

Глава 24: Единая семья

Превращение половины свиньи в свиную грудинку было непростым проектом. Им нужно было еще много чего подготовить.

«Прежде чем мы начнем тушить, мы должны сначала замариновать мясо. Погода холодная, боюсь, придется мариновать до второй половины ночи. — сказал дядя Ю.

«И соль. В нашей семье не так много соли», — сказал Юй Сун.

— Специй тоже не хватает. - Ю Фэн немного научился готовить у своего отца, поэтому он знал, что для соусов нужно много специй.

«Я говорю, — сказала мадам Цзян, которая все это время молчала, — мы должны сначала убить свинью?»

Каждый : "..."

Забой свиней был технической работой. Единственного мясника в Деревне Цветка Лотоса тогда забрали вместе с отцом А Вана. В соседней деревне также был мясник, но, к сожалению, он два дня назад проводил свою жену в ее девичий дом и до сих пор не вернулся.

— Как насчет... мне пойти поискать Шуаньцзы? — сказал Юй Сун. Шуаньцзы был сыном деревенского мясника. Он был того же возраста, что и Юй Сун, и у них были хорошие отношения. «По крайней мере, он убил несколько свиней вместе со своим отцом».

Юй Фэн покачал головой и сказал: «Сколько лет тогда было Шуаньцзы? Он просто передавал ведро своему отцу. Как это можно считать убийством свиней? Я думаю, мы должны притащить свинью в город, чтобы убить ее».

Дядя Юй не согласился. «Если мы поедем, нам не только придется тратить деньги, но и мясо будет недостаточно свежим. Мы должны зарезать его и замариновать на месте».

Они втроем болтали, когда подошли к дому Юй Ван. Из дома Юй Ван исходил слабый желтый свет. Юй Ван открыла дверь раньше, чем они.

Юй Сун надулся и фыркнул. "Что мы можем сделать? Можем ли мы зарезать её сами?"

Дядя Юй посмотрел на небо и вздохнул. «Похоже, я могу убить её только сам».

Как только он это сказал, со двора раздался стон. Немногие из них посмотрели друг на друга в замешательстве и вышли на задний двор, чтобы посмотреть. Это Юй Ван сбила свинью палкой. Затем она схватила свинью за передние и задние ноги и бросила на скамейку. Она держала его одной рукой и быстро взяла нож другой.

Свинья даже не успела почувствовать боль, как Юй Ван «изгнала» ее.

Все трое были ошеломлены и сглотнули слюну. В том году, когда девочка исчезла, ее, вероятно, похитили, чтобы научить резать свиней.

Сегодня было суждено быть бессонной ночью.

Чтобы приготовить самое вкусное тушеное мясо, дяде Юй нужно было приготовить лучший маринад для тушеного мяса. Юй Ван также нужно было сделать мелкую соль. Братья Юй, с другой стороны, отправились в город так быстро, как только могли, чтобы купить необходимые ингредиенты, гарниры и коричневый сахар.

Юй Ван купила десять фунтов соли. После его очистки останется менее шести фунтов. Поэтому она заставила Юй Фэна и Юй Суна купить дополнительное ведро соли, а также соевые бобы, используемые для приготовления соли.

Юй Ван передала мелкую соль своему дяде. Ее дядя начал мариновать свинину. Маринад к Новому году сделал более соленым. Что касается тушеного мяса, то оно было слегка пресным.

Тетя Юй тоже пришла помочь. Прошло много времени с тех пор, как семья была так занята. Тетя Юй смотрела на двор, полный мяса, и не могла в это поверить.

— Возьми и повесь там, где проветривается. - Дядя Юй указал на мясо в бочке. Они были на Новый год.

"Я понял!" Тетя Юй ушла в приподнятом настроении.

Кухня Юй Вана была слишком маленькой, поэтому он не мог приготовить достаточно тушеного мяса.

Мадам Цзян ушла, чтобы заботиться о двух маленьких детях. Юй Ван и семья ее дяди отнесли мясо в старый особняк.

В ту ночь аромат тушеного мяса распространился по большей части деревни. Все жители деревни были взбудоражены!

Было уже за полночь, когда все тушеное мясо было готово. Сначала трое братьев и сестер

беспокоились, что дядя Юй не сможет этого вынести. Однако дядя Юй становился все более и более энергичным по мере работы. В конце концов, он был даже более энергичным, чем они трое.

— А, Ван, попробуй это. Дядя Юй отрезал кусочек нежнейшей свиной грудинки и протянул Юй Вань.

Мясо стало кристаллическимэ., и был пухленьким. Богатый и ароматный вкус расцветал слой за слоем в ее вкусовых рецепторах. Оно было жирным, но не жирным, и маринад был густым. Он был пикантным и мягким, и в нем чувствовалась сладость, которая была как нельзя кстати.

"Как это?" — с улыбкой спросил дядя Юй.

"Очень вкусно!" — сказал Юй Ван, не подумав.

Дядя Юй отрезал для нее еще один большой кусок.

Два брата тоже жаждали этого и быстро подошли. Дядя Юй тоже вырезал для них две штуки.

Они оба посмотрели на тушеное мясо размером с ноготь перед собой. Затем они посмотрели на большое жирное мясо, которое не помещалось даже в миску Юй Ван. Уголки их ртов так дергались, что у них вот-вот случился инсульт.

«Дядя, ты не собираешься делать эти свиные грудинки?» — спросила Юй Ван, глядя на мясо на прилавке.

Дядя Юй улыбнулся и сказал: «Это свиные грудинки. Тушить их — не лучший выбор, но лучше всего, когда они превращаются в хрустящее мясо». Полосатая свинина (бекон) представляла собой кусок мяса на брюхе свиньи. Он был толстый и тонкий, и ему больше всего подходила текстура хрустящая снаружи и нежная внутри.

Когда дядя Юй закончил готовить большую тарелку хрустящего мяса, была уже полночь.

Снег шел до поздней ночи, оставив на дороге толстый слой снега.

Немногие из них собрали свои вещи и наняли в деревне повозку с волами. Они ступили на снег и с шумом пошли прочь. Несмотря на то, что это был небольшой рынок, поскольку он был близок к концу года, он был не хуже, чем большой рынок. Однако из-за снега все прибыли позже обычного.

Юй Ван заметил, что плата за прилавок увеличилась, а это означало, что цены на них также росли.

Это не было чем-то плохим.

Юй Ван сразу арендовал два прилавка: один для продажи тушеных блюд, а другой для продажи дичи.

Юй Ван взяла табуретку, чтобы ее дядя сел, так как его ноги были не в лучшей форме. В данный момент клиентов было немного, так что она и два ее старших брата справились.

Карась Юй Ваня и побеги зимнего бамбука были немного популярны. Через некоторое время пришел репатриант.

«Ласс, это снова ты. Как рыба сегодня? Он свежий?» — с улыбкой спросила толстая тетушка.

«Тетя Ву». Юй Ван вежливо поприветствовала ее. Она присела на корточки и взяла в руки жирного карпа. Карп покачал головой и завил хвостом. Выглядело очень живо. «Ты все еще беспокоишься о рыбе, которую я продала? Погода холодная, озеро замерзло. Это последняя порция рыбы. Мы не будем продавать их в этом году после того, как закончим продажу этой партии».

Услышав это, тетя Ву решительно попросила пять!

С другой стороны также были установлены котлы. Дядя Юй медленно нагревал тушеный маринад, и соблазнительный аромат медленно доносился до него.

Затем тетя Ву посмотрела на прилавок рядом с Юй Ван. — Это тоже твое?

Юй Ван кивнула. — Да, его забили только сегодня утром. Мой дядя очень хорошо готовит. Если не верите мне, попробуйте».

Юй Ван отрезала кусок свиной грудинки, который подходил тетушке Ву, и протянула ей.

Тетя Ву закинула в рот горячую полосатую свинину и тщательно прожевала. Ее глаза мгновенно расширились. «Айо! Почему так вкусно! Дайте мне фунт!»

Юй Ван спросила: «Хочешь свиную грудинку? Или это полфунта свиной грудинки и полфунта нежирного мяса? Цена примерно одинаковая».

«Сколько за фунт?» — спросила тетя Ву.

Ю Ван сказала: «Если это для других клиентов, это будет стоить тридцать пять медных монет. Поскольку вы постоянный клиент и это первая сделка на сегодня, я беру с вас тридцать медных

монет.

— Это так дорого? - Тетя Ву была потрясена.

По правде говоря, это было действительно дорого, но, не считая затрат на рабочую силу, их семья использовала соль из снежинок. Стоимость одной только соли была намного выше, чем у аналогов, и эта цена была даже специально снижена, чтобы открыть рынок.

«Ваши вещи дороже других!» — пожаловалась тетя Ву.

Ю Ван сказала: «Мастерство изготовления разное, стоимость ингредиентов разная, поэтому и цена, естественно, разная. Вы тот, кто имеет опыт, так что вы можете сказать, хороший вкус или плохой».

Тетя Ву не знала, что сказать. Хотя ей было немного больно, у нее не было недостатка в нескольких медных монетах. После недолгих раздумий купила. — Дай мне еще что-нибудь.

«Тушеная свиная шкура моей семьи тоже неплохая». Ю Ван отрезала половину рулона блестящей свиной кожи и дала ей. «Ты принесла миску? Я верну тебе немного маринада. Маринад моей семьи не солёный. Вы можете использовать его для смешивания тушеного мяса, жареных овощей и риса. Это вкусно независимо от того, что вы делаете».

Дядя Юй сидел в стороне и собирал деньги. Когда он услышал, как Юй Ван назвала его «моя семья», он ухмыльнулся от уха до уха.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://tl.rulate.ru/book/82082/2644260>