

—
Их поле находилось не на дороге, ведущей в деревню, поэтому Ши Чжу не привлёк внимания мужчины и своего младшего брата, когда уезжал и возвращался.

Они оба думали, что Ши Чжу всё это время оставался дома.

Другие жители деревни, которые его видели, не узнали Ши Чжу и просто прошли мимо.

«Спасибо», — Ши Чжу спрыгнул с телеги, снял корзину и поблагодарил. Поскольку он нанял повозку, она довезла его прямо до дверей.

Ши Чжу зашёл во двор, снял корзину, вытащил всё содержимое. Сначала он достал оставшиеся деньги и спрятал их в деревянную шкатулку, где хранились сбережения. Он пересчитал: к оставшимся сорока пяти лян он добавил более двухсот, в итоге получилось почти триста лян. Этого достаточно, чтобы построить дом.

Ткань, купленная сегодня, была сложена вместе с той, что он купил в прошлый раз. Он займётся шитьём, когда будет время.

Закончив с уборкой, Ши Чжу посмотрел на небо. Было уже поздно, пора готовить ужин. Утренний куриный суп ещё не допили, поэтому он решил не варить кости, а приготовить тушёные большие кости в соусе, поскольку на них осталось немного мяса.

Сначала он замочил свиную печень, затем тщательно вымыл большие кости, бланшировал их с луком и имбирём, снял пену, промыл, положил в кастрюлю, добавил лук-порей, ломтики имбиря, сушёный перец чили, бадьян, корицу и другие специи, соевый соус, пасту из ферментированных бобов и поставил тушиться на сильном огне.

Пока это тушилось, Ши Чжу занялся свиной головой и ногами. Он тщательно вычистил с них щетину и все щели.

Он разрубил свиную голову по центру затылка, вынул мозг, удалил кости, отрезал уши и вместе со свиными ногами положил замачиваться в чистую воду.

Он подкинул дров в печь, чтобы продолжать тушить на сильном огне, а сам достал две миски муки и начал замешивать тесто. Подросток может разорить отца. Ши Юнь в последнее время ел, как и мужчина.

Замесив тесто, он вынул замоченные свиную голову и ноги, и в кастрюле с луком и имбирём бланшировал их, чтобы удалить запах.

После двух бланшировок он положил их в кастрюлю, добавил имбирь, лук-порей, сушёный перец чили, сахар, бадьян, лавровый лист, корицу, сычуаньский перец, соевый соус и другие приправы, залил кипятком до уровня, покрывающего мясо, и поставил вариться.

Когда всё было сделано, можно было оставить это. Нужно было только каждые полчаса переворачивать и поливать маринадом те места, которые не покрыты жидкостью.

Выйдя из кухни, он накормил кур и уток во дворе, выпустив их погулять в огороженном месте.

Глядя на заметно подросших цыплят и утят, он подумал, что пора менять им клетку. Скоро им

станет тесно.

Он подошёл к своему маленькому лекарственному полю. Все посаженные травы прижились. Он выпустил немного своей способности, чтобы помочь им расти.

Сегодня в аптеке он купил недостающие травы для зубной пасты. Теперь, на досуге, Ши Чжу достал травы для пасты, растолок их в порошок, а затем смешал с топлёным мёдом до состояния пасты, которую переложил в небольшую баночку.

Глядя на свежеприготовленную зубную пасту, которая источала аромат и свежесть, Ши Чжу не терпелось попробовать.

Но, глядя на почти заходящее солнце, он подумал, что мужчины должны скоро вернуться. Лучше сначала приготовить ужин, а попробовать уже вечером.

Он зашёл на кухню и скатал тесто в круглые маленькие булочки.

Из кастрюли с тушёными костями доносился острый, солёный и пряный аромат. Он поднял крышку, дважды перевернул содержимое лопаткой, убрал дрова, и оставил медленно томиться на остаточном тепле.

После длительного вымачивания, он вынул свиную печень, слил воду и отложил для жарки. Свиная печень — крупнейшая станция перевалки и детоксикации ядовитых веществ в организме свиньи. Различные токсичные продукты метаболизма и загрязнения накапливаются в печени. Нарезка ломтиками и замачивание перед едой помогает удалить токсины.

Ди Хэн и Ши Юнь почувствовали аромат еды, доносящийся из дома, ещё на расстоянии. Они синхронно ускорили шаг.

Вернувшись домой, Ши Юнь бросился на кухню: «Старший брат, что ты готовишь? Так вкусно пахнет!» Ши Юнь, как маленький обжора, дёргал носом, принюхиваясь к запахам на кухне.

«Вы вернулись. Иди скорее умойся, скоро будем есть». Ши Чжу заранее приготовил воду во дворе.

Пока Ши Юня отправили мыться, Ди Хэн уже успел привести себя в порядок и зашёл на кухню, чтобы съесть тушёную кость, которую протянул ему Ши Чжу.

«Попробуй, вкусно?» — Ши Чжу выложил тушёные кости, и, увидев, что мужчина вошёл, тут же протянул ему кусок.

«Вкусно. Ты был в посёлке?»

«Да, я после обеда ходил продать травы и заодно купил немного ткани для тёплой одежды. Скоро похолодает, нужно подготовиться заранее». Ши Чжу был занят приготовлением булочек на пару.

Ди Хэн хотел что-то сказать, но, глядя на свою маленькую жену, занятую у плиты, в итоге проглотил все свои слова.

Мужчина помогал разжигать огонь, а Ши Чжу ускорил темп. После того, как булочки приготовились на пару, он быстро обжарил свиную печень, и вместе с оставшимся утренним куриным супом они подали всё на стол.

Поев, они вдвоём помыли посуду при свете луны. Ши Чжу достал новую зубную пасту, взял зубную щётку, которую сделал ему Ди Хэн, и, зачерпнув маленькой ложечкой пасту на щётку, почистил зубы.

Закончив чистить, Ши Чжу выдохнул. Во рту было сладко и свежо, с оттенком мяты. Он позвал мужчину и Ши Юня, научил их пользоваться, а затем пошёл мыться.

Все трое сегодня много потели. К тому времени, как они закончили умываться и мыться, луна уже взошла. Её холодный свет разлился по двору, словно покрывая его инеем.

Возможно, он устал от подъёма и спуска с горы. К тому моменту, как Ди Хэн вернулся в комнату, Ши Чжу уже спал, уткнувшись маленьким личиком в одеяло. В комнате раздавалось лишь тихое, ровное дыхание.

Он осторожно забрался на кровать, обнял свою маленькую жену, погладил её тёплое личико, которое в последнее время немного поправилось, и в темноте тихо вздохнул. Немного посмотрев на свою жену, он закрыл глаза и глубоко заснул.

Поскольку он рано лёг спать, сегодня Ши Чжу проснулся, когда мужчина встал. Он потянулся в постели, чтобы проснуться, и тоже поднялся.

Тушёная свиная голова и ноги, которые он готовил вчера, всё ещё были в кастрюле. Вчера вечером перед сном он подкинул немного дров. Он поднял крышку и легко воткнул палочку для еды в мясо.

Подкинув дров, чтобы подогреть, Ши Чжу занялся другими делами. Он достал несколько яиц, чтобы приготовить яичные лепёшки. Яйца были от их дикой курицы. Она несёт по одному яйцу в день, так что он забрал все.

Есть одно только мясо на завтрак слишком жирно, поэтому он сварил рисовую кашу, добавив в неё красную фасоль, чёрную фасоль и другие крупы. Получилась густая и клейкая каша.

Позавтракав яичными лепёшками, тушёной свининой и миской каши, Ди Хэн и Ши Юнь снова отправились на поле.

Перед уходом Ди Хэн сказал Ши Чжу, чтобы тот приносил обед не на поле, а на ток, потому что они вдвоём вчера скосили большую часть урожая, и сегодня за полдня должны закончить.

Ши Чжу согласился и помахал им рукой. Неожиданно, мужчина, который уже собирался уходить, обернулся и строго посмотрел на Ши Чжу: «Сегодня оставайся дома». Только убедившись, что Ши Чжу кивнул, он повернулся и ушёл.

Посмотрев, как они уходят, Ши Чжу собрался идти в горы. Он не забыл про вчерашнее пчелиное гнездо. Куры, утки и гуси были накормлены утром, так что ничего не нужно было убирать. Взяв заплечную корзину и рыболовную ловушку, Ши Чжу отправился в горы.

Озеро в горах находилось далеко. Нести большое гнездо с самого начала было бы слишком утомительно, поэтому Ши Чжу решил сначала поймать рыбу.

Добравшись до озера, где ловил рыбу вчера, Ши Чжу вытер пот, закатал штанины и зашёл в воду. Вода была ледяной, и Ши Чжу вздрогнул от холода, идущего от подошв.

Немного привыкнув, он взял рыболовную ловушку и замер. Рыбы, которые сначала

разбежались, стали подплывать к нему. Он опустил ловушку в воду, вынул её — и в ней уже была большая, жирная рыба, а также несколько креветок длиной с палец. Увидев креветок, Ши Чжу оживился.

Он вытряхнул рыбу и креветок из корзины, снова зашёл в озеро и внимательно осмотрелся. Вода была прозрачной, и он сразу увидел много маленьких креветок, плавающих рядом с рыбами. «Раньше я их не замечал», — с досадой подумал Ши Чжу.

Он повторил это пять или шесть раз. Рыбы было достаточно — пять штук, но креветок было мало, не хватило даже на одну тарелку. Он снова несколько раз зашёл в воду, пока, наконец, не наловил достаточно на целую тарелку. Улиток, которых он поймал, он не выбросил, а забрал, чтобы покормить кур и уток — пусть растут.

Наловив достаточно, Ши Чжу быстро вышел из холодной воды, высушил ноги, надел обувь и, взяв рыбу, отправился за пчелиным гнездом.

Издали он слышал жужжание. Положив корзину и другие вещи, Ши Чжу сорвал немного травы поблизости от гнезда, нашёл сухое место и поджёг её с помощью палочки для розжига.

Густой дым по ветру направился прямо к гнезду. Вскоре оно полностью скрылось в дыму. Пчёлы одна за другой падали на землю. Жужжание постепенно стихло и, наконец, полностью исчезло.

Когда дым рассеялся, на земле лежал слой пчёл. Ши Чжу поспешил туда, осторожно срезал гнездо. Оно было тяжёлым в его руках, весило не меньше двадцати цзиней. Положив его в корзину, он тут же направился вниз с горы.

Хотя большинство пчёл было уничтожено, некоторые улетели, когда поднялся дым. Если он не уйдёт сейчас, вернувшиеся пчёлы могут его всего искусать.

Ши Чжу с радостным настроением и полным рюкзаком спустился с горы.

Вернувшись домой, он первым делом положил ещё не совсем мёртвую рыбу в таз с чистой водой, чтобы она оставалась живой подольше.

Затем он пошёл в дом и достал два глиняных горшка. Он купил их, когда возвращался после визита в дом родителей, а вчера тщательно вымыл. Сегодня они как раз пригодятся для мёда.

Гнездо было не только большим внешне, но и полным мёда внутри. Оно наполнило два больших глиняных горшка, и даже этого не хватило. Оставшееся Ши Чжу положил в большую миску.

В сотах было немного личинок пчёл. Ши Чжу выбрал их и положил в миску, чтобы обжарить на обед. Они будут хрустящими, и при укусе брызнут соком.

Он осторожно поставил горшки с мёдом в кухонный шкаф, а сам взял ножницы и приступил к чистке креветок, которых наловил сегодня. Он вскрыл им спинки и удалил кишечник. Вероятно, из-за чистой среды обитания, креветки были очень чистыми. Очищенные креветки он замариновал со специями.

Наловленные улитки были давно скормлены курам, уткам и гусям. Сейчас они все клевали их, иногда даже ссорясь из-за еды.

Пять рыбин, выпущенные в воду, медленно оживали и плавали в деревянном тазу. Однако таз

был тесен. Он выловил рыбу, у которой почти половина хвоста торчала из воды.

На обед он приготовит именно её. Он соскоблил чешую, удалил внутренности и, как вчера, решил приготовить рыбу, тушёную в соусе.

Замаринованные креветки он опустил в кляр, а затем обжарил. Готовые креветки он посыпал порошком чили и самостоятельно приготовленной солью с сычуаньским перцем. Острая, солёная и пряная закуска. Можно есть целиком, не выплёвывая панцирь, — вкусно и удобно.

Почувствовав, что они в последние два дня едят слишком много мяса, он пошёл в огород, сорвал немного зелёных овощей, вымыл их и слегка обжарил на сковороде.

Взяв корзину, в которой вчера носил еду, он сложил туда готовые блюда, приготовил миски и палочки, а также захватил медовую воду. Ши Чжу отправился на ток, который нагрелся под солнцем, чтобы отнести обед.

—

<http://bllate.org/book/12838/1131715>