

Глава 5. Свекольный корень

Цю Хуанянь первым делом развёл огонь в очаге. Отсыпав небольшую чашку кукурузного крахмала, он обжарил его до готовности — теперь это была «спелая» мука, которая не даст будущим сладостям слипнуться. Пока крахмал остывал, юноша отправился в кладовую за красной свёклой.

Эта свёкла заметно отличалась от тех селекционных сортов, что в его родном мире завезли из Европы для производства сахара. В местных корнеплодах сахаристость была невысокой, и для промышленного извлечения сахара они не годились. Деревенские жители сажали их лишь из-за неприхотливости и лёгкого сладковатого привкуса — так, погрызть иногда в охотку.

Хуанянь и не собирался добывать из них чистую сахарозу. Ему нужен был сок, способный заменить в рецепте гаолянги и сахар, и лимонную кислоту.

В современном мире приготовление сорговых ирисок не составляло труда и укладывалось в три этапа. Сначала крахмал разводили водой в пропорции один к трём и варили на медленном огне до загустения. Затем добавляли изрядную порцию сахара и немного лимонного сока, продолжая методично помешивать. В финале массу выливали в форму, щедро присыпанную кукурузным крахмалом, и оставляли остывать на пару часов. В итоге получались упругие, нежные сладости.

Для этого мира юноша адаптировал рецепт: заменил обычный крахмал на сорговый, а вместо сахара и лимона использовал свекольный сок. Возможно, вкус выйдет не таким ярким, как у современных ирисок, но для жителей окрестностей деревни семьи Ду, почти не видевших сахара, это станет настоящим откровением.

Вымыв и очистив шесть крупных корнеплодов, Хуанянь нарезал их кубиками и растолок в каменной ступке, выжимая густой сладкий сок. Разбавив его водой, он смешал получившуюся жидкость с тремя цзинями соргового крахмала. Мелкие частицы свекольной мякоти он фильтровать не стал — они лишь добавят сладостям приятную текстуру.

Затем он выгреб из топки половину хвороста, чтобы жар не был слишком сильным, и вылил однородную взвесь в котел. Теперь нельзя было отвлекаться ни на миг: массу следовало постоянно помешивать, иначе она подгорит.

Работа оказалась не из легких. Котёл был велик, а крахмальную смесь, прогреваясь, становилась всё более вязкой и тяжелой. Хуаняню приходилось наваливаться на длинную деревянную лопатку всем телом, перемещая её по кругу и со дна наверх. Очень скоро мышцы рук заныли так сильно, что их стало почти невозможно поднять.

«Нужно обязательно заняться здоровьем, — Цю Хуанянь мысленно составил список дел. — Цзюцзю и Чуньшэн тоже слабее сверстников. Нам всем нужно окрепнуть, ведь тело — это основа любого дела»

Так, не прекращая вращать лопатку, он проработал около десяти минут. Масса в котле наконец достигла нужной плотности и перестала липнуть к стенкам. Поняв, что момент настал, мастер выскреб густое «тесто» и выложил в подготовленные деревянные формы, заранее присыпанные кукурузным крахмалом.

Основой гаолянги служил сорговый крахмал, кукурузный же использовался лишь для посыпки. Однако юноша специально намолотил равное количество того и другого — это была его «дымовая завеса». Даже если кто-то попытается разгадать секрет его ирисок, он ни за что не догадается, что кукуруза вовсе не входит в состав сахара, а служит лишь вспомогательным средством.

Учитывая, что метод предварительной экстракции крахмала тоже не поддастся изучению за один день, у Хуаняня было достаточно времени, чтобы успеть заработать свой первый капитал на эксклюзивном товаре.

Заполнив три литровые формы, он выставил их на полку в прохладном месте. В это время как раз проснулись дети.

Цю Хуанянь считал, что малышам нужно много спать, поэтому не стал будить их раньше времени. Но Цзюцзю и Чуньшэн, увидев, сколько работы он уже успел переделать, замерли с виноватыми лицами.

Заметив их смущение, он по очереди ущипнул обоих за щеки и рассказал пару забавных историй, быстро отвлекая их от грустных мыслей.

На завтрак подали вчерашний мяньцзинь. Нарезанный ломтиками и дополненный солёными овощами, он обладал особым вкусом. Детям очень понравилась мягкая и пористая текстура пшеничного мякиша.

Когда с едой было покончено, Хуанянь закинул на плечо плетеную корзину и с улыбкой спросил:

— Цзюцзю, Чуньшэн, не хотите сходить со мной на склон, набрать листьев?

Малыши, обрадовавшись возможности принести пользу, тут же согласились и, подхватив свои маленькие корзинки, гурьбой направились к лесу за домом.

Ранней весной многие деревья на склонах только-только пустили почки. Хуанянь внимательно огляделся и выбрал ивы, уже подернутые нежной зеленью. Вместе с детьми они отобрали около сотни самых крупных и целых листков, тщательно промыли их в горном ручье и аккуратно уложили в корзинку.

Раз уж они все равно выбрались в лес, юноша решил заодно набрать диких трав: крупнолисткового сельдерея и Кулунья. К концу утра он совсем выбился из сил. Цзюцзю и

Чуньшэн настояли, чтобы братец Хуа присел отдохнуть на замшелый валун, а сами принялись собирать зелень неподалеку.

Вдыхая свежий, влажный лесной воздух и слушая звонкое пение птиц, Хуанянь облегченно выдохнул. В этой хлопотной и насыщенной жизни не было ничего плохого.

К их возвращению ириски окончательно застыли. Юноша вынул их из форм и сделал по семь надрезов вдоль и поперек, разделяя пласты на брусочки толщиной с палец. Первым делом он отправил по штуке в рот каждому ребенку.

— Братец Хуа, это... ох! — Чуньшэн на мгновение замер, и его глаза вспыхнули от восторга. — Как вкусно! Даже вкуснее, чем арахисовый сахар!

Цзюцзю держала полоску сахара обеими руками, осторожно откусывая по кусочку и прилежно кивая в такт словам брата.

Хуанянь тоже попробовал один брусочек. Вкус превзошел все его ожидания.

Сорговый крахмал давал приятную, тягучую упругость, а натуральный свекольный сок приносил не только сладость, но и легкий природный аромат. Мелкие крупинки свёклы, попадавшие на зуб, обогащали текстуру, а в послевкусии отчетливо ощущались нотки обжаренного кукурузного крахмала.

Благодаря природному пигменту свёклы гаолянчи приобрели благородный оттенок красной яшмы. По краям они были полупрозрачными и выглядели крайне аппетитно. Хуанянь был уверен: даже если выставить эти «древние» сладости в современном мире, нашлось бы немало желающих их купить.

Из трех цзиней крахмала получилось около двухсот ирисок. Горсть он отложил в домашнюю корзину, остальные же завернул в чистую белую ткань, уложил в малую корзинку и вместе с ивовыми листьями спрятал в большой короб.

Заперев ворота, он повел детей к дому Ху Цюянь, что жила неподалеку.

Тётушка Цюянь как раз сидела во дворе вместе с младшим сыном Юньканом и плела корзины из молодых ивовых прутьев. Увидев Цю Хуаняня, она отложила работу и поднялась навстречу.

— Редкий гость! Каким же ветром занесло к нам нашего Хуа-гээр?

— Тётушка Цюянь, мне нужно в город наведаться. Хотел просить вас присмотреть за детьми.

Хотя Цзюцзю и Чуньшэн уверяли, что справятся сами, юноша понимал: путь до города и

обратно займет не меньше пяти-шести часов. Оставлять малышей одних на такое время он не решался.

— Иди со спокойной душой, не велика забота — лишнюю горсть риса в котел бросить, — добродушно отозвалась женщина.

У их семьи был пруд на краю деревни, в последние годы дела шли в гору, и жили они в достатке — иначе не стали бы и думать о том, чтобы отправить Юнькана в школу.

Хуанянь велел Цзюцзю отдать половину утреннего сбора зелени, а сам достал из корзины горсть гаолянъи.

— Тётушка, попробуйте.

— Из чего это сделано? Красота-то какая, — юноша вложил ей в руки добрый десяток брусочков.

— Это тот самый сахар, о котором я на днях говорил. Вот, приготовил.

— Матушки мои, неужто сахар? — Ху Цюянь сунула одну полоску в рот и несколько раз жевнула. — Господи, и вправду сахар!

Ничего подобного ей пробовать не доводилось. Этот вкус был куда тоньше и слаще обычного солодового сахара, что продавали в городке, — нежный, ароматный, он оставлял долгое приятное послевкусие. Тётушка даже пожалела, что проглотила первый кусок так быстро.

— Хуа-гээр, слишком много ты даешь. Пары штук детям на пробу хватило бы, — спохватилась она, пытаясь вернуть ириски.

Крохотный шарик солодового сахара размером с боб стоил три медяка. Ириски Хуаняня были втрое больше и несравнимо вкуснее — им цена была никак не меньше семи-восьми вэней за штуку. Горсть, которую он ей всучил, тянула едва ли не на сотню монет. Ху Цюянь побоялась принимать такой дар.

— Берите, тётушка, пусть все домашние попробуют, — с улыбкой возразил Хуанянь. — Сладость эта зовется гаолянъи. В производстве она недорога, так что я думаю продавать её по одному вэню за штуку.

Такой сахар — и всего за один медяк?!

Ху Цюянь прикинула в уме: если цена и вправду будет такой, она сможет покупать по одной штуке каждые два дня... нет, каждый день! Разрезать брусок на мелкие части — и вся семья

каждый день будет лакомиться сахаром!

— Хуа-гээр, видит небо, я перед тобой шляпу снимаю. И как только твоя голова до такого додумалась — сказал, что из сорго сахар сварить, и ведь сварил! — тётушка понимала ценность такой находки, а потому и не стала расспрашивать о рецепте.

— Да я так, сам придумывал, решил попробовать — и получилось, — скромно отозвался юноша.

Ху Цюянь лишь качала головой. В деревне за спиной шептались, что у старшего сына Ду Баояня теперь нет будущего и вся семья пойдет по миру. Кто же знал, что пока старший сын в немощи, его муж-воспитанник окажется таким умельцем!

— Ну, тогда возьму. К родителям в гости пойду — прихвачу пару штук, пусть знают, какой наш Хуа-гээр мастер, — больше тётушка не отказывалась. — В другой раз в город пойдешь — смело детей приводи, только угощений больше не приноси.

Даже если ириска стоила один вэнь, тех десяти штук с лихвой хватило бы, чтобы покрыть расходы на обеды для детей на долгое время вперед.

Попрощавшись, Хуанянь направился к выходу из деревни. Пеший путь до города занимал около двух часов. Солнце уже стояло высоко, и следовало поторопиться, чтобы успеть.

Корзины со сладостями и ивовыми листьями были легкими и не обременяли его. Опираясь на память прежнего владельца тела, юноша ускорил шаг и к полудню добрался до городка Цинфу.

Население Цинфу составляло почти три тысячи человек, и он по праву считался одним из крупнейших в уезде. В центре города крест-накрест пересекались две главные дороги, разделяя его на четыре улицы. Вдоль дорог теснились всевозможные лавки и пестрели лотки уличных торговцев.

Мастерская тофу семьи Мэн находилась в самом конце Западной улицы. Снаружи располагалась лавка, где торговали готовым товаром, а во внутреннем дворике стоял огромный жернов. Мул с повязкой на глазах мерно вышагивал по кругу, и из-под камня непрерывной струей стекало свежее соевое молоко.

Мэн Юаньлин помогал в лавке. Его взгляд то и дело возвращался к дверям, и едва завидев Хуаняня, он отложил деревянный нож для резки тофу и выскочил навстречу.

— Хуа-гээр! Ну наконец-то! Скорее, покажи мне свой сахар!

— И как только ты в меня поверил? — рассмеялся юноша. — А ну как я с пустыми руками пришел?

Юаньлин был не из глупых. Схватив Хуаняня за руку, он затараторил:

— Если бы не получилось, ты бы сегодня и глаз не казила. Не томи, дай взглянуть! Я вчера дома сказал, что подружился с мастером, который из сорго сахар варит, так они меня на смех подняли!

Он потянул друга в чистую и прибранную лавку. В Цинфу это была единственная мастерская тофу, работавшая десятилетиями и имевшая доброе имя. Кроме горожан, сюда за товаром приходили жители всех окрестных деревень.

В этот час в лавке было человек пять-шесть. Все они были постоянными покупателями и знали Мэн Юаньлина с пеленок, а потому, услышав его слова, с любопытством обернулись.

Увидев, что братец Лин привел с собой молодого и статного юношу с чистым лицом, люди заулыбались.

— Лин-гээр, не зря над тобой смеялись. В сахар из сорго только дети и могут поверить.

Юаньлин обиженно надул щеки:

— Я не ребенок! А если это правда — купите по штуке, а?

У тех, кто мог позволить себе свежий тофу, пара лишних медяков всегда находилась. Они вовсе не хотели обидеть младшего Мэна, просто по-доброму подшучивали над ним. К тому же, если обычный солодовый сахар стоил три вэня, то этот сорговый вряд ли окажется дороже. Посетители закивали:

— Ладно-ладно, пусть твой друг покажет товар — тогда и купим.

<http://bllate.org/book/15363/1372819>