

Су Сяосяо отправилась на кухню делать арахисовую пасту, и папаша Су тоже захотел (точнее был вынужден) присоединиться к команде по очистке арахиса.

"Сестра, я закончил чистить целый горшок с арахисом". Су Эргоу поставил горшок с арахисовыми ядрами на плиту: "Хочешь, чтобы я почистил еще?"

"Да", - сказала Су Сяосяо. А после паузы она добавила: "На улице становится слишком холодно, зайдите и почистите их здесь".

"Хорошо!" Су Эргоу вышел на улицу и принес мешок арахиса, а следом за ним пришли зять и тесть.

Этот дуэт, тестя и зятя, принадлежали к числу тех, кого заставили чистить арахис, поэтому они относились к работе спустя рукава, за что время от времени получали выговоры от "начальника" Су Эргоу.

Вэй Тин был молод, и руки у него были быстрыми, когда папаша Су очищал только дюжину орехов, у него уже была полная миска.

Папаша Су воспользовался его невнимательностью, взмахнул рукой и быстро поменял миски местами!

В этот момент Су Сяосяо обернулась, ее миндалевидные глаза опасно сузились: "Вэй Тин! Как получилось, что ты очистил так мало?"

Папаша Су махнул рукой и сказал: "О, не вини моего зятя, это отец слишком быстро чистит".

Вэй Тин: Действительно, могу ли я все еще сохранить лицо?

Маленькая лодка дружбы тестя и зятя внезапно перевернулась*!

Су Сяосяо высыпала ядра арахиса в большой котел и обжарила их, помешивая. На слабом огне, никакого масла и постоянно помешивать.

Трое малышей, вернувшись с показательных выступлений возле соседнего дома, собрались у плиты, чтобы посмотреть, как Су Сяосяо жарит арахис.

Вся семья собралась на кухне, освещенной масляными лампами и огнем печи. Снаружи завывал холодный ветер, но все чувствовали, что это зима очень теплая.

Когда кожица арахиса потемнеет, а ядро слегка пожелтеет, то их можно вынимать из котла,

затем кладут их в сито и встряхивают, чтобы отделить кожицу, а если не удастся избавиться от нее, то перетирают руками.

Су Сяосяо вымыла и высушила жернова, разделила орехи на две равные части, одну для измельчения в жерновах, а другую половину положила в ступку для толчения.

Су Эргоу не понял и спросил: "Сестра, для чего это?"

Су Сяосяо терпеливо ответила своему младшему брату: "Это все для приготовления арахисовой пасты. Я просто хочу попробовать, что лучше пахнет, когда ядра измельчают или толкут?"

Энтузиазм Су Эргоу был очень высок, но папаша Су и Вэй Тин снова захотели уклониться.

Папаша Су притворно воскликнул: "Ай-яй-яй, у меня рука болит".

Су Сяосяо: "Ты можешь крутить левой рукой. Это всего лишь маленькие жернова, и они не требуют больших усилий".

Вэй Тин вытянул свою длинную ногу, перевязанную марлей, и сказал: "Моя нога"

Су Сяосяо: "Чтобы толочь арахис, ноги не нужны".

Дуэт тестя и зятя продолжил работать, склонив головы.

Для приготовления арахисовой пасты сначала нужно было дважды измельчить арахис с помощью жерновов, затем смешать эту массу с холодной водой, потом снова поместить в жернова и пропустить еще несколько раз. Чем больше раз пропустить, тем более нежная консистенция получится в конце.

Су Сяосяо попросила папашу Су измельчить половину из них грубо, чтобы взрослые могли есть. А вторую половину измельчить до гладкой текстуры, чтобы могли есть трое малышей.

Конечно, полученная гладкость была относительной, и совсем не такой как в ее предыдущей жизни, имелась некоторая зернистость в текстуре.

Су Сяосяо продолжила обжаривать арахис, взяв в руки знамя начальника производства.

Су Эргоу очищал арахисовую скорлупу и внешнюю кожуру ядер арахиса. При этом он, как начальник цеха, контролировал работу папаши Су и Вэй Тина.

Трое малышей работали в отделе контроля качества, они отвечали за дегустацию арахиса,

поджаренного Су Сяосяо, арахисовой пасты, измельченной папашей Су, и арахисового пюре, растолченного Вэй Тином.

В семье было четкое разделение труда.

В мгновение ока от мешка арахиса осталось лишь половина.

Насыщенный арахисовый аромат заполнил всю кухню, он был теплым и душистым, его почувствовала даже семья Лю, живущая по соседству.

У госпожи Хэ, лежавшей под одеялом, от запаха потекли слюнки: "Что опять натворила семья Су?"

"Кто знает!" Отец Нюданя перевернулся на бок, повернувшись к госпоже Хэ спиной, тоже непроизвольно пуская слюни.

Семье Су, похоже, как-то повезло. Они вдруг стали есть мясо, причем каждый день, в любой прием пищи!

Сначала он подумал, что это просто остатки смальца**. Ведь когда-то давно Толстушка Су очень любила его есть, пока однажды он случайно не наткнулся на Су Эргоу, который жевал лачан***, суша при этом бекон во дворе!

Только в тот момент он убедился, что семья Су действительно ест мясо!

И это был не смалец, и это было не то, что Толстушка Су могла есть только в одиночку, вся их семья могла наесться мясом досыта!

Госпожа Хэ так завидовала, что похлопала мужа по плечу и сказала: "Муж мой, разве наша семья не купила несколько цзинь**** мяса? Давай завтра ты пойдешь и скажешь своей маме, что мы хотим сделать пельмени?"

Лю Ань нетерпеливо сказал: "Это мясо куплено к Новому году! Если не боишься, что мать тебя отругает, то иди и сама поговори с ней!"

Госпожа Хэ сердито засопела и пробормотала: "Как я могу ей такое сказать?"

По правде говоря, Лю Ань и сам хотел поесть мясо, но из-за недавнего разделения в их семье родители были в плохом настроении, поэтому он не осмелился пойти и заговорить об этом.

Госпожа Хэ снова рассмеялась и сказала: "Пусть Нюдань пойдет и попросит? Мама любит

Нюданя, она обязательно приготовит для него!"

Нюдань, лежавший между ними, уже давно уснул, он и не подозревал, что родители захотели его использовать.

Лю Ань слегка заинтересовался, мгновение колебался, а потом отказался: "Забудь, если мать и приготовит для Нюданя, то только несколько кусочков. Даже самому Нюданю не хватит, чтобы наесться досыта".

Это было правдой.

Дело не в том, что старая госпожа У не любила собственного сына, и любила только внука, а скорее в том, что их семья была ограничена в средствах.

"Эх ..." Лю Ань вдруг подумал о Сяо У: "Разве наша невестка не работает в семье Су, присматривая за детьми? Скажи ей, чтобы она попросила у Толстушки Су и принесла нам немного".

Госпожа Хэ спросила: "А Толстушка Су даст?"

Толстушка Су, эта маленькая хулиганка, всегда была единственной, кто шантажировал людей. Заставить ее выпустить что-то из своих рук было сложнее, чем вскарабкаться на небеса****.

Хотя старый Ли Тоу и рассказывал, что она помогла ему спасти новогодние вещи жителей деревни, но кто знает, что именно произошло тогда на самом деле?

Лю Ань видел, что семья Су благоволила старому Ли Тоу, так что, возможно, старый Ли Тоу был подкуплен семьей Су!

Поэтому, услышав в ответ вопрос госпожи Хэ, Лю Ань почувствовал себя неуверенно.

Он раздраженно сказал: "Разве это не твоя вина? В тот день, когда Толстушку Су оклеветали в убийстве, почему же ты не сказала несколько добрых слов в ее защиту? Старый Ли Тоу же сказал! После этого Толстушка Су отнесла много вещей в дом старого Ли Тоу! Я все видел!"

Госпожа Хэ фыркнула: "Ты тоже был там в ту ночь! Почему же ты ничего не сказал?"

Лю Ань поперхнулся, не в силах опровергнуть слова госпожи Хэ. Когда он уже собирался рассердиться и закричать, вдруг из главного двора раздался голос его матери.

"Посреди ночи, что за шум? Почему не даете другим спать! Еда, еда, еда! Только и умеешь, что

есть! Просто ешь и быстро перевоплощайся!"

Было неизвестно, кого она проклинала - то ли Лю Аня и госпожу Хэ или всю семью Толстушки Су, живущую по соседству.

На кухне вся семья Су была так занята, что не слышала никаких беспорядочных криков.

А если бы и слышали, то не приняли бы это близко к сердцу, а просто восприняли бы это как то, что старая госпожа У сошла с ума.

Арахисовая паста, перемолотая жерновами, имела мягкую текстуру, была гладкой и нежной; арахисовая паста, сделанная каменной ступкой и пестиком, больше походила на пюре, густое и плотное.

На вкус обе они были хороши, но трое малышей предпочли протертое жерновами за его мягкую текстуру, его было легче кушать.

Су Сяосяо предпочла толченое, похожее на пюре.

Жернова измельчали арахис на мелкие частицы, от которых аромат сильно рассеивался. А колка арахиса в ступке пестиком было похоже на утрамбовку земли, его давили снова и снова, в результате чего вкус и аромат арахиса вдавливались в каждую молекулу ингредиента.

Если взять немного в рот, то вкус и аромат арахиса просто взрываются у вас на языке.

Это была действительно натуральная арахисовая паста, не содержащая сахара, соли, загустителей и гидрогенизированного растительного масла, чистая натуральная арахисовая паста, и такая ароматная!

Су Сяосяо причмокнула губами, указала на ступку, которую держал в руке Вэй Тин, и сказала: "Мы измельчили достаточно арахиса с помощью жерновов. Остальное можно растолочь в этой ступке".

Вэй Тин посмотрел на оставшиеся полмешка арахиса и нахмурился: "Ты просто хочешь, чтобы я все время толкал для тебя арахис, да?"

Примечание:

* - маленькая лодка дружбы внезапно перевернулась – обр.выражение – смысл такой: дружба

может быть как очень сильной, так и очень хрупкой, если дружба у одной из сторон ослабевает, лодка дружбы может перевернуться (дружба может разрушиться);

** - смалец – топленое свиное сало; смалец используют для жарки мяса или овощей, добавляют в мучные и кондитерские изделия, а еще смалец можно использовать в качестве закуски — просто намажь на ломтик черного хлеба и посоли;

*** - лачан - сыровяленая колбаска из свинины;

**** - цзинь – 0,5 кг;

***** - сложнее чем вскарабкаться на небеса – обр.выражение – невероятно сложное дело, почти недостижимое.

Перевод: Флоренс

<http://tl.rulate.ru/book/79728/3606013>