

Когда вечером Чжоу Цинбай вернулся с работы, он увидел, что глаза его жены полностью покраснели.

Только когда он спросил, он узнал, что она готовит соус чили для него.

Это заставило Чжоу Цинбая, большого человека, почувствовать себя растроганным и огорченным.

— Почему ты так смотришь на меня? Это всего лишь на эти два или три дня. И я тоже люблю соус чили, — заметила Линь Цинхэ.

Затем она заставила детей вымыть руки и приготовиться к ужину.

Поскольку начался осенний сбор урожая, Линь Цинхэ готовила так, чтобы накормить Чжоу Цинбая.

Сегодня был омлет с огурцом, свиной фарш с фасолью и тофу со свиными ребрышками на пару. Суп был из панцирей креветок и морских водорослей.

Основным блюдом были булочки из кукурузной муки.

П.п: Мне кажется, я никогда не затрагивала эту тему. В китайской культуре углеводы считались основным блюдом, как рис или лапша, или что-то, сделанное из муки (например, пельмени, булочки). В Ирландии вареный/жареный рис и лапша здесь как гарнир, а мясные блюда — основные. Я думаю, что в американской или европейской части мира то же самое. Насчет остального не уверена.

После того, как Линь Цинхэ закончила есть, она продолжила готовить домашний соус чили.

Миски и палочки для еды она оставила Дава, чтобы тот убрал за собой.

Чжоу Цинбай хотел помочь, но Линь Цинхэ отослала его:

— Воспользуйся временем, пока еще рано, и иди поймай व्यуна и рисового угря.

Линь Цинхэ уже вычистила все свинарник и курятник, а также накормила животных.

Во время летнего и осеннего сбора урожая этим занималась Линь Цинхэ. Поэтому если Чжоу Цинбай бездельничал и не хотел отдыхать, то он мог пойти поймать немного дикого мяса.

Если ему удастся добыть немного мяса, то на следующий день его можно будет добавить в еду.

Чжоу Цинбай отправился ловить вьюна и угря. Он отправился в полшестого и вернулся только после семи.

В это время световой день был еще длинным. Поэтому было еще не слишком темно, но уже начинало темнеть.

Он поймал не так много, всего семь или восемь вьюнов. Что касается угрей, то не поймал ни одного.

— Сначала отмочим их в воде. Как только накопится больше, тогда и приготовим их всех вместе, — сказала Линь Цинхэ после быстрого осмотра.

Затем велела Чжоу Цинбаю принять душ и подготовиться ко сну.

Линь Цинхэ уже закончила сегодняшний соус чили и собиралась перелить его в чистую банку.

Соус чили был очень прост в приготовлении. Измельчите чили, измельчите чеснок, добавьте соль. Хорошо перемешайте эти три вещи, и вот соус чили готов.

Чеснока следует измельчить побольше.

Если соус ферментируется в банке в течение полумесяца, то он действительно становится соусом чили.

Линь Цинхэ была уверена в своем кулинарном мастерстве. Одной банки было явно недостаточно для всей семьи, поэтому в этот раз она привезла много перца и планировала сделать несколько банок, чтобы хранить и использовать понемногу.

Линь Цинхэ продолжила готовить соус чили на следующий день.

В полдень, когда она пришла отнести еду Чжоу Цинбаю и трем сыновьям, ее глаза снова были красными.

— Не нужно делать так много, — сказал Чжоу Цинбай.

— Все в порядке, — не возражала Линь Цинхэ.

Дава, Эрва и Саньва явно были очень голодны. Они знали, что их мать была такой из-за приготовления соуса чили, поэтому беспокоились только о еде.

На обед Линь Цинхэ приготовила простые весенние блинчики и суп из панцирей креветок.

В весенних блинчиках было две начинки: яйцо и нарезанное кубиками мясо. Еще были овощи: помидоры, огурцы и зелень.

Съев весенние блинчики с супом из креветок, отец и сыновья остались довольны.

— Саньва, ты хочешь вернуться с мамой? — спросила Линь Цинхэ у Саньва.

— Я вернусь с отцом, — покачал головой Саньва.

Линь Цинхэ оставила его в покое. Этот озорной мальчишка давно хотел поучаствовать в осеннем сборе урожая вместе со старшим братом и вторым братом.

Раньше он был слишком мал. Теперь ему исполнилось три года, и он стал более крепким, поэтому она разрешила ему остаться.

Линь Цинхэ пошла обратно одна. Завтра она собиралась убить курицу с заднего двора.

На этот раз она планировала взять старую курицу, а новую оставить нести яйца. Но когда Чжоу Цинбай вернулся вечером, он принес особенно пухлого кролика.

— Пухлый кролик? Откуда он взялся? — глаза Линь Цинхэ загорелись.

— Мама, его поймал папа! — взволнованно воскликнул Дава.

Не только Дава, Эрва и Саньва были взволнованы еще больше:

— Кролик выскочил и бросился наутек. Все еще не успели среагировать, как отец поймал его!

— Ган Те и ребята завидовали до смерти, но это бесполезно. Их отец не так велик, как наш отец! — с гордостью заявил Эрва.

— Да, не так велик, как наш отец! — Саньва покачал головой.

Линь Цинхэ восторженно посмотрела на Чжоу Цинбая.

Мужчина тоже смотрел на нее, Линь Цинхэ не скупилась на похвалы:

— Великий отец, я приготовлю для тебя сегодня тушеное кроличье мясо?

— Хорошо, — усмехнулся Чжоу Цинбай.

Затем он пошел разбираться с кроликом.

Линь Цинхэ приготовила все приправы. В это время было еще не слишком поздно, только-только пробило шесть часов.

Чжоу Цинбай позаботился о кролике и передал тушку жене, чтобы она приготовила его.

С работой на заднем дворе уже управилась его жена, поэтому Чжоу Цинбай взял ведро и направился к двери.

— Я пойду с отцом, — Дава пошел следом.

— Дай это и отцу, чтобы он сначала набил желудок, — позвала его Линь Цинхэ.

Дава положил один помидор в рот, а другой взял для отца.

Чжоу Цинбай съел помидор по дороге, пока шел ловить вьюнов.

Линь Цинхэ потушила картофель с мясом кролика.

Чжоу Цинбай и Дава вернулись вовремя.

Когда они вернулись, то принесли с собой больше дюжины вьюнов.

Если прибавить к ним вчерашних, то получится полноценное блюдо на завтра.

Когда отец и сын вернулись, Эрва и Саньва были близки к тому, чтобы разрыдаться от искушения. Запах был действительно невыносимо вкусным.

— Вернулись в самое подходящее время. Не знаю, поели ли уже твои бабушка и дедушка. Дава, отнеси эту миску бабушке и дедушке, — Линь Цинхэ вышла с маленькой тарелкой.

Хотя это было маленькое блюдо, порция не была маленькой. Ее точно хватит, чтобы отец Чжоу и мать Чжоу поели.

Дава быстро отнес миску с едой. По дороге другие дети едва не разрыдались от зависти.

Отец Чжоу и мать Чжоу были в самом разгаре трапезы. На столе стояло блюдо с солеными огурцами.

Когда Дава принес блюдо из тушеного картофеля с тушеным кроличьим мясом, отец Чжоу готов был проглотить язык.

Матушка Чжоу тоже.

— Не могу не похвалить стряпню жены четвертого. Думаю, ее кулинарное мастерство можно сравнить со старым поваром из прошлого, — дав очень высокую оценку, сказал отец Чжоу.

Мать Чжоу улыбнулась, но ничего не сказала о Линь Цинхэ, четвертой невестке.

Если говорить об этих четырех невестках, то остальные невестки не могут сравниться с четвертой невесткой в вопросах сыновней почтительности, хотя она и была самой непокорной.

Что бы у них ни появлялось вкусного, она обязательно присылала тарелку своим свекрам.

Сегодня, когда старый четвертый поймал кролика, мать Чжоу знала, что Линь Цинхэ обязательно его приготовит. Она рассчитывала, что и ей пришлют тарелку, поэтому не стала готовить никаких блюд. Как и ожидалось, блюдо было доставлено.

Дава доставил мясо и сразу же вернулся домой.

— Вы не дождались меня! — воскликнул с укором Дава, когда увидел, что Эрва и Саньва едят.

— Что значит, не дождались? Тушеная голова кролика припасена для тебя, — сказала Линь Цинхэ.

Дава посмотрела на нетронутую голову кролика и усмехнулся:

— Все-таки мама любит меня больше всех.

— Хватит болтать. Быстро иди и помой руки. Твой рис в кастрюле готов, — сказала Линь Цинхэ.

Дава вошел, взял свой рис, а затем начал есть тушеное мясо кролика.

Тушеный картофель и тушеный кролик были вкуснее всего, когда их ели с рисом.

Можно было полить рис соусом, и он станет более ароматным.

Других гарниров сегодня не было, только это блюдо из тушеного кролика и суп из помидоров и яичных желтков.

Этого было достаточно.

После еды все остались довольны.

Линь Цинхэ планировала убить курицу, чтобы накормить отца и сыновей, но теперь в этом не было необходимости.

<http://tl.rulate.ru/book/36775/1768571>