

В тот день Ин Кунту, как обычно, обходил горы. Вэнь Чуншань шёл рядом с ним. Они уже довольно давно не навещали семью соколов, поэтому Ин Кунту специально привёл Вэнь Чуншаня посмотреть на них.

Но, добравшись до места, он обнаружил, что прежнее аккуратное гнездо уже заброшено. Пустое гнездо под дождями и ветрами выглядело старым и растрёпанным.

— Ни одного сокола здесь не осталось. Все улетели, — внимательно осмотревшись, с сожалением сказал Ин Кунту.

Шесть молодых соколов уже покинули гнездо и, конечно, не могли остаться поблизости. Эта территория не прокормила бы столько хищных птиц, им пришлось отправиться в другие места. После окончания сезона размножения пара соколов тоже не оставалась вместе. Вне брачного периода они больше привыкли жить поодиночке, возможно, поэтому и покинули старое гнездо.

И всё же, увидев, что в гнезде не осталось ни одной птицы, Ин Кунту немного расстроился. На его лице появилось выражение утраты, которого он сам, кажется, даже не заметил.

Вэнь Чуншань сказал рядом:

— Возможно, в сезон размножения они снова вернутся. Гнездо хорошее, еды достаточно. Если они его запомнили, наверняка прилетят обратно.

— Ладно. Главное, чтобы они хорошо жили в лесу, — Ин Кунту ещё раз посмотрел на гнездо. — Пойдём.

Они стали спускаться через лес, но не успели пройти далеко, как Ин Кунту вдруг услышал сухое «ка-ка». Он поднял голову и увидел на ветке стройного сокола. Заметив его взгляд, птица раскрыла клюв и снова закричала:

— Ка-ка.

— Это отец-сокол! — Ин Кунту узнал эту сравнительно небольшую птицу, и на его лице вспыхнула радость.

— Ка-ка-ка! — впервые за долгое время он снова подражал крику балобана.

— Ка-ка-ка! — самец ответил ему с ветки.

Вся досада Ин Кунту тут же исчезла.

— Теперь можно спускаться, — сказал он Вэнь Чуншаню.

Настроение Вэнь Чуншаня тоже стало легче.

— Пойдём.

Когда они почти дошли до подножия, Ин Кунту услышал движение на противоположной горе. Он поднял глаза и увидел, как из леса напротив выходит целая вереница пушистых зверей. Впереди шёл Ланван, за ним молодой волк Цзинвэй, следом Тяочжу, а последним плёлся Фэйбяо. Они действительно выстроились по размеру и так, гуськом, спускались с горы. В солнечном свете эта пушистая процессия выглядела невероятно мило.

Ин Кунту сразу протянул:

— Ау-у-у...

Ланван на противоположном склоне услышал его, остановился и ответил в их сторону:

— Ау-у-у...

Это тоже была привычка волчьей стаи. Когда кто-то из волков подавал голос, вожак, услышав, обычно должен был ответить.

Ланван был не только королём стаи, но и её старшим. Теперь волчий вожак стал старшим для всех пушистых обитателей дома Ин Кунту.

Ин Кунту улыбнулся и энергично помахал ему рукой. После того как Ланван спустился с гор, жизнь пушистых стала гораздо упорядоченнее. Фэйбяо больше не шатался по уезду и не дрался с другими котами. Цзинвэй тоже больше не страдал от недостатка движения, не лежал во дворе, глядя на проезжающие за воротами машины. И Тяочжу теперь не приходилось в одиночку, скучая, обходить горы.

Ин Кунту потянулся:

— Как же хорошо, что Ланван спустился. Давай поднимемся ещё немного и посмотрим, не найдём ли каких-нибудь ингредиентов для большого ужина.

— Каких ингредиентов?

— В это время года грибов уже, наверное, нет, шиитаке и древесных грибов тоже мало...

Ин Кунту стал прикидывать, какие горные деликатесы бывают в этот сезон. Зимой их действительно немного, даже подземные клубни уже трудно выкапывать. Холодно, дождей мало, земля становится твёрже и суше, копать её куда тяжелее.

Ин Кунту долго думал, а потом вдруг вспомнил:

— Есть. Соберём шиэр. Наверняка на каменных стенах остались высушенные ветром шиэр.

Вэнь Чуншань впервые слышал о таком продукте:

— Шиэр? Он похож на почвенные ушки?

— Нет, — улыбнулся Ин Кунту. — Если говорить по-современному, шиэр относится к грибам, как древесный гриб. А почвенные ушки - это водоросль, совсем другое.

— Я никогда такого не ел.

— Тогда как раз сегодня попробуешь.

Ин Кунту повёл Вэнь Чуншаня вверх по горе.

— Шиэр обычно растёт на высокогорных отвесных скалах. Найти вкусный шиэр совсем непросто.

— Теперь понятно, почему его почти не видно на рынке.

— Да. Урожай маленький, а обычные люди, увидев незнакомый гриб, ещё и не уверены, можно ли его есть, не говоря уже о продаже.

Оба были отличными ходоками по горам, и чуть больше чем через час добрались до нужного места.

Ин Кунту показал вперёд:

— Там должны быть шиэр. Осенью я уже видел их, но тогда они были ещё маленькими, поэтому не стал собирать. Не знаю, остались ли сейчас высохшие, но пойдём проверим удачу.

У горного бога удача всегда была хорошей. Едва они подошли, Ин Кунту увидел на скальной стене целую полосу засохших шиэр.

Вэнь Чуншань подошёл ближе и прикинул рукой размер:

— Их так много. Похожи на засохшие листья. Если бы ты не сказал, что это можно есть, вряд ли многие решились бы попробовать.

Высохшие шиэр и правда напоминали сухие листья: скрученные, плотно прилипшие к камню, жёлто-бурые и совсем неприметные. На вкусный ингредиент они совершенно не походили.

Ин Кунту наклонился осмотреть их:

— Сейчас посмотрю, какие вкуснее.

В такой большой россыпи одни шиэр были очень вкусными и свежими, а другие отдавали землёй и получались не очень. Чтобы попробовать настоящий горный деликатес, Ин Кунту пришлось снова воспользоваться способностью горного бога и тщательно выбрать лучшие. Он осматривал их один за другим, срывая самые вкусные и складывая в корзину. Качество этой полосы шиэр действительно оказалось неплохим, и вскоре он набрал небольшую кучку.

— Хватит, — сказал Ин Кунту. — На сегодня достаточно, возвращаемся.

— А как их готовить? Варить суп? Я только что посмотрел: пишут, что они подходят для супа и долгого тушения.

— Нет, я знаю способ получше, — с улыбкой сказал Ин Кунту. — Когда вернёмся, заедем на рынок.

Они спустились с горы, и Ин Кунту весело повёз Вэнь Чуншаня на рынок на своём сельском трёхколёснике. Там он купил большой кусок мяса чёрной свиньи.

— Будешь жарить? — спросил Вэнь Чуншань.

— Нет-нет, для жарки оно не подходит, — ответил Ин Кунту. — Я сделаю паровую мясную лепёшку. Как раз Тяочжу и остальные тоже смогут есть.

Вернувшись домой, Ин Кунту велел Вэнь Чуншаню замочить шиэр:

— Замачивайте тёплой водой.

— Сегодня успеем съесть?

— Успеем, они быстро размокнут.

Ин Кунту нарезал свинину кусками и начал рубить её на разделочной доске. Замочив шиэр, Вэнь Чуншань подошёл и взял работу на себя. Он рубил мясо легко, но с точной силой. Ин Кунту притащил маленькую скамейку, сел у печи чистить чеснок и, глядя на его уверенные движения, сказал:

— Ты и правда прекрасно владеешь ножом. Контроль силы потрясающий.

Вэнь Чуншань опустил взгляд:

— Результат многолетних тренировок. Значит, не зря тренировался.

— Конечно, не зря. С такой нарезкой мясная лепёшка на пару точно получится очень вкусной. Только не руби слишком мелко, немного зернистости должно остаться - так вкуснее.

— Хорошо.

Пока они готовили на кухне, домашние пушистые питомцы тоже вернулись. Увидев, как Фэйбяо и Цзинвэй заглядывают внутрь и пытаются протиснуться на кухню, Ин Кунту специально обернулся:

— Помощь не нужна. Держитесь подальше от кухни.

— Мяу-у, — протянул Фэйбяо.

— Ау-у, — отозвался Цзинвэй.

Видя, что уходить они не собираются, Ин Кунту позвал:

— Сяньняо!

Услышав зов, Ланван лёгкой походкой подошёл, раскрыл пасть, ухватил Фэйбяо за загривок и прямо так унёс его прочь. Цзинвэй поспешно последовал за ними.

Ин Кунту тем временем жарил шиэр. Мелко нарезанные шиэр он быстро обжарил на свином жире на сильном огне, а затем добавил соевый соус, устричный соус, соль и совсем немного сахара. Эта щепотка сахара не давала явной сладости, зато делала вкус шиэр мягче, а свежесть - заметнее. К тому же немного сахара помогало лучше соединить вкус шиэр и мяса.□□

Когда шиэр были готовы, Ин Кунту переложил их в большой таз с сырым мясом и тщательно перемешал с рубленным фаршем. Размешав всё равномерно, он сформировал мясо в лепёшки и поставил в пароварку на сильный огонь.

Сегодня на столе снова было три блюда и суп: мясные лепёшки с шиэр, курица, разобранный руками, обжаренные молодые побеги баньлангена и суп из копчёных рёбер с ямсом. Ямс и его клубеньки, которые они выкопали раньше, теперь хранились в кладовой, засыпанные песком. Если обеспечить хорошее проветривание, дикий ямс мог лежать месяц-два. Так что они могли есть его постепенно.

Ин Кунту позвал:

— К столу!

Сегодня все блюда подходили и малышам. Когда Ин Кунту делал курицу, разобранный руками, он специально отложил часть мяса без приправ, так что даже это блюдо они могли попробовать. Но больше всего пушистым питомцам понравились паровые мясные лепёшки с шиэр. Ин Кунту разделил их между ними по размеру каждого зверя. Лепёшки уже остыли, можно было сразу есть.

Звери и правда первым делом ухватили свои куски и начали пробовать.

— Мяу-у!

— Ау-у!

Фэйбяо и Цзинвэй, распробовав мясные лепёшки, заметно оживились. Особенно Цзинвэй - он снова без всякого обучения начал вилять хвостом.

Ланван и Тяочжу были куда спокойнее. Они уже давно стали малыши горными духами под началом Ин Кунту и много раз ели приготовленную им еду. Сейчас им тоже было вкусно, но до радостного беспорядочного «ууу» они не доходили.

По реакции пушистиком Вэнь Чуншань сразу понял: сегодняшние мясные лепёшки точно будут очень вкусными.□□

Он взял палочками кусок мясной лепёшки и откусил - всё оказалось именно так, как он ожидал. Лепёшка была плотной и сытной. Поскольку мясо рубили не слишком мелко, в ней сохранилась приятная зернистость. Частицы постного мяса были упругими и плотными, жирные кусочки - ароматными и нежно-маслянистыми, а шиэр добавлял свежесть и хруст. Все эти текстуры смешивались вместе, создавая необычное ощущение во рту.

Но самым удачным был сам способ приготовления - на пару. Он собрал весь вкус в одном месте, сжал его, и с каждым укусом во рту раскрывалась насыщенная свежесть.

— Очень вкусно. И с рисом отлично идёт, — сказал Вэнь Чуншань, держа палочками мясную лепёшку. — Я думал, блюдо будет довольно лёгким, а вкус оказался таким насыщенным.

— Правда? Это как раз быстрое блюдо к рису.

Ин Кунту с интересом продолжил:

— Раньше я любил добавлять сюда немного рубленого мяса бамбуковой куропатки. С ним тоже было очень вкусно. Жаль, теперь бамбуковых куропатов есть нельзя.

— Вообще-то можно, — сказал Вэнь Чуншань. — Если оформить соответствующие разрешения, частные лица тоже могут разводить бамбуковых куропатов.

— Правда? Я всегда думал, что горных диких животных есть нельзя, даже если некоторых из них фактически выращиваю я.

— Должно быть можно. Главное - не есть настоящих диких животных. Потом спросим, какие документы нужны.

Ин Кунту сразу согласился:

— Хорошо. С Сяньняо и остальными выращивать животных в горах будет очень удобно.

<http://bllate.org/book/14957/1699540>