

Ши Вэй собрал весь батат с поля. Он не только собрал весь урожай, но и использовал большую миску масла для приготовления блюда.

Желтоватый батат был приготовлен на пару, размят в пюре и смешан с небольшим количеством рисовой муки. Затем из этой массы сформировали маленькие шарики и обжарили их в масле.

Домашнего масла было немного, его хватило только на то, чтобы слегка покрыть дно сковороды. Даже полностью погрузить шарики в масло не удалось.

Но наличие масла уже было хорошим знаком. Ши Фан сосредоточила всё своё внимание на шариках из батата в сковороде, постоянно переворачивая их, чтобы они не подгорели и не испортились.

Масло было из рапса, оставшееся после этого года. Его было немного, и Дун Сюйюань, как бы она ни старалась экономить, почти израсходовала его.

Что касается рисовой муки, её было совсем немного. Её оставили для добавления в кашу из батата во время сельскохозяйственных работ. Добавление небольшого количества рисовой муки делало кашу более густой и придавало ей аромат риса, что позволяло им обманывать себя, будто они едят рис.

Он подошёл ближе:

— Брат, нас точно не наругают? — Аромат шариков из батата был настолько сильным, что Ши Фан не могла не волноваться, вдыхая этот запах.

— Всё в порядке, мы просто думаем о том, как заработать больше денег! — Ши Вэй знал, что как только Дун Сюйюань и Ши Чанцай вернутся, ему достанется. Но раз уж его всё равно будут ругать, то можно добавить ещё несколько «преступлений».

Маринованная редька и чайные яйца приносили неплохой доход, но прибыль за день составляла всего около семнадцати-восемнадцати юаней. Зарплата официального рабочего в городе составляла чуть больше двадцати юаней в месяц. Хотя это звучало более выгодно, чем работа на заводе, труд Дун Сюйюань и Ши Чанцай был гораздо тяжелее.

Не считая тележки, им приходилось тащить более ста килограммов товара в город, каждый день ходить по улицам, не имея ни минуты отдыха. Они вставали в пять утра, а вечером возвращались домой, чтобы делать мебель.

За месяц они смогли накопить более четырёхсот юаней, но и без того худые они похудели ещё больше, а кожа стала темнее.

Ши Вэй переживал за них, но не мог уговорить их бросить бизнес с маринованной редькой. Продажа маринованной редьки была тяжёлой работой: идти с тележкой, полной воды и редьки, было тяжело как туда, так и обратно.

Ши Вэй давно планировал, что маринованная редька — это лишь временная мера. Она была дешёвой в производстве, с низкой ценой и небольшой прибылью, но чем больше продашь, тем больше заработаешь.

Сейчас у них уже было более четырёхсот юаней наличными. После выплаты долгов должно было остаться около ста юаней.

Ши Чанцай был честным и упрямым человеком. Если бы не то, что Ши Вэй сказал, что выплата долгов сейчас вызовет зависть и недовольство окружающих, он бы отдавал каждый заработанный юань в счёт долга.

Но даже несмотря на то, что Ши Вэй отложил срок выплаты, Ши Чанцай не позволял ему трогать деньги, предназначенные для погашения долга.

Ши Вэй не мог ничего поделаться и мог рассчитывать только на оставшиеся деньги.

Чайные яйца он планировал продолжать делать, так как прибыль с одного яйца составляла около восьми фэней, и это не требовало больших усилий.

А вот маринованную редьку он больше делать не собирался.

Шарики из батата были отличным выбором.

В них добавляли рисовую муку, и после обжаривания в масле они раздувались до размера кулака взрослого мужчины.

— Готово? Готово? — Аромат батата проникал в их носы, и Ши Фан уже не могла сдерживаться.

— Да, да, вынимай, но не торопись, дай немного остыть, прежде чем есть.

Ши Фан кивала головой, как цыплёнок, клюющий зерно, но как только шарики оказались на тарелке, она забыла все предупреждения и тут же откусила.

— Ай-ай-ай! — Только что из масла, они, конечно, были горячими. Ши Фан сразу же заплакала от боли, подпрыгивая на месте, чтобы отвлечься от жжения во рту.

— Быстро, быстро! — Ши Вэй беспокоился. — Выплюнь это!

Но Ши Фан не хотела. Она лишь запрокинула голову и открыла рот, пытаясь охладить вкусное угощение. Она не хотела его выплёвывать!

После небольшой суматохи боль Ши Фан утихла, но из-за горячего масла на её языке появился волдырь, и она плакала от боли. Теперь ей пришлось ограничить себя в еде.

— Брат, я хочу есть! Ууу... — Ши Фан плакала, но Ши Вэй даже не смотрел на неё.

— Нельзя! — Ши Вэй строго сказал. — Я же говорил тебе выплюнуть, а ты не послушалась. Теперь вот, волдырь появился. Как ты теперь будешь есть? Пей воду!

Ши Фан уже держала в руках большую миску с холодной водой, в которой плавали несколько её слёз.

Ши Вэй оставался непреклонным, не поддаваясь на её жалобы, и сосредоточился на сковороде с маслом.

Масло из рапса было полезным, но имело сильный запах, который усиливался при нагревании.

Но сейчас наличие масла уже было благом, и выбирать не приходилось.

Если говорить о самом ароматном масле, то это, конечно, животный жир. Даже самое полезное растительное масло не могло сравниться с ним по аромату. Но животный жир был дорогим!

Коровье и баранье мясо здесь было редким, а свинина, хоть и более доступной, тоже стоила немало! Жирная свинина стоила полтора юаня за полкило, постная — один юань двадцать фэней, а даже рёбрышки — восемьдесят фэней за полкило. Дун Сюйюань никогда не покупала жирное мясо для вытапливания жира! Она привыкла экономить, и даже оставить несколько килограммов масла на год после сбора рапса было для неё пределом.

Рисовой муки дома было немного, и хотя Ши Вэй хотел сделать сотню шариков, но из-за нехватки муки пришлось ограничиться двадцатью одним шариком, где батата было больше, чем муки.

Маленькие шарики увеличились в пять-шесть раз, их поверхность стала золотистой, и они были лёгкими в руке.

Ши Вэй внимательно осмотрел их, а затем, на глазах у Ши Фан, откусил большой кусок.

— Хруст! — Раздался звук хрустящей корочки шарика, и вместе с ним — звук разбитого сердца Ши Фан.

— Ладно, ешь. — Ши Вэй всё же смягчился и подал Ши Фан тот шарик, который она уже откусила.

Ши Фан тут же откусила, но уже не так смело, ведь на её языке был волдырь, и она не могла есть с прежним энтузиазмом.

— Брат, ты такой молодец, это так вкусно!

Ши Фан ела счастливая, но Ши Вэй смотрел на неё с грустью. Он погладил её худенькое личико и поставил перед ней первые приготовленные шарики:

— Ешь медленно, никто у тебя не отнимает.

Ши Фан послушно кивнула.

Шарики из батата выглядели большими, но на самом деле были лёгкими, и их можно было съесть за два-три укуса.

Сладкий и нежный вкус заполнил её рот, сладость казалась бесконечной, стимулируя её мозг и заставляя забыть о боли на языке.

Внешняя часть шарика была хрустящей, но в то же время немного упругой. Тонкая хрустящая корочка идеально сочеталась с нежной и мягкой начинкой.

Батат сам по себе был сладким, и в этом урожае почти не было старых клубней. Все они были молодыми, без волокон, и после приготовления на пару превращались в нежное пюре. Ши Вэй не пожалел сахара, сделав шарики даже слишком сладкими.

Но Ши Фан, которая много лет не ела сладкого, находила их тем вкуснее, чем слаще они были.

Ши Вэй знал, что его за использование батата и большей части оставшегося масла ждёт выговор, но он не ожидал, что Дун Сюйюань и Ши Чанцай не только будут ругать его, но и возьмутся за метлу, чтобы побить его. Никакие его оправдания и выдумки не помогли!

Ши Фан, хоть и маленькая, тоже получила свою порцию ругани. Ши Вэй нёс её на спине, убегая по всему дому.

Ши Вэй, хоть и был успешным учеником, не был избалованным ребёнком. Ши Чанцай и Дун Сюйюань не были из тех родителей, которые часто бьют своих детей.

Но даже так, Ши Вэй, будучи старшеклассником, часто получал по заслугам, особенно из-за своего упрямства. Ши Чанцай, хоть и испытывал к сыну некоторое уважение, считал, что отец имеет полное право наказывать сына, и поэтому не колебался, когда дело доходило до наказания.

Что касается Ши Фан, то из-за её слабого здоровья родители боялись, что наказание может навредить ей, поэтому редко её били. Но это не значит, что никогда.

- Шарики из батата — традиционное китайское угощение из батата и рисовой муки
- Маринованная редька — популярная закуска в китайской кухне
- Чайные яйца — яйца, сваренные в чайном отваре со специями

<http://bllate.org/book/16388/1483850>