

Она разрезала ножницами куриные кишки, а затем холодной водой вымыла все испражнения. Когда они приводили в порядок задний двор, она намеренно приказала людям проложить канал рядом с колодцем, соединявшимся с выгребной ямой флигеля. Имея это, они могли бы стирать белье и мыть овощи, и грязная вода просто утекла бы.

- Цаоэр, чем я могу помочь? - Мадам Лю не могла просто смотреть, как заняты обе сестры, и подошла к ним.

Юй Сяокао улыбнулась ей и сказала: "Мама, ты пришла в нужное время. У нас дома еще осталась крупная соль? Ты можешь использовать ее, чтобы с силой очистить внутренности куриных кишок. Это позволит удалить из них любые странные запахи."

- Использовать соль для чистки внутренностей? Ты уверена, что можешь продать это за деньги? Когда придет время, я надеюсь, что ты сможешь продать, потому что в противном случае мы не сможем съесть это, а соль будет потрачена впустую! - Хотя крупную соль можно было дешево купить в районах у моря, около одной медной монеты за половину банки, госпожа Лю привыкла быть экономной и не могла помочь, предупредив свою дочь.

Сяокао надула губы и сказала: "Мама! Расслабься! Мои методы даны мне богом удачи, и они определенно не подведут!"

После того, как маленькая девочка использовала имя Бога в качестве опровержения, госпожа Лю больше ничего не сказала и присела на корточки, чтобы очистить куриные кишки солью. Она была очень тщательна в своей работе, так как боялась, что если они не будут чистыми, она в конечном итоге создаст больше проблем для своей дочери.

Сяокао полностью сосредоточилась на приготовлении куриной печени и желудков. Самой важной частью при чистке печени было отсечение желчного пузыря сверху. Это была тонкая работа, потому что, если не быть осторожным, очень легко было разрезать желчный пузырь и выпустить его содержимое. При разрезе печень будет иметь горький привкус, который плохо повлияет на вкус конечного блюда. К счастью, у нее был более чем десятилетний опыт подготовки к этому событию из прошлой жизни, и она могла делать это даже во сне.

Желудки, с другой стороны, были немного более хлопотными, поскольку их нужно было разрезать, вымыть фекалии, а затем отрезать внутренний слой желтой пленки. Однако эта желтая подкладка куриного желудка была важным лекарственным ингредиентом и также называлась "внутренним золотом птицы". Если ребенок страдал несварением желудка от переедания, внутреннее золото высушенной на солнце птицы можно было растереть в порошок и взять с собой. После приема проблемы с пищеварением исчезнут.

Сяокао была экспертом по снятию этой мембраны. Из сорока с лишним куриных желудков, которые ей пришлось вынуть, все были целы, и не было видно ни единой царапины.

После того как куриные кишки, печень и желудки были очищены, Сяокао велела матери идти отдыхать. Затем она потянула Сяолян за собой на кухню. План состоял в том, чтобы закончить тушить все это мясо сегодня вечером, а затем пойти в город на следующий день, чтобы посмотреть, сможет ли она продать их.

- Ты хочешь продать это в городе? Горожане-снобы и придирчивы. Если они узнают, что ты приготовила эти блюда из куриных внутренностей, они, вероятно, забьют тебя до смерти. По моему, тебе лучше попытаться счастья в доках. Во-первых, мы живем ближе к докам, так как до них меньше двух часов ходьбы. Во-вторых, люди, которые там работают, такие как торговцы рыбой и портовые грузчики, все просыпаются рано. Большинство из них либо приносят свой

собственный завтрак из дома, либо покупают что-то. Эти люди не возлагают больших надежд на свою еду. Пока она хороша на вкус и цена приемлема, они не подумают о том, чтобы потратить пару медных монет на еду. - Сяолян подслушала, как ее старшая тетя по материнской линии описывала свой маленький бизнес в доках, и предложила эту идею Сяокао.

Сяокао немного подумала, а затем кивнула головой: “хорошо! Ты права. В доках Тангу очень оживленно и шумно. Там есть приличный рынок для еды, даже если считать только тех портовых рабочих. Мы поедем туда завтра, чтобы попытаться счастья!”

Сестры пошли на кухню и разожгли огонь, чтобы вскипятить воду. После того, как вода закипела, они сначала бланшировали курицу, чтобы удалить любые странные запахи. Затем им нужно было приготовить приправу для соуса. Вкус тушеного блюда во многом зависел от его соуса. Существовали три основных вида приправ для тушеных блюд: красный соус, белый соус и желтый соус.

В своей прошлой жизни Сяокао получала подлинные рецепты соусов от босса своего магазина. Все соусы были ее фирменным блюдом. Она немного подумала, а потом попросила Сяолян: “Сяолян, дай мне еще пару монет, мне нужно сходить к доктору, купить тебе трав, а потом я вернусь...”

В начале весны доктор Ю вернулся в деревню с маленьким мальчиком лет десяти. Говорили, что этот мальчик-его внучатый племянник или какой-то родственник. Сяокао уже вернула ему сундук с лекарствами и все деньги, которые она заработала за осень и зиму. Жители деревни тоже вздохнули с облегчением. Хотя большинство людей признавали ее медицинские навыки, односельчане все же предпочитали, чтобы о них заботился пожилой врач.

- Лекарственные травы? - Ты действительно умеешь их готовить? - Озадаченно спросила Сяолян.

Сяокао усмехнулась: “конечно. Разве более богатые семьи не едят часто курицу с женьшенем и тушеную курицу? Разве эти блюда не содержат лекарственных ингредиентов?”

Сяолян пробормотала себе под нос: “как мы можем сравниться с этими богатыми людьми?” Однако она все же вернулась в комнату, достала вышитый мешочек, который Сяокао вернула ей сегодня днем, и вложила его обратно в руки младшей сестры.

Лекарственные травы, в которых нуждалась Сяокао, были самыми обычными и, следовательно, дешевыми. Она потратила только десять медных монет на кучу разных типов. Вернувшись домой, она принялась готовить соус. Поскольку сейчас было холодно, она позаботилась о том, чтобы смешать большую часть приправленного соуса.

Приправленный соус тушеного блюда можно было использовать несколько раз, пока он хранился должным образом. На самом деле, чем больше раз соус использовался и чем дольше он ферментировался, тем лучше вкус и качество. Это было связано с тем, что процент растворимых белков в соусе увеличивался с течением времени. Это также было причиной того, что тушеные блюда, приготовленные с более старыми соусами, имели более мягкий и богатый вкус по сравнению с новыми соусами.

Сяокао начала измерять ингредиенты. Ее рецепту требуется: 20 г аниса, 20 г китайской корицы, 50 граммов высушенной цедры апельсина, 20 г сычуаньского перца, 15 г укропа, 20 г лаврового листа, 15 г корня солодки, 100 г сушеного острого перца, 150 грамм зеленого лука, 150 г свежего имбиря, один ехидный желтый для вина, 400 грамм соевого соуса, 200 грамм соли... (Примечание автора: пожалуйста, не пытайтесь сделать это дома, это упрощенный

рецепт.)

Когда Сяолянь увидела, что материалы стоимостью в сорок медных монет завернуты в марлю и брошены в таз, она поспешно спросила: "Можно ли сделать так много с первой попытки? А что если все обернется плохо..."

- С этим не будет никаких проблем! - Сяокао решительно перебила ее. Возможно, ее уверенность заставила Сяолянь чувствовать себя более уверенно, так как она больше не делала никаких комментариев и только следовала инструкциям Сяокао по увеличению или уменьшению тепла на плите.

- Так вкусно пахнет! Мама, ты уже чувствуешь запах? Должно быть, это запах готового блюда из потрохов второй сестры. Я пойду посмотрю! - Маленький Шито, который лежал на кровати и переваривал пищу, был похож на полицейскую собаку, почуявшую что-то интересное. Он соскочил с кровати Кан, торопливо натянул свои старые и поношенные хлопчатобумажные ботинки и выскочил из комнаты. Он бежал так быстро, что чуть не споткнулся на пороге.

Госпожа Лю могла только рассмеяться и покачать головой: - Отец, пойдем тоже посмотрим?

Юй Хая тоже распирало от любопытства, поэтому он кивнул головой и быстро надел ботинки, чтобы пойти на кухню.

Сорок порций куриных потрохов были сварены вместе в одной большой кастрюле и весело кипели на медленном огне на плите. Маленький Шито нетерпеливо ждал у плиты, его глаза горели лихорадочным, возбужденным светом. Он напоминал маленького щенка, который заметил сочную мясистую косточку. Ему не хватало только виляющего хвоста и высунутого языка.

Сяокао почувствовала, что время пришло, и открыла крышку. Она набрала немного куриных кишок и пару раз подула на них, прежде чем поднести ко рту малыша.

Маленький Шито отрицательно покачал головой: "это будет продано за деньги, я не должен это есть..."

- Это всего лишь маленький кусочек, нам не нужно его экономить. - Сяокао с силой запихнула еду в рот маленького мальчика. Тушеные кишки имели восхитительный вкус, а текстура была очень хрустящей, что придавало им очень хороший вкус. Малыш в блаженстве закрыл глаза и принялся тщательно пережевывать пищу, стараясь как можно дольше наслаждаться ее вкусом.

Сяокао также дала всем остальным долю, чтобы позволить им всем попробовать. Юй Хай и Сяолянь очень охотно открыли рты, чтобы съесть его. Госпожа Лю, напротив, колебалась гораздо больше. Она с сомнением спросила мужа: "какой вкус? Оно плохо пахнет или имеет неприятный вкус?"

Сяокао не знала, смеяться ей или плакать, и сказала: "Мама, неужели ты думаешь, что я так плохо готовлю?"

Юй Хай успокоил ее самолюбие, энергично кивая головой: "восхитительно, очень восхитительно! Нельзя сказать, что это куриные кишки. Они имеют вкус курицы—нет, они даже лучше, чем красные тушеные кусочки курицы! Да, если ты собираешься продавать их, наверняка найдутся люди, которые захотят это съесть!"

Сяолянь также энергично кивнула головой, выражая свое согласие. Сяокао тоже попробовала,

слегка нахмурилась и сказала: “Жаль, что у нас нет костного бульона. Вкус не так хорош, как мог бы быть. Впрочем, это все равно неплохо!” Как только госпожа Лю увидела, что все без устали хвалят еду, она набралась смелости и сделала глоток. Как только она положила его в рот, ароматный и густой вкус ошеломил ее: “Это действительно аромат тех грязных куриных кишок? Это поистине, поистине непостижимо!!”

Сяокао также положила остатки куриной крови с предыдущей ночи в тушеное мясо. После того, как она сварила его вместе, она планировала продать его вместе с куриными потрохами.

- А за сколько я должна продать одну Кэтти? - Сяокао несколько обеспокоенно разговаривала сама с собой.

Юй Хай подал ей очень хорошую идею: - портовые рабочие обычно зарабатывали от тридцати до сорока медных монет в день. Когда дела шли не так хорошо, они все еще могли получить больше двадцати монет. Тушеная еда, которую готовила Сяокао, все еще имела вкус мяса, даже если она была сделана с куриными потрохами. Если она продаст его по низкой цене, то она не заработает много денег. С другой стороны, если бы цена была высока, то никто бы не купил ее товар.

Однако если бы она делила еду на маленькие пакетики и продавала их по одной медной монете за пакет, то рабочие определенно не стали бы тратить одну-две медные монеты. В конце концов, это была еда, в которой было мясо, и она была вкусной и дешевой. Как она могла не продаваться?

Сяокао казалось, что она достигла света в конце туннеля и смотрела на своего отца сияющими и восхищенными глазами. Она должна была признать, что у ее отца действительно была голова для бизнеса!

Юй Хай почувствовал, как его гордость возросла, когда он увидел благоговейный взгляд своей дочери. Он усмехнулся и пошел за промасленной бумагой. Вся семья работала вместе, чтобы сделать шестьдесят маленьких порционных пакетов тушеных куриных потрохов. В каждом пакете были внутренности, печень и желудки. Куриную кровь было нелегко упаковать в промасленную бумагу, поэтому вместо этого они положили все это в банку. Когда они продавали еду, они могли добавить немного куриной крови к каждой порции. Таким образом, размер порции каждого пакета медных монет не будет маленьким!

В ту ночь Сяокао была так взволнована, что долго ворочалась на кровати Кан, но так и не смогла заснуть. Только после трех часов ночи она наконец немного задремала, прежде чем проснулась на рассвете. Когда Юй Хай увидел темные круги под глазами своей младшей дочери, он рассмеялся и поддразнил ее: “все еще неопытна, ха! Разве ты не очень уверена в своих навыках, а? О чем ты беспокоишься?”

- Эй, у меня что, озабоченный вид? Я была взволнована, понятно?

Позавтракав на рассвете, Сяокао отказалась от предложения отца пойти с ней. Вместо этого она взяла с собой столь же возбужденного маленького Шито и направилась в сторону доков, держа в руках большую корзину с их товарами.

Когда лучи раннего утреннего солнца осветили доки, местность была такой же шумной и оживленной, как и раньше. Звуки лоточников, рекламирующих свой товар, крики и рабочие песнопения снова сплелись вместе. Грузовое судно издали только что подошло к берегу, и портовые рабочие всю разгружали груз.

Это был ее второй приезд в доки. Как и прежде, Сяокао с любопытством рассматривала открывающиеся виды и звуки.

- Вторая сестра, а куда мы пойдем продавать нашу тушеную еду? - Маленький Шито очень доверял своей сестре и с нетерпением ждал начала работы.

Сяокао немного подумала. Портовые рабочие и рыбаки, скорее всего, принесли с собой еду из дома. Однако в холодном воздухе рассвета большинству из них все еще требовалось выпить чашку горячего супа, чтобы согреться. Поэтому она направилась к ряду низких соломенных сараев с корзиной в руке.

В ларьках здесь продавали овсянку, горячий суп с лапшой или горячие булочки, только что вынутые из печи. Были и такие же люди, как она, с корзинками на руках, продававшие какие-то домашние закуски или маринованные овощи. Например, старшая тетя Сяокао по материнской линии была одной из таких людей.

<http://tl.rulate.ru/book/25879/857560>