

Только эти две вещи обошлись Сюань Мучжи в шестьдесят медных монет. Владелец магазина узнал его как парня, который накануне покупал сахар, и подарил ему небольшую банку уксуса. На острове Берман есть вино, а значит, есть и уксус, хотя вино здесь не особо крепкое, а вот уксус пахнет довольно приятно.

К сожалению, хотя на острове Берман есть соль, сахар, перец и уксус, здесь нет соевого соуса.

Это вполне объяснимо: различные бобы здесь считаются невкусными, их едят только в крайнем случае или скормливают скоту. Кто же станет тратить время на изучение других способов использования этих бобов?

Бобы можно не только проращивать в ростки или готовить из них соевое молоко и тофу, но и использовать для производства соевой пасты и соевого соуса. Если бы удалось успешно сделать соевый соус, то можно было бы готовить гораздо больше блюд. Например, блюда в стиле «красного тушения» невозможно приготовить без соевого соуса.

К сожалению, здесь его не продают, и если хочешь использовать, приходится самому экспериментировать. Однако в этом вопросе Сюань Мучжи действительно не разбирался. Он видел, как люди сами делают ростки бобов или тофу, но никто не готовил соевый соус дома.

Хотя соевого соуса не было, здесь существовал соус из мелкой рыбы и креветок, похожий на рыбный соус, но Сюань Мучжи, подумав, решил не покупать его.

Оставшиеся деньги он потратил на покупку нескольких яиц, после чего остановил свои траты и поспешил домой, чтобы не повторить вчерашнего, когда он потратил все до последнего медяка.

Сюань Мучжи заранее предупредил, поэтому Сюань Сюань не готовил еду. Вернувшись домой, Сюань Мучжи хотел отправить малыша к соседу, чтобы позвать дядю У на обед.

Дядя У пришёл, но, учитывая, что он каждый день приходит перекусить и получает вкусную еду, ему стало немного неловко, поэтому сегодня он принёс с собой небольшую банку масла.

Масло на острове Берман тоже не дешёвое, и Сюань Мучжи ранее купил только одну небольшую банку, которая уже наполовину опустела за эти дни готовки. Масло, принесённое дядей У, стало настоящим спасением, иначе ему пришлось бы покупать его завтра.

Сначала он поджарил замаринованные кусочки рыбы, а затем использовал оставшееся на сковороде масло, чтобы приготовить яичный рис. Золотистые яйца, белоснежные зёрна риса, посыпанные мелко нарезанным зелёным луком, — яичный рис был готов.

Яичный рис, жареная рыба и жареные ростки бобов — еда ещё не была подана на стол, но дядя У и Сюань Сюань уже не могли дождаться.

Жизнь была тяжёлой, и самым радостным моментом каждого дня было время перед едой и перед сном.

— Ах да, Мучжи, то, что ты просил утром, я уже сделал и принёс. — Сюань Мучжи утром, отправляясь по делам, зашёл к дяде У и попросил его сделать деревянный молоток и формы для еды. Оба инструмента были несложными, дядя У был мастером, у него были все необходимые инструменты и материалы, и за утро он успел всё сделать.

— Отлично. Давайте сначала поедим, а после обеда я приготовлю вам десерт.

Способ жарки рыбы не отличался от того, как это делают другие жители острова Берман, и дядя У не удивился. Но яичный рис, с его сочетанием жёлтого и белого, был не только красивым, но и вкусным.

— Это яйца? Оказывается, яйца можно так готовить. — Дядя У был поражён. Обычно яйца здесь варили или жарили, более зажиточные семьи могли их жарить или готовить на сковороде. Но никто никогда не смешивал яйца с рисом. — Это замечательная идея.

Сюань Сюань тоже такого не пробовал и, погрузившись в еду, даже не поднимал головы, но, услышав слова дяди У, поднял лицо:

— Мой брат самый лучший.

— Да, твой брат действительно молодец.

После обеда дядя У продолжил работу над рисорушкой на улице. Оба они уже разобрались с процессом и сделали нижнюю часть рисорушки. Сегодня они планировали закончить верхнюю часть, а после высыхания собрать всё вместе, и работа была бы завершена.

Сюань Мучжи не спешил присоединиться, а сначала вскипятил воду, чтобы обдать кипятком деревянный молоток и формы, сделанные дядей У, и оставил их сушиться.

Зелёные бобы, которые он готовил на медленном огне всю ночь, уже полностью пропарились. Очистив деревянный молоток, он начал аккуратно толочь пропаренные бобы, пока они не превратились в нежную пасту.

Большой котёл на плите он тщательно вымыл несколько раз. Говоря о мытье посуды, Сюань Мучжи считал, что инструменты для чистки в этом мире были невероятно удобными. Это даже не совсем инструмент, а растение, растущее в море, мягкое и рыхлое. Его вылавливали и быстро высушивали, и оно становилось похожим на пучок зелёной травы.

На этом растении был особый секрет, который действовал как моющее средство. Достаточно было пройти им по котлу, и весь жир исчезал, а после ополаскивания водой посуда становилась чистой, без токсинов, и даже приобретала приятный свежий аромат.

Это морское растение постепенно уменьшалось после многократного использования, но его можно было легко купить или собрать на побережье. Оно росло в мелководье и даже на пляже, и за одну медную монету можно было купить целую корзину, которой хватало на год или больше.

Каждый раз, используя его, Сюань Мучжи думал, как было бы здорово, если бы такое растение существовало на Земле. Оно было бы недорогим, экологичным и стало бы популярным товаром.

Вымыв котёл, он добавил масло, смешал его с толчёной зелёной бобовой пастой и, когда смесь достигла нужной консистенции, добавил белый иней и солодовый сахар, тщательно перемешивая и одновременно удаляя часть влаги из пасты.

Сюань Мучжи разогрел котёл, а затем убрал огонь, используя оставшееся тепло для завершения процесса. Смешав зелёную бобовую пасту с сахаром и удалив часть влаги, он получил более сухую и рассыпчатую массу, которую можно было назвать зелёной бобовой пастой.

Готовая паста выглядела сухой, но не слишком, с маслом, но не жирной. Она держалась

вместе, но не была слишком маслянистой. Из соображений здоровья и экономии он добавил не слишком много белого инея, иначе, по вкусам жителей острова Берман, купленного им сахара хватило бы всего на два раза.

Смазав формы тонким слоем масла, он разложил порции зелёной бобовой пасты, прижал их и вытащил готовые пирожные. Так получились украшенные узорами пирожные из зелёных бобов.

Сюань Сюань всё это время наблюдал за процессом. Когда паста готовилась, она источала приятный аромат, и малыш уже не мог терпеть.

— Хочешь попробовать? — Сюань Мучжи, видя его нетерпение, специально спросил.

— Хочу!

Сюань Мучжи усмехнулся, взял тарелку, положил на неё готовое пирожное и быстро сделал ещё одно:

— Тебе и дяде У по одному.

— Брат, это для нас? Ты положил так много белого инея. — Малыш, несмотря на юный возраст, знал, что сахар — дорогой ингредиент, и ему было даже жалко, что брат добавил так много. Теперь, когда он сам должен был есть, ему стало ещё более жаль.

— Мы готовим, чтобы есть. Остальные я отнесу молодому господину семьи Си. — Сюань Мучжи быстро сделал оставшиеся пирожные. Этот последний этап был довольно простым, и он справился за считанные минуты.

Формы, сделанные дядей У, были небольшими, и готовые пирожные получились размером с круг, образованный большим и указательным пальцами. Но в этом была своя прелесть: такие маленькие пирожные выглядели очень изящно.

Из оставшихся ингредиентов он сделал ещё десять пирожных, и вместе с двумя предыдущими получилось двенадцать. Получалось, что из полуфунта сухих зелёных бобов вышло двенадцать пирожных, и, за исключением стоимости сахара, затраты на материалы и труд были невелики.

— Сюань Сюань, вкусно? — Сюань Мучжи крикнул, и малыш, как вихрь, ворвался в комнату, его большие глаза смотрели на брата.

— Что, что случилось? — Сюань Мучжи слегка испугался, осторожно спросив. — Не вкусно?

— Вкусно! Брат, я никогда не ел таких вкусных пирожных. — Сюань Сюань был в восторге.

— ...Ты раньше ел пирожные? — Сюань Мучжи спросил серьёзно.

— Нет. — Сюань Сюань честно покачал головой.

Сюань Мучжи рассмеялся. Если он никогда не ел пирожных, то как может говорить, что это самые вкусные?

— Я тоже думаю, что это самые вкусные пирожные, которые я когда-либо ел. — Дядя У вошёл в комнату. — Мучжи, а себестоимость этих пирожных высокая? Если ты сможешь делать их на продажу, это будет гораздо выгоднее, чем выращивать рис.

— Если не считать сахара, то себестоимость невысокая. — Сюань Мучжи горько усмехнулся.

<http://bllate.org/book/16402/1485705>