

Она — не прежняя владелица тела. Она — не местная жительница и не принадлежала к эпохе, в которой людям для счастья было достаточно полного желудка.

Она родом из двадцать первого века и хорошо образована. Она была идеалисткой и имела свои представления о своей второй половинке. Она и вправду не могла представить себя замужем за безграмотным и нечистоплотным мужчиной, у которого воняет изо рта, стоит его открыть.

Раз так, она могла бы снова прыгнуть в реку и умереть.

Дон Цзяхуэй обеспокоенно грелась на солнце. Услышав, как в главном зале часы пробили десять раз, девушка поднялась и отправилась на кухню — проверить, может ли помочь с готовкой.

Когда она была ребенком, ее родители были заняты. Каждый раз на зимних и летних каникулах они отправляли ее к бабушке в деревню. Девочкой, она часто помогала ей разводить огонь, так что привыкла обращаться со старыми сельскими печками.

Дон Цзяхуэй оглядела кухню и отыскала банку с рисом и сладкий картофель, сложенный в углу.

Она пришла взглянуть, как раньше готовила семья Дон Цзяхуэй. В последние несколько дней они всегда добавляли к рису немного сладкого картофеля. Сейчас рис удавалось поесть только на новый год и когда нужно было поклониться предкам.

У Дон Цзяхуэй был самодельный ковшик из тыквы. Она, подражая их действиям, взяла половину тыквы с рисом и шесть сладких картофелин, которые следовало вымыть. Подгнившие места она обрезала ножом. Затем она нарезала картофель на куски, панируя его в рисе. Она смешала рис и сладкую картошку в горшке, добавила воды и накрыла крышкой.

Подготовка прошла без сучка и без задоринки. Точнее, так было, пока не пришло время разводить огонь. В конце концов, на это ушло некоторое время, потому что она не привыкла к спичкам этой эпохи.

Затем колокольчик зазвонил снова. Прошло полчаса.

Приготовив рис, Дон Цзяхуэй пошла на огород. Она сорвала капусту, нащипала полкорзинки лука-порея, выбрала овощи и вымыла их в воде из колодца. Она не знала, как обычно готовят в семье Дон, поэтому боялась, что не сможет справиться. Так что поставила на кухне чистую посуду и стала ждать, когда Чэнь Гуйсян придет готовить.

В одиннадцать часов та первой вернулась с поля. Работа на производстве тоже была регламентирована по времени: с восьми утра до двенадцати часов пополудни.

Чэнь Гуйсян, вернувшись, увидела, что дочь встала с постели и готовит на всех обед. Она не только боялась за хрупкое здоровье своего ребенка, но и радовалась тому, что та оказалась привязанной к ним и разумной.

— Я так торопилась обратно. Ты готовишь?

— Я приготовила рис, но не закончила с остальным. Я вымыла продукты и ждала маминого возвращения, чтобы приготовить вместе.

Чэнь Гуйсян подняла крышку с кастрюли и, увидев внутри белый рис со сладкой картошкой, кивнула. Она ела мало и плохо.

— Отлично. Ты все сделала. Теперь я могу быстро это поджарить.

Она повернулась и достала из шкафчика маленькую мисочку с готовыми речными креветками в масле. Когда она собралась обжаривать лук-порей, то положила одну креветку.

Вдобавок Чэнь Гуйсян взяла небольшой глиняный горшочек с салом. Когда-то он был полон, а теперь от сала осталась только половина.

— Китайская капуста, обжаренная с небольшим количеством сала. Дома не осталось масла. Если бы у нас было немного, и мы могли его добавить, у меня бы слюнки потекли.

Дон Цзяхуэй знала вкус свиного сала. Когда она была ребенком, бабушка часто готовила с ним лапшу.

Ей так нравилось, что каждый раз она могла съесть целую миску. Бабушка любила смотреть, как она ест, и каждый раз, как она это делала, вся пища казалась еще вкуснее.

Чэнь Гуйсян поджаривала еду, пока Дон Цзяхуэй следила за огнем, тайком наблюдая за прожаркой Чэнь Гуйсян. Она готова была подражать матери и учиться, чтобы не показывать свои навыки.

На старой плите все нагревалось очень быстро. Кастрюля вскипела почти мгновенно. Блюда готовились в два-три раза быстрее.

Ароматный запах заполнил воздух. Закончив готовить, Чэнь Гуйсян взяла два яйца в шкафчике, разбила их, добавила немного лука и соли и сразу отправила в кастрюлю с рисом.