога. А вот на Учуане приходилось тащить всё от подножия до самой вершины, и это уже требовало усилий.

— Всем спасибо за помощь, выдвигаемся, — сказал Ин Кунту.

Куриный помёт, овечий навоз и древесная стружка делали смесь довольно лёгкой, так что корзины оказались не такими тяжёлыми, как люди ожидали. Когда они действительно подняли груз, многие с облегчением выдохнули. Работа оказалась куда легче, чем представлялось, и люди быстро оживились, начав болтать по дороге.

— Хозяин Ин, а что у тебя тут вообще намешано?

— Просто раскидать семена, и они вырастут? У нас обычно землю сначала рыхлят, потом сеют, а сверху ещё присыпают.

— А птицы их не склюют? У нас дома бывало семена ещё прорасти не успевали, а птицы уже всё съедали.

Ин Кунту лишь улынулся на их оживлённые вопросы:

— Не волнуйтесь, всё обязательно вырастет.

— Вырастет-то вырастет, только вот всхожесть, наверное, будет хуже, чем у обычных семян?

— После посева их нужно поливать?

— А в горах с водой не очень-то просто, поливать будет тяжело.

Ин Кунту оказался удивительно лёгким в общении, поэтому люди охотно продолжали разговор. Постепенно все заметили, что, несмотря на мягкий характер, он прекрасно разбирается в том, о чём говорит, и знает своё дело до мелочей. После этого люди невольно прониклись ещё большим уважением и начали работать старательнее.

Вскоре пять групп разошлись по разным направлениям и начали разбрасывать семена. Подготовленная смесь оказалась очень удобной - нужно было лишь равномерно рассыпать её по свободным участкам земли. Никаких особых навыков не требовалось.

Сначала они занялись Учуань. За три дня основные пустые участки там были засеяны, и после этого все перебрались на Бибай. Горы Учуань и Бибай были сравнительно невысокими горами с более пологими склонами, поэтому условия для посадки там были неплохими. Особенно это касалось Бибай.

Раньше Цзян Ханьхай высадил там множество быстрорастущих эвкалиптов. Теперь их вырубали, и на горе появились огромные свободные пространства. Хотя Ин Кунту постепенно разбрасывал там различные семена, они ещё не успели прорасти, поэтому голой земли оставалось очень много. Посадить сейчас банланген было очень кстати: он помогал удерживать почву. А когда следующей весной или летом его выкопают, можно будет заодно разрыхлить землю и не дать ей уплотниться. Так что эта партия банлангена не только не вредила лесу, но даже приносила пользу.

Несколько дней понаблюдав, Тяочжу тоже почувствовал, что банланген идёт горам на пользу, и его раздражение от присутствия людей заметно уменьшилось. Во время обходов он даже иногда замечал, как ветер собирает семена и основу в кучки, и тогда специально разгребал их лапой, помогая распределить равномернее.

В нём явно проснулся настоящий хозяйский дух. Ин Кунту заметил его поведение, но ничего не сказал.

Семена банлангена вскоре были полностью разбросаны. Как и опасались многие, сразу после посева никаких признаков прорастания не появилось. Но однажды после долгого периода ясной погоды небо над уездом Чанчуань постепенно затянули тучи. Воздух становился всё более влажным, пришла осенняя дождливая пора.

Тем вечером Ин Кунту вынес стул и сел в коридоре смотреть на дождь.

Осенний дождь шёл тихо и непрерывно - мелкий, плотный, бесконечно тянущийся, но в отличие от прежних холодных и пронизывающих осенних дождей этот был удивительно мягким.

Особенно над горами Учуань и Бибай. Там дождь ложился тонкой и нежной пеленой, почти как туман, легко окутывая всю гору. Он как раз достаточно промочил землю - не создавая луж и не смывая семена, разбросанные по поверхности. Всё было идеально. Будто само небо решило помочь Ин Кунту с поливом.

Вэнь Чуншань тоже принёс стул и сел рядом:

— Это вы устроили дождь?

— С моей нынешней божественной силой я пока не способен вызвать такой дождь, — довольно ответил Ин Кунту, обхватив чашку с чаем. — Но слегка подтолкнуть его в нужную сторону вполне могу.

Вэнь Чуншань вытянул руку под край крыши и поймал несколько капель:

— Хороший дождь.

— Да, — улыбнулся Ин Кунту. — Теперь земля как следует напиталась влагой, и скоро должны показаться ростки банлангена.

Как он и предполагал, после этого дождя по земле начали проступать крошечные зелёные точки. Они были такими маленькими, что вблизи их почти невозможно было разглядеть, но если посмотреть издали, становилось видно, как горы затянуло лёгкой зелёной дымкой. Словно вся местность внезапно вступила в весну.

Банланген на обеих горах рос прекрасно. Причём рос с поразительной скоростью.

Всего за несколько дней семена превратились в молодые ростки.

Когда Ин Кунту обходил горы, Тяочжу и Цзинвэй неизменно сопровождали его. Фэйбяо тоже прибежал поучаствовать. Цзинвэй и Фэйбяо проявляли к свежим росткам живейший интерес. Особенно Цзинвэй - он постоянно пытался их обнюхивать, а потом, приоткрыв пасть и наклонив голову набок, пробовал осторожно ухватить ростки зубами. Но морда у него уже стала длинной и широкой, а сами ростки были слишком маленькими.

Чтобы попасть по ним, ему приходилось всё время вертеть головой, и мягкая шерсть на его большом лобастом черепе при этом забавно подрагивала, делая его немного нелепым и трогательным.

Фэйбяо действовал куда эффективнее. Одним движением лапы он разгребал землю, моментально выкапывал росток и тут же принимался его жевать. Глядя, как тот безжалостно уничтожает банланген, Вэнь Чуншань был вынужден подхватить кота и взять на руки.

Ин Кунту протянул руку и почесал Фэйбяо под подбородком:

— Похоже, наш банланген получился вкусным. Когда будем спускаться, заодно соберём немного.

— Для чая?

— Конечно нет. Это едят как овощ, — Ин Кунту поднял голову и улыбнулся Вэнь Чуншаню. — У нас такие вещи называют «мяомяо-чай» - овощи из молодых побегов. Не переживайте, он не горчит и никакого странного вкуса у него нет.

Вэнь Чуншань отнёсся к этим словам с сомнением. Он уже успел заметить: Ин Кунту был

удивительно терпим к еде. Кислое, терпкое, горьковатое, острое - он принимал всё и даже считал, что именно в этом и заключается настоящий вкус пищи, её естественная природа. По сравнению с искусственно выведенными, исключительно сладкими продуктами Ин Кунту гораздо больше любил такие сложные, многогранные вкусы.

Во многих случаях, когда Ин Кунту говорил: «не кислое» или «не горькое», это вовсе не означало, что еда действительно не была кислой или горькой.

Но сейчас он уверенно заявил:

— Правда не горчит. Сами скоро убедитесь.

Вэнь Чуншань сказал:

— Тогда можно ещё какое-нибудь овощное блюдо? Если окажется горьким, буду есть другое.

Ин Кунту широким жестом махнул рукой:

— Сделаю вам ещё два.

На ужин Ин Кунту специально приготовил четыре блюда и суп. Обычно у них было три блюда и суп, а лишним сегодня стала жареная зелень банлангена.

Молодые побеги банлангена были свежими и нежными. В уже прохладную осеннюю пору есть такие сочные, наполненные влагой ростки оказалось удивительно приятно.

Вэнь Чуншань удивлённо поднял глаза:

— И правда не горчит. Даже вкусно.

— Я же говорил, что не горчит. Они ещё совсем маленькие, не успели накопить горечь.

— Действительно вкусно. Мне нравится.

— Тогда ешьте, пока есть возможность. Через некоторое время горечь будет становиться всё сильнее.

Молодые побеги банлангена Вэнь Чуншаню неожиданно понравились, и он даже успел полюбить это блюдо. Увидев его реакцию, Ин Кунту решил воспользоваться моментом: пока банланген ещё не вырос и не набрал выраженной горечи, он проредил самые густые участки и собрал побольше молодых побегов, чтобы убрать их в холодильник.

Но такая зелень хранилась очень плохо - даже после бланширования и заморозки она быстро теряла свой нежный вкус. Подумав немного, Ин Кунту оставил часть побегов и решил засолить их.

Квасить овощи он к этому времени уже научился отлично.

Он слегка подвялил банланген, а потом сложил его в большой глиняный чан для брожения. Всего через неделю нежно-зелёные ростки приобрели золотистый оттенок. Готовая квашеная зелень банлангена совершенно не напоминала банланген по вкусу. Его особая свежая горчинка после брожения превратилась в удивительный кисловатый аромат, и от прежней горечи не осталось почти ничего.

Ин Кунту обжарил квашеный банланген на свином жире, добавив чеснок, зелёный лук и мелкий острый перец. На слух блюдо звучало почти как какая-то сомнительная кулинарная выдумка, но когда оно шкворчало на сильном огне в воке, поднимающийся аромат оказался по-настоящему властным. Кислинка и свежесть словно превращались в осязаемый пар и настойчиво проникали прямо в нос.

Специально к этой закуске Ин Кунту не стал готовить ничего сложного - сварил самый обычный белый рис. Но простой рис в сочетании с этой яркой, кисло-остро-пряной закуской вдруг сам становился чем-то удивительно притягательным, так что хотелось есть ещё и ещё.

Такую насыщенную кисло-острую квашеную зелень особенно приятно было есть поздней осенью: от неё даже начинал выступать пот.

Вэнь Чуншань совершенно не ожидал, что молодые побеги банлангена окажутся такими вкусными, а после квашения станут ещё лучше. Будто в них скрывалась какая-то магия.

Глядя на его изумлённый взгляд, Ин Кунту пояснил:

— У самого банлангена вкус довольно сложный. После брожения эти оттенки превращаются в ещё более многослойный кислый аромат.

Вэнь Чуншань кивнул:

— Во рту вообще невозможно понять, что именно пахнет. Просто ощущается сложный, странный, но очень приятный кислый аромат.

— Именно. Очень многослойный вкус, — улыбнулся Ин Кунту. — С квашеной зеленью так часто бывает: чем более резкий или горьковатый вкус у растения, тем интереснее и ароматнее получается после брожения.

У квашеного банлангена этот сложный кисловатый аромат оказался совершенно особенным.

Он очень понравился не только Вэнь Чуншаню, Ин Кунту ещё отправил целый чан семье Син Чана, и там тоже пришли в восторг. Син Чан даже специально позвонил поблагодарить.

— Ты слишком церемонишься, — сказал Ин Кунту.

— Это мама настояла, чтобы я обязательно передал спасибо, — ответил Син Чан. — И ещё велела спросить: из чего вообще сделана эта квашеная зелень? Почему она такая ароматная? Совершенно не похожа на обычную квашеную капусту.

— Из молодых побегов банлангена.

— Банланген?! Тот самый, из которого делают лекарства от простуды? Его вообще можно квасить?! И он ещё настолько вкусный?! Я думал, его только как лекарство используют!

— Молодые побеги можно. А вот взрослый банланген уже нет. Хотя и зрелый можно есть как овощ - это растение относится к тем, что одновременно служат и пищей, и лекарством. Время от времени есть его полезно: помогает снять жар и внутренний огонь, только злоупотреблять не стоит.

Ин Кунту только договорил, как Син Чан ещё не успел ответить, а из трубки уже раздался звонкий женский голос:

— Я же говорила, что это можно есть! А вы мне не верили!

Судя по голосу, это была мама Син Чана.

Следом снова послышался сам Син Чан:

— Значит, правда можно есть. Вот уж действительно узнали что-то новое.

— Если понемногу, ничего страшного, — сказал Ин Кунту.

— Хорошо! Кстати, мама спрашивает: сейчас ещё можно посадить банланген? Она и её подруги тоже захотели немного вырастить.

Тут мама Син Чана снова вмешалась:

— Разве не говорят, что он помогает при простуде? Вот и хотим посадить немного для себя. Если простудимся, будем есть своё, настоящее.

— Можно, — ответил Ин Кунту. — Пока ещё не слишком холодно, сейчас сажать не поздно.

— Замечательно! А где ты покупал семена? Мы тоже хотим взять.

— Я потом скину вам ссылку. Для банлангена нужна песчаная почва с хорошим дренажем. Лучше сажать на возвышенных местах.

— Поняла! Посадим на какой-нибудь плохой земле, — голос мамы Син Чана стал ещё бодрее. — Хорошее место ещё попробуй найди, а вот плохих участков у нас полно. Выберем какой-нибудь уголок и посадим немного.

— Хорошо, — Ин Кунту немного подумал и добавил: — Если захотите есть его как овощ, пусть Син Чан зайдёт ко мне и возьмёт немного. У меня он получился вкуснее, чем обычно у людей.

Ин Кунту предполагал, что такая удачная квашеная зелень из банлангена получилась ещё и благодаря озёрному илу. Раньше он уже делал квашеный банланген, но вкус тогда был не таким хорошим. Похоже, на этот раз всё дело было именно в качестве выращенного растения.

Подумав о недавно посаженной партии банлангена, Ин Кунту почувствовал, как внутри поднимается предвкушение. Если даже совсем молодые побеги получились такими вкусными, то насколько же хорошим окажется урожай, когда растения полностью вырастут?

<http://bllate.org/book/14957/1646495>