

Хотя он был прожорлив, он также знал, что у семьи Шито была нелегкая жизнь. Мясо стоит дорого, и для их семьи, чтобы поесть мяса, придется раскошелиться, что будет, если он вмешается?

Однако маленький Шито схватил его за руку и с энтузиазмом потащил на кухню. Маленький мальчик указал пальцем на обжигаяще горячую тушеную голову свиньи, которая только что показалась из кастрюли, и улыбнулся: "так как ты не можешь приходить в нужное время, то попробуй немного талантов моей второй сестры."

На самом деле, маленький Шито был хитер. Он хотел, чтобы Цянь Ву стал первой морской свинкой. В конце концов, всякий раз, когда он думал о том, как выглядела свиная голова, прежде чем ее тушили, он чувствовал себя немного напуганным, чтобы попробовать.

Тушеная свиная голова была розово-красной и имела очаровательный запах. Мясо выглядело нежным и вкусным, в меру жирным, и обладало всеми качествами, необходимыми, чтобы вызвать чувство голода и тоски у любого клиента.

Сяокао, казалось, разгадала план маленького Шито и понимающе улыбнулась ему. Она отрезала маленький кусочек свиной головы от угла и засунула его в рот Цянь Ву, прежде чем он успел что-то сказать.

Как только он попал ему в рот, произошел взрыв пикантного вкуса и насыщенности. Это было так вкусно, что Цянь Ву чуть не заплакал от радости. Это было слишком вкусно!! Он никогда в жизни не ел такого вкусного мяса, как это!! Кулинарный талант Сяокао превосходил способности его матери по меньшей мере в сто раз. Было бы прекрасно, если бы она была его младшей сестрой. Тогда он часто мог вкушать плоды ее таланта.

Маленький Шито пристально посмотрел на множество выражений, которые пересекли лицо Цянь Ву, и нетерпеливо спросил: - Ну как это на вкус? Есть ли у него какие-нибудь странные ароматы?

Цянь Ву с силой схватил маленького Шито за руку, сдерживая слезы счастья в глазах, и ответил с полной искренностью: "Шито, мы должны поменяться семьями! Ты можешь быть сыном моей матери. Разве ты не всегда хотел иметь маленькую сестренку, верно? У меня есть маленькая сестренка, которая ждет тебя дома! Я же, с другой стороны, пойду к твоей семье и буду младшим братом Сяокао."

Над головой Сяокао появилась пара воображаемых черных линий. - Эй, эй! Во-первых, Цянь Яфан старше маленького Шито, и поэтому она не может быть его "младшей сестрой". Кроме того, Цянь Ву, сопляк, ты ведь тоже старше меня, достопочтенной Сяокао, на год, верно? Как это у тебя хватает наглости говорить такие бесстыдные вещи?

Госпожа Фан помогала им готовить свиные кишки, и когда она принесла тазик на кухню, то услышала детское предложение Цянь Ву и не смогла удержаться от смеха: "Вузи, если бы твоя мать услышала, что ты хочешь продать свою младшую сестру и уйти из семьи ради еды, она, вероятно, избил бы тебя до перелома ноги!!"

- Стряпня Сяокао действительно слишком хороша. Клянусь, в моей настоящей жизни и в жизни до этого я никогда не ел мяса, которое было бы таким вкусным, как сегодня. Шито, как ты сказал, что это было? Это называется тушеная свиная голова? Использует ли она мясо из головы свиньи? Этого ведь не может быть, правда?? Свиная голова-это такая отвратительная на вид вещь, как же из нее можно сделать что-то настолько вкусное? - Цянь Ву потряс головой, пока она не стала похожа на погремушку. Он явно не хотел верить, что мясо, которое он ел,

было сделано из головы свиньи.

Когда маленький Шито увидел реакцию Цянь Ву на мясо, он поспешно отрезал кусок и запихнул его в рот. Он верил, что тушеный кровавый тофу и тушеные куриные потроха, которые он ел вчера, были самыми вкусными блюдами на земле. Кто бы мог подумать, что свиная голова, которую все избегали, как чумы, может быть тушеной в блюдо, которое было даже более вкусным, чем тушеные куриные потроха?

После тушения мясо из головы свиньи имело идеальное соотношение между жирным и постным мясом. Когда его съедали, вкус свиного жира и приправ сливался во взрыве аромата. Пикантный вкус, казалось, проникал во все уголки рта и заставлял людей чувствовать себя такими счастливыми, что они могли бы почти умереть.

Увидев выражение их лиц, Сяокао взяла кусок, который выглядел не очень красиво, и разрешила его на достаточное количество кусочков, чтобы заполнить тарелку. Она позволила каждому попробовать немного и также использовала пару палочек для еды, чтобы попробовать свою собственную работу. Она положила маленький кусочек в рот и тщательно прожевала. Ммм, вкус был хороший и казался подлинным. В своей предыдущей жизни она почти устала есть тушеную пищу, так как это было все, что она делала в своем магазине, но она никогда не уставала есть тушеное мясо головы свиньи. Из-за этого она набрала приличное количество.

Поначалу мадам Фан была слишком напугана, чтобы попробовать. Однако, увидев, как все с огромным удовольствием наслаждаются едой, она взяла палочками самый маленький кусочек мяса и положила его в рот. И тут же ее глаза начинают сиять от изумления. Вкус этого мяса, ах, был более ароматным и восхитительным, чем ее лучшее блюдо, тушеная свиная лопатка. Где бы Сяокао ни научилась этому блюду, оно было поистине потрясающим!

- Сяокао, Сяокао! Как ты приготовила эту тушеную свиную голову? Я хочу, чтобы моя мать научилась у тебя этому. - Цянь Ву с наслаждением съел мясо, когда вкус и масло от мяса наполнили его рот. Он ел мясо свиной головы большими кусками и не забывал петь ему дифирамбы и говорить.

Глаза маленького Шито немедленно расширились, и он сказал: "кулинарные навыки второй сестры все пришли от богов в ее снах. Она не может рассказать об этом другим людям! Если Бог обвинит ее в распространении своих секретов и решит забрать ее способности, то вы никогда больше не сможете съесть что-то столь же вкусное, как это, даже если захотите!"

Мадам Фан считала, что это просто выдумка детей. Она полагала, что Сяокао узнала от кого-то секретный рецепт и ей было велено не разглашать его. Поэтому она решила не просить, чтобы ее тоже научили.

Однако Цянь Ву полностью поверил тому немногому, что рассказал ему Шито. Просто подумайте об этом, в прошлом у Сяокао было очень слабое тело, и, когда она могла встать с постели уже считалось хорошим днем. Как это возможно, что она могла бы научиться готовить у кого-то? Кроме того, в последнее время никто посторонний не проходил через деревню. Если бы Бог не научил ее, то где бы она могла получить эти навыки? Подумав об этом, Цянь Ву яростно закивал головой и сказал: "тогда я не позволю своей матери приходить сюда учиться, Сяокао, в будущем, когда ты будешь готовить какую-нибудь новую еду, пожалуйста, не забудь оставить мне порцию, я тоже не буду халевщиком, я могу помочь тебе собирать дикие растения, красть яйца у диких птиц, а когда снова потеплеет, я также могу выкопать несколько моллюсков..."

- Заметано! Когда найдется что-нибудь вкусненькое, я попрошу маленького Шито привести тебя! - Сяокао больше не добавляла кусочков мяса свиной головы в истощенную тарелку. В конце концов, тушеное мясо должно было быть продано завтра в доках.

Убедившись, что тушеная свиная голова приготовлена правильно, Сяокао начала тушить кишки и рубец. Тушеные кишки имели восхитительный вкус, нежную и мягкую текстуру, пикантный и насыщенный вкус и действительно хороший вкус во рту. Тушеная свиная требуха имела более сладкий вкус, шелковистую текстуру, но не была мягкой, и была жевательной. И то, и другое было очень вкусным видом тушеных блюд.

После того, как все тушеные блюда были закончены, вся семья думала, что у каждого вида есть свои особенности, но все они считались очень вкусными. Когда госпожа Фан собралась уходить, Сяокао позаботилась о том, чтобы положить тушеную свиную голову, кишки и рубец все вместе на одну тарелку, чтобы позволить ей принести немного домой.

Мадам Фан знала, что цель приготовления всей этой еды-продать ее в доках, поэтому она упрямо отказывалась. Однако Сяокао сказала ей, что все ингредиенты были куплены на деньги, которые она заработала на продаже куриных потрохов. Если Госпожа Фан не хотела мяса, Сяокао сказала, что она даст ей денег вместо этого. Только услышав это, мадам Фан отнесла тарелку с едой домой.

В тот вечер, когда Чжоу Дакан и его сын вернулись с торговки товарами, они вдвоем почти съели всю тарелку тушеной пищи. Они бесконечно хвалили его и даже хотели, чтобы у них было больше еды. Они неоднократно говорили мадам Фан: "такой вкусный набор мясных блюд, в будущем вы должны покупать больше, чтобы поесть дома".

Госпожа Фан рассмеялась, но не выдала секрет Сяокао. Деревня была не очень большой. Если мадам Ли и мадам Чжан узнают о кулинарных талантах Сяокао, они обе обязательно придут, чтобы устроить скандал. Ни одна из них никогда не потерпит, чтобы вторая ветвь семьи процветала!

На следующий день Сяокао и ее брат принесли чрезвычайно тяжелую корзину в доки. Когда они добрались туда, бригадир Сун, который руководил потоком рабочих, перевозивших грузы и товары, сразу же заметил их своими орлиными глазами. Он громко крикнул докерам: "братья, работайте усердно! После того как вы, ребята, закончите транспортировку грузов на этой лодке, вы все сможете отдохнуть и позавтракать!! Брат и сестра, которые вчера продавали порцию мясного блюда за одну медную монету, снова здесь!!"

Рабочие, которые вчера попробовали тушеные куриные потроха, почувствовали, что их настроение поднялось, и их энтузиазм к работе значительно возрос. Кроме того, мужчины, которые вчера не смогли попробовать тушеную пищу, также стали более энергичными. Они хотели закончить транспортировку груза раньше других мужчин, чтобы встать в очередь за едой и попробовать мясо, которое их коллеги хвалили без конца.

Владелец грузового судна перевозил грузы десятилетиями, но он никогда раньше не видел, чтобы докеры работали так быстро. Он был озадачен и с любопытством спросил, что это за "одна медная монета за порцию мяса".

Бригадир Сун был старым знакомым капитана этого грузового судна. Он знал, что если этот владелец грузового судна замолвит за него словечко перед торговцем, который продаст товар, это очень поможет его бизнесу.

Он быстро пригласил владельца корабля поесть в единственной лачуге в этом районе, где

продавались жареные блюда, и попросил Эрзи позвать двух братьев и сестер и сказать: "Девочка, не могла бы ты дать мне десять порций тушеного мяса со вчерашнего дня, а также дать мне на две медные монеты кровавого тофу..."

- Мне очень жаль, старина Сан! Я принесла другой тип тушеной пищи, и у меня сегодня нет никакого кровавого тофу. - Прораб Сун был очень разочарован, когда услышал ответ Сяокао. Он рассчитывал, что эта вкусная и в то же время дешевая тушеная еда даст ему некоторое лицо и репутацию!

Владелец грузового судна был несколько недоволен тем, что бригадир Сун пригласил его пообедать в таком грубом и неприметном месте. Он немного подумал и решил, что в следующий раз надо будет посоветовать старине шесть взять на себя разгрузку товара...

Однако в этот момент он услышал, как маленький ребенок весело ответил: "Мастер дядя, сегодняшняя тушеная еда даже лучше, чем вчерашняя! У меня есть несколько хрустящих ломтиков свиного уха, нежные и жирные свиные губы, вкусные и соленые свиные потроха, а также жевательные и ароматные свиные рубцы... Я гарантирую, что вы не пожалеете, попробовав их после одного укуса!"

Когда капитан грузового корабля увидел маленького Шито, который, казалось, был почти того же возраста, что и его младший внук, он, естественно, начал скучать по своему младшему и самому любимому внуку. Хотя маленький Шито был одет полностью в заплатанную и рваную одежду, его лицо было полностью вымыто, и у него была раскаленная и сладкая улыбка на лице. Судовладелец, который проводил большую часть своего времени на морских перевозках грузов, посмотрел на маленького Шито и улыбнулся: "малыш, у тебя довольно проворный рот! Услышав, как вы рекламируете свой товар, прожорливое чудовище во мне вдруг очень заинтересовалось!"

Бригадир Сун почувствовал себя оправданным и стратегически вмешался: "девочка, дай нам две порции всего, что рекомендовал твой младший брат! Если нам понравится то, что мы едим, мы также дадим вам дополнительную награду." Тушеные продукты, которые Сяокао принесла на этот раз, снова были упакованы в небольшие порции. Кроме того, она также упаковала несколько отдельных пакетов в ожидании каких-либо особых запросов от тех, кто ел еду и любил только один из типов.

- Ладно! - Сяокао согласилась звонким голосом.

Один за другим были расставлены тушеные блюда. Во-первых, это были свиные ушные ленты, которые были брошены в смесь из лука, чеснока и масла чили. Блюдо было красивого алого цвета, что поднимало аппетит. Кроме того, мясо свиного уха блестело на свету и было очень вкусным на вид. Затем были свиные потроха, которые имели богатый, жирный вкус, не будучи жирными. И наконец, свиной рубец, нарезанный тонкими листьями и казавшийся очень вкусным. Сяокао специально позаимствовала пару тарелок у владельца ларька и аккуратно расставила еду. Хотя там не было большой порции еды, запах и внешний вид блюд сразу же вызвали у людей аппетит.

Владелец корабля вырос в сельской местности у воды и был из тех людей, которые любят пить алкоголь и есть мясо. После долгих путешествий все эти годы, это был первый раз, когда он съел что-то столь же вкусное и недорогое, как эти мясные блюда. Когда он ел от этой пищи, ему казалось, что он попал на небеса. Вскоре больше половины еды было съедено стариком.

Кроме того, бригадир Сан продолжал поднимать бокалы с вином, но ел только из обжаренных

во фритюре овощных блюд. Он не забыл многозначительно посмотреть Сяокао в глаза, чтобы намекнуть-не забудьте оставить мне порцию, хорошо....

- Босс, там есть еще одна лодка, которая вот-вот достигнет берега. Мы должны быстро переехать и не дать старой шестерке отобрать у нас бизнес... - Громко крикнул Эрзи, когда он подбежал, тяжело дыша.

Капитан грузового судна также знал, что товары на его корабле будут полностью разгружены очень скоро. Он посмотрел на бригадира Суна и сказал: "Иди и делай свою работу, хорошо? Не нужно больше обо мне заботиться! Не волнуйся, в будущем, когда у меня будут дела, я обязательно позабочусь о тебе..."

Получив желаемый результат, бригадир Сун с довольным видом трусцой направился к морским докам. Везде, где есть люди, есть и бродяги. Точно так же везде, где есть бизнес, есть и конкуренция. Поскольку доки Тангу были процветающими и оживленными, вполне естественно, что там была не только одна команда докеров, которая работала над разгрузкой груза.

<http://tl.rulate.ru/book/25879/857565>