На следующий день, после того, как Цзян Шуяо поприветствовала старую госпожу и уже выходила из зала Шунин, ее остановила госпожа Сюй.

- Третья невестка, - госпоже Сюй в этом году исполнилось тридцать два, но годы не оставили слишком много следов на ее лице.

Старшая невестка редко проявляла инициативу, чтобы заговорить с ней. Цзян Шуяо была слегка удивлена и остановилась, чтобы посмотреть на нее.

Госпожа Сюй улыбнулась как всегда тепло:

- Могу ли я пригласить третью невестку к себе во двор для беседы?

Цзян Шуяо на мгновение замешкалась, а затем кивнула в ответ.

Служанка открыла занавеску, и из дома вышла госпожа Чжоу. Она услышала их разговор и нахмурилась.

Характер госпожи Чжоу соответствовал ее внешности, ее брови были смелыми, агрессивными и сурово насупленными, но она старалась вести себя добродетельно и праведно, пытаясь выглядеть как госпожа Сюй. Одним словом, она была сложным человеком.

- Первая невестка, третья невестка, - она подняла одну бровь, - С каких пор вы стали так близки?

Выражение лица госпожи Сюй не изменилось, и она мягко ответила:

- Невестки должны упорно трудиться, чтобы стать ближе друг к другу.

Госпожа Чжоу презрительно рассмеялась, игнорируя присутствие Цзян Шуяо, и прямо сказала:

- Продолжай притворяться, мы с тобой никогда не были близки.

Госпожа Сюй сказала:

- Вторая невестка не должна быть такой, - она выглядела так, словно ей не было дела до госпожи Чжоу.

Госпожа Чжоу почувствовала себя так, словно ее кулак ударился о хлопок, и ей стало скучно и обидно, но после стольких лет она уже привыкла к этому. Она пристально посмотрела на

госпожу Сюй, а затем несколько мгновений смотрела на Цзян Шуяо, прежде чем скривила губы и демонстративно ушла.

- У нее такой характер, полный шипов, просто привыкай к этому, - сказала госпожа Сюй, ведя Цзян Шуяо в свой двор.

Цзян Шуяо никогда не думала, что госпожа Сюй из тех людей, кто говорит о других плохо, и удивленно посмотрела на нее. Госпожа Сюй знала, о чем она думает, но не хотела объяснять, поэтому до внутреннего двора старшей семьи они дошли молча.

Цзян Шуяо сидела и смотрела, как госпожа Сюй неторопливо наливает ей чашку чая. Наконец она не смогла сдержаться и спросила:

- Что-то не так, раз старшая невестка позвала меня?

Мягкая улыбка госпожи Сюй стала немного неестественной, она выдохнула и сказала:

- Третья невестка очень прямолинейна, поэтому я не буду ходить вокруг да около. Честно говоря, я хочу попросить третью невестку кое-что прояснить. Но перед этим я должна извиниться перед тобой.

- А? - Цзян Шуяо уставилась на разнообразную выпечку на столе, но когда она услышала это, она замерла и отвела взгляд от пирожных, - Что старшая невестка имеет в виду?

Извинения без причины дали ей ощущение, что госпожа Сюй хочет, чтобы она сделала что-то большое.

Госпожа Сюй немного смутилась:

- Раньше я относилась к третьей невестке с предубеждением и намеренно отдалялась, даже контролировала своих детей, чтобы они реже ходили в твой двор, но постепенно я поняла, что была эгоистичной и недалекой.

В самом начале лорд Сяньян каким-то образом убедил императрицу разрешить Цзян Шуяо и Се Сюню пожениться. Если бы императрица издала указ на брак, развестись было бы не так просто. Так что у Се Сюня не было другого выбора, кроме как сделать предложение руки и сердца Цзян Шуяо до того, как придет указ. Госпожа Сюй, как старшая невестка, была очень придирчива к Цзян Шуяо, младшей невестке с очень плохой репутацией.

Но Цзян Шуяо оказалась не такой смешной и нелепой, как об этом ходили слухи. Она очень хорошо ладила с Се Сюнем, так что собственные отчужденность и суетливое поведение заставляли госпожу Сюй казаться подлой. Кроме того, Цзян Шуяо заботилась о ее детях и не относилась плохо к Се Чжао и Се Яо, независимо от действий их матери. Сравнивая их двоих,

можно сказать, что именно у госпожи Сюй был плохой характер.

- Почему старшая невестка говорит это? - Цзян Шуяо была немного медлительна в общении с людьми и не заметила отчуждения госпожи Сюй.

Госпоже Сюй стало еще более стыдно, и она снова искренне открыла свое сердце и извинилась перед Цзян Шуяо. Цзян Шуяо действительно была немного озадачена. Она тихо повернула голову и посмотрела на Бай Чжи, но увидела, что та приподняла бровь. Похоже, то, что сказала госпожа Сюй, было правдой, но она единственная, кто ничего не заметил.

Видя, что госпожа Сюй все больше и больше раскаивается, и ее виноватый, нежный взгляд, Цзян Шуяо стало очень неловко, поэтому она прервала ее:

- Старшая невестка, просто скажите мне прямо.

Госпожа Сюй крепко сжала платок и объяснила с легким укором:

- Третья невестка неправильно поняла, даже если бы мне ничего не было нужно, я бы все равно извинилась.

- Я не это имела в виду... - не успела Цзян Шуяо закончить фразу, как издалека прилетел маленький пухляк и врезался в нее.

- Третья тетушка! - Се Чжао удивленно обнял ее за руку, - Почему ты здесь?

- А-Чжао! – сурово одернула его госпожа Сюй.

В присутствии матери Се Чжао не осмеливался быть слишком оживленным, он покорно отпустил руку Цзян Шуяо и почтительно поклонился:

- Мама, третья тетя.

После того, как он закончил приветствие, как раз появился Се Яо. Он шел так быстро, что немного запыхался. Он также вежливо поклонился, и госпожа Сюй кивнула, спросив у служанок:

- Почему они здесь?

- Отвечаю вашей светлости, в доме учителя случилось что-то срочное, и он только что передал письмо с просьбой об отпуске.

Госпожа Сюй сказала:

- Если учителя нет, занимайтесь сами, не ленитесь.

- Я слышал от служанки, что пришла третья тетя, поэтому я привел брата, - Се Чжао потянул Цзян Шуяо за рукав.

Цзян Шуяо немного неловко проговорила:

- Это... Я не знаю, что невестка хотела сказать только что?

Только тогда госпожа Сюй вспомнила о своих делах, отложила вопрос о наказании сыновей и сказала служанкам:

- Отведите их и вытрите им лица.

Отослав двух мальчиков, она сказала:

- Мой вопрос связан с А-Яо. Я уверена, что третья невестка слышала об этом, поскольку А-Яо слаб и болен с детства, его аппетит крайне плох, и мне трудно заставить его съесть больше, чем пару ложек. Я слышала от слуг, что ему нравится еда, которую готовит третья невестка, поэтому я хотела попросить у тебя несколько рецептов.

Цзян Шуяо молчала.

Госпожа Сюй понимала, что ее слова звучат несколько дерзко, и ее тон становился все более стыдливым:

- Я понимаю, если третья невестка не согласна. Если у тебя есть какие-то просьбы, пожалуйста, не стесняйся их высказывать, и я сделаю все возможное, чтобы их удовлетворить.

Цзян Шуяо чувствовала себя беспомощной:

- Нет, я просто не думаю, что мои рецепты являются чем-то особенным.

Она тщательно вспомнила, какие блюда любил Се Яо, и обнаружила, что он, похоже, не был привередливым едоком.

- Старшая невестка прикладывала столько усилий, чтобы накормить А-Яо на протяжении стольких лет, так что, думаю, у вас нет недостатка в хороших поварах и практиках. Не думаю, что смогу дать рецепт, который удовлетворит вас.

Госпожа Сюй была ошеломлена серьезностью ее тона, и после долгой паузы она потерянно повесила голову:

- Это все моя невнимательность, надеюсь, третья невестка не будет обижаться.

- Но у меня есть несколько идей. До обеда еще рано, почему мне не одолжить вашу кухню?

Госпожа Сюй резко подняла голову, и в ее глазах появилось удивление:

- Да, да, большое спасибо.

Она последовала за Цзян Шуяо на кухню.

Цзян Шуяо прошлась по кухне и взяла кусок мяса с задней ноги:

- Сегодня на обед будут пельмени.

- Пельмени? - в доме гуна Се не часто ели пельмени, чаще всего на Новый год, когда они использовались в качестве одного из множества праздничных блюд.

- Ну, хотя сейчас неподходящее время года, вкусную еду можно есть в любое время, - Цзян Шуяо закатала манжеты и сказала, - Самое главное, что лепить пельмени - это весело.

Пельмени существуют с древних времен. Согласно легенде, первоначально они назывались «цяо-эр» и были изобретены Чжан Чжунцзином для лечения простуды, а со временем стали называться «чжао-цзы».

Но происхождение не имеет значения, главное, чтобы они были вкусными.

Госпожа Сюй никогда раньше не готовила, и максимум, когда она приходила на кухню, чтобы немного помешать суп, поэтому она была шокирована, увидев навыки Цзян Шуяо.

Цзян Шуо было все равно, о чем она думает, кухня была ее территорией. Вымыв руки, она принялась за тесто. Ее искусные руки работали очень быстро, через короткое время она замесила тесто средней вязкости и накрыла его влажным полотенцем.

Госпожа Сюй наблюдала за происходящим, но когда Цзян Шуяо взяла два кухонных ножа и начала нарезать начинку, она наконец нашла время сказать:

- Третья невестка, лучше позволить слугам делать такие вещи.

Цзян Шуяо воткнула ножи в стойку и спросила:

- Как вы думаете, почему я люблю готовить?

- Э-ээ... - госпожа Сюй смотрела на два острых кухонных ножа и ломала голову в поисках ответа.

Цзян Шуяо не испытывала ее. Видя, что выражение лица госпожи Сюй выглядит так, словно она на грани, она почувствовала себя очень беспомощной:

- Потому что приготовление пищи своими руками делает меня очень счастливой. Это звучит очень загадочно, но от обработки ингредиентов до отмеривания специй, когда каждый шаг выполняется самостоятельно, все ингредиенты, которые вы приготовите, будут нести в себе ваше собственное сердце, и, возможно, именно поэтому люди часто говорят: «Еда, которую готовишь сам, самая ароматная».

Госпожа Сюй с детства строго воспитывалась, чтобы быть щедрой и порядочной, она редко показывала свои мысли, но в этот момент на ее лице появилось ошеломленное выражение.

- Скажите, вы когда-нибудь готовили себе еду сами?

Госпожа Сюй покачала головой.

- А ваша мама когда-нибудь готовила для вас?

Госпожа Сюй снова покачала головой.

Цзян Шуяо потеряла дар речи и спросила:

- А что насчет сестры?

Госпожа Сюй тщательно припомнила и ответила:

- Было такое, когда я болела в детстве, сестра сварила для меня кашу.

Это было слишком давно, чтобы Цзян Шуяо могла что-то спросить, поэтому она сдалась и просто сказала:

- Моя мама готовила для меня, когда я болела в детстве, но она не делала никаких сложных блюд, в основном это была простая белая рисовая каша или яйца, приготовленные на пару. Яйца нужно было просто перемешать, посолить и приготовить на пару, а каша из белого риса

была еще проще: несколько измельченных овощных листьев, немного соли и несколько капель кунжутного масла, но для меня это была самая вкусная еда в мире.

- Позже, когда я выросла, я всегда вспоминала еду, которую ела, когда болела, но как бы я ни готовила ее сама, она не была такой вкусной, как мне хотелось, даже если я ходила в лучший ресторан конже. Только когда я приходила домой, чашка приготовленного мамой конже давала мне душевный покой.

Госпожа Сюй молча слушала, казалось, понимая.

- Так что каша, которую я готовлю, - это не какой-то деликатес. Возможно, А-Яо наблюдал, как я готовлю, и видел мое желание, поэтому он ел это со спокойной душой.

Когда она закончила, она не оставила госпоже Сюй времени на реакцию, внезапно взяла ножи и начала рубить мясо.

Госпожа Сюй испугалась и молча сделала полшага назад.

Процесс измельчения свинины улучшает свежесть и сохраняет текстуру самого мяса, оно будет не таким мягким, как фарш, который производит машина. Мясо должно быть приготовлено из жирной грудинки и нежирного мяса с окорока, причем нежное белое жирное мясо и ярко-красное постное мясо должны быть измельчены равномерно, чтобы получившаяся начинка была мягкой и нежной, но не сухой.

Цзян Шуяо выбрала в углу кухни подвядшую капусту и нарубила сердцевину, отжав сок, чтобы мясная начинка не была слишком водянистой и не повлияла на вкус.

Если вы знаете, как рубить мясо, ваши руки не будут болеть, а сам процесс рубки не требует напряжения, но немного шумный. Шум привлек Се Чжао и Се Яо, которые сидели в кабинете. Заглянув в кухонную дверь, они увидели стоящую внутри госпожу Сюй. Они были очень разочарованы, подмигнули друг другу и собирались отступить.

Цзян Шуяо только что закончила нарезать фарш и приправляла мясо. Когда она взяла банку с кунжутным маслом, то краем глаза заметила две маленькие фигурки и поспешно позвала их обратно.

Когда Се Чжао услышал, как Цзян Шуяо назвала его имя, он вздрогнул и обернулся, чтобы с опаской посмотреть на мать. Удивительно, но госпожа Сюй не упрекнула их за баловство, а лишь улыбнулась. Се Чжао был достаточно смел, чтобы увидеть это, и побежал на кухню. Се Яо не успел за ним и беспомощно поджал губы.

- Третья тетя, что ты готовишь такого вкусного?

- Пельмени, - сказала Цзян Шуяо, - Идите вымойте руки и давайте вместе налепим пельмени.

Се Чжао радостно улыбнулся и убежал мыть руки, оставив Се Яо стоять у двери кухни, не имея возможности ни войти, ни выйти.

- А-Яо, иди тоже, - сказала Цзян Шуяо.

Се Яо не ушел сразу, а сначала посмотрел на лицо госпожи Сюй.

- Иди, - кивнула та.

Только после этого Се Яо медленно ушел.

Когда они вернулись, Цзян Шуяо уже аккуратно разделала тесто, скалка перекатывалась в ее руке, и одним нажатием и поворотом тесто было раскатано в тонкие круги, один за другим кружочки вылетали из ее рук.

Когда сочни для пельменей были готовы, оставалось только завернуть начинку. Цзян Шуяо попросила служанку принести четыре табурета, и они сели на кухне, чтобы налепить пельмени. Цзян Шуяо расправила кусочек теста в руке, взяла комок мясной начинки и положила его в центр, обмакнула пальцы в воду и нарисовала круг по краю теста, затем сжала и перевернула пальцы, и получился толстый пельмень.

Госпожа Сюй последовала ее примеру и слепила один, но ее руки были не такими умелыми, и пельмень получился таким же, как у Се Чжао. Она была немного смущена, но, конечно, Цзян Шуяо не стала смеяться над ней, а терпеливо учила.

Се Чжао впервые в жизни готовил пельмени, он словно открыл для себя новый мир и хотел сделать их похожими на булочки. Се Яо тихо сидел рядом с Цзян Шуяо, внимательно изучая ее движения и не моргая. Его результаты оказались весьма впечатляющими: пельмени были сделаны обычным способом, но через несколько минут они стали получаться идеальными.

Сначала госпоже Сюй было немного не по себе, но когда она услышала разговор Се Чжао и Цзян Шуяо, ее тело постепенно расслабилось, а пельмени становились все красивее и красивее, так что она смогла делать красивые пельмени, не прилагая особых усилий.

Се Чжао хотел приготовить еще пельменей, но Цзян Шуяо удержала его:

- Ты можешь съесть те, что приготовил сам.

Се Чжао посмотрел на свои пельмени, затем на пельмени Цзян Шуяо и сдался.

Се Яо медленно заворачивал пельмени, долго и тщательно отмеряя начинку. Когда он услышал слова Цзян Шуяо, он подсчитал количество налепленных им пельменей, боясь, что не сможет доесть их, если сделает слишком много. Количество пельменей, которое он насчитал, было не слишком большим, а его светлые глаза выдавали улыбку, так что он мог поиграть еще немного.

Когда Се Чжао больше не мог делать пельмени, он пришел приставать к Цзян Шуяо. Он вел себя как ребенок и протягивал руки, чтобы мешать ей, но Цзян Шуяо в конце концов усмирила его, пригрозив посыпать лицо мукой.

Когда пельмени были готовы, повар бросился убирать со стола.

Некоторые любят макать пельмени только в уксус, другие добавляют соевый соус, кунжутное масло, чесночную пасту, сок имбиря, а некоторым даже нравится добавлять ложку масла чили. Цзян Шуяо приготовила несколько видов соуса, и когда пельмени были готовы, служанки подали их на стол как раз к обеду.

Свежесваренны пельмени были белые и пухлые, с тонким тестом и щедрой начинкой. В каждой чашке оказалось шесть или семь пельменей. Они исходили горячим паром и изумительно пахли.

Цзян Шуяо попросила горничную подать оставшийся от варки пельменей бульон, посыпанный рубленым зеленым луком, по одной чашке на каждого человека.

- Давайте поедим, - сказала Цзян Шуяо, - Посмотрите, какая приправа соответствует вашему вкусу, и зачерпните ее в отдельную чашку самостоятельно.

Поначалу госпожа Сюй чувствовала себя немного неловко, стесняясь шевелить палочками, но эта брезгливость рассеялась, когда она увидела, что ее сыновья сразу же принялись за еду. Когда она взяла пельмень, он был таким скользким, что почти проскользнул между палочками, но, к счастью, начинка пельменя была такой объемной, что его было легко держать.

Она никогда раньше не ела таких больших пельменей, и теперь, глядя на пельмень, зажатый между палочками, она почувствовала чесночную свежесть заправки и вдруг немного проголодалась. Она добавила в чашку соус и обмакнула пельмень, чтобы его поверхность покрылась светло-коричневым соусом, а затем капнула кунжутным маслом, и пельмень мгновенно засиял пестрым блеском.

Госпожа Сюй была вынуждена слегка приоткрыть рот, иначе большой, круглый пельмень мог обжечь губы. Когда пельмень чуть остыл, она откусила половину, и тепло распространилось во рту, наполняя рот свежим ароматом свинины и капусты. Мясная начинка была густой, нежной и упругой, стоило лишь немного пожевать ее, как рот наполнился горячим, свежим соком капусты и мяса.

Соус к пельменям был соленым, соевый соус - с мягкой сладостью, чесночная паста - острой, но не резкой, а кунжутное масло - мягким, что значительно усиливало свежесть мясной начинки.

После того, как она проглотила пельмень, во рту еще долго сохранялся влажный и пикантный вкус, а кончик языка слегка онемел то ли от жара, то ли от кунжутного масла.

Наблюдая за тем, как Цзян Шуяо готовит пельмени и сама участвуя в лепке, госпожа Сюй почувствовала, что пельмени были чрезвычайно вкусными, и не могла дождаться, когда проглотит оставшуюся половину, чтобы взяться за следующий.

Се Яо был похож на мать, он ел все маленькими кусочками, поэтому большой белый пельмень, который слепила Цзян Шуяо, был для него слишком велик. Он крепко сжал пельмень, обмакнул его в небольшое количество уксуса и отправил в рот, предпочитая оригинальный вкус пельменя без всяких соусов.

Тесто пельменей на вкус было особенно гладким, мягким и упругим, да и само по себе тесто тоже было очень вкусным. Он ненадолго остановился, чтобы подуть, а потом вгрызся в пельмень. Жар все равно вырвался наружу.

Пельмени были сочные, а мясо, нарезанное мелкими кубиками, густым, но в то же время очень нежным и гладким благодаря правильному количеству жира и постного мяса. По сравнению со сложным вкусом других соусов, уксус лишь усиливал пикантный вкус и аромат самих пельменей, а проглотить нежную начинку было все равно, что окунуться в теплую воду.

Се Яо откусывал маленькие кусочки от пельменя, и на его лице появилась торжествующая улыбка. Доев один большой пельмень, он, не задумываясь, взял еще один, что разительно отличалось от его обычного болезненного поведения.

Се Чжао тоже ел от души, набивая щеки большим пельменем, пока они не раздулись. Он счастливо щурился и проглотил пельмень, даже не пытаясь тщательно прожевать. Гладкий пельмень проскользнул в его горло, доставляя невероятное удовольствие от еды. Проглотив пельмень, он отпил освежающий суп с ароматом зеленого лука, что было очень приятно.

Госпожа Сюй редко ела за одним столом со своими двумя детьми, но, глядя на то, как они едят, у нее разыгрался аппетит, и она продолжала жевать гладкие и нежные пельмени, наблюдая за ними. Когда она увидела, как Се Яо ест шестой пельмень, ее глаза слегка округлились, и она удивленно посмотрела на Цзян Шуяо.

Цзян Шуяо не удивилась и с сомнением посмотрела на госпожу Сюй:

- Что-то не так?

Госпожа Сюй улыбнулась ей и отвела взгляд, полностью поняв смысл слов Цзян Шуяо. Помимо вкуса в блюде важно именно это ощущение.

Она наконец-то поняла, почему Се Яо так понравилась Цзян Шуяо, кому может не понравиться такой теплый и миролюбивый человек?

Пельмени чжао-цзы

http://tl.rulate.ru/book/43899/1880802