

Тан Сюй понял, что у него нет другого котелка, кроме маленького, предназначенного для варки лечебного супа, который сейчас был заполнен остатками.

Он не мог не поморщиться от презрения. Лю Сянсян действительно умела обходиться тем, что у нее было. Котел не был вымыт, и остатки лекарства внутри остались лежать, не испортившись только благодаря недавней прохладной температуре, в противном случае содержимое испортилось бы за несколько дней.

Он не мог не проклинать автора за то, что тот создал такого жалкого персонажа. Но это была лишь мимолетная мысль. Раз уж он оказался здесь, то должен жить своей жизнью. Что касается сюжета, то к черту его.

Собранные им дикорастущие овощи он бланшировал, затем остудил в воде и разложил на ткани для просушки. Он планировал хранить их пару дней, прежде чем они успеют заплесневеть. Без холодильника, в котором их можно было бы долго хранить, он не мог позволить им испортиться. Однако он собирался заморозить их, как только температура упадет, и сохранить как деликатес на зиму, когда свежей зелени будет не хватать.

Когда аромат курицы наполнил воздух, он начал готовить булочки на пару, используя цельнозерновую муку вместо рафинированной. Закваска, хранившееся в шкафу, была еще хорошей – комок размером с кулак, что говорило о том, что ее регулярно использовали и хорошо хранили. Тан Сюй почувствовал себя увереннее, ему нравилась закваска. В детстве его бабушка всегда использовала закваску для выпечки хлеба, пока они не перешли на покупные дрожжи.

Он поставил котелок на плиту, и через некоторое время при нужной температуре бульон начал закипать. Он поднял крышку и посмотрел на куриный суп внутри. Куриное мясо было почти готово, потому что курица, которую он зарезал, была довольно жирной, и на поверхности супа появился тонкий слой масла.

В нос ударил аромат, сопровождаемый горячим паром. Тан Сюй сделал вдох и выловил целую курицу. Посолив суп, он попробовал его на вкус. Неплохо, без рыбного запаха.

Он налил куриный бульон в миску и накрыл ее. В этот момент он услышал голоса Тан Эрху и Лю Сянсян за дверью.

Он гадал, куда ушла Лю Сянсян, но оказалось, что она отправилась работать в поле вместе с Тан Эрху.

Это хорошо, потому что он не знал, как выращивать зерно. Достаточно было бы посадить немного овощей во дворе. Так что он не стал бы ходить на поля, чтобы помогать, чтобы не переутомиться и не получить критику за плохую работу на ферме.

Тан Эрху почувствовал запах мяса, когда вошел за ворота двора. Когда он вошел во двор, запах

стал сильнее, и по мере приближения к кухне он становился насыщеннее. Не в силах устоять, он сделал несколько глубоких вдохов, и у него запершило в горле, когда он сглотнул слюну.

— Как ароматно.

Лю Сянсян тоже почувствовала запах мяса, но всякий раз, когда она думала, что этот запах исходит от курицы, которая так жалко умерла, ее сердце сжималось от боли.

Тан Сюй вышел из кухни, вытирая руки и улыбаясь, и сказал им двоим:

— Папа и мама вернулись, и как раз куриный суп готов. Давайте я налью вам по миске.

Не дожидаясь их ответа, он развернулся и вошел в кухню. Вскоре он принес две миски наваристого куриного супа.

Куриный суп был прозрачным и нежным. Несмотря на то, что в нем не было других ингредиентов, таких как волчья ягода или кориандр, которые придавали бы ему цвет, один только аромат был неотразим.

Тан Ян подбежал, потянув Тан Сюя за одежду, он закричал:

— Я тоже хочу, дай мне тоже миску.

Тан Сюй взглянул на него, опустив глаза, и громкий голос Тан Яна внезапно оборвался, а рука, тянущая его за одежду, ослабла.

— А-Ян и Ли-мэй могут выпить позже. Мама и папа весь день усердно работали в поле, пусть они выпьют первыми, — улыбнулся Тан Сюй.

Тан Ян посмотрел на его улыбку и необъяснимо вздрогнул.

Он послушно кивнул и ответил:

— О, понял, старший брат.

Лю Сянсян держала миску, и аромат куриного бульона щекотал ей нос. Но как бы она ни старалась, она не могла заставить себя выпить его. Тан Эрху все еще стоял рядом с ней, дуя на суп и потягивая его с довольным видом.

Лю Сянсян стиснула зубы, испытывая боль, но неохотно последовала зову сердца и подула на горячий суп, прежде чем сделать глоток.

Восхитительно!

Не жирный, не рыбный!

Несмотря на то, что она чувствовала себя очень подавленной, Лю Сянсян допила куриный суп.

Тан Эрху передал миску Тан Сюю и с улыбкой похлопал его по плечу.

— Молодец, Сюй-гер, ты хорошо готовишь. Этот куриный суп хорошо сварен.

— Если папе понравится, я приготовлю его для тебя еще раз в будущем. Я подогрею немного воды, папа сможет попарить ноги и расслабиться, а я как раз доделаю булочки на пару, — застенчиво, но послушно сказал Тан Сюй.

Тан Эрху считал, что Тан Сюй действительно хорош. Его характер сильно изменился с тех пор, как он оправился от болезни.

Он несколько раз кивнул, еще раз похвалил его и пошел в дом умыться.

Лю Сянсян уставилась на Тан Сюя, желая что-то сказать, но Тан Сюй не дал ей такой возможности. Он протянул руку, взял миску из ее рук и направился напрямик в кухню. Ему еще нужно было готовить, и у него не было времени выслушивать ее ворчание.

Он измельчил большую часть куриного мяса в большой миске, затем добавил бланшированные дикорастущие овощи и измельченный чеснок. После этого он приправил уже смешанное сахаром, уксусом и солью по вкусу, приготовив холодное блюдо из измельченной курицы.

Когда булочки на пару были готовы, он обжарил немного папоротника и грибов. Поскольку бобового масла было немного, он решил использовать слой куриного жира из куриного бульона на сковороде. С добавлением небольшого количества соли вкус стал очень приятным.

Он перелил теплый куриный суп обратно в кастрюлю и добавил грибы, чтобы они немного потушились. Ужин, состоящий из двух блюд и супа, был готов.

К этому времени солнце уже село, и становилось темно, вероятно, сейчас было около шести часов.

Вся семья закончила ужин с довольными лицами и сытыми желудками. Закончив трапезу, Тан Сюй позвал Тан Ли, чтобы та помогла ему убрать и помыть посуду. Тан Ян снова вышел поиграть, держа в руке куриную косточку, чтобы погрызть ее.

Услышав, что завтра на завтрак у них будет лапша с куриным бульоном, Тан Эрху снова похвалил Тан Сюя.

Помыв посуду и нагрев воду в котле, Тан Сюй понял, что в дровяном сарае осталось не так много дров. Завтра ему придется пойти в горы, чтобы собрать еще дров. Если он наткнется на сухие деревья, то сможет срубить их и принести домой. Однако он сомневался, что сможет сделать это в одиночку, учитывая его ограниченные силы.

— А-Ян, — позвал Тан Сюй во дворе.

Тан Ян услышал шум и подбежал. Из-за того, что он был покорен вкусным ужином, он теперь считал своего старшего брата самым могущественным человеком. Слушать брата означало вкусно поесть!

— Что случилось, старший брат? — нетерпеливо спросил Тан Ян, глядя на него снизу вверх.

Тан Ли была в доме, но подошла к окну посмотреть, что происходит, когда услышала их голоса.

Тан Сюй встал боком во дворе, поднял руку, призывая Тан Ли выйти.

Они втроем стояли перед огородом во дворе, и Тан Сюй сказал:

— Завтра утром после завтрака вы двое пойдете на гору собирать дрова. Я планирую приготовить на обед блины. Если кто-то из вас принесет больше дров, я приготовлю для него большой блинчик.

Тан Ли спросила:

— Что такое блин? Это свернутый в трубочку пирог?

Тан Ян ответил:

— Для меня не важно, большой блин или маленький. Я не люблю сухие и жесткие.

— Блины старшего брата ни с чем не сравнятся. Это определенно самое вкусное блюдо, которое вы когда-либо пробовали. Разве холодная рубленая курица и суп не были вкусными? — спросил Тан Сюй, уверенно скрестив руки на груди.

Брат и сестра вспомнили куриный суп и рубленую курицу, которые были на ужин, облизнулись и сглотнули слюну.

Вкусно, все было очень вкусным.

— Старший брат никогда не лжет. Если вы послушаете меня, я приготовлю для вас вкусную еду, которую вы больше нигде не найдете, — Тан Сюй начал соблазнять неопытных нарушителей спокойствия едой. — Если кто-нибудь принесет мне свежих овощей и грибов, я приготовлю ароматный соус.

Не говоря уже о Тан Яне, даже Тан Ли не могла не предвкушать.

Сделка!

Тан Сюй погладил каждого из них по голове. Хорошие, послушные дети, которые усердно трудятся, действительно редки и ценны.

<http://bllate.org/book/14316/1267345>