

К этому времени уже был конец сентября, и все культуры были в основном собраны, а пшеница была перемолота на мельнице хозяина. Только что раздавленная, поэтому внутри будет много шелухи, песка и другого мусора. Приготовленный из нее хлеб — черный хлеб, такой твердый, что его нужно намочить, чтобы съесть.

Простые люди просто едят его таким, и даже дворяне неизбежно едят какой-то темный хлеб, но он будет изысканнее, чем у простых людей. Если вы утонченный или богатый, вы готовы заставить людей продолжать просеивать пшеничную муку и делать белый хлеб.

Но даже белый хлеб, в глазах более поздних людей, был слишком грубым, чтобы его можно было проглотить. В общем, после прихода Куи Цичао он ел очень мало хлеба. Впервые он так сильно скучал по рису.

Те, кто использует мельницу, должны платить арендную плату лорду.

Хорошая новость заключается в том, что в этом году, благодаря надлежащей борьбе с насекомыми-вредителями и плавному ходу погоды, урожай, хотя и не такой хороший, как у хозяина, все же приемлем. В частности, хозяину нужно быстро отремонтировать плотины и каналы и использовать ил, чтобы улучшить передвижение всех вместо палок и хлыстов. Поэтому крепостные, участвовавшие в строительстве, могли съесть дополнительный прием пищи каждый раз, когда работали, экономя некоторые рационы. Так что эти арендные платежи не слишком обременительны.

— В дни бедности есть столько богатства, эти фермеры очень благодарны.

Август и сентябрь — лучшее время года, теплое и комфортное. Кроме того, прежде чем будет завершена работа этого сезона и начнется посев следующего сезона, лорды Нортумберленда должны, в соответствии с обычаем, принимать всех людей на территории и вознаграждать их за прошлый труд. Это также показывает, что в этом году наш территориальный урожай.

Содержание этой трапезы зависит от щедрости разных лордов. В некоторых местах вы можете съесть только несколько листьев капусты или бобов. Тем не менее, как бы ни было хорошо, обычно это только срезано волосом Чжуана, и, вероятно, его пристегнут.

С точки зрения производства, такой банкет соответствовал бы спецификациям.

В этом году, в этом году все по-другому.

Это был первый праздник нового барона, который перенес кухню на траву и попросил женщин в поместье помочь. Мужчины пошли ловить свиней в лесу.

В Средние века животноводство было так же важно, как и плантации. Статус скота был выше, чем статус рабов.

Когда свиней поймали, крепостные даже не думали об этом, им даже не пришло в голову съесть их.

Столкнувшись с возражениями управляющих, Куи Цичао жестоко подавил их. Он высокомерно сказал: «Наш рекордный урожай, я уже сообщил мне, возможно, в будущем у меня будет больше территорий и скота и овец. Нет, может быть, и нет, да».

Управляющие потеряли дар речи. Неудивительно, ведь обычно хозяин был немного высокомерен, но только чтобы ускорить строительство, он давал крепостным гороха поесть, а теперь они так счастливы, что не могут найти север и хотят зарезать мясо для крепостных.

Их барон-господин должен быть самым безумным лордом на юге.

Куи Цичао боялся, что они снова будут хитрить, и тут же пронзил утку мечом, сказав: «Мои управляющие и солдаты усердно работали, крепостные выпили бульона, и вы насладитесь самым вкусным барбекю».

С одной стороны, бульон не должен быть чрезмерно ненормальным, с другой стороны, крепостные весь год не могли есть мясо, и они не могли сразу дать большую рыбу и мясо. Помимо бульона, есть и другие овощи.

В замке на некоторое время воцарилась тишина, затем раздались громкие аплодисменты. Независимо от того, кто хочет есть мясо, хозяин просит их есть, но глупец не будет есть.

Коров и лошадей нельзя есть просто так. Куи Цичао зарезал свиней и овец. Чтобы приготовить мясо без масла, Куи Цичао не стал просить ее использовать оливковое масло в своих жалобах, а сказал: «Очистите немного сала».

В Средние века использовались различные растительные масла. Знать особенно любила оливковое масло. В конце концов, скот был редкостью, и жир ему вряд ли был популярен.

Повар совсем не рафинировал жир, и Куи Цичао встал рядом и дал указания.

Мясники убили свиней, а женщины в поместье помогли их очистить. В это время они также чувствовали, что мясо следует съесть для тех рыцарей-господ и господ-управляющих, и они были включены в праздник.

Эти свиньи ничем не отличаются от диких кабанов. Их тела сала всего в шесть раз меньше, чем у современных свиней. Женщины очищают сало и режут его на крупные куски. Затем они кладут их в горшок и варят на медленном огне.

Сначала вся вода вытекла. Постепенно сало сжималось, и стало появляться масло. Запах рыбы постепенно разносился по ветру, и женщины не могли удержаться от глотания.

Большинство рабочих здесь - крепостные. Черный хлеб для них — редкое и вкусное блюдо, не говоря уже об утином запахе.

«Выливай масло», — по команде Куи Цичао кухарка разливает постоянно появляющийся жир в банку, и в нем все еще есть некоторые примеси, но для этого периода нет условий и необходимости фильтровать его.

Когда очищение закончилось, и масло стало золотистым и хрустящим, даже если выжать всю чистоту. В этот момент была особенно тихая сцена, и те крестьянские женщины с грязными лицами уставились на остатки масла, но их выражения были как деревянные.

Повар перенесла остатки масла на деревянную тарелку. Куи Цичао вообще рискнул есть только блюда, на которые он пристально смотрел. Он взял деревянную тарелку, выбрал одну и положил в рот. Хотя не было соли, запах остатков масла был очень густым, похрустывает во рту, выходит масло.

Сяобай прыгал у ног Куи Цичао, очевидно, тоже хотел есть.

Если съедать в умеренных количествах, ничего страшного. Но Куи Цичао не мог дать ее Сяобаю, поэтому он притворился, что трясет руками, и случайно уронил одну. Сяобай сразу же подскочил и поймал гром.

Все крестьянские женщины вздохнули в душе: «Эта счастливая кошка...»

Куи Цичао передал деревянную тарелку повару и сказал:

— Ты откуси, а потом каждой женщине отдашь по одному.

Это предложение было за пределами ожиданий всех, и крестьянские женщины не могли поверить своим ушам.

А повар, она знает, что ей еще нужно сварить бульон для крепостных. Она сказала хозяину, что онемела, взяла деревянную тарелку безучастно, взяла две остатка масла и положила их в рот. Аромат сала заставил ее не хотеть проглотить его. Она держала его на языке и прошла перед каждой крестьянской женщиной, чтобы раздать остатки сала.

Все еще молчат, но их глаза светятся, и их глаза меняются в такт с шагами повара, но они не осмеливаются сражаться, просто ждут, когда повар отпустит их.

Их всего один. Они, как повар, кладут остатки масла в рот, пока они полностью не размякнут. Нет масляных звезд, поэтому они готовы проглотить. Богатый аромат сала и мягкая текстура внезапно погрузили их в счастье.

Давайте посмотрим на господина, который растирал кошку ногами. Какое с ним обращение? Этого не стоит округлять. Сам господин лорд дал им мясо поесть!

Перед концом года, даже если все позже выпили бульон, это не помешало присутствующим крестьянским женщинам часто встречаться друг с другом на основании других людей. Они описывали остатки сала как восхитительную пищу на небесах.

Иногда еда никак не связана со вкусом, а связана с настроением. Можно предположить, что психологическое ощущение в этот момент действительно было лучшей едой, которую они когда-либо пробовали.

Последний маленький кусочек остатков масла достался повару, и она все еще была занята.

Управляющие все еще наслаждаются своим барбекю в замке, и Куи Цичао должен был вернуться в замок, чтобы поработать с этими управляющими. Но он боялся, что бульон тоже будет задержан, поэтому настоял на том, чтобы стоять рядом, и, по словам управляющих, он должен был стать свидетелем этого карнавала.

После того, как на траве был сварен бараний суп, распорядитель равнодушно сказал крепостным: "Теперь вы можете идти домой."

Хотя у него не было недостатка в мясе, чтобы съесть, и он многократно убеждал себя, это было решение хозяина, но, видя их незнание и думая, что они вот-вот насладятся бульоном, распорядитель все еще ненавидел зуд.

Крепостные расслабились. Как и ожидалось, после того, как они помогли хозяевам закончить работу, они могли вернуться. В то время Чжуаньтоу мог раздать всем миску овсяной каши.

Они бросили взгляд на те кастрюли с супом, и люди на месте могли видеть, насколько аутентичен бульон, как он ароматен, и даже масло. Баранина была потушена так мягко, что было добавлено много трав, и наконец ложка повара легко могла извлечь мясо.

Худые, висящие куски бараньих ножек появились из густого и соблазнительного бульона, и почти видно было застарелый костный мозг в полости кости. Пар от жары пробирался в нос вместе с ароматом баранины, и не было запаха баранины.

Хотя, я не знаю, почему повар положила немного моркови в бараний суп. Разве он не сварил морковь? Там также есть некоторые листья капусты, которые были протушены и упакованы в большой горшок. Этот способ приема пищи такой странный.

В то время как все крепостные тащились, уставившись на бараний суп, неохотно готовые уйти

---

Управляющий продолжил: "Тогда принесите лучшую посуду в ваш дом со всеми детьми и насладитесь ужином от барона. Бульон ваш."

На мгновение по всей траве не было слышно ничего, кроме пения птиц.

Выражения всех крепостных были застывшими: что только что произошло?

<http://tl.rulate.ru/book/43784/3859640>