

Когда рис в глиняном горшке закипел, Сюн Цзиньчжоу слил лишний рисовый отвар, осторожно перемешал рис, затем плеснул на дно котла немного масла, убавил огонь в печи и снова накрыл горшок крышкой, оставив рис доходить на медленном жару.

— Чжу-гэр, будешь рисовый отвар? — спросил он.

— Буду.

Нин Гуйчжу принял протянутую ему чашку. Отвар был не молочно-белым, а светло-кремового оттенка. Немного остудив его, он сделал глоток. Вкус был очень лёгким, с тонким ароматом риса, а сам напиток - удивительно мягким.

Он так давно не пил рисового отвара, что, осушив одну чашку, не удержался и налил себе ещё немного, попивая его, пока готовил ужин.

Сковорода хорошо разогрелась. Нин Гуйчжу плеснул немного масла, выложил ломтики копчёного мяса и обжаривал их до тех пор, пока края не завернулись, жир не начал вытапливаться, а прослойки сала не стали почти прозрачными. Затем он сдвинул мясо к краю сковороды, слил часть вытопившегося жира в миску, после чего добавил нарезанный сладкий перец и попросил:

— Цзиньчжоу, прибавь огонь.

Тот сразу подкинул дров.

Перец был сорван с грядки за домом. Плоды только недавно созрели, поэтому остроты в них почти не было. Нин Гуйчжу добавил немного сушёного молотого перца, и, когда всё начало обжариваться, кухня наполнилась таким ароматом, что невольно приходилось сглатывать слюну. Убедившись, что мясо полностью прожарилось, он плеснул немного соевого соуса, добавил нарезанные побеги чеснока и, быстро всё перемешав, снял блюдо с огня.

От густого аромата текли слюнки. Сюн Цзиньчжоу ещё раз перемешал рис в горшке, снова накрыл его крышкой, подбросил в печь немного дров, надеясь, что рис поспеет быстрее.

Нин Гуйчжу поставил готовое мясо в сторону, посмотрел на оставшийся на сковороде ароматный жир и, немного подумав, достал из шкафа яйцо. Разбив его, он тщательно взболтал содержимое.

— Я схожу сорву ещё немного перца. Присмотри за рисом.

— Хорошо.

Вернувшись, он вымыл перцы, нарезал их тонкой соломкой, смешал с яйцом, слегка посолил. Сковорода всё ещё оставалась горячей. Он влил в неё жир, оставшийся после жарки копчёного мяса, а затем вылил яичную смесь. Держа сковороду за ручку, Нин Гуйчжу осторожно поворачивал её, чтобы яйцо равномерно растеклось. На сковороде получился большой, идеально круглый омлет. Его аромат оказался ещё более насыщенным и властным, чем запах копчёного мяса. Как только омлет схватился, Нин Гуйчжу провёл лопаткой вдоль краёв и ловко перевернул его.

Несколько раз перевернув лепёшку, он дождался, пока аромат зелёного перца полностью раскроется, после чего переложил готовое блюдо на тарелку.

Две тарелки с едой оказались на столе. Нин Гуйчжу достал из шкафа керамический горшочек с фужу (ферментированным тофу), поставил рядом небольшую чашку и палочками попытался достать из масла один кусочек. После столь долгого созревания фужу стал необыкновенно мягким. Стоило чуть сильнее сжать палочки, как кусочек сразу же развалился пополам, и Нин Гуйчжу пришлось действовать гораздо осторожнее.

Небольшую чашку фужу поставили рядом с мясом и омлетом; его ярко-красный цвет ничуть не уступал остальным блюдам.

Нин Гуйчжу спросил:

— Рис ещё не готов?

Сюн Цзиньчжоу поднялся, снял крышку, рукой разогнал ударивший в лицо пар и ложкой перевернул рис в горшке.

— Уже можно есть.

Подложив под руки тряпку, он перенёс горячий горшок на стол. Нин Гуйчжу подошёл с чашками и палочками, но Сюн Цзиньчжоу сразу забрал их у него.

— Давай я. Горшок горячий, не обожгись.

— Хорошо.

Нин Гуйчжу остался стоять рядом. Сюн Цзиньчжоу положил ему рис из середины, где он лучше всего протомился, и спросил:

— Чжу-гэр, будешь хрустящую корочку со дна?

— Конечно! — сразу отозвался Нин Гуйчжу. — Положи мне немного.

— Хорошо.

Сюн Цзиньчжоу отодвинул рис в сторону, добрался до поджаристой корочки на дне, выбрал золотистый кусочек, который выглядел не слишком твёрдым, и положил в чашку перед Нин Гуйчжу. Тот взял палочки, отломил небольшой кусочек и отправил в рот.

Корочка пахла рисом, а хрустела как раз в меру.

Сюн Цзиньчжоу тоже наполнил себе чашку и сел напротив. Окинув взглядом богатый ужин, он без колебаний потянулся палочками к копчёному мясу. Ломтики были такими тонкими, что просвечивали. Их аромат был густым и насыщенным, а во вкусе мяса ощущалась даже лёгкая естественная сладость. Оно совсем не походило на копчёное мясо, которое Сюн Цзиньчжоу ел прежде, и было невероятно вкусным.

— Ну как? — спросил Нин Гуйчжу.

Сюн Цзиньчжоу отправил в рот ещё пару больших ложек риса и с наслаждением ответил:

— Очень вкусно! Это лучшее копчёное мясо, какое я когда-либо ел!

После такой похвалы Нин Гуйчжу тоже взял палочками мясо и съел его вместе с большой порцией риса. В этот миг чувство удовольствия достигло вершины. Копчёное мясо было превосходным, но и фужу ему не уступал. Нежный, мягкий ферментированный тофу таял во рту, без малейшей терпкости, и замечательно сочетался с рисом. На их фоне обычно любимый жареный омлет казался немного скромнее, хотя всё равно был очень вкусным.

Блюдо с копчёным мясом пустело прямо на глазах. Омлет уже съели полностью, фужу в чашке осталось лишь половина. Когда супруги наконец отложили палочки, они оба так объелись, что ещё долго сидели на табуретках, не желая вставать.

Когда наконец стало немного легче, Сюн Цзиньчжоу поднялся, убрал чашки и палочки, налил две чашки воды и вернулся к столу. Увидев, что Нин Гуйчжу уже собирается встать и заняться делами, он сказал:

— Посиди ещё немного. Времени пока достаточно, с уборкой можно не спешить.

— Хорошо.

Нин Гуйчжу без колебаний снова сел.

Сюн Цзиньчжоу сделал глоток воды и не удержался:

— Может, завтра снова приготовим немного копчёного мяса?

Нин Гуйчжу подумал:

— Тогда сделаем по-другому.

— А как?

— Сварим овощную кашу с копчёным мясом и сделаем баоцзы с копчёным мясом и тофу. Как тебе?

Ничего из этого Сюн Цзиньчжоу прежде не пробовал, поэтому сразу же охотно согласился.

Отдохнув, они поднялись, убрали кухню, вымыли всю посуду и заодно накормили кур, уток, кошек, собак и мула. Закончив домашние дела, Нин Гуйчжу посмотрел на копчёное мясо во дворе и громко сказал:

— Цзиньчжоу, давай отнесём родителям одну полоску?

— Как скажешь, — ответил Сюн Цзиньчжоу.

Нин Гуйчжу выбрал самый красивый кусок и отложил в сторону, а остальные снова развесил в копильне.

Сюн Цзиньчжоу вышел из кухни и, увидев это, спросил:

— Ещё будешь коптить?

— Вечером ещё немного подержим в дыму. Завтра вымоем, целый день просушим во дворе, а потом уберём в погреб.

— Хорошо.

Сюн Цзиньчжоу заметил отложенный кусок мяса, подхватил его и стал ждать рядом. Нин Гуйчжу развесил остальное, вытер с рук копоть и поспешил в спальню, по дороге говоря:

— Подожди ещё немного. Я возьму медяки.

Сюн Цзиньчжоу пришлось убрать уже протянутую к нему руку. Нин Гуйчжу быстро вернулся с монетами, и они вместе вышли со двора. Когда стали закрывать ворота, Да-ван и Эрцай с лаем

бросились следом, поэтому пришлось подождать, пока обе собаки выбегут наружу.

— Кажется, Саньбао и Сыси тоже хотят с нами, — сказал Сюн Цзиньчжоу, указывая под навес, где два котёнка изо всех сил бежали к воротам.

Нин Гуйчжу взглянул на них и решительно закрыл ворота.

— Они ещё слишком маленькие. Им нельзя выходить.

Сюн Цзиньчжоу тихо рассмеялся.

Когда они пришли в передний дом, вся семья была занята так, что работа буквально кипела.

Родственники, которых раньше наняли помогать по хозяйству, теперь сами освоили ремесло и вернулись заниматься делами своих семей. Посоветовавшись, домашние спросили мнение Нин Гуйчжу и Сюн Цзиньчжоу, а затем наняли на работу жителей деревни с хорошей репутацией, но бедным достатком.

С появлением заработка в доме прибавилось и нужных инструментов. На двух установленных рядом шестах для просушки висело множество бамбуковых палочек, а на них - только что снятая соевая плёнка-фучжу. Рядом стояли ещё две многоярусные сушилки, где лежал вымоченный в солёной воде сушёный тофу.

Хотя они наняли троих-четверых работников, вся семья всё равно крутилась без передышки, зато с лиц не сходили улыбки.

Увидев вошедших Нин Гуйчжу и Сюн Цзиньчжоу, Ван Чуньхуа радушно сказала:

— Чжу-гэр пришёл.

— Невестка, — поздоровались оба.

Нин Гуйчжу указал на копчёное мясо в руках Сюн Цзиньчжоу.

— Это мясо мы коптили последние несколько дней. Попробовали - получилось вкусно, вот и принесли вам кусок. Куда его положить?

Услышав это, Ван Чуньхуа крикнула:

— Мама, Чжу-гэр и второй брат принесли копчёное мясо!

Лю Цюхун поспешно вышла из кухни.

— Зачем ещё мясо принесли? Это то, что вы недавно коптили?

— Да.

— Тогда мать отказываться не станет, — Лю Цюхун приняла мясо и с улыбкой сказала: — У Чжу-гэра такие золотые руки, что я уже от одной мысли слюнки глотаю. Не хватит духу отказаться.

Нин Гуйчжу рассмеялся.

— Да от чего здесь отказываться? Берите. Готовится оно почти так же, как прежнее копчёное мясо.

— Хорошо.

Лю Цюхун убрала мясо, затем вынесла две чашки сладкой воды.

— А вы двое зачем сегодня пришли? Что-то случилось?

— Спасибо, мама.

Нин Гуйчжу взял чашку и посмотрел на Сюн Цзиньчжоу.

Тот сказал:

— Чжу-гэр заговорил об уборке пшеницы. Я прикинул время и понял, что срок уже подошёл, поэтому мы решили прийти и спросить, когда вы собираетесь начинать, чтобы заранее освободиться.

— Так вот зачем. — Лю Цюхун немного подумала. — Завтра... нет, лучше послезавтра. Подождём, пока ваши тётушки закончат свои дела, и тогда начнём жать.

Сейчас торговля тофу у семьи шла очень хорошо. Ван Чуньхуа и Сюн Цзиньпин каждое утро продавали в уезде доухуа и зарабатывали больше ста вэней. А в дни, когда много покупателей брали мясные соусы для макания, выручка могла превысить и двести вэней. Братья Сюн Цайшэн и Сюн Цайван тоже не бросили разносную торговлю и ежедневно уносили продавать по две доски тофу. Кроме того, семья Цянь заказывала у них большое количество тофу, фучжу и сушёного тофу. Несколько небольших ресторанов и уличных торговцев в уезде также начали покупать у них соевую плёнку и сушёный тофу.

Так одно дело накладывалось на другое, и работы становилось всё больше. Домашние уже успели израсходовать все свои запасы соевых бобов, поэтому теперь покупали их у родственников и соседей.

Лю Цюхун украдкой взглянула во двор, понизила голос и сказала Нин Гуйчжу с Сюн Цзиньчжоу:

— Мы только вчера вечером всё подсчитали. На этот раз одному только Чжу-гэру причитается почти один лян серебра.

Услышав это, Нин Гуйчжу действительно поразился. Ведь с тех пор, как Сюн Цзиньпин в последний раз приносил им деньги, прошло всего пять дней. Получалось, что всего за эти пять дней семья заработала на продаже тофу почти десять лян серебра?

Пока супруги ещё приходили в себя от удивления, Лю Цюхун продолжила:

— Но так будет только сейчас. Все, кто заказывает у нас товары, заранее заплатили за десять дней. Потом расчёт станет ежедневным, да и никто не гарантирует, что они не перестанут покупать.

Сюн Цзиньчжоу не удержался:

— И всё равно это замечательно. Теперь старшему брату и невестке больше не придётся беспокоиться о зарботке.

Глаза Лю Цюхун радостно изогнулись.

— Именно так.

У неё было всего двое сыновей. Иногда, просыпаясь среди ночи, она невольно переживала: семья младшего сына жила всё лучше, чем семья старшего, и разница становилась слишком заметной. Она боялась, что после их со стариком смерти между детьми может появиться отчуждение.

Но теперь всё изменилось. Старший сын и его жена сами научились хорошо зарабатывать, а это умение они получили благодаря мужу младшего сына. Даже когда их со стариком не станет, дети смогут жить дружно всю жизнь. В конце концов, человек трудится всю жизнь лишь ради одного - чтобы в семье царил согласие.

Обсудив уборку пшеницы, Нин Гуйчжу и Сюн Цзиньчжоу ещё немного помогли по работе. Увидев, как Сюн Цзиньпин раскладывает сушёный тофу, Нин Гуйчжу сказал:

— Завтра я поеду с вами в уезд. Купим пряности, и я научу вас делать ещё один вид сушёного тофу. Его готовить быстрее, а вкус получается насыщеннее.

Услышав это, Сюн Цзиньпин и Ван Чуньхуа поспешно согласились.

— Сколько серебра лучше взять с собой?

Нин Гуйчжу и сам никогда раньше не покупал пряности, поэтому не был уверен. Немного подумав, он ответил:

— Возьмите пока три лян.

Опасаясь, что супруги сочтут такую сумму слишком большой, он пояснил:

— Если правильно ухаживать за готовым рассолом с пряностями и хранить его как следует, им можно пользоваться год-два. Если посчитать, то себестоимость выходит совсем невысокой.

— Хорошо, мы поняли, — ответил Сюн Цзиньпин.

Он имел в виду не то, что понял, как долго можно использовать рассол, а то, что прекрасно знал: Нин Гуйчжу никогда не позволит им остаться в убытке.

Эта безоговорочная вера заставила уголки губ Нин Гуйчжу едва заметно приподняться. С улыбкой в глазах он опустил голову и ещё долго помогал по хозяйству. Лишь когда родители, старший брат и невестка по очереди успели немного отдохнуть, они с Сюн Цзиньчжоу взяли приготовленный тофу и отправились домой.

—

Наступило утро. Небо ещё только начинало светлеть, а на кухне уже горел огонь. Замешанное тесто, накрытое льняной тканью, подходило, в котле на пару готовилось тщательно вымытое копчёное мясо, а на небольшой печке на медленном огне томила каша.

Засучив рукава, Нин Гуйчжу старательно полил грядки, попутно собрал с растений насекомых и бросил их в бамбуковую корзинку. Закончив с огородом, он высыпал добычу в загон для птицы. Курица, которую они приобрели позже остальных, уже успела стать настоящей хозяйкой курятника. Благодаря хорошему корму она почти каждый день несла по яйцу, а иногда удавалось собрать даже два. Теперь в их доме яиц хватало с избытком.

Цыплят и утят, которых завели раньше, дети опекали с таким усердием, что не погиб ни один. Все подросли, окрепли и весело носились по двору.

Нин Гуйчжу немного понаблюдал за ними и уже собирался возвращаться в передний двор, когда Сюн Цзиньчжоу, неся охапку свежескошенной травы, вошёл через заднюю калитку.

Увидев Нин Гуйчжу возле загона, он между делом спросил:

— С огородом закончил?

— Да, — кивнул тот.

Скошенную траву сложили рядом. Куры и утки сначала доклевали насекомых, а затем, перебирая тонкими лапками, подошли к зелени и принялись её щипать.

Глядя на заметно подросших утят, Нин Гуйчжу сказал:

— Кажется, наших уток уже можно выпускать плавать.

Сюн Цзиньчжоу взглянул на них и ответил:

— Тогда так и сделаем. Первые пару дней будем сами выводить их к воде и приводить обратно, а потом они уже привыкнут и смогут ходить сами.

— Угу, — кивнул Нин Гуйчжу. — Только сначала нужно поставить метки.

Куры и утки испокон веков были одной из главных причин деревенских ссор. Даже если никто не собирался воровать, стоило птице случайно забрести в чужой двор, а хозяевам закрыть её в своём загоне, как без ругани и скандала уже не обходилось. Если же метка была нечёткой или плохо заметной, то при встрече с особенно упрямыми людьми вполне могло оказаться, что птица внезапно «становилась» чужой.

Следуя за Нин Гуйчжу, Сюн Цзиньчжоу спросил:

— Какую метку сделаем? Подрежем перья на крыльях?

Нин Гуйчжу немного подумал.

— Сходим в горы, поищем подходящие листья и сделаем из них краску. Покрасим перья на хвостах каким-нибудь узором. Они ещё маленькие, перья пока можно не подрезать.

Теперь, когда Нин Гуйчжу говорил о подобных вещах, Сюн Цзиньчжоу воспринимал как само собой разумеющееся, что тот умеет всё на свете, и уже совсем не удивлялся.

— Раз нужно идти в лес, дождись моего возвращения вечером.

— Хорошо.

Огород был приведён в порядок, вся домашняя живность накормлена. Нин Гуйчжу отправился на кухню готовить завтрак, а Сюн Цзиньчжоу открыл дверцу коптильни, отставил её в сторону, вынул мясо, тщательно промыл и развесил на шесте для просушки.

Пока снаружи кипела работа, Нин Гуйчжу поднял крышку котла, проверил копчёное мясо, готовившееся на пару, затем вынул его на разделочную доску и нарезал мелкими кубиками. Воду, оставшуюся после приготовления мяса, он слил, котёл просушил, разогрел масло и обжарил нарезанный тофу до золотистой корочки с обеих сторон.

Когда весь тофу был готов, он тоже нарезал его кубиками и отложил, после чего нашинковал зелёные овощи и нарезал зелёный лук. Листья зелени он сорвал на собственных грядках. Они были ещё совсем нежными, и, если бы не каша с копчёным мясом, Нин Гуйчжу ни за что не решился бы их трогать.

Подготовив все продукты, он разделил копчёное мясо на две части. В большую добавил кубики тофу и зелёный лук, приправил солью и соевым соусом, тщательно перемешал и отставил в сторону. В котёл налил воды, установил решётку для варки на пару и застелил её тканью. Затем достал подошедшее тесто, разделил на кусочки примерно одинакового размера и разложил на доске. Прежде чем лепить баоцзы, Нин Гуйчжу проверил томившуюся кашу, высыпал туда оставшиеся кубики копчёного мяса, несколько раз перемешал, снова накрыл крышкой и только после этого принялся за баоцзы.

Он готовил их уже не впервые, поэтому набил руку: и теста, и начинки хватило ровно. Накрыв котёл крышкой и подбросив в очаг два полена, оставалось лишь ждать.

Сюн Цзиньчжоу вошёл на кухню.

— Всё мясо вымыл. Нужно ещё что-нибудь сделать?

— Отдохни немного.

Нин Гуйчжу взял воду и сел за маленький стол у окна.

— Баоцзы уже готовятся. Чуть позже добавим в кашу нашинкованную зелень и останется только дожидаться завтрака.

Услышав это, Сюн Цзиньчжоу невольно посмотрел в сторону очага, и на его лице появилось ожидание.

С приходом лета солнце стало всходить раньше. Утреннее солнце ещё почти не грело. Его свет был мягким, тёплого золотистого оттенка. Сюн Цзиньчжоу и Нин Гуйчжу сидели у окна, вдыхая всё более насыщенный аромат готовящейся еды и негромко беседуя.

Кошки с собаками носились по двору из одного конца в другой. Когда внезапно стало тихо, оба невольно подняли глаза и увидели, что те, задржав головы, пытаются дотянуться до развешанного на шесте копчёного мяса.

Сюн Цзиньчжоу прикрикнул:

— А ну кыш! Идите играйте, не вздумайте мясо испачкать!

Саньбао и Сыси впервые в жизни получили нагоняй от человека. Они растерянно посмотрели на хозяина, но перед соблазнительным запахом еды устоять не смогли: вцепились лапками в стойку сушильного шеста и, глядя вверх, жалобно замыкали.

Даван и Эрцай переглянулись сначала на людей, потом на котят, после чего каждый аккуратно ухватил по одному котёнку за загривок и оттащил подальше. Котята жалобно мяукали, будто переживали величайшую трагедию.

Нин Гуйчжу едва удержался от смеха.

Каша была готова. Он добавил в неё нашинкованную зелень, приправил ложкой соевого соуса и оставил потомиться ещё на четверть часа, после этого можно было завтракать.

Сюн Цзиньчжоу разливал по чашкам ароматную овощную кашу с копчёным мясом, а Нин Гуйчжу снял крышку с пароварки и палочками один за другим выкладывал баоцзы. Пышные, мягкие баоцзы с копчёным мясом и тофу одним своим ароматом пробуждали аппетит. Нин Гуйчжу поставил на стол две тарелки с ними - каша уже была разлита по чашкам и благоухала ничуть не меньше.

Он сразу взял один баоцзы, но горячее тесто обожгло пальцы, кончики которых тут же покраснели. Он слегка разжал пальцы, подул на них пару раз и всё равно нетерпеливо откусил. Тесто получилось воздушным и тонким, с первого же укуса ощущалась начинка. Копчёное мясо было сочным, упругим и насыщенным жирком, нежный пропитавшийся вкусом тофу прекрасно сочетался с ним, а аромат зелёного лука завершал картину. Солёно-пряный вкус был просто великолепен.

Нин Гуйчжу с удовольствием ел баоцзы. Сюн Цзиньчжоу взглянул на его покрасневшие пальцы, поднялся, принёс небольшое блюдо, разложил на нём несколько баоцзы, чтобы они быстрее остыли, и придвинул его к Нин Гуйчжу.

— Потом ешь вот эти.

Нин Гуйчжу что-то невнятно промычал в ответ с набитым ртом.

Баоцзы были насыщенного солоноватого вкуса, такой же была и каша, однако большое количество зелени делало её лёгкой и освежающей, прекрасно оттеняя сытную начинку. Вместе они составляли идеальное сочетание.

В итоге супруги снова объелись. Посидев немного и переведя дух, они поднялись и принялись убирать кухню и мыть посуду. Возясь с делами, Нин Гуйчжу сказал:

— Цзиньчжоу, запомни: если будем готовить много баоцзы, обязательно отнесём часть отцу с матерью.

— Хорошо! — донёсся голос Сюн Цзиньчжоу со двора.

Через некоторое время он вошёл на кухню с уже вымытой посудой и спросил:

— Много осталось?

— Осталось ещё тринадцать.

Сегодня они сварили кашу, поэтому баоцзы съели меньше обычного.

Сюн Цзиньчжоу тут же сказал:

— Тогда два возьму с собой на обед.

— Хорошо.

Нин Гуйчжу достал с нижней полки шкафа промасленную бумагу, завернул в неё два самых больших баоцзы и спросил:

— Может, ещё каши с собой возьмёшь?

Сюн Цзиньчжоу явно соблазнился этой мыслью, но всё же покачал головой:

— Неудобно нести.

Единственная бамбуковая трубка в доме использовалась для воды после мытья котла, которую отдавали собакам. Она была большой, за долгое время уже изрядно загрязнилась, так что класть в неё кашу было неуместно.

Нин Гуйчжу тоже вспомнил об этом. Запечатывая свёрток, он сказал:

— А где ты покупал эту бамбуковую трубку? Схожу и куплю ещё одну. Если сварим суп или что-нибудь подобное, тебе будет удобно брать его с собой в уезд.

В уездной управе в полдень кормили вполне прилично, но если дома приготовили что-то вкусное, Сюн Цзиньчжоу тоже должен это попробовать.

— Лучше я сам куплю, — ответил тот. — Так тебе не придётся специально идти.

— Хорошо.

Стоила такая трубка совсем недорого. Сюн Цзиньчжоу пересчитал мелочь в своём кошельке и решил, что не придётся брать деньги из спальни. Когда Нин Гуйчжу закончил заворачивать баоцзы, он убрал свёрток за пазуху, затем вывел мула, и вдвоём они отправились в передний двор.

Из-за приготовления тофу семья Сюн вставала ещё раньше них. Когда супруги пришли, все как раз завтракали: основным блюдом была доухуа, а к ней подавались жареный тофу и жареное копчёное мясо. Все были голодны и ели с большим аппетитом.

— Отец, матушка, старший брат, невестка!

Нин Гуйчжу и Сюн Цзиньчжоу поздоровались со всеми, ответили на приветствия троих малышей и поставили на стол принесённые баоцзы.

— Только что приготовили баоцзы с тофу и копчёным мясом. Попробуйте.

Сюн Шишань отложил чашку с доухуа и спросил:

— Они полностью из белой муки? Дома зерна ещё хватает?

Сюн Цзиньчжоу спокойно ответил:

— Просто сегодня готовили копчёное мясо, вот Гуйчжу и решил сделать баоцзы из белой муки. Использовали ту, что покупали раньше. До зерна, которое получили в этом году, мы ещё даже не притрагивались.

Правда это была или нет, но каждое его слово явно защищало Нин Гуйчжу. Вся семья это поняла и невольно рассмеялась.

Роль «злодея» уже досталась Сюн Шишаню, поэтому Лю Цюхун поспешила сгладить ситуацию:

— Мы же знаем, что у вас всё под контролем. Просто спросили. Садитесь, сейчас налью вам по чашке доухуа.

Сюн Цзиньчжоу усадил Нин Гуйчжу рядом, но не за главный стол, и с улыбкой сказал:

— Доухуа попробуем в следующий раз. Сегодня Гуйчжу такое вкусное приготовил, что я объелся.

...

Когда семья попробовала баоцзы с тофу и копчёным мясом, прежнее безразличие сменилось искренней завистью. Баоцзы были вовсе не маленькими, но настолько вкусными, что каждый ел их очень бережно, смакуя каждый кусочек.

Когда завтрак закончился, мул тоже успел доест сено из своей кормушки. Все начали грузить вещи на тележку, затем запрягли в неё Маньтоу. Нин Гуйчжу огляделся по сторонам: братья Сюн Цзиньпин и Сюн Цзиньчжоу уже несли по два ведра каждый, Ван Чуньхуа тоже держала тяжёлую бамбуковую корзину. Он невольно стал искать, что бы взять самому.

Ван Чуньхуа мягко подтолкнула его вперёд.

— Хороший наш Гуйчжу, не беспокойся об этом. Лучше потом поможешь продавать доухуа, хорошо?

— ...

Когда все работают, а он нет, Нин Гуйчжу чувствовал себя как-то неловко. Но вся семья принялась его уговаривать, и он не стал тратить время на споры. Вместо этого пошёл рядом с Сюн Цзиньчжоу, ведя за повод Маньтоу, и к самому концу часа Мао (5:00–7:00) они добрались до уездного города.

<http://bllate.org/book/14958/1773628>