

Деревенский староста, который уже стоял в очереди у боковой двери, вытянул голову, чтобы заглянуть внутрь зернового магазина, только чтобы увидеть, что зерно внутри было навалено на высоту половины стены. Как они могли сказать, что зерна не было?

В этот момент продавщица зернового магазина взялась за дверную доску, готовясь закрыть магазин. Глава деревни запаниковал и собирался поспорить с менеджером магазина, когда Юй Хай подошел, слегка помахал ему рукой и прошептал:

- Глава деревни, это бесполезно, тем более, если вы спорите с менеджером магазина. Вы же тоже видели человека, который только что пришел — это было только из-за того, что он что-то сказал менеджеру магазина, что заставило его объявить, что зерна больше не осталось. Даже менеджер магазина не может пренебречь желаниями своего начальства.

Менеджер зернового магазина, услышав обрывки их разговора, кивнул головой в сторону Юй Хай. Он подумал, что этот человек выглядит несколько знакомо и только несколько мгновений спустя понял, что это, похоже, Юй Хай из деревни Дуншань. Любой сколько-нибудь важный слуга на службе Семьи Чжоу знал, что семья Юй из деревни Дуншань пользовалась огромным доверием и уважением будущего главы Семьи Чжоу.

Хотя менеджер магазина понятия не имел, почему будущий глава семьи будет так высоко ценить простого фермера, но как слуга семьи Чжоу, способность судить и действовать в соответствии с желаниями хозяина была способом добиться благосклонности хозяина. Слуга, который только что велел ему закрыть их двери и поднять цены вдвое на следующий день, в настоящее время был любимцем старшего молодого хозяина из первого отделения. Несмотря на то, что старший молодой мастер отвечал за зерновые магазины Семьи Чжоу, но, в конце концов, именно юный мастер из второй ветви должен был стать будущим главой семьи. Естественно, у лавочника зерновой лавки в сердце были бы свои соображения.

Менеджер магазина зерна подошел с улыбкой и сказал Ю Хай:

- Это ты, брат Ю Хай?

Увидев, что Юй Хай кивнул, он продолжил:

- Мы можем поговорить в другом месте?

В это время двери зернового магазина семьи Чжоу уже были закрыты. Очередь перед дверью какое-то время производила некоторый шум, но все они постепенно рассеялись во времени. Десять или около того жителей деревни Дуншань, которые пришли купить зерно, были единственными, кто остался. Они беспомощно смотрели на деревенского старосту, ожидая его слова.

Менеджер магазина зерна отозвал Юй Хай в сторону и спросил с улыбкой:

- Брат Юй Хай пришел купить зерно?

Для чего еще он мог прийти? Мог ли он стоять в очереди перед магазином зерна, чтобы купить мясо? Юй Хай кивнул головой и сказал:

- Да, деревня страдает от нашествия саранчи, поэтому урожая нет. Мы хотим запастись зерном и посмотреть, сможем ли мы пережить этот голод.

Менеджер магазина зерна на мгновение задумался, а затем сказал:

- Брат Юй Хай, сколько зерна ты планируешь купить? Как ты можешь видеть, наш старший молодой мастер отдал приказ закрыть магазин и поднять цену. Но если ты, брат Юй Хай, хочешь купить, я продам зерно тебе по сегодняшней цене — прими это как знак уважения к тебе и твоей семье!

Старший молодой мастер все равно не знал, сколько зерна сегодня продал магазин, так что он мог сегодня оказать услугу Юй Хай и сохранить планы на его будущее. У лавочника зернового магазина были способности, но ему не хватало возможностей. Если бы он мог получить шанс предстать перед будущим главой семьи благодаря Юй Хай, с его способностями, он определенно не был бы простым владельцем небольшого зернового магазина в будущем.

Юй Хай, казалось, пришел в замешательство, услышав это. Он медленно покачал головой и сказал:

- В моей деревне около тридцати семей, которые все ждут зерна, чтобы выжить! Как и односельчане, я не буду эгоистом и не буду заботиться только о себе, пренебрегая выживанием других!

Менеджер магазина зерна немного поколебался, прежде чем показать Юй Хай большой палец, сказав:

- Брат Юй Хай действительно любящий и праведный человек. Сколько зерна нужно вашей деревне? Если это в пределах тысячи килограмм, брат, я, все еще могу принять решение!

Юй Хай был в восторге и он нетерпеливо воскликнул:

- Правда? Это превосходно! Я пойду и спрошу у деревенского старосты, сколько нам нужно зерна!

Юй Хай подбежал и оттащил главу деревни в сторону, тихо сказав ему, что менеджер магазина согласился продать деревне Дуншань тысячу килограмм зерна в индивидуальном порядке. Жители деревни, пришедшие на этот раз купить зерно, в основном были теми, у кого в магазине было мало зерна, а также не было урожая. Всего было тринадцать семей.

Крупное зерно обычно стоило около пяти медных монет за килограмм, но зерновой магазин семьи Чжоу в настоящее время продавал их в пять раз дороже обычной цены, которая составляла двадцать пять медных монет за килограмм. Эти десять или около того семей скопили небольшое состояние, продавая ложечных червей и устриц, так что, хотя они были очень расстроены тем, что потратили деньги, все они все еще могли купить зерно. Как только они услышали, что магазин повышает цены, они захотели купить все равно зерна про запас. Однако менеджер магазина снабдил их только тысячей килограмм зерна, чтобы они распределили его между собой. Что им следует делать?

В конце концов, глава деревни принял решение, чтобы все распределились в соответствии с численностью населения в каждой семье. Семьи с большим количеством членов семьи получают немного больше, в то время как небольшие домохозяйства получают меньше зерна. В среднем каждая семья получала бы не менее семидесяти-восьмидесяти килограмм зерна. Если бы они хотели купить больше по такой цене, это было бы невозможно! Завтра? Цены на зерно значительно выросли бы.

Из деревни Дуншань на повозки, запряженные лошадьми и осликами, была погружена тысяча килограмм зерна. Юй Хай также символически купил около ста килограмм мелкого зерна на общую сумму почти в пять тазелей. Юй Хай молча подумал, что зерновые магазины

действительно были прибыльным бизнесом. Когда он пришел за покупкой два дня назад, сотня килограмм мелкого зерна стоила всего около одного таэля, а теперь он безвозмездно потратил в пять раз больше первоначальной цены!

Когда он вернулся домой, все в семье были заняты работой. Жаркая погода не позволяла саранче оставаться на улице слишком долго, поэтому взрослые и дети работали вместе, чтобы сохранить саранчу, которую им удалось поймать.

С помощью госпожи Лю и Старшей тети Юй Сяокао они приготовили соус из кузнечиков. Саранча была более известна как кузнечики и имела восхитительную текстуру — вкусную, как креветки. Соус также содержал белок и все виды аминокислот, которые были бы полезны для человеческого организма, если бы их употребляли в пищу.

В своей прошлой жизни она пыталась приготовить соус из кузнечиков по рецепту, который нашла в интернете. Это было восхитительно и хорошо сочеталось с едой. Она позволила своей матери и старшей тете положить саранчу в воду, чтобы утопить ее перед уборкой. После этого они оторвали крылья, потому что крылья нельзя было разрезать на более мелкие кусочки и это повлияло бы на общую текстуру.

Затем, используя соотношение одной порции саранчи против полутора унций соли, они замариновали саранчу, позволив ей бродить естественным путем. Примерно через двадцать дней соус будет готов к употреблению. Другим видом соуса был бы свежий жареный соус из кузнечиков, который был приготовлен путем обжаривания измельченных жареных во фритюре кузнечиков с мясным фаршем, зеленым луком и перцем чили вместе. Когда он будет готов, он будет еще более ароматным, чем жареные креветки.

Тем не менее, любой мог бы употреблять ферментированный соус из кузнечиков, но, если бы это был просто свежий жареный соус из кузнечиков, было легко получить аллергическую реакцию на кузнечиков. Итак, Юй Сяокао очистила восемь глиняных банок, в каждой из которых могло поместиться по десять килограмм и приготовила много ферментированного соуса из кузнечиков.

В полдень ни у кого из них не было настроения готовить что-то еще, поэтому Юй Сяокао приготовила холодный соус из кузнечиков. Обжарив саранчу во фритюре до готовности, она нарезала ее кубиками и добавила немного измельченного жареного арахиса и петрушки. После этого она сбрызнула сверху горячим маслом и хорошо смешала его с солью, сахаром и маслом чили.

Она также приготовила соус из жареных кузнечиков. Сначала она нарезала жирное мясо небольшими кусочками и нарезала кубиками очищенных и высушенных кузнечиков на мелкие кусочки. Она продолжала измельчать их вместе, пока смесь не приобрела текстуру пюре. Она поставила глубокую сковороду на большой огонь и разогрела растительное масло. Положив в сковороду фарш, она обжарила его вместе с маслом, пока блюдо не стало ароматным, слегка сухим и из жирного мяса не потекло масло. Затем она тщательно смешала его с измельченным кузнечиком. Бросив немного зеленого лука, она обжарила его до однородного состояния, добавила соль и глутамат натрия, а также немного хлопьев чили. Блюдо было готово после еще нескольких легких перемешиваний.

Ароматный запах соуса из кузнечиков был донесен ветром до семьи Чжоу не так далеко. Чжоу Шаньху, которая не смогла сохранить самообладание, бросилась к ним и спросила:

- Сяокао, какую вкусную еду ты сейчас готовишь? Она такая ароматная, что у меня чуть

слюнки не потекли!

Юй Сяокао рассказала ей рецепт приготовления соуса из кузнечиков. Как только Чжоу Шаньху услышала, что этот аромат на самом деле связан с саранчой, она сразу же пришла в восторг:

- Подожди минутку, Сяокао, я позову свою маму. Ты должна сказать ей!

Чжоу Шаньху был старше Юй Сяокао на год и не обладала большим талантом в кулинарии, и поэтому принадлежала к категории "умеющих готовить съедобный рис". Если бы она научилась готовить соус из кузнечиков, она, вероятно, не смогла бы приготовить даже одну тарелку соуса из кузнечиков к следующему дню.

После обучения тети Чжоу методу приготовления соуса из кузнечиков Юй Сяокао продолжила готовить много блинов из смешанного зерна, поэтому на обед был соус из кузнечиков, завернутый в блины.

К счастью, ни у кого в семье Юй не было аллергии на саранчу. Жареный кузнечик был очень хрустящим и исключительно вкусным, когда его ели. В сочетании с отчетливым ароматом зерен в блинах вся семья полностью насладилась едой. Маленький Шито, который вернулся из города, съел четыре больших блина за один раз и все еще не насытился:

- Фанпин, давай позже отправимся к подножию западных гор и поймем еще саранчи. Таким образом, мы сможем есть соус из кузнечиков круглый год!

Лю Яньэр взглянул на него и сказал:

- При такой жаркой погоде саранча вряд ли продержится дольше нескольких дней. Даже если бы мы превратили их все в соус из кузнечиков, у нас также не так много глиняных банок.

Маленький Фанпин по-детски заговорил:

- Все в порядке. Мы можем приготовить жареную саранчу, жареную во фритюре саранчу, жареную саранчу с луком, тушеную саранчу... Мы можем устраивать пир саранчи каждый день! Кулинарные навыки старшей кузины настолько хороши, что все, что она приготовит, обязательно будет вкусным!

Все представили себе вид стола, заполненного саранчой, которая превратилась в пиршество насекомых и они не могли не содрогнуться. Однако Маленький Шито загадочно улыбнулся и сказал:

- Не забывай, что у нас еще есть навыки, чтобы делать лед. Мы можем сделать ледник дома, чтобы заморозить саранчу. Таким образом, даже когда эпидемия саранчи пройдет, мы сможем просто вынуть ее из ледника и приготовить соус из кузнечиков, когда захотим их съесть. Разве это не здорово?

- Ледник? Это то, что может позволить себе только богатый хозяин! Лю Ху пробормотал что-то себе под нос.

В те времена богатые люди в основном собирали лед с реки зимой, а затем хранили его в своих подвалах. Было очевидно, сколько для этого требуется людских и материальных ресурсов. Тем не менее, Юй Сяокао знала технику изготовления льда, поэтому, даже если погода была жаркой, она все равно могла производить лед.

Сказано - сделано! Во второй половине дня Юй Сяокао специально взяла на себя приготовление льда, а Юй Хай повел всю семью вырезать погреб. К ночи первая партия льда уже была успешно изготовлена. В этой партии было сделано довольно много льда и ему удалось заполнить треть подвала. Люди, которые отвечали за сбор саранчи во второй половине дня, также отправили свою первую партию саранчи в ледник.

Юй Кайфэн обеспокоенно посмотрела на лед внутри подвала и сказала:

- Лед не растает весь за одну ночь, верно?

Юй Сяокао была полна уверенности, когда она ответила:

- Не волнуйся, старшая тетя! В запасе много льда, поэтому температура в леднике будет низкой — он не растает слишком быстро. Кроме того, наш подвал был вырыт довольно глубоко под землей, и теплоизоляция была выполнена хорошо - определенно нет никаких проблем в том, чтобы превратить его в ледник! Даже если часть его растает сегодня, мы просто сделаем больше, чтобы пополнить его завтра. Ледник богатых мастеров можно было использовать с зимы до лета, так как же наш мог не продержаться даже одну ночь?

С появлением ледника они перестали беспокоиться, что пойманная саранча сгниет. Всю ночь под руководством Юй Кайфэн и мадам Лю они начали убирать пойманную саранчу и только после того, как они сложили ее в ледник, они почувствовали облегчение. Все члены семьи Юй и раньше переживали трудные времена и особенно потому, что это был год бедствий, они были чрезвычайно ревностны к еде.

После напряженной работы в течение всей ночи все, кроме нескольких детей, которые ложились спать в ночную смену, были уставшими и ошеломленными. Они вернулись в свои комнаты, чтобы немного поспать после завтрака. Маленький Шито взволнованно взял сумки и корзины и привел Лю Фанпин ловить кузнечиков.

<http://tl.rulate.ru/book/25879/1643395>