

Какой позор для всех самцов звериной расы!

Сюань Сюань собирался заняться уборкой в доме, но Су Ань был против, настаивая, чтобы он остался дома и отдохнул.

— Но там нужно купить мебель, убраться, я хочу поскорее переехать.

Ранний переезд позволил бы ему быстрее начать учебу и приступить к плану по открытию собственного дела.

— Ладно, я пойду с тобой, — согласился Су Ань. Он взял Сюань Мучжи, и они, оставив дядю У, отправились на рынок.

Через два дня Сюань Мучжи полностью убрал новый дом. Он не только заменил мебель по указанию Су Аня, но и забрал готовое постельное белье, заказанное Су Анем, а также заказал еще несколько комплектов.

Теперь деньги на покупку постельного белья не были для них проблемой, и поскольку они переезжали, замена белья на новое казалась вполне разумной и не расточительной.

Кан в доме был в хорошем состоянии. Сюань Мучжи попробовал его растопить, и он быстро нагрелся, что было намного лучше, чем в их прежнем доме с соломенной крышей.

Одному справляться было сложно, поэтому Су Аня привлекли к работе. Он занимался ремонтом крыши, прополкой, в то время как Сюань Мучжи мыл и чистил.

Чтобы компенсировать все более хмурое лицо Су Аня, Сюань Мучжи специально приготовил рисовые лепешки из риса цы, используя начинку из красной фасоли и обжаренную соевую муку, чтобы сделать для него «Лу Да Гунь».

Рисовые лепешки получились мягкими и вкусными, с начинкой из фасоли и соевой мукой, сладкими и нежными. Сюань Сюань играл с ними с большим удовольствием.

На острове Берман не было клейкого риса, и поэтому такие лепешки были для них новинкой. Более того, вареный рис цы имел естественную сладость, и не только Сюань Сюань, но и Су Ань с дядей У тоже полюбили это блюдо.

Сюань Сюань съел небольшой кусочек, но Сюань Мучжи остановил его, так как липкие продукты плохо перевариваются, особенно для детей.

Сюань Сюань с неохотой опустил руку, чувствуя, что мог бы съесть еще.

— Если съешь слишком много, будет тяжело переварить. Завтра я сделаю еще, — сказал Сюань Мучжи, погладив брата по голове, и обратился к Су Аню и дяде У. — Вы тоже не ешьте слишком много.

— Угу, — ответил дядя У, беря еще один кусочек.

Су Ань же сделал вид, что не слышал. Сюань Мучжи с улыбкой покачал головой, глядя на Сюань Сюаня, который уже был готов заплакать от желания съесть еще.

— Ладно, ладно, пойдете, займемся чем-то другим, — сказал Сюань Мучжи. — Сегодня я приготовил десять цзиней риса цы, и на «Лу Да Гунь» ушла лишь небольшая часть, остальное я оставил остывать.

Дрожжи для брожения были встроены в машину для брожения. Достаточно было выбрать сорт, и машина автоматически подбирала подходящие дрожжи, как и в модели А, которая имела 99 использований.

Пока двое ели в доме, братья Сюань быстро закончили работу.

— Братец, этот напиток я тоже могу пить?

— Можешь. Он сладкий и вкусный, — улыбнулся Сюань Мучжи. — Раньше в их доме часто делали рисовое вино. Оно было не крепким, сладким на вкус, и если его охладить в холодильнике, оно становилось освежающим и сладким.

Сюань Сюань радостно закричал.

В его возрасте он еще не мог оценить вкус вина, но, услышав, что оно сладкое, сразу заинтересовался.

— Тсс! — Сюань Мучжи показал брату, чтобы он говорил тише.

Они поместили рис с дрожжами в машину для брожения и выбрали сладкое рисовое вино.

— Братец, когда оно будет готово?

— Сладкое рисовое вино готовится быстро, уже сегодня вечером будет готово, — ответил Сюань Мучжи. — Машина для брожения ускорила процесс. В осенне-зимний период сладкое рисовое вино обычно готовилось три дня, но в машине это занимало всего четыре часа, что равнялось двум часам по местному времени.

Подумав, что соевый соус готовится всего за десять дней, сладкое рисовое вино не казалось таким уж долгим.

— Сегодня вечером... — лицо Сюань Сюаня засияло.

— ... — Сюань Мучжи был поражен, насколько брат был жаден до еды!

Сегодня должен был быть готов соевый соус. Сюань Мучжи специально купил несколько больших банок, каждая из которых могла вместить около десяти цзиней жидкости. Он вымыл их и оставил сушиться, ожидая, когда соус будет готов.

После брожения соевых бобов первый экстракт был самым ароматным и насыщенным, его называли «тоу чоу». Этот экстракт не только имел лучший вкус, но и был самым питательным.

После первого извлечения можно было добавить соленую воду для второго брожения, чтобы получить второй экстракт. Одна партия соевых бобов могла дать до четырех экстрактов, но последние два были низкого качества, и Сюань Мучжи решил остановиться на двух.

Машина для брожения могла быть использована только 99 раз, и не было смысла тратить ее на производство низкокачественного соевого соуса.

Сколько именно «тоу чоу» получилось, Сюань Мучжи не мог взвесить, но первая банка была заполнена на 90%, и он ее закрыл. Взял еще одну небольшую банку, около двух цзиней, и заполнил ее на 80%.

С соевым соусом Сюань Мучжи почувствовал уверенность. Вечером он приготовил несколько

блюдо с добавлением соевого соуса, и это придало им новый вкус и цвет, что делало их более аппетитными.

Особенно удачным получилось блюдо из свинины с острым перцем, которое было пряным и освежающим. Даже Су Ань, который обычно не любил острое, съел две порции риса с этим блюдом, а дядя У даже вылизал соус со дна тарелки.

— Мучжи, сегодняшние блюда особенно вкусные, они выглядят так аппетитно. Это из-за того соевого соуса? — спросил дядя У, отложив палочки.

— Да, — улыбнулся Сюань Мучжи. — Завтра мы переезжаем, так что сегодня вечером устроим праздничный ужин. Что бы вы хотели?

— Мясные пирожки!

— Лу Да Гунь!

— Красная тушеная свинина!

Все трое ответили без колебаний.

— Без проблем, — кивнул Сюань Мучжи. — В будущем я буду готовить все это, а завтра начнем с риса и нескольких блюд.

— Завтра еще приготовь это жареное мясо, — добавил Су Ань.

— Хорошо, — Сюань Мучжи был удивлен, что все так полюбили острое. — Раньше острая пища не была популярна, но этот зеленый перец, хотя и похож на земной зеленый перец, был хрустящим, сочным и не терял своей текстуры после жарки, напоминая стебель бамбука, но с более острым вкусом.

Кроме Сюань Сюаня, который с трудом справлялся с остротой, он и дядя У очень любили это блюдо, и даже Су Ань присоединился к ним.

Зеленый перец не пользовался популярностью среди местных жителей, и его цена была низкой. Завтра можно будет приготовить еще несколько острых блюд.

После ужина Сюань Мучжи попросил дядю У и Су Аня остаться, а сам начал лепить маленькие рисовые шарики без начинки из ранее приготовленных лепешек.

Сладкое рисовое вино, также известное как «цзю нянь», в разных регионах называлось по-разному, но было популярным. Сюань Мучжи с детства любил его, но, повзрослев, предпочитал пить сок из сладкого рисового вина, а в детстве больше любил шарики из вина или яйца с вином.

Поздно вечером есть холодное было не лучшей идеей, особенно для детей, поэтому лучше было его сварить. Сладкое, вероятно, понравится всем.

Дядя У и Су Ань не понимали, что задумал Сюань Мучжи, но не отказались. Лучше было остаться здесь, чем сидеть дома в тишине. Дядя У играл с Сюань Сюанем в пазлы, а Су Ань, прислонившись к стене, закрыл глаза.

Хотя дяде У казалось, что это был какой-то способ медитации.

Когда стемнело, сладкое рисовое вино было готово. Сюань Мучжи попробовал его и удивился. Возможно, из-за ингредиентов, вино получилось густым и сладким, как мед, с чуть более высоким содержанием алкоголя.

Он вскипятил воду в кастрюле, добавил рисовые шарики, сварил их, затем добавил немного риса из сладкого вина и немного самого вина, поварил еще немного и выложил, посыпав сушеными цветами османтуса.

Эти сушеные цветы он взял из семьи Си, но их было мало, и до сих пор они не использовались.

Когда Сюань Мучжи начал варить шарики, Сюань Сюань отложил игрушки.

— Братец, это то сладкое вино, о котором ты говорил?

— Да, это сладкое вино с шариками. Я подам, а ты подожди.

Когда четыре миски с шариками были готовы, Сюань Мучжи разбавил сладкое вино водой, чтобы остановить брожение и уменьшить сладость.

К счастью, погода становилась все холоднее, и вино не испортилось бы на улице.

На холоде шарики быстро остыли, и пока Сюань Мучжи занимался делами на улице, остальные уже начали есть.

Рис цы сам по себе имел легкую сладость, а сладкое вино было похоже на мед, с легкой кислинкой и алкогольным послевкусием, но все же сладким.

— Братец, это так вкусно!

<http://bllate.org/book/16402/1485920>