

Тан Ян держал в левой руке собаку, а в правой – птицу, представляющие собой сахарные леденцы, и в спешке выбежал со двора.

Он даже не остановился у ворот, чтобы подумать, куда идти. Он побежал прямо к речному руслу.

На другом берегу реки были не только мальчики и девочки из их деревни, но и многие из деревни, расположенной дальше.

Когда потеплело, дети, которые не могли работать в поле, выбежав из дома, собрались вместе. Некоторые из них были немного старше и носили на спине бамбуковые корзины, срезая траву для свиней и собирая по дороге хворост. Иногда они ловили улиток и моллюсков у реки, а если им везло, то они ловили рыбу и креветок.

Группа детей толпилась у речного русла: кто-то тыкал в воду палками, кто-то бросал камни, чтобы они скакали по воде, а кто-то сидел на корточках, копая грязь и ловя крабов. Девочки и мальчики любили рыбалку, они собирались вместе, держа в руках рыболовную сеть, сплетенную из пеньковой веревки, и усердно вылавливали что-то из воды. Но, судя по их серьезным лицам, они, вероятно, ничего не поймали.

Тан Ян подбежал, не поздоровавшись, и дети, увидев, что он что-то держит в руках, окружили его.

— Тан Ян, что у тебя в руках?

— Какая красивая собачка!

— Что это, курица?

— Это птица! Большая птица! — фыркнул Тан Ян и ткнул лысого феникса перед всеми: — Посмотрите хорошенько, это большая птица, которую сделал мой старший брат. Это сахарные леденцы, вы таких точно раньше не видели!

Эта сахарная роспись проста, но в то же время сложна. Если сахарный сироп кипятить слишком интенсивно или слишком долго, цвет сиропа потемнеет, а вкус станет горьким. Если его недостаточно кипятить, сахар остынет и станет липким и тягучим, а не хрустящим, а цвет не будет прозрачным.

Тан Суй практиковался в приготовлении сахарного сиропа в прошлой жизни.

Боярышник в деревне созрел большими гроздьями, и его было слишком много, чтобы продать, и жители деревни забеспокоились. Поэтому они пришли к нему домой за советом.

Он посмотрел на плоды боярышника, крупные и красные, с кисло-сладким вкусом, который был как раз впору. Если бы он отвез их в город и продал в супермаркетах, их, наверное, расхватали бы.

Он про это думал и хотел бы отправить их в супермаркет, но у него не было связей. Поэтому он решил, что может продавать засахаренные плоды хурмы. Несколько молодых людей из его деревни собирались вместе, и когда приходило время идти на рынок, они выкатывали тележку для продажи. Тан Сюй отвечал за приготовление сладостей на месте. Поскольку он хорошо выглядел, многие приходили к нему за покупками. В то время он каждый день варил сахарный сироп и хорошо этому научился.

Возвращаясь в настоящее.

Тан Ян уже объяснил, чему его научил старший брат. Но одних слов было недостаточно. Он осторожно откусил голову большой птицы, и она с хрустом отделилась. Она была сладкой и ароматной, восхитительно вкусной. Он стоял и ел, а у детей вокруг него потекли слюнки.

— Тан Ян, дай мне кусочек! Я дам тебе большую ракушку, которую выкопал.

— И мне тоже дай немного, совсем чуть-чуть.

— Я оближу, только немного оближу.

— Как вкусно пахнет, это сахарный леденец? Почему сахар так приятно пахнет?

— Твой старший брат потрясающий. Я видела в городе сахарные картины, они дорогие! Они стоят пять вэней за штуку, и моя мама их не покупает.

Глаза Тан Яна загорелись, когда он поднял неповрежденную маленькую собачку и спросил:

— Вы хотите попробовать?

Группа детей с широко раскрытыми глазами уставилась на сахарный леденец в виде собачки и энергично закивала.

— Мой старший брат приготовил много. Если хотите попробовать, приходите ко мне домой и купите их у него. Они стоят всего по три вэня за штуку. — Тан Ян снова взмахнул рукой, и в нос им ударил сладкий карамельный аромат.

В этой группе детей было двадцать пять человек.

Услышав это, мальчики поспешно разошлись по домам, чтобы попросить денег. Но девочки и геры могли только завидовать: их семьям было не по карману потратить три вэня на сахарные леденцы. Мало того, что это было невозможно, так еще и отругали бы.

Зачем тратить деньги на сладости? Бессмысленная еда.

Тан Сюй приготовил в котелке немного бобового соуса с мясом. Домашний соус был очень ароматным и вкусно пах, когда кипел.

Когда мясо было готово, он достал его и положил в миску, чтобы остыло. Мясной бульон в котелке он не стал выливать, а зачерпнул часть на обед, добавив немного листьев овощей.

Он вышел покормить кур, почистил курятник и собрал четыре яйца.

Снаружи, во дворе, раздался плач, и к нам подбежало много грязных мальчишек.

Они не стали сразу заходить во двор, а прислонились к воротам и заглянули внутрь.

Они смотрели и усердно принохивались. Это было довольно забавно.

На их щеках остались слезы от плача, а из носа текло так, что они едва успевали вытирать его.

Какими бы грязными они ни были, главная проблема заключалась в том, что они были слишком заметными.

Тан Сюй даже не подумал пригласить их во двор. Вместо этого он достал все сахарные леденцы и мягко спросил, глядя в их нетерпеливые глаза:

— Вы пришли, чтобы купить их?

Группа мальчиков кивнула.

— Три вэня за штуку, по две за пять вэней, — Тан Сюй улыбнулся и посмотрел на нескольких мальчиков, чьи лица были чуть чище. — Я делаю эти сахарные леденцы лишь изредка. Я не знаю, когда буду делать их снова, так что лучше берите, пока есть возможность.

Как только он закончил говорить, его окружили.

Не прошло и половины времени, за которое сгорает благовонная палочка, как все пятнадцать сахарных леденцов были распроданы, а у Тан Сюя появилась горсть медных монет.

Поскольку он сказал Тан Яну, что они стоят по три вэня, эти дети попросили у своих семей всего по три вэня. Три вэня могут показаться небольшой суммой, но другие конфеты могли стоить и по тридцать вэней, и если экономить, то семья могла бы есть на них целый месяц.

Эти сахарные леденцы стоили очень дорого, но, если их сыновья хотели их съесть, им приходилось покупать их. В противном случае они закатывали истерики и плакали. Тем, кто мог себе это позволить, три вэня не казались большой суммой, но, когда они тратили три вэня на сахарный леденец размером с ладонь, как они увидели позже, они сожалели об этом и думали, что это слишком дорого!

Однако дороговизна не имела значения. Тан Сюй заработал сорок пять вэней, продав треть сахарного кубика в виде сахарных леденцов, в то время как целый кубик стоил всего пятьдесят вэней. Он вернул деньги, потраченные на сахар.

Когда Тан Ли вернулась с покоса травы для свиней и услышала, что сахарные леденцы распроданы, ей стало немного жаль, что она не попробовала ни одного.

Тан Сюй постучал себя по лбу.

— А-Ли, старший брат забыл оставить тебе. Я приготовлю для тебя яйца в сахарной воде позже, и как насчет того, чтобы завтра я сделал тебе сахарный леденец?

Тан Ли махнула рукой:

— Не нужно делать их специально для меня, старший брат. Просто прибереги одни для меня в следующий раз, когда будешь их продавать.

Она подумала, что сахарные леденцы — это просто сахар и они не так привлекательны, как сахарные яйца.

Тан Сюй кивнул и пошел на кухню готовить яйца в сахарной воде. Он ничего не объяснял. Маркетинг голода хорошо работает даже перед группой детей.

Когда мясо остыло, Тан Сюй вымыл руки и начал разрывать мясо на волокна вдоль волокон нежирного мяса. Он разорвал его на мелкие кусочки и положил в миску.

Поскольку мясо было приготовлено с соусом, в его аромате чувствовался привкус. Он оторвал кусочек мяса и протянул его.

— Попробуй.

Аромат мяса уже манил Тан Ли, но она стеснялась попросить кусочек, пока брат был занят.

Теперь, когда кусочек мяса были прямо перед ней, она быстро открыла рот:

— Хм, очень ароматное, но немного сухое и жесткое.

Тан Сюй сам откусил кусочек мяса. Оно было довольно жестким, но вкусным, в меру соленным.

— Все в порядке. Я его еще доделаю. Иди немного отдохни, а потом я приготовлю корм для свиней.

Тан Сюй продолжал разрывать мясо. Он разрывал его на мелкие кусочки, и вскоре кусок постного мяса был измельчен.

Тан Ли вымыла руки и села рядом с ним, чтобы помочь разделать мясо. Она не устала, просто хотела помочь. Она знала, что если будет работать усерднее, то брат обязательно даст ей больше мяса.

— Тогда ты измельчи все, сделай как можно поменьше. Я пойду приготовлю корм для свиней.

Тан Сюй вытер руки и встал, перебирая скошенную Тан Ли траву для свиней. Он также взял немного картофеля и несколько соевых бобов, чтобы сварить их вместе.

Если кормить свиней бобами, они будут набирать вес. Дома еще оставался мешок соевых бобов, которые, вероятно, хранили для производства масла. Жмых соевых бобов тоже был полезен, его можно было использовать для кормления свиней и производства удобрений. Он просто не знал, будут ли соевые бобы, оставшиеся после отжима масла, оставлять на маслобойне или забирать домой.

В их доме была только одна свинья, и изначально Лю Сянсян должна была кормить ее и убирать в свинарнике. Но поскольку она не выходила из своей комнаты, а свинья не могла голодать, Тан Сюй помогал.

На Новый год они продали целую свинью мяснику. Свинью, которая была у них в тот момент, Лю Сянсян взяла снова для выращивания. Ее кормили два раза в день, но из-за того, что она ела траву с горы, она все еще была худой несмотря на то, что ей было три месяца.

В деревне жила семья, которая специализировалась на продаже поросят. Их старой свинье было около пяти-шести лет, и она весила около трехсот цзиней. Это была самая толстая свинья в деревне, в то время как свиньи в других хозяйствах обычно весили около двухсот цзиней.

Тан Сюй подсчитал, что, когда у него в будущем будет собственное хозяйство, он будет выращивать двух свиней, самца и самку, хорошо кормить их каждый день, а затем разводить. Если бы он мог вырастить десять или восемь откормленных поросят, их мясо было бы очень вкусным.

Он чистил свинарник и сгребал свиные экскременты в яму. Эта яма была компостной ямой, накрытой деревянной доской. Когда доску поднимали, от запаха кружилась голова.

Тан Сюй задержал дыхание и помешал содержимое ямы длинной палкой, а затем быстро засыпал ее.

После того как он выгреб навоз, ему пришлось засыпать грязную землю в свинарнике чистой почвой, иначе земля была бы слишком грязной.

Обычно Лю Сянсян так не делала. Она просто делала генеральную уборку. Тан Сюй не мог смотреть на это и решил, что должен сказать ей об этом. Нужно было делать уборку чаще, и тогда запах был бы не таким сильным.

Закончив со свинарником, он сразу же отправился на огород пропалывать и поливать. Глядя на пышную зеленую рассаду, он радостно присвистнул.

— Брат, я закончила разделывать мясо, — крикнула ему Тан Ли.

Тан Сюй соскреб грязь с подошв своих ботинок палкой и вошел на кухню.

На стол поставили миску с измельченным мясом. Кусочки мяса были темно-красного цвета, и, поскольку они остыли, аромат был не таким сильным, как раньше.

Он разогрел большой котел и, когда вода в нем закипела, повернулся к Тан Ли и сказал:

— Присмотри за ним. Держи огонь на слабом уровне, а я буду обжаривать кусочки мяса, пока они не станут сухими.

Тан Ли сидела на маленьком деревянном табурете и смотрела на огонь. Она видела, как он несколькими парами палочек для еды перемешивал кусочки мяса в котелке. Вскоре по комнате распространился аромат мяса. Она принюхалась:

— Брат, почему ты не используешь палочки?

— Если использовать палочки для еды, мясо будет разваливаться, и это может выпарить влагу. После того, как мясо будет обжарено, оно превратится в рубленое мясо.

Он продолжал помешивать и обжаривать мясо, медленно выпаривая влагу на медленном огне. Мясо становилось все более воздушным и заполняло большую часть кастрюли.

Тан Ли невольно несколько раз сглотнула. Она наклонилась, чтобы заглянуть в кастрюлю, и

увидела рыхлую и пушистую оранжево-желтую измельченную мякоть, которая выглядела особенно мягкой и нежной.

— Брат, здесь так много, — воскликнула она. В этот котел поместилось бы два таза с мясом.

Тан Сюй кивнул и взял пару палочек для еды, чтобы попробовать. Хотя вкус был не таким ароматным, как у тех, что будут продавать в будущем в ресторане, он все равно был очень хорош.

— Дай ему остыть и разложи по глиняным кувшинам. При употреблении используй чистые палочки для еды. Оно может храниться некоторое время. Кувшины должны быть тщательно вымыты, в них не должно быть воды, — проинструктировал Тан Сюй.

Тан Ли кивнула и встала, чтобы вымыть кувшины.

Тем временем Тан Сюй замесил тесто, раскатал его и нарезал лапшу. Он посмотрел на небо: пора было готовить обед.

— Брат! Я вернулся! — Тан Ян вбежал в дом с грязным лицом.

Он взволнованно подбежал к Тан Сюю и посмотрел на него:

— Брат, они купили все сахарные леденцы?

Тан Сюй кивнул:

— Да, в чем дело?

— Ты можешь приготовить еще для меня завтра? — Тан Ян облизнул губы. — Мне не хватило.

— Завтра я не буду делать сахарные леденцы. Вместо этого я приготовлю арахисовые палочки. Они тоже сладкие, — ответил Тан Сюй, попросив его вымыть руки перед едой и убедившись, что он чистый, разрешил приступить к трапезе.

Когда Тан Эрху вернулся, обед был готов. Почувствовав восхитительный аромат, он направился прямо на кухню.

Тан Сюй зачерпнул лапшу, в каждой миске было немного измельченного мяса золотисто-желтого цвета. Лапша была кремово-белой, а соус — темно-красным. В сочетании со свежими зелеными листьями овощей миска лапши была настоящим пиршеством для чувств.

— Папа, попробуй, — сказал он, протягивая ему миску с лапшой. — Это называется «Золотая лапша с рубленным мясом».

Измельченное мясо производилось таким образом в больших количествах. Когда у него будет время, он мог попробовать другие способы его употребления и заработать еще несколько вэней.

<http://bllate.org/book/14316/1267365>