

Как только Цзян Мяо полностью выздоровеет, ему придется начать зарабатывать деньги. За последние несколько дней, пока он передвигался по дому, он заметил, что количество медных монет в его банке значительно уменьшилось. Если он не начнет зарабатывать в ближайшее время, то может не сможет оплатить аренду в следующем месяце. Ведь сейчас только второе ноября, самое начало месяца.

Он уже выяснил, что аренда комнаты здесь стоит двести вэней в месяц, и это самая дешевая аренда в окрестных переулках.

По сравнению с современностью, где арендная плата может легко исчисляться тысячами, это кажется очень дешевым. Однако в древние времена экономика была неразвита, и люди не зарабатывали много. Так что, в сравнении, не такая уж и большая разница.

Кто бы мог подумать, что даже в древние времена ему придется беспокоиться об арендной плате? Это действительно удручало.

Пока Цзян Мяо размышлял, он подошел к банке с рисом и заглянул внутрь. Последние два дня он пил кашу из грубого риса, и после трехразового питания изначально небольшое количество риса почти закончилось.

Рядом стояло еще полмешка муки, но она предназначалась для булочек. Похоже, его опыт путешествия во времени вернул его к старому ремеслу. Если бы он знал, зачем вообще менял работу? Сетуя на судьбу, Цзян Мяо быстро сварил еще одну миску каши. Затем он открыл мешок с мукой и зачерпнул несколько ковшей муки в миску.

Прежде чем добавить воду, Цзян Мяо взял с печи миску, в которой лежал комок теста, посыпанный сухой мукой. Это тесто он приготовил два дня назад. Оставив его в теплом месте для естественного брожения, он получил закваску. Затем он растворил закваску в теплой воде и вылил ее в муку. Этот метод позволял получить пышное и мягкое тесто намного быстрее, чем естественное брожение без дрожжей. Некоторые опытные мастера предпочитали использовать старое тесто для приготовления выпечки.

Добавив воду в муку и замесив тесто, Цзян Мяо накрыл его и оставил бродить. Затем он взял свой кошелек и отправился за овощами для начинки.

Когда он закрывал дверь, неся корзину, к нему подошла тетушка Лю, с которой он довольно хорошо познакомился за последние несколько дней.

- Маленький Цзян, ты куда-то идешь?

Цзян Мяо улыбнулся и кивнул:

- Да, я иду на рынок, чтобы купить овощей. Я не ставил свой прилавок в последние несколько дней, и теряю клиентов.

По случайному совпадению, когда он просматривал реестр арендаторов домовладельца, он обнаружил, что его имя совпадает с именем первоначального жильца, вплоть до мельчайших деталей. Возможно, он смог переместиться во времени из-за этой особой судьбы?

- Как раз вовремя, не мог бы ты принести мне кусок тофу? Мой маленький внук все просит его в последние дни, но у меня не было времени сходить купить, - сказала тетушка Лю, протягивая ему два зня, как раз на большой кусок.

- Конечно, - Цзян Мяо взял деньги. - Если будет зеленый лук, я принесу и его. Он отлично подходит для смешивания с тофу.

Тетушка Лю счастливо улыбнулась:

- Ты действительно хорошо разбираешься в хозяйстве. Извини, что беспокою тебя.

- О, это совсем не сложно. В конце концов, мы живем в одном дворе. Это всего лишь небольшая услуга, - небрежно сказал Цзян Мяо. Он вырос во дворе, часто помогая своей бабушке, которая была заведующей по делам женщин, общаясь со всеми пожилыми женщинами и молодыми женами, поэтому он хорошо с ними ладил.

Разумеется, тетушка Лю была довольна его заботливыми словами. Когда Цзян Мяо позже принес ей тофу, она тут же дала ему два кочана капусты для супа. Цзян Мяо с улыбкой принял их и, в свою очередь, вручил ей кусок кунжутной конфеты, сказав, что это для ее внука.

Тетушка Лю почувствовала себя немного неловко, подумав, что Цзян Мяо и вправду хороший молодой человек. Сначала он казался трудным в общении, вероятно, потому, что она еще не была с ним знакома.

Цзян Мяо забрал капусту, затем взял редьку и пошел к колодцу, чтобы вымыть ее. Там уже была старушка, согнувшись, достававшая воду. Цзян Мяо поставил свой таз и быстро подошел, чтобы помочь ей, поднял воду и вылил ее в ведро, а затем помог донести его до кухни.

- Спасибо, маленький Цзян. Ты вернулся с покупками?

- Да, бабушка Бай. Почему вы сегодня сами набираете воду? Где тетушка Бай? - Цзян Мяо достал еще одно ведро воды и вылил его в свой таз. Покинув родной город, он давно не пользовался колодезной водой. По его мнению, эта колодезная вода, теплая зимой и прохладная летом, намного лучше водопроводной для приготовления пищи и питья.

- Она пошла навестить свою невестку, которая только что родила ребенка, сегодня рано утром, - сказала бабушка Бай с некоторой завистью. У той невестки уже было четверо детей, а в ее семье за эти годы было всего двое внуков, и оба учились в школе.

- Это отличная новость. Неудивительно. Если вам понадобится помощь позже, просто дайте мне знать. Я все равно свободен, - с улыбкой сказал Цзян Мяо. Это его тело было довольно похоже на то, как он выглядел в современную эпоху, только немного моложе, с более округлым лицом, что делало его похожим на подростка - облик, который особенно нравился пожилым женщинам.

- Конечно, спасибо, - сказала бабушка Бай, тронутая его энтузиазмом. Она принесла табуретку и начала помогать ему мыть редьку. Цзян Мяо пытался остановить ее, но она настояла.

Вымыв редьку, Цзян Мяо поместил ее в корзину во дворе, чтобы она высохла. Затем он достал маленькую миску и начал добавлять в нее различные ингредиенты, медленно измельчая их пестиком. Теплое солнце, сияющее на него, было невероятно приятным, и когда он измельчал смесь, на лбу у него начали образовываться капельки пота.

- Маленький Цзян, что ты измельчаешь? Пахнет чудесно, - спросила тетушка Лю, доставая одежду для починки. Она села напротив него и заметила приятный аромат, исходящий от него.

- Тетушка Лю, у вас острый нюх. Я делаю нечто, называемое тринадцатю специями. Это смесь ингредиентов, которая при добавлении в начинку для булочек делает ее невероятно ароматной, - объяснил Цзян Мяо, измельчая смесь более энергично.

Смесь включала кардамон, амомум, мускатный орех, корицу, гвоздику и сычуаньский перец, гарантируя, что это настоящая смесь из тринадцати специй. Некоторые ингредиенты были куплены в зерновой лавке, некоторые - в аптеке, а два - в магазине специй, что обошлось ему в общей сложности в сто вэней. К счастью, одну партию можно было использовать много раз, иначе он бы почувствовал нехватку средств.

- Смесь из тринадцати специй, да? - заинтересовалась тетушка Лю, услышав это, но не стала расспрашивать о деталях. Поскольку она предназначалась для использования в булочках, было бы нехорошо, если бы рецепт просочился. - Дай мне знать, когда твои булочки будут готовы. Я бы с удовольствием купила парочку, чтобы попробовать.

- Две булочки - это пустяки! Когда они будут готовы, я принесу вам несколько штук на пробу. Вы сможете сказать мне, нужно ли что-то изменить во вкусе, - предложил Цзян Мяо.

Он уже спланировал это, зная, что хорошие отношения с соседями бесценны, особенно с учетом того, что у него, похоже, не было родственников поблизости. Первоначальный владелец его тела умер от внезапной болезни, и никто этого не заметил. Скромное желание Цзян Мяо заключалось в том, чтобы кто-нибудь проведаль его, если он когда-нибудь заболеет и не сможет выйти из дома.

Его слова были очень тактичными: он предлагал что-то бесплатно, сохраняя при этом достоинство тетушки Лю. Она тут же ответила:

- Когда начнешь делать булочки, позови меня. Я могу придать им идеальную форму; все просили моей помощи в деревне.

- Это было бы замечательно! С вашей помощью мне не о чем будет беспокоиться, - ответил Цзян Мяо, улыбаясь еще шире. У этих тетушек были свои причуды, но они были искренне добросердечными, а не просто пытались извлечь выгоду из других. Построение хороших отношений с ними могло быть очень полезным.

В полдень Цзян Мяо приготовил суп с капустой, а затем вылил в него оставшуюся с утра кашу, чтобы получился рисовый суп. Он небрежно пообедал этим.

Поев, он открыл тесто и увидел, что оно увеличилось в два или три раза по сравнению с первоначальным размером. Когда он нажал на него, образовалась вмятина, обнажив внутри структуру, похожую на соты. Было ясно, что на этот раз тесто очень хорошо подошло.

Цзян Мяо оторвал небольшой комок теста и положил его в миску, накрыв. Это было старое тесто, которое он будет использовать для приготовления булочек завтра.

После того, как тесто поднялось, пришло время готовить начинку. Он достал редьку с улицы и заметил, что влага на поверхности испарилась на солнце. Он начал нарезать редьку тонкими ломтиками, а затем мелко нашинковал ее.

Поскольку в доме не было солнечного света, Цзян Мяо вскоре начал чувствовать себя немного холодно. Он вынес две табуретки и поставил сверху разделочную доску, а под ней - большой таз, чтобы сложить нашинкованную редьку.

Пока нож издавал ритмичный стук "тук-тук", разрезая редьку, Цзян Мяо заметил ребенка, выглядывающего, чтобы посмотреть, но его тут же затащили обратно. Он не мог не улыбнуться понимающе. Прошло много времени с тех пор, как он видел подобную сцену, возможно, с тех пор, как сам был ребенком.

Навыки владения ножом у Цзян Мяо были очень хорошими, и в мгновение ока вся большая редька была мелко нашинкована, каждая нить была одинакового размера. Он добавил немного соли и втер ее в редьку, в результате чего она быстро завяла, а на дне таза скопилась лужа воды.

Промыв редьку, чтобы удалить лишнюю соль, он неплотно сложил ее обратно в таз. Правильная начинка была залогом вкусных булочек; поскольку в редьке все еще оставалась соль, он не мог добавить слишком много, иначе начинка стала бы слишком соленой. Добавив соль, он влил немного кунжутного масла, смеси из тринадцати специй, а также мелко нарезанный зеленый лук и имбирь для аромата. Первоначально он планировал добавить немного сахара, но, поискав, не нашел его, поэтому отказался от этой идеи.

Однако он приготовил кое-что еще, что должно было усилить пикантный вкус булочек. Цзян Мяо достал небольшой полотняный мешочек, вынул горсть сушеных креветок, промыл их, а затем мелко нарезал на разделочной доске, прежде чем добавить их в смесь и хорошо перемешать.

Хотя начинка еще не была приготовлена, ее аромат уже наполнял воздух. Когда начинка была готова, пришло время месить тесто. Он посыпал разделочную доску мукой, а затем достал подошедшее тесто.

Тетушка Лю вымыла руки и подошла. Как только она увидела тесто, ее глаза загорелись.

- Маленький Цзян, твоё тесто прекрасно поднялось. Я раньше делала тесто, но никогда не видела, чтобы оно так поднималось.

Цзян Мяо улыбнулся, а затем объяснил ей, как делать закваску. Он также сказал ей, что лучше всего дать ей подойти в относительно теплом месте, чтобы получилось такое пышное тесто.

Тетушка Лю почувствовала себя так, словно нашла сокровище. Обычным людям нелегко было достать что-нибудь поесть; обычно, пока они могли набить желудки, они не беспокоились о том, вкусно это или нет. Но это не значило, что они не чувствовали разницы. Теперь, когда Цзян Мяо поделился с ней секретом приготовления теста, она почувствовала себя счастливой, но и немного смущенной, опасаясь разгласить чей-то семейный рецепт.

- На самом деле, это пустяки. Многие люди, занимающиеся выпечкой, знают об этом. Если кто-нибудь спросит, не стесняйтесь, расскажите им, - успокоил ее Цзян Мяо, равнодушный к тому, чтобы поделиться такой маленькой хитростью. Хотя он, возможно, и не стал бы раскрывать рецепт основного блюда, его не особо волновали эти мелкие хитрости.

Благоприятное впечатление тетушки Лю о нем поднялось на более высокий уровень. Она тут же пододвинула табурет, приготовилась и начала делать булочки, используя начинку, приготовленную Цзян Мяо.

Как и говорила сама тетушка Лю, ее навыки приготовления булочек действительно были впечатляющими. Булочки, которые она делала, были большими, с тонкой кожицей, все одинакового размера, а складки на булочках были аккуратными и упорядоченными, как маленькие цветы, распускающиеся на булочках.

Сделав булочек примерно на одну пароварку, Цзян Мяо накрыл их тканью для второго подъема - небольшой трюк, чтобы булочки были еще вкуснее при приготовлении на пару. Через некоторое время он зашел внутрь, чтобы развести огонь, добавить воду и поставить пароварку. Было около двух или трех часов дня, и Цзян Мяо, легко пообедав, уже чувствовал себя очень голодным.

Он положил несколько палок дров на дно печи и поджег их. Вымыв руки, он снова вышел, чтобы замесить еще теста.

- Тетушка Лю, где вы обычно покупаете дрова? - спросил он. Если бы он был в деревне, то мог бы сам собрать дрова, но, находясь в городе и заметив, что его запас дров заканчивается, он начал беспокоиться.

Тетушка Лю ответила:

- Каждое утро, если идти по дороге к западным городским воротам, можно найти много людей, продающих дрова. Можно договориться о цене и попросить их доставить.

- Это довольно удобно.

- Да, но это дорого. В деревне нам не нужно было тратить деньги на дрова. Я могла сама собрать охапку в горах, - сказала тетушка Лю, делая булочки, тихим голосом. - Здесь, в городе, большая вязанка соломы стоит пять вэней, а полвоза дров - десять вэней. Чтобы было проще, лучше брать дрова, так как за ними не нужно следить - они ровно горят в печи.

<http://bllate.org/book/17917/1716250>