

Тан Сюй снова был застигнут врасплох его прямоотой, и его лицо покраснело. Он откашлялся и отвел взгляд.

— Ну, это не мне решать.

Он уже взял инициативу в свои руки, и Вэй Дун должен был сделать то же самое!

— Садись сюда и помоги мне почистить чеснок. Я пока нарежу свинину. Ты знаешь, где рис? — спросил Тан Сюй.

Вэй Си сел на маленький стульчик и указал на другую дверь.

— Там есть разные виды риса и бобов, а также редис и батат.

Тан Сюй подошел посмотреть. Пол был покрыт конопляными мешками. Открыв их, он обнаружил, что в них были почти все сорта риса, доступные на рынке, а также бобы разных цветов и размеров, в том числе всех видов. Выбор был довольно широким.

Надо сказать, что Вэй Дун, несмотря на свои посредственные кулинарные способности и высокие устремления, приготовил много ингредиентов. Вероятно, он хотел приготовить разные блюда, чтобы Вэй Си ел больше, но, к сожалению, его навыков не хватало, а вкус был еще хуже. Большая часть того, что он готовил, оказывалась у него в желудке, и уже хорошо, если Вэй Си мог съесть один-два кусочка.

С легким вздохом Тан Сюй насыпал две большие миски риса в таз, чтобы он пропарился. Затем он приготовил на пару немного риса с цветами акации. Что касается основного блюда, то его должно хватить. Снова вспомнив о телосложении Вэй Дуна, он насыпал еще одну миску риса в таз. Запечатывая горловину мешка, он заметил еще одну дверь на противоположной стене.

Из любопытства он спросил:

— Вэй Си, что хранится в той комнате?

— Это комната для дров, — объяснил Вэй Си, подходя и становясь рядом с ним. — Там две двери, и также можно войти с черного хода.

Тан Сюй кивнул. Было логично, что комната для дров соединена с кухней, чтобы в дождливые или снежные дни можно было легко достать дрова. Планировка была вполне разумной.

— Возьми таз и сядь вон там. Здесь грязно, не задохнись от дыма, — сказал Тан Сюй, взяв охапку дров и передав Вэй Си таз с рисом. — Пойдем обратно.

Вэй Си развернулся, держа в руках таз, и прошел через зернохранилище обратно на кухню.

— Я приготовлю рис.

Тан Сюй кивнул.

— Отлично, ты варишь рис, а я сначала потушу свиные ребрышки и мясо.

Благодаря нескольким плитам не нужно было беспокоиться о том, что одно блюдо остынет, пока готовится другое.

— Что ты собираешься делать, брат Сюй? — Вэй Си с любопытством наблюдал, как он моет мясо и трет свиную шкуру о раскаленную чугунную кастрюлю, от которой исходит запах гари.

— Очищаю от свиной шерсти. Иначе кожа будет покрыта шерстью, и мы не сможем ее съесть, — ответил Тан Сюй, быстро работая руками. Он снял обгоревшую кожу только после того, как она обуглилась, а затем начал энергично тереть кожу.

Вэй Си с изумлением наблюдал, как Тан Сюй стряхнул почерневший слой свиной кожи, волшебным образом удалив все волосы.

— Ты такой умелый! — искренне воскликнул он.

Не дожидаясь скромного ответа Тан Сюя, он продолжил:

— Сначала мой брат оставлял шерсть на мясе. Было колюче. Потом он понял, что снимать шерсть слишком хлопотно, поэтому просто бросал мясо в воду и тушил, добавив немного соли и соевого соуса. Когда оно было готово, он его ел.

Тан Сюй представил себе эту сцену, основываясь на его словах, и подумал, что даже если бы это была свежая свинина, при таком приготовлении она, скорее всего, все равно имела бы сильный кровавый запах.

— В таком случае, почему бы тебе не поучиться у меня? В следующий раз, когда он будет готовить, ты можешь сесть рядом с ним и рассказать ему, что нужно делать. Если он не будет слушать, ты можешь сказать ему, что я тебя научил, и попросить его научиться готовить, чтобы он мог готовить для тебя, — предложил Тан Сюй.

Вэй Си энергично закивал.

— Хорошо, я буду сидеть здесь и учиться!

Тан Сюй улыбнулся и посмотрел, как он высыпает промытый рис в кастрюлю. Когда Вэй Си добавлял воду, он, казалось, не был уверен, что ее нужно столько, и наливал понемногу. Тан Сюй протянул руку и погрузил средний палец в кастрюлю, пока кончик не коснулся риса. Уровень воды не доходил до первого сустава его пальца.

— У тебя маленькие руки, поэтому должно быть примерно на полтора сустава ниже, вот так.

Вэй Си попробовал это на вкус и широко улыбнулся.

— Этот способ полезен. Брат Сюй, ты такой умный!

Тан Сюй сухо усмехнулся. Этот способ с использованием пальцев был хорошо известен всем китайцам, которые когда-либо готовили рис. Независимо от того, с каким горшком вы столкнетесь в будущем, этот способ с использованием пальцев для добавления воды никогда не подведет!

Он положил целый кусок свиной грудинки на разделочную доску и достал из подставки кухонный нож, лезвие которого ярко блестело. Надо сказать, что все режущие инструменты в этом доме, независимо от размера, были очень острыми.

— Это все мясо для тушения? — спросил он Вэй Си, а затем повернулся к нему. — Кажется, для тушения этого слишком много. Как насчет того, чтобы я приготовил мясо в масле? Когда оно понадобится, ты сможешь просто достать его и использовать для тушения.

Вэй Си кивнул.

— Брат Сюй, это решать тебе. Я согласен на что угодно.

Мясо никогда не привлекало Вэй Си, за исключением того кувшинчика с рубленой свиной!

Тан Сюй разрезал большой кусок свиной грудинки на три полоски, оставив одну для приготовления вяленого мяса. Остальное он нарезал на кусочки и отварил их в холодной воде, пока они не изменили цвет. Затем он выловил их и смыл кровавую пену в другом котелке с горячей водой.

— Так мясо не будет иметь рыбный привкус при тушении, — сказал он.

Вэй Си широко раскрыл глаза.

— Я запомню!

Тан Сюй слегка усмехнулся и с помощью сита выловил все кусочки мяса. Эта кухня была по-настоящему хорошо оборудована, в отличие от кухни Тан Эрху, где им приходилось самим делать посуду для приготовления еды.

Приправы хранились в маленьких керамических кувшинах, и он, приятно удивленный, брал один за другим. Помимо обычной соли, сахара и уксуса, были соевый соус, сушеные хлопья чили, сычуаньский перец, бадьян, корица и сушеные ягоды годжи! Там также были гвоздика и лавровый лист, но их было очень мало.

При таком количестве приправ их покупка обошлась бы как минимум в сотню лян серебра.

— Твой брат купил их? — спросил Тан Сюй.

Вэй Си кивнул.

— Брат сказал, что это все лекарственные травы. Он слышал от кого-то, что их можно добавлять при приготовлении мяса, но, когда он попробовал один раз, запах был почти как у китайской медицины. Мне не понравилось, поэтому он перестал их добавлять.

— Конечно, если добавить слишком много, вкус будет не очень. Если добавить немного, вкус улучшится, — сказал Тан Сюй, бросив в рот горошину сычуаньского перца. Вкус был приемлемым. Затем он понюхал лавровый лист. Его аромат был очень слабым, что указывало на то, что он слишком долго пролежал.

Запах измельченного сушеного перца чили был резким, и когда он попробовал немного, то сначала ничего не почувствовал, но вскоре весь его язык начало покалывать и жечь — перец был очень острым!

Поставив маленький керамический кувшин, он попробовал черный соевый соус. Его вкус не сильно отличался от темного соевого соуса, который использовали в более поздние времена.

— Вы тоже покупаете соевый соус у соседей? — спросил Тан Сюй.

Вэй Си кивнул и указал на ряд кувшинов в углу.

— Брат покупает соевый соус и маринованные овощи у соседей. Обычно он не разрешает мне есть слишком много маринованных овощей, говорит, что это вредно для моего здоровья, — он смущенно облизнул губы и опустил глаза. — Но, когда его нет дома, я тайком съедаю несколько кусочков.

Тан Сюй улыбнулся ему и сказал:

— При приготовлении маринованных овощей используется много соли, поэтому есть их в больших количествах вредно.

Он взял стоявшую рядом с ним миску с ребрышками. Вэй Дун нарезал ребрышки на мелкие кусочки, бланшировал в воде и промыл. Мяса на ребрышках было не так много. Обычно, когда ребрышки продавали здесь, мясо с них срезали. Вэй Дун, вероятно, купил их у знакомого мясника и попросил оставить немного мяса.

— Половину потушим с редисом, а из другой половины сделаем кисло-сладкие ребрышки, — сказал Тан Сюй, глядя на стоящую рядом маленькую печь. Если потушить ребрышки с белым редисом в этом пузатом глиняном горшке, они точно получатся очень ароматными.

— Это горшок, в котором я храню лекарства, — сказал Вэй Си, увидев, что он смотрит на маленькую печь, и указывая на маленький глиняный горшок. — Я пользуюсь им каждый день и уже разбил несколько таких горшков.

Тан Сюй слегка вздохнул и ущипнул ребенка за щеку.

— Все в порядке, просто оставь еще несколько дома. Не беспокойся о том, что они сломаются.

Вэй Си с улыбкой кивнул.

— Брат купил много книг и поставил их вон в той комнате. Он даже сделал деревянную полку. Она довольно большая. Хочешь посмотреть, брат Сюй?

— У нас будет возможность посмотреть позже. Давай пока сосредоточимся на готовке, — сказал Тан Сюй, доставая кувшин с сахаром, чтобы позже карамелизовать его. Он был занят, суетился, а Вэй Си внимательно наблюдал, время от времени восклицая от удивления и глубоко вдыхая. Он никогда раньше не чувствовал такого восхитительного аромата!

— Разве твой брат не вытапливает свиной жир? — спросил Тан Сюй. Вытапливание жира было привычным делом почти для каждой семьи.

Вэй Си наблюдал, как Тан Сюй слил вытопившийся жир в большую миску. Он невольно сглотнул и ответил:

— Когда он вытапливает жир, он всегда превращается в пасту.

— Нужно медленно тушить его на медленном огне, иначе он может подгореть, — объяснил Тан Сюй, наливая кипятком в кастрюлю, чтобы потушить свиную грудинку.

Он очистил и нарезал крупными кусками большую белую редьку и положил ее в большую

миску рядом с собой, чтобы добавить в кастрюлю, когда свиные ребрышки в глиняном горшочке будут почти готовы.

В другом котелке тушились свиные ребрышки. Тан Сюй приготовил кисло-сладкий соус в миске и с помощью палочек для еды немного окунул в него ребрышки, чтобы Вэй Си попробовал.

— Кисло-сладкий баланс в порядке?

Вэй Си кивнул и сказал, что это очень вкусно, ему понравилось.

Рис в другом горшке был почти готов. Тан Сюй несколько раз промыл замоченные в тазу цветы акации, откинул их на дуршлаг, а затем насыпал в большую миску муки и добавил немного соли. Он перемешивал, пока все цветы акации не покрылись мукой. Одной миски было недостаточно, поэтому он добавил еще половину.

Рис с цветами акации готовится быстро, так что он будет готов, когда приготовится мясо.

Вытерев руки, Тан Сюй вышел на улицу, чтобы посмотреть на небо. Солнце уже стояло в зените. Было почти половина двенадцатого. Почему Вэй Дун еще не вернулся? Тан Сюй вернулся на кухню и достал из печи несколько поленьев, чтобы потушить рагу на медленном огне.

— Вэй Си, не хочешь зайти внутрь и немного отдохнуть? Я позову тебя поесть, когда твой брат вернется, — спросил Тан Сюй у Вэй Си, который сидел на маленьком табурете. Он все утро был рядом с ним, и Тан Сюй не хотел, чтобы он устал.

Вэй Си покачал головой и быстро встал, увидев, что Тан Сюй собирается уходить.

Вэй Си встал слишком быстро и почувствовал головокружение. Его тело покачнулось, и Тан Сюй быстро поддержал его. Прежде чем Вэй Си успел сделать шаг, его ноги начали неметь. Это было больно, покалывало и причиняло дискомфорт. Лицо Вэй Си исказилось от боли, и он начал задыхаться.

Тан Сюй усмехнулся и спросил:

— У тебя онемела нога? Хочешь, я тебе ее помассирую?

— Нет-нет-нет, я просто немного отдохну. Потом я сам справлюсь, — Вэй Си энергично покачал головой.

Тан Сюй настоял на том, чтобы он остался на кухне. Внутри было тепло, несмотря на все его

слои одежды, а на холодном ветру ему могло стать плохо.

— Я принесу вещи и сплету корзину у двери. Если ты не хочешь возвращаться в постель, можешь походить по кухне и присмотреть за огнем вместо меня.

Когда Тан Сюй начал плести бамбуковую корзину, он отчетливо услышал голоса, доносившиеся из-за стены внутреннего двора.

— Сяо Вэй, ты поймал столько рыбы, как ты ее всю съешь? Продай мне одну. Я хочу потушить с ней тофу, — сказала одна из женщин.

— Продай и мне тоже. Я приготовлю рыбный суп, чтобы помочь невестке с кормлением, — сказала другая.

Голоса двух женщин звучали воодушевленно, но Вэй Дун просто ответил двумя словами:

— Не продается.

Улыбки двух женщин мгновенно померкли, и одна из них пробормотала:

— Почему ты такой скупой? Мы же не просим чего-то бесплатного. Ты и раньше покупал у меня соленые овощи.

— Да, и ты тоже купил батат с моего огорода!

Вэй Дун ответил прямо:

— В следующий раз я их не куплю.

Тан Сюй не смог удержаться от смешка при этом обмене репликами.

Вэй Си тоже слышал этот разговор. Хотя он не понимал, почему Тан Сюй смеется, он объяснил за брата:

— Эта рыба была поймана для тебя, брат Сюй, так что, конечно, мы не можем продавать ее другим. А то, что они говорили о покупке соленых овощей и батата, было давно. Соленые овощи были слишком солеными, а батат - очень маленьким. Позже мы перестали у них покупать, потому что их товары были дорогими и некачественными.

— Тогда у кого он покупает? — Тан Сюй подсчитал, что в будущем им определенно понадобится огород на заднем дворе. Помимо поиска семян в горах, им также придется

покупать их у ближайших соседей.

Вэй Си на мгновение задумался и ответил:

— Кажется, он покупает в доме дедушки Ву и в доме бабушки Сунь. Я не совсем уверен. Если хочешь узнать, можешь просто спросить моего брата, брат Сюй.

Тан Сюй кивнул в знак согласия, но не прервал свое занятие.

Аромат мяса, доносившийся с кухни, становился все сильнее и сильнее. Вэй Си, находившийся на кухне, не только испытывал искушение и пускал слюнки, но и аромат доносился до соседних домов, дразня их обоняние.

— Кто готовит мясо? Так вкусно пахнет!

Когда Вэй Дун вошел, Тан Сюй поставил наполовину сплетенную бамбуковую корзину, вымыл руки и стряхнул капли воды.

— Ты наконец-то вернулся. Вымой руки, выпей воды и отдохни. Еда скоро будет готова.

Вэй Си принес миску с водой и послушно протянул ее брату.

Вэй Дун взглянул на брата и заметил, что его цвет лица значительно улучшился.

— Чем ты занимался? — спросил он, взял стакан и осушил его одним глотком.

Глаза Вэй Си заблестели, когда он начал взволнованно рассказывать брату, какой Тан Сюй удивительный и как хорошо он готовит. Он также упомянул, как ему понравилось есть цветы акации, семена вяза и рубленную свинину, подчеркнув, насколько это было восхитительно.

Вэй Дун слушал с радостью и завистью.

После этого он пошел к колодцу на заднем дворе, чтобы принять холодный душ, а затем вернулся в свою комнату, чтобы переодеться. Увидев пару носков из конопляной нити, лежащих на сундуке, он взял их, ощупал и примерил. Они идеально подошли, и в них было не так удобно, как в хлопковых носках, но все же довольно комфортно. Он также достал из шкафа новую пару матерчатых туфель и надел их перед выходом.

Стоя у входа на кухню и наблюдая за суетящимися внутри людьми, Вэй Дун снова погрузился в свои мысли.

Его мать была такой же: суежилась на кухне, готовила еду. Когда отец возвращался с полей, мать нежно улыбалась ему и готовила тарелку сладкого супа, чтобы уговорить его вести себя хорошо.

Тогда его младший брат еще не родился, и оба родителя всегда были рядом.

— Вэй Дун, ты снова витаешь в облаках? — Тан Сюй толкнул его локтем и оглядел. Он заметил новые ботинки Вэй Дуна и выглядывающие из-под них носки из конопляной нити. Довольный собой, Тан Сюй спросил: — Тебе удобно?

Вэй Дун кивнул, но ничего не сказал, выглядя довольно уныло.

Тан Сюй подавил улыбку и усмехнулся про себя.

— Итак, где нам поесть? Мясо готово, — спросил Тан Сюй.

Вэй Дун ответил:

— В главном зале.

Тан Сюй налил тушеную свинину с картофелем в большую фарфоровую миску, которая сама по себе выглядела дорого. Суп с редисом и свиными ребрышками подавали прямо из глиняного горшочка на стол, и каждый накладывал себе сам.

Холодные смешанные дикорастущие овощи были приправлены измельченным чесноком и сбрызнуты горячим маслом, которое шипело и наполняло комнату ароматом чеснока, маскируя запах мяса.

— Сначала разложите тарелки. Рис с цветами акации скоро будет готов, а я закончу с кисло-сладкими ребрышками, — распорядился Тан Сюй, указывая на дымящийся котелок рядом с собой. — Возьмите несколько тарелок и палочек для еды.

Вэй Дун ответил «о» и вместе с братом отнес горшок и миску обратно, а затем вернулся с тарелками и палочками для еды.

Аромат риса с цветами акации наполнил воздух, окружая Тан Сюя. Он поднял руку и принялся, убедившись, что рис хорошо пропитался ароматами.

Он нарезал оставшуюся свиную грудинку, слегка обжарил ее на масле, оставшемся после жарки грудинки, добавил немного соли, а затем переложил все в банку и закрыл крышкой.

— Готово? — Вэй Дун вошел, увидел, что он все еще занят, и сказал: — Больше ничего не нужно, давай сначала поедим.

Аромат мяса был таким соблазнительным, что Вэй Си не смог удержаться и сел за стол, сглатывая слюну. Однако он не озвучил эту мысль.

— Готово, — Тан Сюй открыл крышку кувшина, зачерпнул ложкой рис с цветами акации и огляделся. — Вэй Си еще не пришел?

Вэй Дун озадаченно покачал головой:

— Ты его ищешь?

— Нет, я собираюсь поджарить немного масла с чили. Я не хочу, чтобы это было слишком остро для него, — Тан Сюй взмахнул рукой, показывая, чтобы он закрыл дверь кухни.

Он высыпал сушеные хлопья чили в большую миску, разогрел немного соевого масла в котелке и вылил его на хлопья чили. Помешивая, он вливал масло, чтобы чили не подгорело, если он будет слишком долго находиться на одном месте. В воздухе распространился резкий и пряный аромат, и Тан Сюй несколько раз подряд чихнул.

Когда масло чили приобрело насыщенный красный оттенок, он зачерпнул рис с цветами акации, протянул маленькую миску Вэй Дуну и сказал:

— Это для Вэй Си, он немного острый. Я добавлю немного чили для нас двоих.

Вэй Дун кивнул, чувствуя, что не может выразить свои нынешние чувства словами.

Стол был заставлен тремя блюдами, одним супом и двумя тарелками риса.

Тан Сюй сел на стул и, увидев, что оба брата нетерпеливо смотрят на него, усмехнулся и сказал:

— Давайте поедим, чего мы ждем?

Вэй Дун взял палочки для еды и поднес ко рту миску с дымящимся белым рисом.

— Давайте поедим.

Эти два слова были произнесены с уверенностью главы семьи.

Тан Сюй улыбнулся, взяв в руки свою тарелку, с нетерпением предвкушая, как в будущем они смогут вот так сидеть и есть вместе каждый день. Должен ли он тонко намекнуть другой стороне, чтобы он поскорее сделал предложение? Он ненавидит быть незамужним, вот и все!

<http://bllate.org/book/14316/1267377>