

Те, кто еще недавно разочарованно качал головой, при виде двух полных котлов сока вновь приободрились. Забыв об ужине, люди остались во дворе семьи Ли, желая воочию увидеть, как из мутной жидкости рождается сахар.

В печах развели огонь. Вскоре над котлами поднялся густой пар, а на поверхность всплыли остатки невычищенного жмыха, которые госпожа Чэнь ловко вылавливала шумовкой.

Всего получилось три котла соргового сока. Содержимое самого большого из них решили уваривать обычным способом, как и солодовый сахар, а над остальными двумя Ли Цинвэнь задумал провести опыт по очистке.

Известь, купленную в уезде, развели водой до состояния густого молока. Ли Цинвэнь не помнил точных пропорций, но в памяти всплывало смутное соотношение — примерно один к двумстам. Посоветовавшись с отцом, решили для начала добавить половину от расчетного количества: если окажется мало — добавят еще, а вот если переборщат, исправить уже ничего не получится.

Когда Ли Маосянь принялся вливать известковое молоко в котел, соседи, вытянув шеи, засыпали его вопросами. Узнав, что именно он добавляет, многие недоверчиво нахмурились.

— Дядя Ли, — не выдержал кто-то, — разве этой дрянью не травят вредителей на полях? Попадет такая в глаза — вмиг ослепнешь. Неужто это можно добавлять в сорговый сок и потом есть?

В уезде Люшань еще помнили времена, когда власти выдавали известь целыми возами, чтобы спасти посевы от насекомых.

— Не опасайтесь, — успокоил односельчан Ли Маосянь. — Известь эта из аптеки, её и в лекарства понемногу добавляют. Хотя мы и влили целую чашу, там почти одна вода, самой извести — всего щепотка.

Один из почтенных старцев, стоявших рядом, понимающе кивнул:

— Вон, соляной раствор для свертывания соевого творога тоже ядовит, а ведь люди веками едят тофу, и ничего. Должно быть, и здесь тот же закон.

— Было бы славно, если б и впрямь вышло что-то вроде тофу. Но дядя говорит, что этот сок в твердые плитки не застынет, только в патоку...

Проработав весь день в поле, люди смертельно устали, но любопытство оказалось сильнее. Весь двор был заполнен народом: кто-то стоял, кто-то примостился на корточках; мужики

вполголоса обсуждали урожай, но взгляды их были прикованы к дверям дома, окутанным белым паром.

Пока на улице вели праздные беседы, в доме работа не прекращалась. Огонь под котлом с известью то разжигали, то гасили, давая жидкости отстояться. Вскоре на поверхности образовался толстый слой плотных хлопьев. Ли Цинвэнь снимал их ложкой, и было видно, как вместе с накипью из сока уходит всякая муть и мелкий мусор.

Когда последняя пена была удалена, стало очевидно: этот котел соргового сока выглядел куда чище и светлее того, что варился без добавок. После этого процедуру с известью повторили еще раз.

Лишь к полуночи работа подошла к концу. Госпожа Чэнь и госпожа Цзян разлили густую сорговую патоку по тазам и вынесли их во двор. В доме было слишком тесно, а на улице, под ярким светом огромной луны, рассмотреть результат было куда проще.

В каждый таз положили по паре палочек — не только для того, чтобы оценить густоту, но и чтобы каждый желающий мог снять пробу.

Разница между тремя партиями была разительной. В самом большом тазу, где варили чистый сок, сорговая патока была светлой и под лунным сиянием отливала водянистым блеском. Вторая партия, очищенная наполовину, вышла более густой и темной. В последнем же тазу, где очистка прошла по всем правилам, красовалась прозрачная янтарно-коричневая масса. Она благоухала так сладко, что даже по одному запаху превосходила остальные две емкости.

На вкус третья партия тоже оказалась самой лучшей. Сладость сорговой патоки не была такой кристально чистой, как у белого сахара, но она была куда насыщеннее солодовой. Стоило лишь лизнуть каплю с пальца, как рот наполнял густой, яркий вкус.

— Получилось! И впрямь получилось! — грохнул чей-то голос в ночной тишине.

Деревне давно пора было спать, но двор семьи Ли бурлил, точно потревоженный улей.

— А я ведь утром глядел на те выжимки и думал — кошкины слезы, а не сок! Думал, зря только время потратили. А оно вон как вышло! Маосянь, племянник, ну и голова у тебя!

— Невероятно... С каких-то пол-му земли — три целых таза! Если всё поле засеять «сладким камышом», это ж сколько сотен цзиней выйдет... Если каждый год столько сахара варить, мы же о голоде навек забудем!

От возбуждения люди не сдерживали голосов. Поднявшийся шум разбудил всех деревенских собак, и округу огласил несмолкаемый лай.

Глава клана Ли Бэньшань и староста Го Дацюань от избытка чувств покраснели; они наперебой хлопали Ли Маосяня по плечу, не переставая хвалить его.

Это была победа не одной семьи, а всей деревни! Пусть сорговая патока не застывала в твердые куски, она всё равно оставалась сахаром — товаром драгоценным. Даже если продавать её вполтину дешевле белого сахара, на этом можно было выручить огромные деньги.

Ли Цинвэнь стоял под навесом, глядя на сияющие радостью лица этих простых людей, и его собственное сердце наполнялось легкостью. Юноша был таким же, как и они: просто хотел достойной жизни, и даже крохотный проблеск надежды придавал ему сил.

К ночи похолодало еще сильнее, но люди во дворе, увлеченные жарким спором, будто и не замечали этого. Лишь когда мать отправила его спать, юноша нехотя ушел в дом. Два дня тяжелого труда дали о себе знать: едва коснувшись постели, Ли Цинвэнь провалился в глубокий сон.

Когда он проснулся, оказалось, что родители еще ночью доварили оставшиеся две партии патоки, очистив их известью. За ночь сироп не загустел сильнее — в сорго были вещества, мешавшие кристаллизации, и эту задачу Ли Цинвэнь решить не мог. С пол-му земли они получили больше сотни цзиней сорговой патоки; много это было или мало, юноша не знал.

Завтракал Ли Маосянь не дома — его вызвал к себе глава клана, должно быть, чтобы обсудить дальнейшую судьбу сахарного дела.

Ли Цинвэнь отправился с братьями на ток, чтобы перевернуть сохнувшие колосья. Вернувшись, он увидел, что госпожа Чэнь снова заносит таз с сорговой патокой в дом.

— Что случилось, мама? Разве мы не должны были отдать это шестому дедушке? — спросил Ли Цинхун, отставляя вилы.

— Не берет он, — ответила госпожа Чэнь, выглядевшая несколько озадаченной. — Старик прикрылся твоим вторым дедушкой, как щитом. Говорит, мол, в деревне уже всё решили: каждый, кто в будущем станет сажать «сладкий камыш» и варить сахар, должен будет отдавать нашей семье в награду весь урожай сахара с одного му своих посадок. Вот он и твердит, что за ним еще пол-му числится, так что патоку эту он в следующем году вернет...

Ли Цинфэн, всегда радевший о семейных запасах, тут же вставил:

— Ну и пусть остается. Мама, если тебе неловко, приготовь рулеты из боярышника и отнеси шестому дедушке. Уж от угощения-то он точно не откажется.

Шестой дедушка Ли Бэньцян всегда баловал внуков, так что только ему четвертый брат мог

предложить подобное.

Продажа сахарных узоров, успешная жатва, а теперь еще и торговая патока — добрые вести шли одна за другой. В честь такого госпожа Чэнь наконец решилась на щедрый обед: она достала белый рис, принесенный вчера соседями, и велела зарезать курицу.

Ли Цинфэн, сияя от радости, не забыл напомнить:

— Мама, риса клади побольше, а то не хватит!

— Сегодня сварю столько, что первым за стол сядешь! Пока не наешься — мы и ложки не поднимем! — в шутку прикрикнула на него госпожа Чэнь, но, промывая рис, всё же добавила лишние полчашки. Когда жизнь в доме так наладилась, она не собиралась скупиться на еду.

Ли Чжэнлянь вызвался поймать птицу и с боевым кличем бросился на самого крупного петуха. Однако птица оказалась не робкого десятка: она принялась гонять мальчишку по всему двору. Бедняга расшиб коленку, но отступать, чувствуя близость мясного обеда, не желал и вопил во всё горло, призывая на помощь дядюшек.

Ли Цинфэн давно точил зуб на этого кочета: ест много, яиц не несет — самое ему место в котле. Прежде госпожа Чэнь птицу берегла, но сегодня настал его смертный час! Общими усилиями дядя и племянник всё же скрутили петуха. Вскоре его тушка, ошпаренная кипятком, была лишена своего пышного оперения.

Глядя на разделанную курицу, Ли Цинвэнь невольно сглотнул. С тех самых пор, как он оказался в этом мире, мяса он не видел вовсе, и теперь аппетит разыгрался не на шутку.

Госпожа Чэнь закатала рукава, собираясь заняться готовкой, но младший сын остановил её:

— Мама, ты всю курицу тушить собралась?

Мать поняла его по-своему:

— Конечно, тут и так на всех едва хватит.

Раз уж зарезали птицу, тушить её просто с солью и соевым соусом было бы расточительством. Желая отведать по-настоящему вкусного блюда, Ли Цинвэнь уговорил мать оставить ему одну миску куриного мяса.

— Сынок, ты и готовить умеешь? — Госпожа Чэнь не на шутку удивилась. Но, вспомнив, скольким лакомствам юноша их уже научил, решила, что тушение мяса — задача куда более простая.

— Не волнуйся, мама, я продукты не испорчу, — пообещал Ли Цинвэнь.

В прошлой жизни дедушка с бабушкой души в нем не чаяли, но к труду приучали строго, особенно к готовке. Бабушка сама обучала его премудростям кухни, приговаривая, что мужчине, умеющему кашеварить, проще будет найти себе жену. До женитьбы он так и не дожил, вечно пропадая за книгами, но науку бабушки усвоил твердо. Юноша понимал: она просто боялась, что, когда её не станет, он не сможет даже согреть себе тарелку супа.

Заливая мясо холодной водой, чтобы убрать лишнюю кровь, Ли Цинвэнь подумал:

«Если бы бабушка видела меня сейчас, она бы, наверное, за меня не так сильно тревожилась»

Рис уже начал развариваться. Госпожа Цзян поднялась и принялась вычерпывать зерно вместе с водой на бамбуковую плетенку. Разбухшие белоснежные рисинки оставались сверху, а густой отвар стекал в подставленный внизу таз.

Когда котел опустел, госпожа Чэнь уложила на дно курицу, добавила воды, соли и принялась тушить. Сверху она вернула плетенку с рисом: так внизу готовилось мясо, а пар от него доводил крупу до идеальной готовности.

Не дожидаясь обеда, Ли Цинфэн схватил кружку и зачерпнул рисового отвара прямо из таза. Белоснежный, густой и тягучий, пропитанный ароматом свежего риса, он выглядел невероятно соблазнительно. На вкус отвар был просто чудесным. Ли Цинвэнь осушил свою чашку одним махом, почувствовав, как его живот мгновенно округлился. На всех хватило по полной миске, и в тазу осталось лишь на донышке — эту порцию решили оставить для Ли Маосяня.

Ли Цинвэнь с наслаждением вспоминал этот вкус. Раньше он всегда пользовался рисоваркой и даже не знал, каким вкусным бывает обычный отвар.

Подкрепившись, юноша принялся за дело. В другом котле он разогрел масло и влил туда ложку сорговой патоки. Вскоре она запузырилась, приобретая красивый карамельный оттенок, и тогда он высыпал в котел курицу.

Когда мясо обжарилось, он плеснул немного соевого соуса, залил всё водой и оставил томиться. До этого никто в доме не видел, чтобы в мясо добавляли сахар. Ли Цинвэнь работал так споро, что госпожа Цзян не успела даже рта открыть, как курица уже всю булькала в котле.

Когда курица, тушёная в соевом соусе, наконец была подана на стол, её яркий цвет и необычный вкус — солоноватый с тонкой сладкой ноткой — привели всех в восторг. О том, что Ли Цинвэнь перевел сахар, больше никто не заикался — все только расспрашивали, как добиться такого вкуса.

Куриный соус смешивали с рисом, и тот становился еще вкуснее. Ли Цинвэнь и сам не заметил, как съел лишнюю половину миски. Как и предсказывал четвертый брат, на столе не осталось ни крошки.

Впервые с момента переезда семья наелась досыта, да еще и белым рисом. Все чувствовали себя безмерно довольными, а в комнате еще долго стоял тонкий аромат хорошей еды.

Сытые и довольные, они отправились на ток. Ли Цинвэнь ловил на себе завистливые взгляды соседских ребятишек и невольно думал:

«В этой деревне, что бы ты ни готовил, соседи тут же узнают об этом по запаху — никакой личной жизни»

Конечно, всё это было от нужды. Будь у каждого в достатке еды и одежды, никто бы не стал по полдня вдыхать чужие ароматы, гадая, что же сегодня на обед у соседа.

<http://bllate.org/book/15828/1433886>