

Для большинства людей подниматься в горы зимой - тяжёлое испытание. В горах высоко, ветер сильный; стоит пройти совсем немного, как холодный воздух начинает обжигать нос, рот и горло, а дыхание быстро сбивается.

У Ин Кунту и Вэнь Чуншаня таких проблем не было. С корзинами за спиной они по-прежнему двигались легко, словно ласточки, и всего за полчаса могли подняться от подножия до вершины.

— Душистый кипарис, который нам нужен, растёт выше. Поднимемся ещё на двести с лишним метров — и будем на месте, — Ин Кунту указал вперёд. — Вон там. То дерево выросло особенно хорошо и пахнет просто замечательно.

Вэнь Чуншань тоже поднял голову:

— Какой огромный кипарис.

— Да, это небольшое дерево. У нас несколько видов кипарисов называют душистым кипарисом. Его научное название - высокогорный кипарис, и среди местных кипарисов он считается одним из самых крупных.

Высокогорный кипарис рос на открытом ветру. Его ветви широко расходились во все стороны, а затем снова сходились к остроконечной вершине, отчего дерево походило на великана, стоящего на горном склоне. Из-за постоянных ветров его ствол слегка накренился набок.

Вэнь Чуншань остановился под деревом:

— Оно такое высокое. Я всегда думал, что кипарисы вырастают не очень большими.

— Не обязательно. Некоторые кипарисы становятся настоящими исполинами и вырастают гораздо выше большинства деревьев. В соседней провинции есть гигантский кипарис высотой более ста метров и возрастом свыше трёх тысяч лет.

Вэнь Чуншань с чувством произнёс:

— Получается, он старше нас обоих.

— Наш возраст по меркам природы вообще ничего не значит, — Ин Кунту легко похлопал его по спине. — Мы ведь и сами не люди, так что не стоит мерить всё человеческими мерками.

Ин Кунту поднял голову и внимательно осмотрел дерево.

— Оно слишком высокое, снизу рубить неудобно. Я залезу наверх.

Он повернулся к Вэнь Чуншаню:

— Заодно немного подрежу ветви. За столько лет они разрослись как попало. После обрезки дерево будет расти ещё лучше.

— Будь осторожен. Я останусь внизу и буду принимать ветки.

— Хорошо, отойди немного, я начинаю подниматься.

Ин Кунту зажал тесак в зубах, обхватил ствол кипариса и в несколько движений добрался до нижних ветвей. Хотя всё дерево отличалось превосходным качеством, даже на одном и том же кипарисе некоторые ветви были лучше других, так что выбирать было из чего. Подрезая кипарис, Ин Кунту заодно срубал те ветви, которые отличались особенно высоким качеством. Жизненная сила растений чрезвычайно велика: если срезать не больше трети общей массы ветвей, серьёзного вреда им не будет. Этот кипарис был огромным, а для одной партии копчёного мяса им требовалось совсем немного веток.

Срезав примерно десятую часть, Ин Кунту остановился. Этого им уже хватало.

Вэнь Чуншань собирал ветви под деревом, сразу связывал их в пучки и аккуратно укладывал в заплечные корзины. Они взяли с собой всего две корзины, но ветвей в них поместилось неожиданно много.

Вскоре они закончили, уложили кипарисовые ветви и понесли их вниз с горы. По дороге им встретилось немало молодых кипарисов, росших на склоне.

Ин Кунту внимательно присмотрелся и сказал:

— Все они - потомки того кипариса, с которого мы срезали ветви. Он рассеял вокруг очень много семян.

— Даже это можно определить?

— Конечно. У каждого дерева есть свои особенности, и его потомки часто наследуют те же признаки.

Вэнь Чуншань обернулся посмотреть:

— Значит, его можно считать здешним царём кипарисов?

Ин Кунту тоже оглянулся:

— Пожалуй, и правда. Поблизости нет ни одного кипариса, который рос бы лучше него. Эти молодые деревья тоже неплохие, но до него им всё-таки далеко.

— Потому что он стоит высоко в горах, получает больше всего солнечного света и дождевой влаги, но и сильнее всех противостоит ветрам и морозам?

— Интересное предположение. Потом понаблюдаю за ним внимательнее.

Разговаривая, они направились домой. Когда они вернулись, поверхность развешанного во дворе засоленного мяса уже полностью просохла. Ин Кунту потрогал его рукой: мясо было сухим, и на нём не осталось следов специй. Такое хорошо просушенное мясо при копчении не впитает посторонних запахов от прилипших приправ.

— Всё, можно начинать коптить.

— Будем коптить во дворе? — Вэнь Чуншань огляделся по сторонам, прикидывая, как освободить место.

— Нет, на кухне. Можно использовать дровяную печь.

— Но у неё есть дымоход, дым ведь уйдёт наружу?

— Достаточно убрать большой железный котёл.

Ин Кунту быстро велел Вэнь Чуншаню перенести засоленное мясо на кухню. Когда они сняли большой котёл, в дровяной печи осталось глубокое отверстие, похожее на очаг. Кипарисовые ветви как раз можно было уложить внутрь.

— Ну как, удобно? — с улыбкой спросил Ин Кунту. — Если коптить прямо здесь, зола не будет разлетаться повсюду. А жир, который станет капать с мяса, попадёт прямо в печь и не испачкает всё вокруг.

— И правда удобно. — Вэнь Чуншань посмотрел на мясо, развешанное сверху. — А когда закончим коптить, потом...

— После копчения достаточно прибить под мясом кусок картона, чтобы на него стекал жир. Коптить придётся несколько дней подряд, незачем постоянно переносить мясо туда-сюда.

Вэнь Чуншань не удержался:

— Очень удобно.

— Ещё бы. Когда мясо прокоптится и просушится, мы снова повесим его здесь на хранение. Захочется поесть - просто отрежем кусок.

Они вдвоём быстро развесили мясо. Ин Кунту уложил в топку кипарисовые ветви и сосновые опилки, затем потянул Вэнь Чуншаня за собой и усадил перед печью есть мандарины. С мандариновой кожуры, которую они очищали, он слегка соскабливал ножом белую внутреннюю часть, после чего бросал её в топку вместе с кипарисовыми ветвями. Так мясо пропитывалось не только древесным дымом, но и лёгким фруктовым ароматом.

Разведя огонь, Ин Кунту сидел рядом, ел мандарины и сторожил мясо, ожидая, пока оно медленно созревает. Сосновые опилки разгорелись, вслед за ними потянулся густой дым от кипарисовых ветвей. Они о чём-то разговаривали, но вдруг одновременно замолчали и посмотрели на ветви, тлеющие в топке.

— Этот запах... — Ин Кунту выпрямился, всё ещё держа в руке мандарин. — Тебе не кажется, что он необыкновенно приятный?

Вэнь Чуншань тоже поднял голову.

— Очень глубокий. Настоящий аромат гор и леса. Намного лучше, чем запах ветвей кипариса, которыми пользуются другие.

— Вот именно. — Ин Кунту помахал рукой, направляя дым к себе. — Кажется, ветви этого кипариса действительно особенные.

— Это повлияет на вкус готового мяса?

— Если и повлияет, то только в лучшую сторону. Такое мясо получится гораздо вкуснее и ароматнее обычного.

Коптить мясо нужно было несколько дней подряд. Каждый раз, когда у них шло копчение, весь дом наполнялся удивительным ароматом кипариса - чистым, насыщенным запахом диких гор. Даже Тяочжу с остальными стали чаще сидеть у дверей кухни. Несколько соседей специально заходили к Ин Кунту расспросить, где он нарубил такие кипарисовые ветви и почему они пахнут настолько хорошо.

Через десять дней обе корзины ветвей закончились, а мясо полностью закоптилось. Оно приобрело насыщенный тёмно-коричневый, почти соевый оттенок. Поверхность стала сухой и плотной, мясо источало густой аромат копчения, благоухание кипариса и едва уловимые фруктовые нотки.

Когда Ин Кунту вынес его сушиться на солнце, под солнечными лучами копчёное мясо выглядело ещё красивее: оно словно светилось изнутри, а полупрозрачное сало сияло так, будто и само продолжало созревать прямо на деревянной жерди.

— Мясо получилось на удивление удачным, — Ин Кунту вдохнул его аромат и восхищённо произнёс: — Эти кипарисовые ветви оказались просто превосходными.

— Не зря ты сам их выбирал, — сказал Вэнь Чуншань.

— Это верно. — Ин Кунту ещё раз принялся, и на его лице появилось задумчивое выражение.

Вэнь Чуншань сразу заметил это и спросил:

— Что случилось?

— Коптить мясо на этих кипарисовых ветвях оказалось слишком хорошо. Они понадобятся нам и в следующем году, и через год, и ещё через год...

Когда Ин Кунту сказал, что они понадобятся и в следующем году, Вэнь Чуншань ещё улыбался, но, услышав продолжение, понял:

— Ты хочешь сказать, что ветвей может не хватить?

— При нынешнем расходе, пожалуй, хватит. Но в следующем году мы наверняка заколем больше свиней, и через год тоже. Если всё время обдирать ветви только с одного кипариса, он может не выдержать.

— И что тогда делать? Разве ты не говорил, что ветви других кипарисов пахнут не так хорошо?

— В этом и проблема, — сказал Ин Кунту. — Возможно, тот кипарис немного мутировал, поэтому его аромат неповторим. У других деревьев такого запаха попросту нет.

— Тогда, может быть, нарезать черенков и вырастить новую партию...

— Сейчас не время для черенкования. Погоди, возможно, нам вообще не обязательно решать это с помощью черенков. Можно пересадить к нему его потомков.

Над головой Вэнь Чуншаня словно возник вопросительный знак:

— Пересадить куда?

— Под материнское дерево.

Ин Кунту не стал откладывать дело в долгий ящик и уже на следующий день потащил Вэнь Чуншаня в горы пересаживать молодые кипарисы.

Вэнь Чуншань всё ещё сомневался:

— Это действительно поможет?

— Скорее всего, да. — Ин Кунту посмотрел на высокий кипарис. — Его особый запах может быть связан с тем, что здешняя почва богата каким-то микроэлементом, а может быть, само дерево мутировало.

— Какова бы ни была причина, если пересадить сюда молодые деревья, со временем они тоже могут приобрести похожий аромат.

— Если всё дело в том, что местная почва содержит определённый микроэлемент, который вступает в химическую реакцию с веществами в самом кипарисе и придаёт ему необычный запах, то его потомки, пересаженные сюда, смогут поглощать тот же микроэлемент, и в них произойдёт такая же реакция. Если же особенным является только это дерево, то, пересадив сюда его сеянцы, мы дадим ему возможность питать их своими веществами. Молодые деревца тоже получат некое соединение и со временем приобретут схожий аромат...

— Подожди. — Вэнь Чуншань нерешительно перебил его. — Первые два объяснения я понял, но насчёт того, что дерево будет питать саженцы...

— Можешь понимать это как кормление молоком, — подняв голову, сказал Ин Кунту. — Материнское дерево способно распознавать своих потомков через корневую систему, а затем передавать им воду и питательные вещества.

Вэнь Чуншань засомневался ещё сильнее:

— Правда?

— Правда, — серьёзно ответил Ин Кунту. — У всего сущего есть дух. Материнское дерево действительно способно узнать свои молодые деревца. А те, что растут рядом и получают от него питание, повзрослев, часто приобретают свойства, похожие на свойства материнского дерева.

Ин Кунту, глядя на недоверчивое выражение лица Вэнь Чуншаня, рассмеялся:

— Даже если молодые деревца не приобретут похожих свойств, ничего страшного. Будем

считать, что мы зря потратили два дня.

— Два дня?

— Один день уйдёт на то, чтобы пересадить деревца сюда. А когда они подрастут и им станет не хватать солнечного света, дождевой влаги и питательных веществ под материнским деревом, понадобится ещё один день, чтобы пересадить их в другое место.

— И правда. — Вэнь Чуншань немного подумал. — Попробовать стоит, всё равно мы почти ничего не потеряем.

— Именно это я и имею в виду.

Они обошли окрестности, отыскали и выкопали шесть саженцев - потомков этого кипариса, а затем пересадили их сюда, окружив материнское дерево ровным кольцом. В последующие дни материнское дерево продолжит питать и оберегать молодые деревца, пока те понемногу не подрастут. И хотя высокорослый кипарис был однодомным, отцовским деревом для них тоже являлся он.

— Всё готово, пойдём. — Наложив на саженцы «благословение горного божества», Ин Кунту в прекрасном настроении позвал Вэнь Чуншаня спускаться с горы.

Он был почти уверен, что все эти деревца приживутся. А через несколько лет, если им повезёт, молодые кипарисы приобретут свойства материнского дерева. Даже после пересадки в другое место они постепенно вырастут в кипарисы с тем же особенным ароматом. Тогда у них будет достаточно ветвей для заготовки, и больше не придётся беспокоиться о том, чем коптить мясо.

Вернувшись домой, Ин Кунту зашёл на кухню вымыть руки и сразу увидел развешанное под потолком копчёное мясо. Картон исправно выполнял свою работу, принимая капающий жир и не позволяя ему падать на пол, поэтому кухня оставалась чистой и аккуратной, а воздух был наполнен ароматом копчёного мяса. Глядя на всё это, Ин Кунту чувствовал необыкновенное удовлетворение. Мясо будет висеть здесь и днём и ночью, трижды в день пропитываясь дымом от печи и обдуваясь северным ветром, проникающим через окно.

Оно будет понемногу усыхать, медленно ферментироваться и в конце концов обретёт неповторимый вкус. Стоило Ин Кунту пожелать, и в следующем году он мог бы срезать ещё больше кипарисовых ветвей и закоптить ещё больше мяса. При этом мясо каждого года будет обладать собственным, присущим лишь ему вкусом, а ферментация в разное время и в разных условиях оставит на нём уникальный отпечаток.

Ин Кунту думал о кипарисах, растущих высоко в горах, о сушёных припасах, хранящихся на чердаке, о копчёном мясе, развешанном на кухне, и о цветах, посаженных во дворе. Затем он посмотрел на пушистых зверей, лежавших во дворе под солнцем, и на Вэнь Чуншаня, игравшего с Цзинвэем, и в его сердце поднялось трудноописуемое чувство спокойствия и

надёжности.

Вот она - жизнь.

Примечание автора:

Однажды Ин Кунту, как обычно, привёл домашних пушистиков на осмотр, но врач попросил его остаться для разговора.

— Какой у вашего кота крупный костяк, только посмотрите на эти огромные лапы.

— И характер у него такой покладистый - его что, кто угодно может взять на руки и гладить? А ещё ваш кот немного растолстел. Посмотрите, какой у него плотный животик. Возвращайтесь домой и сажайте его на диету...

Фэйбю, лежавший на руках у врача и уже почти задремавший под поглаживаниями, вдруг словно при смерти подскочил во сне:

— Мяу-мяу-мяу?!!!

Так больница, помимо печального места, где Фэйбю лишился своих кошачьих бубенчиков, стала ещё и печальным местом, где он лишился кошачьих лакомств, консервов, сухого корма и целой кучи других вкусняшек.

<http://bllate.org/book/14957/1739855>