

Переводчик: Lonelytree

В сельской местности после сбора урожая арахиса его либо использовали для добычи масла, либо делали из него закуски. Существует множество видов закусок, которые можно приготовить из арахиса. Однако в сельской местности наиболее распространенным способом приготовления было обжаривание, жарка во фритюре и варка.

Жареный арахис был особенным, потому что для его приготовления нужно было использовать песок, такой песок, который находится на дне реки. Песок мог быть гладким или крупным. Кому-то нравилось, чтобы песок был крупным, а кому-то - гладким.

После промывки и просушки песка его помещали в железный горшок. Песок перемешивали, а когда он нагревался, в горшок клали арахис.

Затем арахис непрерывно обжаривали, помешивая. Арахис поджаривался за счет тепла песка. Трудно было определить, когда арахис готов, если только у человека не было богатого опыта. Эксперты могли определить это по поверхности скорлупы. Для других скорлупа выглядела чистой и белой, но

когда они раскрывали скорлупу, арахис внутри был немного желтым. Орехи потрясая хрустели. Они были хрустящими и ароматными. Это была очень техничная работа.

В сельской местности многие жители использовали жареный арахис для развлечения своих гостей. Жареный арахис был незаменимой закуской.

Жареный во фритюре арахис был распространенной закуской как в городе, так и в деревне. Арахис очищали от кожуры, затем обжаривали во фритюре в масле. После этого их приправляли сахаром или солью.

Для жарки арахиса во фритюре масло должно быть относительно холодным, чтобы орехи не так легко чернели. Конечно, все зависело и от мастерства повара.

Последним способом приготовления арахиса было отваривание его в соли. После того как арахис был собран, его варили в воде без солнца. Повар добавлял приправы: соль, специи, чили и так далее. Для варки лучше всего подходил свежесобранный арахис. Они легко впитывали в себя вкус

приправы.

Поэтому, когда наступал сезон сбора урожая арахиса, большинство семей варили арахис. Вареный арахис также был любимой закуской для сельских детей.

Другой вариант - варить арахис после того, как он был высушен. Метод приготовления был аналогичным. Однако арахис готовили после того, как его высушили. Поэтому время приготовления было более длительным.

После варки арахис выкладывали под солнце, чтобы он снова высох.

После высыхания их убирали на хранение. Это были идеальные закуски.

"Этот жареный арахис такой ароматный".

В тот вечер во дворе семьи Сяо собралось много людей. Конечно, все они были членами семьи

Сяо.

Сяо Минъян и четвертая тетя Сяо также вернулись из города.

Бизнес в уездном городе был связан в основном с дорогими овощами. Кроме овощей, поставляемых в гостиницу семьи Гу, магазин ежедневно продавал около 500 катти элитных овощей.

После окончания вступительных экзаменов в университет дела в магазине пошли на убыль. До этого дела шли хорошо, потому что многие люди были наслышаны о пользе овощей.

По мере приближения вступительных экзаменов многие студенты стали волноваться. Они не могли ни есть, ни спать. Однако после того, как они съедали овощи в магазине, они могли лучше спать и есть.

Поэтому ради своих детей родители тратили много денег на покупку специальных овощей. Даже несмотря на высокую цену, они скрепя зубами покупали их.

Теперь, когда экзамены закончились, родители больше не будут покупать специальные овощи. На ферме больше не было обычной клубники и овощей. Они находились в переходном периоде. Поэтому в магазине продавались только элитные овощи. Независимо от этого, 500 катти элитных овощей

Четвертый дядя Сяо и Четвертая тетя Сяо возвращались в деревню, чтобы помочь после закрытия магазина.

На каменном столе лежали все виды арахиса.

Жареный арахис, жареный арахис во фритюре и вареный арахис - все было здесь.

"Этот арахис потрясающий".

"Аромат вареного арахиса просто на высоте".

"Это арахис?" Они ели арахис со вкусом.

"Эй, не закидывайтесь только на арахисе. Попробуйте жареные соевые бобы. Они ароматные и хрустящие. Они очень вкусные".

Жареные соевые бобы готовились путем обжаривания сухих соевых бобов в воке без масла. Сяо Линьюй скучала по вкусу этой детской закуски, поэтому она попросила маму приготовить ее.

Сяо Линьюй ела соевые бобы в одиночку, издавая хрустящий звук.

Это было очень вкусно, хрустяще и ароматно.

Услышав похвалу, остальные взяли по горсти соевых бобов и положили их в рот.

Конечно, соевые бобы тоже были очень вкусными.

Сяо Линьги почувствовала, что съела слишком много, поэтому она выпила чашку воды.

"Третий дядя, третья тетя, мы только что собрали более 2000 катти соевых бобов. Я планирую сделать из них тофу. Я хочу попросить вас помочь мне с бизнесом по производству тофу. Что

вы думаете?"

Сяо Линьюй и раньше вскользь обсуждала это с родителями. Но теперь, когда все члены семьи были в сборе, она решила снова поднять этот вопрос.

Третий дядя и третья тетя Сяо ели с удовольствием. Услышав слова Сяо Линьюй, они были ошеломлены и не реагировали ни на секунду.

Остальные тоже были ошеломлены, кроме отца и матери Сяо.

В этот момент отец Сяо объяснил: "Лэйян, Шуо 'Эр скоро пойдет в среднюю школу, верно? Ему придется переехать, чтобы посещать школу. Вы купили дом в уездном городе. Вам придется выплачивать кредит каждый месяц, поэтому, естественно, вам придется найти работу в уездном городе, верно?"

"Ю Эр уже говорила нам об этом ранее. Она хотела, чтобы ты помог ей с бизнесом по производству тофу. Я знаю, что готовить тофу тяжело и утомительно. Однако, если ты будешь хорошо работать, у тебя не будет проблем с заработком".

"Интересно, вы не против?"

Четыре брата семьи Сяо были едины. Они всегда любили и понимали друг друга.

Однако некоторые вещи необходимо было прояснить. Отец Сяо должен был объяснить причину, по которой он передал бизнес по производству тофу своему третьему брату, чтобы избежать подозрений со стороны других братьев.

Сяо Лэйян и его жена посмотрели друг на друга, а затем их лица стали радостными: "Да. Второй брат, конечно, мы согласны. За последние два года наша семья испытала всевозможные трудности, когда нас не было в городе. Кроме того, сейчас готовить тофу не так сложно, как раньше".

Дедушка Сяо и бабушка Сяо почувствовали утешение, услышав такое предложение.

Дедушка Сяо сказал: "Да. Делать тофу немного тяжело, но, по крайней мере, это честный способ заработать на жизнь. К тому же, это значит, что ты сможешь быть рядом с Шуо 'Эр, когда он будет учиться в старшей школе".

Сяо Лэйян кивнул и сказал: "Да, папа, мы понимаем".

Оценки его сына были неплохими. С его уровнем ему точно не составит труда поступить в университет, даже если он не сможет поступить в Императорский университет.

Будущее детей было самым важным. Они хорошо знали, какое решение будет лучшим для детей.

Бизнес по производству тофу был немного трудным, но пока тофу хорошо продавался, можно было получить некоторую прибыль.

Сяо Линьюй сказал: "Третий дядя, третья тетя, наша семья будет использовать в производстве тофу только собственные бобы. Я думаю, что тофу будет необыкновенным".

"А?" Остальные были немного озадачены.

"Ю'Эр, ты хочешь сказать, что мы будем использовать только те бобы, которые собрали несколько дней назад?" Бабушка Сяо сказала с некоторым сомнением.

"Да." Сяо Линьюй кивнула.

"Но бобов не так много. Это всего лишь около 2000 катти". Бабушка Сяо с сомнением сказала: "Я слышала, что даже небольшой ларек с тофу требует не менее 1000 кат соевых бобов в месяц. Используя наши нынешние соевые бобы, бизнес твоего третьего дяди может просуществовать только один или два месяца. А что насчет будущего?"

Сяо Линьюй улыбнулся и сказал: "Бабушка, не волнуйся. Сначала послушай меня".

Затем Сяо Линьюй спросил: "Бабушка, а чем отличается наша соя от обычной?"

"

"Если и есть разница, так это то, что наши бобы слишком вкусные", - не задумываясь, ответила бабушка Сяо.

"Верно, - сказал Сяо Линьюй, - соевые бобы очень вкусные, и тофу, приготовленный из них, тоже будет вкусным. Бабушка, ты ведь знаешь, что у меня есть магазин в округе? Овощи в моем магазине дорогие?"

"Дорогие, очень дорогие", - с улыбкой ответила бабушка Сяо.

Бабушка Сяо вынуждена была признать, что овощи в магазине Сяо Линьюя были действительно дорогими.

Кочан капусты в магазине продавался за три юаня, тогда как на рынке он стоил всего несколько центов. Однако, несмотря на цену, многие люди стремились купить их. Бизнес был чрезвычайно хорош.

Сяо Линьюй улыбнулся и сказал: "Правильно. Мы продаем не так много вещей, но те, что мы продаем, самого высокого качества. У нас все еще хороший бизнес, верно?"

Остальные сразу же поняли, что она имела в виду.

Третий дядя Сяо спросил взволнованно: "Итак, Юй Эр, ты хочешь сказать, что мы можем сделать то же самое с тофу?"

Сяо Линьюй кивнула: "Конечно. Пока тофу вкусный, его легко продать. Неважно, насколько он дорогой, найдутся люди, которые его купят. Я думаю, что тофу, сделанный из наших бобов, будет иметь необыкновенный вкус, как и наши овощи". В этот момент третья тетя Сяо вдруг сказала: "Линьюй, кроме того.

кроме приготовления тофу на продажу, мы можем сделать пудинг из тофу и соевое молоко?"

Сяо Линьюй был слегка ошеломлен и спросил: "Третья тетя, вы хотите сказать, что хотите открыть магазин завтраков?"

Тетя Сяо покачала головой и ответила: "Нет, не магазин завтраков. Я просто хочу открыть магазин продуктов из тофу, где будут продаваться тофу, пудинг из тофу и соевое молоко. Я думаю, что продавать только тофу - это слишком просто". Сказав это, она задумалась на мгновение и сказала: "Я хочу арендовать магазин в уездном городе, чтобы

продавать эти продукты тофу".

Сяо Линьюй задумался на мгновение и сказал: "Третья тетя, если это действительно так, я не думаю, что 2000 катти соевых бобов будет достаточно."

Третья тетя Сяо покачала головой и сказала: "Нет, как вы и сказали, мы будем продавать их в ограниченных количествах. Если мы нормируем эти 2000 кат соевых бобов, мы сможем поддерживать бизнес до следующего сезона сбора урожая".

В это время Сяо Линьюй сказала с серьезным выражением лица: "Третья тетя, вы ведь будете использовать только нашу собственную сою?".

Хотя она понимала характер своей третьей тети, Сяо Линьюй все же пришлось напомнить ей об этом.

Третья тетя Сяо кивнула и сказала: "Да". В этот момент она вдруг что-то поняла и тут же объяснила: "Да, не пойми неправильно. Тетя не будет использовать бобы извне, чтобы компенсировать разницу. Я... просто хочу стабилизировать новый рынок. Это подготовка к следующему урожаю".

Сяо Линьюй кивнул. "Да, третья тетя, я понимаю. Хорошо, я оставлю это вам и третьему дяде. Хотите ли вы продавать тофу или соевое молоко, решать вам".

"Да, спасибо, Юй Эр". Третий дядя Сяо и его жена были очень благодарны.

Они не собирались уходить после возвращения в этот раз.

Теперь, когда Сяо Линьюй разработал планы для их семьи, они были очень благодарны.

В этот момент четвертая тетя Сяо вдруг спросила: "Третий брат, третья невестка, вы знаете, как приготовить тофу? Вы уже готовили тофу?"

Выражение лиц третьего дяди и третьей тети Сяо застыло.

Они совсем забыли об этом вопросе.

Они действительно не знали, как делать тофу. Они знали только, как есть тофу.

Четвертая тетя Сяо усмехнулась и сказала: "Хехе, если вы не знаете, как делать тофу, вы можете научиться этому сейчас. Цюин знает, как делать тофу. Почему бы тебе не поучиться у нее?".

"Кстати, Цюин, есть ли что-нибудь, чего ты не знаешь? Готовить, варить вино, делать тофу, ты знаешь все, хотя я старшая невестка, мне стыдно, что меня сравнивают с тобой".

Чэнь Цюин улыбнулась и сказала: "Хаха. Но я не мастер ни в одном из них".

Затем она сказала третьему дяде и третьей тете: "Третий брат и третья сестра, вы можете прийти завтра, чтобы научиться готовить тофу.

Мы попробуем продукты и определим цену".

"Вы правы. Нам определенно нужно сначала провести дегустацию, чтобы определиться с

ценой". Четвертый дядя Сяо улыбнулся и сказал: "Я с нетерпением жду тофу из этих бобов".

Затем он взял горсть соевых бобов с тарелки и положил их в рот.

Он тоже любил есть тофу.

На самом деле, многие люди любили есть тофу.

Все присутствующие с нетерпением ждали завтрашнего банкета с тофу.

"Лэйян, если тебе понадобятся деньги на аренду магазина, скажи нам", - сказал Сяо Чжэнъян, - "Мы же родные братья".

Сяо Лэйян кивнул и сказал: "Хорошо, я понял, второй брат. Завтра мы поедem в уезд и посмотрим, как обстоят дела с магазинами, а потом будем строить планы. Если нам действительно нужно будет занять денег, мы попросим второго брата о помощи".

Среди четырех братьев Сяо Чжэнъян был самым богатым.

Однако было неправильно принимать деньги как должное только потому, что его брат был богат.

В семье Сяо это знали очень хорошо.

Братья должны помогать друг другу, но не должны использовать друг друга в своих интересах.

Иначе даже братья превратятся во врагов.

<http://tl.rulate.ru/book/75535/2221705>