

Сюэ Южун громко рассмеялась:

— Без проблем, назначим день, и встретимся в чайной города Хайчжоу!

— Янь Сюэли, ты посмеешь! — из комнаты раздался яростный крик Янь-ши, которая подслушивала.

Через мгновение она выскочила, как разъяренная львица.

Янь Сюэли был полностью поглощен мыслями о девушке Шуй и рявкнул:

— Что ты орешь? Ты хочешь, чтобы я тебя прогнал?

Авторитет главы семьи проявился, и Янь-ши, в конце концов, испугалась, замолчав, но продолжала злобно смотреть на Сюэ Южун.

Сюэ Южун не стала обращать на нее внимания, встала и сказала:

— Тогда я пойду, послезавтра утром я буду ждать девушку Шуй в чайной.

Янь Сюэли вежливо проводил ее до двери:

— Спасибо, сестра Южун.

Как только Сюэ Южун ушла, Янь-ши не смогла сдержаться и с криком бросилась на него.

Лицо и шея Янь Сюэли были исцарапаны ногтями, мгновенно появилась кровь, он застонал от боли, оттолкнул Янь-ши на пол и, прикрывая лицо, крикнул:

— Ты, стерва!

— Бах!

Янь-ши упала на пол, ударившись головой о стол, и из раны хлынула кровь.

— Ах! Янь Сюэли, я с тобой разделаюсь...

Она с яростью поднялась и снова бросилась на него, и они начали драться.

— Папа!

— Мама!

В доме воцарился хаос...

Сюэ Южун не ушла, а стояла за воротами, тайно прикрывая рот рукой, чтобы скрыть смех.

Эта «девушка Шуй» еще не вошла в дом, а здесь уже начался беспорядок. Когда она войдет...

Ха-ха!

Думая об этом, она поспешила сесть в повозку и отправилась в новый дом Нянь Сяоми, чтобы сообщить ему хорошую новость.

Нянь Сяоми, узнав об этом, был вне себя от радости!

Он настаивал на том, чтобы дать Сюэ Южун серебро, и она, не церемонясь, взяла один лян в качестве вознаграждения.

— Сестра, останься, пожалуйста, сегодня у нас на обед улитки, которые Сяо Юн поймал в реке, попробуй!

— Как ты их готовишь? Жаришь или тушишь? — спросила Сюэ Южун.

— Улиток нельзя тушить, их нужно жарить с сильными приправами, чтобы они приобрели вкус, а еще добавить несколько кусочков соленого мяса, будет еще вкуснее!

Сказав это, он пошел в тенистое место во дворе, где стояли кувшины, и достал кусок соленого мяса.

Нянь Сяоми, улыбаясь, нарезал мясо тонкими ломтиками, жир и мясо чередовались, прозрачные и блестящие.

Когда масло на сковороде нагрелось, он бросил туда соленое мясо, и вскоре аромат копчености заполнил воздух, что очень нравилось деревенским жителям, это было отличное блюдо к рису!

Затем он добавил перец, корицу, звездчатый анис и соевую пасту — сильные приправы, а затем положил замоченных улиток и начал медленно тушить на слабом огне.

Его кухонная печь была усовершенствована, с добавлением маленькой железной дверцы, чтобы регулировать силу огня.

Улитки замачивались с утра, и их нужно было хорошо проварить, иначе могли остаться паразиты.

Янь Мо и другие уже помыли руки и сидели во дворе, куря и болтая, Нянь Сяоми высунулся из большого кухонного окна:

— Муж, принеси угольный горшок, улиток будем есть прямо с плиты!

Янь Мо сразу же пошел за угольным горшком, а Сяо Юн и Гу Юньфэн отправились за углем в тофу-мастерскую бабушки Ци.

Чтобы полностью избавиться от запаха тины улиток, Нянь Сяоми нарезал много сушеного красного перца, чтобы усилить остроту.

В двух боковых комнатах также были свои маленькие кухни, но они редко использовались.

Обычно семья сестрицы Ланьхуа ела на рыбном хозяйстве у моря, а бабушка Ци — в тофу-мастерской.

Только во время семейных встреч или вечером они собирались вместе за столом.

Сегодня, чтобы угостить Сюэ Южун, Нянь Сяоми попросил Юй Ху и Нюню позвать семьи сестрицы Ланьхуа и бабушки Ци.

Поскольку людей было много, улиток приготовили тоже много, и, когда они почти сварились, добавили лук и чеснок, а затем переложили в большую фарфоровую миску.

После этого они приготовили еще несколько овощных блюд, нарезали вареную говядину и

свинные ножки, и обед был готов.

Когда рис и паровые булочки были готовы, Гу Юньфэн и Сяо Юн помогли отнести их в зал.

Янь Мо, этот обжора, уже не мог ждать, но, когда он собирался взять палочки, Нянь Сяоми вдруг вспомнил:

— Вино из мушмулы, которое мы делали в прошлый раз, можно открыть!

Затем они встали и пошли во двор за вином, а Нянь Сяоми и Сюэ Южун пошли на кухню за блюдами.

Сюэ Южун хотела рассказать ему секрет после завершения дела, но, продержавшись некоторое время, не смогла сдержаться и выложила все.

Нянь Сяоми, услышав это, чуть не выронил тарелку.

— Что?! Ты что сказала? Эта девушка Шуй... мужчина!?

Сюэ Южун, прикрывая рот рукой, кивнула:

— Теперь в доме старосты начнется настоящий переполох, ха-ха!

— Почему вы еще не несли блюда? О чем вы говорите? — только когда сестрица Ланьхуа зашла на кухню, тема публичного дома была прервана.

Нянь Сяоми был в восторге, похоже, в доме старосты скоро начнется настоящий хаос!

Когда блюда были поданы в зал, кувшин с вином тоже поставили на стол.

Кувшин был покрыт высохшей желтой глиной, Янь Мо сбил глину, вытер кувшин тряпкой и принес длинную ложку для вина.

Все с любопытством собрались вокруг.

Это было первый раз, когда они слышали, что из мушмулы можно делать вино...

Когда крышка была снята, сладкий и кислый аромат фруктового вина заполнил воздух, проникая в ноздри.

Действительно ароматное!

Юй Ху, пригнувшись, спросил:

— Брат, я могу попробовать?

Нянь Сяоми, улыбаясь, покачал головой:

— Хоть оно и сделано из мушмулы, это все же вино, и, если выпьешь много, все равно опьянеешь.

Сказав это, он зачерпнул ложку вина, оно было оранжево-желтым, и вид его вызывал аппетит.

Янь Мо, не сдержавшись, взял кувшин и налил каждому по чашке.

Сестрица Ланьхуа залпом выпила почти всю чашку, смаковала и сказала:

— Это вино из мушмулы не такое крепкое, но сладкое и освежающее, хотя немного терпкое, но с приятным послевкусием.

Янь Мо же сказал:

— Вкус неплохой, но я все же предпочитаю крепкое вино, оно бодрит!

Сказав это, он выпил еще чашку, казалось, не чувствуя ничего.

Нянь Сяоми рассмеялся:

— Это фруктовое вино имеет сильное послевкусие, попробуй выпить весь кувшин.

Янь Мо, поддавшись на провокацию, с мужской бравадой ответил:

— Выпью, разве это маленькое фруктовое вино может меня свалить?

В итоге, из-за своей бравады он уснул на столе, даже не закончив обед...

Бабушка Ци, тетушка Лю и Сюэ Южун тоже выпили по полчашки.

Нянь Сяоми улыбнулся:

— Это фруктовое вино мягкое, если не пить его, как некоторые глупцы, оно не опьяняет, а еще полезно для красоты. Сестра Южун, возьми кувшин с собой, пей дома.

Сюэ Южун громко рассмеялась:

— Сяоми, ты такой внимательный, знаешь, что я люблю вино, я возьму кувшин!

Сяо Юн вдруг спросил:

— Брат, из любых фруктов можно делать вино?

Нянь Сяоми кивнул.

Сюэ Южун хлопнула в ладоши:

— Тогда, раз у тебя в саду так много фруктов, почему бы не сделать больше вина и не продавать его через моего брата?

Нянь Сяоми, услышав это, задумался: действительно!

Не только мушмула, но и вишня, сливы, зеленые сливы, виноград, личи — все это можно использовать для изготовления вина, а потом открыть собственную винодельню и зарабатывать...

После обеда Янь Мо отнесли наверх, он спал, как убитый.

Сюэ Южун попрощалась, семья сестрицы Ланьхуа отправилась к морю, дети пошли с бабушкой Ци собирать мед в цветочном поле, а Сяо Юн и Гу Юньфэн поехали на ослиной повозке в старый дом, где осталось несколько больших кувшинов.

Нянь Сяоми, прыгая от радости, поднялся наверх, чтобы вздремнуть, и, увидев пьяного Янь Мо, который пускал пузыри, рассмеялся:

— Не умеешь пить, а лезешь, теперь вся кровать испачкана.

Сказав это, он снял с него всю одежду.

Спасибо всем, дорогие читатели!!!

Милые, в доме Няня скоро появится новый персонаж, мягкий и милый, который, возможно, тоже станет частью семьи!

<http://bllate.org/book/16653/1526077>