

Ободренная такими счастливыми и веселыми чувствами, она добралась до кухонной зоны. Во дворе она увидела двух женщин, занятых мытьем овощей и ополаскиванием риса. Увидев ее, они обе замерли. Су Нуан Нуан, у которой никогда не было чувства дистанции «хозяин-подчиненный», радостно им помахала:

- О, заняты?

- О нет, это Первая госпожа! - обе женщины повернулись и побежали к зданию. Такое ощущение, что они только что увидели плотоядного динозавра, пришедшего, чтобы съесть их. Это немного угнетало Су Нуан Нуан. Обязательно так преувеличивать? Неужели кто-то размазал мое имя по всему дворцу? Должно быть, это вина Дуань Тинсюаня. Нет, это определенно вина этого негодяя, называющего меня тигрицей и что-то вроде этого, до такой степени, что люди просто убегают при виде меня.

Величественная Первая госпожа совершенно забыла тот день, когда она разыграла мощный спектакль «тигрица охотится за пищей» и удобно свалила всю вину на голову принца.

Увидев убегающих от нее служанок, она сумела немного приободриться и спокойно откашлялась. Слева и справа от нее Хун Лянь и Сян Юнь склонили головы, не осмеливаясь поднять глаза. Она тихо пробормотала:

- Что это за отношение? Взбодритесь немного.

Как только она это произнесла, из глубины кухни послышался пронзительный визг:

- Вы, глупые твари, это же Первая госпожа! Как вы посмели просто вбежать сюда, даже не поздоровавшись, когда же вы превратились в таких безответственных идиотов?

Вслед за голосом появилась женщина, мисс Сюэ, с лицом, расцвеченным улыбками, позади нее съежилась кучка пожилых женщин и маленьких кухонных служанок, каждая из которых смотрела мимо Су Нуан Нуан, боясь отвести взгляд, и еще больше боясь встретиться с ней глазами. Очевидно, что эти люди играли второстепенных персонажей в ее предыдущей пьесе «тигрица охотится за едой».

Как и ожидалось от главы кухни, мисс Сюэ была сделана из гораздо более сурового материала, чем другие.

Су Нуан Нуан вздохнула в своем сердце и протянула руку, чтобы похлопать госпожу Сюэ по плечу, искренне говоря:

- Как и ожидалось от талантливого человека, ах. Раз вы за главную, я могу быть спокойна.

- Большое спасибо за комплимент Первой госпоже. В будущем, пожалуйста, сообщите Хун

Лянь и Сян Юнь, чтобы передали нам ваши пожелания - вам не нужно лично приходить.

В тот момент, когда мисс Сюэ получила такой большой комплимент от своего начальства, даже вес в ее костях облегчился. Она была человеком с быстрым и гибким умом, кто не смог бы прочесть ситуацию? Ясно, что принц благоволит Первой госпоже Мэй Юэлу. Большинство женщин во дворце были такими же, без мужской защиты их жизнь была довольно тяжелой. Однако с помощью мужчины они могут получить возможность даже вызвать дождь [1]. До сих пор она подчинялась указаниям госпожи Юн и не посылала надлежащей провизии в Мэй Юэлу.

Однако теперь ситуация кардинально изменилась. Первая госпожа снова была у власти. Если сейчас не спасти свое положение и не выпросить милость, вполне возможно, что эта любимая женщина принца возненавидит ее. К тому времени, будет ли у нее вообще место, чтобы остаться в резиденции?

Видя, что мисс Сюэ была готова подыграть ей и выслужиться, Су Нуан Нуан почувствовала удовлетворение. Это был первый раз, когда она ощутила сладкий вкус лести, это было очень приятно. Затем ее взгляд упал на несколько больших бочонков с гигантскими креветками, каждая длиной около 6 или 7 дюймов. Одна из бочек содержала больших морских крабов, другая - рыбу-саблю шириной с ладонь, еще одна бочка была заполнена желтым горбылем длиной в фут. Что касается следующей бочки...

- Это болотный угорь? - Су Нуан Нуан удивленно подняла глаза, Хун Лянь и Сян Юнь вскрикнули от шока и ужаса, они отвернулись, не в силах заставить себя смотреть на бочонок, полный извивающихся змей. Хотя госпожа называла их угрями, было ясно, что это змееподобные существа. Кто посмеет есть такие вещи?

- Айя, Ван Момо, что с тобой случилось? Как ты мог оставить такие вещи здесь? Может ты возьмешь на себя ответственность, если напугаешь госпожу? - мисс Сюэ громко кричала. Тем не менее, даже сквозь ее громкий голос, она все еще могла слышать бормотание Су Нуан Нуан:

- Какого черта, так вот, что вы называете личной выгодой.

Личная выгода?

Мисс Сюэ была поражена, ей очень хотелось закричать до небес. Вместо этого, она принялась неоднократно заверять.

- Госпожа, как может эта рабыня осмелиться получить какую-то личную выгоду? Более того, такие ужасные уродливые вещи нельзя подавать на стол. Это прислала одна из жен главы села Лю Эржу. Я слышала, что ее невестка только что родила и очень слаба. Она прислала их мне, чтобы я могла приготовить из них питательный суп для ее невестки. Госпожа - благородный человек, такие грязные вещи никогда не должны касаться вас.

Это действительно удивило Су Нуан Нуан, но, раз они были посланы главой деревни, тогда все в порядке. Она испугалась, что болотные угри в этом мире живут в море. Су Нуан Нуан успокаивающе похлопала себя по груди. Кстати говоря, эта мисс Сюэ все еще болтала без умолку. Проклятье, неужели возможно, что люди в этом мире не едят болотных угрей? Существуют ли такие глупые люди? Какая трата вкусных ингредиентов.

- Ладно, не надо так паниковать, я верю, что вы не собирались извлечь личную выгоду, - Су Нуан Нуан наконец прервала поток слов мисс Сюэ, - Однако мне очень нравятся эти болотные угри, как насчет того, чтобы посоветоваться с ней о цене и продать их мне?

- Айя, если Первая госпожа хочет их получить, то это считается благословением для Лю Эржу, какие могут быть разговоры о деньгах? Госпожа может просто взять их. Эта рабыня гарантирует, что они не будут против.

Когда мисс Сюэ похлопала себя по груди, Су Нуан Нуан рассмеялась:

- Хорошо, однако мне немного неудобно, так что, Хун Лянь, принеси 5 серебряных лянов госпоже Сюэ, - она улыбнулась госпоже Сюэ, - Это серебро для женщины Лю Эржу, скажите ей, пусть купит немного тоника для тела, чтобы она могла правильно кормить грудью своего ребенка.

Эта бочка, вероятно, содержит около 30-40 фунтов болотных угрей, для них большой удачей было бы продать их за 2 серебряных ляна в городе. Благодаря своему ужасному внешнему виду, они не были популярны среди людей в этом мире. Госпожа Сюэ попыталась было отказаться, но Су Нуан Нуан и слышать об этом не хотела. Когда мисс Сюэ сказала, что достаточно всего лишь одного или двух лянов, Су Нуан Нуан возразила, что остальные деньги пойдут на лечение этой бедной невестки.

Наконец, мисс Сюэ поблагодарила ее от имени семьи Лю. Остальная часть кухонного персонала искренне порадовалась. Если кто-то из них еще не почувствовал, что эта Первая госпожа претерпела большие изменения, то этот человек, вероятно, был сделан из дерева.

- Госпожа, что вы собираетесь делать? Эта служанка, безусловно, поможет вам, - настроение госпожи Сюэ было на грани возбуждения, особенно когда она увидела, как Су Нуан Нуан дернула себя за юбку. Сразу же поняв, что госпожа хочет лично войти в кухню, она быстро достала из шкафа новый фартук. Очень осторожно она сказала:

- Это новый фартук, который я приготовила, раньше его никто не носил. Госпожа, пожалуйста, наденьте это. Было бы очень жаль, если платье госпожи будет забрызгано маслом.

Су Нуан Нуан улыбнулась:

- Большое спасибо, - затем она быстро приказала приготовить несколько фунтов креветок и болотных угрей.

Когда мисс Сюэ услышала это, она поспешно спросила:

- Госпожа, а это еще зачем?

- Ся Бао Ша Миан, быстрая лапша с креветками и угрем* - сказала Су Нуан Нуан, - Сегодня я хочу дать старой госпоже отведать свежих морепродуктов. В этот жаркий летний день кишечник особенно слаб, поэтому лучше всего съесть немного лапши.

Когда мисс Сюэ запротестовала, сказав, что болотные угри - это не то, что хозяева захотят есть, она рассмеялась:

- Расслабься, если они откажутся есть, то это не будет иметь к тебе никакого отношения. Я ведь здесь, не так ли? Просто подготовьте все в соответствии с моими инструкциями.

Когда все это слышали, они сразу успокоились. Очень быстро несколько фунтов креветок были очищены и лишены прожилок. Болотных угрей очистили от костей и разрезали на куски в соответствии с указаниями Су Нуан Нуан. Очищенные креветки поместили в большую миску и смешали с солью и белками от нескольких куриных яиц. Парой палочек для еды Су Нуан Нуан помешивала смесь креветок, пока та не стала липкой. Затем добавила немного крахмала из сладкого картофеля, чтобы увеличить нежность креветок. Этот шаг называется «крахмализация». Креветки бланшировались в кипящей воде, а когда их цвет стал нефритово-белым, их выловили, подсушили и отложили в сторону.

На другой плите ревущий огонь нагревал немного растительного масла, пока оно не стало совсем горячим, но не дымилось. Затем туда сунули кусочки угря и несколько раз перевернули палочками для еды. Когда на поверхности кожи начали появляться пузырьки, их быстро вытаскивали и помещали в корзину, чтобы стекло масло.

У Су Нуан Нуан не было супов под рукой и пришлось сделать свежий. К этому времени мисс Сюэ и все остальные на кухне сумели собраться с мыслями, чтобы понять, какая это редкая возможность для них, и наблюдали за каждым ее движением немигающими глазами. Когда Су Нуан Нуан приказала им вскипятить воду, чтобы приготовить лапшу, мисс Сюэ немедленно вызвалась добровольцем. Пока она готовила лапшу, ее глаза продолжали следить за каждым движением Су Нуан Нуан. Хозяйка в данный момент вылила два больших половника свиного сала в сковороду, бросила туда лук-шалот и имбирь, размешала их, после чего добавила жареного болотного угря, соевый соус, вино, сахар и, наконец, бульон из костей, когда соевый соус немного карамелизовался. Суп уварился на сильном огне до половины объема. Затем его сняли с огня и перелили в серебряную чашу.

К этому времени лапша уже всплыла на поверхность кипящей воды, движения Су Нуан Нуан были быстрыми, когда она подняла лапшу и бросила ее в холодную проточную воду на несколько секунд, прежде чем вытащить. Вок вернулся к огню, в него добавился бульон вместе с соевым соусом, она также процедила какую-то жидкость болотного угря, которую добавила в смесь. Наконец, лапша была добавлена к супу, а поскольку лапша и жидкость стали сливаться, она снимала любую пену, которая появлялась на поверхности. Как раз перед тем, как суп

начал кипеть, она растопила три больших куска сала и выплеснула полный ковш горячего свиного жира в суп.

Наконец, большой вок с лапшой был разделен на несколько больших мисок, квадратные куски болотного угря разложили поверх лапши, а затем добавили креветки и щедрый взбрызнули блюдо хорошим кунжутным маслом. Таким образом, ароматная и соблазнительная лапша Ся Бао Ша Миан была готова.

Чудесный аромат наполнил всю кухню, помощники глубоко вдохнули и засмеялись.

- У старой госпожи действительно есть чутье, неудивительно, что она хотела, чтобы Первая госпожа лично занялась этими морепродуктами.

- Мы так долго работаем на кухне, но я впервые почувствовала такой аромат, ах. Если бы не хозяйева, я бы вылила весь вок себе в рот,

Мисс Сюэ весело огрызнулась:

- Эй! Посмотри на свой язык без костей, ты хочешь проглотить весь вок? Похоже, ты не боишься обжечь свой рот, - затем она повернулась к Су Нуан Нуан, - Госпожа, пожалуйста, не обращайте внимания на этих старых сплетниц, ваша лапша с креветками и угрями просто слишком ароматна.

- А что толку просто нюхать ее? Есть гораздо лучше. Будьте спокойны, я сделала много. Старая госпожа и остальные не смогут съесть все это. Так почему бы вам, дамы, не поделить остатки между собой? - небрежно сказала Су Нуан Нуан, несколько этим не обеспокоенная. С другой стороны, кухонный персонал был переполнен счастьем, когда они сложили руки перед собой в знак благодарности.

В этот момент Хун Лянь сказала:

- Мисс, лапша кажется немного простой, почему бы вам не добавить некоторые гарниры?

Су Нуан Нуан согласилась:

- Правильно, должно быть несколько простых блюд, которые хорошо сочетаются с этой лапшой. Я видела несколько вареных свиных ушей, когда вошла, подавайте их тонко нарезанными с несколькими мелко шинкованными огурцами, сделайте блюдо из обжаренного сельдерея с арахисом. А ты иди в Мэй Юэлу и возьми тарелку нашей маринованной горчицы. Я также приготовлю немного чайных яиц*, Хм, это должно подойти.

- А что такое чайные яйца? - кто-то громко прошептал, немного шокировав Су Нуан Нуан. Она глубоко вздохнула, что же это за ужасный мир, в котором нет чайных яиц? Как вообще люди

могут здесь выживать? Может ли здешняя еда вообще считаться съедобной? Какая жалость, очень жалко, ах.

Так что она быстро отправила кухонный персонал собрать звездчатый анис, чайные листья, мандариновую кожуру, поваренную соль, каменный сахар, рисовое вино, соевый соус, а также несколько других предметов вместе с достаточным количеством воды, чтобы полностью покрыть яйца. Смесь вскипятили, отрегулировали вкус и оставили остывать.

В другой кастрюле сварили несколько десятков яиц на слабом огне, пока вода не начала бурно пузыриться. Затем яйца вынули, а на скорлупе твердой ложкой сделали трещины, чтобы пряная жидкость проникла внутрь. Наконец, яйца были помещены в пряный рассол, чтобы впитать весь аромат.

[1] – возможность попросить небо

* Ся Бао Ша Миан

*Чайные яйца

<http://tl.rulate.ru/book/13874/686613>