

Хотя он едва перешагнул среднюю черту роста, как представитель поколения 2000-х, его одноклассники все были крепкими и рослыми, что делало его особенно худощавым. В то время его старший брат каждый день после школы забирал его домой, и те, кто не знал их, думали, что его брат — молодой отец. Это вызывало множество смешных ситуаций и даже привело к ссоре с тогдашней девушкой брата.

Ходили слухи, что костный бульон помогает восполнить кальций, и что употребление костей способствует росту. Независимо от того, правда это или нет, в семье готовили всё, что могло укрепить тело и помочь ему вырасти, тем более что он сам действительно любил такую еду. Хотя он и не набрал много мяса, его рост всё же увеличился, возможно, благодаря его генетике, а может быть, из-за еженедельного костного бульона, который готовила его мать.

Мастерство Сюань Мучжи всё же уступало материнскому, но здесь продукты были вкуснее, и кости были особенно ароматными, а бульон — невероятно насыщенным.

После того как они съели целую кастрюлю костей и выпили две миски бульона, добавив к этому немного варёного сердца или печени свиньи, братья были почти сыты, и рис перед ними остался нетронутым.

Сюань Сюань не притронулся к своей порции, сразу же вылив её обратно в кастрюлю, а Сюань Мучжи съел всего пару кусочков, прежде чем почувствовал, что больше не может.

Су Ань, закончив свою порцию, посмотрел на Сюань Мучжи:

— Не можешь доесть?

Увидев кивок, Су Ань без колебаний взял его миску и продолжил есть, несмотря на попытки Сюань Мучжи остановить его.

Одной машины для брожения явно было недостаточно. Только для приготовления соевого соуса требовалось как минимум десять дней, и эти дни приходилось просто ждать.

Дядя У решил продолжить работу над чертежами, чтобы собрать ещё одну машину для брожения. У Сюань Мучжи осталось совсем немного очков веры, недостаточно, чтобы купить все необходимые детали, но время ещё было, и, возможно, в ближайшие дни он заработает ещё, так что он не стал возражать.

Однако сейчас он больше хотел сделать несколько бутылок для соевого соуса, который скоро должен был быть готов, а также для будущего вина. Но для этого требовалась новая машина, которой у него пока не было.

Соевые бобы готовились всю ночь, а утром их вместе с мукой загрузили в машину для брожения, добавив большое количество соли и воды. На дисплее появился обратный отсчёт: десять дней.

Убедившись, что соевый соус начал готовиться, Сюань Мучжи умылся и приступил к приготовлению завтрака — соевого молока.

Дядя У и Су Ань пришли рано утром. Дядя У обошёл двор, помогая Сюань Сюаню кормить полузрелую курицу, которую тот назвал Вздернутый Хвост. Курица уже начала нести яйца, хотя и нечасто — раз в два дня.

Су Ань взял на себя работу по перемалыванию соевых бобов, чтобы Сюань Мучжи мог просто

добавлять замоченные бобы, облегчая процесс.

После того как бобы были перемолоты дважды и процежены в кастрюлю, их поставили на сильный огонь. К жмыху добавили немного муки, зелёного лука, соли и, конечно же, свежее яйцо, которое снес Вздернутый Хвост, чтобы приготовить мягкие лепёшки, которые все любили.

Сегодня Сюань Мучжи приготовил гораздо больше соевого молока — в два раза больше, чем вчера.

Часть они съели вместе с лепёшками на завтрак, а большую часть Сюань Мучжи решил оставить для приготовления тофу.

Не успели они закончить завтрак, как к ним заглянул старший брат из деревни, который помогал братьям Сюань ухаживать за полем риса кэ:

— Сюань, ребята, сегодня будем собирать рис. Когда вы придёте?

Сюань Мучжи хлопнул себя по лбу. Он совсем забыл о поле риса из-за своей занятости:

— Мы сразу же отправимся!

Старший брат из деревни ушёл, а Сюань Мучжи оказался перед выбором: идти на поле или заниматься тофу, который уже ждал в кастрюле.

— Мучжи, я пойду. — Дядя У бросил инструмент, отряхнувшись от опилок. — Ты оставайся дома, разбирайся с тофу.

— Но...

— Я ещё не настолько стар, и я лучше справлюсь с сельхозработой, не волнуйся. — Дядя У махнул рукой и пошёл искать сельскохозяйственные инструменты во дворе.

— Я тоже пойду. — Встал Су Ань.

— Су Ань, ты умеешь работать в поле? — В один голос спросили Дядя У и Сюань Мучжи. Его внешность и манера держаться никак не ассоциировались с сельским трудом.

— Что тут сложного? — Су Ань спокойно ответил.

— Ладно, я возьму его с собой. — Дядя У рассмеялся. — Мучжи, приготовь нам что-нибудь вкусное на обед.

— Не волнуйтесь, я приготовлю что-нибудь хорошее.

Проводив Дядю У и Су Аня, Сюань Мучжи начал экспериментировать с тофу, в основном с количеством солевого раствора. После нескольких неудачных попыток он наконец определил подходящую пропорцию и приготовил нежный доухуа.

— Брат, это и есть тофу?

— Это называется доухуа. — Сюань Мучжи налил Сюань Сюаню миску, добавил ложку медовой воды и посыпал сухофруктами. — Попробуешь?

На самом деле Сюань Мучжи с детства привык к солёному варианту — мягкому тофу, который едят на завтрак. Но сейчас у него не было времени готовить соус, да и необходимых ингредиентов, таких как грибы и древесные ушки, у него не было, так что сладкий вариант был более удобным.

Сюань Сюань попробовал, и его лицо сразу же озарилось улыбкой. Дети всегда предпочитают сладкое.

Сюань Мучжи оглянулся и, улыбаясь, переложил застывший доухуа в заранее подготовленную деревянную рамку, на дне которой лежала чистая марля.

На самом деле это была не совсем марля, а просто ткань с редким плетением, которую никто не хотел покупать из-за её низкого качества. Вчера, когда Сюань Мучжи отправился с Су Анем за одеждой, он наткнулся на эту ткань и купил весь рулон по низкой цене.

После того как весь доухуа был переложён, его завернули в ткань и сверху положили чистую каменную плиту, которую Дядя У принёс для изготовления жерновов.

Закончив с этим, Сюань Мучжи увидел, что Сюань Сюань, несмотря на свою неохоту, всё же доел свою миску доухуа.

— Вкусно?

— Очень вкусно, брат, я никогда не ел ничего вкуснее!

Сюань Мучжи вдруг осенило: возможно, доухуа понравится молодому господину семьи Си? Но нужно сделать что-то более особенное, чтобы произвести впечатление.

Варенье из роз, которое он начал готовить несколько дней назад, должно было скоро быть готово. Как только оно будет готово, он возьмёт доухуа и отправится к ним, чтобы получить хотя бы серебряную монету. Эти деньги нельзя просто так потерять.

Подумав, Сюань Мучжи сказал:

— Сюань Сюань, оставайся дома, я пойду на рынок за продуктами.

— Хорошо.

А-Фу, откуда ни возьмись, появился и последовал за Сюань Мучжи. Тот удивился, так как в последние дни редко видел А-Фу. Оказалось, А-Фу жаловался, что Су Ань слишком давит на него, и его взгляд был странным.

Сюань Мучжи не придавал этому значения, решив, что странный взгляд можно объяснить тем, что в Северном районе обычно не бывает кошек.

Вчера он купил кусок мяса для тофу, но других овощей не было, так что Сюань Мучжи решил купить ещё июньскую хурму и картофель. Одних овощей было недостаточно, так что он задумал приготовить домашний тофу и красную тушёную свинину. Два овощных и два мясных блюда — настоящий пир.

Сбор риса — это тяжёлая работа, и Сюань Мучжи, хоть и не занимался этим сам, знал, насколько это трудно.

Купив июньскую хурму и картофель, а также большой кусок свинины, он заодно приобрёл три

дорогих фруктов — по одному для Дяди У, Су Аня и Сюань Сюаня.

После этого у него снова исчезли три серебряные монеты, и Сюань Мучжи вздохнул. Нужно было срочно зарабатывать деньги, иначе они быстро останутся ни с чем.

Сюань Мучжи не стал слишком сильно прессовать тофу, так как потеря влаги сделала бы его жёстким, а он предпочитал более нежный вариант. Однако тофу, приготовленный с соевым раствором, всегда немного жёстче, чем с гипсом, и идеально подходил для домашнего тофу.

Обдав его кипятком, чтобы удалить вкус солевого раствора, он нарезал тофу ломтиками и обжарил их до золотистой корочки. Затем обжаренные ломтики положили в кастрюлю с мясом, добавили лук и имбирь, и тушили на медленном огне. Без соевого соуса получилось не так вкусно, но это всё же было домашнее блюдо. К счастью, оно имело приятный цвет и не выглядело слишком бледным.

На обед Сюань Мучжи приготовил много риса, разложил все блюда по маленьким банкам и, взяв с собой фрукты и палочки для еды, отправился на поле риса кэ.

Сюань Сюань остался дома, и для него была оставлена небольшая часть еды.

Сбор риса — это тяжёлый труд, и после утренней работы Дядя У и Су Ань еле держались на ногах, но, к сожалению, работали медленнее, чем люди на соседних полях.

Дядя У и Су Ань мрачно посмотрели друг на друга, но промолчали.

Это было слишком унижительно.

Они вдвоём сделали меньше, чем один человек.

Авторское примечание:

Сюань Мышка: ... Ох, как ты ешь мою еду. (Смущённо~)

Су Котик: Всё в порядке, дорогая, я не против.

<http://bllate.org/book/16402/1485816>