

Говорят, что в день начала весны обязательно нужно есть весенние блинчики. Чжао Ба замесил большое тесто, чтобы приготовить их. Он обожал это блюдо, хотя весенние блинчики требовали много муки и масла, поэтому готовил их редко.

Ду Ань разделил тесто на небольшие кусочки, смазал их бобовым маслом и придавал им форму лепешек. Когда все было готово, он взял скалку и раскатал лепешки до тонкого состояния. На кухне уже кипел котел с маслом, и, как только лепешка была раскатана, ее сразу же жарили. Благодаря тонкости, они готовились быстро. Когда их ели, лепешки раскрывали, заворачивали внутрь начинку, и получалось очень вкусно. К тому же это считалось хорошим предзнаменованием, символизирующим начало и конец.

Но на этом приготовление не заканчивалось. Рядом на плите уже готовились блюда для начинки. Сделали жареные яйца с чесночными побегам, мясо с ростками фасоли и жареную баранину — настоящий пир. Дополнили все яичным супом, и обед был готов.

Блюда, приготовленные с таким трудом, всегда вкуснее. Поскольку их готовили редко, все ели с удовольствием. Ду Чжунпин завернул для Цзинь-эра весенний блинчик, но положил слишком много начинки, и блинчик получился толстым. Цзинь-эру пришлось держать его двумя руками, а лицо его стало масляным.

---

После десятого дня первого лунного месяца староста обошел все дома и сообщил, что договорился с соседними деревнями устроить вечерний рынок на пустом месте в центре деревни в ночь на пятнадцатое число. Каждая семья должна была сделать несколько фонарей для украшения. Хотя гадание на загадки не планировалось, те, кто умел готовить, могли продавать закуски. Для крестьян самое важное было поесть и повеселиться.

Обычно в пятнадцатый день первого месяца запускали фонари и проводили обряд «хождения от болезней», чтобы отпраздновать. Но Цзиньян был военным городом, и здесь это не было принято. В деревне решили немного изменить традицию, устроив вечерний рынок, чтобы вместе повеселиться и объявить всем, что Новый год закончился и пора возвращаться к работе. Торговля, прерванная перед праздником, также должна была возобновиться.

Когда Ду Ань услышал это, особенно когда староста упомянул, что «те, кто умеет готовить, могут поставить лоток», он посмотрел на него с особым вниманием. Ду Ань сразу понял намек и договорился с Чжао Ба вместе приготовить несколько закусок, чтобы поучаствовать в празднике.

Прежде всего, на пятнадцатое число первого месяца нельзя было обойтись без таньюаней. Ду Ань и Чжао Ба обсудили это и выяснили, что в южной и северной частях страны их готовят по-разному.

На юге клейкую рисовую муку замешивали с теплой водой, делали тесто, заворачивали в него начинку и формировали шарики, которые называли таньюанями. На севере же сначала готовили начинку, формировали из нее шарики, а затем обваливали их в клейкой рисовой муке, встряхивая в корзине. Такие шарики назывались юаньсяо.

Ду Чжунпин был знатоком в еде и считал, что таньюани имеют более тонкую оболочку и мягкую текстуру, а юаньсяо — более толстую и твердую. Но они могли приготовить оба вида, ведь, если клейкая рисовая мука была готова, а начинка приготовлена, сделать их было несложно.

— Но стоит ли готовить юаньсяо для продажи? С жидкостью будет неудобно работать. Вечером будет холодно, да и у нас не так много мисок и столов. Нельзя же заставлять людей есть стоя, держа миски в руках? — сомневался Ду Чжунпин. Главное, он не собирался помогать с мытьем посуды — он хотел повеселиться.

Действительно, блюда с жидкостью были неудобны. Ду Ань решил, что все, что связано с жидкостью, не подходит. В морозный вечер никто не хотел мыть посуду.

— Может, обжарить их? Тогда можно будет нанизать на палочки, и люди смогут есть на ходу, — предложил Ду Чжунпин. Жареные юаньсяо тоже были вкусными.

Это была хорошая идея, но нужно было подготовить много палочек. В их местности не было бамбука, и сделать палочки было бы непросто. Но у них был Чжао Ба.

Чжао Ба не стал медлить и наколот много деревянных палочек, но они были грубыми и неудобными. Тогда он хитростью заманил двух мальчиков из семьи старосты, которые бегали по деревне без дела, и заставил их обрезать палочки. За это он угостил их едой.

Мальчики оказались очень трудолюбивыми и аккуратно обрезают палочки, не ленясь. За пару дней они сделали целую кучу.

Ду Чжунпин полюбил этих мальчиков и, узнав, что дома у них все в порядке, разрешил им приходить в гости. Он не забывал угощать их сладостями, которые готовил для Цзинь-эра. Дачжу, которому уже исполнилось одиннадцать, не хотел есть сладости вместе с малышами, поэтому, закончив работу с палочками, он стал помогать Ду Аню или Чжао Ба.

Эрчжу было всего шесть лет, и он легко нашел общий язык с Цзинь-эром. К тому же он не мог устоять перед сладостями. Цзинь-эр, у которого сладостей было в избытке, охотно делился с ним, поэтому малыши часто играли вместе.

Семья старосты была занята, хотя сами они не планировали ставить лоток. Им нужно было позаботиться о многих вещах. Например, запуск фонарей требовал осторожности, чтобы не случилось пожара. Ведь если что-то пойдет не так, праздник превратится в беду. Кроме того, нужно было решить, какие семьи будут ставить лотки и где именно, чтобы избежать конфликтов. Ведь праздник был задуман для веселья, и ссоры из-за мелочей могли испортить все.

Поэтому они были рады, что их дети проводили время в семье Ду. Но, чувствуя, что дети слишком часто едят у них, невестка Ван принесла Ду Аню яйца. Ду Ань пытался отказаться, но не смог, и пришлось принять. С тех пор каждый день на обед детям давали яичный чай в качестве дополнительного угощения. Зимой дни короткие, и обычно люди ели только два раза в день.

Обсудив, они решили, что для себя приготовят таньюани с кунжутной начинкой, чтобы немного подкрепиться перед тем, как пойти на рынок, и оставить место для угощений других. Для продажи они сделают юаньсяо с начинкой из арахиса, семечек и небольшого количества кунжута. Хотелось сделать начинку из пяти видов орехов, но их не хватило, поэтому ограничились тремя. Такая начинка была сухой и не вытекала бы, если бы ее нанизали на палочки.

Поскольку мальчики сделали много деревянных палочек, Дачжу, чувствуя, что он не помогал достаточно, начал беспокоиться. Ду Чжунпин дал ему задание: разрезать плоды боярышника пополам и удалить косточки. Дачжу, получив задание, успокоился.

Плоды боярышника нанизали на палочки, обмакнули в сахарный сироп и сделали тангхулу — красивые и вкусные сладости, которые также способствовали аппетиту. Их сделали много, чтобы потом продать. Ду Чжунпин предложил Дачжу продавать их, а на вырученные деньги купить себе что-нибудь.

Перед Новым годом обе семьи купили целую свинью, барана и несколько жирных кур и уток. Хотя они ели их весь январь, а Чжао Ба еще и устроил угощение для гостей, мяса все равно осталось много.

Свиньи в то время не кормили специальными добавками для наращивания мяса, их кормили зерном, поэтому мясо было довольно жирным.

Конечно, такое мясо было очень вкусным, но в семье Ду никто не любил жирное мясо. Чжао Ба и Фан Шэн, которые ели его всю зиму, тоже не испытывали недостатка в жирах. К тому же Ду Чжунпин постоянно говорил, что есть много жирного вредно, хотя и не объяснял почему. Но раз уж образованный человек так говорит, значит, в этом есть смысл. Поэтому они ели его мало. И теперь вся семья не знала, что делать с таким количеством жира.

Решили, что раз уж будут разжигать угли, можно нанизать мясо на палочки и жарить его на месте. Так они смогут избавиться от лишнего мяса. Даже если его не продадут, можно будет снять с палочек и съесть дома, так что потерь не будет.

Все согласились, что это хорошая идея. Мясо нанизали на палочки, чередуя жирное и постное, причем жирного было больше. Местные жители, похоже, любили жирное мясо, ведь на рынке оно стоило дороже постного, так что вряд ли кто-то стал бы жаловаться.

В пятнадцатый день все было готово, и они ждали вечера, чтобы отправиться на праздник.

Вечером невестка Ван привела Дачжу и Эрчжу. Уже было решено, что в эту ночь дети пойдут с Ду Анем и остальными, но она все же пришла лично поблагодарить.

Сначала они сварили таньюани и поели, чтобы немного подкрепиться. Таньюани, приготовленные дома, были отличными — и тесто, и начинка были идеальными. Они были сладкими, мягкими, и с первого укуса кунжутная начинка начинала вытекать.

Съев горячие таньюани и выпив суп, все согрелись.

<http://bllate.org/book/16286/1467528>