

—

Дикого кабана положили в большой таз. Ши Чжу вскипятил воду и полил ею свиную шкуру. Когда щетина стала легко сбриваться, Ди Хэн начал брить. Он сделал надрезы на четырёх копытах и надул шкуру воздухом, чтобы она вздулась, так было легче сбривать щетину.

После того как щетина была сбрита, кабана подвесили и начали потрошить. Ши Чжу и Лю Цин держали таз, прижав его к туше, чтобы поймать внутренности. Ди Хэн отрезал сухожилия и фасции, и все внутренние органы одним махом упали в таз, где их надёжно поймали.

Разделка мяса оставалась делом Ди Хэна. Ши Чжу и Лю Цин отправились на кухню готовить завтрак.

Мужчина вернулся с ночной дороги, очень устал, и, несомненно, эти два дня в горах, ночуя под открытым небом, он плохо питался. Ши Чжу планировал приготовить ему сегодня утром что-нибудь вкусненькое, чтобы помочь ему восстановиться.

Он вынул свиное сердце, разделил его на три части, тщательно промыл и нарезал тонкими ломтиками. Он добавил воду с луком и имбирем, а также соль, вымешивая, чтобы удалить кровь и рыбный запах. Это также придавало сердцу скользкую и нежную текстуру. Затем он промыл его чистой водой и дал стечь.

В кастрюлю он налил немного масла, быстро обжарил сердце до изменения цвета и вынул, отложив в сторону. Это гарантировало нежность.

Он снова налил масло в кастрюлю, обжарил ломтики имбиря и чили, чтобы получить красное масло, добавил свиное сердце и нарезанный чесночный стебель, приправил, и быстро обжарил на сильном огне. Так было готово ароматное и острое жареное свиное сердце.

Не останавливаясь, Ши Чжу продолжил. Он взял заранее обработанные свиные почки, тоже быстро обжарил их, добавил чили и приправы, перемешал. Хрустящие и нежные жареные почки были готовы.

Самое главное при приготовлении почек — это хорошо удалить мочевые железы, чтобы не было специфического запаха. Огонь должен быть сильным, чтобы почки получились хрустящими и нежными.

Хотя эти блюда были ароматными, порции были небольшими. Ши Чжу также приготовил большой таз баклажанов, тушеных с жирным мясом, и тарелку яичницы с чили.

В дополнение к корзине паровых булочек и рисовому отвару Ши Чжу, незадолго до подачи на стол, попросил мужчину, который заканчивал разделку мяса, позвать дядю и старшую невестку.

Сегодня было много блюд, и их неудобно было нести, поэтому он решил просто позвать их всех сюда.

За столом Ши Чжу постоянно клал еду своему мужчине. Его забота вызывала улыбки у всех за столом, но также и большое утешение.

Особенно тётя Лю Цин. Она вспоминала, как Ши Чжу пытался сбежать, когда только вышел

замуж, и как она переживала, что он не сможет хорошо жить с её племянником. Теперь она видела, что они беспокоились напрасно.

Сердце Ди Хэна тоже согрелось. Он знал, что маленькая жена переживает за него, и принимал всю еду, которую тот ему давал. Он съел всё, что ему положила жена, и даже на две паровых булочки больше, чем обычно. Впервые он почувствовал, что такое сладкое бремя.

После еды Ши Чжу озабоченно посмотрел на двести-триста цзиней свинины. В такую погоду свежее мясо может храниться максимум два дня. Но он не собирался его продавать — денег у них сейчас хватало.

Поразмыслив, он оставил свежее мясо на ближайшие два дня, из небольшой части решил сделать вяленое мясо, а из оставшегося сделать копчёное мясо.

Он нарезал свинину длинными полосками, длиной около тридцати сантиметров и толщиной в три пальца. Сделал несколько маленьких проколов, затем натёр мясо сычуаньским перцем, обжаренным и охлаждённым до тёплого состояния, и солью, тщательно перемешал. Он положил его в фарфоровый таз, дал настояться полдня, а затем продел верёвкой и подвесил в хорошо проветриваемом месте для подсушивания.

Это немного продлит срок хранения. Во время строительства будет много рабочих, и мясо быстро съедят.

Тётя и остальные помогли Ши Чжу подвесить копчёное мясо, прежде чем вернуться домой. Молодые супруги не виделись два дня, и они не хотели быть бесцеремонными. Они помогли справиться с самой сложной работой и забрали домой тридцать цзиней свинины, которую дал им Ши Чжу, а также две свиные ножки.

Дело не в том, что Ши Чжу был скуп. Он хотел дать больше, но тётя наотрез отказалась принять, несмотря ни на что.

Подумав, Ши Чжу решил, что позже, когда приготовит вяленое мясо, обязательно отправит им немного на пробу.

Он нарезал свинину полосками толщиной с большой палец, вымочил в воде полчаса, чтобы удалить кровь, а затем вынул и обсушил. Он добавил порошок чили, соль, перец, сычуаньский перец, ломтики имбиря, немного мёда, тщательно перемешал, накрыл таз. После маринования в течение половины дня он подвесил мясо в прохладном месте. На просушку уйдет около двух дней. Затем он смочит пыль, пропарит на пару полчаса и высушит. Такое мясо, запечатанное, может храниться около месяца.

Будет время, он отнесет немного вяленого мяса Ши Юню в посёлок, как закуску.

Пока Ши Чжу мариновал полоски свинины, он обернулся и встретился взглядом с мужчиной, который следовал за ним по пятам, не отрывая глаз.

Увидев лёгкие тёмные круги под глазами мужчины и щетину на подбородке, Ши Чжу с жалостью прикоснулся к лицу мужчины и спросил: «Ты не ранен? Пойдём в комнату, сними одежду, я проверю». Ранее, когда тётя и остальные были здесь, он не мог открыто выразить свою заботу, только подкладывал ему еду за столом.

Теперь, когда все ушли, и они остались одни, Ши Чжу потянул мужчину в комнату, чтобы тот снял одежду и позволил себя осмотреть.

Ди Хэн послушно пошёл за маленькой женой в комнату, где тот тут же начал ощупывать его с ног до головы.

После того как Ши Чжу полностью осмотрел его и убедился, что на теле нет ни единой царапины, он окончательно успокоился.

«Не волнуйся, я не в первый раз в глухом лесу. Раньше я часто оставался там на десять дней или полмесяца», — Ди Хэн погладил жену по лицу, пытаясь утешить его.

Но его утешение не только не успокоило жену, а наоборот, разозлило его. «Десять дней или полмесяца? Ты прямо молодец!» — Ши Чжу саркастически возразил.

«Прости, что заставил тебя волноваться», — зная, что маленькая жена не злится по настоящему, но на самом деле беспокоится о нём, Ди Хэн почувствовал тепло в душе. Он притянул его к себе и обнял. Вдыхая аромат, исходящий от жены, Ди Хэн глубоко вдохнул, и вся усталость, казалось, ушла.

Они некоторое время молча обнимались в комнате. Вспомнив про тёмные круги под глазами мужчины, Ши Чжу высвободился из его крепких объятий.

«Ты, наверное, плохо спал эти два дня? Быстро ложись в постель и отдохни. Я не буду звать тебя на обед, оставлю в кастрюле. Когда проснёшься, тогда и поешь», — Ши Чжу нежно провёл пальцем по области под глазами мужчины и подтолкнул его к кровати.

«Хорошо, но сначала мне нужно помыться», — два дня в горах, и от него дурно пахло. В обычные дни, когда он был один, он бы не стал заморачиваться и просто лёг бы отдыхать после охоты. Но теперь, когда у него такая хрупкая жена, ему следовало быть более внимательным.

После того как он согрел воду и помылся, Ши Чжу уложил Ди Хэна в постель. Но Ши Чжу, который не собирался спать, был утянут мужчиной обратно в кровать и вынужден был прижаться к его груди, закрыв глаза, чтобы поспать вместе.

В комнате было тепло и тихо. За окном осеннее тёплое солнце, вместе с горным ветерком, проникало во двор. Острый аромат приправ ещё не рассеялся и уносился ветром вдаль.

Проспав около часа, Ши Чжу проснулся в объятиях мужчины. Птица во дворе снова кричала, видимо, наступил полдень, и пора кормить.

Боясь разбудить мужчину, Ши Чжу осторожно убрал руку, которая лежала на нём, и тихонько слез с кровати.

Возможно, Ди Хэн действительно сильно устал за эти дни. Когда Ши Чжу вставал, мужчина лишь рефлекторно крепче сжал его руку, но не проснулся.

«Ты спокойно спи, я скоро вернусь», — тихо проговорив, он поцеловал мужчину в лицо. Только после этого Ди Хэн расслабил сжатые брови, и хватка ослабла.

Встав с кровати, Ши Чжу первым делом покормил «маленьких предков» во дворе, чтобы они замолчали и больше не кричали.

Он поел поздно и много. Сейчас Ши Чжу совсем не был голоден. Он решил подождать, пока мужчина проснётся, и поест вместе с ним.

Вспомнив о мальтозе, которую он не доделал вчера, Ши Чжу подошёл к стене и взял горшок.

Смесь уже перебродила и запотела. Он процедил солодовый сок через тонкую марлю, варил на сильном огне около часа. Когда солодовый сок загустел, он начал постоянно его помешивать, чтобы не прилипало ко дну. Когда сироп начал стекать с ложки толстой струйкой, солодовый сахар был готов. Он перелил его в маленькую банку, взял немного на пробу: сладкий, но не такой сладкий, как мёд.

Он обвалял его в соевой муке и муке из жареного клейкого риса, растянул в тонкие нити и разрезал, свернув в маленькие рулончики. Получились конфеты «Усы дракона».

Он сможет отправить немного и этого, и вяленого мяса Ши Юню в школу, чтобы подсластить ему жизнь.

Он съел маленький кусочек, а остальное завернул и убрал. Неиспользованный солодовый сахар тоже убрал.

Пока он жевал конфету, Ши Чжу нанизал на верёвки копчёное и вяленое мясо, которое замариновал утром, и повесил в прохладном месте.

Солнце приятно грело, а во рту было сладко от сахара. Ши Чжу оглядел свой двор, который был полностью обустроен благодаря его стараниям, и подумал о мужчине, который сейчас крепко спал в доме. В этот момент его переполняло счастье.

Ши Чжу прищурился, уголки губ приподнялись. В хорошем настроении он достал незаконченную одежду, которую шил для себя, и, напевая песенку, продолжил работать. Игла и нить быстро двигались в его проворных руках. Вскоре на одежде появился словно живой утёнок.

...

А между тем, в другом месте...

В отличие от спокойной жизни Ши Чжу, Ши Юнь сидел в школе и старательно повторял материал, который давал учитель сегодня.

Он не был самым умным, но был очень прилежным. Сейчас было время отдыха. Учителя не было в классе. Ученики его класса шумно собирались в группы и играли. Лишь немногие, как он, сидели, уткнувшись в учебники.

Слушая шумные игры вокруг, Ши Юнь невольно отвлекался, и его мысли стали обращаться к старшему брату.

Он не видел брата два дня, и очень скучал. С самого детства брат воспитывал его и всегда был рядом. За исключением тех двух дней, когда брат только вышел замуж, они почти не разлучались. От этих мыслей глаза начинали немного щипать.

Ши Юнь моргнул, прогоняя влагу из глаз, сжал кулаки и подбодрил себя. Он молод и должен был быть сильным. В будущем он должен сдать экзамен и стать опорой для брата, нельзя быть таким хрупким.

К тому же, учитель и директор сказали, что через полмесяца будут выходные, и он сможет вернуться домой и увидеть брата.

Утешив себя, Ши Юнь снова опустил голову и принялся за учебник. Теперь он знал много иероглифов, хотя писал ещё не очень гладко. Он должен больше практиковаться, чтобы, вернувшись домой, научить брата читать.

Думая об этом, он снова обрадовался, улыбка появилась на его губах, а круглые большие глаза наполнились смехом.

В этот момент он ещё не знал, что через несколько дней его ждёт сюрприз: его любимый старший брат тоже думает о нём и придёт навестить его в школе через несколько дней.

—

<http://bllate.org/book/12838/1131720>