

Чтобы приготовить вкусные тушеные баклажаны с соусом Юйсянь, обязательно нужны соус из бобовой пасты, рыбный соус и крахмал. Пропорции для рыбного соуса легко подобрать, и с крахмалом тоже нет проблем. Когда Мэн Сан пришла в Императорскую академию, она принесла с собой две упаковки картофельного крахмала, которые она вместе со Стариком Цзянем приготовила заранее, на случай, если они понадобятся для готовки.

Однако последний необходимый ингредиент — бобовая паста — напомнил Мэн Сян о важном деле. Ранее она сама купила все необходимые ингредиенты, а также купила глиняный кувшин размером в полбочки, а на маринование банки бобовой пасты ушел целый месяц. Вчера, когда она в спешке отправлялась в столовую Гоцзыцзянь, она взяла с собой только одежду, мелкие вещи и некоторые самодельные приправы, а бобовая паста осталась на кухне в ресторане семьи Цзянь.

Хотя кварталы Сюаньян и Убэн не так далеко друг от друга, бочка с пастой была очень тяжелой. Даже с помощью А-Лань и Чжу Цзы ее было невозможно безопасно перенести в Академию Гоцзыцзянь. А ведь эта паста — незаменимый ингредиент для блюда из баклажанов.

Подумав об этом, Мэн Сан решила обратиться к дяде Сюю с просьбой одолжить ей помощников. Дядя Сюй без лишних слов согласился. Он тут же выбрал трех крепких работников и велел привести телегу, на которой обычно возят овощи, к задним воротам склада. Если бы ему не нужно было оставаться и сверять список продуктов на следующий день с мастером Чэнем, он бы тоже пошел с ними.

Два квартала были близко, и на телеге они быстро добрались до ресторана семьи Цзян.

В зале Старик Цзян и Цзян Су убирали со стола, а Чжу-ши считала деньги за прилавком.

Увидев Мэн Сан, Цзян Су радостно улыбнулась, вытерла руки и подошла:

- Сан-нянь, почему ты вернулась? Как тебе работа в Академии Гоцзыцзянь?

Мэн Сан ускорила шаг, взяла Цзян Су за руку и ответила:

- Вернулась за вещами. Работа в Академии отличная, люди вокруг очень доброжелательные.

После терпеливых ответов на вопросы Цзян Су Мэн Сан поздоровалась со Стариком Цзянем и Чжу-ши, и объяснила причину своего визита:

- Вчера я торопилась и забыла взять пасту, которую раньше замариновала, поэтому вернулась за ней.

Чжу-ши, сначала насторожившаяся, сразу расслабилась и сказала:

- Я-то думала, что тебе что-то важное понадобилось, а ты всего лишь за этой грязной пастой вернулась...

Когда Мэн Сан мариновала пасту, она не делала это втайне, каждый шаг был на виду. Вначале Чжу-ши было любопытно, и она пошла посмотреть, но увидела, что бобы, с которыми работала Мэн Сан, были покрыты пылью, и ей показалось это ужасно грязным. С тех пор Чжу-ши каждый раз, видя, как Мэн Сан утром перемешивает пасту, смотрела на нее с отвращением. Более того, когда паста была готова, Мэн Сан хотела взять немного для приготовления еды, но Чжу-ши строго запретила ей это делать.

- Эта паста не чистая. Если клиенты заболеют, ты за это ответишь?

Мэн Сан, видя решимость Чжу-ши, не могла ничего поделать. Она думала, что если сделает это за свой счет, то избежит проблем с Чжу-ши, но, как оказалось, и тут не повезло. В итоге ей пришлось залить пасту маслом и оставить ее на кухне нетронутой.

Чжу-ши продолжала тихо ворчать:

- побыстрее забирай, только место занимает, наверняка уже заплесневела.

Мэн Сан улыбнулась и ничего не ответила. Она позвала работников, чтобы они забрали бочку с пастой с кухни, быстро завершила все дела и была готова уходить.

Когда она уходила, Цзян Су осталась в зале по требованию Чжу-ши, а Старик Цзян молча вышел и настоял на том, чтобы проводить Мэн Сан до ворот квартала. По дороге он расспрашивал ее о работе в столовой Гоцзыцзянь, боясь, что ей там плохо.

Мэн Сан мягко успокоила его:

- Дедушка Цзян, не беспокойтесь. Дядя Вэй очень хорошо ко мне относится. Через восемь дней, когда у меня будет выходной, я обязательно приду навестить вас в ресторане Цзян.

Старик Цзян хмыкнул, его голос был полон решимости:

- Старик Вэй не посмеет плохо к тебе относиться! С его тремя жалкими навыками, ему еще много раз понадобится твоя помощь! Вчера я рассказал ему о твоём деле. У него нет других талантов, но он хорошо знаком с людьми в разных ведомствах Чанъаня. Просто попроси его помочь тебе, поняла?

Мэн Сан мягко улыбнулась:

- Да, я все запомнила!

Когда они подошли к воротам квартала, Старик Цзян больше не мог продолжать сопровождать ее, так как в ресторане было много дел. Перед расставанием он достал из кармана кошелек и, не дав Мэн Сан времени на раздумья, сунул его ей в руки.

Мэн Сан была удивлена, там было по крайней мере четыре-пять лян серебра. Почему вдруг он дал ей столько денег? Она сразу же попыталась вернуть их.

Но Старик Цзян спрятал руки за спину и нахмурился:

- Бери! За последние два месяца благодаря тебе у нас было много заказов на утренние блюда. Заказ от Седьмой госпожи Сун тоже был благодаря твоим кулинарным навыкам. Кроме того, ты оставила рецепт рисовых шариков, перед тем как уйти. Это твои заслуженные деньги! И те блюда, которые я научился готовить, когда мы обменивались навыками, будь уверена, этот старик будет готовить их только для себя, чтобы побаловать себя.

Едва договорив, он резко развернулся и ушел, чтобы Мэн Сан не смогла вернуть деньги.

Когда он отошел на десять шагов, он снова повернулся и твердо сказал:

- Не забывай навещать старика! Если работа будет слишком тяжелой, не задерживайся там и возвращайся сюда. Ты одинокая девушка, позаботься о себе!

Сказав это, старик Цзян осознал, что стал слишком «болтливый», и, чувствуя неловкость, ушел, не дождавшись ответа. Его спина казалась немного согнутой.

Мэн Сан смахнула слезы и громко сказала:

- Я обязательно принесу вам вкусных блюд, чтобы угостить вас!

Старик Цзян ничего не ответил, просто махнул рукой, не оборачиваясь.

-

Путь туда и обратно до ресторана Цзян за соевой пастой занял немного времени. Несколько работников осторожно перенесли бочонок с пастой и аккуратно поставили его в углу внутреннего двора кухни. Затем они доложили об этом дяде Сюю и разошлись по своим делам.

Дядя Сюю подошел и передал корзину со свиной грудинкой, которую держал в руках:

- Мастер Мэн, вот свинина, которую ты просила. Работники выбрали ее согласно твоим указаниям, посмотри, подходит ли?

Стоявшая рядом А-Лань поспешно взяла корзину и поднесла ее к Мэн Сан для осмотра.

В корзине лежали длинные полоски свиной грудинки, на разрезе которой виднелись чередующиеся слои жира и мяса, не менее четырех слоев. Это действительно была первоклассная свинина.

Мэн Сан с улыбкой поблагодарила:

- Спасибо, дядя Сюй. Эта свинина просто отличная.

Дядя Сюй, заложив руки за спину, весело ответил:

- Ну вот и хорошо. Я рад, что мастер Мэн довольна. Теперь я могу с нетерпением ждать твоего ужина!

Они обменялись еще несколькими любезностями и разошлись, а Мэн Сан вместе с А-Лань и Чжу Цзы принялись за работу.

Прошло полдня, и примерно в четверть часа после полудня, Мэн Сан с двумя помощниками привели в порядок все ингредиенты и начали готовить баклажаны в соусе Юйсянь. Сначала нарезали баклажаны на куски, мелко порубили красный перец, а свинину нарезали на кубики и измельчили в фарш, оставив несколько кусочков для текстуры. Затем приступили к приготовлению главного элемента блюда — соуса Юйсянь.

Будь то баклажаны, грибы, курица или свинина в соусе Юйсянь, соус всегда является душой этих блюд. Хороший соус требует тщательного соблюдения пропорций: сначала добавляют необходимое количество сахара, соуса и уксуса, затем немного желтого вина для аромата, и в конце немного имбиря, все перемешивают до однородности.

Разогрев сковороду, в нее наливают масло, добавляют имбирь и измельченный красный перец, обжаривают до аромата, затем добавляют пасту из соевых бобов — второй ключевой ингредиент блюда. Когда из пасты начнет выделяться красное масло, добавляют свиной фарш, обжаривают, пока он не потеряет цвет, затем кладут нарезанные баклажаны и, наконец, добавляют рыбный соус и разведенный водой крахмал.

На этом этапе аромат соевой пасты и рыбного соуса полностью раскрылся под воздействием масла и красного перца, смешиваясь с ароматом свинины, что привлекло внимание всех в кухне. Даже Вэй Сюнь, находившийся на другой стороне кухни, не смог удержаться и бросил взгляд на их сторону.

Мэн Сан, не отрываясь от процесса, продолжала помешивать содержимое сковороды. Когда блюдо было почти готово, она громко позвала:

- А-Лань!

- Иду! — ответила А-Лань, уже подготовившая семь маленьких печек, взятых взаймы у дяди Сюя. На них стояли керамические горшки, которые как раз начинали нагреваться.

В каждый керамический горшок налили холодное масло, а затем распределили баклажаны, обжаренные до семидесяти процентов готовности. При контакте баклажанов с маслом раздалось шипение, и капли масла разлетелись в стороны.

Закрыв керамические горшки крышками, они запечатали аромат внутри. Блюдо тушилось на слабом огне около четверти часа. Когда крышки снова сняли, в горшках булькал густой соус, в котором плавали маленькие пузырьки. Посыпав блюдо зеленым луком, его подали на стол.

Мэн Сан вздохнула с облегчением, испытывая легкое сожаление. Для идеальных баклажанов в соусе Юйсянь нужно было бы использовать маринованный перец, но сегодня не было времени на его приготовление, поэтому пришлось заменить его красным перцем.

Рядом Вэй Сюнь тоже заканчивал несколько своих блюд, раскладывая их по тарелкам. В Даюне принят отдельный способ подачи пищи: если это не близкие друзья или родственники, каждое блюдо подается в отдельной посуде.

Однако, по мнению Мэн Сан, такое блюдо, как тушеные баклажаны, следует подавать в керамическом или глиняном горшке. Тепло от стенок горшка будет поддерживать кипение содержимого, сохраняя все ароматы и раскрывая суть блюда. Если сейчас разложить его по тарелкам, потеряется главная прелесть.

Вэй Сюнь, заметив, что на маленькой плите огонь уже погас, а Мэн Сан не предпринимает дальнейших действий, не удержался от вопроса:

- Есть какие-то трудности?

Мэн Сан вздохнула и изложила свои опасения. Вэй Сюнь, испытывая некоторое сострадание и уважение к талантливой, но несчастной девушке, немного поколебавшись, твердо сказал:

- Не беспокойся, подавай в керамических горшках, а в коробки положи чистую посуду. Если дажэням действительно не понравится, тогда и разделим.

Найдя выход из ситуации, Мэн Сан сразу же повеселела, ее лицо озарилось улыбкой, и она поспешно направила А-Лань к дяде Сюю за термостойкими коробками.

Вэй Сюнь, наблюдая, как она, решив проблему, вновь наполнилась энергией, не смог удержаться от улыбки и покачал головой. В следующую секунду он, привыкший к серьезности, быстро спрятал улыбку, вернув своему лицу обычное строгое выражение.

«Кхм! Это ведь не такое уж большое дело, можно и уступить ученице один раз. А примут ли дажэни такое решение, посмотрим», - подумал он.

(ПП: дажэнь □ □ - старший по статусу)

*Баклажаны в соусе Юйсянь □□□□

<http://tl.rulate.ru/book/112896/4318994>