

Зима на Юге не была слишком суровой. Здесь снег выпадал раз в несколько лет, и даже зимой не было недостатка в свежих овощах. Однако, будь то из-за воспоминаний о голоде или ради вкуса и разнообразия на столе, каждая семья мариновала овощи.

В каждом доме мариновали редьку, и в их семье в прошлом году замариновали целую большую бочку. Но, честно говоря, запах этой редьки был слишком отвратительным.

Каждый раз, когда снимали камень и открывали полиэтиленовую плёнку, дом наполнялся запахом, словно открыли выгребную яму. Вонь была невыносимой. Хотя такая редька, посыпанная сахаром, отлично шла с рисом, за один раз можно было съесть лишь немного. Один кусочек редьки мог уничтожить целую миску тёртого батата. Несмотря на вонь, редька была очень кислой! Мягкая, она легко превращалась в кашу, кислую и вонючую, от которой слюнки текли.

— Мама, возьми чистые палочки и попробуй кусочек, — Ши Вэй не испугался грозного взгляда Дун Сюйюань. В их деревне редьку мариновали только с солью, а кислый вкус получался благодаря естественному брожению. Поэтому Дун Сюйюань считала, что добавление уксуса Ши Вэем было огромной расточительностью.

Ши Вэй не стал ничего объяснять, решив доказать своё на деле.

— Почему она белая? — В их деревне не было электричества, и свет в доме был только от дневного света, проникающего через дверь. Редька в банке была плохо видна, и только когда её достали палочками, заметили, что она белая.

Дун Сюйюань поднесла кусочек к носу и почувствовала сильный запах уксуса, но почему он был белым?

Ши Вэй объяснил, что в учебнике была химическая формула для изготовления белого уксуса, хотя он и не помнил, была ли она там на самом деле. Но это не имело значения, так как в семье, кроме Ши Вэя, только Ши Фан умела читать. Ши Чанцай и его жена знали только свои имена. Ши Вэй даже хотел научить их писать, но они, не освоив свои имена, отказались продолжать.

— Мама, попробуй, как тебе вкус? — Эти кусочки редьки мариновались недолго, но, чтобы успеть к завтрашнему дню, Ши Вэй нарезал их очень тонко. Будь то в прошлой жизни или в этой, он много писал и работал, поэтому его руки были крепкими и уверенными, и нарезать ровные тонкие ломтики не было для него сложной задачей.

Пока Ши Вэй руководил Ши Фан в приготовлении белого уксуса, ломтики редьки были посолены. После приготовления уксуса их отжали и залили уксусом с растворённым сахаром. Они мариновались уже около часа, и нижние кусочки уже немного пропитались.

Редька с уксусом была кислой, но благодаря сахару не только исчезла горечь, но и появилась сладость, смягчая кислоту и делая вкус менее резким.

— Вкусно? — Ши Фан слюнявила губы, наблюдая, как родители кладут по кусочку в рот, и слыша хруст. Ей самой нельзя было есть такое. У неё были проблемы с желудком, и острая пища была под запретом.

Ши Чанцай и Дун Сюйюань кивнули, держа палочки в руках, и, похоже, хотели взять ещё, но сдержались.

— Вэйвэй, как ты это придумал! Просто гений! — Ши Чанцай не скупился на похвалу.

В их доме похвалы для Ши Вэя были обычным делом. Ши Чанцай и Дун Сюйюань не были умными людьми, но, возможно, отрицательное на отрицательное дало положительное, и их сын Ши Вэй был очень сообразительным. С детства он учился на отлично, и уже в начальной школе стало ясно, что, если учитель не ошибался в оценках или в вопросах, Ши Вэй всегда получал максимум!

Даже когда Ши Вэй говорил чепуху, это звучало убедительно. Он начал с разбавления воды, рассказывая о плазмолизе и потере воды клетками, и хотя родители ничего не поняли, они чувствовали, что это что-то важное. Когда Ши Вэй предложил завтра продать эти маринованные ломтики, они с готовностью согласились.

— Не продавайте слишком дешево, три ломтика за одну копейку, пусть сами выбирают палочками, — Ши Вэй знал характер своих родителей — они были честными и простодушными.

— Одна копейка! — Дун Сюйюань широко раскрыла глаза. Это было слишком дорого! Они продавали капусту по десять копеек за цзинь, а редьку — по девять копеек, и ещё давали скидку за большое количество.

Три ломтика редьки стоили копейки! По нарезке Ши Вэя из одного цзиня получалось около ста ломтиков!

— Мама, уксус сделан из спирта, и в него добавлен сахар, — как только Ши Вэй упомянул сахар и спирт, Дун Сюйюань перестала считать это дорогим и даже предложила:

— Может, тогда два ломтика за копейку?

— Нет, — Ши Вэй покачал головой. — Это только на пробу завтра. Если пойдёт хорошо, потом можно будет сделать ломтики толще и продавать по два за копейку.

На самом деле стоимость маринованной редьки была невысокой. Спирт и сахар, хоть и дорогие, использовались в небольших количествах, и этот маринад можно было использовать повторно, добавляя больше сахара и уксуса. Поэтому затраты были ограниченными.

Ши Чанцай засомневался:

— А получится ли продать? — Продавать несколько ломтиков редьки за копейку казалось ему невыгодным. Он бы сам никогда не купил такое.

— Это зависит от того, где продавать, — сказал Ши Вэй. — Если вы будете продавать на обочине, пожилые люди точно не купят, но если продавать детям, то этого будет мало.

Не стоит недооценивать детскую страсть к сладкому. Днём Ши Фан рассказывала Ши Вэю, как ребёнок из семьи старосты, желая конфет, украл новые туфли отца и обменял их на большой кусок карамели. Когда отец обнаружил это, он выпорол ребёнка до крови. Но даже сквозь слёзы тот продолжал облизывать липкие пальцы, державшие конфету.

Их городок, хоть и был в будущем всего лишь маленьким провинциальным местечком, был не бедным. Здесь даже были семьи, заработавшие десять тысяч юаней! Хотя он и не стал легендарным мегаполисом, как Пэнчэн, богатых людей здесь хватало. Через сорок лет цены на недвижимость здесь тоже были внушительными.

Сейчас, возможно, ещё не было семей с десятью тысячами, но с девятью тысячами — наверняка. Если у родителей были деньги, то и у детей в городке тоже могли быть карманные деньги.

Маринованная редька была дешёвой, начиналась с копейки, и, будь семья богатой или бедной, если только они не были на грани голода, могли позволить себе купить немного.

Хотя маринованная редька была простой в приготовлении, она была вкусной! Кисло-сладкая, она наверняка понравилась бы детям, у которых во рту обычно было пусто. Особенно этот хруст мог вызвать привыкание, и, попробовав, хотелось ещё!

Ши Фан сразу предложила несколько мест, где дети любили играть. Хотя она сама редко гуляла, она хорошо знала, где дети собирались.

Ши Чанцай и Дун Сюйюань беспокоились о продажах маринованной редьки, хмурясь и выглядя озабоченными, но Ши Фан не переживала, беззаботно приставая к Ши Вэю с просьбами рассказать историю.

Раньше Ши Вэй не умел рассказывать истории, он был немного занудой, но так как он много читал, то часто рассказывал Ши Фан что-то из книг.

Сейчас Ши Вэй, хоть и не стал мастером рассказов, обладал знаниями и опытом из будущего, где можно было легко узнать о чём угодно, поэтому его рассказы приводили Ши Фан в восторг.

— Ладно, ладно, не мешай брату учиться, иди помойся! — Когда начало темнеть, Дун Сюйюань стала торопить Ши Фан.

Хотя неизвестно, как пойдут продажи завтра, Ши Вэй попросил Ши Чанцай набрать корзину редьки и нарезать её для маринования.

Маринованная редька пропитывалась за одну ночь, но это не означало, что на вторую ночь она становилась несъедобной. Наоборот, чем дольше она мариновалась, тем лучше становился вкус. Если только не оставлять её на десять-пятнадцать дней, редька оставалась кислой, хрустящей и белоснежной, выглядевшей аппетитно.

Обычный уксус красновато-коричневого цвета был дешевле, но Ши Вэй не собирался его использовать.

Во-первых, из-за эстетики. Белоснежная редька и редька, окрашенная в желтовато-коричневый цвет, — он бы выбрал первую. Цвет выглядел приятнее.

<http://bllate.org/book/16388/1483751>