

Вместе с ними пришли Чэнь Линь и Ван Ци. Детям всегда было любопытно наблюдать за забоем свиньи, и в прошлой жизни Чэнь Сяююнь тоже был таким. Как только где-то резали свинью, они тут же бежали туда, чтобы посмотреть. Обычно в такие моменты взрослые ничего не говорили.

Чэнь Сяююнь и его друзья стояли рядом и наблюдали.

Дедушка Четвёртый установил доску для забоя, которая на самом деле была просто снятой с петель дверью, положенной на несколько больших скамеек.

Дедушка Чэнь открыл дверь свинарника, зашёл внутрь и вывел свинью. У входа их уже ждали четверо мужчин. Как только свинья вышла, один схватил её за уши, другой — за ноги, третий — за хвост, и под её душераздирающие крики её потащили на доску, которую ранее установил Дедушка Четвёртый. Свинью крепко привязали к доске, чтобы она не могла двигаться. Видимо, она понимала, что её сегодня зарежут, и продолжала отчаянно кричать и брыкаться.

Дедушка Четвёртый достал нож для забоя, выпил глоток вина, а затем брызнул вином на лезвие. После этого он одним движением вонзил нож в шею свиньи. Лезвие вошло белым, а вышло красным. Свинья мгновенно испустила дух.

Ярко-красная кровь хлынула из раны. Бабушка Чэнь поспешила подставить заранее приготовленный таз с солью, чтобы собрать кровь. Это был ценный продукт, из которого можно было сделать кровяную колбасу.

Через некоторое время кровь перестала течь. Затем Дедушка Четвёртый взял что-то вроде трубки и надул свинью, сделав её раздутой. Несколько человек оттащили её к котлу с кипящей водой и начали поливать её горячей водой, зачерпывая её ковшом. Это нужно было сделать несколько раз. После этого Дедушка Четвёртый начал снимать щетину с тела свиньи. Очищенная от шерсти свинья стала большой и белой, напоминая огромную белую тыкву.

Свинью снова подняли на доску для забоя. На спине сделали небольшой разрез, и бабушка Чэнь зажгла три благовония, которые положила на разрез. Дедушка Четвёртый трижды поклонился благовониям.

Чэнь Сяююнь не знал, зачем это нужно, но слышал, что это был какой-то ритуал, связанный с забоем свиней.

После поклонов благовония убрали, и Дедушка Четвёртый одним ударом отрубил свинье голову. Затем он вставил крюк в заднюю часть свиньи, и несколько человек вместе подвесили её на деревянной лестнице, стоявшей у стены.

Дедушка Четвёртый начал разделывать тушу. Сначала он вынул внутренности, а затем, очистив брюхо, вернул свинью на доску для забоя и начал рубить мясо. В сельской местности мясо разделывали иначе, чем в городе. В городе мясо делили на постное, жирное и рёбра, но здесь всё было по-другому.

Здесь правила разделки мяса были таковы: каждый кусок мяса должен был быть шириной в четыре пальца взрослого человека, с четырьмя рёбрами сверху. Каждый кусок весил около 5 кг. Самым большим куском было мясо с ноги, которое соединялось с задней частью свиньи. Оно не разделялось и было очень большим. Такое мясо обычно оставляли для подарков родственникам жены.

Дедушка Четвёртый рубил мясо, а дедушка Чэнь и другие помогали ему. Одни принимали

мясо, другие чистили кишки. Всё это время они хвалили свинью за её жир и качество мяса. Радость дедушки Чэнь была очевидна.

Пока взрослые были заняты, Чэнь Сяюнь и его друзья тоже не сидели без дела. Трое детей собрали немного зелени, а затем, когда дедушка Чэнь очистил селезёнку свиньи, они взяли её, помыли, посыпали солью, завернули в зелень и положили в печь с кипящей водой.

Через несколько минут аромат селезёнки наполнил воздух. Друзья поспешили вытащить её, открыли обугленные листья зелени, и внутри оказалась золотистая селезёнка, источающая аромат мяса и зелени. Они разделили её на три части, по одной каждому.

Чэнь Сяюнь быстро положил свою порцию в рот. Вкус был настолько восхитительным, что ему захотелось плакать. Он не ел ничего подобного много лет, и теперь наконец снова смог насладиться этим.

После селезёнки они ещё поджарили несколько небольших кусочков постного мяса, которые упали с разделочной доски. Все трое детей ели с аппетитом, их губы блестели от жира.

Если бы не то, что дедушка Чэнь боялся, что они наедятся мяса и не смогут потом съесть обед после забоя, Чэнь Сяюнь и его друзья, вероятно, продолжили бы жарить мясо.

После того как мясо было разделано, бабушка Чэнь разложила его на заранее вымытых листьях банана. Дедушка Четвёртый, Дедушка Си и ещё трое мужчин, которые помогали, сели в главной комнате, чтобы отдохнуть, попить чая и поболтать.

Дедушка Чэнь пошёл мыть кишки в ближайшую речку, а бабушка Чэнь начала готовить обед после забоя.

В их местности была поговорка: «Нет ничего вкуснее обеда после забоя».

Забой свиньи был лишь половиной дела. Это была задача мужчин, а вот приготовление обеда после забоя было главным событием и задачей женщин.

Помогать готовить пришла бабушка Си. Женщины в их местности были очень умелыми, и одна могла справиться с работой двух. Поэтому с приготовлением обеда они справились вдвоём.

Когда дедушка Чэнь вернулся с чистыми кишками, бабушка Чэнь и бабушка Си уже закончили готовить.

Все сели за стол, и бабушка Чэнь начала подавать блюда.

Первым был горшок тушёной свинины, где сочетались жир и постное мясо. Мясо было сладким, мягким и таяло во рту.

Затем подали свинину в соусе «Юйсян». Блюдо было нежным, с ярким цветом, приготовленным с маринованным красным перцем, луком, имбирём, чесноком, сахаром, солью и соусом.

Следующим был горшок тушёных рёбрышек с насыщенным красным цветом и солоноватым вкусом.

Затем подали жареный картофель с мясом. Картофель обжарили до золотистого цвета, а затем добавили нарезанные кусочки свинины. Всё это жарили до тех пор, пока цвет не стал

золотистым, а жир не вытопился. Затем добавили воду и приправы, довели до кипения и тушили на медленном огне полчаса.

Также был горшок домашней жареной свинины с зелёным перцем. Блюдо было ароматным и острым.

Ещё одно блюдо — свинина с солёными овощами. Солёные овощи готовили из нарезанной капусты, которую солили в конце осени или начале зимы. Это не было маринованной или кислой капустой, а также не было мэйцай. Свинина с солёными овощами была чёрного и жёлтого цвета, с насыщенным ароматом. Мясо было вкусным, жирным, но не приторным. Это было настоящим деликатесом.

Последним главным блюдом было мясо, приготовленное на пару. Оно было мягким, ароматным, с приятной текстурой. В нём сочетались жир и постное мясо, красное и белое. Оно было нежным, но не разваливалось, с маслянистым рисом и насыщенным ароматом пяти специй. Блюдо могло быть острым или сладким, в зависимости от предпочтений. У них оно было острым.

После мясных блюд подали овощи и суп. Овощи были обычными: ломтики картофеля, жареная капуста с жиром и обжаренный салат айсберг.

Суп был с прозрачной лапшой и мясом.

Увидев всё это изобилие, и взрослые, и дети с удовольствием начали есть.

Мужчины ели и пили вино, обсуждая урожай за год. Женщины говорили о том, что нужно купить к Новому году.

Дети были настолько заняты едой, что не обращали внимания на разговоры взрослых.

Двенадцатого числа двенадцатого лунного месяца бабушка Чэнь всё ещё занималась мясом, заготовленным накануне. Она солила его, чтобы сделать вяленую свинину. В их местности мясо не коптили, а просто солили с перцем, чтобы сделать солёное мясо. После этого его клали в большой круглый чан и плотно закрывали. Через три-четыре дня мясо переворачивали, а через шесть-семь дней его можно было вешать.

В их местности мясо обычно вешали в главной комнате. Некоторые вешали его прямо на стене, а другие — на верёвках, привязанных к потолку. У Чэнь Сяюня дома был именно такой способ. После засолки мясо вешали рядами, и это зрелище радовало глаз.

Дедушка Чэнь и Чэнь Сяюнь собирали овощи в теплице. Они планировали на следующий день снова поехать в уездный город, чтобы продать их. После этой поездки следующая будет только перед Новым годом.

На этот раз овощей было больше, чем в прошлый раз, включая грибы и клубнику. Их было вдвое больше, чем в прошлый раз. Однако на этот раз не было дичи, потому что после снега и холодов дедушка Чэнь и бабушка Чэнь запретили ему ходить в горы.

На этот раз дедушка Чэнь решил взять с собой всю семью. Бабушка Чэнь тоже сказала, что нужно купить новую одежду к Новому году, так как потом будет очень много дел, и времени не останется.

Сегодня была пятница, и Чэнь Чжу, которая уехала в школу, сказала, что сегодня не вернётся,

а останется в школе, чтобы потом вместе поехать в уездный город.

После обеда всё было готово. Бабушка Чэнь оставила дом на попечение бабушки Си, которая жила за их домом. Между их домами был только участок земли. Сверху был дом бабушки Си, а внизу — дом Чэнь Сяюня. Они могли разговаривать друг с другом, находясь в своих домах.

Два мешка с помидорами, огурцами и баклажанами положили на спину коровы. Дедушка Чэнь нёс коромысло с дынями, арбузами и перцем. Бабушка Чэнь несла на спине клубнику, кухонные леденцы и яйца. Она вела корову, а Чэнь Сяюнь сидел на её спине, держа в руках свои горшки с орхидеями.

<http://bllate.org/book/16464/1494541>