

Сюань Сюань, несмотря на юный возраст, был умным мальчиком и понимал, что брат, вероятно, вспомнил что-то грустное. Он не стал расспрашивать, а ловко принялся тщательно мыть собранные дикие овощи.

Промытые овощи бланшировали в горячей воде, а фарш уже был готов. Мясa было немного, а овощей много, поэтому Сюань Мучжи, помимо соли, добавил немного масла, чтобы начинка выглядела более сочной.

К сожалению, здесь не было кунжутного масла, иначе начинка была бы ещё ароматнее.

Но это не стало проблемой для Сюань Мучжи, у него был свой секретный рецепт.

Из ранее купленных специй он выбрал несколько, смешал их в определённой пропорции и сварил бульон, в который также добавил кость, которую дал продавец утром при покупке свиного брjюшка.

Этот бульон получился очень ароматным и стал фирменным секретом семьи Сюань. Он подходил как для мясной, так и для овощной начинки, делая её особенно вкусной.

Сюань Мучжи мысленно похвалил себя за хорошую память, ведь раньше он помогал матери готовить этот бульон несколько раз. Иначе в этом мире он бы никогда не смог попробовать такой вкус.

Смешав фарш, он добавил рубленые овощи и всё тщательно перемешал. Сюань Мучжи понюхал — аромат был знакомым, как и раньше.

Снова почувствовав знакомый запах, он почувствовал себя лучше.

— Давай, Сюань Сюань, я научу тебя лепить пельмени, — сказал Сюань Мучжи, увидев, что тесто уже отдохнуло. Он снова его помял, отщипнул кусок и положил на вымытую и высушенную доску. Посыпав доску мукой, он скатал тесто в шар и обвалял его в муке. — Смотри, вот так: большой и указательный пальцы работают вместе, чтобы отщипнуть кусочек теста.

Сюань Сюань, несмотря на юный возраст, внимательно наблюдал, но когда попробовал сам, у него не получилось отщипнуть тесто.

— Брат... — Сюань Сюань с грустным лицом позвал.

— Ничего, тренируйся, я вначале делал ещё хуже. Но теперь у меня получается, правда? У тебя тоже получится!

— Правда? — Сюань Сюань с большими глазами спросил. Теперь он считал брата своим кумиром и думал, что если даже брат не сразу справился, то у него есть шанс.

Если даже брат, такой умный, не смог сразу, то я тоже могу не сразу научиться, но если буду стараться, то всё получится!

Если тесто не получается отщипнуть, его можно снова скатать и попробовать ещё раз, поэтому Сюань Мучжи оставил брата тренироваться, а сам вышел, чтобы тщательно вымыть и вытереть скалку.

Лепёшки здесь были обычным блюдом, и они бывали как из мягкого, так и из дрожжевого

теста. Но, судя по всему, предыдущий хозяин тела редко готовил такие блюда, возможно, потому что не умел или просто не мог позволить себе мучные изделия. Ведь по сравнению с дроблёным рисом кэ мука была дороже.

Вернувшись с чистой скалкой, Сюань Мучжи увидел, что Сюань Сюань действительно смог отщипнуть несколько кусочков теста, и сильно похвалил его. Затем он начал раскатывать тесто для пельменей.

Лепка пельменей была несложной задачей для Сюань Мучжи, ведь он с детства умел это делать. Он был северянином, и вся его семья хорошо справлялась с этим. Каждый раз, когда они ели пельмени, старший брат возвращался домой пораньше, ведь он был мастером раскатки теста. Он мог один раскатывать тесто так быстро, что хватало на всю семью, и ещё оставалось время, чтобы рассказать забавные истории с работы и рассмешить всех.

Самым неудобным было отсутствие подноса для пельменей, но даже если бы он нашёл его, времени бы не хватило, поэтому пришлось обойтись без него.

Скатав стопку теста, Сюань Мучжи начал лепить пельмени. Сюань Сюань смотрел, как в руках брата тесто и начинка превращались в маленькие аккуратные пельмени с пухлыми боками, и не мог оторвать взгляда.

— Брат, это то, что ты называешь пельменями? Они намного красивее, чем шарики на рынке!

— Конечно, я делаю их по-своему, правда?

— Да! — Сюань Сюань встал и громко ответил.

— Ха-ха-ха... — Сюань Мучжи рассмеялся, глядя на брата. Когда-то он так же восхищался своим старшим братом, а тот смотрел на него с такой же любовью.

Времени было достаточно, и Сюань Мучжи лепил пельмени сам, одновременно обучая брата. Несмотря на то, что у Сюань Сюаня были маленькие руки, и лепить ему было сложно, это не омрачало их настроение. К тому времени, когда солнце начало клониться к закату, все пельмени были готовы.

Снаружи уже вернулись домой дядя У и Су Ань, и Сюань Сюань побежал встречать их, а Сюань Мучжи подбросил дров в печь, чтобы вода быстрее закипела, и можно было начать варить пельмени.

— Устали? — спросил Сюань Мучжи, когда они вошли.

— Ха-ха, нет, совсем нет, — дядя У с улыбкой взял полотенце и вытер лицо, на котором ещё оставались капли воды после умывания. — Утром мы не поняли, как правильно работать, и отстали, но догадайтесь, что произошло днём?

— Наверное, вы их обогнали!

— Ха-ха-ха, точно!

Су Ань скептически посмотрел на дядю У, но постеснялся указать, что они обогнали других, потому что работали вдвоём на пяти му поля риса кэ.

Сюань Мучжи, конечно, догадался об этом, но не придал значения.

— Сколько успели убрать? — спросил он, опуская пельмени в кипящую воду, а Сюань Сюань аккуратно расставлял миски и наливал уксус. Сюань Мучжи объяснил ему, что это нужно для соуса к пельменям.

— Убрали один му. Утром мы оба были неопытны, работали наугад, и успели только немного. Днём мы уже поняли, как правильно, и работали быстрее. Возможно, завтра сможем убрать ещё больше, — дядя У говорил с энтузиазмом, видно, что он был доволен.

Сюань Мучжи с любопытством посмотрел на него. Судя по их первым встречам, дядя У был молчаливым стариком, который мало общался с соседями, например, с братьями Сюань. Но теперь он понял, что дядя У любит поговорить и проявляет любопытство.

Су Ань, напротив, всегда был молчалив и редко разговаривал с другими, только когда Сюань Мучжи обращался к нему, он быстро отвечал.

— Что на ужин? — Су Ань встал рядом с Сюань Мучжи и заглянул в котёл.

— Пельмени. Ты голоден? Скоро готово, — спросил Сюань Мучжи.

Сюань Мучжи считал, что «подобранный» им Су Ань был настоящей находкой. За три приёма пищи в день он помогал с работой, а ещё иногда ходил на охоту, чтобы пополнить запасы. Это был настоящий клад. До прихода Су Аня он думал, что придётся попросить того парня, который раньше помогал им следить за полем риса кэ, чтобы тот помог с уборкой урожая. Конечно, пришлось бы отдать ему часть урожая, но это было неизбежно, ведь он и Сюань Сюань вряд ли смогли бы убрать даже половину поля, пока другие закончат свою работу. Теперь всё удачно разрешилось.

— Не очень, — без эмоций ответил Су Ань, но тут же его живот громко заурчал, и они оба посмотрели друг на друга.

Су Ань, впервые за всё время, выглядел смущённым.

В обед он съел две с лишним миски риса, и даже остатки из котла он доел, полив их соусом.

Он не хотел, чтобы Сюань Мучжи думал, что он слишком много ест, и даже боялся, что его прогонят. Но сегодня он потратил слишком много сил, даже больше, чем на охоте в горах.

Хотя смеяться в такой момент было неуместно, Сюань Мучжи не смог сдержаться.

Заметив смущение Су Аня, он кашлянул, чтобы остановить смех.

— Скоро готово.

Су Ань посмотрел на Сюань Мучжи и молча отошёл. Что он думал, осталось загадкой.

Пельмени закипели несколько раз, и Сюань Мучжи, убедившись, что они готовы, начал вынимать их. Дома не было больших тарелок, поэтому он опустил их в тёплую воду, чтобы они не слиплись, и выложил в миски.

Сюань Мучжи боялся, что еды не хватит, поэтому он и Сюань Сюань потратили весь день на лепку пельменей. Их получилось больше двухсот. Первую партию он отдал троим, а сам поставил варить следующую. К счастью, большая печь позволяла не бояться, что вода перельётся, и он тоже сел за стол.

— Почему вы не едите? — Сюань Мучжи с удивлением посмотрел на всех. Трое смотрели на пельмени в мисках, но никто не начинал есть.

— Брат, а как их есть? Для чего нужна эта миска?

Автор хочет сказать: Почему так мало кликов, так мало комментариев, *рыдает*...

<http://bllate.org/book/16402/1485832>