

## Глава 5. Узорчатый леденец

Ли Маосянь всем сердцем радел о затее с игрой. Даже за едой мысли его были так далеко, что он, не заметив, отправил в рот огромный кусок пересоленных овощей. Пришлось тут же осушить целую миску воды, чем он и привлек к себе недоуменные взгляды госпожи Чэнь.

Едва закончив с трапезой, отец поспешно скрылся за порогом.

Ли Цинвэнь же отправился с матерью и братьями в поле — полоть сорняки. В большой семье работа спорилась: к исходу дня они очистили два участка, и теперь оставалось лишь дожидаться осенней жатвы.

Когда они вернулись, госпожа Цзян уже слила воду из таза, где мокла пшеница. Зерна, напитавшиеся влагой за день, она ровным слоем рассыпала на циновке из стеблей гаоляна и накрыла плотной тканью, чтобы свет не мешал прорастанию. Опасаясь допустить ошибку, она еще раз уточнила всё у Ли Цинвэня и, лишь получив его одобрительный кивок, окончательно успокоилась.

Госпожа Чэнь, присевшая в комнате за штопку, прислушалась к знакомому визгу пилы, доносившемуся со двора. Выглянув, она увидела мужа: тот, низко склонившись, трудился над какой-то деталью. Долото и рубанок, лежавшие подле него, были незнакомыми — должно быть, Ли Маосянь занял их у соседей. Не сказав ни слова, женщина тихо вернулась к своим делам.

Следующие три дня отец каждую свободную минуту проводил во дворе. Стружки и щепки, остававшиеся после его работы, тут же шли на растопку печи.

Тем временем у западной стены под присмотром Ли Цинвэня проросла пшеница. С каждым днем нежные ростки становились всё выше, а глаза Ли Цинфэна загорались всё ярче — он предвкушал нечто необыкновенное. Наконец, не выдержав нетерпеливого взгляда младшего четвёртого брата, Ли Цинвэнь решил, что время пришло, и внес поднос с пшеничным солодом в дом.

Действовали строго по его указке. Госпожа Чэнь принялась аккуратно счищать проростки с циновки и промывать их, а госпожа Цзян тем временем поставила на огонь котел, чтобы пропарить заранее замоченный клейкий рис.

Поскольку Цинвэнь твердил, что ростки нужно измельчить как можно мельче, матушка сначала мелко-мелко их изрубила, а затем долго растирала скалкой, пока они не превратились в сочную кашицу — по эффекту это почти не уступало работе электрического измельчителя.

Когда клейкий рис сварился, его выложили остывать. Как только рис перестал обжигать руки, его отправили обратно в котел, куда следом полетела и пшеничная масса. Ли Цинвэнь попробовал было сам перемешать рис с солодом деревянной лопаткой, но мать, посчитав, что он копается слишком долго, решительно отобрала инструмент. В её руках лопатка летала так

ловко и быстро, что юноше оставалось только диву даваться.

Убедившись, что смесь стала однородной, Ли Цинвэнь велел матери остановиться. В топке еще теплились угли. Потрогав стенки котла и опустив палец в рисовую жижу, он кивнул:

— В таком тепле смесь должна томиться три-четыре шичэня.

— Я присмотрю за огнем! — вызвался Ли Цинфэн.

Но госпожа Чэнь только покачала головой:

— Нет, Фэн-эр, ты меры в жаре не знаешь. Лучше я сама.

В котле томилось добрых пять-шесть цзиней зерна, и хозяйка боялась, как бы по неосторожности всё не пошло прахом. Пылкий нрав Четвертого брата уже не раз приводил к тому, что каша пригорала, так что к огню его старались не пускать.

Поскольку дел больше не предвиделось, а кадка для воды опустела, Ли Цинвэнь и Ли Цинхун отправились к деревенскому колодцу. В деревне Тополиной было два общих колодца: один на востоке, другой на юге. Их выкапывали в складчину всей общиной. Лишь немногие богатеи могли позволить себе собственный колодец во дворе, хотя иногда несколько семей объединялись, чтобы обзавестись личным источником влаги.

Семья Ли привыкла ходить к южному колодцу. Цинвэнь с ведрами в руках поспевал за Третьим братом, лоя на себе любопытные взгляды односельчан. Несколько мальчишек, забравшись на забор, привычно закричали:

— Дурачок! Большой дурак идет!

Это прозвище Ли Цинвэнь слышал сотни раз, но теперь он не собирался молчать. Обернувшись, он пригрозил сорванцам:

— А ну, крикните еще разок! Я всё вашим родителям доложу, живо по мягкому месту получите!

Он не собирался всерьез сводить счеты с детьми, но и терпеть насмешки не желал. Мальчишки, привыкшие, что раньше Ли Цинвэнь никак не реагировал на их крики, оторопели от такой неожиданной угрозы и мигом разбежались.

Взрослые, стоявшие неподалеку, переглянулись. Теперь и они убедились: младший сын семьи Ли и впрямь исцелился. Раньше-то хоть камнями его закидывай — и слова не дожدهшься, а теперь вон как лихо за себя постоять умеет!

Колодец, на обустройство которого когда-то ушло немало серебра, был глубоким и опасным. Широкий сруб в чжан шириной венчал мощный ворот на крепких деревянных стойках. Веревка толщиной в детскую руку часто намокала и со временем могла подгнить, поэтому её регулярно меняли. Опасность падения была столь велика, что родители неустанно твердили детям держаться отсюда подальше. В памяти прежнего Ли Цинвэня этот колодец всегда ассоциировался с чем-то пугающим.

Особенно тяжело приходилось зимой, когда всё вокруг покрывалось льдом. Стоило взрослым заметить ребенка у края обледеневшего сруба, как дома того ждала неминуемая «порка сандалией».

Сейчас у колодца было многолюдно. Цинвэнь, завидев родню и знакомых, вежливо со всеми здоровался. Старики и вовсе не давали ему прохода, удерживая за руки и расспрашивая о здоровье, так что помогать брату ворочать рукоять он не мог. Впрочем, желающих подсобить Третьему брату и без него хватало.

Мерный скрип ворота, плеск воды, наполняющей ведра — очередь двигалась быстро. Вскоре и ведра Ли Цинвэня были полны до краев. Братья двинулись в обратный путь под пристальными взглядами односельчан. Тяжесть воды оттягивала руки, плечи ломало от непривычной работы. Тело Ли Цинвэня, не знавшее доселе тяжкого труда, быстро уставало.

Он совсем не походил на крестьянского сына: бледная кожа, не тронутая загаром, выдавала в нем человека, который почти не выходил из дома. На фоне смуглых, опаленных солнцем лиц братьев он казался совсем чужим.

Пока в восточном котле томилось будущее лакомство, обед сварили в западном — простую жидкую кашу. Ли Цинфэну то и дело хотелось приоткрыть крышку и заглянуть внутрь, но, помня слова брата, что сладость будет готова к вечеру, он сдерживался из последних сил.

После обеда госпожа Цзян дочиста выскребла западный котел и влила в него несколько ковшей воды. Когда вода закипела, настало время. Пару черпаков кипятка добавили в восточный котел к томящейся массе. Госпожа Чэнь накрыла пустой таз чистым куском ткани, и Ли Цинвэнь начал осторожно сливать туда жидкость через импровизированный фильтр. Сладкая вода просачивалась сквозь волокна, а жмых оставался на ткани.

Так повторили несколько раз, пока восточный котел не опустел. В итоге получили два больших таза мутноватой сладкой воды и гору рисовой гущи. Жмых не выбросили — залили его кипятком еще раз, стараясь выжать всё до последней капли. Когда стекающая жидкость стала совсем прозрачной, процесс завершили.

Поскольку восточная печь топилась каны, на которых предстояло спать, дальнейшую варку перенесли в западный котел. Госпожа Чэнь, рассматривая рисовые выжимки, с сомнением спросила, можно ли их еще есть.

— Матушка, лучше отдай это курам и свиньям, — осторожно ответил Цинвэнь. В его прежнем

мире никто бы не стал есть то, в чем не осталось ни капли пользы.

Хоть матушке и было жаль потраченного зерна, она решила скормить остатки свиньям — куры и сами червей найдут, а вот свинье на одной траве жир не нагулять.

Варка патоки требовала неусыпного внимания. Чтобы сахар не пригорел, его нужно было помешивать, не останавливаясь ни на миг. Вся семья — от мала до велика — столпилась у плиты. Поначалу никто не понимал, что к чему, но когда жидкость в котле начала густеть, а на поверхности стали лопаться тягучие пузыри, дом наполнился густым, дурманящим ароматом сладости.

До успеха оставалось всего несколько шагов.

— Матушка, — спросил Ли Цинвэнь, — есть ли у нас черный кунжут и соя?

Не успела мать ответить, как Ли Цинфэн сорвался с места:

— Есть, всё есть! Подожди, Сынок, я сейчас принесу!

Он вылетел из кухни быстрее, чем госпожа Чэнь успела вставить слово. Вскоре он вернулся с припасами. Вся семья была в таком добром расположении духа, что даже за это озорство Четвертого брата никто не пожурил.

— Матушка, если у Сынка получится этот сахар, мы сможем продавать его и купим тебе все нужные лекарства, — серьезно проговорил Ли Цинфэн.

Тронутая его словами, госпожа Цзян щедро отсыпала сои и принялась поджаривать её в котле. Она не раз видела, как в уездном городе продают солодовый сахар — по две пластинки за одну монету. Это был верный заработок.

Когда соя подрумянилась, Ли Маосянь взял ступку и принялся толочь бобы в муку, а затем еще долго растирал их скалкой до состояния мелкой пыли. Конечно, на мельнице было бы проще, но ради пригоршни сои тревожить общие жернова не стоило.

Следом обжарили кунжут. Мелкие зерна дошли быстро, наполнив кухню терпким ароматом. Их поспешили выгрести из котла, пока не подгорели. Домочадцы, затаив дыхание, следили за густеющим сиропом. Даже маленький Ли Чжэнмин тянулся к плите, радостно лепеча. Опасаясь, что племянник обожжется брызгами кипящей сласти, Ли Цинхун подхватил его на руки.

Ли Цинвэнь сосредоточенно следил за готовностью. Опустив палочку в котел, он капнул сироп в чашку с холодной водой — капля мгновенно застыла. Значит, пора. Ли Цинхун перехватил палочку, и маленький племянник с восторгом принялся слизывать первый в своей жизни

леденец.

Соевую и кунжутную муку разложили по двум большим мискам. Под пристальными взглядами родных Цинвэнь влил в каждую порцию густой сироп и принялся замешивать «тесто». От спешки он неосторожно коснулся горячей массы, и на пальце тут же вздулся волдырь.

Госпожа Чэнь охнула:

— Сынок, ну куда ты! Дай я сама!

Её натруженные руки были куда привычнее к жару. Едва смесь в мисках стала однородной, она выложила её на стол и принялась энергично вымешивать. Вторую чашку взяла госпожа Цзян. Когда масса немного остыла, Цинвэнь хотел было сам продолжить работу, но невестка мягко отстранила его:

— Ты только говори, Цинвэнь, а мы с матушкой всё сделаем.

Спорить было бесполезно. Он велел им раскатать обе массы — соевую и кунжутную — в тонкие пласты, а затем нарезать их полосками. Женщины справились с этим легко, благо навык нарезки лапши был доведен у них до совершенства.

Затем, повинаясь его указаниям, они принялись складывать полоски друг на друга, чередуя темный кунжут и светлую сою. Слой за слоем, полоска за полоской... Наконец получившийся брусок обернули тонким слоем золотистого соевого «теста».

Теперь предстояло самое сложное. Взявшись за концы бруска, госпожа Чэнь и невестка начали медленно растягивать его в разные стороны. Движения их были на диво слаженными — Ли Цинвэнь лишь изредка подсказывал, что тянуть нужно равномерно.

Когда тягучий жгут стал толщиной в палец, Ли Цинвэнь взял нож и резким движением отсек край. На безупречно ровном срезе отчетливо проступил перевернутый иероглиф «Фу» — Счастье.

Хоть кунжутная масса была чуть мягче и линии знака вышли округлыми, иероглиф читался безошибочно.

— Это же слово! — Ли Цинфэн ткнул пальцем в срез. — Да это же «Фу»!

Все дети в семье Ли были обучены грамоте отцом, и хоть знали они не так много, но иероглиф «Счастье» узнали бы из тысячи других.

Ли Маосянь долго всматривался в диковинную сладость, а затем веско произнес:

— И впрямь, это иероглиф «Счастье».

Дом наполнился восторженными возгласами — никто и представить не мог, что из простого зерна и бобов можно не просто сварить сахар, но и «написать» в нем доброе пожелание.

<http://bllate.org/book/15828/1428013>