

Но, подумав, Сюань Мучжи с горькой улыбкой отбросил эту идею. Сейчас у него не было возможности доставить миску с рыбными фрикадельками в дом Си. Он не мог просто принести миску, да и никаких средств для сохранения тепла у него не было.

От их маленькой деревушки на окраине северного района до дома Си в западном районе было далеко. На дорогу туда и обратно уходило полдня. Если он приготовит дома и отнесет в западный район, еда уже давно остынет, и ее будет невозможно есть.

Сегодня в креветки он добавил больше зеленого лука. У дяди У его было много, и в прошлый раз он принес немного, чтобы посадить во дворе. Сегодня он снова принес целую охапку. По словам дяди У, такие овощи, как лук и имбирь, из-за своего сильного запаха были не очень популярны и стоили дешево. Только жители деревень, подобных их, выращивали их в своих огородах.

Ростки бобов они продавали уже несколько дней, но сами братья попробовали их впервые только сегодня. Убрал корни, они просто обжарили их на небольшом количестве масла. Вкус был нежным и слегка сладким, совсем не таким, как у ростков бобов на Земле.

Оказывается, здесь ростки бобов имели такой вкус. Неудивительно, что молодому господину из семьи Си они так нравились, ведь он был большим любителем сладкого.

Возможно, сроки доставки в дом Си можно было бы продлить.

Сюань Сюань тоже очень любил ростки бобов, даже больше, чем креветки. Он ел их с рисом, запивая рыбным супом, и на его лице все время светилась улыбка счастья.

После ужина братья посадили оставшийся зеленый лук и немного прибрались. Сюань Сюань забрался на кровать, а Сюань Мучжи, собравшись с силами, достал зеленые бобы, которые замачивались весь день.

Зеленые бобы, в отличие от гороха, нельзя было замачивать слишком долго, иначе они начинали прорастать, и тогда их можно было использовать только для проращивания, а не для пирожных.

После целого дня замачивания кожура бобов размягчилась, и ее можно было снять. Сюань Мучжи взял небольшую миску и отделил бобы от кожуры.

Сюань Сюань, пролежав на кровати некоторое время и не увидев брата, спустился вниз:

— Брат, я помогу, у меня это хорошо получается.

Сюань Мучжи взглянул на брата и улыбнулся:

— Хорошо, давай вместе.

Братья вместе работали, и к тому времени, как стемнело, они закончили. При свете очага они отделили кожуру бобов и оставили ее сушиться, а очищенные бобы промыли и положили в большую кастрюлю для варки. Воды налили много, а в очаг положили несколько больших кусков сухого дерева.

Дров у них было в избытке, и их легко было достать. Их деревня находилась на окраине, а их дом был еще дальше. Вокруг росло много деревьев, и листья, в которые заворачивали ростки бобов, а также дрова для очага, были повсюду. Когда нужно было, они просто приносили их

домой.

— Брат, а что ты будешь из этого готовить?

— Сделаю что-то вкусное, завтра попробуешь, — Сюань Мучжи слегка шлепнул брата по попе.
— Ложись спать.

Глубокой ночью тот, кто приходил накануне, снова появился. Ловко преодолев препятствия, установленные Сюань Мучжи, он подошел к перевернутой миске, открыл ее, понюхал и с удовольствием начал есть.

Все это происходило, пока братья Сюань крепко спали, ничего не замечая.

На следующее утро Сюань Мучжи с мрачным лицом смотрел на пустые тарелки на очаге.

История повторилась: их остатки снова кто-то съел.

— Брат... — с обидой в голосе позвал Сюань Сюань.

Ему очень понравился вчерашний суп с фрикадельками, и он надеялся съесть его снова сегодня, но...

— Ничего, я сделаю тебе еще.

Сюань Мучжи был раздражен, но все же мягко успокоил брата. Затем он посмотрел на оставшуюся рыбу в другой миске и обнаружил, что ее не тронули.

Вчера для супа с фрикадельками они использовали только половину рыбы, около килограмма. Остальную часть Сюань Мучжи засолил и добавил немного вина.

Живя у моря, все предпочитали свежую рыбу, а соленую не любили. Поэтому вчерашний рыборговец предпочел продать оставшуюся рыбу по низкой цене, чем брать ее домой или солить.

Соленая рыба осталась нетронутой, а приготовленная была съедена. Это явно было не дело какого-то животного.

Раньше Сюань Мучжи думал, что остатки еды съедает какое-то животное, но теперь понял, что все не так просто. Если это был человек, то кто-то проникал в их дом, пока они спали...

Сюань Мучжи содрогнулся.

Времени было мало. Остатки риса, приготовленного позавчера и вчера, хватило бы на сегодня. Но Сюань Мучжи все же сварил рисовую кашу на завтрак, а также поджарил немного засоленной рыбы и приготовил салат из диких трав. Оставшийся рис он велел брату не трогать, сказав, что приготовит его сам.

Лучшее блюдо из остатков риса — это, конечно, жареный рис с яйцом. Вчера на рынке он видел, что его продают, но после покупки сахара и бобов тот лоток уже закрылся.

— Брат, а что ты будешь делать с теми бобами, которые ты замочил? — спросил Сюань Сюань, продолжая есть.

— Сделаю десерт. Сделаю, когда вернусь.

Сюань Мучжи, как обычно, отправился работать в поле, а затем поспешил в западный район, чтобы доставить овощи.

Сегодня ему повезло: при доставке овощей в дом Си он встретил главного дворецкого. Тот еще помнил этого бедного парня с северного района, главным образом из-за блюда из овощей жуи, которое очень понравилось молодому господину.

Однако главный дворецкий не придавал большого значения этому доставщику овощей. Его господин любил свежую еду, а этот овощ он ел уже три-четыре дня, и, вероятно, скоро ему надоест. Как только это произойдет, парень станет таким же, как и все остальные, и редко будет появляться в западном районе.

Сюань Мучжи поговорил с главным дворецким, намекнув, что придумал новый десерт, и хотел бы завтра принести его на пробу, чтобы узнать, понравится ли он молодому господину.

Главный дворецкий усмехнулся.

Этот парень был довольно интересным. Хотя он был беден, но умел говорить и знал, как себя вести. Сегодняшний разговор, хотя и был замаскирован под предложение попробовать десерт, на самом деле имел цель доставить его господину.

Но такая тактика, несомненно, льстила ему.

— Хорошо, приготовь и принеси, я передам нашему господину.

— Спасибо, главный дворецкий! — Сюань Мучжи смущенно улыбнулся. Его маленькая хитрость была раскрыта, но результат его устраивал.

Получив серебряный монет за овощи, он сначала зашел в лавку специй на рынке. На острове Берман было много приправ, и, поскольку он был окружен морем, соль была самой дешевой. Из-за небольшого количества сахарного тростника сахар был самым дорогим. Кроме того, были и другие специи.

Теперь Сюань Мучжи начал понимать, что продукты на острове Берман очень похожи на земные, как внешне, так и по вкусу, а иногда даже лучше. По внешнему виду он мог догадаться, как они будут на вкус.

В лавке были сушеный перец, сычуаньский перец, черный перец, звездчатый анис и другие специи, все примерно по тридцать медных монет за полкило. На первый взгляд, это казалось дорогим, но на самом деле Сюань Мучжи считал это дешевым.

Чтобы получить полкило сушеного перца, нужно было высушить шесть-семь килограммов свежего, так что на самом деле это стоило всего четыре-пять медных монет за килограмм. То же самое касалось и других специй, килограмм которых мог использоваться долгое время. По сравнению с сахаром, который стоил один серебряный монет за полкило, это было настоящей находкой.

Еще раньше Сюань Мучжи узнал от дяди У, что такие острые растения, как лук и имбирь, стоили дешево. То же самое касалось и специй, что было связано с кулинарными предпочтениями жителей острова Берман. Аристократы предпочитали сладкое, и простые люди тоже любили сладкие приправы.

Сушеный перец, сычуаньский перец, черный перец, звездчатый анис, лавровый лист, корица и

другие специи стоили примерно одинаково. Сюань Мучжи взял килограмм сушеного перца, а остальных специй — по сто-двести граммов, чтобы в сумме тоже набрать килограмм. Он хотел купить побольше приправ и поэкспериментировать с новыми блюдами.

Инструменты нужно было делать, но и за молодым господином семьи Си тоже нужно было ухаживать.

Автор хочет сказать: Шоу: Когда я поймаю его, я обязательно...

<http://bllate.org/book/16402/1485699>