Вскоре после восхода солнца все мясные булочки Ши Ю были распроданы. Пока они собирали вещи, довольно много людей спрашивали их, придут ли они завтра.

Вернувшись домой, они приступили к самой захватывающей части ведения бизнеса - подсчитывать деньги. Хотя на самом деле их было не так уж много, все почувствовали себя очень счастливыми, увидев перед собой небольшую кучку монет.

- Что вы хотите съесть? Старшая сестра купит вам! - с большим энтузиазмом заявила Ши Ю.

- Курицу! - крикнул Сяо Ву, из его рта уже текла слюна.

Лао Эр тут же одернул его за рубашку и посмотрел на Ши Ю:

- Сестра, просто купи то, что считаешь хорошим. Сейчас у нас не так много денег, давайте съедим курицу, когда у нас будет больше денег.

Ши Ю это очень тронуло. Хотя Лао Эру было всего 12 или 13 лет, у него было достаточно осознанности, чтобы понимать их бедственное положение. Она улыбнулась:

- Сейчас я пойду за ингредиентами. Лао Эр, возьми остальных с собой собирать дикие овощи. Сяо Ци, ты пойдешь со мной. Дедушка, вы можете остаться дома и, может быть, привести в порядок нашу тележку?

- Да!

Разделив работу, они все пошли по делам. Ши Ю взяла немного денег из маленькой кучки и пошла на рынок с Сяо Ци.

Там она купила еще свинины, мясник также из жалости дал им несколько бесплатных свиных костей и потрохов. После покупки еще одного мешка муки и мешка риса денег хватило как раз на целую курицу.

В конце концов у нее осталось всего 3 медные монеты. Завернув за угол, она потратила их на пакет сладостей для Сяо Ци.

Когда они вернулись домой со своей добычей, день уже полностью прояснился. Потроха, которые они вымачивали со вчерашнего дня, вынули и воду сменили. Запах от потрохов уже был не таким сильным, как раньше. Поскольку было еще рано, Ши Ю начала обрабатывать потроха.

Поскольку потроха обладают специфическим запахом и их трудно чистить, мало кому они нравятся. Обычно их выбрасывали как мусор. Однако после должной очистки и приготовления,

они могут быть даже вкуснее, чем лучшие куски мяса.

Для начала Ши Ю обрезала жир с толстого кишечника, затем вывернула его наизнанку и принялась втирать в него муку, чтобы избавиться от всей оставшейся грязи.

К несчастью, после того этой утомительной работы руки Ши Ю свело судорогой. Это тело было слишком молодым и ослабленным от длительного голодания. Шеф-повар должен обладать хорошей силой и выносливостью, чтобы работать на профессиональной кухне. Похоже, ей придется потрудиться, чтобы восстановить свою выносливость.

Именно дедушка заметил ее усталость и, верный своему доброму характеру, быстро подошел, чтобы помочь. Когда внутренности очистили, они промывали их до тех пор, пока вода не стала прозрачной. Наконец, очищенные потроха поместили в ведро с холодной водой, приправленной небольшим количеством уксуса.

Очищенные толстые кишки вынули из уксусной воды и варили в кастрюле, пока они не сморщились. Ши Ю вынула их и дала остыть, а сама занялась тонким кишечником и свиным желудком. Не меняя воду, она положила оставшиеся потроха в воду для варки.

Пока они варились, она достала ножницы и разрезала толстые кишки на куски. К тому времени, как она закончила, тонкий кишечник и желудок были должным образом обработаны и отложены. Теперь, когда подготовительная работа над потрохами была закончена, пришло время готовить.

Причина, по которой субпродукты считаются деликатесом, заключается в работе, которая идет на очистку, варку, резку и обработку мяса, чтобы избавиться от любых неприятных кусочков. Был почти полдень, но она закончила только наполовину. Ши Ю уже так устала, что у нее болела поясница. Однако она упорствовала, осталось совсем немного...

Воду от варки оставили остывать, чтобы позже использовать богатую питательными веществами воду в качестве удобрения для их сада. Тем временем пришло время разогревать вок. Срезанный жир с толстого кишечника не пропал даром. Его отложили в сторону, пока не пришло время готовить потроха.

Ши Ю положила в вок жир вместе с достаточным количеством воды, чтобы дать ему вытопиться на слабом огне. Свиной жир в конце концов разделился на масло и маленькие кубики хрустящих шкварок. После того, как шкварки стали совершенно коричневыми и хрустящими, их выловили и поместили в миску.

Хрустящие шкварки идеально подходят в качестве гарнира. Их также можно измельчить и посыпать ими лапшу или рис. Это очень хорошая пищевая приправа, которая заставила бы современных диетологов кричать о лишнем весе, но это также отличное секретное оружие большинства продавцов продуктов питания, чтобы быстро придать пикантности простому блюду.

Теперь, когда все хрустящие шкварки были вынуты, Ши Ю бросила в оставшееся масло ломтики лука и чеснока. Когда ингредиенты отдали весь свой аромат, она отложила масло в сторону. Теперь ее ароматное масло готово. Она сможет использовать его, чтобы сделать жаркое или заправить простой суп.

- О, здесь так пахнет! - маленькие редиски вернулись из овощной экспедиции и теперь обнюхивали Ши Ю.

Ши Ю дала им хрустящие шкварки:

- Поделитесь этим со всеми.

Сяо Ци также достала сладости и раздала всем.

Под сенью большого дерева редиски радостно грызли угощение, пока дедушка перебирал овощи. Вскоре вокруг поплыл чудесный запах. Лао Эр прислонился к большому корню дерева и закрыл глаза. Жизнь сейчас казалась очень хорошей. В кастрюле дымился рис, свиные кости варились в супе. Есть ли что-нибудь лучше этого?

Ши Ю вытащила толстые кишки и попросила их развести огонь.

- Старшая сестра, что у нас сегодня на обед? - Сяо Ву причмокнул губами, глядя на куски серого жирного мяса в ее корзине.

- То, чего ты никогда раньше не пробовал, - сказала Ши Ю, - Скоро узнаешь.

Лао Эр собрал вязанку хвороста и развел открытое пламя. Ши Ю нашла металлический вертел и принялась нанизывать на него толстые кишки. Сначала она уменьшила количество жидкости на поверхности мяса, слегка подержав его над открытым огнем. Затем она окунула мясо в соус, приготовленный из измельченных шкварок и готового свиного фарша, и сняла накипь с супа из свиных костей.

Они услышали, как зашипело мясо, когда его макнули в соус из свинины. Ши Ю позволила лишнему соусу стечь с вертела, прежде чем опустить его поближе к огню. На этот раз мясо должно зажариться до золотисто-коричневого оттенка. Даже она начала сглатывать слюну, глядя на шипящее мясо.

- Так ароматно! - маленькие редиски были возбуждены, никто из них не мог оторвать глаз от вертела.

В качестве последнего штриха Ши Ю посыпала мясо солью, в последний раз опуская его над сильным пламенем, прежде чем стряхнуть мясо с вертела в миску палочками. Она протянула им миску:

- Идите, попробуйте.

Свежее жареное мясо обжигало им языки. Однако никто не жаловался, потому что кто будет жаловаться на свежеиспеченное барбекю?

В тот момент, когда их зубы прокусили хрустящую корочку, рот наполнил внезапный взрыв сочности. Мясо было мягким и упругим, и полностью отличалось от любой другой пищи, которую они когда-либо ели. Упругое, но не резиновое, и чем больше они жевали, тем вкуснее оно становилось. Не было и намека на вонь потрохов, только ароматная сочность.

Ши Ю перестала жарить только тогда, когда наполнила большую тарелку. Она как раз собиралась принести немного риса, когда раздался стук в дверь. Она насторожилась, кто бы это мог быть?

Не желая, чтобы маленькие редиски вступали в контакт с какими-нибудь странными незнакомцами, она послала их накрывать на стол и принести рис и суп, а сама открыла дверь. Дедушка бочком пробрался в комнату, но ближе подходить не стал.

За дверью ее встретила пожилая женщина. На руках у нее была плачущая маленькая девочка. Увидев Ши Ю, она немного смущенно улыбнулась:

- Мы живем по соседству. Я не знаю, что ты там готовила, но наша малышка все время плачет, что хочет это попробовать. Я здесь только для того, чтобы спросить, чтобы потом сделать или купить это.

Ши Ю улыбнулась, возможно, она была слишком параноидальной? Тем не менее, она ответила:

- Я сама это придумала. Почему бы мне не принести вам немного? - не дожидаясь ответа женщины, она пошла в сад за домом и принесла им небольшую миску жареных потрохов, - Дайте мне знать, если мой эксперимент был успешным.

Пожилая женщина была очень смущена, однако, когда она увидела в миске нечто невиданное, она любезно приняла еду.

- Благодарю вас, мисс. Мы все здесь соседи. Пожалуйста, дайте нам знать, если мы сможем чем-нибудь помочь в будущем.

- Я была бы вам очень признательна. Если в будущем от нас будут какие-то проблемы, пожалуйста, не стесняйтесь отчитывать меня, - весело сказала Шию.

Проводив пожилую женщину, Ши Ю остановилась и обдумала варианты. Теперь, когда они живут здесь, было бы неплохо наладить хорошие отношения с соседями. Лучшие отношения облегчили бы им жизнь.

Она уже собиралась поджарить еще мяса, когда увидела, что стол уже накрыт и рис разложен. В животе у нее заурчало. Ничего, сначала поедим, а потом поработаем.

После быстрого и веселого обеда Ши Ю научила маленьких редисок, как нанизывать мясо на вертел, и тонкому искусству жарить на открытом огне. У Сяо Ву это получалось лучше всех, в то время как Лао Эр занимался тем, что нарезал тонкие бамбуковые ветки на палочки, чтобы каждый мог попробовать свои силы в приготовлении шашлычков.

Маленьким редискам было немного грустно видеть жареное мясо, разложенное по нескольким маленьким мискам, предназначенным для других людей. Но они были обучены не задавать вопросов и достаточно послушно ушли, чтобы подарить миски с жареным мясом своим ближайшим соседям.

Позже они увидели мудрость наставлений Ши Ю, когда соседи начали посещать их дом, принося небольшие подарки. Подарки варьировались от различных видов овощей до фруктов из их собственного маленького сада. Все жесты доброй воли были вознаграждены щедростью. Ши Ю приняла подарки с улыбкой.

После короткого обеденного отдыха она оглядела пустую землю в их маленьком саду и попыталась решить, хорошо ли там выращивать овощи. Затем она заметила живую курицу, сидящую в корзине под деревом, и ее мысли вернулись к различным рецептам из курицы.

Сяо Ву хотел курицу, кто знает, чего хотят остальные…

Она все еще обдумывала свои варианты, когда ее сердце внезапно заколотилось! Ши Ю вдруг пришло в голову, где может находиться этот божественный артефакт…

http://tl.rulate.ru/book/13864/1283640