

Он сначала умылся и привел себя в порядок, а затем достал из пространства двух кур, решив их сначала забить, чтобы использовать для приготовления сегодняшнего обеда. Одну курицу он планировал обжарить, а другую — сварить в супе, чтобы к обеду был готов наваристый бульон. Куры из пространства были гораздо питательнее, чем обычные, и за последнее время вся семья сильно устала, так что им нужно было восстановить силы.

Поскольку Сяо Юй'эр встал рано, и еще никто не проснулся, ему было удобно достать живых кур из пространства.

Сяо Юй'эр уже забил кур и только что собрал куриную кровь в миску, когда увидел, что А-мо встала. Когда он вскипятил воду, А-мо вошла на кухню, чтобы помочь. Сяо Юй'эр поручил ей ощипать кур, а сам занялся приготовлением еды.

К завтраку все домочадцы уже поднялись. Сяо Юй'эр накрыл на стол, и все сели за еду. Сегодняшняя курица особенно пришлась всем по вкусу. Все говорили, что жареная курица сегодня получилась вкуснее, чем вчера. Сяо Юй'эр был рад, что всем понравилось. Однако Линь Чжэнцзэ заметил, что сегодняшняя курица сильно отличалась от вчерашней, и это явно было не из-за разницы в приготовлении. Сегодняшняя курица давала ощущение тепла и комфорта. Он подумал, что это, несомненно, снова заслуга Сяо Юй'эра, и становился все более уверен в его загадочности. Тем не менее, он решил, что уже получил немало пользы от этого, так что нужно держать это в секрете. Хорошие вещи должны оставаться в семье.

После завтрака Шэнь Даню отправился к старосте за коровой, а дядя вместе с Маомао и Сюй Баем пошли в поле. Остальные остались дома, чтобы начать перемалывать молодые зерна хуанли в пасту, чтобы к обеду можно было приготовить лепешки.

Сяо Юй'эр сначала убрал посуду на кухне, а А-мо пошла кормить свиней. А-е спустился в подвал, чтобы достать и вымыть давно не использованную каменную мельницу. А-де вместе с дядей очистили зерна хуанли от шелухи и промыли их от пыли.

После того как А-е вымыл мельницу, А-де начал засыпать зерна в мельницу, а затем они вдвоем начали вращать ее вручную. Под мельницей стояла большая корзина, куда стекала паста. А-де и дядя по очереди толкали мельницу, чтобы перемалывать зерна.

Поскольку работы было много, А-де и дядя быстро устали, поэтому Сяо Юй'эр и А-мо, закончив свои дела, пришли им на смену.

Сяо Юй'эр и А-мо по очереди мололи пасту из хуанли, а А-е выбирал из кучи шелухи молодые зеленые листья, промывал их и откладывал в сторону. Они нужнылись для обертывания лепешек.

Сяо Юй'эр и его семья мололи пасту довольно долго, и чтобы она получилась более нежной, приходилось добавлять зерна постепенно, чтобы не перегружать мельницу.

Они мололи пасту около двух часов, и для сбора пасты понадобилось две большие корзины. Поскольку вода не добавлялась, паста получилась густой и клейкой. Закончив молоть, А-мо и А-де отодвинули корзины с пастой в сторону, а дядя принес несколько больших бамбуковых корзин и листья хуанли, подготовленные А-е. А-де принес из кухни немного коричневого сахара, и А-мо добавила его в одну из корзин с пастой, тщательно перемешав, чтобы сахар растворился.

В последние дни ели свежую свинину, которую принес Линь Чжэнцзэ, а засоленное мясо кабана, приготовленное несколько дней назад, почти не трогали, и оно еще висело на кухне. А-

де снял его, промыл и нарезал на мелкие кусочки. Затем он вынес нарезанное мясо, чтобы добавить его в другую корзину с пастой и приготовить соленые лепешки. Когда все было готово, они сели за работу.

А-мо и дядя готовили сладкие лепешки, а А-де смешал нарезанное мясо с пастой и начал обертывать ее листьями.

Обычно на один лист хуанли клали одну ложку пасты, а затем аккуратно заворачивали края. Готовые лепешки, в зависимости от вкуса, раскладывали в разные корзины.

Пока А-мо и другие занимались лепешками, Сяо Юй'эр вошел на кухню — пора было готовить обед.

Линь Чжэнцзэ, который в это время учил детей читать и писать в главной комнате, дал им немного отдохнуть. Улучив момент, Цзюньцзюнь с близнецами выбежали на улицу и, увидев, что А-мо уже делает лепешки, тоже захотели попробовать.

А-де, видя их желание, велел сначала вымыть руки, прежде чем приступать. Цзюньцзюнь повел Пинпина и Аньаня мыть руки.

Линь Чжэнцзэ вышел из главной комнаты, чтобы посмотреть, как Шэнь А-мо и другие работают. Увидев, что в одной из корзин есть кусочки мяса, он спросил:

— Лепешки можно делать с мясом? Это соленый вариант? Вчерашние были сладкими.

Шэнь А-мо ответила:

— Да, у нас большая семья, поэтому мы готовим два варианта. В пасту добавляют нарезанное соленое мясо, и после приготовления получается соленая лепешка. Тем, кто не любит сладкое, понравится этот вариант. В другой корзине мы добавили немного коричневого сахара, и лепешки получаются сладкими. Вчерашние лепешки были просто из пасты, без добавок, но с сахаром они вкуснее.

Линь Чжэнцзэ сказал:

— Звучит очень аппетитно, обязательно попробую оба варианта. Вы, А-мо, такие умелые, всегда придумываете что-то новое. Я за это время в вашем доме наслаждался настоящим гастрономическим удовольствием.

Услышав комплимент, А-мо смутилась и ответила:

— Да что вы, у нас в деревне еда простая, ничего особенного. Не сравнить с изысканными деликатесами в городе. Мы рады, что вам нравится.

Тем временем Цзюньцзюнь с близнецами вернулись с вымытыми руками. А-мо, увидев это, сказала:

— Я научу вас делать лепешки, но будьте аккуратны. Если все перепачкаете, то готовые лепешки вам не достанется.

Дети поспешно закивали:

— Не волнуйтесь, А-мо, мы будем аккуратны.

После предупреждения А-мо дала каждому по листу хуанли и начала учить их делать лепешки. Но только сладкие, потому что с мясом они могли не справиться.

Тем временем на кухне Сяо Юй'эр работал, обливаясь потом. На улице было жарко, а на кухне от огня стало еще жарче. Ему было невыносимо, и он ускорил приготовление обеда.

Когда Сяо Юй'эр закончил готовить обед, он услышал голоса А-фу и других. Он быстро нагрел воду для их купания.

Когда он вынес воду для купания, А-мо и другие уже почти закончили с лепешками.

А-де вымыл корзины с пастой и выставил их сушиться, а готовые лепешки отнесли на кухню.

Сяо Юй'эр уже приготовил обед, и попросил А-мо накрыть на стол, а сам начал готовить воду для приготовления лепешек. Он использовал толстые дрова, чтобы поддерживать огонь, и поставил первую партию лепешек в бамбуковую пароварку. Только закончив, он услышал, как А-де зовет его к столу. Он подправил огонь, чтобы вода продолжала кипеть, и пошел обедать.

Поскольку нужно было следить за лепешками, Сяо Юй'эр взял большую миску с едой и вернулся на кухню, чтобы есть и одновременно следить за огнем.

Когда первая партия лепешек была готова, он уже закончил есть. Он выложил готовые лепешки в корзину, чтобы они остыли, и поставил следующую партию на пар.

Когда Сяо Юй'эр приготовил три партии лепешек, все в доме уже закончили обед. А-мо убрала посуду на кухню и, увидев, что Сяо Юй'эр уже приготовил часть лепешек, спросила:

— Сяо Юй'эр, ты уже поел? Неужели ты не обедал, пока готовил лепешки? Можно было сначала поесть, не нужно было так спешить.

[Отсутствуют]

<http://bllate.org/book/16188/1452437>