

Огурцы, баклажаны, помидоры и сладкий перец уже дали плоды, сосновые грибы тоже хорошо выросли, их рост впечатляет. Чэнь Сяюнь всё время думал о том, чтобы, как только дедушка освободится, собрать немного овощей и грибов, а затем отвезти их вместе с вяленой дичью в уездный город на продажу.

Таким образом, можно будет уговорить деда построить теплицу. Ведь выращивать всё в доме — не выход, а в декабре уже можно будет заработать денег.

Чэнь Сяюнь разжёл две печи. В одной он собирался приготовить мидии с чесночным соусом и вермишелью, а в другой — сварить рис и поджарить овощи.

Чэнь Чжу занималась рыбой и моллюсками. К тому времени, как Чэнь Сяюнь почти закончил готовить рис и откинул его на дуршлаг, она уже замариновала рыбу и раскрыла все ракушки.

Чэнь Сяюнь взял небольшой нож, извлёк мясо из ракушек и тщательно промыл его.

Разделив на две части, одну он приготовил для мидий с чесночным соусом и вермишелью, а другую решил обжарить.

Мясо моллюсков он слегка замариновал в гаоляновом вине, которое пил дедушка, и добавил немного перца.

Затем попросил Чэнь Чжу почистить чеснок, а сам взял вермишель. Эта вермишель была сделана его бабушкой, очень тонкая, из рисовой муки. Он налил в миску тёплой воды, чтобы размягчить её.

Чэнь Чжу быстро справилась с чесноком, и Чэнь Сяюнь велел ей измельчить его в ступке до состояния пасты.

Вермишель быстро размякла, так как в домашней вермишели не было добавок, и она становилась мягкой быстрее, чем купленная в магазине.

Чэнь Сяюнь вспомнил, как однажды купил лапшу для приготовления острого супа, но даже после ночного замачивания она оставалась твёрдой...

Чэнь Сяюнь попросил Чэнь Чжу нарезать размягчённую вермишель на небольшие кусочки, разложить их на ракушках и сверху положить мясо моллюсков.

На сковороде разогрели масло, добавили половину чесночной пасты, чтобы аромат усилился, и, поскольку соевого соуса не было, добавили немного бабушкиного соуса. Когда запах стал насыщенным, соус сняли с огня.

На каждую ракушку выложили немного приготовленного чесночного соуса, после чего можно было ставить их на паровую баню.

В доме Чэнь Сяюня использовали бамбуковые пароварки, сделанные дедушкой. Они были очень удобными, а блюда, приготовленные в них, приобретали лёгкий аромат бамбука.

Пока мидии с чесночным соусом и вермишелью готовились на пару, Чэнь Сяюнь занялся жареными моллюсками.

Это блюдо было простым: Чэнь Чжу нарезала мясо моллюсков на тонкие ломтики, а Чэнь Сяюнь собрал в главной комнате несколько сладких перцев, помыл их и нарезал кубиками.

На сковороде разогрели масло, добавили имбирь, чеснок и сушёный перец, чтобы усилить аромат, затем выложили мясо моллюсков и обжарили. Когда аромат стал насыщенным, добавили кубики сладкого перца, немного горячей воды, соли и соуса для вкуса. После этого блюдо было готово.

Перед подачей добавили немного кинзы для украшения, и блюдо выглядело очень аппетитно!

Следующим блюдом стал острый рыбный суп.

Рыба уже была замаринована, и теперь нужно было её приготовить.

Подготовили ингредиенты: зелёный лук нарезали на кусочки, имбирь — на ломтики, сушёный перец — на мелкие части, а также добавили немного сычуаньского перца.

Раньше в острый рыбный суп добавляли ростки фасоли, но сейчас их не было, поэтому решили использовать капусту.

Капусту помыли, разорвали на кусочки и бланшировали в кипятке пару минут, чтобы она не осталась сырой. Затем выложили её на дно миски.

На сковороде разогрели масло, добавили фасолевую пасту и сушёный перец, медленно обжаривая, чтобы масло стало красным. Затем добавили зелёный лук, имбирь и чеснок, чтобы усилить аромат.

После этого выложили рыбы головы и кости, обжарили, добавили немного гаолянового вина и соли, затем влили полкастрюли воды, накрыли крышкой и оставили вариться.

Тем временем мидии с чесночным соусом и вермишелью были готовы. Чэнь Чжу открыла крышку пароварки, и аромат моментально заполнил кухню.

Чэнь Сяюнь убрал дрова из печи. Бабушка и дедушка ещё не вернулись, поэтому мидии с вермишелью пока оставили в пароварке, чтобы они оставались тёплыми.

Чэнь Чжу и Чэнь Сяюнь обменялись взглядами, оба проглотили слюну, а затем рассмеялись.

Рыбный суп закипел, и Чэнь Сяюнь аккуратно выложил в него кусочки рыбы. Примерно через минуту рыба была готова. Он взял большую миску с капустой, вылил в неё рыбу и бульон.

Затем на сковороде снова разогрел масло, добавил сушёный перец и сычуаньский перец, обжарил их на слабом огне, чтобы масло стало ароматным, и вылил его поверх рыбы. Так острый рыбный суп был готов.

Накрыв миску крышкой, чтобы блюдо оставалось тёплым, Чэнь Чжу занялась приготовлением овощного гарнира.

— Сяюнь, позови дедушку и бабушку кушать, — сказала Чэнь Чжу, продолжая готовить.

— Хорошо!

Чэнь Сяюнь выбежал во двор к грушевому дереву, сложил руки у рта, как мегафон, и, набрав воздуха, крикнул:

— Дедушка~ Дедушка!

Едва он произнёс это дважды, как услышал ответ:

— Да!

— Возвращайтесь кушать, всё готово!

— Идём!

Они перекликались, словно пели дуэтом.

Через некоторое время дедушка Чэнь и бабушка Чэнь вернулись.

Войдя в дом, они сразу почувствовали аромат. Дедушка Чэнь с улыбкой сказал:

— Что сегодня такое вкусное? Так пахнет!

— Дедушка, я налью тебе вина, — сказал Чэнь Сяююнь, взяв бокал.

— Юньва, налей два бокала и позови дедушку Си, пусть тоже выпьет, — сказал дедушка Чэнь, улыбаясь и садясь за стол.

Когда Чэнь Сяююнь привёл дедушку Си, все блюда уже были на столе, и оставалось только начать трапезу.

Дедушка Си, взглянув на стол, сказал:

— О, неплохо! Мидии с чесночным соусом и вермишелью, острый рыбный суп. Сегодня нам повезло!

С этими словами он сел и, не стесняясь, попробовал рыбный суп. Он кивнул:

— М-м, неплохо. Конечно, не так, как в ресторане, но для наших мест это очень даже хорошо.

— Ну что, Лао Си, давай выпьем! — сказал дедушка Чэнь, поднимая бокал.

— Давай!

Они начали пить и есть, обмениваясь шутками.

Чэнь Сяююнь, видя, что они уже достаточно выпили, встал из-за стола, собрал два огурца и попросил Чэнь Чжу сделать из них салат, чтобы снять жирность.

Когда салат из огурцов поставили на стол, глаза дедушки Си загорелись:

— Ого, откуда у вас огурцы?

— Ха! Это всё наш Юньва. Он захотел их есть, вот и посадил бабушкины семена в горшок у печи. Говорил, что вырастут, и ведь действительно выросли! — Дедушка Чэнь с притворной беспомощностью хвастался.

Дедушка Си понял, что это был явный намёк на хвастовство.

— Ну, молодец, Юньва, умный мальчик, — сказал дедушка Си, поддерживая разговор. Дедушка Чэнь от этих слов только сильнее улыбался.

Чэнь Сяюнь покраснел, слушая их. Внезапно он вспомнил, что сын дедушки Си живёт в уездном городе, и сам дедушка Си бывал там. Наверняка он знает, что зимой в городе сложно найти свежие овощи. Может быть, дедушка Си сможет уговорить дедушку Чэня построить теплицу.

— Дедушка Си, зимой в уездном городе ведь нет огурцов, помидоров и баклажанов, правда?

— Конечно, нет. Сезон уже прошёл, и мало кто выращивает их в теплицах.

— А если мы вырастим эти овощи и отвезём их в город, разве это не будет выгодно?

— Конечно, будет, особенно в декабре и перед Новым годом. Такие овощи всегда в цене, — дедушка Си сразу понял, к чему клонит Чэнь Сяюнь.

— Дедушка, давайте вырастим больше овощей и отвезём их в город на продажу. Скоро Новый год, и мы сможем заработать.

— Но... как мы их вырастим? — Дедушка Чэнь был не очень уверен.

— Мы можем построить теплицу.

— Ты ещё ребёнок, говоришь так легко. Как мы построим теплицу? Мы даже не знаем, как это делать. Да и с каждым днём становится всё холоднее. Как только выпадет снег, земля замёрзнет, и овощи погибнут, — дедушка Чэнь всю жизнь занимался сельским хозяйством, но никогда не выращивал овощи вне сезона.

Ха! Так звали домой кушать в реальной жизни. Автор в детстве жил в деревне и точно так же звал дедушку и бабушку. В деревне в каждом доме так делали.

Особенно, когда мужчины работали в поле, а женщины готовили дома. Как только еда была готова, начинались крики, зовущие домой. И тогда можно было услышать самые разные варианты.

Например:

— Хозяин! — Да! — Возвращайся кушать! — Иду!

— Домашний! — Да! — Возвращайся кушать! — Иду!

Самое забавное, что однажды автор слышал, как одна женщина говорила другой:

— Ты видела моего домашнего?

— Твоего домашнего? Не заметила.

Автор был в замешательстве, думая: «Кто это — твой домашний?»...

Ну что ж, вернёмся к дому Чэнь Сяюня.

<http://bllate.org/book/16464/1494487>