

Когда Сяо Юй'эр и А-мо закончили готовить завтрак, А-де и дядя уже сварили корм для свиней. Сяо Юй'эр с домочадцами начали накрывать на стол, а А-де и его брат отправились кормить свиней, неся корм в свинарник. Остальные члены семьи уже встали, умылись и ждали завтрака в главной комнате.

За завтраком все с удовольствием пили костный бульон, который приготовил Сяо Юй'эр, и выражали ностальгию по этому вкусу. После того как однажды купили кости, прошло уже немало времени, и вот, наконец, они снова смогли насладиться этим бульоном. Сяо Юй'эр, видя, как всем нравится бульон, был невероятно рад.

Когда семья Шэнь закончила завтрак, Сяо Юй'эр и другие ещё убрали посуду, как кто-то уже вошёл во двор, неся на спине корзину с фруктами. А-фу и другие тут же вышли, чтобы взвесить фрукты и рассчитаться.

Сяо Юй'эр подслушал, что на этот раз принесли корзину груш. Он давно не ел груш и уже начал мечтать о них. Он решил, что, закончив с делами, съест пару штук, чтобы утолить желание, а заодно посадит косточки в своё пространство, чтобы посмотреть, сколько времени понадобится для появления грушевых деревьев.

Закончив с кухонными делами, Сяо Юй'эр вышел, чтобы помочь и заодно перекусить фруктами. Увидев, что А-фу и другие сейчас не слишком заняты, он взял грушу и начал есть. Продавец груш уже получил деньги и ушёл, так что Сяо Юй'эр не увидел, кто именно их вырастил, но вкус был отличным. Фрукты в древние времена не обрабатывались удобрениями и были по-настоящему натуральными. Груши были сладкими и очень вкусными. Хотя они были небольшими, но действительно доставляли удовольствие. Он съел несколько штук, а потом помыл ещё пару, чтобы угостить остальных членов семьи. Эти груши он планировал использовать для приготовления консервов, которые можно было бы есть самим или подарить родственникам на Новый год — это был бы уникальный подарок.

Остальные члены семьи, получив помытые груши, оставили свои дела и принялись за фрукты. Они решили, что сначала перекусят, а потом продолжат работу. Ведь сейчас больше никто не приносил фрукты на продажу.

После того как все съели груши, с течением времени всё больше людей стало приносить фрукты на продажу. Семья Шэнь снова погрузилась в работу. Позже Сяо Юй'эр даже увидел, как кто-то принёс апельсины. Это был дядя Шэнь Шань из деревни. Сяо Юй'эр обрадовался, взвесил апельсины, заплатил и сразу же начал есть. Едя, он разговаривал с дядей Шанем:

— Дядя Шань, это ваши собственные апельсины?

Дядя Шань ответил:

— Да, у нас в саду растёт несколько деревьев. Мы не можем съесть всё сами, вот и принёс немного на продажу.

Сяо Юй'эр загорелся идеей и продолжил:

— А у вас в саду есть саженцы апельсинов? Даже маленькие подойдут. Я хотел бы купить несколько, чтобы посадить у себя в саду. Так будет удобнее, когда захочется поесть.

Дядя Шань быстро ответил:

— Не нужно платить, саженцы ничего не стоят. Если хочешь, приходи к нам в сад и выкопай

сколько нужно. Мы живём недалеко.

Сяо Юй'эр был в восторге и договорился, что позже Маомао пойдёт с ним, чтобы принести саженцы.

После почти пяти дней постоянного приёма фруктов семья Шэнь заметила, что поток продавцов стал уменьшаться. Фрукты, которые не могли долго храниться, уже начали превращать в цукаты. Груши и апельсины, подходящие для консервирования, ещё не трогали. Больше всего было боярышника, остальных фруктов — мало. Боярышник в основном использовали для приготовления цукатов. Семья Шэнь теперь занималась тем, чтобы превратить все собранные плоды боярышника в цукаты. Процесс был похож на приготовление других цукатов: сначала фрукты мыли, затем удаляли косточки, после чего варили в воде с сахаром. Когда вода почти испарялась, цукаты вынимали из котла. Оставалось только высушить их, но погода уже начала холодать, и солнце светило не так ярко. Возможно, процесс сушки займёт несколько дополнительных дней.

Сяо Юй'эр и другие потратили ещё один день, чтобы превратить весь боярышник в цукаты, после чего приступили к консервированию. Первыми решили заняться грушами. Поскольку для консервов не хватало банок, А-фу специально пошёл к продавцу гончарных изделий и купил около 50 банок. Банки были довольно большими, каждая могла вместить около двух-трёх фунтов консервов, так что этого количества должно было хватить. Семья Шэнь сначала помыла груши, очистила их от кожуры, нарезала крупными кусками и положила в большой котёл с водой. Когда вода закипела, добавили сахар, и после того как он растворился, а груши изменили цвет, консервы вынули из котла. После остывания их разлили по банкам.

Но купленные банки нужно было сначала помыть, а затем прокипятить в большой кастрюле с водой. После того как банки были прокипчены и остыли, их можно было использовать для консервирования. Однако такие консервы не могли храниться долго. К счастью, погода начала холодать, и температура снизилась, так что их можно было хранить в прохладном, проветриваемом месте некоторое время. В основном они предназначались для домашнего употребления и подарков родственникам и друзьям.

После того как семья Шэнь закончила с грушевыми консервами и они остыли, приступили к приготовлению апельсиновых консервов. С апельсинами всё было проще: их очищали, разделяли на дольки и варили. Однако Сяо Юй'эр вспомнил, что кожуру апельсинов можно использовать для приготовления засахаренной кожуры. Он попросил домашних собирать кожуру во время чистки апельсинов.

Закончив с апельсиновыми консервами, Сяо Юй'эр начал обрабатывать кожуру. Сначала он тщательно помыл её, затем положил в котёл с небольшим количеством воды, проварил и оставил настаиваться. После этого кожуру вынули, сняли внутреннюю белую плёнку и нарезали полосками. Затем её снова положили в котёл, добавили сахар и немного воды, и варили на медленном огне. Когда сироп стал густым, кожуру вынули и оставили остывать. В идеале нужно было добавить мелкий сахар, но здесь был только крупный, так что внешний вид не был идеальным. Однако сладость уже была достаточной после варки. Сразу после приготовления кожура была мягкой, но через день становилась твёрже и более упругой. Когда она достаточно высохла, её можно было разложить по банкам для хранения. Это был продукт с небольшим сроком годности, но из-за большого расхода кожуры готового продукта получалось немного, и его хватало только для того, чтобы попробовать всей семьёй. Сяо Юй'эр сразу же угостил остальных.

Члены семьи Шэнь, увидев, что Сяо Юй'эр снова приготовил что-то новое, не удивились. Они

уже привыкли к тому, что он время от времени создаёт что-то особенное. На этот раз засахаренная кожура апельсинов также пришлась всем по вкусу. Конечно, мужчины нашли её слишком сладкой и не стали есть много, но остальные, особенно дети, не могли остановиться.

Пока все наслаждались засахаренной кожурой, они немного отдохнули. Но вскоре снова пришлось приниматься за работу.

На приготовление цукатов и консервов, включая сбор фруктов, у семьи Шэнь ушло около 10 дней. За это время ресторан «Цзинжун» прислал повозку за овощами. Когда цукаты достаточно высохли и были готовы к упаковке, прошло ещё несколько дней.

Когда цукаты были полностью готовы, Шэнь Даню отправился в город. Он пошёл специально, чтобы сообщить управляющему ресторана о готовности цукатов, а заодно купил кое-что для дома. Управляющий также приехал с повозкой, чтобы рассчитаться за последние поставки овощей и цукатов. Приехав в дом Шэнь, управляющий обнаружил, что семья снова приготовила что-то новое. Он был очень рад, так как это можно было продавать в ресторане. Однако Сяо Юй'эр предупредил его:

— Эти консервы не могут храниться долго, в отличие от цукатов. Мы готовили их для себя и в подарок, а не для продажи. Если вы действительно хотите купить, то берите немного. И обязательно предупредите клиентов, что их нужно съесть в течение нескольких дней.

Управляющий решил, что это всё равно хороший продукт, и купил 20 банок. Он планировал продать их, а если не получится, то подарить важным гостям. 20 банок — это не так уж много.

<http://bllate.org/book/16188/1452504>