

Пока баклажаны готовились на пару, он освободил руки для свинины. Часть мяса нарезал ломтиками, другую порубил в фарш. Слишком мелко сделать не получилось, но он старался: резал на кусочки, затем на полоски, а уж потом принялся рубить. Когда фарш стал достаточно однородным, он отложил его в сторону. Для супа с фрикадельками он предпочитал лёгкий вкус, поэтому в мясо добавил лишь яйцо — так шарики легче лепились. Соль не сыпал, планировал посолить уже готовый бульон в конце.

Закончив с мясом, он увидел, что баклажаны готовы. Вытащил их щипцами, дал немного остыть на доске, а затем разорвал на длинные полоски и сложил в большую миску. Заранее приготовленный соус вылил сверху и отправил баклажаны обратно в пароварку — всего на пару минут.

Сняв пароварку, он вылил воду из кастрюли, сполоснул её и принялся за суп с фрикадельками. Налил воды, нарезал помидоры кубиками, добавил имбирную соломку, накрыл крышкой и ждал, пока закипит. Дав томатам немного развариться, стал ложкой формировать мясные шарики и опускать их в бульон. Когда фрикадельки всплыли, добавил нарезанную пекинскую капусту, которую заранее помыл А-де. Дождался, пока суп покипит ещё несколько раз, посолил, разлил по глубокой миске и посыпал зелёным луком.

Суп готов. Он быстро вымыл кастрюлю и принялся за жарку. Разогрел вок, налил масла. Взбил яйца, посолил, добавил мелко нарезанный зелёный лук и немного воды, тщательно размешал. Вылил смесь в раскалённое масло, разровнял лопаткой и жарил на медленном огне. Вскоре по кухне поплыл аппетитный аромат.

Готовую яичницу он отложил, снова вымыл вок. Сильно разогрел его, влил масло и быстро обжарил нарезанную свинину. Как только мясо побелело, посолил и переложил в тарелку. Затем в том же воке с небольшим количеством масла обжарил зелёный перец, вернул туда мясо, всё перемешал, попробовал, при необходимости досалил — и блюдо было готово.

Оставались только яйца с помидорами. Снова разогрел вок, он сначала пожарил яйца, затем добавил нарезанные помидоры, всё вместе протушил и приправил. Простое, но любимое блюдо было готово.

Ужин можно было подавать.

Едва Сяо Юй'эр и остальные расставили миски на столе, как Пинпин и Аньянь, ведомые запахом, явились на кухню. Усаживаясь, они тут же спросили:

— Сегодня так вкусно пахнет! Что вы приготовили?

А-де поспешил посадить их, разложил каждому рис, и все принялись за еду.

А-фу и другие, узнав, что ужин готовил Сяо Юй'эр, попробовали каждое блюдо и одобрили:

— У Сяо Юй'эра получается очень вкусно. Ароматно.

А-де добавил:

— А мне больше всего суп с капустой и фрикадельками понравился. Лёгкий такой.

А-фу тут же вставил:

— Только пресноватый. Мало соли.

Они, занятые тяжёлой работой в поле, привыкли к солёной пище. А-де парировал:

— Иногда и лёгкое полезно. Особенно вечером: если пересолишь — всю ночь пить будешь.

Впрочем, суп и вправду был единственным лёгким блюдом, остальные оказались достаточно насыщенными. Все ели с удовольствием.

После ужина А-мо не позволила Сяо Юй'эру мыть посуду и убирать кухню, велела отдыхать.

— Вы сегодня в городе устали, — сказала она. — С кухней мы сами справимся.

Хотя А-де и остальные всё же пошли помогать, Сяо Юй'эра к работе не допустили.

Закончив с уборкой, все уселись и принялись обсуждать сегодняшнюю поездку.

— Триста цзинь цукатов продали за тридцать лянов серебра, — начал А-фу. — Овощей было больше, около пятидесяти цзинь, вышло четыреста вэней. Пока были на рынке, потратили примерно полтора ста. Осталось тридцать лянов и двести пятьдесят вэней.

С этими словами он передал все деньги А-мо.

Та, получив серебро, отсчитала двести пятьдесят вэней от продажи овощей и разделила их поровну между А-фу и младшим дядей.

— Отныне выручка с овощей, за вычетом общесемейных нужд, остаётся вам, — объявила она. — Карманные деньги иметь необходимо. А доход с цукатов, поскольку сумма крупная, будет храниться у меня, вместе с предыдущими поступлениями, на общие нужды.

И аккуратно убрала монеты.

А-е тоже высказался:

— Дети растут, расходов с каждым годом всё больше. Старшему, Маомао, в следующем году пора в городскую школу определяться. Голова у него светлая, нынешний учитель говорит, всему, что мог, уже научил. И Шэнь Цзюнь по возрасту в школу давно пора. В этом году вообще должен был идти, да всё отнекивался, упрявился. В следующем — никуда не денется. Не требую, чтобы в сюцаи метил, но грамоте научиться обязан. Вон, Сяо Юй'эр брат твой, и без школы множество иероглифов выучил. А тебе и учитель есть, да ты только балду гоняешь. Так нельзя. В следующем году Маомао — в городскую школу, а ты — в соседнее село, где твой двоюродный брат, Сюй Бай, учится. Под присмотром будешь.

А-фу и младший дядя поспешно закивали.

Сяо Юй'эр подхватил:

— Если брат в городскую школу пойдёт, каждый день туда-обратно — далеко. К следующему году кур с задней горы уже можно будет партию на продажу пустить, да и с цукатами доход будет. Думаю, денег скопить удастся. Я вот размышлял: не открыть ли нам в городе небольшую закусочную? И заведение бы было, и брату где остановиться. А если помещение с двором найдём — вообще идеально: сзади жильё, спереди — торговля. Кстати, сегодня познакомился с младшим хозяином ресторана. Говорит, хочет, чтобы мы больше цукатов поставляли, они им нужны. Даже договор заключили. Значит, в следующем году на одни дикие ягоды с гор полагаться не выйдет. Помимо сбора по нашей и окрестным деревням, самим бы выращивать

начать. Пустошей вокруг — сколько угодно. Надо с старостой переговорить, не продаст ли один из холмов. Если сразу всю сумму не потянем — небольшой участок возьмём, потом, как деньги появятся, докупим. Как думаете, А-е?

Предложение А-е и остальным показалось разумным. Однако А-фу высказал опасение:

— Если ягод много станет, сами мы не управимся. Придётся людей нанимать. Да и места во дворе на всех не хватит — ни для варки, ни для сушки.

Сяо Юй'эр, подумав, ответил:

— Когда холм покупать будем, можно и участок у подножья захватить. Там и мастерскую поставим, и для сушки место будет.

Остальные согласились, что вариант хорош, лишь добавили, что на ночь там кто-то дежурить должен.

Чуть погодя А-фу снова заговорил:

— Скоро жатва начнётся, ягод для цукатов сейчас нет. Я с охотником Чжаном в горы собираюсь — авось, дичи подстрелим, лишняя монета в доме не помешает. Сейчас на всё деньги нужны.

Все одобрили. Младший дядя тоже изъявил желание идти. Сяо Юй'эр тоже вызвался.

Однако первые вылазки планировались в глубину леса, и брать с собой Сяо Юй'эра не хотели — опасно. Но тот настоял. После короткого совещания А-фу и младший дядя решили: пусть идёт, но только до окраины, в чащу — ни ногой. Может поблизости что интересное поискать.

Сяо Юй'эр на таких условиях согласился.

На третий день, заранее договорившись с охотником Чжаном, они отправились в горы.

Ещё до рассвета Сяо Юй'эр встал, умылся, собрал свой небольшой заплечный короб, положил туда лопатку, наполнил несколько бамбуковых цилиндров водой из пространственного источника — для А-фу.

Собравшись, позавтракал и, не дожидаясь, пока вымоют посуду, вместе с А-фу и остальными, захватив Юаньюань, двинулся в путь.

У подножья, как обычно, встретились с охотником Чжаном и углубились в лес.

<http://bllate.org/book/16188/1452322>