

Тётя Тянь Эр потеряла интерес, поджала губы и замолчала, потянув Цинь Сяолан на улицу помыть овощи.

Подготовив все ингредиенты, Лу Яо начал готовить.

На банкете с большим количеством гостей лучше всего начинать с холодных блюд, затем нести горячие, затем тушеные, и только потом жареные, что экономит время.

Лу Яо сначала положил в горшок редис и курицу, чтобы они тушились, а затем начал перемешивать зелёный тофу. Тётя Тянь Эр приготовила холодный жареный хуое. Так называемый хуое на самом деле был просто разновидностью дикой зелени, растущей в горах. Её бланшировали в воде, затем смешивали с солью и горячим маслом для завершения приготовления. У блюда был травянистый аромат и слегка горьковатый вкус со сладким послевкусием.

Обжарка шнитт-лука и яиц была само собой разумеющейся; её было легко обжарить в железном воке.

Единственной сложностью были два мясных блюда. Древняя свинина сильно отличалась от современной фермерской, обладая сильным запахом дичи.

Когда Лу Яо впервые купил свинину, его чуть не стошнило, он подумал, что она испорчена. Позже Чжао Бэйчуань сказал ему, что вся свинина пахнет так.

Лу Яо предварительно замочил свинину в воде, добавив немного жёлтого вина, ломтики имбиря и листья зелёного лука, чтобы избавиться от запаха дичи.

Он срезал верхний слой жира и положил её в вок, чтобы вытопить масло. Когда резкий запах почти выветрился, он добавил овощи и обжарил их на сильном огне.

Мясной аромат мгновенно разнесся, наполнив воздух!

Во дворе более двадцати человек подняли главную балку на верёвке, обклеив её красной бумагой, и ждали благоприятного момента, чтобы поднять её.

Главным плотником сегодня был Дин. Он был опытным в этой работе, и все жители деревни нанимали его.

Он похлопал по главной балке и сказал: «Ух ты, эта старая сосна достаточно прочная, чтобы прослужить сто лет. Дачуань, где ты её раздобыл?»

«Мой тесть её дал».

Лу Гуаншэн, стоявший сзади, гордо улыбался. Он срубил это дерево на горе семь или восемь лет назад, приложив немало усилий, чтобы спустить его вниз.

Первоначально он намеревался использовать его для строительства нового дома для своего старшего сына, но тот скончался так рано, что дерево так и не было использовано...

После смерти старшего сына не было необходимости строить новый дом для семьи, поэтому дерево осталось неиспользованным. Теперь, когда зять строил новый дом, оно оказалось очень кстати.

Старейшины деревни выбрали благоприятное время – третью четверть утра. Громким голосом плотник Дин начал протяжно петь: «Проходи ученик Лубаня, проси хозяина установить главную балку, – да поднимется балка в этот благоприятный день, пусть она стоит прочно и принесёт процветание семье...»

После благословляющего песнопения настало время провести традиционный ритуал изгнания зла. Плотнику Дину нужно было попросить у хозяина чашку очищенной воды, которую он выпил, а затем опрыскал балку, приговаривая: «Смотри в сторону, как разверзаются небо и земля, как восходит благодатное солнце, как строится зал, как возводится подходящий дом, пусть злые духи отступят, скроются от глаз, пусть эта балка стоит, принося вечное счастье».

«Поднимим балку...»

«Хэв-хо! Хэв-хо!» Более двадцати мужчин, молодых и старых, скандировали, тянув толстую пеньковую веревку, медленно поднимая главную балку, которая, наконец, была установлена, завершая каркас!

«Тр-хр-хр!» Раздались фейерверки, и люди, молодые и старые, радостно захлопали в ладоши.

Лу Яо стоял в толпе, глядя на небольшой, простой дом, и почему-то его глаза вдруг наполнились слезами.

Не было никаких сомнений — теперь это его дом!

Наконец, его блуждающая душа нашла пристанище, его одинокое тело обрело дом. В этот момент Лу Яо полностью погрузился в жизнь тех людей тысячелетней давности, испытывая радость и одновременно проливая слёзы за свой новый дом!

После завершения церемонии поднятия балки началась подготовка к банкету.

Мужчины сидели вокруг трёх столов, а женщины, дети и мужья – вокруг двух, за каждым столом сидело семь-восемь человек.

Все взятые в аренду столы были невысокими, примерно по колено взрослому человеку, и большинство сидели на табуретках, некоторые – на деревянных брусках или камнях. Интересно, используются ли в больших городах более высокие столы и стулья?

По мере того, как подавали одно блюдо за другим, все протягивали палочки, съедая еду, и масло капало с губ!

Не будет преувеличением сказать, что трапеза напоминала битву: палочки скрещивались, и каждый пытался набрать себе как можно больше мяса.

Они не заботились о вежливости и хороших манерах; некоторым редко доводилось есть что-то сытное, поэтому, естественно, при такой редкой возможности они наедались до отвала.

Лу Яо, переживая, что детям не достанется мяса, приберег две куриные ножки для Сяонянь и Сяодоу на кухне.

Сегодня мяса было вдоволь, и даже овощные блюда были приготовлены, особенно яичница со шнитт-луком и тофу с зелёным луком. За едой все хвалили друг друга: «Тот, кто сегодня готовил, мог бы открыть ресторан!»

«Это был муж Чжао».

«Вот это да, Дачуань, тебе действительно повезло!»

Чжао Бэйчуань кивнул, повернувшись к Лу Яо, который, закатав рукава, дрался за куриный хвост с группой женщин, и громко рассмеялся.

В прошлой жизни Лу Яо никогда не ел ничего подобного. Его семья никогда этого не готовила, но теперь времена изменились. Он слышал, что в куриных хвостах много масла, и что один кусок принесет взрыв масла. Его худым рукам и ногам не помешало бы немного подкрепиться!

<http://bllate.org/book/14516/1285603>