

У Юй Сяокао был более чем десятилетний опыт приготовления тушеных блюд, но она не была опытна в чистке и приготовлении дичи. Она могла помочь только в смешивании приправы. Прошло много времени с тех пор, как она в последний раз ела мясо. (примечание анлейтера: она забыла о булочках с мясом?) Так что ей было чрезвычайно трудно сопротивляться соблазнительному аромату жареного зайца.

Чжао Хань вытер рубашкой пот с лица. Он не мог удержаться от смеха, когда увидел нетерпеливые лица Сяокао и ее младшего брата. - Скоро мы сможем поесть. Дикий заяц, которого я поймал сегодня, довольно упитанный, и он определенно будет вкусным!

Жир с жареного зайца капал в огонь, издавая шипящее шкворчанье. Пламя разносило в воздухе аппетитный аромат жареного мяса. Запах разносился по долине, возбуждая голод братьев и сестер.

К тому времени, когда хрустящий золотисто-коричневый жареный заяц был наконец готов, Юй Сяокао уже почти пускала слюни! Брат и сестра смотрели на дымящегося жареного зайца и не знали, с чего начать.

На красивом лице Чжао Хана появилась улыбка. Он мягко покачал головой и достал острый кинжал, которым раньше чистил дикого зайца.

Тщательно вымыв кинжал в ручье, он отрезал и отдал задние лапы братьям и сестре. Задние лапы были самыми мясистыми частями тела зайца.

У них было двое маленьких детей, поэтому Чжао Хань не добавлял слишком много острых приправ к жареному мясу. Каждому из них он дал по заячьей задней лапе, весившей по пол-Катти. Затем он добавил еще порошка чили и тмина к оставшемуся мясу.

Юй Сяокао почувствовала настоящую зависть, когда увидела это, поэтому она попросила брата Хана добавить еще немного для нее. Даже добавить совсем чуть-чуть, это все равно могло усилить вкус жареного зайца. С ярко-красными губами Сяокао была вся в поту, пока ела. Похоже, ей еще предстояло постепенно приучить себя к острой пище.

Маленький Шито ел свою не-пряную жареную заячью ногу, наблюдая, как его сестра всасывает холодный воздух и разрывается из-за остроты. Он с любопытством подумал: "Если есть перец чили так больно, тогда почему брат Хан и сестра все еще едят его?" Он действительно не мог их понять. Они явно просто мучили себя!

Маленький человечек откусил большой кусок вкусного зайца, переживая, что сегодня даже лучше, чем Новый год - съев большие мясные булочки в полдень, ему также разрешили свободно есть жареное мясо во второй половине дня. Не сон ли это на самом деле?

К тому времени, как они доели жареную заячью ножку, горлица тоже была готова. При снятии густой грязи перья горлицы также были полностью сняты вместе с грязевой

оболочкой. Ароматы ярко-красного перца и ароматных специй, которые находились в желудке, проникли в мясо дикой горлицы. С душистым ароматом она имела хрустящую и нежную текстуру, которая легко таяла во рту.

Сяокао и ее младший брат только что закончили есть заячью ногу, но, столкнувшись с таким аппетитным жареным мясом, они не смогли удержаться и съели еще. Таким образом, они закончили тем, что съели слишком много, и скулили, потирая животы.

Чжао Хань посмотрел на них с удивлением. Сорвав несколько больших листьев, он очистил их водой и завернул оставшееся мясо в листья: - Отнесите это жареное мясо домой, чтобы Сяоша и Сяоляннь могли поесть. Но будьте осторожны, чтобы Хейзи не увидел этого, иначе он заберет все это у вас, ребята!

Юй Сяокао заметила, что он не съел много жареного мяса, и спросила с легким смущением: - Братец Хан, ты был занят работой весь день. Почему бы тебе не съесть еще немного?

- Я уже устал есть мясо дичи. На мой взгляд, овощи и тофу вкуснее! - Чжао Хань ответил ей полуправдой. На самом деле считалось очень хорошим, если обычная семья могла есть мясо два раза в год. Даже семья охотника не могла есть мясо каждый день. Как же он устанет есть мясо?

Сяокао была очень тронута, потому что знала, что он просто хотел сохранить жареное мясо для братьев и сестер. Краем глаза она заметила рыбу, выпрыгнувшую из треснувшего горлышка глиняного кувшина. С веселой улыбкой на лице она сказала: - Брат Хан, попробуй мою стряпню, особенную жареную рыбу!

А "особенную" это потому что жареная рыба не была из фирменных блюд Сяокао. Сейчас, с ограниченным количеством приправ она уже была достаточно опытна, чтобы сделать рыбу размером с ладонь хрустящей снаружи и нежной внутри. После того как она посыпала блюдо сверху слоем тмина и перца чили, эта рыбка стала очень хорошо пахнуть.

- Хочешь попробовать ее на вкус? - Юй Сяокао была уверена в своих кулинарных навыках, но это был ее первый раз, когда она жарила рыбу прямо на открытом огне. Так что она немного волновалась.

На деревянные шпажки были нанизаны две маленьких рыбешки. Чжао Хань подошел ближе и понюхал их. Не было никаких странных запахов, поэтому он храбро откусил маленький кусочек рыбы.

А? Это было очень вкусно! Поначалу он сомневался в кулинарных способностях Сяокао, так как она постоянно была прикована к постели и никогда не занималась домашними делами. Была ли ее стряпня вообще съедобной? Однако рыбка оказалась неожиданно очень хрустящей и вкусней. Она была пикантной и слегка пряной, что было довольно трудно приготовить.

- Ну как? ...Ну как тебе? - спросила Сяокао с предвкушением в глазах, поджаривая очередную порцию рыбы.

- Восхитительно! Твои кулинарные навыки довольно хороши! - в доказательство своей оценки Чжао Хань откусил большой кусок жареной рыбы.

Эти маленькие дикие рыбешки имели нежное мясо и восхитительный вкус. Более того, у них не было мелких костей. Даже если бы их использовали для приготовления супа с простой водой и солью, суп все равно получился бы очень вкусным.

Хотя животик маленького Шито уже выпирал, как мячик, он все еще смотрел на жареную рыбу в руках Чжао Ханя и пускал слюни.

Юй Сяокао была удивлена ее младшим братом. Она оторвала маленький кусочек мяса от только что зажаренной рыбы и успокоила его: - Будь осторожен, чтобы твой живот не лопнул. Тебе разрешено только попробовать!

Чжао Хань рассмеялся, увидев, как Шито смакует жареную рыбу во рту. Как маленький голодный котенок, он не хотел даже проглотить этот маленький кусочек рыбы. - Мы трое это единственные, кто знает об этой долине прямо сейчас. Если вы хотите есть жареную рыбу, брат Хан может просто привести вас сюда снова!

Чжао Хань съел несколько шпажек жареной рыбы и заметил, что небо темнеет. Он взял керамический горшок из рук Сяокао и привел неохотных братьев и сестер обратно в деревню Дуншань.

Им не нужно было делать крюк, чтобы проверить ловушки на обратном пути, так что обратный путь занял вдвое меньше времени. Тем не менее, они все еще пропустили время обеда.

Обычное правило семьи Юй гласило: "Тот, кто вернется поздно и пропустит обед, просто умрет с голоду. Даже не думайте о приготовлении отдельного блюда!"

Однако Юй Сяокао все равно не захотела есть сухой блин и отвратительную кашу! Теперь, когда деньги были у нее в руках, она чувствовала себя гораздо спокойнее. Эти девять таэлей должны были стать ее капиталом для заработка денег в будущем, поэтому она должна была надежно спрятать их.

Чжао Хань планировал отправить братьев и сестер домой, но как только они прибыли в деревню, то увидели Юй Хана и Сяолян, ожидающих их у входа.

- Старший брат, старшая сестра! Брат Хан поймал дикого зайца и дикую горлицу. Они были очень вкусными, когда их пожарили. Я припас для вас много жареного мяса, ребята! - Шито послушно подбежал и разделил завернутое в листья мясо зайца со своими старшими братьями

и сестрами.

Юй Хан осторожно вытер грязь с его лица, затем похлопал его по голове и сказал: - Ты действительно знаешь, как выслужиться. Поскольку это была игра брата Хана, ты даже не спросил его согласия?!

Маленький Шито потер лоб и хихикнул: - Это брат Хан сказал приберечь их для вас, ребята. Он и сам почти ничего не ел!

Юй Хан еще больше не хотел брать жареное мясо из его рук: - Братец Хань, ты должен взять его обратно, чтобы Дедушка Чжао и тетя могли поесть...

Чжао Хан свирепо посмотрел на него и сказал с суровым выражением лица: - Вы, ребята, называете меня "брат Хан", так что же плохого в том, чтобы отведать моего угощения жареным мясом? Если вы все еще уважаете своего "брата Хана", то просто съешьте это!

<http://tl.rulate.ru/book/25879/808893>