

Глава 10: Приём Гостей (2)

—

На кухне, на изначально пустом очаге, стояли ровными рядами всевозможные баночки и бутылочки — это были приправы, купленные Ши Чжу в посёлке.

Посуда, рис и лапша были аккуратно расставлены в шкафу. Похоже, это всё устроил мужчина, пока они с братом разговаривали в комнате.

Изначально немного обветшала кухня теперь выглядела совершенно новой. Глядя на преобразившуюся кухню, Ши Чжу улыбнулся.

Его муж такой умелый! За такое короткое время он не только обустроил жильё для цыплят, но и навёл идеальный порядок на кухне.

Он достал купленное мясо. Свиной грудинки было много: половину он нарезал для тушёной свинины в соевом соусе, а из остального решил приготовить дважды приготовленную свинину. Из свиных ножек он решил сварить суп.

Он опалил свиные ножки огнём, а затем соскоблил щетину — теперь они были идеально чистыми. Разделав их на небольшие куски, он замочил их в холодной воде, чтобы удалить кровь.

Свиные кишки было чистить сложнее. Он взял древесную золу и собирался начать мыть, но тут вернулся мужчина, который ходил за рыбой, неся связку.

«Ты что, всю рыбу в реке выловил?» — В этой связке было не меньше десяти штук, и все крупные. Самая маленькая весила около двух цзиней.

Ди Хэн молчал, но подошёл и молча принялся за чистку кишок.

Когда кто-то помогал, Ши Чжу с радостью расслабился. Он засмеялся и прислонился к спине мужчины: «Любимый, ты такой хороший! Вечером приготовлю тебе жареные свиные кишки, это очень вкусно».

«Угу. Иди поиграй, здесь воняет».

«Нет, я должен убедиться, что ты их хорошо вымыл».

Ши Чжу командовал мужчиной, чтобы тот мыл их снова и снова. Что поделать, если их плохо очистить, есть будет неприятно. Только убедившись, что запаха нет, он успокоился.

Рыбу тоже почистили и отнесли на кухню.

Рыбы было слишком много, чтобы съесть за один раз, поэтому остальное он натёр солью и подвесил.

Он наполнил котёл водой, добавил лук, имбирь, бадьян, корицу и другие специи, и поставил кишки тушиться.

Подготовленные свиные ножки он положил в холодную воду, добавил лук и имбирь, чтобы бланшировать. По мере варки он снимал пену. Когда они сварились, он вынул их, промыл и снова поставил вариться с новой водой, луком и имбирём.

«Сяо Юнь, добавь огня».

«Хорошо». Ши Юнь, сидящий у очага, подбросил два полена.

Сделав всё это, Ши Чжу отмерил три большие миски муки и начал замешивать тесто. Он вымесил тесто до гладкости и оставил «отдыхать» в миске.

Овощи для гарнира, которые должны были быть использованы, Ди Хэн уже вымыл и положил рядом. Ши Чжу нарезал их и отложил.

Тушёные кишки в котле источали сильный аромат. Он поднял крышку, ткнул палочками — кишки полностью впитали маринад.

Он вынул кишки, нарезал их, разогрел масло и начал их обжаривать до выделения жира. Затем добавил приправы, лук, зелёный и красный перец. Вскоре тарелка ароматных жареных свиных кишок была готова.

Заметив, как Ши Юнь тайком сглатывает слюну, Ши Чжу взял кусочек кишки и поднёс к его рту.

«Быстро попробуй, вкусно ли приготовил брат? Вдруг невкусно, тогда всё пропало».

Он нашёл предлог, чтобы тот не стеснялся.

Ши Юнь, вдыхая сильный аромат, доносящийся ото рта, стал сглатывать слюну ещё быстрее.

«То, что приготовил брат, обязательно вкусно!» Сказав это, он проглотил кишку.

В одно мгновение нежность и сильный аромат кишок мгновенно наполнили рот. Ши Юнь широко открыл глаза.

«Ух, брат, как вкусно!» — Кишка была горячеей, Ши Юнь хватал воздух, но не хотел выплёвывать, продолжая хвалить.

«Так вкусно!» — Ши Юнь смотрел на своего брата сияющими глазами.

«Хорошо, что вкусно! Брат умеет готовить ещё много вкусного. Буду готовить для тебя», — сказал он.

«Брат Хэн, попробуй, вкусно?» — Ши Чжу также поднёс кусочек кишки ко рту мужчины.

Ди Хэн съел ароматный кусок палочками и пришёл к тому же выводу, что и Ши Юнь: очень вкусно.

Закончив кормить, Ши Чжу вернулся к плите. Он обжарил нарезанную свиную грудинку до золотистой корочки, добавил приправы, хорошо перемешал, влил немного воды и добавил сахара. Он тушил мясо до мягкости на медленном огне, затем усилил огонь, чтобы выпарить соус, и переложил в миску.

Свиная грудинка, с чередующимися слоями жира и постного мяса, источала в миске насыщенный аромат, от которого у Ши Чжу потекли слюнки. Чтобы поскорее начать есть, он ускорился.

...

«Брат Хэн, иди позови дядю и тётушку ужинать», — Ши Чжу проинструктировал его, помешивая блюдо в котле. Осталось всего два блюда.

Ди Хэн отложил то, что держал в руках, вымыл их и вышел.

Когда Ди Хэн, дядя и тётушка пришли, Ши Чжу и Ши Юнь уже ставили блюда на стол.

«Айя, издалека учуяла аромат! У Чжуцзы и правда золотые руки!» — с улыбкой сказала тётушка Лю Цин.

«Да, Хэнцзы повезло. Благодаря Хэнцзы, и нам сегодня повезло», — дядя Ди Цюдэ тоже радостно поддакнул.

«Дядя, тётушка, вы пришли», — Ши Чжу поставил на стол рыбу в кисло-сладком соусе и поприветствовал их.

«А старшая невестка? Почему не пришла?» — Ши Чжу посмотрел на мужчину с недоумением, не увидев никого позади троих.

«Твоя невестка дома с Сяо Бао. Сяо Бао ещё маленький, неудобно выходить», — Лю Цин помогла донести оставшуюся еду и объяснила Ши Чжу.

«Я специально приготовил свиной суп с ножками для старшей невестки. Тётушка, возьмёте с собой, когда будете возвращаться, чтобы она выпила».

Он подумал, что Сяо Бао ещё маленький, и действительно неудобно выходить. Это было его упущение.

Было около пяти часов вечера, и закат окрашивал небо в оранжево-жёлтый цвет.

Оставив часть каждого блюда, чтобы взять с собой, они расставили всё остальное на столе.

Тушёная свинина, карп в кисло-сладком соусе, дважды приготовленная свинина, жареные свиные кишки, тушёные баклажаны, яичница с луком-пореєм и свиной суп с ножками. Блюда были ароматными, красивыми и вкусными.

Лю Цин, глядя на блюда, с одной стороны, немного сокрушалась из-за большого количества мяса, с другой — чувствовала, что текут слюнки.

Крестьяне редко ели мясное, если только не на праздники. Даже если Ди Хэн был охотником и часто приносил мясо домой, они, привыкшие к экономии, всегда жалели его есть и обычно солили или вялили для праздников или работы в поле.

Это был один момент. Другой — Ши Чжу готовил очень хорошо. Когда они готовили сами, еда тоже была ароматной, но не так соблазняла, как еда Ши Чжу.

«Дядя, тётушка, не стесняйтесь, скорее попробуйте мою стряпню. Ещё раз спасибо вам, тётушка, за помощь».

Посторонних не было, все были одной семьёй, поэтому не стали говорить любезностей. Сев за стол, каждый взял по большой маньтоу (паровой булочке) и начал есть.

Дважды приготовленная свинина была яркого цвета, нежной, хорошо приправленной, острой, солоноватой и ароматной, с долгим послевкусием. Блестящая от масла тушёная свинина была

нежной, не жирной, сочась соком и манящим ароматом. Кисло-сладкий вкус рыбы наполнял рот, мясо было плотным и вкусным...

Каждое блюдо имело свой неповторимый вкус, но общее было одно: вкусно.

Все, сидящие за столом, начали быстрее орудовать палочками.

Ши Чжу тоже давно не ел настоящего мяса, поэтому не стеснялся и присоединился к трапезе.

...

«Ик! Как же вкусно! Раньше я думала, что твои жареные овощи хороши, но не думала, что настолько! А как ты приготовил этот свиной суп с ножками? Он такой свежий и ароматный! Чжуцзы, ты просто молодец!»

Лю Цин откинулась на стуле, поглаживая свой надувшийся живот, и без умолку хвалила Ши Чжу.

«Если тётушке нравится, я завтра ещё приготовлю».

Ши Чжу, приняв ту же позу, откинулся на стуле и с улыбкой ответил.

«Не нужно. Ты можешь прийти и дать мне несколько советов, когда я буду готовить завтра».

Они сидели, разговаривали, делились новостями и заодно переваривали пищу. Время было позднее, и дядя с тётушкой попрощались.

Ши Чжу собрал отложенные ранее блюда и несколько рыб для тётушки. Ди Хэн проводил их двоих домой, и они ушли при свете луны.

«Всё, достаточно, можешь дальше не провожать. Мы почти пришли. Иди скорее домой», — Лю Цин махнула Ди Хэну рукой. Вдвоём со стариком они пошли домой, взявшись за руки. Ди Хэн проследил, чтобы они вошли во двор, и только после этого быстро ушёл.

Когда он вернулся домой, Ши Чжу сидел у очага и грел воду. Она была нужна для умывания и для мытья посуды, иначе жир не отмылся бы.

Ши Юнь после разговора и переваривания пищи почувствовал усталость, постоянно зевал, и глаза его слезились. Ши Чжу отослал его спать.

«Вернулся?» — Увидев вошедшего мужчину, Ши Чжу, который был сонным, открыл глаза, поздоровался и зевнул.

Он рано встал, много всего сделал, был уставшим и сонным. Он почти заснул, пока сидел у очага.

«Ложись в постель. Я позову тебя, когда вода нагреется», — Ди Хэн подошёл, погладил сонное лицо своей маленькой жены.

«Посуда ещё не помыта».

«Я помою. Иди спать».

«Ух, ладно. Поцелуй. Муа». Он был таким сонным, что, поцеловав мужчину в щёку, он вернулся

в комнату и улёгся в постель.

Вскоре с кровати послышалось ровное посапывание.

Ди Хэн помыл и аккуратно расставил посуду, а затем вошёл в комнату и увидел спящего человека на кровати.

Его суровые черты смягчились. Он подошёл, снял с себя одежду, оставив только нижнюю рубашку, взял тёплое полотенце и осторожно обтёр спящего.

Спящий Ши Чжу послушно позволял мужчине обтирать себя. Его немного сморщенное во сне лицо разгладилось.

Приведя себя в порядок, Ди Хэн забрался в постель, осторожно обнял тёплое и мягкое тело своей маленькой жены и тоже закрыл глаза, засыпая.

Холодный лунный свет, проникая сквозь окно, падал на двух спящих людей, обнимающих друг друга. Казалось, он был тронут их нежностью и тоже стал мягче.

—

<http://bllate.org/book/12838/1131706>