

Закончив с холодными цзунцзы, Жуань Сиши приступил к более сложной задаче — созданию мясных. Он также использовал два листа бамбука, сложив их на ладони, насыпал сверху горсть клейкого риса, затем пальцем сделал небольшую выемку посередине, положил туда свиные ребрышки, посыпал небольшим количеством зелёной фасоли и, наконец, покрыл всё это ещё одной горстью риса. Аккуратно завернув листья, он крепко перевязал их ниткой.

Лу Цзэ, уже имея опыт с холодными цзунцзы, быстро освоил процесс приготовления мясных. Жуань Сиши, увидев его успехи, не удержался от похвалы:

— Лу Цзэ-гэ, у тебя явный талант к приготовлению цзунцзы!

Лу Цзэ, под впечатлением от восторженной похвалы, чуть не выдал, что он выпускник престижного университета, вернувшийся из-за границы.

Они приготовили десять холодных цзунцзы и более десятка мясных. Поскольку время варки и вкус у них разные, их нужно было готовить в отдельных кастрюлях. Жуань Сиши использовал одну кастрюлю для холодных цзунцзы, а большую сковороду — для мясных. Лу Цзэ и он сам следили за огнём.

Дрова, принесённые с Бамбуковой горы, легко разгорались и давали сильный жар, но быстро прогорали, требуя постоянной подкладки каждые несколько минут.

Сидя у печи, Жуань Сиши начал клевать носом. Он засиделся допоздна, чтобы сшить ароматический мешочек для Лу Цзэ, и теперь, сидя на низкой табуретке, едва сдерживал сонливость. Когда он уже не мог бороться с усталостью, то украдкой закрывал глаза, чтобы немного вздремнуть.

Лу Цзэ, сидя рядом, замечал, как он кивает, и, понимая, что тот засыпает, предложил:

— Сяо Жуань, если ты устал, иди немного поспи. Я сам справлюсь с цзунцзы.

Жуань Сиши, не желая оставлять неопытного Лу Цзэ одного, с трудом покачал головой:

— Я справлюсь.

Лу Цзэ настойчиво выхватил у него щипцы для угля, мягко, но твёрдо сказал:

— Будь умницей, иди поспи. Иначе ты рискуешь упасть в печь. Если ты не доверяешь мне, я позову тебя, если что-то случится.

Жуань Сиши был настолько измотан, что слова Лу Цзэ звучали как колыбельная. Он больше не мог сопротивляться и, видя заботу на лице Лу Цзэ, кивнул:

— Тогда я немного посплю, минут на тридцать. Лу Цзэ-гэ, следи за водой в кастрюле. Если уровень опустится до крышки, добавь воды, чтобы она покрыла цзунцзы. Если я просплю, разбуди меня. Цзунцзы нужно варить около четырёх часов.

Лу Цзэ быстро кивнул, торопя его пойти спать. Жуань Сиши вернулся в свою комнату и сразу же уснул.

Он был так устал, что спал крепко. Когда он проснулся, солнце уже клонилось к закату. Вспомнив, что Лу Цзэ всё ещё на кухне, он поспешно вышел помочь.

Кухня была наполнена ароматом цзунцзы. Лу Цзэ всё ещё сидел у печи, подкладывая дрова.

Жуань Сиши, чувствуя неловкость, позвал его и подошёл, чтобы взять на себя работу.

Но Лу Цзэ сказал:

— Сяо Жуань, ты как раз вовремя. Проверь, готовы ли цзунцзы.

Жуань Сиши кивнул, взял длинные бамбуковые палочки, поднял крышку кастрюли. Вода кипела, цзунцзы были горячими и ароматными. Он ткнул палочкой в холодные цзунцзы — они, будучи меньше по размеру, уже стали мягкими и полностью готовыми. Мясные цзунцзы, более крупные, требовали ещё немного времени. Жуань Сиши перенёс огонь из маленькой кастрюли в большую и начал вынимать холодные цзунцзы.

— Холодные цзунцзы готовы, мясным нужно ещё немного. Я выну холодные, и мы попробуем их.

Лу Цзэ, глядя на длинные холодные цзунцзы, с нетерпением потирал руки.

Они выложили холодные цзунцзы в бамбуковую корзину, чтобы высушить листья снаружи. Сухие листья помогали сохранить цзунцзы свежими в течение трёх-пяти дней летом.

Когда цзунцзы остыли, Жуань Сиши быстро развязал один из них и передал Лу Цзэ, чтобы тот сам снял листья. Лу Цзэ, как с бананом, очистил цзунцзы, обнажив медовый клейкий рис. Ещё не попробовав, он почувствовал лёгкий аромат бамбука и с нетерпением откусил большой кусок.

На вкус было почти ничего, лишь лёгкая горечь, вероятно, из-за щёлочной воды, но в жару это было освежающе.

Жуань Сиши вернулся с банкой сахара и увидел, что Лу Цзэ уже съел большую часть цзунцзы. Он не мог не рассмеяться, подойдя и сказав:

— Холодные цзунцзы нужно есть с сахаром, иначе они безвкусные.

Лу Цзэ остановился, смущённо потер нос. Он ел так быстро, что рис прилип к листьям, и сухо произнёс:

— Правда?..

Жуань Сиши насыпал немного сахара в миску, сам очистил цзунцзы и, обмакнув в сахар, положил в рот.

Лу Цзэ последовал его примеру, обмакнул цзунцзы в сахар и попробовал. Сладость сахара нейтрализовала горечь щёлочной воды, смешавшись с лёгким ароматом бамбука, и вкус стал намного лучше.

Поев холодных цзунцзы, Жуань Сиши заполнил печь дровами, которых хватило бы на час, и, хлопнув в ладоши, сказал:

— Ладно, теперь они точно доварятся. Давай выйдем и соберём немного аира и полыни.

Лу Цзэ вспомнил, что вчера они видели девушку, которая тоже собирала полынь и аир. Он быстро доел оставшуюся половину цзунцзы, вымыл руки и согласился:

— Хорошо.

Аир и полынь росли у подножия горы. Жуань Сиши взял серп, так как листья дикого аира были острыми, и нужно было быть осторожным при сборе. Он связал аир и полынь в небольшие пучки, всего два.

Лу Цзэ подумал, что этого достаточно, но Жуань Сиши срезал ещё больше. Лу Цзэ с удивлением спросил:

— Зачем так много?

Жуань Сиши, не оборачиваясь, ответил:

— Кроме того, чтобы повесить на дверь, они нужны для приготовления воды для купания. Это работает так же, как и ароматический мешочек — отпугивает злых духов и насекомых.

Лу Цзэ кивнул, понимая.

Авторская заметка:

Поздно вечером, в деревне рано утром раздались хлопушки. Это были жители, уже совершившие обряд поклонения предкам. Здесь атмосфера Праздника Драконьих Лодок не была такой яркой, как в других местах. Не было гонок на лодках или поклонения Цюй Юаню. Всё свелось к забою кур, поклонению предкам, поеданию цзунцзы, окроплению водой с серой и купанию в лекарственных отварах.

Жуань Сиши проснулся под звуки хлопушек и, выйдя из комнаты, обнаружил, что входная дверь уже открыта. Лу Цзэ стоял у входа, с любопытством наблюдая, как другие запускают хлопушки.

Сяо Хуэй, напуганный утренними хлопушками, выглянул из-под стола, робко мяукнув Жуань Сиши. Тот, увидев его испуганный вид, не смог сдержать улыбки.

Лу Цзэ обернулся, увидев Жуань Сиши, и они поздоровались. Жуань Сиши открыл кухонную дверь, выбрал несколько цзунцзы и положил их в кастрюлю, чтобы разогреть на завтрак.

Разведя огонь в печи, Жуань Сиши оставил его гореть. Он вымыл поднос, положил на него фрукты и печенье, купленные в городке двумя днями ранее, с двух сторон разместил рисовые цзунцзы и поставил на алтарь. Налил чай и вино, зажёл свечи и благовония, трижды поклонился и сжёг несколько жёлтых и белых бумажек, завершив таким образом обряд поклонения предкам на Праздник Драконьих Лодок.

После поклонения предкам Жуань Сиши взял хлопушку и вышел. Лу Цзэ, увидев это, спросил:

— Сяо Жуань, ты умеешь запускать хлопушки?

Жуань Сиши сам не очень уверенно обращался с хлопушками. Раньше это делал дедушка, а он только прятался подальше, как сейчас Сяо Хуэй, но потом ему пришлось научиться.

Лу Цзэ, заметив его колебания, взял хлопушку и благовония из его рук и вышел за ворота.

Жуань Сиши, боясь, что тот не справится, последовал за ним, нервно предупреждая:

— Лу Цзэ-гэ, будь осторожен! Как только зажжёшь, сразу беги домой, не задерживайся. Если хлопушка попадёт в тебя, будет больно.

Лу Цзэ махнул рукой, чтобы тот зашёл внутрь, и поднёс зажжённое благовоние к фитилю. Хотя он впервые запускал хлопушку, любопытство пересилило страх.

Однако, когда хлопушка взорвалась, Лу Цзэ действительно испугался. Он бросился обратно во двор, а Жуань Сиши быстро закрыл дверь, оставив хлопушку снаружи. Оба выглядели напуганными и, глядя друг на друга, рассмеялись.

После хлопушки Жуань Сиши вернулся на кухню и вынул разогретые цзунцзы. Он разложил два мясных цзунцзы на столе. Внешний слой риса был окрашен в светло-зелёный цвет листьями бамбука. Проткнув их палочками, он открыл начинку из зелёной фасоли и свиных ребрышек, от которой исходил аппетитный аромат.

Лу Цзэ взял кусочек рисового цзунцзы и положил в рот. Соль была в самый раз, зелёная фасоль и рис впитали часть жира от свинины, и начинка не казалась слишком жирной.

<http://bllate.org/book/16162/1448569>