

Как только Коробейник Цю скрылся за воротами, во двор вошли сыновья Ли Бэньшаня. Вскинув на плечи тяжелые бревна, они принялись помогать Ли Маосяню с плотницким делом.

Слух о том, что из стеблей сорго можно варить сахар, мигом облетел округу. В домах тех немногих хозяев, что посадили в этом году сладкое сорго, стало не протолкнуться: соседи — и ближние, и те, что жили через две улицы — заходили поздравить их с неожиданной удачей.

Сладкое сорго давало чуть меньше зерна, чем обычное, но скотина его обожала. Поговаривали, что свиньи на таких стеблях жиреют быстрее, и лишние цзини мяса с лихвой окупали недобор урожая. Кто-то верил в это, кто-то сомневался, но почти в каждом дворе, где держали скотину, под это растение отводили му-другой.

В последние дни вся деревня только об этом и толковала. Госпожа Чэнь, пока ходила возвращать долги по зерну, то и дело натыкалась на расспросы. Вернувшись домой, она не выдержала и попеняла Ли Цинфэну:

— Ну и длинный же у тебя язык! Коли не сладим с сахаром, позору-то на всю округу не оберемся.

— Так батюшка ведь не обещал ничего наотрез, — Ли Цинфэн и не думал признавать вину. — Я всего-то пару слов обронил, а люди сами разнесли новость что.

— Матушка, это я четвертому брату рассказал, так что не вини его, — вмешался Ли Цинвэнь.

Стоило юноше вступить за брата, как гроза миновала, и госпожа Чэнь перестала награждать Цинфэна тяжелыми взглядами.

Ли Цинъюн хоть и получил взбучку в свое время, но эти дни ходил сияющий, то и дело потирая ушибленное место. Его матушка уже отнесла в дом семьи Ли два цзиня муки из сорго, и теперь парень в предвкушении ждал лакомства. Другим сорванцам тоже удалось выпросить желаемое: одни семьи жили в достатке, другие же просто не хотели слушать бесконечный рев своих чад.

До того как сорго окончательно налилось, пшеница для солода уже успела прорасти. В этот раз порядок варки немного изменили: измельченные ростки засыпали в котел с водой, а затем добавили муку, непрерывно помешивая смесь. Над тлеющими углями госпожа Чэнь и госпожа Цзян то и дело касались краев котла — важно было держать умеренный жар, чтобы рука едва терпела тепло.

Спустя час, когда подняли крышку, поверхность варева подернулась белой зернистой пленкой. Еще немного времени — и крупинки исчезли, превратившись в однородную массу. Котел задышал: на поверхности начали вздуваться тяжелые пузыри, которые лопались, выпуская

обжигающий пар. С этим жаром шутки были плохи — если капля попадала на кожу, жгло нещадно, словно огнем.

Когда смесь дошла до нужного состояния, в котел добавили остатки солода, и началось долгое время ферментации.

Матушка только успела сказать, что теперь нужно ждать, как Ли Цинму вдруг сорвался и выбежал во двор.

Ли Цинхун проводил его озадаченным взглядом:

— Неужто братец Цинму занедужил? За полдня уже десятый раз в нужник бегает. Может, пусть идет приляжет? Мы и сегодня сами управимся.

— Всё в порядке, не нужно отдыха! — замахал руками Ли Цинму, едва показавшись в дверях. — В доме просто душно стало, вышел воздухом подышать.

В комнате и впрямь было не продохнуть от пара из двух котлов, но госпожа Цзян только промолчала, бросив на родственника задумчивый взгляд.

Когда госпожа Чэнь достала лепешки, чтобы перекусить на скорую руку, племянник под предлогом дел поспешил уйти обедать к себе.

Проводив его взглядом, хозяйка дома спросила:

— Что ж ты Цинму к столу не позвал? Парень столько времени с нами возился.

— Когда я его заметил, он уже у самого порога был, — ответил Ли Цинхун, откусывая кусок лепешки из сорго.

— Эх, ну что за ребенок, — вздохнула женщина и вытерла руки, собираясь вернуть беглеца.

В деревне так не принято: коли пришел человек на подмогу — хоть родич, хоть сосед — хозяин обязан его накормить.

— Не ходи, — остановил её Ли Маосянь. — Я сам с ним позже поговорю.

Ли Цинвэню после изнурительной учебы в выпускном классе требовалось много сна. Оказавшись здесь, он никак не мог побороть эту сонливость: ложился рано, да еще и днем любил прикорнуть. Опасаясь несварения, он съедал лишь пару кусочков, оставляя плотный обед на время после пробуждения.

Домашние поначалу тревожились, боясь, как бы он снова не уснул на долгие годы, но, увидев, что он встает всего через полчаса бодрым и свежим, успокоились.

Поработав утром с отцом над станком для отжима, Цинвэнь улегся отдохнуть. В полудреме он услышал за окном негромкие голоса.

— Цинму, тебе не след таиться, когда сахар варим, — голос Ли Маосяня звучал ровно. — Я звал тебя на подмогу не для того, чтобы секреты прятать.

— Дело это нехитрое, научишься — и сам сможешь. У вас в семье мужчин мало, на заработки в город не наездишься. А если дома сахар варить да на зерно менять, и вам подспорье будет.

— Дядя, ты и так нам столько лет помогал, — голос племянника заметно дрогнул. — У вас самих в доме не густо, не гоже мне у тебя ремесло отнимать...

— Мои-то сыновья уже выросли, руки-ноги есть — на любую тяжелую работу пристроятся. А у тебя детишки еще малые, тебе в ближайшие годы туго придется.

— Что вы заладили, двое взрослых мужчин, а церемонии разводите! — вмешалась госпожа Чэнь. — Цинму, не вздумай виноватым себя чувствовать. Коли старое поминать, так твоему дяде с малых лет твоя матушка одежду и обувь шила. Да и перины на нашу свадьбу твои родители в складчину собирали... Так три дня и три ночи считать можно, да всё не пересчитаешь. Жизнь — она как дорога: то ровно идешь, то под гору катишься. А когда в гору тянуть надо — тут и надобно друг дружку под локоть подхватить. Так и дойдем все вместе.

Под этот размеренный гул голосов Цинвэнь незаметно провалился в сон.

Когда он проснулся, брожение уже закончилось. Масса в котле стала похожа на соевый жмых. Её отжали, отделяя сладкую жидкость, которую вновь поставили на огонь увариваться. Ли Цинму в этот раз никуда не убежал.

Пока сироп кипел, он принялся за боярышник: старательно промывал ягоды, разрезал их и вычищал косточки. От одного только запаха во рту невольно прибывала слюна — это была естественная реакция на кислый плод. Дикий боярышник потому и стоил сущие гроши: ягоды мелкие, а косточки внутри огромные. Вынешь их — и мякоти почти не остается. Из нескольких десятков цзиней ягод после чистки едва набралось на один таз.

Плоды поставили вариться в котле на улице, и вскоре по двору поплыл густой, кислый аромат, от которого сводило зубы. Разварившись, ягоды легко превратились в мягкое пюре.

Когда сироп в котле достаточно загустел, пришло время делать узорчатые леденцы. В этот раз в соевую и кунжутную муку добавили белый сахар, а затем замесили всё на горячей патоке. В тесто можно было вплести иероглифы вроде «Процветания» или «Богатства», но Ли Цинвэнь

помнил, как выводить только «Благодать», и не стал усложнять задачу.

Госпожа Чэнь и госпожа Цзян всё еще действовали неуверенно, поэтому Цинвэнь трудился вместе с ними.

Ли Цинфэн помешивал сироп в котле.

«Куда же матушка спрятала белый сахар? — гадал он. — Почему я ни разу не видел его дома?»

В этот раз Ли Цинвэнь решил также сделать леденцы «Панда», используя белую муку и черный кунжут. Коробейник Цю передал, что хозяин лавки особо просил привезти побольше этих зверей.

Цинвэнь невольно улыбнулся.

«Надо же, эти милые панды и в нынешние времена пользуются спросом — истинное сокровище страны»

Сам юноша со школьных времен редко занимался подобным, поэтому руки поначалу не слушались. Он лепил конфеты по одной, крошечными порциями — так и орехов меньше, и продуктов не жалко, если не выйдет. Стоило набить руку, и дело пошло быстрее: вскоре он уже мог подготовить за раз материала на десяток цзиней.

Ни в деревне Тополиной, ни в округе пшеницу почти не сеяли, да и дорогую белую муку покупали редко. Не сули леденцы прибыли, никто бы в семье и не подумал тратить деньги на такую роскошь.

<http://bllate.org/book/15828/1432721>