

— Я понимаю. Если в будущем будут трудности, пусть Сяююань придет ко мне. Не переживай, всем сейчас нелегко. Ты готовь, а я пойду, там еще дела!

Чжу Дачжуан почувствовал, что его слова звучат неуклюже. Он не знал, как утешить парня, глядя на его жалкий вид, ему стало не по себе, и он поспешил уйти.

Когда Чжу Дачжуан ушел, Чжоу Сяююй пнул дрова. Ему было непонятно, откуда взялось это чувство обиды. Проклятый качок явно с ним не совпадал.

Ладно, в будущем будет возможность наладить отношения!

Чжоу Сяююй твердо решил, что Чжу Дачжуан станет его опорой. В воспоминаниях предыдущего хозяина тела этот человек всегда был добрым и отзывчивым. Для Чжоу Сяююя Чжу Дачжуан был явно способным сыном старосты. Он сам был трудолюбивым, а его отец — старостой деревни. Не стоит недооценивать старосту, в такой маленькой деревне это было более чем достаточно.

Не ради чего-то другого, а на случай, если у него с дядей и его семьей снова возникнут разногласия. Если староста встанет на его сторону и сторону малыша, это уже будет большим подспорьем. Не то чтобы он боялся, что не справится с дядей, просто здесь большое значение имело понятие сыновней почтительности. Он не боялся за себя, но беспокоился, что это может помешать Сяююаню жениться или сделать карьеру... Лучше предотвратить проблемы, и хорошие отношения с единственным сыном старосты Чжу Дачжуаном принесут только пользу.

К сожалению, его тело и положение не позволяли ему делать больше.

Черт, как же это все надоело!

Судя по всему, Чжу Дачжуан все еще боялся, что он будет продолжать к нему приставать. В будущем нужно будет обязательно с ним поговорить и объяснить, что сейчас у него к нему нет никаких чувств. Он хочет быть чистым.

Чжоу Сяююй и не подозревал, что в ближайшем будущем у него действительно появится возможность четко обозначить границы, но результат будет... как будто его загрыз волк.

Поначалу он думал, что без приправ блюдо получится так себе, но теперь понял, что нужно сделать, как говорил Мо Чжоу, — приготовить хорошо!

Не ради чего-то другого, а ради принципа!

Капуста, свинина, картофель, соль...

Чжоу Сяююй сначала разжег одну из больших печей, затем налил в котел воды с кусочками льда, чтобы нагреть ее для мытья овощей и риса. Холодная вода была слишком ледяной.

Когда вода немного нагрелась, он оставил в котле четыре большие миски воды, а остальное вылил в белую фарфоровую миску для дальнейшего использования. Если кухонная утварь осталась на месте, то только потому, что Чжоу Живодер считал эти вещи несчастливymi и не взял их. К счастью, он их не тронул, иначе пришлось бы тратить много денег на новую утварь.

Чжоу Сяююй насыпал две большие миски грубого зерна. Он предполагал, что этого хватит. В воспоминаниях предыдущего хозяина тела здесь грубое зерно обычно варили в виде каши или просто кипятили, но Чжоу Сяююй решил приготовить его на пару, чтобы получилась хрустящая

корочка, которая могла бы стать лакомством для малыша.

Воды в котле было достаточно. Зерно промыли и засыпали в котел. Крышку закрыли, и огонь был уменьшен для медленного приготовления.

А что с блюдом?

Теперь осталось только блюдо. Свинина, судя по всему, была грудинкой, с жиром и мясом. Если бы были все приправы, из нее можно было бы сделать отличное блюдо. Но сейчас придется приготовить свинину с картофелем: сначала на сильном огне, потом на слабом, чтобы картофель немного разварился, но сохранил форму. Вкус должен получиться неплохим.

Как только Чжоу Сяоюй взял в руки свинину, он понял, что она была абсолютно натуральной. Текстура была просто отличной. Он отрезал немного жира с мясом, затем нарезал всю свинину на небольшие кубики, чтобы в каждом кусочке было и мясо, и жир, и отложил их в сторону.

Шесть картофелин были очищены, и четыре из них нарезаны на кубики, которые положили рядом со свининой. Ингредиенты для тушеной свинины с картофелем были готовы.

Оставшийся кусок мяса он нарезал на мелкие кусочки.

Разжег огонь, нагрел котел, сначала обжарил мясные кусочки, чтобы вытопить жир. Банка с салом была унесена Чжоу Живодером, и для дальнейшей готовки нужно было использовать этот жир. Чжоу Сяоюй чувствовал себя очень жалко, ругая проклятое небо.

Он жил нормальной жизнью, зачем ему все это?!

Когда жир вытопился, он отделил мясные кусочки от жира. Теперь весь котел блестел от жира. Затем он положил кубики свинины и также обжарил их, вытапливая жир. Когда мясо изменило цвет, он добавил картофель, все перемешал, добавил воды, соли, закрыл крышку и оставил тушиться.

Без приправ можно было рассчитывать только на долгое тушение.

Оставшиеся два картофеля он нарезал соломкой. Видя, что получается слишком грубо, Чжоу Сяоюй с тоской вспомнил терку. С ней все было бы быстрее и тоньше. Когда появятся деньги, он обязательно закажет терку в кузнице. Может быть, даже сможет заработать на этом.

Соломку из картофеля он планировал использовать для холодного салата, который мог бы разбавить жирность тушеной свинины с картофелем.

Кочан капусты разобрал на листья, нарезал их на кусочки, чтобы приготовить жареную капусту с мясными кусочками. В итоге получилось три блюда.

Сам Чжоу Сяоюй считал, что блюда получились обычными, ведь кроме соли других приправ не было. Но для окружающих аромат был действительно приятным. Как только Мо Чжоу вошел в дом, он почувствовал аппетитный запах. Увидев, как Чжоу Сяоюй открыл крышку котла, он заметил, что половина риса была сухой. Если бы это была каша или вареный рис, откуда бы взялась сухота?

Но запах был действительно приятным!

— Сяоюй, что ты приготовил?

— Мо Чжоу подошел к котлу и заглянул внутрь. Рис, судя по всему, был готов, но такой способ приготовления он видел впервые.

Мо Чжоу немного волновался. Парень в возрасте Сяюя должен уметь готовить. Хотя он не ожидал шедевров, но хотя бы что-то съедобное. Но затем он вспомнил, что родители Сяюя очень любили его, а сам Сяюй был слаб здоровьем. Вспомнив, он понял, что никогда не слышал о каких-то выдающихся кулинарных способностях Сяюя... Хотя его намерения были хорошими, он боялся, что может ошибиться. Посмотрев несколько раз на улицу, он поспешил войти в дом, где его встретил приятный аромат. Его сердце сразу успокоилось.

Что бы ни было приготовлено, этот запах уже говорил о том, что все будет хорошо!

— Я приготовил рис на пару, как тебе?

— сказал Чжоу Сяююй, перекладывая рис в большую фарфоровую миску, а затем снял хрустящую корочку со дна котла.

— Очень ароматно, пахнет лучше, чем обычный вареный рис!

— Мо Чжоу посмотрел на хрустящую корочку, которая явно была съедобной.

Хотя он не знал, как именно Чжоу Сяююй приготовил рис, он не стал спрашивать, решив, что это, вероятно, семейный секрет. У каждого парня были свои кулинарные секреты, передававшиеся из поколения в поколение, и большинство из них не разглашалось.

— Видя, как ты приготовил рис, я успокоился! Но, Сяююй, тебе нужно еще поработать над ножом...

— с улыбкой сказал Мо Чжоу, указывая на толсто нарезанные картофельные полоски на разделочной доске. Обычно такие использовали для варки или тушения, но зачем их нарезать такими полосками?

Рядом в другом котле запах был еще аппетитнее. Кулинарные способности Сяюя, вероятно, действительно были неплохими. Он вспомнил, что мать Сяюя была отличной поварихой, и именно за это Чжоу Хэ женился на ней.

Возможно, у Сяюя тоже был этот талант!

— Да, нужно тренироваться!

— Чжоу Сяююй знал, что его картофельная соломка была слишком толстой. Раньше он всегда использовал терку. Нужно было поскорее раздобыть терку.

— Мо Чжоу, я сейчас доготовлю блюдо, не могли бы вы позвать их поесть?

— Чжоу Сяююй промыл котел, налил три ковша воды и добавил дров в печь.

— Хорошо! Наш Сяююй точно не подведет! Посмотри, какой он умелый!

— Мо Чжоу, уходя, еще раз похвалил Чжоу Сяюя.

Чжоу Сяююй лишь улыбнулся, не отвечая. Это было только начало. Если бы у него были все необходимые ингредиенты, он смог бы приготовить что-то действительно вкусное, от чего у всех отпали бы языки.

Вода в котле быстро закипела. Он налил два ковша в таз для умывания, чтобы они могли помыть руки перед едой.

Чжоу Сяюй затем опустил картофельную соломку в кипящую воду, быстро достал ее шумовкой и положил в миску с холодной водой. После этого он сцедил лишнюю воду, посолил и подумал, что было бы здорово добавить немного острого масла.

Жареная капуста готовилась еще быстрее. Когда блюдо было готово, первым в дом вошел Чжу Дачжуан. Увидев, как Чжоу Сяюй хлопчет у котла, он почувствовал легкое смущение. Весь дом был наполнен аппетитными ароматами, и Чжу Дачжуан, взглянув на Сяюя, сразу отвернулся.

Пропущенные четверг и пятницу я постараюсь наверстать позже!

Я определяю время обновления нашей истории. Говорят, что ежедневное обновление в 10 утра — это хорошо.

Спасибо всем за комментарии и поддержку, целую! Постараюсь обновлять чаще, чтобы отблагодарить вас!

<http://bllate.org/book/16681/1530806>