

После того как взорвали хлопушки, настал момент для зажигания благовоний. Несколько ароматических палочек длиной в два пальца были установлены в углублениях по обеим сторонам дверных столбов. Затем, в большой курильнице, стоящей на деревянном столе в углу комнаты, который был подготовлен накануне вечером, зажгли масляную лампу. После этого подожгли ароматические палочки длиной с руку подростка и толщиной в четыре пальца, и, стоя, трижды поклонились, вставив их в центр курильницы. Затем взяли палочки чуть больше тех, что были у входа, но меньше тех, что в центре курильницы, и, поклонившись трижды, вставили их по две с каждой стороны курильницы.

Хлопушки зажжёт Тан Линь, а благовония — дедушка Тан. Закончив с этим, они начали готовиться к завтраку.

Хлопушки у бабушки Вэнь тоже помог зажечь Тан Линь. Закончив с ритуалами, она, как и в прошлые годы, пришла в небольшой дом Тан Линя, чтобы вместе приготовить праздничный ужин.

Тан Линь наблюдал за дедушкой Таном и бабушкой Вэнь, готовящими еду, и думал, как хорошо, что ему довелось переродиться.

Бабушка Вэнь сварила небольшую кастрюлю сладкой каши на завтрак. В кухне кальмары, грибы и сушёный соевый творог уже были замочены дедушкой Таном.

Тан Линь схватил курицу, которая била крыльями и кричала, и, не моргнув глазом, ловко перерезал ей горло, аккуратно наполнив чашу кровью, не пролив ни капли. Помогая дедушке на кухне, Тан Линь всегда занимался забоем кур и ощипыванием, а благодаря своему перерождённому опыту он стал настоящим мастером в этом деле. Через несколько минут голая курица уже лежала на блюде на столе. Затем её сварили, вынули и отложили в сторону. Закончив с этим, он неспешно съел чашку сладкой каши. К тому времени, как каша закончилась, курица, вынутая из кипятка, уже остыла.

Дедушка Тан, стоя рядом, с удовлетворением кивнул, наблюдая за ловкими действиями Тан Линя.

На обед Тан Линь сам готовил. Он осмотрел продукты и решил сделать три простых блюда. Первым был жареный мясо с шампиньонами в соевом соусе — блюдо простое в приготовлении, но очень вкусное, особенно любимое детьми.

Тан Линь вымыл свинину, нарезал её ломтиками, добавил немного крахмала и тщательно перемешал. Затем он нарезал шампиньоны, лук и чеснок. После этого разогрел масло в сковороде и, когда оно нагрелось примерно до пятидесяти процентов, выложил нарезанную свинину, обжаривая её до золотистого цвета. Вынув свинину, он снова добавил немного масла в сковороду, разогрел его, добавил соевую пасту и шампиньоны с луком и чесноком. Немного обжарив, он добавил соль, сахар и немного воды. Через три минуты добавил крахмальный раствор для загущения, затем немного кунжутного масла, и блюдо было готово.

Ароматное блюдо из жареного мяса с шампиньонами быстро заняло своё место на столе. Тан Линь затем приготовил рыбу с ферментированной фасолевой пастой и домашний острый тофу. Рыба требовала удаления внутренностей и жабр, что было немного хлопотно, но в остальном всё было просто. Рыбу вымыли, обжарили с обеих сторон до золотистого цвета, затем отложили в сторону. Лук обжарили до аромата, добавили ферментированную пасту, затем рыбу и подготовленные приправы: сахар, соевый соус, устричный соус, лук и немного воды. Всё тушили на среднем огне около пятнадцати минут, пока соус не загустел, затем блюдо было

готово.

Обжаривание рыбы было самым сложным — одно неверное движение, и рыба могла развалиться. Тан Линь смотрел на своё блюдо с улыбкой — его мастерство всё ещё на высоте.

Последнее блюдо, острый тофу, Тан Линь быстро приготовил и поставил на стол. Так как они были южанами, они могли есть острое, но не слишком любили его. Учитывая здоровье бабушки Тан и бабушки Вэнь, Тан Линь сделал тофу лишь слегка острым, но всё же вкусным.

Дедушка Тан сидел напротив кухни, откуда ему было удобно наблюдать за действиями Тан Линя. Он видел, как тот быстро и равномерно нарезал свинину, как аккуратно удалял внутренности у рыбы, и как точно контролировал огонь и приправы. Блюда выглядели немного однотонно, но вкус, вероятно, был хорошим. В конце концов, это была просто домашняя еда, и внешний вид не так важен.

Дедушка Тан с удовлетворением кивал, думая, что мастерство Тан Линя, возможно, уже превзошло его собственное. Иногда он не мог понять, как его внук за последние два месяца так сильно вырос в мастерстве и зрелости.

— Может быть, это из-за подросткового возраста?

Тан Линь вымыл руки и, увидев задумчивого дедушку, с любопытством наклонил голову. Бабушка Вэнь разложила рис по тарелкам и, увидев, что дедушка всё ещё сидит в задумчивости, подошла к нему и хлопнула по плечу.

— Старик, поешь!

Дедушка Тан очнулся и недовольно посмотрел на бабушку. Хотя он был главой семьи, когда бабушка Вэнь была рядом, он не мог ничего поделать и просто послушно начал есть.

Дедушка Тан взял ложку риса и, глядя на Тан Линя, спросил:

— Когда ты собираешься навестить твоего дядю?

Бабушка Вэнь положила Тан Линю порцию тофу и, услышав вопрос, предложила:

— Третий или четвёртый день нового года подойдёт. В прошлом году ты ездил на третий день, может, в этом году тоже?

Тан Линь подумал и ответил:

— Подожду до конца первого дня, посмотрим, когда будет меньше людей.

Говоря о своём дяде, Тан Линь не испытывал особых чувств. Когда его мать была жива, они иногда виделись, обычно по праздникам, звонили друг другу и навещали на Новый год на день или два. После смерти матери отношения с двумя дядями стали ещё холоднее. Дяди были неплохими, но у каждой семьи свои дела, и Тан Линь не особо ладил с их жёнами. После смерти матери он каждый год после Нового года навещал их на пару дней. Хотя жёны дядей не были рады его видеть, они не говорили ничего плохого, так что отношения не доходили до полного разрыва.

Дедушка Тан кивнул:

— Возьми с собой несколько коробок фруктов и немного закусок. Твои двоюродные братья,

вероятно, тоже приехали, у них много детей, им это понравится.

У Тан Линя было три двоюродных брата и одна двоюродная сестра, все старше его на три-четыре года. Младшая сестра в прошлом году вышла замуж, а братья за последние годы обзавелись детьми. Так как они работали в других провинциях, не всегда все возвращались домой. Тан Линь был почти не знаком со своими племянниками и племянницами, и каждый год не всегда удавалось их увидеть.

— Не нужно брать слишком много, у них и так всего хватает. Я куплю что-нибудь по дороге. — Тан Линь поморщился, представляя, как ему придётся тащить сумки в переполненных новогодних автобусах. Третий и четвёртый дни были временем, когда замужние женщины возвращались с мужьями и детьми, и автобусы были шумными и переполненными.

— Хорошо, тогда бабушка Вэнь поможет тебе собраться, чтобы всё выглядело достойно. — Бабушка Вэнь, увидев его выражение лица, похлопала его по плечу, понимая, насколько страшны новогодние толпы.

Дедушка Тан не возражал, съел кусочек рыбы и заговорил о другом.

— Завтра пойдёшь на шествие с паланкином? Тан Дахао звал тебя?

Шествие с паланкином — это обычай, когда четыре или пять человек несут статую Будды в дома многодетных семей для проведения ритуалов. До семнадцати лет Тан Линь каждый год ходил с Тан Дахао посмотреть на это. В этом году он подумал и покачал головой.

— Не пойду, останусь с вами. — В семье Тан Линя всегда было мало людей, три поколения подряд был только один сын. В детстве он смотрел на этот обычай с завистью, надеясь, что три больших Будды и шесть маленьких статуй тоже придут в их дом. Тогда рядом были бы дедушка, отец и мать, и все вместе они молились бы о мире в следующем году.

— Тан Дахао, вероятно, тоже не пойдёт. Он сказал, что в первый день нового года к нему придет семья его девушки. — Говоря о Тан Дахао, Тан Линь вспомнил вчерашний звонок, когда тот с радостью хвастался своей подругой.

Одинокий Тан Линь почувствовал себя глубоко раненным.

<http://bllate.org/book/16579/1514735>