

На следующей день Тан Юэ даже ещё не встал, когда слуга пришел с материалами, чтобы установить печь. В эту эпоху печь была очень простой. Из глины сделали куб, печь была квадратной, что было удобно для добавления дров. Конец плиты был слегка приподнят, что образовывало дымоход. На поверхности печи было три отверстия, что позволяло размещать на ней сразу три горшка.

Тан Юэ немного подумал, и попросил их проложить полую бамбуковую палку на конец печи, чтобы дым выходил наружу дома, чтобы дом не почернел от копоти.

Все подумали, что это хороший план. Поэтому другие дворы последовали его примеру, включая большую кухню. Только они заменили бамбук медными трубами.

С плитой мысли Тан Юэ начали активно двигаться, но после долгих исследований он все ещё не знал, что приготовить себе поесть. В то время не было сковородок, поэтому готовка была временно недоступна. Но можно было сварить суп, а ещё он мог приготовить на пару десерты. К сожалению на юге не было муки, поэтому многие десерты приготовить не удастся.

Тан Юэ тщательно продумал рецепт и в конце концов решил приготовить суп и ещё две закуски. В первый день он решил испытать свои силы.

Таким образом, четыре служанки из его двора также могли выполнять дополнительную работу, чтобы не тратить все свое время на размышления о том, как забраться в его постель.

В тот день за ужином у всех была тарелка молочно-белого супа из костей и две тарелки выпечки, которых никто никогда раньше не видел.

- Что это? - Старая госпожа откусила белый рисовый пирог. Ее глаза сразу загорелись. - Какой повар это сделал? Его нужно вознаградить!

Рисовый пирог был мягким, липким и сладким. Он понравился старой госпаже.

Тан Юэ встал и сложил руки:

- Спасибо за награду, бабушка! - Он даже игриво подмигнул старой госпаже.

- Айё, это сделал мой добрый внук? - В данный момент никто не обратил особого внимания на выходящего из кухни молодого господина.

- Идея пришла от твоего внука. Однако это сделала служанка, которую мне подарила мама. Я не ожидал, что хоть они молоды, но обладают такими хорошими кулинарными навыками.

- Ха-ха... Послушай, что ты говоришь. Слыша эти слова, можно подумать, что ты очень стар, но ты явно примерно того же возраста. - Хоу Юэян от души рассмеялся, сожалея, что не вернул сына несколько лет назад.

У Хоу фурэн было кисло от смеха, но было бесспорно то, что две тарелки с закусками на столе были действительно восхитительными. Их нельзя было даже сравнить с едой, продаваемой на улице. Кто бы знал, что этот мальчишка обладал такими навыками.

- Бабушка, этот суп тоже очень вкусный. Он так хорошо пахнет, намного лучше, чем обычный овощной суп. - Тан Юнь, которая была самой младшей, облизнула губы и взволнованно вскрикнула.

- Действительно? - Старушка попробовала его, и, конечно же аромат был богатым. Молочно-белый суп выглядел очень аппетитно. Она спросила Тан Юэ. - Юэ'эр, ты тоже приготовил это? Какие ингредиенты используются для его приготовления?

Тан Юэ кивнул головой:

- На то, чтобы сварить его из свиных костей, потребовалось много времени. Я знаю, что кости обычно выбрасывают в семьях, но этот костный суп на самом деле полезен. Пить его чаще очень полезно вашему телу.

Услышав, что это суп, приготовленный из костей, Хоу фурэн с презрением оттолкнула его:

- Юэ'эр, эти кости даже не предназначены для того, чтобы их могли есть простолюдины. Как ты можешь использовать их для приготовления супа?

Тан Юэ поднял подбородок и гордо сказал:

- Это потому, что никто не знает, что это будет так вкусно! Если бы я не сказал этого, вы даже бы не узнали, что это сварено из костей? - Улыбнулся Тан Юэ. - В медицине говорят, что нужно пить больше костного супа, это поможет укрепить кости.

Он спросил старую госпожу:

- Бабушка, у тебя болит поясница, если ты слишком долго стоишь или слишком долго сидишь? Возможно ночью у тебя мерзнут ноги и возникают спазмы?»

Старая госпожа была потрясена.

- Откуда ты знаешь? Однако с возрастом этих проблем не избежать.

- Этого нельзя избежать, но можно улучшить. Попросите кого-нибудь готовить тарелку костного супа каждый день какое-то время, чтобы увидеть его эффект.

Старую хозяйку заинтересовала уверенность, с которой он говорил. В любом случае, это не вредно пить, так почему бы не попробовать.

После того, как была проявлена забота о старой госпаже, Хоу фурэн, естественно, нечего было сказать. Выпив одну чашу ради Хоу Юэяна, ей показалось этого недостаточно. Она попросила наполнить для нее ещё одну чашку, решая в будущем тайно варить костный суп дома. Она ни кому об этом не скажет.

Закончив ужин, Тан Юэ прогуливался по двору, чтобы переварить пищу. Когда он был сытым, появлялись другие желания.

Тан Юэ не мог оставаться в особняке Хоу Юэяна всю свою жизнь, будучи молодым мастером, который только знал, как есть и ждать своей смерти, поэтому ему было необходимо постепенно начинать свою карьеру.

В эту эпоху медицинских отсталостей, хотя китайская медицина была глубокой, она медленно накапливалась в течение тысяч лет.

Тан Юэ мало что знал о китайской медицине. Когда он учился в университете, он прошел курсы китайской медицины, знал некоторые основные травы и несколько несложных рецептов, и все.

Изучить китайскую медицину ещё раз или придумать способ воссоздать искусство хирургии - вот вопрос, который беспокоил Тан Юэ.

У него были навыки изучения китайской медицины, поэтому он должен изучить ее довольно быстро. Однако Тан Юэ не привык к отсутствию скальпеля в руке.

Тан Юэ подсознательно взял ветку и покрутил ею кончиками пальцев. Его разум был полон западной медицины, но когда он пришел в себя, он понял, что его пальцы стали гораздо менее гибкими, чем раньше.

Его руки никогда раньше не тренировались в этом аспекте, а его суставы были жёсткими. Если он хочет держать скальпель, ему придется некоторое время привыкать к нему.

Размышляя об этом, Тан Юэ все же решил заняться этим в своей предыдущей жизни. Когда он выбрал хирургию, также потому, что она ему нравилась. У него не было причин, чтобы отказаться от любимого дела, вне зависимости в каком он находился времени или пространстве.

Тан Юэ пошёл на кухню и нашёл в шкафу немного жженого угля и белую ткань. Он положил ее на стол и начал рисовать хирургические инструменты, которые обычно использовал, готовясь показать, могут ли люди их изготовить.

В то время было невозможно получить нержавеющей сталь, но, к счастью, уже было железо. Хотя железные инструменты легко ржавеют, но при хорошем уходе их можно было использовать в течение длительного периода времени.

В ту ночь Тан Юэ плохо спал. Во сне он неоднократно видел изображения двух разных миров. В один момент он все ещё делал операцию пациенту в больнице, а в другой он использовал ржавый скальпель, чтобы разрезать кожу человека. Когда он повернул голову, он увидел лицо того человека, на самом деле это было лицо того юноши, которого он встретил в заброшенном храме.

Проснувшись утром, Тан Юэ был ошеломлен, не зная, где он находится. Он как обычно потянулся к подушке, чтобы схватить телефон, но, естественно, ничего не коснулся. Его рука нащупала не шелковые одеяла на которых он спал, а простую грубую бамбуковую циновку.

Он сел и причесался. Только после того, как он полностью проснулся, он встал с постели, чтобы умыться и прополоскать рот.

На завтрак были рисовые лепешки с соевым молоком. Когда Тан Юэ увидел соевое молоко, он сразу подумал о жареных во фритюре палочках из теста и решил попробовать приготовить их завтра утром. В эту эпоху еда была слишком простой, но Тан Юэ по-прежнему хотел как можно больше удовлетворять свой желудок.

<http://erolate.com/book/3812/99815>