

Повздыхав немного над превратностями судьбы двух своих упитанных пернатых, Сяосяо наконец почувствовал, как сознание обволакивает мягкая, непреодолимая дремота.

Понимая, что сон вот-вот сморит его, он поудобнее устроился на постели.

Вскоре, укрывшись легким лоскутным одеялом, юноша мерно и глубоко задышал, погружаясь в сладкое забытие.

Проснулся он лишь на следующий день, когда солнце уже поднялось высоко над горизонтом. Никто из домашних будить его не стал, так что Сяосяо выполз из-под одеяла заспанным и взъерошенным.

Кое-как умывшись на скорую руку, он, сгорая от неловкости, поспешил на кухню в надежде раздобыть хоть какую-то еду.

Там, у топившейся печи, хлопотал Ши-ши.

Сяосяо несмело подошел ближе, робко потянул матушку за рукав и виновато пробормотал:

— Матушка, я... Прости, пожалуйста. Опять все проспал.

«Надо же было так опростоволоситься! И в котором часу я вчера заснул? Теперь домашние решат, что я взялся за старое и снова превратился в того ленивого увальня. Стоило неделю притворяться примерным работягой, чтобы в одно утро пустить все труды насмарку!»

— Ну полно тебе, полно, — ласково улыбнулся Ши-ши и легонько щелкнул покрасневшего от смущения юношу по лбу. — Никто и не думал сердиться. Ты вчера так намаялся, неудивительно, что пушкой не разбудишь.

Сяо Ци лишь смущенно угукнул в ответ.

Ши-ши повернулся к печи, проверил, как закипает вода под бамбуковой пароваркой, и, убедившись, что жар в самый раз, удовлетворенно выдохнул. Он аккуратно приладил тяжелую деревянную крышку на место. Еще с полчаса — и все будет готово.

— Проголодался небось? — Ши-ши ласково прищурился. — погоди, сейчас принесу твой завтрак.

Он подошел к навесному шкафчику, достал припрятанную тарелку и строго-настрого наказал

Сяо Ци не подходить к пышущей жаром печи.

В пароварке томился сахарный пирог, который рано утром заказала жена старосты, Ли-ши. Сладость предназначалась для ее капризных внуков — особенно для сорванца Эртоу, который раскапризничался не на шутку.

Заказ был оплачен, и Ши-ши очень переживал за результат. Не дай бог Сяо Ци из любопытства приоткроет крышку: тесто осядет, пирог потеряет пышность, и отдавать такую стряпню заказчице будет просто стыдно.

К слову, сам каприз Эртоу случился из-за того, что Сяосяо накануне выкупил у старосты тех самых двух кур. Так что Ши-ши взял с Ли-ши лишь плату за продукты и сушие крохи за самую работу.

— Ну же, садись за стол, — позвал Ши-ши, ставя миску на колченогий табурет в углу кухни.

Сяо Ци послушно уселся и принялся уплетать еду за обе щеки, заставив матушку тепло улыбнуться от такого аппетита.

История этого пирога была неразрывно связана с самим Сяо Ци.

Основой для него служила мука из особого местного сорта риса. Его зерна, длинные и тускло-белые, после варки становились жесткими и совсем не липли друг к другу. Из-за хрупкости при обмолоте получалось слишком много дробы, отчего товарный вид крупы оставлял желать лучшего. В городских лавках такой рис принимали за бесценок, и крестьяне предпочитали оставлять урожай себе.

Семья Ли сеяла его лишь потому, что этот сорт давал отменный сбор даже на скудных, засушливых пашнях.

В деревне Большого Ковша из него обычно варили жидкую утреннюю кашу, а совсем мелкую сечку пускали на клейстер.

Все изменилось два года назад.

В один из унылых осенних дней Ши-ши в растерянности замер над ларем с крупой. На дне скопилось столько рисовой пыли, что хоть ложкой ешь — чистый крахмал, только на клей варить. Но куда девать такое количество? Не обои же каждый день клеить.

«Может, все-таки сварить кашу?» — тоскливо думал он.

Как раз в этот момент на кухню заглянул Сяо Ци. Расспросив мачеху о причинах его вздохов,

малец уверенно заявил, что из этой муки нужно напечь пышных пирогов.

Ши-ши, которому и самому претила мысль давиться безвкусной жижей, решил уступить капризу младшего сына. Достав припасы, он принялся колдовать над тестом, пробуя разные пропорции.

Сяо Ци лишь растерянно чесал макушку, смутно припоминая ингредиенты и примерный порядок действий, так что всю технологию Ши-ши пришлось постигать методом проб и ошибок.

Рисовую муку смешивали с сахаром и водой, заваривали на водяной бане до состояния густой помадки, остужали и добавляли закваску. Когда опара подходила, источая тонкий аромат рисовой браги, в нее вмешивали каплю масла и отправляли в пароварку.

Звучало просто, но у Ши-ши ушло больше полумесяца и несколько цзиней ценной муки, прежде чем пирог вышел именно таким, каким его описывал сын.

Свежеиспеченный десерт завораживал: его глянцевая корочка отливала жемчужным блеском, а на изломе открывались причудливые кружевные пустоты и мириады крошечных воздушных пузырьков.

Главное же достоинство пирога раскрывалось, когда он полностью остывал. Он становился упругим, приятно пружинил на зубах, не лип к нёбу и оставлял долгое, благородное послевкусие с легкой винной кислинкой.

Новинка мгновенно завоевала сердца домочадцев и стала лучшим гостинцем для родни.

Поскольку Ши-ши почитался в округе как знатный повар, без которого не обходилось ни одно приличное застолье, богатые хозяева частенько просили его приготовить пару корзин этого лакомства для дорогих гостей.

Вскоре слава о воздушных пирогах Ши-ши разнеслась по всей деревне Большого Ковша. Местная детвора буквально грезилась ими.

Единственным препятствием оставалась дороговизна сахара. Не будь этот ингредиент столь ценным, Ши-ши только и делал бы, что выпекал пироги на продажу односельчанам да снаряжал корзины для четвертого сына, Ли Цансэня, который промышлял торговлей вразнос.

И все же раз в несколько дней Ши-ши неизменно ставил в печь очередную порцию сахарного пирога. Для их семьи это ремесло стало подспорьем, приносящим стабильный и весьма ощутимый доход.

Рецепт принадлежал исключительно Ши-ши и его сыну, поэтому никто не мог указывать им, с

кем делиться тайной.

За два года Ши-ши доверил этот секрет лишь Цяо-ши, жене старшего сына. Все прочие расспросы и намеки родственников старик Ли твердо, но вежливо пресекал еще на пороге.

Ши-ши твердо решил: этот рецепт станет приданым для Сяо Ци.

Пусть его младший и не питал любви к кулинарии, так и не освоив тонкостей замеса, владение такой тайной гарантировало ему безбедное будущее. В крайнем случае, рецепт всегда можно было выгодно продать какому-нибудь ресторану в городе.

Что же касается невестки Цяо-ши, то Ши-ши решился обучить его лишь год назад. Он ценил его кроткий нрав и понимал, что именно старшему сыну с женой суждено заботиться о них с мужем на склоне лет.

С тех пор как у Ши-ши появился надежный помощник, хлопот у него поубавилось, а вот заказов, напротив, стало только больше.

<http://bllate.org/book/20616/2213887>