

Дядя У взял это дело на себя, и Сюань Мучжи полностью успокоился. В своём сердце он считал Дядю У человеком, на которого можно положиться.

После обеда Сюань Мучжи замочил красную фасоль, а затем собрал принесённые вчера розы в маленькую миску. Тщательно вымыв руки горячей водой, он начал растирать лепестки с сахаром «Белый иней».

Когда-то Сюань Мучжи видел, как его мать сама готовила розовое варенье. Она вместе с другими ходила на плантацию съедобных роз, чтобы собрать лепестки. Вернувшись домой, она замариновала несколько банок варенья, и, добавляя несколько лепестков в воду, получала ароматный и сладкий напиток.

В тот год в их доме постоянно витал аромат роз, и даже братьев мать заставляла пить этот настой. Со временем даже одноклассники начали говорить, что от него исходит аромат роз, а девочки спрашивали, какой марки духи он использует.

Братья Сюань всегда держались вместе, и в последние дни, когда Сюань Мучжи начал проявлять свои таланты, зависимость Сюань Сюаня от старшего брата снова возросла. Теперь, увидев, как брат возится с лепестками, малыш притащил маленький стульчик, чтобы посмотреть.

О том, что лепестки можно есть, Сюань Сюань раньше не знал. Хотя он и слышал, что в Западном районе аристократы часто заваривают чай с лепестками, но о том, чтобы делать из них еду, он не слышал. Однако, видя, как брат щедро добавляет сахар «Белый иней», его сердце сжималось от боли.

— Братец, правда нужно столько сахара? — жалобно спросил Сюань Сюань.

В тот день из семьи Си они принесли два вида сахара — «Белый иней» и «Застывший лёд», которые считались высшим сортом. Каждый был в большой банке, весом около двух-трех цзиней. Теперь, глядя, как Сюань Мучжи щедро использует сахар, и видя, что банка почти опустела, сердце малыша дрожало.

— Это едва достаточно, — вздохнул Сюань Мучжи.

Для приготовления розового варенья сахар нужно добавлять в большом количестве, и его должно быть в несколько раз больше, чем лепестков. В противном случае вкус получится плохим, и варенье быстро испортится.

Сегодня на один цзинь розовых лепестков ушла большая часть сахара «Белый иней». Он также договорился с А-И о том, чтобы получить розы из сада, и это были не одна-две розы, а, вероятно, три-четыре цзиня лепестков.

Похоже, завтра придётся либо покупать сахар, либо использовать другой вид. Коричневый сахар тоже подойдёт, и он даже более питательный, но по вкусу и прозрачности Сюань Мучжи всё же предпочитал «Белый иней». Что касается сахара «Застывший лёд», то он был ещё дороже, и Сюань Мучжи жалел его использовать.

После нескольких растираний в банке осталось лишь немного сахара, и сердца обоих братьев обливались кровью.

В древности не было герметичных контейнеров, по крайней мере, Сюань Мучжи не мог найти ничего подходящего. Поэтому он просто уложил растёртые лепестки в ошпаренную и

высушенную банку, сверху налил немного мёда и плотно закрыл её, чтобы лепестки начали бродить.

Брожение займёт около недели, и успех можно будет оценить только после этого.

Закончив с розовым вареньем, Сюань Мучжи посмотрел на время — до ужина ещё было далеко. Он достал купленный сегодня мальтозный сахар и начал варить его в кастрюле.

Розовое варенье пока использовать было нельзя, но конфеты с кедровыми орехами можно было сделать. Сейчас у него были и мальтозный сахар, и кедровые орехи. Если удастся обменять их в семье Си на сахар — хорошо, если нет — тоже не страшно, ведь мальтозный сахар был самым дешёвым, а кедровые орехи тоже были из семьи Си. Если молодой господин Си не захочет их есть, то Сюань Сюань сможет наслаждаться ими как лакомством.

По сравнению с розовым вареньем, конфеты с кедровыми орехами были очень простыми. Кедровые орехи уже были обжарены, и Сюань Мучжи аккуратно расколол их, чтобы достать ядра. Мальтозный сахар он нагрел в кастрюле на медленном огне, пока не стал густым, затем добавил кедровые орехи. Когда сахар немного остыл, он выложил его на заранее вымытый гладкий камень, и, пока он остывал, медленно скатывал в длинные полоски.

Сюань Мучжи добавил немного кедровых орехов. Во-первых, у него их было немного, а во-вторых, слишком много орехов сделало бы конфеты менее ценными.

Пока сахарные полоски не остыли полностью, он разрезал их на маленькие кусочки с помощью маленького бамбукового ножа.

В детстве Сюань Мучжи ел такие конфеты. Его бабушка жила в Сучжоу, и там такие конфеты были очень популярны. Они имели форму маленьких треугольников, напоминающих миниатюрные пирамидки, поэтому их называли «цзунцзы-тан».

Конфеты «цзунцзы» могли быть с кедровыми орехами — тогда их называли «сунцзы цзунцзы-тан», или с розовыми лепестками — «мэйгуй цзунцзы-тан», и вкусов было много.

После нарезки конфеты окончательно остыли и стали хрустящими. Сюань Мучжи взял одну и положил в рот Сюань Сюаню.

— Вкусно?

Сюань Сюань, держа конфету во рту, энергично кивнул.

— Разжуй её вместе с кедровым орехом, будет ещё вкуснее, — посоветовал Сюань Мучжи, сам бросив одну конфету в рот.

Сюань Сюань неохотно разжевал конфету. Она была хрустящей и с треском раскололась. Внутри был кедровый орех, и его аромат смешался со сладостью мальтозного сахара, создавая приятное сочетание.

— Вкусно.

— Позже я постираю тебе несколько маленьких мешочков, чтобы ты мог носить в них лакомства, — подумав, сказал Сюань Мучжи.

Маленькие мешочки, подаренные продавцом ткани, использовались для закусок или мелочи. В

этом мире на одежде не было карманов, и люди обычно носили с собой несколько маленьких мешочков. Это были кошельки, которые сильно отличались от «Мешочка-лотоса», подаренного главным дворецким семьи Си, который обладал функцией хранения.

— Братец, эти конфеты ведь не для Западного района?

— Часть нужно отправить туда, но они не слишком дорогие, так что ты можешь оставить себе немного. Если закончатся, скажи мне, я всегда смогу сделать ещё.

— Хорошо, — обрадовался Сюань Сюань и, не дожидаясь помощи брата, сам пошёл стирать мешочки.

Сюань Мучжи не стал его останавливать. Ребёнку семи-восьми лет такое дело было по силам, а тяжёлая работа не подходила для возраста Сюань Сюаня. Дети должны наслаждаться своим детством. Сюань Мучжи очень любил своего брата, и это было связано с его собственным воспитанием.

В семье Сюань было двое детей, и Сюань Мучжи был младшим, с разницей в возрасте более десяти лет с братом. Когда он пошёл в начальную школу, его старший брат уже учился в университете.

До того как у Сюань Мучжи обнаружили болезнь сердца, он был очень активным ребёнком, но из-за его возраста родители его баловали, и только старший брат мог его контролировать. Однако, когда он заболел, вся семья была в панике. Родители были уже в возрасте, и те дни, проведённые в больнице, были для них тяжёлыми. В основном рядом с ним был старший брат.

Видя, как некогда взрывной ребёнок теперь сидит на больничной кровати, глядя в окно, вся семья чувствовала себя плохо, и любовь к Сюань Мучжи только усилилась.

С тех пор в семье Сюань сложилась ситуация, когда родители обращались с ним как с любимцем, а старший брат — как с сыном.

Сюань Мучжи был добрым по натуре, и, хотя его долго баловали, он не испортился, а, наоборот, стал открытым и жизнерадостным человеком, который пользовался популярностью среди друзей. Со временем друзья тоже начали его баловать. В конце концов, Сюань Мучжи захотел сам кого-то баловать, но в семье и среди друзей он всегда был самым младшим. Теперь у него наконец появился тот, кто был младше его, и он мог открыто проявлять свою заботу.

Пока малыш стирал мешочки, Сюань Мучжи начал готовить ужин. Обеденный рис ещё оставался, но Дядя У, уходя, сказал, что хочет попробовать суп с клецками, который они ели в тот день. Это было очень простое блюдо, и «июньская хурма» была куплена сегодня, яйца были дома, а чёрная мука ещё не закончилась, так что приготовить можно было в любой момент.

Когда Дядя У вернулся из гор с двумя хорошими камнями, уже стемнело, и над крышей дома поднимался дымок, а в воздухе витал лёгкий аромат. Дядя У улыбнулся:

— Мучжи, Сюань Сюань, я вернулся.

На ужин был суп с клецками, жареный рис с яйцом, салат из диких овощей и «июньская хурма» с сахаром. После ужина Дядя У не спешил уходить, а, пользуясь остатками света, тщательно очистил принесённые камни.

Сюань Мучжи и его брат начали чистить замоченную фасоль, чтобы, поставив её на

медленный огонь на ночь, утром можно было отправить в Западный район.

У автора есть что сказать: Жизнь сёу налаживается, а гоу вот-вот расплатится от голода, ха-ха-ха-ха.

<http://bllate.org/book/16402/1485761>