

Ужин в канун Нового года был невероятно обильным. В этом году производственная бригада не разделила свинью, всю сдали как государственный заказ, поэтому в деревне каждая семья старалась достать немного свежего мяса, а те, у кого его не было, хранили солёное или копчёное. В общем, семьи, которые не ели мяса в канун Нового года, были редкостью, и даже самые скудные становились щедрыми в этот день, не говоря уже о семье Лянов, которая и так не жалелась.

После завтрака все до обеда ничего не ели, оставляя место для ужина. Лян Цзию тоже не пошёл гулять, а крутился вокруг взрослых, мешая им.

Жареные шарики, хоть и были с овощной начинкой, после жарки стали хрустящими и ароматными. Внутри был нежный тофу и хрустящие кусочки маринованной редьки, а снаружи — золотистая корочка. Их можно было есть просто так, а тофу и редька помогали убрать жирность. В свинине с лапшой лапша была мягкой и упругой, пропитанной мясным соком, а сама свинина таяла во рту, не будучи сухой или жёсткой, и каждый кусочек был полон сока. Лапши было много, но мясо было рассчитано строго — каждому по одному кусочку, не больше, даже троем младшим.

Картофельные ломтики, которые приготовила бабушка Лян, были редким блюдом, так как в Новый год специй не жалели. Они были кисло-острыми, хрустящими и вкусными, ничем не уступая мясным блюдам. Суп из редьки и баранины был настолько ароматным, что в нём чувствовалась сладость. Белая редька была мягкой, но всё ещё хрустящей, и использовалась слегка маринованная, что делало её вкуснее, чем свежая. Баранина была нарезана тонкими ломтиками, без малейшего запаха, и мясо с бульоном было настолько вкусным, что хотелось проглотить язык.

Маленькая жёлтая рыба готовилась разными способами, но, так как она была заморожена, её не стали готовить на пару, а обжарили в тонком слое муки и сделали в кисло-сладком соусе. Кисло-сладкий соус прекрасно сочетался с нежной рыбой, и это блюдо вызывало восторг.

Наконец, настал черёд главного блюда. Полуготовый рис смешали с клейким рисом, добавили кусочки копчёной свинины, жареные яйца, грибы, морковь и специи, а сверху положили разделённого на восемь частей краба и приготовили на пару. Аромат наполнил всю комнату. Две порции риса с крабом поставили на стол. Это блюдо сочетало в себе дары гор и моря, золотистая икра краба гармонировала с разноцветным рисом, а его аромат и вкус возбуждали аппетит ещё до первого укуса. Мягкий, но упругий рис впитал в себя вкус краба, а грибы и мясо добавили пикантности.

Мама Лян была южанкой, и морепродукты были её коньком. Сочетание даров гор и моря производило огромное впечатление, что было видно по тому, как все бросились к этому блюду.

Ужин продолжался до половины пятого, все были счастливы и надеялись, что каждый год будет таким же. Лян Цзию был самым беззаботным, наслаждаясь обильной едой и играя с родственниками.

— Лян Цзивэнь, выйди на минутку.

Чжань Цзюцзян специально пришёл после того, как семья Лянов закончила ужин. В их семье было только двое — он и его дедушка, и после обычного ужина они решили принести что-нибудь семье Лянов. Ляны много помогали им, ежедневно по четыре раза в день принося воду и забирая их паек из города. Хотя Папа Лян всегда говорил, что это просто по пути, когда он забирал паёк для Дедушки Ляна, они не могли воспринимать это как должное.

— Что случилось?

Лян Цзивэнь вытер руки и быстро выбежал наружу.

Чжань Цзюцзян сунул коробку для еды в руки Лян Цзивэня и попытался убежать, но тот ловко схватил его и обнял.

— Бабушка, Цзюцзян принёс нам добавку к ужину!

Лян Цзивэнь держал коробку одной рукой, а другой обнимал Чжань Цзюцзяна, крича в дом. Чжань Цзюцзян пытался вырваться, цепляясь руками за руки Лян Цзивэня и дрыгая ногами, но тот даже не шелохнулся.

— Заходи скорее! На улице холодно, иди в комнату, погрейся.

— Цзюцзян, ты уже поел? — спросил Дедушка Лян.

— Да.

Он поел раньше, чем семья Лянов, и закончил быстрее.

— Бабушка, Цзюцзян и его дедушка вдвоём встречают Новый год, это слишком одиноко. Пусть они присоединятся к нам, помогут лепить пельмени.

Предложил Лян Цзивэнь. В этом месяце в деревне было шумно, и иногда он видел, как Чжань Цзюцзян выглядел одиноким, только на горе Силян его улыбка становилась искренней.

— Не нужно.

Не дожидаясь ответа бабушки Лян, Чжань Цзюцзян, покраснев, быстро отказался.

— Ничего страшного, у нас большая семья, вы с дедушкой только сделаете нам компанию, да ещё и поможете лепить пельмени.

Сказала бабушка Лян и велела Лян Цзию позвать Дедушку Чжаня.

Чжань Цзюцзян, смущённый и тронутый, перестал вырваться, но успел наступить Лян Цзивэню на ногу. Лян Цзивэнь даже бровью не повёл, для него это было как щекотка.

Когда Лян Цзию привёл Дедушку Чжаня, он также принёс таз с пшеничной мукой и кусок мяса. Дедушка Чжань знал, что семья Лянов наверняка даст им пельмени с собой, и ему было неловко пользоваться их щедростью, поэтому он принёс что-то своё.

— Старший брат Лян, извините, что беспокою вас в праздник.

С улыбкой сказал Дедушка Чжань, кладя свои подарки на стол.

— Какие могут быть проблемы? Ваш визит делает наш дом ещё веселее.

Отвечал Дедушка Лян. Дедушка Чжань всегда был вежлив с их семьёй, часто принося то пирожные, то мясо, и отношения между семьями были хорошими.

Вечером они не пожалели пяти свечей, чтобы осветить комнату, и тёплый жёлтый свет создал атмосферу уюта и семейного единства.

Лян Цзивэнь, с его сильными руками, отвечал за замешивание теста и раскатывание лепёшек. Чжань Цзюцзян не умел лепить пельмени, поэтому он занимался доставкой лепёшек. Лян Цзию, Лян Сысы и Лян Тин работали вместе: Лян Цзию клал начинку, а Лян Сысы и Лян Тин лепили пельмени. Лян Цзихэн и двойняшки просто бегали вокруг и мешали. Остальные были опытными и быстро справлялись с лепкой.

Лян Цзивэнь закончил раскатывать тесто первым, и ему с Чжань Цзюцзяном стало нечего делать.

Лян Цзивэнь, боясь, что Чжань Цзюцзяну будет скучно, взял его к бабушке Лян, чтобы научить лепить пельмени. Лян Цзивэнь, хоть и был грубоватым мужчиной, оказался ловким и быстро научился, слепив пять пельменей, последний из которых уже мог соперничать с работой Мамы Лян. Чжань Цзюцзян, наоборот, хоть и помогал дедушке Чжаню по хозяйству, был неуклюжим. Его пельмень то рвался, то протекал, и чтобы не тратить продукты впустую, он сделал пельмень размером почти с его ладонь. А как иначе, если он обернул его в пять слоёв теста!

Чжань Цзюцзян всё ещё пытался добавить ещё теста, но Лян Цзивэнь не выдержал и, взяв его за руку, превратил пельмень в лепёшку, чтобы хотя бы не тратить продукты и не дать Чжань Цзюцзяну мучиться дальше. Чжань Цзюцзян покраснел, не зная, стыдно ли ему за свой «пельмень» или из-за Лян Цзивэня.

Увидев покрасневшее лицо Чжань Цзюцзяна, все рассмеялись, а он опустил голову ещё ниже.

Пельмени были сделаны не из чистой пшеничной муки: фунт пшеничной муки, фунт гречневой муки, фунт кукурузной муки и полфунта муки из батата. Поскольку была добавлена грубая мука, бабушка Лян тщательно просеивала все виды муки. Она была щепетильной и, если уж готовила из тонкой муки, делала это аккуратно. В отличие от других, кто добавлял отруби, чтобы увеличить количество тонкой муки, бабушка Лян просеивала всё до мелочей, а отруби добавляла в грубую муку, ведь она и так была жёсткой и неприятной на вкус. Теперь, когда кукурузная, гречневая и бататовая мука смешивались для пельменей, бабушка Лян просеивала каждую несколько раз, чтобы получить самую мелкую муку и смешать её с пшеничной. Такие пельмени получались ароматными и упругими, не царапали горло и были даже вкуснее, чем из чистой тонкой муки.

<http://bllate.org/book/16557/1510743>