

— Брат, почему ты положил так много риса кэ? — Сюань Сюань удивился, когда добавил овощи в кастрюлю. Количество риса было таким, что хватило бы на два дня.

— Как работать, если не есть досыта. — У Сюань Мучжи были свои соображения.

Сейчас жизнь была слишком тяжёлой, и дело было не только в бедности. Они были на грани голодной смерти, и ему нужно было найти новый источник пищи до сбора урожая риса кэ. В таком состоянии постоянного голода, даже если он собирался участвовать в шелушении риса, у него не было бы сил.

Зерна пока не было, но можно было придумать что-то другое. Если ничего не получится, можно было обменять часть на бобовые — они были очень дешёвыми.

Сюань Мучжи однажды читал в интернете историю: «Евреи говорили, что продавцы бобов должны быть самыми счастливыми людьми в мире, потому что им никогда не нужно беспокоиться о том, что бобы не продадутся. Если бобы не продаются, они могут забрать их домой, перемолоть и продать как соевое молоко; если соевое молоко не продаётся, сделать из него тофу; если тофу не продаётся, высушить его и продать как сухой тофу; если сухой тофу не продаётся, замариновать его и продать как ферментированный тофу. У продавцов бобов есть и другой выбор: если бобы не продаются, они могут забрать их домой, замочить и продать как ростки; если ростки не продаются, дать им вырасти и продать как побеги; если побеги не продаются, пересадить их в горшки и продать как декоративные растения; если декоративные растения не продаются, снова пересадить их в поле, и через несколько месяцев они дадут новые бобы.»

Сюань Мучжи сомневался в происхождении этой истории, так как не знал, едят ли евреи соевое молоко, но тофу был изобретён в Китае, не говоря уже о сухом тофу и ферментированном тофу, которые были традиционными продуктами его родины.

Но это было не важно. Суть истории заключалась в том, что нужно быть оптимистичным, гибким, уметь находить выход из сложных ситуаций и никогда не сдаваться.

Сейчас эта история сильно вдохновила Сюань Мучжи, не только своей идеей, но и самим содержанием.

В этом мире бобовые были настолько дешёвы, и явно не было никаких способов их переработки. Их либо варили, либо жарили, и ни один из этих методов не раскрывал истинного вкуса бобовых.

А для него бобовые могли стать тофу, мягким тофу, ферментированным тофу... И самое простое, что он мог сделать сейчас, — это ростки!

Хотя в этом мире было много видов овощей, это был всё же островной мир, и из-за нехватки зерна большая часть пахотных земель использовалась для выращивания различных зерновых. В результате участки для овощей были очень небольшими, в основном это были небольшие клочки земли, непригодные для массового земледелия.

Ростки и побеги бобовых считались овощами и имели нежный вкус. Если их цена была ниже, чем у обычных овощей, они обязательно стали бы выбором для простых людей, которые считали овощи слишком дорогими, а дикие овощи — недостойными.

Решив действовать, Сюань Мучжи сказал Сюань Сюаню, чтобы тот поел, если проголодается, а сам достал мешок с зерном, аккуратно отмерил около двух цзиней дроблёного риса кэ и

отправился на рынок, куда они только что ходили.

Уже был полдень, и на рынке стало меньше людей. Большинство покупателей уже разошлись по домам готовить обед, остались только постоянные торговцы. К счастью, среди них было много тех, кто продавал бобовые.

Бобовые здесь росли легко, достаточно было бросить семена и полить, и они быстро росли, давая высокий урожай. Поэтому на прилавках бобовые лежали целыми мешками.

Сюань Мучжи нашёл лавку, которую видел ранее, и внимательно осмотрел бобовые. Раньше он лишь мельком взглянул на них, но теперь, когда он собирался делать ростки, нужно было выбрать самые подходящие.

У него был ограниченный капитал, и он должен был сделать всё правильно с первого раза.

В этом мире бобовые назывались просто: жёлтые бобы, зелёные бобы, красные бобы, чёрные бобы, белые бобы, голубые бобы... По цвету, как и на Земле.

Особенно белые бобы, которые Сюань Мучжи внимательно рассмотрел, оказались горохом. Вероятно, сушёный горох становился бело-жёлтым, но не таким жёлтым, как жёлтые бобы, поэтому его так называли для различия.

Сюань Мучжи внимательно изучал бобовые, когда к нему подошёл продавец:

— Молодой человек, хотите купить бобовые? Если возьмёте много, сделаю скидку.

Сюань Мучжи поднял глаза и посмотрел на продавца:

— ...Можно обменять на рис кэ?

Эта сделка, конечно, не состоялась.

Продавец торговал бобовыми, чтобы заработать деньги, часть которых шла на налоги, а часть — на покупку зерна и овощей. Но он никак не согласился бы обменять бобовые на такие плохие дроблёные зёрна риса кэ.

Рис кэ землевладельца и так был обычного сорта, а каменные жернова для обмолота были тяжёлыми и старыми, поэтому много риса дробилось.

Цельные хорошие зёрна землевладелец забирал себе, а дроблёные делили между фермерами. Из ста цзиней риса кэ, которые получили братья Сюань, около двадцати цзиней были дроблёными. Менее повреждённые зёрна ещё можно было обменять на другие зерна, но последние несколько цзиней в доме были сильно дроблёными и выглядели совсем плохо.

Сюань Мучжи обошел несколько лавок, но нигде не смог обменять дроблёный рис. Он уже почти отчаялся, когда дошёл до последней, маленькой и отдалённой лавки, почти не надеясь на успех.

Те, кто был побогаче, не хотели с ним обмениваться, а этот продавец, который, казалось, был не намного зажиточнее, согласится ли?

Но результат удивил и обрадовал Сюань Мучжи.

Продавец согласился на обмен, объяснив, что бобовые уже несколько дней не продавались, и

ему тоже нужно было покупать зерно. Лучше обменять бобовые на зерно, чем продавать их за деньги.

Однако рис, который принёс Сюань Мучжи, был слишком дроблёным, и продавец не хотел обменивать по обычной цене. Обычно один цзинь риса кэ можно было обменять на десять цзиней бобовых, но за такой дроблённый рис он согласился дать только пять цзиней.

Пять так пять. Сюань Мучжи без колебаний обменял все два цзиня дроблёного риса на бобовые. Два цзиня риса на десять цзиней бобовых — он не стал брать один вид бобовых.

Хотя они выглядели одинаково, это был всё же другой мир, и он должен был попробовать несколько видов, чтобы понять, какой подойдёт лучше.

Жёлтые бобы, зелёные бобы, чёрные бобы, белые бобы — все они были почти такими же, как на Земле, и из них можно было делать ростки. Сюань Мучжи взял по два цзиня каждого. Были и другие виды бобовых, которые он не знал, но после небольшого раздумья взял ещё два цзиня красных бобовых.

Любые бобы могли прорасти, но на рынке обычно продавались ростки жёлтых и зелёных бобов, причём зелёных — больше. Это не означало, что другие бобы были хуже. Ростки чёрных и красных бобов, говорят, были более питательными, но зелёные бобы прорастали быстрее и с большей вероятностью, поэтому с точки зрения затрат и прибыли они были лучшим выбором.

Сюань Мучжи купил красные бобы не для того, чтобы делать из них ростки. Если они хорошо прорастали, он бы не отказался от этого, но главной его целью было использовать красные бобы для приготовления других блюд.

Вернувшись домой с пятью видами бобовых, каша уже была готова, но Сюань Сюань не стал есть один и ждал у печи.

— Брат, что ты купил? — Увидев, что Сюань Мучжи вернулся, Сюань Сюань загорелся, но, открыв мешок, разочаровался, а когда увидел, что там только бобовые, совсем запутался. — Зачем столько бобовых? У нас же нет рогатых лошадей.

Рогатые лошади были уникальными для этого мира. Они были крупными, с мощными конечностями, сильными и выносливыми. Хотя они двигались медленно, их характер был очень спокойным, что делало их хорошими помощниками в поле или для перевозки грузов. Их называли рогатыми из-за коротких и округлых рогов на голове.

Эти лошади были сильными, но ели много, особенно любили жареные бобы, жареные жёлтые бобы. Поэтому Сюань Сюань и задал такой вопрос.

— Это не для лошадей, это для нас.

Глаза Сюань Сюаня мгновенно наполнились слезами, и он выглядел таким жалким, что сердце сжималось.

Есть гуми и дроблённый рис кэ уже было тяжело, а теперь ещё и делиться едой с рогатыми лошадьми? Хотя бобовые ели и многие бедняки, но они были невкусными и вызывали дискомфорт, поэтому их ели только в крайнем случае.

Авторское примечание: Вторая глава~

Главный герой появится очень рано, обратите внимание, ха-ха-ха.

<http://bllate.org/book/16402/1485650>