

Жуань Сиши повернулся и сорвал пучок свежей полыни у дороги, сказав Лу Цзэ:

— Мы просто соберем немного полыни домой.

Лу Цзэ тоже подошел, присел на корточки и стал помогать выбирать свежие и чистые листья. В итоге Жуань Сиши собрал большой пучок лучшей полыни и понес домой.

Дома он положил подношения на кухонный стол, а затем отнес полынь к колодцу, тщательно вымыл ее в тазу и попросил Лу Цзэ вскипятить большую кастрюлю воды. Вымытую полынь он бросил в кипяток, добавив немного соды, оставшейся с прошлого года.

— Полынь нужно варить, пока она не станет мягкой, — объяснял он, делая это. — Сода убирает горечь. После варки ее нужно замочить в чистой воде на ночь, чтобы она стала менее горькой.

Лу Цзэ, услышав это, спросил:

— Значит, лепешки можно будет сделать только завтра?

Жуань Сиши улыбнулся, заметив нетерпение в его голосе, что не совсем соответствовало образу Лу Цзэ, но делало его более человечным.

— Если ты голоден, можешь перекусить рисовыми кексами, — предложил он. — Я закончу с полынью и приготовлю ужин.

Лу Цзэ, осознав свою поспешность, смущенно засмеялся, чтобы скрыть неловкость.

После замачивания полыни стало темнеть. Жуань Сиши быстро промыл рис и начал готовить. Разведя огонь в печи, он смешал корм и пошел кормить кур и уток.

Утята, жившие во дворе, значительно подросли с момента покупки. Их временное жилище стало тесным, а их пушистые тела начали покрываться жесткими перьями, проходя не самый привлекательный этап взросления.

Жуань Сиши не обращал внимания на их внешний вид, а, наоборот, стал еще более заботливым. Их некрасивость означала, что они скоро вырастут, и через пару месяцев начнут нести яйца.

Он щедро насыпал им корма, наблюдая, как они едят с аппетитом, и улыбался. Несколько уток вели себя особенно нагло, занимая кормушку и не позволяя другим подойти. Жуань Сиши, увидев это, отогнал их и мягко пожурил:

— Дайте другим поесть! Эй, ты, если будешь так себя вести, я тебя в клетку запру.

Лу Цзэ, находившийся на кухне и следивший за огнем, услышал, как Жуань Сиши разговаривает с утками, и невольно улыбнулся, представляя эту сцену.

Закончив кормить кур, Жуань Сиши вышел из курятника с несколькими яйцами в корзине. Он осторожно положил их в шкаф, чтобы использовать позже.

Лу Цзэ приготовил рис, а Жуань Сиши достал из корзины свинину и свиные ножки, оставшиеся от подношений. Свинину можно было оставить на ночь и пожарить завтра, но свиные ножки, если их не доварить, могли испортиться. Поэтому он решил приготовить их сегодня.

Он взял чашку сои из бочки, замочил ее в горячей воде, а затем вынес свиные ножки на разделочный стол. Надев фартук, он взял нож, примерился и ударил — но нож застрял в мясе, и он не смог ни вытащить его, ни разрезать ножку.

Жуань Сиши попытался несколько раз, но безуспешно. Он вспомнил, как дедушка говорил, что у него нет сил, и почувствовал разочарование, беспомощно глядя на ножку.

Лу Цзэ, увидев его затруднение, предложил помочь. Жуань Сиши уступил место у стола, передал нож и помог ему надеть фартук.

Стоя за спиной Лу Цзэ, он завязал фартук бантиком и невольно заметил, что, несмотря на высокий рост, у Лу Цзэ была тонкая талия и отличные пропорции. Ему даже захотелось обхватить ее руками, чтобы измерить, но звук рубки вернул его к реальности.

Лу Цзэ тоже впервые рубил свиные ножки, но справлялся лучше, благодаря своей силе. Вскоре он нарезал их на куски разного размера.

Жуань Сиши вздохнул с облегчением:

— Хорошо, что ты здесь, иначе мне пришлось бы варить целую ножку.

После нарезки Жуань Сиши посолил и приправил мясо, затем вымыл бамбуковые побеги, оставшиеся с прошлого раза, и начал готовить.

Он разогрел сковороду, обжарил свиные ножки, добавил воды, высыпал сою и накрыл крышкой. Через двадцать минут, когда соя пропиталась вкусом, он добавил бамбук и продолжил варить, пока все не стало мягким.

Блюдо получилось ароматным и аппетитным. Свиные ножки были нежными, а соя и бамбук — насыщенными вкусом.

Затем Жуань Сиши обжарил капусту с имбирем, и ужин был готов.

Хотя на столе было всего два блюда, они включали четыре ингредиента, что делало ужин сбалансированным и питательным.

Лу Цзэ, попробовав кусочек свиной ножки, похвалил:

— Очень вкусно.

Жуань Сиши, обрадованный его словам, улыбнулся:

— Спасибо, что помог с нарезкой. Ешь больше, брат Лу Цзэ.

Перед сном Жуань Сиши снова поменял воду для полыни, затем достал оставшийся арахис, очистил его и объяснил Лу Цзэ:

— Завтра я обжарю арахис, измельчу его и смешаю с сахаром для начинки лепешек.

На следующий день Жуань Сиши встал рано, чтобы приготовить лепешки. Его действия разбудили Лу Цзэ, который вышел из комнаты, зевнув.

— Еще рано, брат Лу Цзэ, почему бы тебе не поспать подольше? — спросил Жуань Сиши.

— Сегодня же мы будем делать лепешки, я хочу помочь, — ответил Лу Цзэ.

Жуань Сиши, видя его решимость, согласился. Он принес очищенный арахис на кухню, попросил Лу Цзэ развести огонь и обжарил его на сковороде.

После обжарки он не стал тушить огонь, а нарезал рисовые кексы, оставшиеся с прошлого раза, и обжарил их на сковороде.

— На завтрак мы съедим обжаренные кексы, ладно? — предложил он.

Лу Цзэ уже взял кусочек, подул на него и попробовал. Обжаренные кексы стали хрустящими и ароматными.

После завтрака Жуань Сиши положил охлажденный арахис в каменную ступку и попросил Лу Цзэ измельчить его, а сам занялся полынью, измельчая ее в зеленую пасту.

Затем он добавил рисовую муку, горячую воду и замесил тесто, смешав его с полынью.

Когда тесто было готово, Лу Цзэ закончил измельчать арахис. Жуань Сиши добавил сахар, чтобы сделать начинку.

Осталось только завернуть начинку в тесто, сплющить и приготовить на пару.

Хотя полыни было много, из нее получилось всего несколько лепешек. Жуань Сиши разделил их на две порции, и, когда первая была готова, они с Лу Цзэ сразу же попробовали их, чтобы убедиться во вкусе, прежде чем готовить вторую.

<http://bllate.org/book/16162/1448443>