

У дверей кузницы Ли Яо столкнулась с Ван Дацзуаном.

— Матушка, — сказал Дацзуан, — цены резко выросли. Сотня муки стоит 12 вэней, а сотня риса - 15 вэней. Я осмелился купить только по 10 катти.

— Ничего страшного, — сказала Ли Яо.

В дальнейшем цены будут расти.

— Я также не стал покупать мясо, — сказал Дацзуан. — Свиное брюхо слишком дорогое.

В древние времена жирное мясо было самым дорогим. Сейчас один катти стоил 40 вэней!

Постное мясо, свиные ребрышки и свиные ножки немного дешевле, а свиные потроха и кости - самые дешевые, почти за полцены.

Ли Яо подошла к киоску со свининой и увидела, что все свиные потроха еще не распроданы - всего 25 катти. Поторговавшись, она взяла все это всего за 80 вэней, что составляет всего 3,2 вэня за катти.

Она потратила 20 вэней, чтобы забрать все кости, которые были собраны.

Она также купила по паре соломенных сандалий для каждого человека.

Хотя зима еще не наступила, по утрам и вечерам становилось холодно. Носить соломенные сандалии было лучше, чем ходить босиком.

После продажи трав на 800 вэней у нее осталось лишь с десятков медных монет. Ли Яо отдала их Ван Дацзуану, чтобы тот сохранил их.

— С этого момента ты будешь отвечать за мелкие расходы семьи, — сказала она.

— О! — Дацзуан с радостью принял монеты.

Пусть он и не управлял всей семьей, но, по крайней мере, мать разрешила ему распоряжаться деньгами!

— Мама, зачем мы купили так много свиных потрохов? — озадаченно спросил Дацзуан по дороге домой. — Эта штука ужасно воняет, да и на вкус не очень.

— А ты что знаешь? — сказала Ли Яо. — Дело не в том, что ты просто не знаешь, как ее приготовить— .

Вчера она как раз набрала достаточно специй и планировала попробовать приготовить тушеное мясо.

После простого домашнего обеда семья вместе приступила к чистке свиной тушки.

Они многократно промыли ее теплой водой, замочили в имбире, луке-шафране и соленой воде как минимум на два часа, а затем бланшировали.

В это же время в кастрюле варился костный бульон.

Когда все ингредиенты были готовы и костный бульон приобрел молочно-белый цвет с легким ароматом, специи были коротко обжарены и высыпаны в бульон вместе с маслом, большим количеством лука-шафрана, имбирем, солью, соевым соусом и коричневым сахаром для цвета. Бульон довели до кипения, затем добавили свиные потроха. После очередного закипания огонь убавили до кипения, а затем оставили тушиться при выключенном огне.

Когда аромат полностью проник в мясо, его вынимали, чтобы слить воду и смазать маслом с поверхности тушеного мяса, придав ему более яркий и аппетитный цвет.

— Мама, — Хэ Сяоя все это время наблюдала за происходящим, поражаясь. — Где ты научилась так готовить?

— Ты не знала, что я умею готовить, только потому, что не видела, как я это делаю раньше?— сказал Ли Яо. — Сегодня я покажу тебе пару вещей, так что смотри внимательно.

Хэ Сяоя поняла, что матушка скрывала свои умения.

Помимо мяса, для рагу нужны были овощи. Но в этом сезоне на рынке можно было купить только капусту и редьку.

Ли Яо вычерпала большую часть жидкости для тушения в другую емкость, чтобы в следующий раз использовать ее в качестве основы для бульона. Она нарезала редис и капусту, чтобы аккуратно протушить их в оставшейся жидкости до полной готовности и впитывания аромата.

Она также нашинковала немного редиса в качестве освежающего, очищающего вкус гарнира.

Как только Хэ Сяоя приготовила булочки на пару, семья села за стол ужинать.

Дети никогда раньше не видели таких ароматных блюд. Не только мясо было нежным и вкусным, но даже редька и капуста полностью вобрали в себя сложные ароматы, сделав их не менее вкусными, чем мясо.

Это было совсем не похоже на вареные свиные потроха, которые они ели раньше! Окунать горячие мягкие булочки с паром в маслянистый бульон и сочетать их с хрустящей кисло-сладкой нашинкованной редькой было абсолютным блаженством.

— Мама, рагу такое вкусное! Даже лучше, чем жареная курица!

— Мама такая искусная.

Ли Яо снова встретила восхищенные взгляды.

— Давайте продадим рагу на рынке, — сказала Ли Яо, — вместе с рисом и булочками с паром.

Глаза детей одновременно загорелись.

Такое ароматное и вкусное блюдо, требующее так мало средств, несомненно, будет хорошо продаваться и принесет прибыль!

— Мама! — Ван Дацзуан уже начал волноваться. — Я думаю, это отличная идея!

— Мы тоже поможем!

— Тогда решено. Вы, ребята, завтра готовьте дома, а я пойду и накопаю побольше трав для столицы.

...

Сказав Хэ Сяюю, чтобы он как следует сохранил жидкость для тушения, Ли Яо снова отправилась в горы с тесаком.

На этот раз она приготовила длинную веревку, чтобы облегчить спуск и подъем в горную долину, оставив больше времени на сбор специй и трав.

Теперь, имея опыт, она сразу пропускала малоценные травы и сосредоточилась на копании дорогих.

За целый день она набрала целую корзину.

Когда она снова продавала травы в лавке, хозяин был очень удивлен.

Он никогда не видел, чтобы кто-то смог накопать столько качественных, зрелых трав всего за два дня, и был втайне восхищен.

— На этот раз общая сумма составляет 1 500 вэнь, — сказал он.

Ли Яо нахмурилась и подняла корзину, чтобы уйти.

Он что, думал, что она деревенская женщина, которую легко обмануть?

— Эй, не уходи! — владелец магазина не мог смириться с потерей стольких первоклассных трав и поспешил выйти из-за прилавка. — Цена договорная! Цена договорная!

— Три таэля серебра. Иначе я продам кому-нибудь другому.

— Никогда еще не видел, чтобы кто-то так умело торговался! — три таэля серебра были справедливой ценой, поэтому лавочник согласился без особых колебаний. — В будущем вы должны продавать мне свои травы.

Три таэля серебра равнялись 3 000 вэней.

Столько официальный рабочий мог заработать только за целый год, так что это было довольно значительное богатство.

Но нужно было еще многое купить.

В первую очередь необходимо было обеспечить достаточное количество риса, муки, масла, соли, соуса... удовлетворить основные жизненные потребности семьи.

Свинные окорока, некоторые специи, железный горшок, плита, стол, миски и палочки для еды, пароварка и еще веревка. Она также купила в городе лучший тесак.

После очередной порции трат осталось всего несколько десятков медных монет, которых пока не хватало на телегу.

После покупки всего необходимого и совместной работы семьи над стиркой, тушением и приготовлением булочек на пару...

К сумеркам все было готово, кроме риса, который нужно было сварить рано утром.

Благодаря использованию оригинальной жидкости для тушения, эта партия получилась еще более ароматной, с большим количеством и ароматом тушеного мяса и меньшей горечью и травяным привкусом от специй.

Пока жидкость для тушения сохранялась должным образом, со временем она становилась только вкуснее.

— Мама, — вдруг вспомнил Ван Дацзуан, — я должен одолжить у бабушки телегу.

Ли Яо зачерпнула миску свиных потрохов, выложила на нее две ложки соуса и велела Хэ Сяю выбрать десять булочек с паром, чтобы Ван Дацзуан тоже отнес.

Нельзя приходить в гости с пустыми руками, если одалживаешь что-то у других.

...

Уже почти стемнело.

Свекровь Ли Яо, Ван Сюэши, готовила лепешки с дикими овощами и гречневой лапшой.

— Бабушка! — во двор вошел Ван Дацзуань. — Я хотела одолжить..

— У ничего нет, — Ван Сюэши даже не подняла головы, прямо отказав ему. — Возвращайся и скажи матери, чтобы она заняла у своих родителей, если хочет занять еду. Нам тоже нечего есть.

Ван Дацзуан быстро пояснил:

— Бабушка, я говорю не о еде, а о телеге.

Только тогда Ван Сюэши подняла глаза и, увидев в руках у него кучу гостинцев, спросила:

— Что ты принес?

— О, — Дацзуан положил гостинцы на стол, — это еда, которую матушка просила привезти для тебя.

— Она? Такая добрая?

Ван Сюэши была настроена скептически, но когда она раскрыла ткань, которой была накрыта

корзина, она была ошеломлена.

Боже правый, столько булочек на пару!

И они были такими большими и белыми, явно сделанными из чистой рафинированной муки!

А еще там была миска с мясом!

Такого аромата она не ощущала никогда в жизни!

— Откуда это?

— Матушка ходила в горы копать травы и продала несколько штук за последние два дня... — пояснил Ван Дацзуан.

— Тратить деньги впустую, как только заработала? Даже не подумала о том, чтобы сохранить их для женитьбы второго брата? Ведет себя так, будто она богата только потому, что родила четырех сыновей, и даже осмеливается есть булочки из белой муки!

— Все не так, бабушка. Мы планируем продавать продукты на рынке в городе.

— Она даже может вести бизнес? Не теряй штаны, играя в азартные игры!

Ван Дацзуан не хотел с ней дальше спорить.

— Итак, бабушка, насчет телеги...

— Бери, бери!

Дацзуан был вне себя от радости. Мать была права: взяв с собой немного вещей, можно было без проблем одолжить тележку.

— Хорошо, тогда я заберу ее.

После ухода Ван Дацзуана Ван Сюэши убрала булочки с тушеным мясом. Миска со свиными потрохами аппетитно пахла, и она не могла удержаться от слюны.

— Невестка даже пошла копать травы и думает о том, как бы заняться бизнесом. Она занимается вещи, не приходя с пустыми руками, — сказала вторая невестка Ван Дацзуана Чжоу. — Похоже, она тоже понимает, что теперь должна жить правильно.

— Кто знает, что она замышляет? — тут же отозвалась третья невестка. — Возможно, она действительно не может жить без средств к существованию и хочет вернуться в свой девичий дом. Вот и подлизывается к нам заранее...

— Заткнись, если тебе нечего сказать! — крикнула Ван Сюэши, услышав это. — Старшая невестка прислала немного еды, и даже это тебя оскорбляет? Иди руби траву, чтобы накормить свиней!

Третья невестка Шэнь надулась и быстро зарылась с головой в рубку травы.

Свекровь сурово ругала их в лицо, но за спиной все равно заступалась за старшую невестку. Ее сердце было явно предвзято к семье Лю!

Только потому, что старшая невестка родила четырех сыновей!

Что в этом такого?

Если бы ее муж не работал круглый год докером на пристани в Ичжоу и не бывал дома, у нее было бы восемь детей!

<http://tl.rulate.ru/book/116343/4849854>