

— Брат А-И, зачем ты пришел? Ах, проходи! — На улице было сухо и холодно, Сюань Мучхи пригласил гостя в дом.

Зажег масляную лампу, он подал гостю чашку горячей воды.

— Брат А-И, ты пришел так поздно, наверное, срочное дело?

— Да, срочное, — А-И положил принесенный подарок на стол. — Давно не виделись, как дела?

— Все хорошо. Как раз время осеннего сбора урожая, так что немного занят.

А-И кивнул.

— Я волновался, что ты в эти дни... Но раз занят, значит, все в порядке. Вот в чем дело: мой молодой господин был в гневе, и я решил, что тебе лучше временно уйти, но недавно он спросил, почему ему больше не приносят пирожные «Желтый дракон», вот я и пришел.

А-И с улыбкой изложил свою просьбу. Сюань Мучхи понял все с первых слов, но терпеливо выслушал до конца с улыбкой на лице.

Сюань Мучхи, конечно, был рад — возобновление поставок означало доход. Даже если бы А-И не пришел сегодня, он сам бы отправился в Западный район через пару дней. Деньги были нужны срочно.

Даже если Су Ань помог ему заработать на дом, мебель и утварь все равно стоили денег. К тому же здесь не было обязательного девятилетнего образования, как на его родине, и учеба обходилась дороже, чем еда и одежда. Ему нужно было усердно зарабатывать.

Что касается достоинства и гордости — это не то, о чем мог думать такой бедняк, как он. Разница в статусе была слишком велика, чтобы он мог позволить себе гневаться. К тому же... он превратил чужой сад в огород, так что гнев был вполне оправдан.

— Брат А-И, не беспокойся, я как раз разработал несколько новых десертов, завтра утром принесу.

— Тогда я заеду за тобой завтра утром? — обрадовался А-И, вспомнив о сроках, установленных его господином.

— Хорошо! — Сюань Мучхи подумал и кивнул.

Проводив А-И, Сюань Мучхи отказался от идеи шить подушку. Теперь ему нужно было срочно приготовить новые десерты.

Он замочил зеленый горох и бобы в теплой воде, чтобы ускорить процесс.

Так они быстрее размокнут и очистятся от кожуры. Если начать сейчас и работать быстро, то к ночи их можно будет поставить на пар.

Кроме зеленого гороха и бобов, красные бобы были уже готовы. Сюань Мучхи планировал приготовить красную бобовую пасту, хотя сам предпочитал начинку с целыми бобами.

Паста из бобов получалась вкуснее и питательнее, так как кожура тоже полезна.

Но на острове Берман бобы считались едой для бедняков и скота, аристократы их не ели, а

простые люди презирали.

Если бы молодой господин семьи Си узнал, что его угощают бобами, которые идут на корм скоту, он бы разозлился, и тогда не только денег не видать, но и беды не избежать.

Поэтому паста была необходима.

Судя по срокам, варенье из роз тоже должно быть готово. Сюань Мучхи вернулся на кан (теплую кирпичную кровать), чтобы закончить шов на наволочке.

— Сюань Сюань, ложись спать, — Сюань Мучхи застелил постель, потрогал ее и убедился, что внутри тепло.

— А ты?

— Мне нужно поставить бобы на пар, скоро они размякнут, и я сниму кожуру.

— Я могу помочь, брат!

— Не нужно, — Сюань Мучхи погладил Сюань Сюаня по голове. — Ложись спать.

Сюань Сюань был еще маленьким, и, хотя он хотел помочь Сюань Мучхи, вскоре начал клевать носом, сидя на краю кровати. Сюань Мучхи уложил его под одеяло, и он быстро уснул.

Сюань Мучхи тоже устал, глаза слипались, но он держался. Чтобы не уснуть, он сел на скамейку снаружи и начал чистить бобы.

На улице было холодно, и Сюань Мучхи вздрогнул, выйдя из внутренней комнаты. В отличие от комнаты с теплым каном и новыми окнами, снаружи окна были в дырах. Чтобы дым от готовки быстрее выходил, Сюань Мучхи не стал их заклеивать.

Пока он был в силах, Сюань Мучхи медленно чистил бобы. Кожура, размокшая в теплой воде, легко снималась. Теперь, когда время замачивания подошло к концу, достаточно было потереть бобы руками, чтобы кожура отвалилась. Очищенные бобы он положил в большую печь для парки.

Сюань Мучхи вздохнул с облегчением — одна часть работы была сделана.

Красные бобы не нужно было чистить, их можно было обработать после варки. В другом большом котле он довел воду до кипения и убрал огонь, оставив бобы томиться на остаточном жаре.

В доме не было часов, и Сюань Мучхи, едва держась на ногах от усталости, с трудом влез на кан.

Он проспал до рассвета, когда его разбудил голодный крик петуха во дворе.

— Ой! — Сюань Мучхи взглянул на небо и понял, что опоздал. Он быстро встал, чтобы начать работу. Поднявшись резко, он почувствовал головокружение. Он постоял немного, опираясь на стену.

Замоченные соевые бобы он положил в каменную мельницу и перемолол дважды, затем поставил соевое молоко вариться, а сам занялся разминанием вареных бобов, а затем их обжариванием.

Когда зеленая бобовая паста была готова, он занялся приготовлением красной.

Красные бобы, томившиеся всю ночь, стали мягкими и разварились. Сюань Мучхи оставил часть целых бобов, положил их в банку слоями со льдом и залил медом.

Остальные бобы он завернул в чистую марлю, купленную ранее, и начал аккуратно разминать, чтобы отделить пасту.

Процесс был не слишком сложным, бобы были уже мягкими, и вскоре паста была готова. Но это еще не все — нужно было отфильтровать воду, а затем постепенно добавить красный песок в бобовую пасту.

Когда Сюань Сюань проснулся, Сюань Мучхи уже приготовил более двадцати пирожных из зеленых бобов с начинкой из красной бобовой пасты. Они были приготовлены разными способами, и вкус отличался. Внешний слой был маслянистым, а начинка сладкой. Поскольку пирожные предназначались для семьи Си, Сюань Мучхи добавил двойную порцию сахара.

— Вау, брат, ты приготовил столько вкусняшек! — Сюань Сюань с восторгом смотрел на пирожные на столе.

— Да, половина твоя, а другую я заберу с собой, — Сюань Мучхи налил соевое молоко в чистую банку и добавил раствор соли. Это он возьмет с собой. Остальное молоко он превратил в мягкий тофу, налил миску для Сюань Сюаня, добавил ложку секретной красной бобовой пасты и ложку варенья из роз. — Иди умывайся, а потом попробуй.

Сюань Сюань стрелой помчался умываться.

Дядя У тоже зашел.

— Мучжи, что на завтрак?

— Дядя У, я приготовил мягкий тофу и оставил вам миску соевого молока, — Сюань Мучхи, продолжая хлопотать, ответил. Он налил дяде У миску и поставил на стол.

Последние несколько дней все ели это, различая соленый вариант, который называли «мягким тофу», и сладкий — «доухуа».

На столе стояла банка жареных соевых бобов, бутылка острого масла и маринованные овощи, которые Сюань Мучхи приготовил в свободное время. Хотя еда была простой, для дяди У она была настоящим лакомством.

Дядя У только начал есть, как пришел А-И.

— Сюань, ты готов? — А-И сразу спросил, войдя, а затем уловил сладкий аромат в доме.

— Брат А-И, перекуси немного.

— Нет-нет, если ты готов, мы можем отправляться.

— Подожди минуту, — Сюань Мучхи подал А-И миску горячего соевого молока. — Выпейте, согрейтесь.

Сюань Мучхи быстро выпил свою миску молока. Сегодня утром у него не было времени приготовить основное блюдо, остался только небольшой подарок от А-И — корбочка с

пирожными. Сюань Мучхи вчера посмотрел: это было что-то вроде пирожных из клейкого риса.

Черновиков слишком много... Хранитель черновиков вчера перебрал и перепутал все. Простите, простите~ это все вина Хранителя черновиков~ ха-ха-ха.

Спасибо всем за поддержку, многие девушки помогли с названиями, я действительно бесполезен в придумывании имен, я выжал из себя все силы, и на вид у меня хочется плакать.

Вы все мастера, не скрою, я увидел несколько хороших, это точно в стиле Цзиньцзян, вы круты! Ха-ха!

Спасибо тем, кто бросил мне мину или полил питательной жидкостью!

Спасибо за брошенные [мины]: Мэн Хуэй Тан, Сань Шэн Ши Ли Е по 1 штуке.

Спасибо за полив [питательной жидкостью]:

Сань Шэн Ши Ли Ye, Шу Синь по 1 бутылке.

Большое спасибо за вашу поддержку, я буду продолжать стараться!

<http://bllate.org/book/16402/1485872>