

(ПП — традиционное особое блюдо, принадлежащее кухне провинции Шаньдун. Оно имеет гладкую и нежную текстуру, богато питательными веществами и по вкусу напоминает мясо краба.)

Сейчас уже август, и совсем скоро наступит лучший сезон для поедания крабов. Только представьте себе этих жирных, маслянистых крабов, с нежным белым мясом... Мэн Сан облизала губы. А что, если приготовить блюдо «Краб Сай» из яиц, чтобы утолить это желание?

Приняв решение, Мэн Сан тут же собрала все яйца на кухне и начала готовить.

На самом деле, Краба Сай приготовить довольно просто. Нужно отделить желтки от белков, приготовить соус из имбиря, уксуса и сахара, и можно начинать жарить.

Сначала в сковороду отправляются белки с небольшим количеством соуса. Нужно жарить и помешивать, пока масса не сформируется, затем выложить на тарелку — это будет «крабовое мясо».

Желтки жарят на разогретой сковороде с холодным маслом. Способ жарки ничем не отличается от жарки белков. Главное — не пережарить, иначе готовое блюдо не получится с текучей консистенцией крабовой икры.

Когда «крабовая икра» в сковороде начинает переходить из жидкого состояния в полутвердое, можно выкладывать ее на «крабовое мясо». Таким образом, получается блюдо «Краб Сай», которое по вкусу не уступает настоящему крабу.

Тем временем тесто уже отлежалось, и Мэн Сан попросила А-Лань нарвать тесто на кусочки, чтобы приготовить отдельную чашку прозрачного супа-бото. Затем она вынесла готовое блюдо «Краб Сай» с кухни.

□-

В столовой доктор Шэнь сидел спокойно на своем месте, отдыхая с закрытыми глазами. Даже почувствовав аромат блюд, он не открыл глаз до тех пор, пока не услышал приближающиеся шаги и не посмотрел лениво на Мэн Сан.

Мэн Сан поставила блюда на стол и, сложив руки, поклонилась:

- Суп-хото готовится, а пока я принесла горячую закуску, чтобы вы могли немного перекусить.

На неглубокой тарелке, дно которой было выстлано нежным белым «крабовым мясом», была выложена ложка «крабовой икры». Ярко-желтое «крабовое масло» медленно текло, впитываясь в «крабовое мясо», что выглядело чрезвычайно аппетитно.

Доктор Шэнь, увидев блюдо целиком, удивился:

- Откуда в августе в Чанъане крабы?

Мэн Сан хотела просто назвать блюдо, но, услышав слова доктора Шэня, не удержалась от улыбки:

- Может, сначала попробуете? Это блюдо теряет вкус, остывая.

Доктор Шэнь, согласившись с этим, поспешно взял ложку.

Свежеприготовленное «крабовое мясо и икра» еще исходило паром, и по мере приближения ложки к губам аромат становился все насыщеннее и соблазнительнее.

Полная ложка попала в рот, и свежий вкус, имбирный аромат и легкая кислинка наполнили язык. «Крабовое мясо» было чуть тверже, чем «крабовая икра», на вкус оно оказалось нежным, что придавало блюду особую текстуру. «Крабовая икра» была очень нежной, а «масло» словно медленно текло по языку, придавая блюду насыщенность и сочность.

Доктор Шэнь долго смаковал, неожиданно тихо рассмеялся и, подняв глаза, посмотрел на Мэн Сан с добродушной улыбкой старшего, прощающего шалости младших.

Он уверенно произнес:

- Это не крабовое мясо.

Мэн Сан с улыбкой вздохнула:

- Все-таки не удалось обмануть ваш тонкий вкус. Наверняка доктор Шэнь – настоящий любитель крабов, раз смог различить подделку.

Теперь, когда ее раскусили, Мэн Сан перестала хитрить и, не спеша, объяснила:

- Это блюдо называется «Краб Сай» или Ложный краб. Сегодня не хватило ингредиентов, поэтому я использовала только яйца. С помощью белка и желтка я создала текстуру и вкус, похожие на крабовое мясо и икру, а специальный соус придал блюду крабовый аромат.

Доктор Шэнь явно был гурманом. Он наслаждался вкусом блюда, с интересом слушая рассказ Мэн Сан.

Встретив настоящего ценителя, Мэн Сан не стала держать секреты при себе. Оживившись, она с гордостью добавила:

- Сегодня ингредиентов было мало, готовила я в спешке. Но когда рассол для моих соленых утиных яиц будет готов, с его маслянистым желтком блюдо приобретет текстуру настоящей крабовой икры, и вкус будет еще более аутентичным. Уверяю, это будет Ложный краб, который сложно отличить от настоящего.

Слушая это, глаза доктора Шэня загорелись. Он поспешно спросил:

- Этот рецепт звучит очень аппетитно. Соленое утиное яйцо, вероятно, тоже отличное блюдо. Когда оно будет готово? Вы используете его только для себя или добавите в утреннее и вечернее меню столовой?

Увидев, как утонченный и эрудированный человек при встрече с хорошей едой становится более живым и доступным, и при этом он был первым, кто, услышав рассказы Мэн Сан о более вкусном приготовлении, не пришел в ярость, она почувствовала удивление и радость.

Мэн Сан, чувствуя, что нашла единомышленника, с улыбкой ответила:

- Эти утиные яйца только что засолены, и им нужно еще минимум месяц. Тогда они появятся на завтрак, сочетаясь с различными видами каш. Но если говорить о наилучшем сочетании с солеными утиными яйцами, то это, безусловно, белое кондже. Оно обладает своим ароматом риса и не перебивает вкус соленых яиц, а вместе они создают идеальное сочетание!

Услышав это, доктор Шэнь уже мечтал попробовать соленые утиные яйца с песочной текстурой и текущим маслом, как их описывала Мэн Сан, и обязательно попросил ее оставить одно для него.

В это время А-Лань принесла готовый прозрачный суп-бото. Мэн Сан воспользовалась ситуацией и вернулась к своей работе с крахмалом. Она набрала несколько кусков высушенного крахмала на стол и начала аккуратно раскатывать их скалкой, превращая в мелкий порошок. А-Лань, убрав столешницу, вернулась к Мэн Сан и с помощью мельницы измельчила порошок еще тоньше.

Они работали вместе, не чувствуя усталости, тихо болтая. А-Лань было очень любопытно по поводу упомянутой Мэн Сан системы заключения контрактов и она задала несколько вопросов.

В то время Мэн Сан немного приукрасила рассказ, убрала начало и конец, и рассказала об этом Вэй Сюню и дяде Сюю, но не ожидала, что получит упрек от Вэй Сюня. Сейчас, заметив,

что А-Лань заинтересовалась, она стерла временные особенности и объяснила все, о чем спрашивала А-Лань, чтобы развлечься во время работы.

Когда на все вопросы был дан ответ, и прежде чем А-Лань успела задать новый, сбоку раздался голос. Неизвестно когда приблизившийся доктор Шэнь с чашкой лапши в руках с интересом спросил:

- Можете ли вы подробнее рассказать о системе подряда, о которой говорите?

После беседы о «Крабах Сай» и соленых утиных яйцах Мэн Сан почувствовала, что доктор Шэнь стал ей ближе, и ей было комфортно с ним разговаривать, не соблюдая церемоний. Также она подумала, что как ученый, обладающий обширными знаниями, он наверняка более сообразителен, чем она, и начала рассказывать ему все с самого начала.

Выслушав ее, доктор Шэнь задумчиво произнес:

- Это тоже неплохая стратегия, но если ее просто так представить при дворе, боюсь, что старые консерваторы воспротивятся.

Видя, что он одобрил систему подряда, Мэн Сан почувствовала к нему еще большее расположение и с энтузиазмом сказала:

- Именно так! Это не только заставит мастеров-поваров больше заботиться о своих навыках и получать за это соответствующую плату, но также позволит студентам с разными финансовыми возможностями и потребностями самим выбирать, а Гоцзыцзянь не будет зависеть от денег, выделяемых Министерством финансов и Министерством обрядов, превращая расходы в доходы и обогащая бедных!

Говоря об этом, Мэн Сан невольно вспомнила о положении торговцев в нынешней династии и с грустью заметила:

- Но это лишь мечты, ведь когда дело касается торговцев, император и министры никогда не позволят этого.

Доктор Шэнь, очевидно, тоже знал об этом и больше не задавал вопросов о контрактной системе, а перешел к другим темам.

- Вы новенький помощник?

- Нет, - глаза Мэн Сан слегка расширились, затем она улыбнулась, - Моя фамилия Мэн, я повар, ответственный за завтраки. Вы можете звать меня «мастер Мэн» или «повар Мэн».

Доктор Шэнь кивнул:

- Я действительно слышал, что в Гоцзыцзянь прибыл новый повар, и недавно один из докторов очень хвалил еду в столовой. Я думал, что повар с такими навыками должен быть в возрасте, но не ожидал, что вы так молоды.

После того как доктор Шэнь закончил трапезу с супом-бото и крабовым блюдом, он ушел первым. А Мэн Сан и А-Лань смололи весь крахмал и сложили его в глиняные кувшины, а затем тоже разошлись по своим комнатам.

-

В три четверти часа Инь* небо еще темное.

(ПП: от 3 до 5 утра)

А-Лань несла фонарь и на полпути столкнулась с Чжу Цзы, вместе они направились в столовую. Они думали, что пришли достаточно рано, но издалека уже видели слабый свет в столовой.

Чжу Цзы удивился:

- Так рано, кто может быть в столовой? Неужели мастер Мэн пришла раньше?

Сейчас любые догадки были лишь предположениями, поэтому А-Лань ничего не ответила и лишь ускорила шаг. Открыв дверь столовой, она увидела, что Мэн Сан уже была занята у плиты, работая и широко зевая, явно не выспавшись.

Утренний ветерок был прохладным, и А-Лань молча закрыла дверь столовой.

Чжу Цзы уже подбежал к плите, нахмутив брови:

- Мастер Мэн пришла так рано, вы опять не могли уснуть из-за храпа?

Услышав это, Мэн Сан только грустно улыбнулась. Как и сказал Чжу Цзы, она действительно не могла терпеть храп трех соседок, поэтому пришла раньше. Проснувшись ночью, она, завернувшись в одеяло, долго ворочалась в постели, но так и не смогла заснуть снова. В итоге она решила подняться и пойти в столовую. Так она могла хотя бы сделать что-то полезное вместо того, чтобы лежать без дела под аккомпанемент храпа.

Однако за ночь она спала меньше трех часов, и если это будет повторяться каждый день, даже железный человек не выдержит.

Мэн Сан подумала и поняла, что придется переехать. Но навыки готовки у А-Лань и Чжу Цзы еще не на том уровне, чтобы оставить их одних, что означало, что ей придется потратить почти половину месячной зарплаты, чтобы арендовать небольшую комнату в районе Убэня. Когда А-Лань и Чжу Цзы улучшат свои навыки и смогут справляться сами, тогда она сможет переехать подальше, чтобы сэкономить деньги.

Все упиралось в недостаток денег!

Если бы она смогла забрать больше денег, когда сбегала из дома в Янчжоу, или если бы она смогла быстро найти своего дедушку, которого никогда не видела...

Но нет, во всяком случае, старик Цзян дал ей пять лян серебра в качестве зарплаты, и эти деньги можно использовать в экстренном случае. А потом она придумает, как заработать больше денег!

Решив для себя, Мэн Сан решила оставить эти беспокойства и принялась за приготовление завтрака:

- Чжу Цзы, следи за огнем и не забудь про рисовую кашу в котле. А-Лань, помоги мне сделать тыквенные лепешки, завтра поменяемся.

Оба в один голос ответили:

- Хорошо!

*Краб Сай 蟹

Суп-бото 粥

<http://tl.rulate.ru/book/112896/4376484>