

- Брат Ся, как будем готовить эту рыбу? На пару или тушить в соусе? — спросил Лю Доуцзы, заглядываясь на крупного толстого карпа, которого Цинь Ся притащил с собой.

Цинь Ся купил тяжелого большого карпа и заранее оглушил его дома, чтобы не случилось казуса по дороге — как бы рыба хвостом не махнула и не выскользнула.

Лю Доуцзы с готовностью взялся за нож, чтобы почистить чешую и выпотрошить рыбу. И, конечно, не мог не поинтересоваться, каким же лакомством станет эта рыба, прежде чем она окажется в его животе.

Цинь Ся тем временем сидел у входа, старательно точил кухонный нож семьи Лю на камне. Ему предстояло аккуратно нарезать рыбу, и тупой нож здесь точно не годился.

- Тётушка ведь недавно засолила много квашеной капусты. А А-Цзю сейчас не пьёт лекарства и может есть острую еду. Я приготовлю для вас суаньцай юй — рыбу с квашеной капустой. Попробуйте.

- Суаньцай юй? — переспросил Лю Доуцзы, смакуя эти три слова.

Его мать славилась искусством засаливания капусты. Зимой, когда свежие овощи стоили дорого и позволить себе их могли далеко не все, она доставала из огромной бочки кочан квашеной капусты — тушила его или варила, и это блюдо всегда было вкусным. Лю Доуцзы за столько лет не успел им насытиться.

Ещё тогда, когда его сестра Лю Инцзы страдала от токсикоза, её тошнило от любой еды. Оказавшись в безвыходной ситуации, они отправили письмо в город с просьбой прислать из дома хотя бы немного квашеной капусты. Это была единственная еда, о которой она мечтала.

А если такая капуста соединится в одном котле с жирным зимним карпом... Лю Доуцзы, почувствовав подступившие слюнки, торопливо вытер рот, словно боясь, что они вот-вот упадут на пол.

Цинь Ся заметил его нетерпение и с улыбкой отложил точильный камень. Только он сам знал, что задумал приготовить суаньцай юй вовсе не из-за гостей. Ещё раньше он обещал это блюдо Юй Цзюцюэ. А в доме не было готовой квашеной капусты. Вместо того чтобы идти к семье Лю за порцией, он решил приготовить всё здесь — заодно угостив всех.

Когда Лю Доуцзы закончил с рыбой, Цинь Ся принялся за разделку. Огромный карп едва помещался на деревянной колоде. Нож, наточенный до блеска, плавно вошёл под хвост, и пока Лю Доуцзы не успел ничего понять, лезвие прошлось от хвоста до головы, аккуратно отделив большой кусок нежного филе.

Лю Доуцзы только открыл рот от удивления.

Цинь Ся перевернул рыбу, повторил те же действия с другой стороны и сложил получившиеся куски рядом. Голова и хребет были разделаны на крупные части и отправлены в большую миску.

- Доуцзы, принеси мне ковш воды.

- О, хорошо! — очнулся тот, взял ведро и поднял половник из тыквы-горлянки.

Один полный ковш воды вылился в миску, потом еще один — так Цинь Ся тщательно промыл кровь с рыбьей головы и костей.

Тем временем Лю Доуцзы уже успел принести квашеную капусту, выловив ее из земляной бочки.

— Брат Ся, посмотри, эта подойдет? — спросил он, протягивая кочан.

На самом деле квашеная капуста в основном была одинаковой, выбирать особенно не из чего. Получив одобрителный кивок от Цинь Ся, Лю Доуцзы отправился снова за водой, чтобы промыть капусту.

Цинь Ся тем временем взял ранее нарезанные крупные куски рыбы. Он аккуратно отделил два реберных куска, а оставшееся филе, очищенное от костей, нарезал на ровные, одинаковой толщины ломтики.

Лю Доуцзы смотрел на эту работу, не отрывая глаз.

— Брат Ся, ну ты даешь! У тебя нож в руках будто с глазами! — восхищенно произнес он.

На взгляд Лю Доуцзы, резать рыбу на ломтики вроде бы не так сложно. Но вот каждый раз так уверенно орудовать ножом, без тени сомнений перед каждым движением — это казалось ему чем-то невероятным, почти интуитивным.

Цинь Ся закончил и переложил аккуратные ломтики филе в миску.

— В любом мастерстве главное одно: «навык рождается от практики». И владение ножом — не исключение, — сказал он, припоминая, как много времени он провел за освоением этой науки, когда учился готовить дома. Тогда он стоял у плиты с утра до вечера, нарезая картошку, и ее было столько, что кисло-острый картофельный салат стал его самым доведенным до совершенства блюдом.

Филе рыбы было подготовлено, следующим шагом стало его маринование.

Многие на этом этапе просто смешивают крахмал с рыбой, и это, как считал Цинь Ся, большая ошибка. Рыбу сначала нужно слегка посолить, добавить немного рисового вина и хорошо размять руками, чтобы появился естественный маринад. А уже потом добавляются водяной крахмал и один яичный белок, которые замешиваются в одном направлении до нужной текстуры. Только так рыба станет мягкой, но не утратит приятной упругости.

Пока нарезанная квашеная капуста и ломтики рыбы ожидали своей очереди, Цинь Ся принялся за другие блюда. На ужин он планировал приготовить четыре закуски, суп и десерт. Два блюда уже были решены: рыба с квашеной капустой и вяленая курица. Оставалось сделать два овощных блюда и сварить суп из свиных ножек.

Однако главным акцентом на столе, по мнению Цинь Ся, должен был стать десерт.

Когда он достал из корзины большую коробку с длинными белыми брусочками, напоминающими мягкий тофу, Лю Доуцзы замер, не в силах отвести взгляд.

— Брат Ся, что это? — спросил он, затаив дыхание.

С виду это можно было принять за тофу, но стоило вдохнуть запах, как Лю Доуцзы понял, что ошибается. В его доме из поколения в поколение делали тофу, и он мог узнать его запах даже на расстоянии двух ли. Но то, что лежало в этой коробке, пахло иначе...

Он почесал затылок, чувствуя, что этот аромат ему знаком, но никак не мог вспомнить.

Цинь Ся улыбнулся и объяснил:

— Это сделано из коровьего молока.

— Ах, вот оно что! Я думаю, что за знакомый запах... Коровье молоко! — хлопнул себя по лбу Лю Доуцзы.

Молоко он знал хорошо. В окрестностях города фермеры, разводящие коров, часто приезжали в уезд продавать молоко, обычно семьям, где только что появились дети. Ведь, хотя герам в этом мире было дано рожать, у них не было молока, чтобы кормить младенцев. Богатые нанимали кормилиц, те, кто поскромнее, покупали молоко, а самые бедные кормили малышей рисовым отваром.

Но как молоко могло превратиться в эти нежные белые брусочки? Этого Лю Доуцзы никак не мог понять. Из-за необычности происходящего Лю Доуцзы, заносив воду для Фан Жун и Юй Цзюцюэ, не удержался и поделился увиденным, что вызвало интерес Фан Жун. Она тоже вышла взглянуть на загадочные молочные брусочки.

О том, как коровье молоко превращается в молочные кубики, Юй Цзюцюэ знал наверняка.

Видя, что Цинь Ся занят, он решил рассказать это Фан Жун и её сыну:

— В молоко добавляют крахмал и сахар, всё перемешивают, а потом варят на слабом огне, постоянно помешивая. Когда масса становится густой и вязкой, выкладывают её в деревянную форму, застеленную масляной бумагой, разравнивают и оставляют на улице застывать на два часа.

Слова звучали легко, но на деле процесс был изнурительным. Стоило на мгновение отвлечься, и молоко могло пригореть. Цинь Ся и Юй Цзюцюэ по очереди помешивали деревянной ложкой почти три четверти часа, прежде чем смесь достигла нужной консистенции.

Ночью, оставив заготовку замерзать на улице, они пошли спать. Даже Юй Цзюцюэ ещё не пробовал готовое блюдо, но был уверен, что вкус будет превосходным.

Фан Жун не могла сдержать удивления.

— Ну и голова! Кто бы мог подумать, что молоко можно так приготовить!

Цинь Ся, заметив, что она приняла брусочки за готовое блюдо, улыбнулся и уточнил:

— В принципе, их можно есть и так. А если добавить кокосовую стружку, то получится «молочные квадратики», как в современных пекарнях.

С этими словами он достал пару брусочков, разрезал их на маленькие кусочки и предложил троим попробовать. На вкус они действительно напоминали мягкий тофу, только более нежный и изысканный.

— Даже зубы не нужны — кладёшь в рот, и он сам тает, — заметил Лю Доуцзы.

Цинь Ся, оставив загадку о последнем этапе приготовления, добавил:

— Позже, когда всё будет готово, узнаете.

Когда Фан Жун вернулась в дом, она всё ещё улыбалась.

— Ся Ся стал настоящим мастером! Я теперь совершенно не переживаю за ваше заведение, которое вы собираетесь открыть после Нового года. Наш уезд хоть и выглядит небольшим, но богатых людей здесь хватает. Эти господа и господа, любящие вкусно поесть, на цену не смотрят. Хоть блюдо будет стоить несколько лян серебра, они даже глазом не моргнут.

Её слова не лишены правды. Только в местах, где народ живёт в достатке, торговля может

процветать. А в бедных уголках даже жареный тофу за пять вэнь не найдёт своего покупателя.

Фан Жун радовалось, что Цинь Ся и его супруг смогут вести достойную жизнь. Как крёстная мать, она была спокойна за их доход, но её заботы простирались дальше. Как старший член семьи, она не могла не думать о других аспектах их будущего.

Хотя её слова были осторожны, Юй Цзюцюэ всё же уловил их подтекст. Со временем он стал чуть лучше разбираться в таких вопросах и понимал, о чём идёт речь.

Смутившись, он взял чашку чая и тихо добавил:

— Вчера, в первый день месяца, мы с Цинь Ся вместе с супругами из семьи Вэй ходили в храм Вэньхуа. Там, у алтаря Гуаньинь... тоже помолились.

Фан Жун, слушая эти слова, только одобрительно кивнула, довольная их решением.

В храме Вэньхуа Гуаньинь, которой поклонялись как «Гуаньинь, дарующей детей», молились многие. Фан Жун тоже когда-то ходила туда со своим ныне покойным мужем, вскоре после замужества в семье Лю. И не прошло и полугода, как она забеременела старшей дочерью, Лю Инцзы.

Тогда, в своей молитве, она просила лишь о ребёнке, неважно, мальчике, девочке или гере. После рождения дочери Фан Жун, полная благодарности, поспешила вернуться в храм, чтобы исполнить обет. Как и многие жители уезда Цина, она верила в силу Гуаньинь. Услышав слова Юй Цзюцюэ о посещении храма, она поняла, что молодая пара, по крайней мере, не равнодушна к вопросу о детях.

— Крёстная просто спрашивает, — начала она с улыбкой. — Вы ведь ещё молоды, никуда не спешите. Я только боюсь, что этот баловник Ся, который раньше всё бегал без дела, теперь увлечётся работой и вдруг начнёт тебя обделять вниманием. Это было бы нехорошо.

Юй Цзюцюэ тут же вспомнил их вчерашние шалости с Цинь Ся, от которых у него горели щеки. Он быстро сделал глоток воды, чтобы скрыть смущение. Правда, Цинь Ся уже объяснял, что их нынешние отношения не приведут к появлению детей. Это было сделано ради здоровья Юй Цзюцюэ, что добавляло геру уверенности, но в разговорах с Фан Жун он всё равно чувствовал себя неловко.

Наконец настало время ужина, и Юй Цзюцюэ смог переключить внимание с её вопросов.

— Давай я поставлю посуду, — сказал он, забирая у Лю Доуцзы тарелки и палочки и аккуратно раскладывая их по столу.

Когда он закончил, Цинь Ся как раз вынес из кухни горячую миску, завернув её в плотную

ткань, чтобы не обжечься.

— Это и есть та самая рыба с квашеной капустой? — шёпотом спросил Юй Цзюцюэ, уловив аромат блюда, отчего у него тут же усилилось слюноотделение.

Цинь Ся тоже тихо ответил:

— Я сделал много, с добавлением гарнира. Ешь, сколько хочешь, не бойся, что не хватит.

Юй Цзюцюэ покраснел, но кивнул. В конце концов, и Фан Жун, и Лю Доуцзы уже знали о его аппетите, так что скрывать было нечего.

Эта его реакция вызвала у Цинь Ся лёгкую улыбку. Он чувствовал тихую радость от того, что смог заботиться о своём супруге.

Четыре блюда и суп были готовы. Для Фан Жун этот момент стал чем-то вроде семейного торжества. У неё на сердце стало тепло, и она попросила сына принести к столу кувшин с вином.

— На праздники в доме всегда должна быть выпивка, — заметила она.

Лю Доуцзы принёс кувшин, а Фан Жун тем временем достала из шкафа красивый набор изящных чашек. Всего было четыре чашки, на которых были изображены соответственно слива, орхидея, бамбук и хризантема. Фан Жун специально предложила Юй Цзюцюэ выбрать первому. Юй Цзюцюэ немного подумал и выбрал ту, что с орхидеей.

Вспомнив, что на платке, подаренном Цао Ашуан, тоже была изображена орхидея, и что Юй Цзюцюэ явно пришлась по душе эта деталь, Цинь Ся мельком взглянул на него, а затем безмятежно отвел взгляд.

Когда вино было разлито, каждый сделал небольшой глоток, а затем Фан Жун первой взяла палочки, и трое молодых людей последовали ее примеру, начав накладывать еду.

Что же касается того, какое блюдо попробовать первым, все четверо, как ни странно, сделали одинаковый выбор. Это была рыба с квашеной капустой.

Цинь Ся, оказавшись в уезде Цинань, ни от кого не слышал упоминаний об этом блюде. Судя по всему, раньше его здесь не готовили.

Фан Жун первой подняла кусочек рыбы, окунула его в соус на своей тарелке с рисом, а затем отправила в рот. Во время еды ее брови сначала слегка нахмурились, но вскоре лицо прояснилось.

— В мясе этой рыбы совсем нет костей! — удивленно воскликнула она.

Лю Доуцзы зачерпнул большую порцию рыбы в кисло-остром соусе. В тарелке, кроме рыбы, оказалось еще проростки сои, тофу и прочие ингредиенты, которые у них дома всегда в достатке. Цинь Ся спросил его, стоит ли все это добавлять, и тот, не задумываясь, бросил все в горшок.

Он прекрасно знал, что его мать больше всего ненавидит рыбы кости, поэтому рыба в их доме была редкостью. А если уж покупали, то Лю Доуцзы съедал ее в одиночку. В этот раз он сказал с воодушевлением:

— Конечно, без костей! Ты не видела, как брат Ся резал рыбу? Лезвие ножа лишь раз повернулось, и мясо рыбы оказалось отделено, ни одной косточки не осталось!

Фан Жун засмеялась:

— Сяо Ся всегда так аккуратен, даже в готовке. Я обычно ем рыбу, просто ленясь выбирать кости, а он и подумать не дает о таком неудобстве, убирая их заранее.

— На самом деле это не так уж сложно, — скромно заметил Цинь Ся. — Сегодня, пока я разделывал рыбу, Доуцзы тоже смотрел. В следующий раз купите рыбу и попробуйте сами. Даже если не получится, ничего страшного, дома все съедят, пусть и с виду будет не так красиво.

Юй Цзюцюэ сидел рядом с Цинь Ся. Когда он договорил, то почувствовал тепло у руки — это Юй Цзюцюэ молча разливал всем суп из свиных ножек. Цинь Ся отодвинул свою чашку в сторону, чтобы не обжечь супруга, и положил ему поближе порцию овощей.

Все по очереди тянулись к разным блюдам. Хотя рыба с квашеной капустой пользовалась наибольшим успехом, другие яства тоже не остались незамеченными.

Например, жареная курица, приготовленная из вяленого фазана. В блюдо добавили картофель, обжаренный до хрустящей корочки. Курица была немного острой, но не слишком, и при внимательном дегустации можно было уловить легкую сладость.

Для Цинь Ся рыба с капустой уже не была новинкой. Ему больше пришлось по вкусу эта вяленая курица. Тем более, что фазан был дикий, с гор. Питающийся ягодами и семенами трав, он свободно бегал по склонам. Мясо у таких птиц было удивительно ароматным вне зависимости от способа приготовления.

На тарелке вскоре выросла целая гора куриных костей. Цинь Ся поднял голову и заметил, что Лю Доуцзы и Юй Цзюцюэ уже добавили себе вторую порцию риса.

Когда выпили по третьему кругу, а блюда на тарелках почти закончились, Цинь Ся поднялся и направился в кухню, чтобы приготовить жареное молоко.

Перед обжаркой кусочки молока нужно обвалить в панировке. Цинь Ся понимал, что ради этого блюда было бы излишне специально печь хлеб, поэтому он решил заменить его на маньтоу. Заранее, еще дома, он взял два подсушенных маньтоу, обжарил их до хруста на сковороде, а затем размял скалкой до состояния крошек.

Кусочки молока он выложил на тарелку и последовательно обвалил в крахмале, затем окунул в яичную массу и, наконец, покрыл слоем "маньтоу-крошек".

Только собрался разжечь огонь и разогреть масло, как дверь кухни открылась, и в помещение, потирая руки, вошел Юй Цзюцюэ.

— Что ты здесь делаешь? Не замерзни снова.

На улице действительно было холодно, но кухня согревала теплом. Юй Цзюцюэ расправил плечи, которые немного сжались от холода, и, легко улыбнувшись, посмотрел на Цинь Ся:

— Крестная выпила немного и вдруг начала вспоминать старые грехи брата Лю. Мне кажется, брату Лю не очень приятно, чтобы я это слушал, так что я нашел предлог уйти.

С появлением Юй Цзюцюэ работа пошла быстрее и веселее.

Когда масло нагрелось до нужной температуры, Цинь Ся опустил кусочки молока в кипящее масло. Поскольку молоко уже было готовым продуктом, жарить его долго не требовалось. Как только "панировка из маньтоу" приобрела золотистый цвет, Цинь Ся ловко вынул кусочки из масла и выложил их на блюдо, чтобы стекли излишки масла.

Всего дома они подготовили более двадцати кусочков молока, и вскоре на тарелке выросла целая пирамида золотистых, аппетитно пахнущих кусочков, источающих сладкий аромат, не сравнимый ни с какими кондитерскими изделиями.

— Ну и аромат! Лучше, чем в любой кондитерской, — воскликнула Фан Жун, чье лицо слегка порозовело от выпитого, как только тарелка была принесена в комнату.

— Молоко ведь дорогой продукт, — добавила она, — если в доме нет маленького ребенка, никто не станет тратиться на него, не говоря уже о том, чтобы готовить из него такие блюда.

Глядя на тарелку с золотистыми кусочками, которые напоминали ей золотые слитки, Фан Жун вдруг вспомнила слова деревенского гадалщика: она будет страдать в молодости, но в зрелом возрасте обретет благополучие.

— А знаете, если это блюдо продавать в ресторане, то его нужно назвать не "жареное молоко", а "жареные золотые слитки", — с улыбкой предложила она.

Цинь Ся заметил, что Фан Жун уже немного перебрала, и, чтобы её развеселить, специально подал ей кусочек жареного молока:

— Как скажет крестная! Если вы так решили, пусть оно так и будет!

Фан Жун, притворно нахмурившись, взглянула на него, но всё-таки взяла кусочек лакомства.

— Всё только смеёшься надо мной! — укорила Фан Жун, но, несмотря на свои слова, всё же подняла палочками кусочек жареного молока, прищурилась, раздумывая, как его лучше съесть.

Тем временем Юй Цзюцюэ и Лю Доуцзы тоже взяли по кусочку. Первый, опасаясь, что будет слишком горячо, осторожно поднес его к губам и откусил совсем чуть-чуть. Из небольшой надкушенной трещинки вырвался горячий пар, а затем, стоило чуть надавить палочками, кусочек молока внутри оказался уже жидким.

Он быстро поднес его ко рту и сделал маленький глоток. На удивление, это было не только вкусно, но и совсем не обжигало!

Ещё дома, когда Цинь Ся только принёс молоко, он отдельно сварил немного для Юй Цзюцюэ, утверждая, что это полезно для здоровья. Он тогда выпил одну чашку, но особого удовольствия не испытал. Ему казалось, что молоко отдавало неприятным привкусом, как иногда бывает у варёного мяса. Но теперь это молоко, превращённое в «жареное молоко», совсем утратило тот навязчивый запах. Вместо этого оно источало лёгкую сладость и аппетитный аромат.

— Брат Ся, а почему это лакомство снаружи хрустящее, а внутри — холодное? — удивился Лю Доуцзы, запихивая кусочек целиком в рот, словно корова, жующая пион. Щёки его раздулись, а глаза мгновенно округлились.

— И ты так ешь? Даже не подумал, что можешь обжечь язык! — усмехнулся Цинь Ся, качая головой. Он коротко объяснил, в чём заключался секрет приготовления, но Лю Доуцзы, кажется, понял лишь отчасти. Тем не менее, с довольной улыбкой он взял ещё один кусок.

К тому времени, как блюда на столе опустели, Фан Жун успела окончательно захмелеть. Юй Цзюцюэ аккуратно помог ей перейти в комнату, умыл лицо, снял верхнюю одежду и укрыл одеялом.

Лю Доуцзы лишь покачал головой:

— Вот уж моя мать! Ни на Новый год, ни на первый день праздников не напилась, а сегодня

вдруг решила перебраться. Завтра ведь третий день, моя сестра должна прийти домой!

Его слова долетели до комнаты, и Фан Жун тут же ответила:

— Опять на мать наговорил! Кто это сказал, что я пьяна? Пара походов в уборную — и как новенькая буду!

Юй Цзюцюэ, выходя из комнаты, не смог сдержать улыбку и тихо рассмеялся. Затем он повернулся к Лю Доуцзы и сказал:

— Крестная просто немного устала. Мне кажется, она не так уж пьяна. Ты дай ей немного супа для снятия похмелья, пусть поспит, и всё пройдёт.

Как приготовить этот суп, Цинь Ся уже объяснил Лю Доуцзы.

Они вдвоём прибрали стол, помыли посуду и разложили стулья. После этого, взяв фонарь, отправились домой.

От переулка Цзытан до переулка Фужун можно было пройти за каких-то пятнадцать минут.

На канун Нового года и первый день праздника шёл снег, и небо оставалось хмурым и серым. Но этим утром облака разошлись, и на небе засияло солнце, а вечернее небо украсила яркая полная луна.

Во дворе снеговик, слепленный ещё в начале зимы, стоял как новый, без малейших следов таяния. Рядом на подоконнике выстроилась целая цепочка из маленьких снежных фигурок, словно приветствуя возвращение хозяев.

— Га-га! Га-га! — внезапно раздался громкий гогот гуся.

— Дафу, тише! — одёрнул Юй Цзюцюэ.

Время было уже позднее, а гусиный крик мог разбудить соседей. Он легонько постучал пальцем по клюву, и умный гусь тут же затих. Вместо возмущения он покорно сложил крылья и ласково потерся о ноги своих хозяев.

За последнее время Дафу привык ночевать в дровяном сарае. Если его оставляли в главной комнате, он начинал шуметь и требовал выпустить его наружу. Чтобы гусь чувствовал себя комфортно, Цинь Ся купил большое плетёное куриное гнездо, в которое Юй Цзюцюэ специально сшил мягкую подстилку из хлопка и добавил немного сухой травы.

Дафу оказался чистоплотным питомцем и никогда не гадил в своём гнезде. Уборка сводилась к тому, чтобы время от времени заменять подстилку. Днём же гусь свободно разгуливал по дому и даже несколько раз прыгал на кровать, чем вызывал у хозяев смех и умиление. В этом доме он был единственным "разумным" существом помимо людей, и Цинь Ся с Юй Цзюцюэ баловали его как могли.

□—

Третий и четвёртый дни праздников Цинь Ся и Юй Цзюцюэ провели дома. Рано утром четвёртого дня пришёл Вэй Чао, чтобы забрать заказанную соленую утку. Вычтя расходы на закупку продуктов в доме семьи Сун, он оставил Цинь Ся пять лян серебра за обработку.

Позже, ближе к полудню, неожиданно явилась Чжэн Синхуа, которая должна была выйти на работу только завтра.

— Поздравляю вас с Новым годом, хозяева, — скромно поклонилась она у порога.

Цинь Ся и Юй Цзюцюэ заметили, что, хотя на ней всё ещё был её старый ватник, на ногах красовались новые тёплые ботинки.

— Подумала, что вы, наверное, были заняты в первые дни праздника, навещали родных и друзей, поэтому решила прийти с поздравлениями только сегодня, — пояснила Чжэн Синхуа, ставя на пол свои дары: десяток яиц, небольшой кувшин с вином и мешочек арахиса.

Яйца были от её собственных кур, которые неслись нерегулярно, потому она собирала их по одной-две штуки на протяжении нескольких недель. Арахис привезли родственники мужа из деревни, а деньги на вино частично выделила семья.

— Это небольшие дары, прошу вас не судить строго, — сказала она с искренней благодарностью.

Благодаря работе, которую ей помогли найти через Фан Жун, семья Чжэн смогла встретить этот Новый год куда лучше, чем прошлые. Цинь Ся не только выплатил ей зарплату перед праздниками, но и передал в подарок продукты — овощи и мясо, которых хватило на праздничный ужин.

Чжэн Синхуа осталась очень признательна, поэтому сегодня рано утром отправилась разнести свои дары и в дом Фан Жун, и в дом Цинь Ся.

Так жизнь устроена: искренность порождает искренность.

Цинь Ся и Юй Цзюцюэ, знавшие её старательность, тоже ценили её добросердечие. После того как она ушла, они обсудили её будущее. Решили, что, когда их ресторан откроется, если Чжэн

Синхуа захочет, они снова предложат ей работу в качестве помощницы на кухне.

Однако оба понимали, что одного кухонного помощника будет недостаточно. Цинь Ся занимался готовкой, Юй Цзюцюэ — бухгалтерией, а для полноценной работы заведения потребуется хотя бы ещё один разносчик.

Стоило начать планировать — и мысли о будущем, казалось, не кончались. Но одно было ясно: этот Новый год стал ещё одним шагом к их мечте об открытии собственного ресторана.

\* Рыба с квашеной капустой 鱼和酸菜

Жареное молоко 炸牛奶

<http://bllate.org/book/13601/1206040>