

## Глава 7: Открытие печи.

Сяо Юй потушил дикую курицу, делая суп, добавляя только имбирь, белый лук и соль, он получился очень легким.

С тех пор как дети переехали в дом Сяо Юя, хотя им не приходилось много работать, они были хорошо накормлены и одеты, им больше не нужно было беспокоиться о еде, они всегда могли вкусно поесть. Сяо Юй редко поручал брату и сестре какую-либо работу, они сами проявляли инициативу в ее поиске.

Сяо Юй был не слишком доволен легкими блюдами: при наличии хороших ингредиентов их можно было только просто обработать, а приправ было слишком мало, ни соевого соуса, ни чили, и получавшиеся блюда были слишком безвкусными. Перец, лемонграсс, звездчатый анис и травяные орехи не редкость в Ячжоу, но без основных ингредиентов - соевого соуса и чили - все остальное было довольно пресным.

Так, недавно Сяо Юй задумался о приготовлении соевого соуса, он знал, как его производят, и видел процесс приготовления соевого соуса в интернете, но он должен изучить, как именно это делается, и мог только попробовать.

Поскольку печь для обжига извести была закрыта на обжиг, ему не нужно было дежурить, и у него было время возиться с этим, поэтому он купил несколько литров бобов хуан у семьи Мэн и начал готовить соус.

Жители Ячжоу не солят овощи, за исключением неисчерпаемой рыбы, креветок и моллюсков, которых они сушат на солнце в полдень; в конце концов, овощи можно выращивать круглый год, поэтому нет необходимости есть соленые овощи. Бобы хуан не используются для приготовления бобовой пасты, как и бобовая паста; он не видел здесь бобовой пасты, поэтому способ ее приготовления еще не полностью распространился среди людей, и ему придется когда-нибудь попробовать ее.

Бобы хуан в Ячжоу были запасным вариантом основной пищи. Несмотря на то, что здесь был тройной сбор урожая, производство риса было низким, и если будут наводнения или нашествия насекомых, то будет нехватка основной пищи, и на этот раз придется пополнять запасы бобов и риса.

Сяо Юй замочил бобы хуан и сварил их, затем высушил, смешал с пшеничной мукой, купленной в городе, и оставил в прохладном месте, чтобы дать плесени вырасти, не используя ничего в качестве грунтовки, надеясь, что бобы хуан сами произведут достаточно рисовой плесени.

После того как бобы хуан были закончены, он снова начал делать винный солод. Цветы полигонума цвели уже несколько дней, поэтому он собрал их, растолок и смешал с лакрицей и другими травами, купленными в аптеке, затем смешал с молотой рисовой мукой и замесил тесто для брожения, которое является традиционным винным солодом.

После того, как вино будет бродить в течение двух дней, оставшийся клейкий рис варят и готовят вино. При такой погоде оно будет почти готово через два-три дня, и должно быть готово к открытию печи для обжига извести, как раз к празднику.

Пэй Линьчжи постепенно оцепеневал, Его Высочество был полон любопытства ко всему, и делал все сам. Он не привык видеть это, а что сам он мог делать, кроме как сражаться?

Юэ-эр с любопытством смотрела на Сяо Юя, а он в это время занимался своими делами: "Что Ланьцзюнь снова собирается готовить?" - на лице маленькой девочки была милая улыбка, а в уголках рта - неглубокие ямочки. Всего несколько дней пребывания в этом доме, а ее лицо уже немного округлилось, и казалось, что она чувствует себя спокойно.

Сяо Юй хлопнул в ладоши и сказал: "Я пока не скажу тебе, просто подожди".

Снаружи раздался голос жены семьи Мэн: "Сяо Ланьцзюнь дома?".

Сяо Юй поспешно ответил: "Да. Что вам нужно, госпожа Мэн?".

Жена семьи Мэн легкими шагами несла корзину, держа в одной руке маленькую девочку с косичками. Это была младшая сестра Мэн Сихуэйя, Мэн Сиюань, которой было меньше трех лет. У Мэн Сихуэйя раньше были еще младшие брат и сестра, которые, к сожалению, умерли, поэтому господин и госпожа Мэн дорожили своими двумя детьми, как своими собственными глазами.

Мать семейства Мэн сказала: "Сихуэй сказал, что Ланьцзюнь хотел цыплят, а моя курица высидела двадцать яиц, и все они появились на свет позавчера.

Юэ-эр подошла и посмотрела на пушистых маленьких цыплят: "Ого, столько маленьких курочек, такие милые!".

Сяо Юй поспешно взял корзину: "Большое спасибо, как раз то, что мне нужно. Сколько они стоят?"

Жена семьи Мэн улыбнулась и сказала: "Денег не надо. Сихуэй сидит у вас здесь целыми днями, и доставляет вам неприятности".

"Сихуэй не доставил никаких проблем, он мне очень помогает". Конечно, Сяо Юй не мог не заплатить, он купил цыплят семьи Мэн по четыре за вэнь. Забрав цыплят, он положил в корзину десять медных вэнь, но жаль, что в доме не было еды, иначе он бы дал маленькой Сиюань что-нибудь вкусенького. Он просто потрепал ее по щеке: "Спасибо госпоже Мэн".

Когда жена Мэн увидела монеты в корзине, она сказала: "Это слишком много".

"Это немного, просто возьми. Покупка куриц стоит денег", - в бедной семье курицу держат для производства яиц на продажу, и у них даже нет денег, чтобы самим съесть ее.

Мать семьи Мэн сказала: "Я хотела принести вам саму курицу, но боялась, что она убежит с цыплятами обратно ко мне домой. Цыплят нужно кормить рисом и водой, а потом выпустить, когда они немного подрастут".

Сяо Юй кивнул: "Хорошо, спасибо большое".

Жена семьи Мэн готовилась уйти с маленькой дочерью, когда Цзи Хай вернулся с улицы с вязанкой дров на спине и несколькими дикими фруктами в кармане. Увидев Мэн Сиюань, он достал из кармана один и протянул ей. Жена Мэн улыбнулась и поблагодарила его.

Вязанка дров была даже выше Цзи Хая, поэтому было удивительно, как он мог ее нести. Сяо Юй поспешно сказал: "Положи ее"

Цзи Хай не спешил откладывать дрова, а выбрал два самых больших плода, которые он принес, и протянул их Сяо Юю: "Господин, груши Хоузай, вы можете их съесть".

Сяо Юй взглянул, но это были киви, только не такие большие, как обычные, и должны быть дикими: "Они спелые?".

"Спелые", - Цзи Хай кивнул головой.

Сяо Юй сжал их и увидел, что они немного мягкие, поэтому он снял кожицу и откусил кусочек. Первое ощущение было кислым, но потом они стали немного сладковатыми, чего едва хватало в дни отсутствия закусок.

Цзи Хай выбрал еще два для Пэйя Линьчжи, а остальные отдал сестре. Только после этого он снял тяжелую вязанку и положил у дома.

Сяо Юй взял брата и сестру Цзи в свой дом, и хотя у него появились еще два рта, которые нужно было кормить, это было облегчением. Сорняки во дворе были прополоты, бак для воды всегда был полон, дровяная куча никогда не становилась меньше, еда всегда была горячей, вода в ванной была легко доступна, и даже его одежду, Юэ-эр все порывалась постирать, но он остановил ее.

Пэй Линьчжи также хотел помочь ему постирать одежду, но Сяо Юй отказался, сказав: "Я сделаю это сам и нужно купить побольше еды и одежды", - он не хотел пользоваться никакими привилегиями.

Мало того, брат и сестра постепенно восстановили огородный участок во дворе, посадили овощи и специи, такие как тыква, подсолнечник, пачули, зеленый лук, лук-порей, репчатый

лук и другие овощные пряности... Они были просто два незаменимых помощника.

Когда дело дошло до овощей, Сяо Юй прослезился, сортов было так мало! Были только тыква, подсолнечник и побеги гороха, и даже в таком месте, как Ячжоу, где времена года похожи на лето, не было больше сортов, чтобы вырастить самим.

Такие овощи, как баклажаны, перец и редис, не являются местными, но шпинат, капуста, подсолнечник и зимняя дыня, все, которые родом из Китая, на удивление тоже не доступны здесь, и информация о них отсутствовала. Они могли только медленно совершенствоваться.

После того, как вино было готово, Сяо Юй сварил оставшийся клейкий рис, смешал его с винным солодом и поставил в маленькую урну для брожения. Бобы уже начали покрываться плесенью, так что пройдет еще некоторое время, прежде чем они будут готовы.

За последние два дня из магазина черепицы на воловьей телеге привезли множество плиток, которые медленно складывались в небольшую гору во дворе. Сяо Юй также приготовил много стропил в соответствии с требованиями хозяина, и пошел купить несколько камней клейкого риса, чтобы сделать связующее вещество, все ждали, когда печь для обжига извести закончит работу, и можно было начать стройку.

Сяо Юй и Пэй Линьчжи медленно открыли печь, которая была еще теплой, и достали из нее первый белый камень, который Сяо Юй сам положил в воду.

Сяо Юй воскликнул: "Это успех!". Неудивительно, что он был так взволнован тем, что ему впервые удалось обжечь известь.

Заслонка печи была полностью открыта, демонстрируя большое количество белой комовой извести, к большому изумлению собравшихся. Казалось, не так уж сложно обжигать известь.

Сяо Юй не боялся, что те, кто помогал ему, узнают эту технику, она изначально не была его изобретением. Широким слоям населения не требовалось много извести, они использовали глину только для строительства домов, а крыши покрывали травой, поэтому они не стали бы использовать известь и клейкий рис в качестве связующего вещества, это было бы слишком дорого.

Он оставил первую партию извести для собственного использования, а затем начал обжигать вторую партию, которую намеревался продать в магазин черепицы. Как только распространится информация о технике склеивания черепичных крыши в его доме, он подумал, что многие люди заново захотят укрепить свои крыши, и тогда спрос на известь значительно возрастет, а у него будет преимущество.

Успех обжига извести стал поводом для праздника, и Сяо Юй пригласил всех помощников к себе домой на ужин. Он лично приготовил большой стол с едой, включая морепродукты, говядину с рынка, кроликов, на которых Пэй Линьчжи охотился в горах, и, самое главное, вино.

Вино из клейкого риса оказалось даже более удачным, чем ожидал Сяо Юй.

Вино имеет долгую историю, но для широких слоев населения оно все еще оставалось роскошью, поскольку производство зерна находится на низком уровне, а продуктов питания не хватает, поэтому вино доступно только богатым.

Более половины людей, которые пришли поесть, никогда раньше не пробовали вино. Вино из клейкого риса было сладким, мягким и вкусным, с долгим послевкусием, и все были полны похвал. Редко можно встретить такую семью, как семья Сяо Юя, которая не только щедро платит за работу, но и хорошо кормит работников, поэтому кто бы не хотел работать в такой семье?

Когда они узнали, что семья Сяо Юя будет делать черепичную крышу на следующий день, они спросили, не нужна ли им помощь. Сяо Юй и так хотел нанять кого-то, но раз люди проявляют инициативу, то он согласился.

Не успели закончить трапезу, как сын мастера Го, каменщика, прибежал с рыдающим лицом и сказал: "Отец, эти убийцы снова пришли за жемчугом".

За столом, который все еще был шумным, внезапно стало тихо. Мастер Го был из соседней деревни. Правительство пришло в соседнюю деревню собирать жемчуг, и следующей должна была стать их деревня.

Мастер Го был ободрен вином и закричал, широко раскрыв глаза: "Жемчуг, жемчуг, все, что они знают, это жемчуг, почему бы им самим не пойти к морю и не добыть его? Я не рад служить им!".

Сын каменщика закричал на отца: "Что ты на меня кричишь? Возвращайся и скажи им".

Мэн Хун поспешил убедить его: "Не надо, мастер Го только что выпил вина и находится в хорошем настроении, так что у него обязательно будут неприятности с чиновниками, когда он вернется".

У сына каменщика из глаз уже текли слезы: "Мы с матерью оба сказали, что тебя нет, но они отказываются уезжать, и увезут зерно, если им не отдадут жемчуг".

Мастер Го встал и закричал: "Как они смеют! Сейчас я вернусь и поговорю с ними".

Несколько деревенских жителей поспешно оттащили его назад: "Мастер Го не вступайте в драку, это не принесет ничего хорошего, если вы пойдете против них, вы забыли о Цзи Тяне из нашей деревни?"

Сяо Юй заметил, что палочки в руке Цзи Хая, который ел в стороне, остановились, Цзи Тянь

был его отцом.

Мэн Хун сказал сыну каменщика: "Да Ланг, возвращайся и скажи чиновникам, что твой отец отправился к морю собирать жемчуг. И ты не знаешь, когда он вернется, так что скажи им, чтобы приходили завтра".

Сын каменщика поднял руку, вытер слезы тыльной стороной ладони, повернулся и пошел прочь, всхлипывая. Мастера Го уговорили сесть и он тяжело вздохнул: "Это убийственное правительство, оно не дает людям шанса на жизнь".

Кто-то вздохнул: "Наша очередь наступит через пару дней, не так ли? Раньше это было раз в год, а теперь - раз в три месяца. Разве жемчугу не нужно времени, чтобы вырасти? Как могут выжить люди?".

Сяо Юй с любопытством спросил: "А как собирают жемчуг? Неужели он нужен каждой семье?"

Мэн Хун объяснил: "Это деревня за деревней. В прошлом жемчуг собирали раз в год, и количество его было невелико, поэтому каждая семья собирала жемчуг по очереди, иногда даже через год или два.

"Все жемчужины выращены естественным путем, и вероятность того, что в собранных раковинах есть жемчуг, очень мала, верно?" - спросил Сяо Юй.

Мэн Хун кивнул: "Очень, очень мало. Иногда, если не повезет, даже если вы соберете сотни раковин, вы можете не найти ни одной жемчужины. Жемчуг с мелководья уже давно исчерпан, а глубокое море оказалось настолько смертоносным, что бесчисленные охотники за жемчугом утонули и были погребены в брюхе рыб".

Сяо Юй нахмурился: "От жемчуга мало толку, но эти дворяне на севере делают все возможное по своим эгоистичным причинам".

Жемчуг не имел практического применения, он был просто символом того, как люди демонстрировали свое богатство, и убивать людей за такую бессмысленную вещь было действительно обществом каннибализма!

Пэй Линьчжи ничего не сказал, но когда он услышал, что Сяо Юй сказал это, он не мог не посмотреть на него.

Кто-то сказал мастеру Го: "Мастер Го, сколько жемчужин нужно вашей семье? Можете ли вы одолжить его у кого-нибудь, кто сберег его на крайний случай?".

Мастер Го покачал головой и вздохнул: "Нам нужен крупный жемчуг, и много. Кто захочет одолжить его?"

"Крупный жемчуг - это не просто",- чем крупнее жемчужина, тем дольше она растет, но тем реже она встречается, и все зависит от удачи.

Мэн Хун вдруг повернулся к Сяо Юю и сказал: "Господин, боюсь, я не смогу помочь завтра, мне нужно будет выйти в море, чтобы собрать жемчуг".

Мастер Го вытер слезу с глаза: "Давайте завтра отправимся в море вместе".

Другой мужчина также сказал, что не может прити и ему придется заняться добычей жемчуга.

Сяо Юй посмотрел на их грустные лица и понял, что дело крайне опасное, поэтому ему стало очень не по себе.

Когда группа закончила есть и ушла, Сяо Юй окликнул Мэн Хуна: "Брат Мэн, подожди минутку, я хочу поговорить с тобой".

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

<http://bllate.org/book/14646/1300205>