

Лавочка в глубине переулка редко видела много народа. В основном сюда заглядывали соседи за всякой мелочью, а за чем-то стоящим горожане привыкли ходить на главную улицу, в большие лавки. Однако в последнее время здесь стало необычайно шумно. Стайка ребятишек то и дело осаждала порог, требуя какие-то особенные сладости. Говорят, детская память коротка, но всё новое и диковинное врезается в неё намертво: каждый раз, пробегая мимо, сорванцы не могли удержаться, чтобы не заскочить и не спросить об обновках.

Несколько раз они уходили ни с чем, но сегодня их ждал сюрприз. Увидев, что рядом с привычными леденцами красуется ещё одна связка, дети восторженно заголосили.

Лавочник с сияющей улыбкой приветствовал маленьких покупателей:

— Пожаловали узорчатые леденцы и «панды»! А ещё есть «кошачьи лапки» и рулеты из боярышника...

Ребятня хлынула к прилавку. Самые верные друзья, не забывая о своих, выбегали на крыльцо и кричали во весь голос:

— Сестрёнка, скорей! «Панды» приехали!

На этот зов из домов высыпало ещё больше детей всех возрастов. Маленькая лавчонка мгновенно набилась битком, наполнившись звонким щебетом.

Проходившие мимо взрослые с любопытством замедляли шаг. Пробраться внутрь было невозможно, но вскоре из дверей показались первые счастливики. В руках они бережно сжимали тонкие бамбуковые спицы, на которых красовались диковинные фигурки.

Присмотревшись, прохожие дивились: на крохотных кусочках сахара были выведены четкие узоры, виднелись круглые медвежьи головы и какие-то пятнистые лапки. Как мастеру удалось уместить столько деталей в столь малую форму? Неудивительно, что дети потеряли голову от такой красоты.

Накануне, как только первая партия была готова, Ли Маосянь отобрал лучшее и отвез коробейнику Цю. Сам же он отправился в уездный город. Первым делом отец заглянул в аптеку «Зал Возвращения Весны», чтобы передать узелок второму сыну, а на обратном пути накупил боярышника.

Ли Цинчжо зашел на задний двор и развязал принесенную отцом ношу, всё ещё хранившую домашнее тепло. Внутри оказалась чистая одежда и сверток из промасленной бумаги. Развернув его, юноша увидел аккуратные сахарные кубики. Он взял конфету и некоторое время внимательно её разглядывал. Ему было жаль её есть, поэтому он снова бережно

завернул сладость в бумагу, решив приберечь.

Ли Цинвэнь и остальные, оставшиеся дома, продолжали делать сахар. Утренний ветер с каждым днем становился всё холоднее и резче — верный знак того, что через три-пять дней пора выходить в поле. Нужно было успеть приготовить как можно больше лакомства до начала жатвы.

Когда Ли Маосянь возвращался из города, у самого въезда в деревню его встретили односельчане.

— Дядя, когда за урожаем беретесь? — с надеждой спросил один из них.

Маосянь окинул их взглядом. Все они посадили на своих наделах сладкое сорго, и такая «случайная» встреча явно была подстроена.

— Послезавтра, — коротко бросил он.

Получив ответ, люди с довольными улыбками разошлись.

Весь день семья Ли варила сахар, и тягучий аромат разнесся по всей улице, приманивая соседей. У ворот на скамьях примостились старики. Госпожа Чэнь вынесла им целое блюдо солодового сахара. Те, у кого зубов почти не осталось, сами есть не решались — подзывали внучат и с тихой радостью смотрели, как малыши уплетают угощение.

Вчерашний солодовый сахар отправили не весь. Часть Ли Цинхун ещё утром разнес по домам тех соседей, что принесли муку. Люди, которые поначалу жалели зерно, теперь не верили своим глазам: за пару цзиней муки они получили полкороба отличных сладостей.

Ли Цинъюн, перекатывая за щекой твердый леденец, прибежал к дому Ли с корзинкой, накрытой чистым холстом.

— Тётушка, бабушка утром напекла паровых кексов — отведайте! — звонко крикнул он.

Госпожа Чэнь прекрасно понимала, что это благодарность.

— И чего твоя бабушка так церемонится? — ласково пожурела она парня. — Мы же не нарочно для вас варили, просто к слову пришлось, а она опять гостинцы шлет.

Цинъюн, сияя от счастья, зажмурился от сладости:

— Тётушка, как доедим этот, я ещё муки принесу!

— Ладно, кабы мать твоя позволила, — рассмеялась Чэнь, вынимая кексы и наполняя корзинку рулетами из боярышника.

Увидев ярко-красное лакомство, Ли Цинъюн едва не сорвался на месте — так хотелось попробовать. Но, побоявшись гнева матери, он не стал задерживаться и во весь дух припустил домой.

Оказавшись за своими воротами, парень перестал скромничать. Выхватив один рулет, он впился в него зубами — и в ту же секунду из уголков его рта потекли обильные слюни.

Матушка Цинъюна, кормившая свиней, обернулась на чавканье и обомлела. Сын стоял с перекошенным лицом, а слюна бежала по его подбородку точь-в-точь как у парализованной двоюродной бабушки.

— Сынок! — в ужасе вскрикнула она, и голос её дрогнул от слез. — Что... что с тобой приключилось?!

Проглотив боярышник, Цинъюн расправил лицо:

— Матушка, попробуйте! Кисло-сладкое... Ой! Мам, ты чего дерешься?!

Договорить он не успел — по спине прилетел тяжелый шлепок. Парень подпрыгнул от боли и обиды, но, увидев потемневшее лицо матери, смекнул, что дело плохо. Бросив корзинку на телегу, он бросился наутек.

Женщина, прижав руку к бешено бьющемуся сердцу, крикнула вслед:

— А ну вернись, негодник! Попробуй только домой прийти обедать — живого места на тебе не оставлю!

Пока отец размышлял о судьбе сорговой патоки, Ли Цинвэнь тоже не сидел сложа руки. Сироп отлично подходил для сладостей, но если вся деревня займется его варкой, рынок уездного города быстро перенасытится. Нужно было придумать такое лакомство, которое требовало бы много сиропа.

Ли Цинвэнь перебирал в памяти всё, что когда-либо пробовал, и вдруг вспомнил о шацима.

В детстве он ел не те сухие брикеты из супермаркетов, а настоящие шацима, что делали прямо на рынке. Он отчетливо помнил старушку в торговых рядах: она нарезала тесто тонкой лапшой, обжаривала её в кипящем масле — и из горсти теста выходила целая гора хрустящих палочек. Затем она поливала их горячим густым сиропом, посыпала сушеными плодами, плотно прессовала и резала на бруски.

Ли Цинвэнь подробно рассказал о способе приготовления матери и невестке. На следующий день, когда варили сахар, они специально оставили большую чашу густой патоки.

В котел вылили всё масло, что было в доме, но слой едва достиг высоты кулака. Его было немного, так что жарить приходилось небольшими порциями.

В обычные дни в семье Ли этот продукт экономили: лишь смазывали сковороду промасленной тряпицей. Щедро лили его только по праздникам или для почетных гостей. Сейчас же жир в котле раскалился, и едва лапша коснулась поверхности, как по дому разнесся аппетитный аромат и веселое шкварчание.

Ли Чжэнлянь примчался на запах, смешно шмыгая носом:

— Никак Новый год настал! — восторженно закричал он.

Обжарив три цзиня лапши, они влили туда весь сироп и тщательно перемешали палочками. Массу выложили на деревянную доску, разровняли и с силой придавили лопаткой — сладость быстро приняла нужную форму.

Оставшееся масло госпожа Чэнь бережно слила обратно в кувшин — пригодится для готовки. Формочек в доме не было, так что пласт шацима вышел не слишком ровным, но когда его разрезали на куски, вкус превзошел все ожидания.

— До чего хорошо! — Ли Цинфэн в два укуса уничтожил кусок размером с ладонь и принялся с довольным видом облизывать сладкие пальцы.

— Столько масла да сахара — тут и захочешь, а невкусно не сделаешь, — рассудил Ли Цинхун, наслаждаясь угощением.

Ли Маосянь откусил кусочек, а остальное отдал внукам.

— Отличная еда, — кивнул он. — Уездным пирожным ни в чем не уступит.

Ли Цинвэнь улыбнулся:

— На самом деле всё просто. Люди боятся тратить масло, но если присмотреться, его уходит не так уж много. Из одной плошки можно нажарить целую гору.

Госпожа Чэнь подтвердила его слова. Когда она убирала масло, его и впрямь почти не убыло, а то, что осталось на дне котла, отлично подойдет для вечерней похлебки — семье лишняя капля жира только на пользу.

<http://bllate.org/book/15828/1433350>