

Су Юэ теперь жила в доме семьи Хань. Кроме Хань Айго, самым счастливым человеком была старая госпожа. Она ничего не говорила, но в душе была безмерно рада, и даже стала напевать мелодию, пока шила одежду. Затем она взяла белую муку и объявила:

— Давайте сегодня вечером съедим пельмени из белой муки.

Это блюдо принято было есть только во время китайского Нового года. Теперь, когда госпожа Хань решила их приготовить, все в семье были приятно удивлены, особенно дети, которые прямо ликовали от волнения.

Госпожа Хань скомандовала:

— Вторая невестка, иди и нарежь лук-порей, третья невестка, иди замеси тесто и раскатай его. Когда закончите, будем вместе лепить пельмени.

Вторая и третья невестки Хань поспешно встали и отправились выполнять данные им поручения. При мысли о том, что вечером у них будут пельмени, их охватило воодушевление.

Су Юэ сегодня весь день не готовила, поэтому не заработала ни одного балла. Когда девушка услышала, что нужно сделать пельмени, ее глаза загорелись, и она тут же вызвалась:

— Тетушка, я сделаю начинку для пельменей. Я очень хорошо умею это делать. Вы не пожалеете.

Главное в пельменях — правильно приготовленная начинка. Старушка Хань знала, что Су Юэ хорошо владела кулинарным мастерством, поэтому согласилась:

— Сяо Су, ты так хорошо готовишь, и начинка для пельменей, которую ты сделаешь, несомненно будет очень вкусной. Я не буду вежливой и оставлю это дело тебе.

Девушка махнула рукой:

— Тетушка, я сейчас живу в вашем доме. Если у вас будет какая-то работа, пожалуйста, скажите мне прямо, не стесняйтесь.

Сказав это, Су Юэ засучила рукава, вымыла руки и пошла на кухню готовить. Вообще-то, в пельмени лучше всего класть жирное и тонкое мясо, но сейчас, когда мяса не было, она могла сделать только вегетарианскую начинку. Для вкуса девушка достала несколько яиц, разбила их, размешала и обжарила на сковороде. Затем смешала с измельченным луком-пореем, добавила различные приправы и перемешала, чтобы усилить аромат.

Опасаясь, что семья Хань не захочет использовать масло, Су Юэ достала принесенное с собой кунжутное масло и положила туда несколько ложек. Начинка сразу же стала ароматной, выглядела жирной и уже не казалась такой прозрачной и водянистой.

Когда девушка закончила, третья невестка Хань тоже уже замесила тесто, и вместе со второй невесткой закончила делать заготовки.

Когда Су Юэ поставила готовую начинку на стол, от нее распространился вкусный аромат. Хань Айминь принялся:

— Сестра Су, начинка для пельменей очень ароматная. Я даже из комнаты чувствую этот запах.

Девушка улыбнулась и ответила ему:

— Тогда присоединяйся к нам, давай поедим пельмени пораньше.

— Хорошо, смотри, как я буду их лепить! — Хань Айминь уверенно взялся за приготовление. Кто бы мог подумать, что очень послушные пельмени в руках Су Юэ не будут такими послушными, когда попадут к нему. Не успел парень хорошенько сжать пельмень, как начинка тут же вывалилась, и, наконец, когда он прижал все бока, кто бы мог подумать, что пельмень лопнет.

Хань Айминь слепил еще несколько пельменей подряд, но все они лопнули.

Старушка Хань так рассердилась, что быстро прогнала его, запретив ему продолжать участвовать в процессе готовки.

— Если я позволю тебе продолжить, мои пельмени будут испорчены. Иди и отведи своих племянников поиграть, не устраивай здесь беспорядок.

Хань Айминь очень расстроился и, опустив голову, обиженно ушел, что только повеселило всех.

Мастерство Хань Лаоэра и Хань Лаосаня было немного лучше, чем у Хань Айминя. Но все же... пельмени, которые они сделали, были странными и уродливыми, что также разозлило старушку Хань. В конце концов, она отправила их заниматься другими делами.

В итоге в пельменной армии остались только Су Юэ, старушка Хань и Хань Айго.

Неожиданно Хань Айго, который был высоким и большим парнем, лепил пельмени очень аккуратно, и они получались довольно симпатичными. Они были на одном уровне со старушкой

Хань, и она не знала, где он этому научился.

Су Юэ, не отрываясь, смотрела на его руки.

Хань Айго, заметив ее любопытство, взял на себя инициативу и объяснил:

— Я научился этому в армии. На Новый год мы собирались в кулинарном классе, чтобы коллективно лепить пельмени. Солдаты соревновались, кто быстрее и лучше приготовит пельмени.

Девушка смотрела на него, посмеиваясь в душе: раньше она пыталась его разговорить, но его ответы были немногословны. Теперь он сам взял на себя инициативу и объяснил ей. Прогресс на лицо.

При участии Су Юэ пельмени лепились очень быстро, и первая партия уже успела свариться. Горячие пельмени, вынутые из кастрюли, наполняли ароматом всю комнату. Детям не терпелось зарыться лицом в миску.

Третья жена Хань показала Су Юэ большой палец вверх:

— Су чжицин, я считаю, что пельмени из белой муки самые лучшие. И теперь, когда я съела приготовленные тобой пельмени, то знаю, что они точно самые вкусные. Начинка, которую ты сделала, не такая, как наша, и твоя вегетарианская начинка вкуснее нашей мясной.

Вторая невестка Хань также добавила:

— Это из-за ее мастерства. Су чжицин хороша во всем. У нас низкий уровень мастерства, поэтому, когда мы готовим, у нас не получается сделать блюда такими вкусными.

Все были согласны, что приготовление пищи зависело от человека.

В это время зазвучало знакомое оповещение: [Поздравляю хозяйку с приготовлением пельменей. Они оцениваются как уровень С, ты получаешь десять баллов.]

Су Юэ вздохнула глубоко в своем сердце. После упорного труда над пельменями результат — всего десять баллов, но это и неудивительно, ведь в них совсем не было мяса, только лук-порей и яйца, десять баллов — это хорошо, если же будет мясо, то она должна получить больше десяти баллов.

Девушка посмотрела в окно. Похоже, дождь еще не скоро прекратится. Бригада, скорее всего, не будет заставлять людей работать в этот период, что равносильно тому, чтобы дать всем отпуск. Хотя погода не очень хорошая, это была хорошая возможность для нее готовить еду.

Если девушка воспользуется этими несколькими днями и приготовит что-нибудь вкусненькое, возможно, ее баллы увеличатся, плюс она сможет получить хорошую прибыль, если отнесет это в город и продаст.

«Просто сделай это!»

После ужина Су Юэ поговорила со старушкой Хань:

— Тетушка, теперь, когда не нужно работать, у меня есть время. Я планирую приготовить немного еды и продать ее в эти дни.

Старушка Хань безоговорочно поддержала идею девушки:

— Хорошо, мы поможем тебе всем, чем сможем, только скажи. В семье много людей, все будет сделано быстро.

— Теперь некому разжигать огонь для меня, вы можете найти кого-то, чтобы он помогал мне в этом деле?

Старушка хотела сказать, что это легко, каждый в их доме мог это сделать. Но она замерла, когда уже собиралась сказать это. Пожилая госпожа посмотрела на Хань Айго с улыбкой в глазах и произнесла:

— Остальные заняты другими делами. Почему бы нам не попросить моего старшего помочь? Просто скажи ему, когда тебе будет нужно.

Третья невестка Хань хотела вызваться помочь и таким образом завязать хорошие отношения с Су Юэ, но не ожидала, что слова старушки Хань станут для нее преградой, поэтому ей пришлось опустить руку, которую она собиралась поднять.

Су Юэ посмотрела на Хань Айго, который тоже смотрел на нее, а затем на старушку. Она была уверена, что старушка действительно что-то знала и предоставляла им таким образом возможность сблизиться.

Девушка не стала отказываться, притворившись, что все нормально, и вежливо сказала Хань Айго:

— Тогда я побеспокою старшего брата Ханя.

В глазах Хань Айго промелькнула улыбка, и он ответил:

— Без проблем.

Вдвоем они прошли на кухню, уходя подальше от взглядов остальных. Су Юэ мгновенно заулыбалась. Парень тоже улыбнулся, глядя на ее лицо, а потом очень мягко спросил:

— Ты не хочешь сообщить о нас моей семье?

Девушка намеренно поддразнила его, делая при этом милое выражение лица:

— Это будет зависеть от твоего поведения. Если твои ноги не вылетят, ты можешь снова оттолкнуть меня. Но люди будут думать, что это было мое решение уйти.

Хань Айго сразу сдался:

— Ладно, ладно, я буду вести себя хорошо в будущем. Мы объявим об этом, когда ты захочешь, я буду всегда тебя слушать.

Су Юэ посмотрела на него и поинтересовалась:

— А тетушка знает о нас? Мне постоянно кажется, что она странно смотрит на меня и, похоже, она специально создает все условия для того, чтобы мы остались вместе наедине.

Парень почесал голову:

— Мать знает об этом уже давно, ты всегда ей нравилась, и она хотела свести нас вместе, а позже, когда она узнала... то очень сильно обрадовалась.

— Тетушка думала о том, чтобы нас свести? — Су Юэ не ожидала этого. Похоже, старушка сразу же полюбила ее.

Хань Айго вспомнил, что все это время делала его мать, и ему стало немного неловко: она часто звала Су Юэ к ним домой, плюс разрешила ей приходить к ним в дом и готовить еду, чтобы создать возможности для их встреч. Он не ожидал, что затея матери окажется успешной, и он влюбится в Су Юэ, и что девушке он тоже нравился.

Хань Айго в душе поблагодарил свою мать. Но он не знал, что не мать сыграла главную роль, а продуманный подход Су Юэ.

Пока они разговаривали, девушка помыла красную фасоль и бобы мунг и поставила их на пароварку. Увидев это, Хань Айго спросил:

— Что ты собираешься делать?

Су Юэ ответила:

— Несколько дней назад я купила очень много бобов, поэтому хочу приготовить пирожные.

Парень посмотрел на красную фасоль и бобы мунг и снова спросил:

— Это будет их начинка?

— Мы сделаем сейчас только эти два вкуса, но позже я приготовлю новую начинку, — Су Юэ достала купленный батат. — Я также планирую сделать хрустящие пирожные с красной фасолью, медовые пирожные с бататом и с красной фасолью.

— Так много? — Хань Айго подумал, что это немного чересчур, ведь она будет измотана, делая столько еды в одиночку. Поэтому он стал уговаривать ее: — Зачем тебе делать так много? Давай сделаем только один или два вкуса. Если количество будет большим, то и цена будет одинаковой.

Если бы Су Юэ хотела просто зарабатывать деньги, то, естественно, она продавала бы только с одной начинкой, но ее главная цель — заработать больше баллов. Она их получит, только если будет готовить пирожные с разной начинкой. Нужно как можно быстрее заработать достаточно очков, чтобы получить рецепт для лечения ног. Но девушка не могла сказать ему об этом, поэтому тихо произнесла:

— Это не сложно. Все они требуют красную фасоль и бобы мунг в качестве начинки. Я сделаю все очень быстро. Если у покупателей будет большой выбор, то пирожные будут лучше продаваться. Сейчас я не работаю, у меня как раз достаточно времени.

Хань Айго перестал уговаривать ее, и только серьезно принялся разжигать огонь, также время от времени в соответствии с ее просьбами помогая ей: взбивал яйца, смешивал начинки, чистил батат, и этим оказывал большую поддержку Су Юэ. Он тоже был сильно занят.

С помощью Хань Айго девушка справилась очень быстро. Она попросила Хань Лаоэра помочь ей поставить на кухне большой стол для еды. На столе стояли большие чистые сита, в которые накладывали начинку. Всего получилось около ста пирожных с начинкой из красных бобов, и

еще около ста пирожных из бобов мунг. Оставшиеся ингредиенты использовались для приготовления пирожных с красными бобами. В конце готовилась начинка из батата, из которой получились медово-бобовые бататовые пирожные.

Время шло незаметно, и когда все было готово, луна взошла на середину неба, и казалось, что наступило раннее утро. На улице было тихо, только изредка вдалеке лаяла собака.

Семья Хань уже легла спать, и даже дети, которые ждали вкусную еду, один за другим не смогли побороть сонливость и послушно легли спать.

Вдруг девушке показалось, что они с Хань Айго остались одни во всем мире. Су Юэ почувствовала, что атмосфера была немного романтичной, как будто у нее было свидание с ним под светом свечей.

Девушка попросила Хань Айго вымыть руки и сесть за стол. Она села рядом с ним, держа в руках тусклую керосиновую лампу, и протянула ему пирожное:

— Попробуй-ка скорее.

— Это будет очень вкусно, — ответил парень, прежде чем взять пирожное.

Су Юэ засмеялась и потрогала свой живот. Ужин уже давно переварился, и теперь она была очень голодна, поэтому тоже взяла пирожное и откусила кусочек. Он был мягким, сладким и очень вкусным.

В это время раздался самый долгожданный голос.

[Поздравляю хозяйка, пирожное из бобов мунг было оценено как С-класс, и ты получила 10 баллов.]

[Поздравляю хозяйка, пирожное из медовых бобов и батата было оценено как уровень В. Ты получила 20 баллов.]

«...»

Прозвучала серия напоминаний о полученных баллах, и Су Юэ наблюдала, как цифры на табло резко увеличивались. В конце концов, число было зафиксировано на отметке 512 баллов.

«Очень хорошо, очень хорошо, до цели осталось более двухсот очков».

Девушка не могла удержаться от смеха.

Хань Айго смотрел на ее улыбку, которая была похожа на яркий цветок, и постепенно становился глупым. Он просто смотрел на нее с такой любовью, что забыл съесть пирожное в своей руке.

Су Юэ почувствовала себя довольной, протянула палец и указала на его подбородок:

— Ты увидел достаточно?

В этот момент парень пришел в себя, его уши покраснели. Он быстро отвел взгляд в сторону, чтобы съесть кусочек пирожного, а затем подсознательно перевел взгляд обратно на лицо Су Юэ, как будто не мог насмотреться.

Девушка не смогла удержаться от того, чтобы не скривить уголки рта, взяла оставшееся пирожное и поднесла к его рту:

— Открой рот.

Хань Айго подсознательно и послушно открыл рот. Она запихнула кусочек пирожного ему в рот. В это время ее пальцы все еще касались его губ, ощущая прикосновение тепла на кончиках пальцев.

Парень откусил кусочек и понял, что он съел это из рук Су Юэ, его лицо покраснело аж до шеи, он не знал, куда деть руки и ноги.

Неудивительно, что Хань Айго смутился. Действительно, люди в эту эпоху были консервативны. Некоторые пары просто немного общались, лишь когда находились ночью на кане*. Днем они вообще не разговаривали, а выглядели как незнакомцы. Хань Айго никогда не видел такого, чтобы девушка кормила своего парня, не говоря уже о том, чтобы испытать это на себе.

п.п.: Кан - традиционная система отопления в крестьянских домах северного Китая и Кореи. Типичный кан представлял собой широкую кирпичную или глиняную лежанку, внутри которой по специально проведенным каналам проходил горячий воздух от печи одновременно являясь дымоходом. Печь, находившаяся у одного из концов лежанки, служила также и для приготовления пищи.

Взрослый мужчина был ошеломлен поступком девушки, но это также вызвало у него радость и смущение.

Су Юэ была готова рассмеяться над ним, и втайне подумала о том, что этот хулиган был так рад, когда его покормили. Если бы в будущем у них был более интимный контакт, был бы он так сильно возбужден, что она вскружила бы ему голову?

После долгого крика глубоко в своем сердце Су Юэ успокоилась и больше ничего не предпринимала. Вскоре она потрогала свой живот и поняла, что не наелась, поэтому спросила парня:

— Ты голоден?

Хань Айго покраснел и кивнул, он действительно был голоден.

Су Юэ встала и подошла к плите:

— Я тоже голодна, давай я приготовлю лапшу с луком, поедим вместе?

Если бы он был один, Хань Айго точно не стал бы тратить еду, чтобы приготовить больше блюд, и он бы еще какое-то время поголодал, но тут была Су Юэ, он не хотел, чтобы она морила себя голодом, поэтому парень кивнул и подошел, чтобы помочь ей. Он развел огонь.

Девушка взяла немного муки для белой лапши, раскатала тесто, затем ножом нарезала на полоски, положила их в кастрюлю и сварила, а когда они сварились, выловила, насыпала немного кунжута, перемешала и отставила в сторону.

Затем порезала лук-шалот на части, раздавила чеснок и обжарила на сковороде на медленном огне. Жарила до тех пор, пока нижняя часть зубчиков чеснока не начала желтеть. Потом она перевернула зубчики чеснока. Когда лук-шалот постепенно почернел, то девушка добавила соевый соус и сахар. Вскоре все было готово.

Последний шаг — вылить соус в лапшу и перемешать, и лапша с луком-шалотом была готова.

Су Юэ подала Хань Айго большую миску, а себе маленькую. Вдвоем они снова начали пировать под керосиновой лампой.

По сравнению с закусками, особенно сладкими, Хань Айго предпочитал есть такие вкусные основные блюда, поэтому сейчас он ел искренне, глотая большими кусочками, и чем больше он ел, тем ярче разгорались его глаза.

— Как тебе, вкусно? — с улыбкой спросила Су Юэ.

Парень кивнул, не успев проглотить лапшу во рту.

Девушка поняла, что этот человек не любил сладости и закуски. Он любил соленое, например, лапшу с луком. В будущем она будет часто готовить для него что-то подобное.

<http://tl.rulate.ru/book/49225/1759863>