

Глава 4. Добыча крахмала

В современном мире рецепт сорговых ирисок — гаолянги — давно изменился: в их основе теперь лежит крахмал из батата, а от самого сорго осталось лишь название. Но в старину всё было иначе: настоящие лакомства готовили из чистого соргового крахмала.

Династия Юй ещё не знала ни картофеля, ни батата, зато кукурузы здесь было в достатке — как раз то, что нужно для традиционного рецепта.

Первым делом следовало добыть крахмал. Сорго богато им — содержание доходит до шестидесяти пяти, а то и семидесяти процентов. Конечно, при ручной обработке не добиться заводской точности, но даже так выход продукта должен был составить не меньше половины от веса зерна.

Чтобы облегчить себе задачу, Цю Хуанянь со вчерашнего дня замачивал сорго в щелочном настое из древесной золы. Теперь жёсткая шелуха отходила от зёрен без лишних усилий.

Достав из кладовой широкие плетёные подносы — огромные, больше метра в диаметре, — он выложил на них мокрое зерно. Стоило несколько раз энергично перетереть его ладонями, как тёмные чешуйки сами начали отделяться от светлых ядер.

Юноша не успел обработать и половины, как проснулись Цзюцзю и Чуньшэн. Дети, не дожидаясь просьб, умылись и пристроились рядом, прилежно подражая его движениям. Работа была нехитрой, и Хуанянь не стал им мешать. За час в шесть рук они очистили все три доу сорго.

Рассыпав смесь зёрен и шелухи ровным слоем по подносам, Цю Хуанянь выставил их на просушку под утреннее солнце, а сам принялся за завтрак.

Утренняя трапеза была простой: он отварил два початка кукурузы и разогрел каждому по чашке куриного бульона с сушёными овощами. Дети ели с видимым удовольствием, и Хуанянь, глядя на них, ловил себя на мысли, что и сам находит в этой жизни какое-то особое, умиротворяющее удовлетворение.

Когда с едой и посудой было покончено, Цзюцзю и Чуньшэн, подхватив плетёные корзинки, отправились за дикими травами. Хуанянь поручил их заботам соседки, собиравшейся в ту же сторону, а сам решил испытать инструменты, оставленные Ду Баоянем.

Его познания в плотницком деле были поверхностными — он нахватался вершков, когда снимал цикл видеороликов о реконструкции древних земледельческих орудий. Тогда он своими руками воссоздавал и прямые плуги, изогнутые сохи, и бороны.

В доме Ду не было скотины, способной тянуть тяжёлый плуг, поэтому землю здесь

переворачивали вручную. Цю Хуанянь надеялся, объединив опыт прошлого и нужды настоящего, смастерить одноместный ручной плуг, какими в его мире часто пользовались на огородах. Удастся — и весенняя пахота отнимет в разы меньше сил.

Однако без чертежей он переоценил свои возможности. Полдня провозившись с деревом, юноша так и не сумел добиться нужной формы. Плюнув на это дело, он пустил обрезки на изготовление нескольких разборных квадратных форм объёмом в один литр — они как раз пригодятся для заливки будущих ирисок.

Обед состоял из тех же солёных овощей, остатков курицы и каши из смеси зёрен. День выдался погожим, и к полудню сорго почти просохло. Вместе с детьми Хуанянь просеял зерно, отделяя ставшую невесомой шелуху. Чистое сорго ссыпали в мешок, добавили туда же две доу лущёной кукурузы, и юноша, с трудом подняв потяжелевшую ношу, направился к выходу.

— братец Хуа, куда это ты путь держишь? — окликнули его по дороге.

— Да вот, к Главе клана иду, сорго да кукурузу смолоть, — с улыбкой отозвался он.

— Из-за такой малости к мельнице идти? — не поняла женщина.

Аренда каменного жернова и мула стоила денег, и молоть по чуть-чуть считалось невыгодным. Четыре доу зерна — хоть и немного, а всё же весили около тридцати цзиней. Недоедающее, ослабшее тело Цю Хуаняня быстро запросило отдыха. Опустив мешок на придорожный камень, он присел перевести дух и завязал разговор с прохожими.

— Горсть сорго, горсть кукурузы — хочу Цзюцзю и Чуньшэну сладостей приготовить.

— Пока только на пробу возьму, получится — тогда уж и больше намолю.

— Вы, невестка, заходите потом к нам, сахаром угощаться.

Весь недолгий путь до дома Главы клана занял минут пятнадцать: Хуанянь шёл не спеша, болтая с каждым встречным, будто выбрался на загородную прогулку.

Госпожу Чжао в деревне не любили за её спесь, и многие втайне радовались её вчерашнему конфузу. После той истории с тесаком юноша стал местной знаменитостью, так что крестьяне охотно вступали с ним в беседу.

Можно было не сомневаться: к вечеру вся округа будет знать, что братец Хуа из дома Ду затеял варить сахар из сорго и кукурузы.

Большинство, конечно, решило, что парень либо умом тронулся от горя, либо просто хочет

утереть нос госпоже Чжао. Но Хуанянь делал это осознанно. Дать людям повод для сомнений, а потом внезапно явить им небывалый результат — таков был его опыт ведения блога.

Проще говоря, это было создание шумихи.

Дом Главы клана стоял у самого въезда в деревню: солидное строение из десятка комнат под черепичной крышей, обнесённое стеной из добротного синего кирпича. Сразу чувствовался достаток.

Мельничный жернов стоял за воротами, в тени фруктового сада. Во всей деревне только Глава клана да Ду Баоцюань владели собственными мельницами, и все остальные были вынуждены платить им за пользование.

Именно поэтому жена Баоцюаня вела себя так заносчиво. Их семья считалась одной из богатейших в округе: старшая дочь вышла за приказчика столичной лавки, второй сын учился в уездной школе. Поговаривали, что через пару лет они и вовсе переберутся в город.

Хуанянь пристроил мешок на камень у калитки и уже занёс руку, чтобы постучать, как дверь распахнулась. На пороге показался круглолицый, большеглазый юноша лет пятнадцати-шестнадцати. Лицо его было незнакомо, но алая родинка меж бровей выдавала в нём гээр.

Юноша оказался не из робких. Окинув взглядом гостя и его мешок, он улыбнулся:

— Молоть пришёл? Не вовремя ты. Мула тётушки запрягают — меня в город везти надобно, сегодня вряд ли успеешь.

Судя по словам, это был Мэн Юаньлин, племянник жены Главы клана, приехавший из города погостить у родни.

Хуанянь уже хотел сказать, что зайдёт завтра, но тот снова окликнул его:

— Стой-ка... И это всё зерно? Да тут делов на четверть часа. Ладно уж, подожду немного, не гонять же тебя.

Он обернулся и крикнул во двор, зовя Ду Юньчэна. Велел тому не спешить с повозкой, а сначала помочь гостю смолоть муку.

Ду Юньчэну было четырнадцать лет. Это был крепкий, степенный подросток, очень похожий на Главу клана. Увидев Хуаняня, он поздоровался:

— Доброго здоровья, невестка, — и наотрез отказался брать деньги.

— Обычно у нас за раз мелют по десять-двадцать мешков, за то и тридцать медяков берут. А твоего зерна и на зуб не хватит, как я с тебя плату-то возьму?

Хуаняню пришлось убрать кошелёк, но он пообещал занести Юньчэну мешочек сладостей, как только те будут готовы. Юньчэн лишь скромно кивнул, зато его городской гость мгновенно оживился и принялся расспрашивать обо всём подряд.

Пока мул лениво тянул тяжёлый жернов, а Хуанянь подсыпал зерно в жерло мельницы, он разговорился с Мэн Юаньлином. Его семья держала в городе лавку тофу и жила в достатке. Мать Юньчэна приходилась его отцу кузиной, и хотя родство было не самым близким, семьи дружили.

Мэн Юаньлин был младшим в семье, всеобщим любимцем, а потому вырос бойким и открытым. Он так увлёкся беседой, что, казалось, готов был тут же признать Хуаняня закадычным другом.

— Так это ты! Тот самый, что вчера с тесаком наперевес летел на Чжао, жену Ду Баоцюаня! — Юаньлин в восторге даже схватил Хуаняня за руку.

Он приехал в деревню ещё вчера, но, к своему великому огорчению, пропустил всё веселье. Когда же ему пересказали подробности, он едва не лопнул от досады, что не смог лично поболеть за смельчака.

— Я всегда знал, что эта Чжао — не человек. Шикарно сработано!

— Кузен Лин! — неловко одёрнул его Юньчэн, напоминая следить за языком.

Юноша лишь надул губы, явно не собираясь забирать свои слова назад.

— Ты ведь нечасто бываешь в нашей деревне, откуда тебе знать её? — как бы невзначай полюбопытствовал Хуанянь.

Юаньлин огляделся и, убедившись, что лишних ушей нет, зашептал:

— Только тебе скажу, больше ни-ни! В прошлом году эта Чжао неожиданно явилась к моей тётке, хотела своего второго сына — того, что в уездной школе учится, Ду Юньцзина — на мне женить. Родители мои, как услышали, что он учёный, вроде как и призадумались. А через полмесяца тётка пошла ответ давать, так Чжао заявила, что где это видано, чтобы гээр из семьи торговцев тофу был парой её сыну? Тётка моя чуть в драку с ней не полезла!

Хоть виновата была госпожа Чжао, для незамужнего гээр такие слухи могли обернуться позором, поэтому обе семьи помалкивали. Но обида осталась горькая: Мэны теперь на дух не выносили семейство Ду Баоцюаня, да и Глава клана после этого случая охладел к родственникам.

Хуанянь посочувствовал новому знакомому и похлопал его по руке в знак поддержки.

— Подумаешь, лавка тофу ей не угодила! — фыркнул Юаньлин. — Да я на этого слабака бледного и сам бы не взглянул! Все мы люди простые, чего нос задирать? Много о себе мнит, а сам пока всего лишь туншэн, так и не стал ещё цзюйжэнем!

— Кузен, голос-то потише, — вздохнул проходящий мимо Юньчэн.

— Кхм, ладно, — Юаньлин тряхнул головой. — Давай о чём-нибудь весёлом.

Пользуясь случаем, Хуанянь расспросил его о жизни в городке: сколько там улиц, какие лавки в почёте, почём товары и где лучше делать маленькие дела.

Когда мука была смолота, пришло время прощаться — повозка была готова. Юаньлин, так и не наговорившись, взял с Хуаняня слово, что завтра тот непременно принесёт свои ириски в их лавку тофу в городке.

Под лучами заходящего солнца Хуанянь вернулся домой с мешочками кукурузной и сорговой муки. Дети уже были во дворе — сидели на маленьких скамеечках и перебирали добытую зелень.

— Братец Хуа! Смотри, сколько мы сегодня Кулунъя набрали под склоном! И ещё нашли горсть сморчков! — радостно отрапортовал Чуньшэн.

За деревней расстился пологий склон, где по весне дикие травы росли сплошным ковром. Жители деревни часто ходили туда целыми семьями — зелени хватало на всех.

— Молодцы, — не поскупился на похвалу Хуанянь.

Кулунъя вкусом напоминали сельдерей, но с заметной горчинкой. Если есть их просто так — горчат, но с кашей они казались сладкими.

После сытного обеда с курицей ужин решили сделать лёгким. Хуанянь сварил жидкую кашу из риса и сорго, ошпарил Кулунъя кипятком и заправил солью и уксусом. Просто и полезно. Крошечные сморчки, хоть и были деликатесом, на целое блюдо не тянули, так что их решили припрятать для будущего супа.

Пока дети мыли посуду, Хуанянь занялся мукой. Он разложил сорговый и кукурузный помол по двум большим деревянным тазам и принялся методично промывать их водой. Белёсая взвесь, оседавшая на дне вёдер после отстаивания, и была тем самым крахмалом — основой для будущих сладостей.

Остатки смеси Хуанянь тоже не выбросил — отправил в пароварку на полчаса. Получился пористый, мягкий мяньцинъ. На вкус он был куда приятнее чёрного хлеба, и его вполне можно было подавать к столу или даже продавать.

Промывка — дело долгое и утомительное. Хуанянь закончил работу, когда совсем стемнело. Мяньцинъ убрали в кладовую, а влажный крахмал юноша тонким слоем распределил по подносам и выставил на окно под ночную прохладу.

Эту ночь он спал крепче прежнего: всё шло по плану. Утром, едва запели петухи, он первым же делом проверил крахмал — тот полностью высох.

Из двадцати четырёх цзиней сорго вышло около двенадцати цзиней чистого крахмала — ровно пятьдесят процентов, как он и рассчитывал.

Хуанянь решительно засучил рукава. Настало время варить гаолянъи.

Он обещал Юаньлину быть в городе до полудня и привезти сладости в лавку тофу, где тот обещал помочь найти покупателей.

<http://bllate.org/book/15363/1372818>