

Чтобы удалить щетину, нужно было сначала ошпарить кабана кипятком. Лу Яо наполнил два котла водой, которая вскоре закипела.

Услышав шум во дворе, Линь Даман вышел посмотреть: «Ого, откуда взялся этот огромный кабан?»

Лу Яо объяснил: «Да Чуань охотился на него в горах».

«Потрясающе! Поймать такого большого кабана – задача не из лёгких. Да Чуань настоящий мастер!»

«Позже отнеси кусок мяса своим детям, пусть попробуют».

Линь Даман замахал руками: «Нет-нет, я не могу больше пользоваться твоей добротой».

Лу Яо улыбнулся: «Если тебе стыдно, помоги мне с разделкой. Мы будем заняты всю ночь».

Линь Даман тут же закатал рукава, чтобы помочь разжечь огонь. Как только вода закипела, он помог вынести кипяток на улицу.

Уставшие дети легли спать со своими новорождёнными поросятами, оставив троих взрослых работать всю ночь.

Разделка кабана была утомительной и потребовала нескольких циклов ошпаривания, чтобы удалить щетину. Даже после этого некоторые упрямые чёрные щетинки, жёсткие и острые, как иглы, остались.

Чжао Бэйчуань сначала отрубил кабану голову, а затем вспорол ему брюхо, удалив внутренности и поместив их в таз. Затем он отложил кишки и мочевого пузыря.

Кишки и мочевого пузыря, хотя и были популярны в наше время, не пользовались популярностью у древних жителей деревни из-за отсутствия приправ и резкого запаха. Их ели только самые бедные семьи.

Вынув внутренности, он отрубил четыре копыта и разрубил тушу кабана пополам, с трудом уместив её на столе.

«Завтра продадим половину в городе, а другую оставим себе».

Лу Яо попросил его отрезать кусок грудинки для Линь Дамана, поскольку это была самая жирная и ценная часть.

Линь Даман замахал руками: «Нет, нет, я не могу это принять. Если ты действительно хочешь что-то мне дать, отдай мне просто кишки».

Лу Яо настаивал: «Тогда возьми ещё половину печени и одно копыто».

Линь Даман с благодарностью принял угощение, многократно поблагодарив их, прежде чем вернуться на задний двор со своей порцией.

К тому времени, как они закончили, небо уже бледнело от рассвета. Всю ночь они разделявали кабана.

Лу Яо не слишком устал, ощущая благотворное влияние молодости. «Отрежь кусок мяса, и я приготовлю его детям, когда они проснутся».

Чжао Бэйчуань отрезал кусок ветчины, и Лу Яо дважды промыл его, прежде чем положить в глиняный горшок вместе с ломтиками имбиря и зелёного лука. Без вина аромат мяса начал распространяться сквозь туман. Лу Яо сглотнул, наслаждаясь восхитительным запахом.

Кстати, мясо дикого кабана на вкус даже лучше домашней свинины. В древности свиней кормили не так, как сейчас. Когда Лу Яо впервые узнал, что свиней выращивают рядом с отхожими местами и кормят человеческими отходами, его чуть не стошнило от отвращения.

Поскольку простые люди были бедны и не могли получать достаточно жиров из своего рациона, свиньям, естественно, приходилось ещё хуже. Летом они питались амарантом, а зимой – рисовыми отрубями – внешним слоем проса. Эти свиньи не могли вырасти до веса в семьдесят-восемьдесят фунтов, а те, кто весил больше ста фунтов, считались упитанными.

Аромат разбудил двух детей, спавших в комнате. Чжао Сяонянь встала, шаркая ногами, и пошла на кухню: «Невестка, ты тушишь мясо!»

«Да, иди умойся и готовься кушать».

«Хорошо!» Чжао Сяонянь даже не позвала Сяодоу; она зачерпнула воды, плеснула ей в лицо и побежала обратно на кухню, стоя у плиты, обливаясь слюной.

Через полчаса Лу Яо поднял крышку кастрюли и проткнул мясо палочками. Мясо было полностью готово, поэтому он быстро переложил его в глиняную миску, нежная кожица дрожала.

Лу Яо планировал нарезать мясо на кусочки, посыпать солью и съесть его сразу. Будь у него больше времени, он бы потушил его, но, поскольку мяса во дворе было ещё много, он смог бы сделать это вечером.

Чжао Бэйчуань закончил разделывать свинину, вымыл руки и вошёл в комнату, чтобы разбудить Сяодоу: «Вставай, а то твоя сестра съест всю свинину».

Чжао Сяодоу вскочил и сонно побежал на кухню. «Невестка, невестка, я хочу мяса».

Лу Яо сунула ему в рот небольшой кусочек мяса: «Иди умойся, пора кушать».

«Хорошо!»

«Невестка, я тоже хочу...» Чжао Сяонянь посмотрела на него с нетерпением.

Лу Яо тоже отрезал ей кусок и положил в рот, а затем, увидев Чжао Бэйчуаня, стоящего рядом, и протянул ему.

Чжао Бэйчуань был ошеломлён, его лицо покраснело, когда он проглотил мясо, даже не попробовав.

Вчетвером они слопали целую свиную ногу, даже обглодав хрустящие хрящи с костей.

Стоит сказать, что мясо дикого кабана было поистине восхитительным – гораздо лучше свинины, которую им подали на церемонии Лян! Особенно кожа на ноге, которая была липкой и тягучей во рту.

Лу Яо довольно рыгнул. Как было бы здорово, если бы они могли есть свинину, когда захотят, но с нынешними ценами на свинину это было довольно сложно. Кэтти свинины стоил сорок-пятьдесят взней, а за кэтти свинины можно было купить полкатти проса.

После еды Чжао Бэйчуань накормил мула сеном. Сегодня они планировали съездить в город за повозкой.

Линь Даман толкал свою повозку, чтобы продать тофу, а Лу Яо попросил его разузнать, нет ли в деревне родившей овцы, чтобы он мог помочь выкупить овечье молоко.

Поросята, которых привезли вчера, уже визжали от голода.

Чжао Сяонянь держала поросёнка на руках и сочувственно говорила: «Невестка, возвращайся скорее, иначе поросята умрут с голоду».

«Не волнуйся, они не умрут с голоду. Только не играйте с ними слишком много».

Чжао Бэйчуань положил половину свиной туши на спину мула, подвесил рядом голову свиньи,

закрепив всё верёвками, и взял нож и весы.

«Лу Яо, ты готов?»

«Да, иду». Лу Яо вышел с рюкзаком, его волосы были собраны в пучок на затылке и покрыты светлой льняной тканью, открывающей участок белой шеи. Он стал ещё красивее, словно нежный молодой зелёный лук.

Чжао Бэйчуань несколько раз взглянула на него, и они вышли вместе.

<http://bllate.org/book/14516/1285620>