

После того, как было собрано и передано в общину последнее зерно, началась последняя раздача продовольствия.

Затем была посажена озимая пшеница, и производственная команда объявила, что работа закончена.

В это время свиньи, выращиваемые общиной, были убиты, а мясо распределено. В то же время, если те, кто выращивали свиней в своих домах, также должны были передать их в общину.

Свиньи других семей в лучшем случае набирали 70-80 цзиней. Однако свиньи Линь Цинхэ и Чжоу Цинбая весили около 200 цзиней каждая.

Таким образом две свиньи весили более 400 цзиней.

Когда этих двух свиней вывели из свинарника, это вызвало сенсацию во всей деревне Чжоудзя.

Поэтому все жители бросились выяснять у Чжоу Цинбая, как у него получилось вырастить таких толстых свиней.

Чжоу Цинбаю нечего было скрывать. Он рассказал, что они кормили свиней травой, соевыми жмыхами и кукурузной мукой.

Если по поводу двух первых ингредиентов, у жителей вопросов не возникло. То наличие кукурузной муки в еде для свиней, вызвало шок у присутствующих.

Что? Кормить свинью кукурузной мукой?

Даже они сами не всегда могли себе позволить кукурузную муку, так как же они могли использовать ее для кормления свиней?

«Скорее всего эта ужасная идея принадлежит его жене!»

Линь Цинхэ привыкла нести такую вину, поэтому, когда Чжоу Цинбай хотел сказать, что раньше в армии они также разводили свиней, Линь Цинхэ остановила его. Она сказала мужу, что ему не нужно было говорить больше. Если кто-то хочет верить — он поверит.

Но не было никаких сомнений в том, что эти две большие жирные свиньи, которые могли перевесить пять других обычных жирных свиней, были очень привлекательными. Само собой разумеется, что в рабочих баллах недостатка не будет. Что еще более важно, вся деревня одновременно точила нож.

Поскольку другие свиньи, в том числе из команды общины, не достигли такой полноты, люди хотели убить этих двух свиней, чтобы раздать всем. У этих свиней определенно много свиного жира, из которого можно вытопить много смальца.

Итак, с согласия всех, секретарь сельского отделения подал сигнал к забою, и остальные бросились выполнять задание.

На этот раз раздачу свинины могли провести еще один раз до Нового года, потому что на ферме все еще оставалось много свиней, которые были зарезервированы для общины.

На этот раз осенний урожай был хорош, поэтому все питались лучше.

Когда свиньи их семьи были убиты, Чжоу Цинбай попросил свиную голову, кусок свиных кишок, свиной желудок, хвостик, пять цзиней свиного жира, восемь больших ребер и большие кости. Он также получил хороший кусок свиной грудки и нежирного мяса.

Самым популярным видом, считавшимся хорошим мясом, в те дни была жирная свинина, за которой следовали свиная корейка и свиная голова.

Что касается толстого кишечника свиньи, свиного желудка и других внутренних частей, они не были учтены. А нежирная свинина, ребрышки и большие кости не пользовались популярностью, поэтому все они были дешевыми.

Так что, несмотря на то, что запрос выглядел большим, на самом деле в глазах других он таким не выглядел.

Более того, эти две большие жирные свиньи были выращены семьей Чжоу Цинбая, поэтому он вполне мог выбирать первым, и никто в деревне ничего не сказал бы.

Даже если многие люди жаждали большой свиной головы, никто не осмелился возразить, когда Чжоу Цинбай забрал ее.

— Мать Дава, почему ты не позволила четвертому шуруну попросить еще свиного жира? Разве то, что вы заказали, может быть лучше? — прошептала подошедшая старшая невестка.

— Все в порядке, мы должны оставить немного для всех, — ответила Линь Цинхэ.

— У матери Дава очень широкие взгляды, — Хуан Данян, их сосед, похвалил ее.

— Хуан Данян, что с твоими словами? Если бы у нее действительно были широкие взгляды, то почему я ни разу не видел, чтобы она выходила на поле, — хихикнула Ван Лин.

— Если бы я вышла на поле, то смогли бы вы наслаждаться такой хорошей свиной, выращенной моей семьей? Знаете ли вы, как трудно было вырастить такую большую жирную свинью? Заткнись, пока у тебя есть что поесть. Никто не будет относиться к тебе как к немой, когда ты не разговариваешь, — Линь Цинхэ не проявила к ней никакого уважения.

Лицо Ван Лин потемнело.

Линь Цинхэ невесело улыбнулась. Была ли это драка или ссора, она не боялась. Если у кого-то есть способности, тогда пусть приходит сразиться с ней!

По правде говоря, Ван Лин не осмеливалась продолжать разговор, поэтому она повернулась и поговорила со второй невесткой.

Вторая невестка мельком взглянула на Линь Цинхэ. Но та не обратила на нее никакого внимания.

Как только Чжоу Цинбай получил мясо, Линь Цинхэ последовала за ним вместе с Дава, Эрва и Саньва.

— Мама, в этом году у нашей семьи так много свинины, мы можем сделать фрикадельки? — спросил Дава.

Эрва выжидающе посмотрел на свою мать.

Он все еще помнил вкусные жареные фрикадельки, которые были приготовлены в прошлом году.

Саньва был молод, но он знал, что если его старшие братья что-то просят, то это должно быть вкусным. Поэтому он повернулся к матери:

— Мама, фрикаделька.

— Хорошо, — Линь Цинхэ была в хорошем настроении и сразу согласился.

«Просто фрикадельки? Ничего особенного. Хочешь есть, тогда давай есть, раз дома было так много мяса».

Вернувшись домой, Линь Цинхэ послала Чжоу Цинбая очистить кишечник свиньи. Это было то, что он хотел съесть. Линь Цинхэ не могла выносить этот запах, поэтому пообещала только приготовить его, но почистить его Чжоу Цинбая должен был сам, так же его заставили очистить желудок.

Линь Цинхэ начала сортировать остальное.

Она нарезала свиной жир на мелкие кусочки, а затем положила прямо на сковороду, чтобы начать готовить свиное сало.

Несмотря на то, что это было всего пять цзиней, у них все еще было много смальца дома.

А если прибавить к этому оставшиеся бутылки арахисового масла, этого определенно было достаточно.

Из пяти цзиней получилось много смальца.

Пока смалец готовился, Линь Цинхэ начала перебирать крупные кости, свиную грудинку и нежирное мясо.

Хотя сейчас становится холодно, а по лунному календарю был только конец октября, в конце концов, мясо не могло бы оставаться свежим долго, в отличие от раздачи мяса в конце года. Надо было придумать способ увеличить его срок хранения, не ухудшая качества.

Поскольку они собирались готовить фрикадельки, мясо для них было отложено в сторону.

Ребрышки можно было использовать в суп, приготовить на пару на пару или пожарить.

Большие кости предназначались для варки супа.

Свиная кишка будет обжарена с маринованными овощами. А еще была огромная свиная голова и желудок.

Короче говоря, Линь Цинхэ сделала все возможное.

На этот раз осенний сбор урожая был действительно изнурительным. Само собой разумеется, что Чжоу Цинбаю было необходимо хорошо питаться.

Поэтому в следующие несколько дней, если только у Чжоу Цинбая не пропадал аппетит, он ел до тех пор, пока не набивал живот до отвала.

Вероятно, из-за того, что озимая пшеница уже была посеяна и делать больше было нечего, бездельничающий Чжоу Цинбай, использовал всю свою энергию на Линь Цинхэ ночью. Так и проходила их подготовка к зимней изоляции.

\*\*\*

Чжоу Сяомэй, приехавшая в очередной отпуск, увидела чарующую внешность своей четвертой невестки и застеснялась.

Кто знал, что творилось у нее в голове.

— Что ты будешь делать, когда вернешься? Ты собираешься выходить замуж? — спросила Линь Цинхэ, подняв брови.

— Теперь, когда мои отец и мать свободны, я вернулась, чтобы сообщить родителям, а затем договориться о дате свадьбы, — Чжоу Сяомэй была смущена, но это не сдерживало веселую ауру, окружавшую ее.

— Здорово, ах! Иди, скажи отцу и матери. Они должны быть в восторге. Су Далинь — хороший человек, — одобрила Линь Цинхэ.

После первого знакомства Линь Цинхэ еще несколько раз встречалась и общалась с ним. Она поняла, что Су Далинь действительно знает, как жить правильно и хорошо.

— Эн, тогда я сначала вернусь к родителям, — сказала Чжоу Сяомэй.

— Забери эту тарелку с фрикадельками с собой. Это приготовлено для тебя. Не забудь принести тарелку обратно, — сказала Линь Цинхэ, отдавая ей тарелку с фрикадельками.

— Спасибо тебе, четвертая невестка, — обрадованно сказала Чжоу Сяомэй, получив его.

<http://tl.rulate.ru/book/36775/1642369>