

Когда соевое молоко было почти готово, Нин Гуйчжу вошёл в комнату, ножницами вырезал два куска тонкой льняной ткани и, вернувшись, сказал:

— Как только домелете, начнём процеживать.

Ван Чуньхуа, высыпая последнюю ложку бобов в жернова, спросила:

— А как именно процеживать?

В обычной жизни им никогда не приходилось делать что-то подобное.

Нин Гуйчжу объяснил подробнее:

— Двое держат ткань, а сверху выливают молотую массу. То, что просочится через ткань, и есть соевое молоко, его потом варят.

— Тогда я помогу, — сразу вызвалась Лю Цюхун.

Если бы бобов было больше и не нужно было сначала учить Ван Чуньхуа с Сюн Цзиньпином, она бы давно сама схватилась за работу. А уж если появлялось дело, она точно не собиралась стоять в стороне.

Нин Гуйчжу кивнул.

Ткань заранее вымыли и положили рядом. Бобы тоже были уже полностью перемолоты. Сюн Цзиньпин и Лю Цюхун растянули ткань.

— Ослабьте немного, — тут же сказал Нин Гуйчжу. — Если натянуть слишком туго, всё будет брызгать в стороны.

— А, хорошо.

Они поспешно ослабили ткань. Полотно провисло мягкой дугой. Когда Ван Чуньхуа стала выливать на него молотую массу, тяжесть потянула ткань вниз, и процеженное молоко ровной струёй потекло в деревянное ведро под ним.

— Потом я сделаю вам специальную стойку для фильтра, — сказал Нин Гуйчжу, наблюдая за работой. — Когда объёмы станут больше, вдвоём так будет гораздо легче справляться.

— Тогда заранее спасибо, — без лишней скромности ответила Ван Чуньхуа.

В семье именно Нин Гуйчжу знал больше всего, естественно, подобные вещи ему и делать. А когда начнут зарабатывать, они просто будут делить прибыль щедрее - никто не позволит ему остаться в убытке. Ну а если денег не выйдет заработать... значит, отблагодарят чем-то другим.

Процеженное соевое молоко перелили в котёл и поставили вариться. Нин Гуйчжу стоял рядом и напоминал:

— Пока варится, нужно постоянно помешивать. Иначе снизу всё пригорит, а сверху молоко ещё не успеет свариться.

Даже от одной мысли об этом становилось жалко потраченные бобы. Ван Чуньхуа и Сюн Цзиньпин сразу стали серьёзнее.

Они перенесли всё на кухню. Сюн Цзиньчжоу же скучающе присматривал за тремя детьми, стоящими в стойке, и, прикинув, что времени прошло достаточно, махнул рукой:

— Всё, хватит. Идите играть. Только запомнили, что я вам говорил?

Троица дружно закивала:

— Запомнили! Надо так стоять несколько лет, а потом можно будет лазить через забор!

Хотя «семь-восемь лет» в их голове превратилось просто в «несколько лет», главное, они запомнили саму идею. Сюн Цзиньчжоу удовлетворённо кивнул:

— Тогда бегите. И побольше носитесь кругами - это тоже тренировка.

Детей слово «тренировка» совершенно не заинтересовало - они услышали только «играть» и тут же умчались к мулу и собакам.

Сюн Цзиньчжоу поднялся, потянулся и подошёл к дверям кухни, поманив Нин Гуйчжу рукой.

— Что такое? — тот подошёл ближе.

— Ничего. Просто скучно стало. Пойду бамбук порублю.

Раньше, когда они были дома вдвоём, даже без дела ему не было скучно - можно было просто ходить рядом с Нин Гуйчжу. А сейчас тот занят соевым молоком, и если Сюн Цзиньчжоу лезет помогать, его тут же считают помехой. От этого время вдруг стало тянуться медленно и пусто.

Нин Гуйчжу, услышав это, мягко сжал его руку:

— Только осторожнее. И не переутомляйся, у нас ещё много бамбуковых полосок осталось, срочно ничего делать не нужно.

— Хорошо, не переживай.

Сюн Цзиньчжоу уже взял тесак и собрался уходить, когда поднялся Сюн Шишань:

— Куда это? Я с тобой.

Его ведь тоже только что признали «мешающим».

— За бамбуком.

— Пошли-пошли. Чжу-гэр потом ещё будет учить нас плетению, так что чем больше заготовим - тем лучше.

Отец и сын ушли, переговариваясь между собой. Нин Гуйчжу вернулся на кухню, и Лю Цюхун между делом спросила:

— Слышала, вы за бамбуком пошли?

— Да.

Лю Цюхун кивнула и снова сосредоточилась на кипящем соевом молоке. После закипания его нужно было ещё немного проварить. Нин Гуйчжу прикинул время и сказал:

— Уберите часть дров из очага. Молоку надо немного остыть, прежде чем добавлять закваску.

— Хорошо, — отозвался Сюн Цзиньпин и вытащил часть дров из очага, затушив их в куче золы.

Ван Чуньхуа отложила лопатку и спросила Нин Гуйчжу:

— А закваску тоже мне добавлять?

— Да, — кивнул он. — Всё довольно просто, не переживай.

— Я не переживаю, — Ван Чуньхуа прижала руку к груди. — Просто волнуюсь немного.

Нин Гуйчжу рассмеялся. Пока они болтали и ждали, когда соевое молоко остынет, Сюн

Цзиньчжоу и Сюн Шишань вернулись с очередной связкой бамбука. Увидев идущего за ними Маньтоу, Нин Гуйчжу хлопнул себя по колену и вскочил:

— Ой, мы же ещё не покормили собак и мула!

— Что надо делать? — Лю Цюхун тут же поднялась.

— Ничего, мама, отдыхайте, — остановил её Нин Гуйчжу. — Всё уже подготовлено, быстро управлюсь.

Он открыл шкаф, достал три грубых паровых булочки, раскрошил две для собак и залил водой, а с оставшейся булкой и миской вышел из кухни. Стоило Маньтоу увидеть еду, как он тут же, не дожидаясь зова, обошёл детей и подошёл ближе. Нин Гуйчжу позвал собак и сразу услышал лай с другой стороны забора.

Он направился к навесу с едой в руках. Маньтоу бодро потрусил следом, а две собаки наконец-то обежали двор и догнали их. Они так старались бежать быстрее, что их мягкие уши отлетели назад - сразу видно, как спешили.

Когда все скрылись за поворотом, Лю Цюхун только улыбнулась и с чувством сказала сыну с невесткой:

— У второго дома теперь и правда жизнь появилась.

Раньше, даже когда Сюн Цзиньчжоу возвращался со службы, в доме всё равно было пусто и тихо - смотреть тяжело.

Стоило Ван Чуньхуа увидеть выражение лица свекрови, как она сразу поняла, о чём та думает. С улыбкой она похлопала Лю Цюхун по руке:

— Мама, не вспоминайте прошлое. У младшего теперь жизнь хорошая, и нам с мужем тоже перепадает. Дальше будет только лучше.

Лю Цюхун, услышав это, отогнала грусть и снова заулыбалась:

— Верно говоришь. Жизнь теперь точно наладится.

Соевое молоко в котле как раз достаточно остыло. Нин Гуйчжу поднялся. Трое уже процедили рассол, и Ван Чуньхуа стояла у печи с миской в руках. Она глубоко вдохнула и спросила:

— Так и начинаем?

— Да, — кивнул Нин Гуйчжу. — Не нервничай. Лей понемногу, постепенно - скоро увидишь хлопья.

— Будто я могу сама себе приказать не нервничать, — пробормотала Ван Чуньхуа.

Она взяла половник и уточнила:

— Сначала снять вот эту плёнку сверху?

Увидев, что она запомнила, Нин Гуйчжу с улыбкой кивнул:

— У невестки хорошая память.

— А то!

Ван Чуньхуа довольно хмыкнула и осторожно сняла тонкую плёнку соевого молока. Лю Цюхун тут же подставила миску, и плёнка легла туда. Затем сняли редкую пену, и только после этого Ван Чуньхуа зачерпнула рассол. Половник с рассолом медленно двигался по поверхности соевого молока. Через несколько повторов в котле уже было видно, как жидкость начинает сворачиваться.

Ван Чуньхуа продолжала аккуратно подливать рассол. Спустя ещё немного Нин Гуйчжу остановил её и спокойно объяснил:

— То, что сейчас получилось, - это доухуа, соевый творог. Если переложить его в форму и прижать, выйдет тофу. А из тофу можно сделать ещё много разных блюд - этому я потом постепенно научу.

Сказав это, он заметил миску с плёнкой и добавил:

— А это - соевая плёнка. Если высушить и хранить в сухом месте, можно спокойно есть даже зимой. Вкус у неё очень хороший.

Все трое сразу перевели взгляд на миску. Сюн Цзиньпин спросил:

— Чжу-гэр, получается, из целого котла только одна такая плёнка?

— Конечно нет, — рассмеялся Нин Гуйчжу. — Стоит снять одну, и через какое-то время сверху снова образуется новая. Просто сушить их потом придётся повозиться.

Сюн Цзиньпин понимающе кивнул.

Они ещё обсуждали тофу, когда Сюн Цзиньчжоу и Сюн Шишань снова вернулись с бамбуком. Увидев их, Лю Цюхун сказала:

— Чжу-гэр ведь говорил, что этот доухуа тоже можно есть. Давайте сначала попробуем. — И, выходя во двор, крикнула: — Эй, вы двое, хватит работать! Тофу уже готов, идите попробуйте доухуа!

— Бабушка, а нам можно? — ещё до того, как она договорила, у ворот показались три головы с сияющими глазами.

— Идите уж, идите, — вздохнула Лю Цюхун с улыбкой.

Хотя Нин Гуйчжу и говорил, что тофу на соляном рассоле получается более упругим, этот только что приготовленный доухуа был настолько нежным, что казалось, ложкой его тронешь, и он рассыплется. Во рту же он буквально таял.

Сахара в доме не было, поэтому Нин Гуйчжу подал к доухуа мясной соус - солоноватый, но очень вкусный, с кусочками мяса.

Сюн Цзиньчжоу, пробуя, не удержался:

— Старший брат, если вставать пораньше и возить в уезд котёл такого доухуа, покупателей точно будет много.

В уезде уже были семьи, которые делали тофу, но продавали только сам тофу, никто не торговал доухуа.

Нин Гуйчжу, услышав это, задумался и добавил:

— И правда можно. Если приготовить ещё сладкий вариант с сахаром и острый - получится сразу три вкуса.

— Неужели это и правда можно продавать? — Ван Чуньхуа уже с трудом скрывала загоревшийся интерес.

Нин Гуйчжу кивнул, но тут же серьёзно предупредил:

— Делать доухуа умеют все, кто делает тофу. Соусы тоже несложные. Если начнёте продавать, нужно быть готовыми, что через несколько дней остальные тоже начнут торговать тем же самым.

Услышав это, Ван Чуньхуа нахмурилась, но быстро сама себя успокоила:

— Ничего страшного. Сколько получится заработать, столько и хорошо. Бобы ведь свои, почти ничего не тратим.

— Тогда в этом году надо будет ещё досеять сои, — заметил Сюн Цзиньпин.

— Верно, — первым поддержал Сюн Шишань.

Раз уж дело приносит деньги, нужно расширяться.

Доев доухуа, они тщательно вымыли заранее подготовленную деревянную форму и льняную ткань. Форму поставили на деревянный таз, застелили тканью и начали выкладывать внутрь соевую массу. Форма была собрана из тонких деревянных планок с ровными мелкими щелями, чтобы лишняя вода могла уходить при прессовании.

Когда доухуа уложили, свисающую ткань завернули сверху, накрыли крышкой и поставили сверху тяжёлый сосуд с водой.

— Сверху можно класть что угодно тяжёлое, — объяснил Нин Гуйчжу. — Хоть чистый камень найдите и принесите.

Ван Чуньхуа внимательно запоминала каждую мелочь, глядя на будущий тофу с таким ожиданием, будто там уже лежали готовые деньги.

Тофу обычно прессуют от получаса до двух часов. Нин Гуйчжу объяснил разницу:

— Если держать только одну чжусян (около получаса), тофу получится мягче, но будет легко ломаться. Если дольше - станет плотнее, зато вкус уже не такой нежный. Тут уже вам решать, какой вариант делать.

Сюн Цзиньпин задумчиво сказал:

— Сначала попробуем оба варианта. Посмотрим, что людям больше понравится.

Нин Гуйчжу кивнул.

Он лишь учил ремеслу, а как именно потом вести дело, старший брат с невесткой должны были решать сами.

Поскольку этот небольшой кусок тофу делали только для своей семьи и не нужно было думать,

насколько он будет прочным при продаже, груз сняли уже через одну чжусян. Под тканью открылся белый, нежный тофу.

— А как его лучше приготовить? — спросила Ван Чуньхуа, глядя на него.

Тофу она, конечно, раньше ела, но после блюд Нин Гуйчжу всё прежнее казалось совсем жалким, поэтому ей хотелось услышать именно его мнение.

Нин Гуйчжу немного подумал:

— С тофу всё вкусно. Самое простое - обжарить в масле до золотистой корочки с двух сторон, потом добавить воды, соевый соус и соль и немного потушить.

В целом способ был знакомый, но, прожив рядом с Нин Гуйчжу, Лю Цюхун и Ван Чуньхуа уже понимали: если он говорит «обжарить в масле» и «добавить соевый соус», значит, масла и соуса там будет гораздо больше, чем они привыкли класть. Экономные свекровь с невесткой тут же внутренне заколебались.

Готовый тофу Ван Чуньхуа разделила пополам: половину оставила Нин Гуйчжу и Сюн Цзиньчжоу на завтрашний завтрак, а с остальным вся семья шумно отправилась обратно в передний дом.

Когда все ушли, Нин Гуйчжу прислонился к Сюн Цзиньчжоу:

— Как насчёт завтра утром сделать паровые булочки с тофу?

Сюн Цзиньчжоу с улыбкой обнял его и поцеловал в щёку:

— Всё как скажешь.

Нин Гуйчжу немного постоял у него в объятиях, а потом снова оживился:

— Цзиньчжоу, иди поставь воду греться, а я пока мелко нарежу мясо и замариную его в соевом соусе. Утром останется только быстро приготовить начинку.

— Хорошо.

Сюн Цзиньчжоу увидел, как он полез в шкаф за мясом, сам же вынес котёл, тщательно вымыл его у водостока и вернулся на кухню с полным котлом воды. В очаге снова ярко вспыхнул огонь, а ритмичный стук ножа по разделочной доске разнёсся из кухни наружу.

За водой в котле не нужно было следить постоянно. Сюн Цзиньчжоу вышел во двор, по дороге загнал кур и уток в клетки, а потом закрыл и Маньтоу, чтобы тот больше не выбежал играть. А вот двух щенков... Их Сюн Цзиньчжоу обычно не трогал. Всё равно они куплены для охраны дома - пусть лучше ночью будут бодрими. Хотят носиться - пусть носятся.

Разобравшись с живностью, он остановился у огорода и посмотрел на ростки, которые за это время заметно вытянулись. О чём-то задумавшись, он через сарай вернулся на кухню:

— Кажется, рассаду пора удобрять? Я помню, мама каждый год несколько раз подкармливает овощи.

— Похоже, да, — кивнул Нин Гуйчжу.

Вообще удобрение следовало внести ещё в день посадки, но тогда не было подходящих инструментов, да и земля сама по себе была плодородной. Теперь же тянуть дальше уже нельзя.

Сюн Цзиньчжоу подошёл ближе:

— Как это делать? Я займусь.

— Ничего сложного, — ответил Нин Гуйчжу. — Просто дома нет нужных вещей. Завтра нужно купить деревянное ведро и длинный ковш. Потом будем использовать их только для удобрений - нельзя мешать с обычной посудой.

— Хорошо, завтра куплю. Есть какие-то требования?

— Ручку у ковша подлиннее. Лучше, чтобы стоя доходила человеку примерно до плеч.

Сюн Цзиньчжоу кивнул, запоминая.

Мелко рубленое мясо смешали с соевым соусом и убрали в шкаф мариноваться. Туда же поставили миску с мягким тофу. Когда вода в котле нагрелась, они вместе немного погрели ноги. А когда закрыли кухню и вышли, снаружи уже стояла глубокая ночь.

Глядя на тёмное небо, Нин Гуйчжу широко зевнул - за это время он уже привык рано ложиться и рано вставать.

.

Утро.

Дверь спальни тихонько приоткрылась. Сюн Цзиньчжоу стоял у двери, лениво потягиваясь. На горизонте только-только начинал проступать бледный рассвет. Он первым делом отправился на кухню готовить тесто для баоцзы.

Баночка с дрожжевым порошком стояла на столе рядом со шкафом. Он развёл дрожжи водой, влил в муку и замесил гладкое тесто. Затем поставил миску с тестом в котёл, накрыл крышкой и оставил подходить.

Шумел он совсем тихо, но щенки всё равно услышали. Даван и Эрцай с лаем прибежали на кухню, а увидев, что внутри Сюн Цзиньчжоу, сразу замолчали и начали тереться о его ноги, тихонько поскуливая.

— Кыш, не мешайтесь, — вполголоса прогнал он их. — Идите играть наружу.

Но теперь его «авторитет» был уже не тот. Услышав его слова, оба пса даже головы не подняли и продолжили лнуть к нему.

Сюн Цзиньчжоу: «...»

Раз собаки не уходят, уйдёт человек.

Оставив тесто подходить, он приготовил еду для собак и мула, затем взял корзину и нож и вышел из дома. Рассвет едва пробивался, между деревьями всё ещё стояла почти полная темнота. Сюн Цзиньчжоу несколько раз провёл ножом по траве, прислушался, не шуршит ли что-то опасное, и только после этого присел косить. Траву он заготавливал для кур и уток.

Племянники всё время приносили птице мясо и совершенно забывали о траве, так что в загоне уже всё было выклевано подчистую. Теперь Сюн Цзиньчжоу каждое утро сам выходил за свежей зеленью, а Нин Гуйчжу потом перебирал её, проверяя, нет ли ядовитых растений, и уже после этого бросал птице.

Куры и утки были ещё маленькие, ели немного, поэтому Сюн Цзиньчжоу довольно быстро вернулся домой с полной корзиной.

Видимо, сегодня он встал особенно рано - когда Сюн Цзиньчжоу вернулся, на небе всё ещё только-только занимался рассвет. Он вымыл руки, немного повозился на кухне с водой, а потом тихонько вернулся в спальню. Лечь рядом и обнять фулана уже само по себе радовало, даже если спать не хотелось.

Когда Нин Гуйчжу проснулся и увидел Сюн Цзиньчжоу рядом, то решил, что сам проснулся слишком рано. Зевая, он потёрся о его грудь и спросил:

— Который сейчас час?

Сюн Цзиньчжоу взглянул в сторону окна:

— Примерно как обычно встаём.

— А?

Нин Гуйчжу удивлённо сел.

Сюн Цзиньчжоу сразу понял его выражение и улыбнулся:

— Я уже успел всё сделать и вернулся поспать.

— О-о... — Нин Гуйчжу взъерошил волосы. — Может, тебе всё-таки не стоит вставать так рано? Дел-то немного, мы бы и вдвоём всё успели.

— Я знаю, что успеем, — Сюн Цзиньчжоу наклонился и поцеловал его в губы. — Просто хочу побыть рядом с тобой.

Именно поэтому он каждое утро вставал раньше, чтобы заранее переделать почти все дела.

Щёки Нин Гуйчжу тут же потеплели. Он поспешно толкнул его и перевёл тему:

— Вставай уже. Эти баоцзы вс тофу сё-таки непросто делать.

Сюн Цзиньчжоу отодвинулся, освобождая ему место, и, наблюдая, как тот торопливо одевается и, схватив шпильку, почти убегает из комнаты, не удержался от улыбки. Затем поднялся и начал заправлять постель.

Нин Гуйчжу, сбежав на кухню, умылся и сразу засучил рукава. Сначала он вынул подошедшее тесто из котла и отставил в сторону. Затем разогрел сковороду, налил масло и выложил замаринованный фарш. Когда мясо прожарилось, добавил тофу и стал перемешивать, прямо лопаткой разминая его в крошку - так было удобнее.

Пока он занимался начинкой, в дверях появился Сюн Цзиньчжоу.

— Цзиньчжоу, принеси немного зелёного лука. побыстрее.

— Ага.

Он даже не успел переступить порог кухни и сразу свернул во двор. Нарвал немного лука,

вымыл его, вернулся и нарезал мелко:

— Сейчас в сковороду?

Нин Гуйчжу отступил, освобождая место:

— Давай.

Когда зелёный лук оказался в сковороде, аромат стал ещё сильнее. Готовую начинку переложили в миску, а воду после мытья сковороды отдельно оставили - потом ею как раз можно будет покормить собак.

Дальше настала очередь лепить баоцзы. Теперь у Сюн Цзиньчжоу это получалось уже намного лучше, по крайней мере, они больше не выглядели настолько ужасно, что стыдно показывать. Вдвоём они быстро завернули всю начинку в тесто. Баоцзы вышли пухлые, круглые - стоило только представить, как при укусе начинка тесно вырывается наружу, и уже становилось вкусно.

В котёл налили холодной воды, поставили решётку, застелили её тканью и разложили сверху баоцзы. Крышка закрылась. Пока они готовились на сильном огне, Нин Гуйчжу снова достал ткань и нитки, устроился у окна и начал шить.

Сюн Цзиньчжоу сел напротив и молча наблюдал, как он работает. Тонкая игла и нитка в его руках словно слушались беспрекословно. Куски грубой ткани постепенно превращались в готовую вещь. Сюн Цзиньчжоу некоторое время пытался понять, что именно он шьёт, но вскоре снова просто начал смотреть на его лицо.

Тем временем аромат баоцзы становился всё насыщеннее. Ветер подхватил запах и понёс его по деревне.

Жители деревни: «...»

<http://bllate.org/book/14958/1632423>