

Настоящий прорыв произошел после 2000 года.

Если люди даже не могли есть досыта, не говоря уже о том, чтобы наслаждаться вкусами, несмотря на двадцать лет реформ и открытости, то влияние, которое это оказало на этот небольшой уездный город, заключается в том, что стало больше уволенных рабочих, и на улицах постепенно появились отдельные предприятия.

Модные магазины одежды, модные парикмахерские, прокат DVD, лапшичные и рестораны, привезенные с юга...

Поскольку это случится, она также может заниматься бизнесом и зарабатывать деньги. Она не думала слишком далеко вперед и не строила планов на будущее. Сейчас самое главное — заработать немного денег, чтобы прожить хорошую жизнь для себя и своего ребенка.

По крайней мере, она хочет, чтобы ее ребенок мог пить сухое молоко сразу после рождения.

У Цзян Жоу не было никаких других особых навыков, но она могла приготовить несколько вкусных блюд.

Итак, днем Цзян Жоу вымыла свиные кишки, которые ей дала дома тетя Ван. Чистка свиных кишок была технической задачей. Сначала промойте их чистой водой, затем разомните свиные кишки с солью, пищевой содой и крахмалом в определенных пропорциях. Через три-четыре минуты замешивания промойте их еще три раза чистой водой. После мытья нарежьте их, переверните и продолжайте мыть, чтобы удалить большую часть жира. Однако вы не можете смыть весь жир, иначе кишки не будут ароматными при тушении.

После мытья Цзян Жоу поместила свиные кишки в таз, добавила желтое вино, белое вино, пищевую соду и крахмал и продолжила замешивать. После нескольких повторных промываний она перевернула свиные кишки, поместила их в холодную воду, добавила ломтики имбиря и бланшировала их желтым вином. Выловив их, она промыла их теплой водой и отложила в сторону.

Поскольку свиные кишки имели сильный вкус, если вы не вымоете их несколько раз, рыбный запах перебил бы аромат.

Тетя Ван, вероятно, не знала, как это сделать, поэтому она подумала только о том, чтобы обжарить их с чили.

Ключевой момент в том, что Цзян Жоу не стала тушить их сразу, а подождала до сна, чтобы разогреть сковороду на кухне. Она добавила масло, а когда масло нагрелось, добавила кубики сахара. После того, как сахар растаял и превратился в карамель, она добавила зеленый лук, тертый имбирь, звездчатый анис, корицу, сушеный чили, ароматные листья, семена фенхеля и сычуаньский перец. После обжарки она добавила большую кастрюлю воды.

Тетя Ван была щедра, дав ей много свиных кишок, поэтому Цзян Жоу добавила много воды.

Добавив воды, она могла положить свиные кишки в кастрюлю. Две большие ложки соевого соуса, две маленькие ложки соли и половину столовой ложки устричного соуса.

Устричный соус в ту эпоху все еще считался новой приправой, импортируемой из прибрежных районов. Так как это место находилось в глубине страны, люди не знали, как его использовать, поэтому его покупали немногие, и, следовательно, его цена была невысокой.

Выполнив эти шаги, Цзян Жоу добавила в печь много дров, медленно кипятила их и ждала результатов на следующее утро.

К счастью, навыки Цзян Жоу были безупречны. На следующее утро горшок свиных кишок полностью преобразился. Бульон был густым, цвет соблазнительным, и когда она подняла крышку, сильный аромат перекрыл тяжелый рыбный запах.

В то утро Цзян Жоу использовала тушеные свиные кишки, чтобы приготовить миску лапши.

Затем, утром, неся частично сшитую детскую одежду и тарелку свиных кишок, Цзян Жоу пошла в соседний дом.

Когда Цзян Жоу пришла в соседний дом, тетя Ван была в доме и стирала.

В отличие от Цзян Жоу, которой нужно было стирать только для себя, дядя Ван не только продавал свинину, но и забивала свиней. Его одежда часто была грязной от работы, и ее приходилось замачивать в древесной золе. Хотя у них дома был стиральный порошок, после того, как они попользовались им некоторое время, тетя Ван почувствовала, что выходит дорогогато. Древесная зола была лучше, и главное, что она не стоила никаких денег.

Дверь во двор дома тети Ван была широко открыта. Увидев приближающуюся Цзян Жоу, она подняла голову с приятно удивленным выражением лица и спросила: «Как ты здесь оказалась?»

Тетя Ван быстро встала и вытерла мокрые руки о фартук перед собой. Затем она вошла в дом и принесла стул для Цзян Жоу, радостно сказав: «О, с тех пор, как моя дочь поступила в колледж, в доме стало намного тише. Каждый день я одна, и мне часто хочется поговорить с кем-то».

Она поставила стул позади Цзян Жоу и сказала: «Проходи, садись».

Цзян Жоу нашла ее забавной. Хотя она только вчера познакомилась с этой женщиной, она заметила, что каждый раз, когда она говорила, в течение пары предложений она упоминала, что ее дочь учится в колледже. Это стало привычной фразой.

Цзян Жоу передала ей тарелку в руке и сказала: «Тетя, я вчера вечером тушила эти свиные кишки. Я принесла вам попробовать. Вам нравится?»

Тетя Ван воскликнула: «О», быстро махнула рукой и сказала: «О, дитя, нет смысла возвращать то, что я тебе дала. Ты слишком вежлива. Это мне ничего не стоит; просто возьми и наслаждайся сама».

«Дома еще есть немного, я не могу все доесть сама, я принесла вам попробовать». Цзян Жоу сунула тарелку ей в руку.

Видя, что Цзян Жоу не шутит, тетя Ван на мгновение заколебалась, а затем согласилась: «Хорошо, тогда я возьму».

Тетя Ван взяла тарелку Цзян Жоу. Она небрежно взяла кусочек и положила его в рот, не особо задумываясь. Она просто нашла аромат довольно восхитительным, даже лучше, чем то, что она жарила с чили. Откусив кусочек, ее глаза расширились, и она не могла не попробовать еще один кусочек. Она посмотрела на Цзян Жоу и сказала: «Этот вкус такой хороший; и вообще не пахнет. Как ты их приготовила? Вышло намного вкуснее того, что приготовила я».

Вкус был пикантным и насыщенным, но не жирным, и его было приятно жевать.

Цзян Жоу улыбнулась. «Если вам нравится, я рада. Я беспокоилась, что вам не понравится вкус».

Тетя Ван не стала слишком много думать об этом и сказала с улыбкой: «Вкусно. Твоему дяде Вану тоже наверняка понравится. Позвольте мне вымыть тарелку для тебя».

<http://tl.rulate.ru/book/121971/5182289>