

—

Обещанное нужно выполнять, даже если обещание дано маленькому ребёнку, который, возможно, даже не понимает или скоро забудет.

Но человек должен держать слово, тем более он только что довёл до слёз пухлого племянника, так что нужно было приготовить что-то вкусное в качестве компенсации.

Однако племянник был ещё слишком мал, и ему можно было немного.

Поразмыслив, Ши Чжу решил приготовить картофельное пюре.

Он взял картофелину на кухне, вымыл, очистил, нарезал кусочками и приготовил на пару. Затем добавил немного тёплой воды и растолок. Нежное картофельное пюре было готово.

Попросив мужчину подержать пухлого малыша, Ши Чжу маленькой ложечкой стал кормить племянника.

Как только ложка подносилась ко рту, маленький ротик нетерпеливо открывался.

Наконец поев, маленький пухлый малыш сиял от радости.

Когда миска пюре была закончена, на пухлом личике всё ещё читалось желание добавки. Он издавал звуки, прося ещё, но Ши Чжу побоялся, что тот переест, и попросил мужчину отнести его в сторону, чтобы отвлечь.

Наевшись и напившись, маленький толстячок, который всё ещё рос, вскоре задремал на руках у Ди Хэна.

Ди Хэн отнёс племянника обратно в комнату, положил на кан, тщательно укрыл одеялом и положил две подушки по краю, чтобы малыш не скатился во сне.

Устроив племянника, четверо взрослых сели обедать.

«Сяо Бао снова спит?» — спросила невестка, сидя за столом и кусая маньтоу.

«Да. Съел миску пюре и снова устал. Я положил его на кан, пусть спит».

«Невестка, мне кажется, Сяо Бао понимает, что мы говорим», — Ши Чжу описал утренний инцидент, когда он довёл племянника до слёз, и закончил: «Он такой умный! Из него выйдет хороший ученик. Пусть, когда подрастёт, вместе с Ши Юнем едет учиться в посёлок».

Сюэр, услышав это, задумалась. Она знала, что Ши Юнь учится в посёлке и каждый раз, возвращаясь, учит их писать.

Было бы ложью сказать, что она не завидовала. Она сама только благодаря Ши Юню узнала, как пишется её имя.

Но это было не её единоличное решение. Ей нужно было обсудить это с мужем, свёкром и свекровью.

Ши Чжу понимал, что в древности учёба была серьёзным делом, требовавшим учёта многих

факторов, поэтому он не стал настаивать.

Все вместе они весело пообедали, затем немного посидели в главном зале у огня, после чего вернулись дядя и тётя.

«Ах, в этом году свинья семьи Сунь такая жирная! Кажется, там триста-четыреста цзиней! В следующем году и мы заведём по паре свиней, и на Новый год тоже сможем поесть заколотого поросёнка», — вернувшись, Лю Цин тут же начала рассказывать об этом Ши Чжу и Сюэр.

У Ши Чжу тоже была такая мысль. Он хотел ещё и овец, но сейчас уже было поздно, нужно ждать следующего года.

«Тётя, не могла бы ты присмотреть, у кого продаются маленькие ягнята? Я хочу купить пару овец», — сказал Ши Чжу.

«Хорошо. Я всё разузнаю и куплю вместе с поросёнком», — Лю Цин охотно согласилась.

Поскольку в обеих семьях свиней не держали, Лю Цин, отправляясь на обед, специально купила полтуши свинины. Они разделили мясо пополам между двумя семьями.

Вторую половину дня они потратили на обработку свинины.

Свежее мясо вымачивали, чтобы вышла кровь, затем сушили, натирали специями — перцем чили, сычуаньским перцем, солью. После равномерного натирания его оставляли мариноваться на два-три дня. Когда мясо полностью пропитывалось, в нём проделывали отверстие, привязывали верёвкой и вывешивали сушиться на солнце. Через несколько дней вяленое мясо приобретало золотистый цвет и было прекрасной закуской как к вину, так и к рису.

После наступления двенадцатого месяца дни пролетали быстро, словно у них выросли ноги, и вскоре наступил конец года.

Рано утром, позавтракав, Ши Чжу и двое мужчин собрались и отправились на повозке в посёлок.

Приближался конец года, и каждая семья, имея немного денег, спешила в посёлок, чтобы купить мясо и овощи и хорошо провести Новый год.

В доме Ши Чжу не хватало арахиса, семечек и других новогодних припасов, а также принадлежностей для зимних жертвоприношений.

Через некоторое время станет ещё холоднее, выпадет снег, и дороги из деревни станут непроходимыми. Лучше было сейчас, пока погода позволяла, купить всё необходимое, чтобы потом не метаться по посёлку или не просить в долг.

Прибыв в посёлок, Ши Чжу был потрясён толпами людей на улице, которые шли, задевая друг друга плечами.

Он знал, что людей будет много, но не ожидал, что настолько много.

Повозка не могла проехать, поэтому пришлось найти место, чтобы её привязать.

С трудом найдя место для повозки, все трое вспотели на морозе.

У них дома было почти всё, поэтому они не стали тянуть время и сразу направились в самый крупный магазин с товарами.

Они купили по пять цзиней арахиса со специями, жареных бобов, а также сладостей и выпечки.

Там же они выбрали слитки и бумажные деньги для жертвоприношений, заплатили и ушли.

Сначала Ши Чжу хотел прогуляться по посёлку, чтобы окунуться в атмосферу новогоднего базара, но плотные толпы и головы, мелькающие повсюду, отбили у него это желание.

Его живот уже слегка округлился, и он боялся, что его могут толкнуть в толпе.

Но раз уж они выбрались, и в следующий раз не известно, когда это случится, да и после осмотра у врача прошло уже много дней, они завернули за угол и направились в медицинскую лавку доктора Хэ.

В лавке тоже было много людей, и им пришлось долго стоять в очереди.

Доктор Хэ обрадовался, увидев Ши Чжу.

Он ласково поприветствовал их, внимательно прощупал пульс Ши Чжу и сказал: «Пульс фулана стабилен, здоровье в порядке. Лицо румяное, ци и кровь в норме. Продолжай хорошо питаться. Но помни: не передай и больше двигайся, чтобы плод не стал слишком крупным и роды не были трудными».

Доктор Хэ дал ещё несколько подробных советов, и Ши Чжу внимательно всё выслушал.

Людей было очень много, поэтому они не стали задерживаться, попрощались после пары фраз и ушли.

Как говорится, Лаба прошла — жди Нового года.

Есть даже песенка:

Малыш, малыш, не жадничай, Лаба прошла — жди Нового года.

Кашу Лаба пьём несколько дней, а затем — двадцать третье Лаюэ*.

Двадцать третье — липкая тыква (сладости для бога очага); двадцать четвёртое — метём дом.

Двадцать четвёртое — метём дом; двадцать пятое — мелем тофу.

Двадцать шестое — идём за мясом; двадцать шестое — идём за мясом.

Двадцать седьмое — режем петуха; двадцать восьмое — ставим тесто.

Двадцать девятое — готовим маньтоу; тридцатое — не спим всю ночь.

Первое и второе — гуляем по улицам.

[*Лаюэ (臘月, Là yuè) — это двенадцатый (последний) месяц традиционного китайского лунного календаря, который всегда заканчивается перед Китайским Новым годом.]

Казалось, Лаба была только вчера, а вот уже наступило двадцать третье число двенадцатого месяца.

Двадцать третье Лаюэ — это Сяо Нянь* (Малый Новый год) на севере. В этот день нужно поклоняться Богу Очага, мести дом, вырезать бумажные узоры на окна и есть пельмени.

[*Сяо Нянь (Малый Новый год) – это важный китайский праздник, знаменующий начало предновогодних приготовлений к Чуньцзе (Китайскому Новому году). Он отмечается за несколько дней до Нового года (на юге Китая праздник обычно приходится на 24-й день 12-го лунного месяца, а на севере — на 23-й) и включает генеральную уборку для изгнания старых невзгод, поклонение Богу Очага и украшение дома, чтобы привлечь удачу в новом году.]

Существует поверье, что каждый год двадцать третьего Лаюэ Бог Очага отправляется на Небеса к Нефритовому Императору, чтобы доложить о хороших и плохих делах семьи. Чтобы Бог Очага сказал о них что-то хорошее, его «запечатывают его уста» солодовым сахаром и «подкупают» вином.

Отсюда и пошло выражение «Двадцать третье — липкая тыква», которое позже превратилось в обычай есть сладости.

Ши Чжу позавтракал, а затем достал заранее приготовленный солодовый сахар. Он растопил его в кастрюле, поджарил кунжут и быстро вмешал его в сахарную массу, затем вылил в форму и, пока было горячо, разровнял. Когда масса немного остыла, он нарезал её кусочками. Простые и вкусные кунжутные конфеты были готовы, и их осталось только герметично упаковать.

Готовые конфеты он сложил на тарелку, чтобы можно было взять, когда захочется.

Сегодня, кроме поклонения Богу Очага, нужно было мести дом и вырезать оконные узоры.

Ди Хэн и Ши Юнь, взяв по метле, тщательно подместили дом внутри и снаружи. При уборке дома, чтобы «накопить богатство», нужно было молчать. Поэтому в доме было тихо, слышались только звуки подметания.

Ши Чжу же удобно устроился на кане, держа в руках ножницы и красную бумагу. Аккуратный иероглиф «Весна» (□) быстро вырезался под его руками. Рядом уже лежала стопка готовых иероглифов «Счастье» (□) и «Весна» (□).

Они оклеили окна новой бумагой. Оклеить окна — сменить старое на благополучие. Это не только красиво, но и приносит удачу.

После всей этой суеты солнце уже поднялось в зенит, пришло время обедать.

Сегодня нужно было есть пельмени. Утром Ди Хэн уже нарубил начинку из свинины и капусты. Оставалось только замесить тесто.

К этому времени тесто было готово. Все трое принесли начинку на кухню. Ши Чжу показал мужчинам, как правильно раскатывать и лепить пельмени.

Но, несмотря на все его старания, ровный кружок теста никак не хотел становиться правильным пельменем в руках мужчины. Пельмени получались странной формы. В конце концов Ши Чжу махнул рукой, оставив мужчине раскатывать тесто, а сам с Ши Юнем лепил

пельмени.

Пельмени Ши Юня, хотя и не были такими пухлыми и круглыми, как у Ши Чжу, по крайней мере, были похожи на пельмени.

Благодаря совместной работе, вскоре вся большая миска с начинкой была использована. Белые, пухлые пельмени лежали на столе, словно золотые слитки.

Когда пельмени отправились в кипяток, Ши Чжу перестал следить за процессом. За это время мужчина и Ши Юнь немного натренировались в кулинарии.

Сварить пельмени они уж точно могли.

На обед подавали пельмени, и Ши Чжу вспомнил о чесноке Лаба, который они мариновали. Он открыл банку и понюхал. Резкий кисло-острый запах ударил в нос, раздражая вкусовые рецепторы.

У Ши Чжу потекли слюнки. Он достал зубчик чеснока и чистой ложкой зачерпнул уксуса, чтобы есть с пельменями, а затем снова закрыл банку.

За десять с лишним дней белый чеснок стал светло-зелёным, очень красивым.

Он выглядел невероятно аппетитно.

Ши Чжу отломил маленький кусочек и откусил. Мгновенно вкус, кисло-острый, с оттенком сладости, поразил вкусовые рецепторы.

Вкусно! Ши Чжу кивнул в знак одобрения.

Он хотел съесть ещё зубчик, но, помня, что это маринованное блюдо, и он сейчас беременный, не стоило есть слишком много. Он сдержался и опустил уже потянувшуюся руку.

Его жадный взгляд переместился на пельмени, плавающие в кастрюле.

Когда все пельмени всплыли, Ши Юнь выловил их шумовкой на тарелки. Всего получилось пять тарелок.

Они набрали по пиале бульона от пельменей и втроем сели на кухне, чтобы есть горячие пельмени с чесноком. Они были абсолютно довольны.

Пока он ел горячие пельмени, Ши Чжу вспомнил поговорку: «Нет ничего вкуснее пельменей». И это была чистая правда.

—

<http://bllate.org/book/12838/1131731>