

- Сколько раз я тебе говорил? То, что я поглощаю, - это то, что вы, люди, не можете поглотить, духовная энергия. Это никак не повлияет на действие лекарственных трав! И все же ты отказываешься мне верить. Духовная энергия целебных трав из дома старого тебя была жалко мала! - Маленький божественный камень начал торговаться.

- Хорошо! В следующий раз, когда я поеду в город, я сделаю крюк в медицинский центр Тонгрена и позволю тебе поглотить столько духовной энергии, сколько ты захочешь! - Найдя еще один сладкий картофель, Сяокао сосредоточила всю свою энергию на том, чтобы справиться с большим сладким картофелем, и небрежно ответила Божественному камню. В конце концов, кто знает, когда она снова приедет в город.

Госпожа Лю, которая никогда не пыталась уклониться от работы или ответственности, наклонилась и беспрестанно копала сладкий картофель. Она втайне думала: "в прежние годы самый большой сладкий картофель, который вырастал из этого куска песчаной почвы, был не больше ладони. Но в этом году, казалось, что сладкий картофель наполнен газом, каждый больше, чем следующий."

Сначала она думала, что сладкий картофель, который только что выкопала ее младшая дочь, уже считается лучшим. Но она не ожидала, что сладкий картофель, который она выкапывала впоследствии, также не уступал предыдущему. Некоторые даже превосходили размерами "картофельного короля".

- Мама, размер сладкого картофеля в этом году намного больше, чем в прошлом году, похоже, что мы сможем собрать намного больше сладкого картофеля и в этом году! - Юй Сяолянчэ чувствовал, что это было невероятно. Это был тот же самый участок земли, что и в прошлом году, и семена пришли из сладкого картофеля с предыдущего года. Однако, почему казалось, что урожай сладкого картофеля в этом году был в конкуренции? Каждый из них был больше другого!

Мадам Ли только начала копать, когда села и принялась вытирать пот. Она опустила голову и посмотрела на огромное семейное поле сладкого картофеля. Все лицо мадам Ли сплющилось, когда она улыбнулась и сказала: "младшая невестка, в этом году сладкий картофель определенно будет высокоурожайным. Как ты думаешь, мама даст нам что-нибудь пожарить и съесть?"

В прошлом, когда урожай не был обильным, сладкий картофель нарезали тонкими ломтиками и выставляли сушиться на солнце. После этого его перемалывали в порошок и подавали вместе с другими грубыми зёрнами на протяжении всей зимы. Блины, приготовленные из порошка сладкого картофеля, были сладкими и жевательными. На вкус они были гораздо вкуснее, чем блины из сырой пшеничной муки и странно пахнущей бобовой муки.

Каждый год несколько оставшихся маленьких сладких картофелин иногда варились в тазу. Вареный сладкий картофель был очень мягким и сладким на вкус. Жаль, что они не могли много есть, потому что это легко вызывало кислотный рефлекс. Сладкий картофель был еще вкуснее, когда его жарили. Однако госпожа Чжан считала, что это слишком расточительно, так как часть обожженной кожуры батата должна быть выброшена.

- Старшая тетя, вы уже давно отдохнули. Быстро вставайте и копайте сладкий картофель. Там так много сладкого картофеля. Если мы сегодня не закончим копать, бабушка рассердится. Когда это произойдет, мы даже не сможем есть кожуру сладкого картофеля, не говоря уже о жареном сладком картофеле!

Юй Сяокао презирала эту ленивую и жадную старшую тетку. И она, и Сяолян уже выкопали кучу сладкого картофеля, но ее старшая тетя едва успела выкопать два, как села и перестала работать. Люди не могли удержаться от насмешек над ней!

Мадам Ли взяла маленькую сладкую картофелину и вытерла ее рукавом неописуемого цвета. Своим большим ртом она громко грызла внешнюю кожицу сладкого картофеля. В то время как она грызла кожу с большими глотками, она также не забыла извиниться и сказала:

- Это всего лишь пять участков земли! Мы определенно сможем закончить раскопки сегодня. Если я немного отдохну, ничего не случится. В этом году сладкий картофель не только большой, но и вкусный. Он вкуснее, чем сладкий картофель прошлых лет.

Юй Сяолян сердито посмотрела на нее. Она знала, что они никогда не смогут положиться на Мадам Ли, когда каждый год собирают сладкий картофель. Юй Сяолян подняла голову и посмотрела на свою младшую сестру-близнеца. - Сяокао, отдохни немного, прежде чем снова начнешь копать. Не утомляй себя.

Мадам Лю выпрямилась и слегка вытерла капельки пота со лба. Заботливым голосом она сказала: "Цаоэр, ты никогда раньше не работала на ферме. Почему бы тебе не посидеть на краю поля и не поиграть? Мы с твоей сестрой можем закончить работу."

В своей прошлой жизни Юй Сяокао привыкла заниматься фермерской работой. Хотя ее семья никогда не сажала сладкий картофель, не было никакой техники или навыков, необходимых для того, чтобы выкопать сладкий картофель. Всего через несколько минут она начала копать сладкий картофель. После ухода за своим телом в течение четырех-пяти месяцев и упражнений, которые она получала, поднимаясь на гору и выходя в море, она больше не была той Юй Сяокао, чьи ноги становились мягкими после двух шагов ходьбы. Она улыбнулась матери и без промедления продолжила работу.

- Эй, вторая невестка, какое удобрение использовала твоя семья в этом году? Все твои сладкие картофелины такие большие. Ты только посмотри! Этот сладкий картофель должен весить по меньшей мере семь-восемь Катти! - После того как Юй Цзян закончил копать сладкий картофель на семейном поле, он пришел помочь госпоже Лю. Однако, увидев на земле сладкий картофель размером с футбольный мяч, он не смог удержаться от изумления.

Госпожа Лю покачала головой и с улыбкой ответила: "удобрение, которое мы использовали в этом году, было таким же, как и в предыдущие годы. Оно сделано из того же навоза, что и раньше. Возможно, у нас такой хороший урожай в этом году, потому что погода действительно хороша для урожая."

Юй Цзян поднял мотыгу, которую госпожа Ли бросила на землю. Он умело начал копать картошку, сказал: "Если причина в погоде, то почему урожай моей семьи такой же, как и в прошлом году? Так что хорошая погода не может быть причиной. Вторая невестка, если есть секретный рецепт получения обильного урожая, пожалуйста, не скрывайте его от меня!"

Юй Сяолян знала, что третий дядя любит пошутить, поэтому она сказала: "третий дядя, если у нас есть секретный рецепт, будем ли мы скрывать его от нашей собственной семьи? Удобрение, которое мы использовали в этом году, было сделано моей матерью и мной. А почему в этом году такой большой урожай, мы тоже не знаем."

- Ты не знаешь, а я знаю! - Подумала про себя Юй Сяокао. Опустив голову, она продолжала работать и сказала: "Разве мама не говорила, что когда мы занимаемся сельским хозяйством, мы зависим от неба. Возможно, небеса видят, что моя семья радуется глаз, поэтому небеса дали

нам высокий урожай в этом году.”

- Эй! Я не ожидал, что наша семья похожа на твоего третьего дядю, мы оба любим рассказывать анекдоты. Будет ли небо также предвзято по отношению к определенным людям? Однако Боги, вероятно, видели, что у твоей матери и братьев никогда не было достаточно еды, чтобы поесть. Таким образом, это оправданно, если небо дает вам еще немного пищи.

Юй Цзян уже давно был недоволен второй женой своего второго дяди. Он принадлежал к молодому поколению и не был членом второго семейства, поэтому не мог ничего сказать. Он мог только помогать жалкой второй невестке и ее детям выполнять какую-нибудь тяжелую работу. Он старался помочь как можно больше.

- Ваша семья, вероятно, соберет по меньшей мере около 2000 Катти с поля вашей семьи, что намного больше, чем урожай других семей! Если наше поле способно производить половину того количества, которое производит ваше поле, тогда я буду смеяться! - Хотя по его речи было видно, что он завидует, рука его не переставала работать. Он был настоящим профессионалом, когда дело касалось ручного труда. Его рабочая скорость была больше, чем у трех человек вместе взятых.

Юй Дашань и Юй Хай пришли на помощь после обеда, когда вернулись с рыбалки. Таким образом, с дополнительными помощниками и третьим дядей, который был свободным и эффективным работником, они смогли закончить до того, как небо потемнело. Весь сладкий картофель на пяти полях был выкопан и уложен в тачки, чтобы отвезти домой.

Когда мадам Чжан, которая всегда делала вытянутое лицо, увидела горы сладкого картофеля, сложенного во дворе, она просияла, как цветок. Было подсчитано, что в этом году урожай сладкого картофеля неожиданно достиг 3000 сомов. Это было более чем в два раза больше урожая прошлого года.

Столкнувшись с таким большим урожаем, госпожа Чжан, наконец, смягчилась и оставила часть более мелкого сладкого картофеля в погребе, чтобы он был приготовлен на пару или сварен, чтобы съесть его зимой. Воспользовавшись ранним зимним солнцем, оставшийся сладкий картофель нарезали на кусочки и высушили на солнце. При необходимости они могли растереть его в картофельный порошок.

- Это все благодаря счастливой судьбе нынешнего императора. - Старый Юй смотрел на гору сладкой картошки с чувством удовлетворения, как будто ему никогда не придется паниковать, пока у него есть еда на руках. “Когда я был молод, во время голода, мне приходилось есть древесную кору и траву. Когда я был очень голоден, я мог даже съесть грязь, чтобы наполнить свой желудок. В то время многие люди умирали от голода!”

Старый Юй остановился на мгновение и, казалось, был захвачен воспоминаниями о своем прошлом, когда он продолжил: “после того, как сладкий картофель был импортирован из-за границы, мы также испытали еще один голод. Сладкий картофель давал высокие урожаи и мог храниться в течение длительного времени. Таким образом, сладкий картофель и мука из сладкого картофеля, а также виноградные лозы из сладкого картофеля помогли нам пережить ужасный трехлетний голод. Это спасло нас от голодной смерти.”

Госпожа Чжан тоже кивнула головой и сказала: - сладкий картофель-действительно хороший урожай. Однако употребление сладкого картофеля и сладкой картофельной муки два раза в день делает желудок раздутым. Употребление слишком большого количества сладкого

картофеля вызовет кислотную отрыжку. Сладкий картофель также образует у вас газы и изжогу. Это действительно трудно вынести. Было бы очень здорово, если бы нашелся урожай, который был бы высокоурожайным и не вызывал бы изжоги!"

- Не будь неудовлетворена тем, что имеешь! У тебя уже есть что-то поесть, и все же ты думаешь о том и о сем! - Старый Юй сердито посмотрел на женщину, а затем продолжил смотреть, как они нарезают картофель тонкими ломтиками.

В доме было не так уж много кухонных ножей, так что даже серп и железные куски от мотыги были использованы. Тем не менее, все еще не было достаточно инструментов для всех, чтобы использовать. Кроме того, их скорость резания была также медленной. Когда они вообще смогут закончить резать 10 000 Катти сладкого картофеля?

Юй Сяокао вспомнила, что в своей прошлой жизни, когда ее соседка резала сладкий картофель, она использовала бритвенное лезвие с одной стороной, которая имеет открытые лезвия на краю лезвия. Лезвие будет закреплено в середине деревянной доски. Когда на лопатки давили большой сладкий картофель, его нарезали ломтиками. Кроме того, он был также очень безопасен в использовании, так как он не будет легко травмировать ваши руки.

Юй Сяокао некоторое время обсуждала это с отцом. На следующий день, когда ее отец вернулся из города, он купил несколько клинков, которые она просила. Проработав над этим весь день, ее умелый отец наконец - то закончил делать несколько ломтиков сладкого картофеля.

Юй Сяокао использовала поврежденную одежду, которую они больше не могли носить, и сделала несколько пар толстых перчаток. С толстыми перчатками им не нужно беспокоиться о том, что их руки порежутся.

Госпожа Лю надела изодранные перчатки и подняла деревянную доску инструмента. Затем она взяла большую сладкую картофелину и положила ее на лопатки. От сильного толчка с лопастей посыпались кусочки сладкого картофеля средних размеров.

Госпожа Чжан также опробовала этот инструмент и сделала им редкий комплимент: "этот инструмент действительно удобен в использовании. Он не только быстро режет сладкий картофель, но и не требует больших усилий. Это очень хорошо!"

Мадам Ли, заинтересовавшаяся новым инструментом, тоже прилежно срезала за пару дней несколько сотен кусков сладкого картофеля.

Благодаря инструменту для резки сладкого картофеля они смогли срезать 10 000 сот сладкого картофеля менее чем за десять дней. Первоначально было бы трудно даже закончить резать 10 000 Катти сладкого картофеля в месяц. Но совместными усилиями женщин и мужчин дома, а также режущего инструмента они смогли быстро закончить работу.

Пока они резали сладкий картофель, несколько деревенских жителей заглянули к ним домой и увидели их резак для сладкого картофеля. Расспросив Юй Хая о резке для сладкого картофеля, они отправились в город к кузнецу и купили несколько бритвенных лезвий. Затем они попросили Юй Хая помочь им сделать слайсеры для сладкого картофеля, когда он будет свободен. У какой семьи не было родственников в других деревнях? Вскоре использование резака для сладкого картофеля распространилось из деревни Дуншань в другие деревни.

В будущем, каждый раз, когда наступал сезон сбора сладкого картофеля, люди часто говорили о семье Юй из деревни Дуншань. Юй Сяокао никогда бы не подумала, что маленькое

изобретение, которое она украдала у кого-то другого, заставит репутацию семьи Юй взлететь на воздух в близлежащих деревнях. Она сделала резак для сладкого картофеля только для удобства своей семьи. Юй Сяокао в данный момент размышляла о том, какую вкусную еду она должна приготовить из муки из сладкого картофеля.

Благодаря сочетанию скудного опыта, накопленного ею в прошлой жизни, и собственной импровизации она смогла придумать множество рецептов, в которых в качестве основного ингредиента использовалось крупное зерно.

Например, уже существовало несколько способов приготовления лапши из сладкого картофеля.

Самый простой способ сделать лапшу - это использовать большую терку (Примечание автора: Юй Сяокао попросила своего отца достать эту терку у кузнеца, когда он ходил туда за лезвиями для бритвы.) измельчить свежесмешанное тесто из сладкого картофеля над кастрюлей с кипящей водой. Лапша, приготовленная таким образом, будет густой. Толщина будет такой же, как палец ребенка.

Но, честно говоря, без всяких приправ и масла большая миска такой лапши не была сытной. Вскоре после еды желудок начинает урчать от голода.

Самым вкусным блюдом из лапши была лапша, подаваемая с густым соусом. Первым шагом было бы использовать просеиватель муки для фильтрации мелкой муки из сладкого картофеля. Затем теплую кипяченую воду следует смешать с мукой, одновременно замешивая тесто в шар. Над кастрюлей с кипящей водой растереть тесто напильником и опустить лапшу из сладкого картофеля в кипящую воду. Поскольку дрова под плитой продолжают гореть, человек, измельчающий тесто, должен закончить быстро, иначе лапша растворится в воде.

Однако для приготовления лапши требовалось много сил. Она могла готовить лапшу только тогда, когда отец был дома. Несмотря на то, что Юй Хай обладал огромной силой, каждый раз, когда он готовил лапшу, капельки пота покрывали все его тело. В семье Юй было около дюжины человек. Чтобы гарантировать, что все будут есть, Юй Сяокао должна была готовить большую кастрюлю лапши каждый раз, когда она делала лапшу. Таким образом, даже когда приближалась зима, одежда Юй Хая все еще была мокрой от пота.

Однако приготовленная лапша получалась блестящей и полупрозрачной. Когда лапша была съедена, она имела гладкую и жевательную текстуру. Когда лапша сочеталась с супом из моллюсков, измельченным зеленым луком и небольшим количеством специй, блюдо было чрезвычайно сытным. Это был классический пример лапши из сладкого картофеля.

Еще один способ сделать это состоял в том, чтобы разрезать свежесмешанное тесто на пряди лапши на разделочной доске. После приготовления лапши просто положить ее в кастрюлю с кипящей водой. Как только лапша была приготовлена, ее можно было сразу же съесть. Лапша, приготовленная таким образом, все равно будет вкусной и сладкой. Суповой бульон также можно добавить к лапше, чтобы превратить ее в лапшу с подливкой. Однако текстура лапши, приготовленной таким способом, была не такой гладкой и хорошей, как та, что готовились непосредственно в кипящей воде.

Был также и другой способ есть его, который представлял собой комбинацию как тонкой, так и толстой лапши. Во-первых, тесто из сладкого картофеля будет обернуто пшеничным тестом, чтобы сделать лапшу ручной работы. После разрезания теста пополам, черное и белое тесто будет очень заметным. При употреблении в пищу лапша будет иметь прочность пшеничной

муки, а также гладкость и изысканность сладкой картофельной муки. Лапшу также можно было есть вместе с бульоном, который предпочитал едок. Это блюдо тоже было деликатесом. Но дома за ней наблюдала скупая пожилая дама. Если ее младший дядя не вернется домой со своей семьей, она не позволит ей прикоснуться к пшеничной муке.

Кроме того, муку из сладкого картофеля можно было использовать для приготовления лепешек, блинов или кукурузного хлеба на пару. Он также мог превращаться в булочки с тушеными овощами, клецки и многое другое. Благодаря способности Сяокао готовить различные блюда из муки из сладкого картофеля, семья Юй редко выходила на улицу, чтобы купить еду зимой.

<http://tl.rulate.ru/book/25879/813144>