

—

На стыке весны и лета горы повсюду покрылись цветами, а травы и деревья буйно разрослись. Линь Юэ смотрел на белую акацию в горах, на карагану по краям полей, а еще на изумрудные семена вяза, благоухающую густым ароматом цедрелу и нежные, скользкие ростки папоротника — и на душе у него было очень радостно.

А все потому, что еще месяц назад он уже придумал, как именно все это съесть.

Акацию и семена вяза он собирался приготовить в виде «майфань»: цветы акации давали тонкий сладковатый аромат, а семена вяза — чистую и свежую сладость. Все это нужно было обвалить в свежесмолотой пшеничной муке и пропарить на сильном огне.

В тот миг, когда открываешь крышку котла, сразу чувствуешь этот чистый аромат. Если разрыхлить палочками слипшуюся массу «майфань», запах станет еще более манящим. Затем нужно посыпать сверху немного соли, добавить нарезанный лук, измельченный чеснок, приправу «пять специй» и порошок чили, после чего обдать все раскаленным маслом, чтобы вырвался густой аромат. Запахи специй и самой пропаренной муки с цветами переплетаются и смешиваются — Линь Юэ мог съесть за раз целую большую миску такого блюда.

Карагана встречалась гораздо чаще акации, к тому же это кустарник, поэтому собирать цветы было намного удобнее, и людей, которые ели карагану, тоже было больше.

Самым любимым способом приготовления у Линь Юэ была карагана, обжаренная с яйцом. Готовилось это предельно просто: только что сорванные цветы караганы нужно было перебрать, промыть, положить в миску и вбить туда два куриных яйца, после чего все перемешать. На раскаленную сковороду с маслом медленно вылить яичную смесь и обжарить до золотистого цвета с обеих сторон. Так получался пышный и ароматный яичный блин с караганой — это было одно из тех редких блюд, к которым Чжоу Вэньлань открыто проявляла симпатию.

Цедрелу ни Линь Юэ, ни его мать особо не любили, ему казалось, что у нее странный вкус. Однако Линь Юань и Линь Ян обожали ее есть, поэтому Линь Юэ все равно ее готовил. В конце концов, время, когда можно есть цедрелу, очень короткое, к тому же сейчас была пора полевых работ, так что за год удавалось поесть ее всего один-два раза. С этой мыслью Линь Юэ относился к ней уже не с такой неприязнью.

Способов приготовления цедрелы тоже было немало. Линь Юэ планировал сделать цедрелу с тофу, потому что тофу любила вся семья. Если нарезать его кубиками и смешать с цедрелой, тофу пропитывался ее вкусом, но тот становился не таким резким, как раз в тех пределах, которые могли принять он и его мать.

Пока Линь Юэ умывался, он как раз обдумал сегодняшнее меню и, закончив, позвал Линь Яна выходить из дома.

— Брат, зачем мы идем? — спросил тот.

Линь Юэ ответил:

— Пойдем наберем акации, цедрелы и прочего, чтобы приготовить еду.

Линь Ян тут же запрыгал от радости:

— Хорошо-хорошо! Тогда я пойду возьму бамбуковую корзину и серп.

— И возьми еще один бамбуковый шест, будем сбивать акацию.

Линь Ян, уже почти добежав до заднего двора, резко остановился:

— Брат, не надо брать. Под теми двумя деревьями акации лежат бамбуковые шесты, я вчера их видел. Возьмем только конопляную веревку и мешки, и хватит.

Линь Юэ кивнул в знак согласия:

— Ну ладно, если вдруг там их не окажется, поищем поблизости и обязательно найдем. Тащить на плече бамбуковый шест и впрямь хлопотно.

Перед уходом Линь Юэ заглянул на кухню:

— Мама, в печи еще горит огонь?

Чжоу Вэньлань обернулась:

— Горит, а что такое?

— Мама, на столе стоит красная фасоль, которую я замочил вчера вечером, ты сначала провари её немного, а ещё свари пол-тыквы, я потом возьму это для десерта, и обед я тоже сам приготовлю, когда вернусь.

Чжоу Вэньлань со смехом отчитала:

— Ну ты и затейник, наконец-то выдался свободный день, а ты всё не уймёшься.

Линь Юэ вскинул подбородок:

— С чего это я не уймусь? Как раз когда есть свободное время, можно и о еде подумать, я же обещал Линь Яну.

— Ну, балуй его дальше.

Линь Юэ хихикнул:

— Мама, мы ушли.

Чжоу Вэньлань махнула рукой:

— Идите-идите, возвращайтесь поскорее.

Линь Юэ и Линь Ян, выйдя из дома, направились напрямик к деревьям акации на задней горе. Пока Линь Юэ внизу привязывал серп, Линь Ян уже ловко, как белка, вскарабкался на дерево:

— Брат, я думаю, шест не нужен, ты подай мне серп, я притяну ветку и срежу, а ты внизу лови.

Линь Юэ только поднял голову, как увидел, что Линь Ян уже скинул одну ветку акации, и поспешно подхватил её:

— Ты чего так торопишься? У меня ещё серп в руках.

— Эта ветка была прямо под рукой, я её мимоходом и обломил.

— Ты смотри, не свались оттуда, на, держи серп.

— Ладно, не волнуйся, брат.

Они работали слаженно, и вскоре ветки с цветами заполнили корзину. Линь Юэ прикинул, что этого достаточно, и громко крикнул:

— Линь Ян, больше не рви, хватит, давай спускайся, будем обрывать цветы.

Линь Ян отозвался и кубарем скатился вниз; Линь Юэ, глядя на него, всё больше думал, что тот похож на горную обезьяну, качающуюся на лианах.

Линь Ян и не подозревал, что брат снова мысленно жалуется на него, и радостно подбежал к нему:

— Брат, ты обрывай, у меня руки грубые, а я пойду вон туда соберу семена вяза, когда закончишь — приходи ко мне.

— Тогда иди, я помню, там ещё растёт дерево цедрелы, ты сначала собери цедрелу, а семена вяза соберём вместе, подожди меня.

Линь Ян обрадовался ещё больше:

— Брат, ты сегодня и цедрелу будешь готовить? Это же просто замечательно!

Линь Юэ протянул нараспев:

— Да-да, на обратном пути зайдём купим кусок тофу, сделаем цедрелу с тофу.

Линь Ян уже не мог дождаться:

— Брат, я сейчас же пойду собирать, давай поскорее вернёмся.

— Ха-ха-ха, тогда беги быстрее!

— Хорошо!

Примерно через час Линь Юэ и Линь Ян, каждый с большой бамбуковой корзиной в руках, вернулись домой с богатой добычей.

Вернувшись, Линь Ян очень инициативно перехватил корзину из рук Линь Юэ и поторопил его:

— Брат, я сам помою, а ты иди отдохни.

На лице Линь Юэ отразилось сомнение:

— Ты хочешь, чтобы я отдохнул, или хочешь, чтобы я пошёл готовить?

— Хе-хе-хе.

Линь Юэ тихонько хмыкнул и неспешно отправился на кухню.

На столе стояли только что сваренные красная фасоль и тыква, от которых ещё шёл лёгкий пар, а Чжоу Вэньлань сидела в углу.

— Мама, разве мы не договаривались отдохнуть денёк? Почему ты снова за дела взялась?

Чжоу Вэньлань даже головы не подняла:

— Разве замочить семена риса — это работа? А твой отец и вовсе ушёл в горы за дровами.

Линь Юэ слегка нахмурился:

— Ну и отец, договорились же отдохнуть один день. Дома еще столько дров, к чему такая спешка?

— Он просто не может сидеть без дела. Сейчас, должно быть, уже скоро вернется, так что скорее готовь обед.

— Хорошо, мама.

Рассудив, что времени еще достаточно, к тому же огонь в печи горел и горячая вода была под рукой, Линь Юэ поставил рис томиться и начал готовить сладости.

Красная фасоль разварилась очень мягко, она рассыпалась, стоило лишь слегка сжать её пальцами. Линь Юэ добавил туда немного растертого в пудру сахара для вкуса и разделил фасоль на две части.

Смазав дно керамического блюда маслом, он выложил туда одну часть фасоли, добавил рисовую муку и ту воду, в которой варилась фасоль, тщательно всё перемешал и поставил в пароварку примерно на полчаса. Когда масса пропарилась, остыла и была нарезана на кусочки, получилось сладкое и нежное пирожное из красной фасоли.

Из оставшейся части Линь Юэ сделал хрустящие лепешки с фасолевой пастой. Способ приготовления был почти таким же, как у обычных лепешек: в муку он добавил горячую воду и немного бобового масла, замесил тесто и разделил его на равные части. Затем он завернул внутрь растертую фасоль, как при лепке баоцзы, раскатал скалкой в форме «бычьего языка», посыпал с обеих сторон кунжутом и обжарил на слабом огне в смазанной маслом сковороде до золотистого цвета.

Обжаренные лепешки с фасолью нужно есть, пока они горячие, и Линь Ян уже давно сидел у стола, преданно заглядывая в глаза брату в ожидании угощения.

Линь Юэ поднес тарелку и позвал:

— Мама, иди скорее попробуй, сегодня поджарились в самый раз, хрустящие.

Чжоу Вэньлань подошла и откусила кусочек:

— И правда неплохо, не слишком сладко, вкусно.

Линь Ян же сначала протянул одну лепешку Линь Юэ и только после этого принялся уплетать сам.

В печи всё еще полыхал огонь, поэтому Линь Юэ, наскоро съев одну лепешку, снова принялся за дело.

Чжоу Вэньлань тоже подошла помочь:

— Акацию и семена вяза — всё в «майфань»? Давай я сделаю.

Линь Юэ кивнул:

— Угу, тогда ты, мама, ставь их париться, а я закончу с этим десертом и приду жарить овощи. Сегодня еще карагану собрали, поедим её обжаренную с яйцом.

Чжоу Вэньлань покачала головой:

— И откуда у вас двоих столько терпения, собирать цветы так хлопотно, а вам хоть бы что.

— Раз вкусно, значит не хлопотно. Если сейчас не съесть, через несколько дней цветы опадут, будет жалко.

— Вечно у тебя на всё свои доводы.

Пока они разговаривали, Линь Юэ уже растер тыкву в пюре, добавил туда несколько нарезанных фиников и, постепенно всыпая клейкую рисовую муку, замесил мягкое тесто. Отщипывая понемногу, он скатал маленькие шарики и обвалял их в рисовой муке.

Поставив дополнительную решетку прямо над фасолевыми пирожными, он отправил туда тыквенные колобки с финиками — они готовятся быстро и как раз успеют одновременно с пирожными из красной фасоли.

Затем настала очередь жарки. Помимо заранее продуманных блюд, Линь Юэ также приготовил папоротник с копченым мясом. Когда еда и сладости одна за другой оказались на столе, в комнате будто стало светлее: ярко-красное и золотистое, изумрудное и белоснежное — всё это было идеально по цвету, аромату и вкусу.

Линь Юань, увидев блюда, усмехнулся:

— То-то меня соседи спрашивали, что это мы сегодня такое едим — аромат по всей округе разнесся.

Линь Юэ подумал, что отец преувеличивает — сегодняшние блюда пахли не так уж сильно, это же не тушеное мясо или курица, откуда бы запаху разлететься? Но всё равно он был очень горд тем, что приготовленное им нравится всей семье.

После дня отдыха больше медлить было нельзя. Поля хоть и были вспаханы, их нужно было залить водой, чтобы земля пропиталась, а затем вспахать еще раз — так сажать рассаду будет гораздо легче.

Семена риса нужно было вымачивать всего два дня, а затем вовремя посеять их в чеки для выращивания рассады. Пока рассада подрастала, необходимо было каждый день следить за уровнем воды в поле, так что и это было занятием не из легких.

На суходольных полях ростки кукурузы и сои вытянулись еще выше — настало самое время для прополки. В эти дни как раз прошли дожди, и сорняки стали расти еще быстрее; в некоторых местах они выглядели даже крепче самой рассады. Если вовремя их не выполоть, кукуруза просто не сможет вырасти.

С трудом закончив с этими делами, семья Линь обнаружила, что пролетело уже больше десяти

дней. Им так и не удалось больше ни разу перевести дух, потому что до дня свадьбы Линь Юэ осталось всего три дня.

Чжоу Вэньлань и Линь Юань еще месяц назад пригласили повара, который будет заправлять свадебным пиром, и в этот день спозаранку снова наведались к нему с подарками — на всякий случай, чтобы человек не забыл.

Столы, стулья, скамьи, котлы, чашки и тарелки, которые понадобятся для банкета, тоже успели одолжить в свободное время, теперь оставалось только дожидаться нужного дня и перетащить всё к себе.

Распорядитель свадьбы, список гостей, односельчане, которых позовут на подмогу — обо всем этом Чжоу Вэньлань и Линь Юань договорились заранее, боясь кого-то упустить.

Линь Юэ же, напротив, оказался совершенно не у дел. Даже готовку взял на себя Линь Ян, так что старшему брату оставалось только достать недошитый мешочек и продолжить работу над ним.

Раньше он думал, что успеет подарить его заранее, но в суматохе дел было совсем не до вышивки. Линь Юэ даже почувствовал облегчение: хорошо, что за это время он больше не встречал Шэнь Хуайчжи, иначе было бы неловко оказаться без ответного подарка.

Тканью для мешочка послужил хлопок, который Линь Юэ раньше покупал на платки. Он специально выбрал нити нежно-зеленого цвета и вышил веточку бамбука — получилось свежо и изящно. Жаль только, самый крайний листик не очень удался: если присмотреться, ткань там немного сморщилась.

Линь Юэ долго думал и в конце концов решил сделать вид, что ничего не замечает. Ведь даже если вышить новый, нет гарантии, что он получится идеальным, так что пока придется довольствоваться этим, оставив себе немного пространства для совершенствования.

За день до свадьбы в доме Линь стало шумно. По двору туда-сюда сновали люди — это были дяди, тетки и соседи, пришедшие помочь заранее.

Стоило Линь Юэ утром выйти из комнаты, как все тут же принялись его поддразнивать. Несмотря на то, что он не был из тех, кто легко смущается, Линь Юэ не выдержал напора и после полудня спрятался у себя в комнате.

Однако жены и фуланы его двоюродных братьев всё равно бесцеремонно распахнули дверь и вошли внутрь.

Линь Юэ оторопел:

— Невестки, зачем вы все здесь?

—