

Фан Цзычэнь был уверен в своих силах в любой другой области, но когда дело касалось кухни, его уверенность куда-то улетучивалась. Всё же он был молодым господином, а такие люди обычно мастера лишь по части еды, но никак не её приготовления.

Юноша и сам опасался ударить в грязь лицом, а потому не спешил с громкими заявлениями.

— Наверное... может быть, это и выйдет съедобным, — неуверенно пробормотал он.

Заметив, как поник Чжао-гэр, Фан Цзычэнь поспешил добавить бодрости в голос, словно стараясь воодушевить их обоих:

— Я пробовал это блюдо несколько раз, и вкус был весьма недурен. Если же сейчас получится не очень, значит, мы где-то ошиблись в пропорциях или забыли какую-то мелочь. В следующий раз исправим, делов-то.

В печи весело потрескивали дрова, на кухне становилось невыносимо душно. Юноша то и дело протыкал колбасу бамбуковой щепкой, проверяя готовность. Спустя добрый час мучений кровяная колбаса наконец сварилась.

Было около двух часов пополудни. Когда Фан Цзычэнь поднял крышку котла, вверх повалили густые клубы белого пара. Особого аромата от блюда не исходило, а после варки оно и вовсе потемнело, приобретя довольно невзрачный, если не сказать отталкивающий вид.

Он выловил одну связку и отрезал небольшой кусочек. Под пристальным, полным надежды и затаенной тревоги взглядом супруга Фан Цзычэнь решительно отправил угощение в рот.

— Ну как... — начал было Чжао-гэр, но не успел закончить фразу, как муж с шумом выплюнул всё обратно.

«Можно не спрашивать, — обреченно подумал Чжао-гэр. — Видимо, гадость редкостная»

Тем временем Фан Цзычэнь, высунув язык, отчаянно махал перед лицом рукой:

— Черт! Ошпарился! Почти до костей прожгло!

Гэр замер в недоумении, но быстро придя в себя, поспешил налить миску холодной воды.

— Скорее, наברי в рот! Подержи немного, ну же! — взволнованно запричитал он.

У юноши от боли даже слезы выступили на глазах, всё небо и язык нещадно пекло. От ледяной воды стало чуть легче, но пульсирующая боль не утихала.

Чжао-гэр, чье сердце разрывалось от жалости, не находил себе места:

— Покажи язык, я посмотрю. Пузыри не вскочили?

К счастью, ожог оказался не таким сильным — обошлось без волдырей, лишь на слизистой выступил белесый налет. Случись такое с самим гэрмом, он бы и бровью не повел, перетерпел бы да забыл, но когда дело касалось мужа, он не мог успокоиться:

— Давай всё же сходим к лекарю?

— Не нужно, — покачал головой Фан Цзычэнь. — Поболит и перестанет, ерунда.

— Ты уверен? Не обманываешь меня?

Когда первая вспышка боли угасла, оставив лишь неприятное онемение, юноша усмехнулся:

— Я же сказал: кто врет, тот маленький щенок. С чего бы мне вдруг превращаться в собаку? Всё в порядке, успокойся.

Видя, что муж снова начал язвить, Чжао-гэр немного расслабился. От колбасы всё еще шел пар. Помня о печальном примере Цзычэня, он отрезал крошечный ломтик, тщательно подул на него и только после этого осторожно попробовал.

Фан Цзычэнь, который из-за ожога так и не успел распробовать вкус, с надеждой спросил, забавно втягивая воздух ртом:

— Ну как? Съедобно хоть?

Он и сам сомневался в успехе. Запах от кишок стоял такой, что его до сих пор подташнивало. Кто знает, каким вышло блюдо после варки. Хотя он и старался в точности повторить действия старика из закуской у школьных ворот, он боялся, что упустил какую-то важную деталь, и кровавая колбаса окажется невыносимо вонючей.

Арахис, предварительно обжаренный, отдавал приятным ароматом.

Мелко порубленный имбирь не только отбил специфический запах потрохов, но и придал вкусу свежесть.

Соли оказалось в самый раз.

Кукурузная мука, добавленная в умеренном количестве, сделала начинку нежной и сытной.

Чжао-гэр отрезал еще кусочек и уверенно ответил:

— Вкусно.

— А запаха крови нет? Не горчит?

— Совсем нет!

— Вот и славно, — подытожил Фан Цзычэнь. — Завтра приготовь еще немного, попробуем продать в городе.

Супруг и сам считал, что вышло неплохо, но, помня, что в жизни не пробовал ничего слаще моркови, полагался прежде всего на мнение мужа, привыкшего к деликатесам.

Фан Цзычэнь же страдал от боли, и о еде сейчас не могло быть и речи. Вечером, когда вернулся Гуай-цзай и увидел, что отец сидит перед пустой тарелкой, он спрыгнул со скамьи и подбежал к нему.

— Папочка, что случилось? Почему не кушаешь? Если не кушать, ночью в животике будет плохой голод, это очень больно!

— Твой отец решил встать на путь самосовершенствования и обрести бессмертие, — не моргнув глазом, соврал Фан Цзычэнь. — А небожителям еда не нужна.

— А?.. — малыш застыл с открытым ртом.

Чжао-гэр, не выдержав, рассмеялся и ласково погладил сына по щеке:

— Не слушай его. Твой отец обжег рот, и теперь ему больно жевать. Будь умницей, кушай сам.

Но Гуай-цзай не сдвинулся с места. Нахмутив бровки, он с самым серьезным видом велел отцу открыть рот. Фан Цзычэнь послушно повиновался. Малыш обхватил его лицо ладошками и принялся внимательно изучать «рану». Неизвестно, что он там надеялся увидеть и понимал ли хоть что-то, но вид у него был как у заправского целителя.

Юношу эта сцена несказанно позабавила:

— Ну что, маленький лекарь Гуай-цзай, жить буду?

— Немножко распухло, — авторитетно заявил ребенок.

— Ох, горе мне! — Фан Цзычэнь решил подыграть маленькому актеру. — Что же делать? Спаси меня, добрый доктор! На мне же вся семья держится, старые да малые, пропадут ведь без кормильца!

— Не бойся, — Гуай-цзай с важным видом заложил руки за спину, подражая строгому наставнику, и выдал заученную фразу: — Я дуну на тебя чудесным дыханием, и хворь как рукой снимет!

Фан Цзычэнь:

«...»

Ему вовсе не улыбалась перспектива того, что сын сейчас начнет «дуть» ему прямо в рот, обильно орошая всё вокруг слюной.

— Ох, какое чудо! — поспешно возразил он. — Ты не поверишь, но мне уже намного лучше! Спина не ноет, язык не горит — исцелился я, не нужно беспокоить великого лекаря.

Но Гуай-цзай лишь строго покачал головой:

— Нельзя так. Молодой человек, не стоит скрывать недуг от врача.

Юноша буквально изменился в лице, а Чжао-гэр, наблюдавший за ними со стороны, уже едва сдерживал хохот.

«Вот же ирония судьбы, — подумал Фан Цзычэнь. — Сам же учил его этим заумным словечкам, а теперь он на мне их отрабатывает»

К ночи боль немного утихла. Со времени обеда, когда он съел пару булочек, прошло много времени, и Фан Цзычэнь изрядно проголодался. Чжао-гэр отрезал ему кусочек кровяной колбасы и замер в ожидании вердикта. Едва юноша сделал пару жевательных движений, муж не выдержал:

— Ну как тебе?

— Весьма недурно, — Фан Цзычэнь, как человек, знавший толк в изысканных яствах, оценивал профессионально. — Вкус свежий, соли в меру, оболочка приятно хрустит. Единственное — кукурузная мука грубовата, не хватает нежности, текстура должна быть более шелковистой.

— Ох! И что же нам делать?

В эти времена не было электрических мельниц.

— Был бы у нас каменный жернов, — задумчиво произнес он, — мы бы перетерли муку еще раз. Тогда стало бы намного лучше.

Чжао-гэр оживился:

— У тётушки Лю есть один, правда, совсем маленький. Подойдет?

— Вполне. Главное, чтобы молот.

— Тогда завтра же пойду и одолжу! — гэр загорелся идеей.

Чем скорее они доведут рецепт до ума, тем быстрее откроют лавку и начнут зарабатывать. Фан Цзычэнь одобрительно кивнул. Теперь, когда муж сам попробовал и подтвердил качество, Чжао-гэр был полон энтузиазма. Если бы не поздний час, он бы прямо сейчас побежал к соседям за жерновом.

Цзычэнь вернулся после умывания и, увидев, что супруг всё еще пребывает в радостном возбуждении, игриво шлепнул его пониже спины:

— Ложись уже, горе луковое.

Теперь он не стеснялся: скинул верхнюю одежду и улегся на кровать. Чжао-гэр привычно устроился у него на плече, прижимаясь к теплому боку. Слово лесной дух-искуситель, он принялся лениво выводить круги пальцем на крепкой груди мужа.

Фан Цзычэнь перехватил его ладонь, чувствуя, как внутри закипает жар.

— Перестань, — с легким вздохом осадил он его. — Я молодой и полный сил мужчина, неужели ты не боишься, что я перейду от ласк к делу и действительно «обработаю» тебя как следует?

— Не боюсь, — прошептал Чжао-гэр. Слова дяди Лю до сих пор звучали в его голове. Он теснее прижался к мужу, вдыхая его родной запах, и спустя мгновение тихо произнес: — Я хочу родить тебе сына.

— ...Давай пока повременим с этим, — Фан Цзычэнь нашел повод, чтобы не разрушать момент, но и не давать пустых обещаний. Одного Гуай-цзая им сейчас было более чем достаточно: они едва сводили концы с концами. Нельзя же позволить ребенку питаться одним лишь воздухом. — Если я и вправду примусь за дело, эта кровать просто не выдержит нашего напора.

— Я заказал новую кровать у старика Вана, через пару дней её привезут, — едва слышно ответил Чжао-гэр.

Юноша усмехнулся. Он не был святошей и вовсе не стремился к воздержанию, напротив, близость с Чжао-гэром была ему желанна.

— Тогда и обсудим. Приятными глупостями мы займемся, а вот с детьми пока спешить не будем.

Гэр приподнялся, заглядывая ему в глаза:

— Почему? Ты не любишь детей? — спросил он и тут же осекся.

Он видел, как Фан Цзычэнь относится к Гуай-цзаю — потакает любой прихоти и балует без меры. Но ответ мужа оказался неожиданным:

— Даже не знаю, как описать... Я не могу сказать, что люблю их или ненавижу. Скорее, я к ним равнодушен.

Чжао-гэр отвел взгляд, чувствуя, как внутри нарастает тревога:

— Но как же Гуай-цзай...

— Гуай-цзай — это другое, — мягко перебил его Фан Цзычэнь. — Его нельзя ни с кем сравнивать.

Малыш был удивительно ласковым и совсем не капризным. В свои три года он рос не по годам смышленным. Когда Чжао-гэр был занят, он хвостиком ходил за ним, стараясь помочь хоть в чем-то. Когда отец садился за книги, он никогда не мешал, тихонько пристраиваясь рядом. Фан Цзычэнь души в нем не чаял, но где гарантия, что второй ребенок будет таким же? А если уродится сорванцом вроде Ма Сяошуня? Что тогда делать? Словами не проймешь, ругань не поможет... Бить его, что ли?

Юноша чувствовал, что сейчас он слишком молод и вспыльчив, да и терпения у него не в избытке. Лучше подождать несколько лет, пока он сам окончательно не повзрослеет. Ему всего восемнадцать, к чему спешить? К тому же, один наследник у него уже есть — по меркам этого мира он уже состоявшийся мужчина, далеко обогнавший сверстников. Так что торопиться было решительно некуда.

<http://bllate.org/book/15357/1433108>