Цзян Шуяо молча смотрела на стоявшую перед ней большую кастрюлю с нарезанными овощами.

- Ну как? - госпожа Чжоу взяла кусочек зимней дыни и показала его Цзян Шуяо, глядя на нее с нетерпением.

- Очень впечатляет, - Цзян Шуяо посмотрела на кастрюлю, полную овощей. Независимо от того, какие это были овощи, все они были нарезаны ломтиками одинаковой ширины и формы, - Вторая невестка, тебе больше не нужно практиковаться в мастерстве владения ножом. Этого достаточно.

Госпожа Чжоу вздохнула с облегчением, затем подняла брови и самодовольно улыбнулась:

- У меня действительно есть некоторый талант в использовании ножей.

Цзян Шуяо кивнула и перешла к другой теме:

- Но что нам делать со всеми этими овощами?

Ее слова ошеломили госпожу Чжоу, резко пробуждая к реальности:

- Ах, да, - она с горечью посмотрела на различные овощи в кастрюле, - Ничего, отправь их на кухню, это будет еда для слуг.

Она перевела вопрос на своего нового учителя:

- Какое блюдо можно приготовить из всех этих овощей?

Цзян Шуяо не растерялась и на мгновение задумалась:

- Малатан, горячий горшок, маочай, малабан... Есть много вещей, которые ты можешь приготовить, я объясню их по ходу дела. Давай сегодня приготовим острый Малатан. Первый шаг - сварить основу. Пойдем, я сначала покажу тебе самые основные специи.

Цзян Шуяо терпеливо объясняла госпоже Чжоу, и та внимательно слушала. Иногда она делала пометки, если боялась, что не сможет запомнить.

Познакомив ее со специями, Цзян Шуяо рассказала ей об ингредиентах, методах их обработки, пищевой ценности, различных сочетаниях и так далее. Хотя госпожа Чжоу была немного сбита с толку, она не отставала от нее, восклицая, что готовить - это весело и удивительно.

После того как основы были изучены, Цзян Шуяо приступила к приготовлению пряной основы для супа.

Существует множество различных вариаций Малатан, включая острый Малатан с шампурами, Малатан на костном бульоне, запеченный Малатан и т.д., и в каждом регионе свой подход. Сычуаньский и чунцинский Малатан отличаются острым вкусом и пряностью, со слоем красного масла на поверхности, а их запах полон пряного и пикантного аромата.

В северном Малатане больше внимания уделяется слову «свежий», масло не такое густое, а в качестве основы для супа принято использовать насыщенный костный бульон, обычно с ложкой густого и мягкого кунжутного соуса, который придает вкус и насыщенность.

Лихорадочно делая заметки, госпожа Чжоу воскликнула:

- У тебя так много идей, невестка.

Времени было предостаточно, а Цзян Шуяо была очень терпелива, поэтому она объясняла детали шаг за шагом, и когда она, наконец, приступила к приготовлению, она даже позволила госпоже Чжоу попробовать вместе с ней.

- Неважно, если получится плохо, все равно приготовление пищи - это вопрос практики, которая делает ее совершенной, особенно на этапе приправы, который в значительной степени зависит от острого чувства вкуса и накопленного опыта.

Госпожа Чжоу согласно кивнула.

После того, как Цзян Шуяо сварила немного основы, госпожа Чжоу обмакнула палочки, чтобы попробовать ее на вкус. Технически говоря, это был первый раз, когда она попробовала такое острое блюдо. Сильное острое ощущение вспыхнуло на ее языке, и она ошеломленно замерла, зашипев:

- Какая специя отвечает за этот резкий вкус?

Цзян Шуяо указала на сушеные чили:

- Вот, этот. Он называется чили и может быть использован целиком, измельченным или молотым. У нас есть только небольшое количество, моя мама попросила людей найти его за границей и его только что посадили на ферме, так что, думаю, мы сможем собрать урожай поздней осенью.

Госпожа Чжоу кивнула и вздохнула:

- Мне нравится вкус, он освежает, как алкоголь.

Она взяла еще немного суповой основы, чтобы попробовать; она была соленой и острой, с тяжелым, вызывающим привыкание вкусом.

Затем госпожа Чжоу начала сама готовить основу, шаг за шагом следуя записанным ею соотношениям и этапам нагрева. По сравнению со среднестатистическим новичком в кулинарии, госпожа Чжоу была чрезвычайно талантлива, она аккуратно следовала порядку и не падала духом, если случались ошибки. К тому времени, когда она закончила готовить основу, Цзян Шуяо была немного удивлена ее успехом.

Госпожа Чжоу принюхалась к пряному запаху и с опаской сказала:

- Я не знаю, как оно получилось на вкус.

- Просто попробуй, и ты узнаешь.

Цзян Шуяо взяла палочки и попробовала немного. Госпожа Чжоу нервно посмотрела на нее. Цзян Шуяо нахмурилась. Госпожа Чжоу занервничала еще больше и крепко сжала в руке маленькую книжечку.

- Вторая невестка, - Цзян Шуяо положила палочки для еды и торжественно сказала, - Я думаю, у тебя есть талант в кулинарии.

На вкус основа Малатана отличалась от того, что приготовила Цзян Шуяо, но она все равно была вкусной и очень удачной.

Госпожа Чжоу произнесла «ах», а затем подпрыгнула от восторга, взяла палочки и тоже попробовала.

Она сама была удивлена:

- Не могу поверить, что это сработало, - она радостно скрестила руки, - У меня действительно есть талант в кулинарии?

Цзян Шуяо смеялась вместе с ней и подбадривала:

- Да, да, да.

Уверенность госпожи Чжоу возросла, и она была так взволнована, что хотела сразу же сварить все ингредиенты на кухне, но Цзян Шуяо остановила ее.

К тому времени, как они вдвоем закончили готовить Малатан, уже почти наступило время ужина.

Вдвоем они не смогли бы доесть большую кастрюлю, полную горячего и острого Малатана, поэтому Цзян Шуяо решила отправить часть в первый дом, а остальное оставить Се Сюню, чтобы он смог разобраться с остатками.

Не успела она договорить, как подошла госпожа Сюй. Когда она увидела, что Цзян Шуяо тоже там, она удивилась:

- Третья сестра, почему ты тоже здесь? Разве ты не приходишь сюда каждый день только на обед?

Цзян Шуяо объяснила:

- Вчера вторая невестка сказала, что хочет научиться у меня готовить, поэтому я осталась здесь днем, чтобы научить ее.

- Научиться готовить? - госпожа Сюй посмотрела на госпожу Чжоу.

В момент волнения госпожа Чжоу, оставив позади неприязнь к госпоже Сюй, сказала:

- Да, третья невестка похвалила меня за мой талант.

Госпожа Сюй снова посмотрела на Цзян Шуяо для подтверждения, и та кивнула в ответ.

Госпожа Чжоу с первого взгляда поняла, что старшая невестка ей не верит, и сказала:

- Малатан, который я приготовила, только что сварился, и третья сестра сказала, что он очень вкусный.

Сначала она не хотела, чтобы госпожа Сюй мешала им двоим, но теперь это был вопрос принципа:

- Почему бы тебе не попробовать?

Госпожа Сюй, которая давно не видела госпожу Чжоу в таком приподнятом настроении, нерешительно кивнула и приняла предложение в качестве жеста поддержки.

Они втроем сели за обеденный стол, и служанка подала чашки.

Госпожа Сюй взглянула на чашку с пряным Малатаном и сразу же почувствовала себя глупо:

- Это... - она думала, что госпожа Чжоу действительно научилась готовить, но это оказалась большая чашка неряшливого супа.

Цзян Шуяо представила:

- Это Малатан на основе костного бульона который варили с различными ингредиентами, включая мясо и овощи. Он выглядит грубоватым, но очень вкусный.

Госпожа Сюй нерешительно смотрела в чашку, размышляя, возможно Цзян Шуяо говорит это, чтобы порадовать госпожу Чжоу.

Госпожа Чжоу почувствовала насыщенный, свежий аромат острого Малатана и нетерпеливо сказала:

- Ладно, давайте поедим.

Костный бульон варился до молочно-белого цвета, а специи лишь усиливали вкус, доминировал именно костный бульон, поэтому на поверхности плавали лишь легкие и мелкие брызги красного масла.

Суп был насыщенного цвета, с кусочками белого корня лотоса, черного древесного гриба, зеленойго бок-чой и фиолетовых баклажанов, красочно перемешанных друг с другом. Формы у них тоже были самые разные: круглые грибы, длинные зеленые овощи, рыбные шарики и крабовые палочки разных размеров - список можно продолжать и продолжать.

В центр вылили большую, щедрую ложку густого кунжутного соуса, посыпали рубленым зеленым луком, кориандром и нарезанным кубиками чили. Суп выглядел богатым и заставлял задуматься, каков он на вкус.

Стоило помешать палочками горячий Малатан, как кунжутный соус смешался с бульоном, а исходящее от супа тепло распространило богатый аромат со свежестью костного бульона и легким намеком на остроту, соленость и онемение. Вся эта роскошь вызывала обильное слюноотделение.

Госпожа Сюй взяла кусочек древесного гриба. Основа супа слегка загустела от кунжутной пасты, а черный древесный гриб впитал в себя коричнево-белый суп, одним глотком наполняя рот свежим ароматом. Гриб получился хрустящим, а не слишком тяжелая основа не скрывала аромат самих овощей, скорее подчеркивая вкус ингредиентов свежестью и легкой остротой.

Затем она взяла деликатно приготовленный рыбный шарик. Едва она откусила кусочек гладкого, нежного мяса рыбы, вырвавшееся изнутри тепло заставило кончик ее языка слегка

онеметь, а сочетание свежего костного бульона и рыбы было просто прекрасным.

Овощи, мясо, костный бульон и лапша объединились с одном блюде, но каждый ингредиент сохранял свой оригинальный вкус и впитывал вкусы других, при этом ароматы рассеивались в чашке с густым белым супом, сливаясь и проникая друг в друга.

Очевидно, что ингредиентов было очень много, но это совсем не испортило вкуса. Суп был сварен на насыщенном костном бульоне, слегка остром и пряном, но в то же время он освежал и согревал желудок. Добавление кунжутного соуса придавало блюду мягкий вкус. Со временем ингредиенты становились все более ароматными, так что от Малатана совершенно невозможно было оторваться.

Изначальный скептицизм госпожи Сюй сменился искренним отношением к дегустации. Она ела один кусочек за другим, отчего у нее потеплело в животе и на лбу выступил пот. После того, как были съедены все овощи и мясо, в чашке осталось немного лапши, которая в этот момент была самой вкусной.

За это время лапша пропиталась супом и слегка разварилась, но внутри она еще оставалась упругой. Суповая основа стала еще гуще, покрывая лапшу свежим, мягким супом, а аромат кунжутного соуса смешался с ароматом теста.

Свежесть овощей, вкус мяса, пряный и соленый аромат основы - все это смешалось в простой и легкой лапше. Мягкие и гладкие нити лапши приобрели богатый слоистый вкус и оставляли долгое послевкусие после проглатывания.

Госпожа Сюй взяла ложку и выпила весь суп. Суповая основа была уже не простым бульоном, а самой сутью Малатана, в аромат которого внесли свой вклад все ингредиенты. Он выглядел свежим, сочным и сложным.

Только когда госпожа Сюй закончила есть, она поняла, что только что допустила небольшую оплошность, и поспешила вытереть губы носовым платком, чтобы вернуть свой достойный скромный вид.

Когда она подняла голову, то увидела, что госпожа Чжоу вопросительно смотрит на нее. Лицо госпожи Сюй не изменилось, когда она мягко сказала:

- Вкус очень хороший, как и ожидалось от третьей сестры.

Госпожа Чжоу подняла брови:

- То, что ты съела, приготовила я.

- Этому также научила третья сестра, - поправила госпожа Сюй.

- О, да, Яояо научила меня всему, - согласилась госпожа Чжоу без малейшего сопротивления и даже с одобрением.

Улыбка госпожи Сюй на мгновение застыла:

- Вторая невестка лишь отдает дань уважения своему учителю, это не близкий человек, поэтому нет необходимости называть третью сестру по имени.

Госпожа Чжоу поправила прическу:

- Это потому, что старшая невестка не понимает, мы действительно очень близки.

- О, вот как? Почему я не знаю... третья невестка, вы ведь не так давно общаетесь? – госпожа Сюй оставалась по-прежнему мягкой и повернула голову, чтобы посмотреть на Цзян Шуяо, как будто она искренне просила совета.

Цзян Шуяо молча смахнула капли холодного пота и слабо проговорила:

- Это...

В этот момент внезапно подошла служанка, прервав неловкую и скованную атмосферу, и поклонилась:

- Госпожа, здесь третий господин, он сказал, что пришел найти третью госпожу.

Очень вовремя! Цзян Шуяо испустила глубокий вздох облегчения и посмотрела на ворота внутреннего двора.

Когда Се Сюнь пришел домой с дежурства, он узнал от служанки, что Цзян Шуяо еще не вернулась, и сразу же немного встревожился. В прошлом она ходила во второй дом только на обед, но все равно возвращалась, чтобы присоединиться к нему за ужином. Он немного поколебался и направился ко второму дому. Когда он пришел туда, он услышал, как горничная сказала, что госпожа Сюй тоже там, поэтому вдруг почувствовал, что все было так, как и ожидалось.

После того как служанка доложила, он вышел во двор и вздохнул с облегчением, увидев трех человек, сидящих за столом. Детей там, к счастью, не было, это же не большой семейный ужин воссоединения? Но... что случилось?

- Третий брат, - госпожа Сюй и госпожа Чжоу поднялись для приветствия, прервав мысли Се Сюня.

Се Сюнь поклонился в ответ.

Цзян Шуяо решительно встала и сказала невесткам:

- Раз мой муж здесь, я пойду, - атмосфера была неподходящей, поэтому ей лучше убраться отсюда побыстрее.

Видя, как она бежит к нему, просто сказав одно предложение, валун в сердце Се Сюня окончательно упал на землю. Он тут же почувствовал, что его беспокойство излишне, и его взгляд на старших невесток стал гораздо мягче.

Цзян Шуяо сбежала слишком быстро, так что госпожа Чжоу не успела остановить ее, как она уже подбежала к Се Сюню.

- Так хочет его увидеть, - пробормотала госпожа Чжоу.

Госпожа Сюй автоматически повторила:

- Именно...

- Как будто она не видела его несколько дней. Зачем так беспокоиться, неужели ей так нравится третий брат? - проворчала госпожа Чжоу.

У госпожи Сюй было достойное и мягкое выражение лица, но ее тон был таким же возмущенным:

- Нет.

Сказав это, они обе замерли, повернули головы и посмотрели друг на друга, а через секунду одновременно сказали «хмф» и отвернулись.

Когда Цзян Шуяо и Се Сюнь вышли со двора, она первым делом спросила:

- Вы купили вино?

Вчера он купил слишком мало, она даже распробовать не успела.

Брови Се Сюня слегка сошлись на переносице, и он посмотрел на нее сверху вниз:

- Это все, что ты можешь мне сказать? - тон его голоса был немного обиженным и

раздраженным.

Цзян Шуяо не могла понять:

- ... А что еще?

- Ты неплохо ладишь с невестками.

Настолько неплохо, что не возвращаешься домой, не ешь со мной и, кажется, будто вообще собралась переехать во второй дом.

- Да, - Цзян Шуяо не слышала его возмущения и откровенно кивнула.

Се Сюнь поперхнулся и чуть не выплюнул полный рот крови.

Затем он услышал, как Цзян Шуяо говорит:

- Я только что приготовила ужин, он еще горячий, я попрошу служанку принести чашку, чтобы вы поели. Это большая порция, и вы будете абсолютно сыты, - на кухне еще много чего осталось, нельзя же дать продуктам пропасть.

Цветы распускались, птицы запели, все пробуждалось, мир Се Сюня снова был прекрасен.

- Хорошо, - его губы непроизвольно изогнулись в улыбке.

Это он слишком много думал, она явно помнила о нем, посмотрите, как она внимательна.

*Малатан □□□ - распространенный вид китайской уличной еды. Он возник в провинции Сычуань. Малатанг назван в честь его ключевого ингредиента - соуса мала, представляющего собой сочетание сычуаньского перца и сушеного перца чили. В отличие от горячего горшка, который готовят на заказ и которым делятся только посетители за столом, малатан готовят из уличной еды, приготовленной в общей кастрюле. Посетители могут быстро выбрать, что они хотят съесть, и либо съесть на месте, либо забрать с собой.

*Горячий горшок□□ - способ приготовления пищи, который возник в Китае. Источник тепла на

обеденном столе поддерживает кастрюлю с бульоном на медленном огне, а рядом с кастрюлей подаются разнообразные китайские блюда и ингредиенты, которые гости могут положить в горячий бульон, а когда они приготовятся, обмакнуть в различные соусы

*Маочай□□ - это блюдо, похожее на рагу, родом из китайского города Чэнду, провинция Сычуань. Он состоит из разнообразных овощей, а также мяса и/или рыбы в бульоне, приготовленном из соуса мала.

*Малабан□□□

http://tl.rulate.ru/book/43899/2270052