

Сяо Юй'эр показал А-мо свою пустую миску:

— Я уже поел, А-мо, вот моя миска. Я просто воспользовался огнем, чтобы приготовить лепешки, чтобы не пришлось заново разжигать огонь после обеда.

А-мо убедилась, что он действительно поел, и оставила его в покое, занявшись мытьем посуды.

Через некоторое время А-де зашел на кухню, чтобы взять готовый корм для свиней.

Остальные немного отдохнули и решили вернуться в свои комнаты. В доме стало тихо.

А-мо и другие, закончив дела, тоже пошли отдыхать. Остался только Сяо Юй'эр, который следил за приготовлением лепешек. Он хотел успеть приготовить их до того, как А-фу и другие уйдут в поле, чтобы они могли взять лепешки с собой и перекусить, если проголодаются. Эти лепешки даже в остывшем виде оставались мягкими и сладкими.

Сяо Юй'эр сидел на кухне, следя за огнем и борясь с сонливостью. Обычно он привык отдыхать после обеда, и сегодня, без отдыха, он чувствовал себя очень уставшим.

Когда Сяо Юй'эр приготовил около половины лепешек, домочадцы начали постепенно просыпаться.

Сяо Юй'эр, увидев, что кто-то встал, вынес первую партию лепешек, которые уже остыли, в главную комнату, чтобы все могли попробовать. Он также завернул несколько лепешек в корзину, чтобы А-фу и другие могли взять их с собой в поле. Кроме того, он наполнил несколько бамбуковых контейнеров холодной водой, чтобы они тоже взяли их с собой.

Пока Сяо Юй'эр хлопотал на кухне, остальные пробовали свежие лепешки в главной комнате. Все остались довольны и хвалили их. Оба варианта были разными, но одинаково мягкими и нежными на вкус.

Сяо Юй'эр тоже взял одну лепешку и попробовал. Ему досталась соленая, и, развернув ее, он почувствовал приятный аромат. На вкус она оказалась очень хорошей. Паста из хуанли впитала сок мяса, и вкус стал просто восхитительным. Он быстро съел одну лепешку и взял вторую, сладкую. Она тоже оказалась не приторной, а легкой и сладкой. Сяо Юй'эр съел две лепешки и почувствовал, что больше не может — обед еще не переварился, и он не был голоден. Поэтому он больше не ел.

Тем временем А-фу и другие уже вышли с коровой и корзиной лепешек. А-де и дядя тоже собрались выйти, чтобы накопить травы и отнести ее старосте вечером.

А-е и А-мо снова занялись очисткой зерен хуанли. Эта работа еще не была закончена.

Сяо Юй'эр продолжал следить за приготовлением лепешек на кухне.

Когда он закончил готовить и оставил лепешки остывать, день уже подходил к концу.

Сяо Юй'эр снова начал готовить ужин. Он вдруг осознал, сколько времени уходит на приготовление еды для такой большой семьи! Весь день был занят только этим.

Утром он оставил одну курицу из пространства, чтобы сварить суп на обед, но после завтрака начал заниматься пастой для лепешек, и времени на суп не осталось. Теперь он решил начать готовить суп, чтобы к ужину был готов куриный бульон.

Он взял корзину и пошел в огород за овощами, а затем зашел в пространство, чтобы собрать их. Собрав овощи, он вспомнил о супе и выкопал немного саньци, чтобы добавить в бульон. Этот саньци он нашел в горах во время последнего похода и посадил в пространстве вместе с двумя корнями женьшеня. Теперь они хорошо выросли.

Сяо Юй'эр вернулся на кухню с овощами и начал готовить ужин.

Он сначала вымыл овощи и положил их в корзину. Затем вошел на кухню, где в печи еще тлели угли после приготовления лепешек. Он добавил дров, чтобы разжечь огонь, и вымыл две кастрюли, чтобы использовать обе печи. Одну он приготовил для супа, а другую — для риса.

Сяо Юй'эр налил воды в кастрюлю для супа, нарезал курицу на куски и положил в воду, добавив кусочек имбиря. Накрыв крышкой, он оставил воду закипать. В другую кастрюлю он также налил воды, промыл коричневый рис и положил его в кастрюлю, время от времени помешивая, чтобы рис не пригорел. Когда вода в кастрюле для супа закипела, Сяо Юй'эр вынул курицу, промыл ее от пены и вымыл специальный глиняный горшок для супа. Он наполнил его водой, положил туда курицу и еще один кусочек имбиря. Затем он добавил два маленьких кусочка саньци, чтобы немного уменьшить горечь. Теперь он оставил суп томиться на медленном огне.

Сяо Юй'эр проверил рис и увидел, что он почти готов. Он быстро снял его с огня, слил воду и начал готовить белый рис. Когда белый рис также был почти готов, он снова слил воду и поставил его на пар.

Пока он следил за огнем, суп в глиняном горшке закипел. Сяо Юй'эр уменьшил огонь под горшком, чтобы суп томился на медленном огне.

Он сосредоточился на поддержании огня, и примерно через полчаса рис был готов. Сяо Юй'эр вышел во двор, чтобы позвать А-мо помочь вытащить корзину с рисом. Полная корзина была слишком тяжелой для его тонких рук. А-мо, войдя на кухню, почувствовала аромат супа и спросила:

— Сяо Юй'эр, что ты приготовил? Так вкусно пахнет!

Сяо Юй'эр ответил:

— Я приготовил куриный суп. Помнишь, я нашел саньци в горах? Сегодня я добавил его в суп. Все устали, и я подумал, что нужно восстановить силы. Суп варится уже около получаса, и, когда я приготовлю остальные блюда, он будет готов.

Сказав это, Сяо Юй'эр добавил в суп несколько очищенных сердцевин хуанли, чтобы сделать бульон более легким и не таким жирным. После приготовления сердцевин нужно было вынуть и выбросить.

А-мо вытащила готовый рис и поставила его остывать. Сяо Юй'эр начал готовить остальные блюда.

Обычно он готовил жареные блюда, но сегодня решил сделать что-то новое.

Сначала он посмотрел на овощи в корзине: капуста, баклажаны, помидоры, огурцы, зеленый перец, стручковая фасоль и соленые овощи, которые А-мо приготовила из горчицы. Он решил приготовить тушеные баклажаны, сухую обжаренную стручковую фасоль, острую отварную свинину, яйца с помидорами, свинину с зеленым перцем, салат из огурцов и простой вареный

соленый овощ без масла и соли. Последние два блюда должны были помочь переварить основную еду.

Сяо Юй'эр налил воды в кастрюлю, достал несколько соленых овощей, отжал лишнюю воду и нарезал их тонкими полосками. Когда вода закипела, он добавил овощи и дал им покипеть пару минут. Затем он выложил их в большую миску вместе с бульоном. Это блюдо было готово, но его нужно было есть с соусом. Сяо Юй'эр взял маленькую миску, добавил туда немного перца, зеленого лука, кинзы, соленых бобов, соевого соуса, соли и мелко нарезанного чеснока. Затем он добавил немного бульона из соленых овощей, хорошо перемешал и оставил настаиваться. Этот соус был идеальным дополнением к простому блюду.

[Отсутствуют]

<http://bllate.org/book/16188/1452442>