

Весь сбор осеннего урожая длился более полумесяца, прежде чем его можно было считать законченным. Не только мужчины из семьи Ян устали до смерти, но даже женщины тоже теряли сознание.

Осенний урожай считался успешным. Хотя между ними происходили ссоры, это тоже не имело большого значения. Кроме того, небеса также были полезны, и не было ни капли дождя, а солнце светило каждый день ярко. Увидев это, Ян Лаойецзы приказал устроить пир, чтобы вознаградить всех за их усердный труд. Итак, в этот день семья хорошо поест.

На этот раз Хэ Ши не только убила цыпленка, но и взяла немного денег, чтобы купить несколько катти* мяса. Было бы поистине удивительно, если бы на ее лице не было этого болезненного выражения.

□ (цзинь): катти (мера веса равная 500 г)

Даже Ван Ши, которая всегда любила поесть, но не любила работать, помогла ей убить курицу и выщипать перья.

Судя по всему, Ван Ши тоже какое-то время жаждала мяса. Хотя после этого события количество мяса в еде увеличилось, «мяса» было совсем немного. Мясо было для них редкостью. Даже Линь Цинь Ван, которая в эти дни находила пищу неаппетитной, тоже жаждала мяса.

Линь Цинь Ван вернулась в огород на заднем дворе и собрала несколько бобов, зеленого перца, огурцы и тому подобного вместе с Яо Ши, прежде чем отнести их к колодцу, чтобы помыть.

Сегодня дома дети тоже не ходили поиграть. Вместо этого они остались дома и хорошо себя вели. Они также должны были знать, что сегодня дома есть мясо, и все ждали, чтобы его съесть.

После этого случая Яо Ши стал еще более неразговорчивой.

Но все это было нацелено на Хэ Ши. Она больше не проявляла инициативу, чтобы заговорить с Хэ Ши, и даже когда Хэ Ши говорила с ней, она сохраняла равнодушие. Хотя эффект был таким же, его можно рассматривать как своего рода улучшение.

После того, как Линь Цинь Ван вымыла овощи, она отнесла их на кухню, чтобы нарезать их. А Яо Ши помогала ей готовить паровой рис с сорго.

Из-за редкой щедрости Хэ Ши сегодня не было ограничений на использование ингредиентов, масла, приправ и тому подобного. Таким образом, Линь Цинь Ван планировала использовать эту возможность, чтобы наконец отпустить поводья во время готовки.

Сначала она очистила свинину перед тем, как положить ее на разделочную доску, и нарезала тонкими полосками.

Люди здесь любят есть свиной жир, так как считают, что в свинине больше мяса. Таким образом, Хэ Ши купила один большой кусок свиного жира с двумя полосками нежирного мяса на боках.

Мясо дома обычно нарезали толстыми ломтиками, и после небольшого обжаривания, немного помешивая, добавляли в кастрюлю несколько картофелин, белокочанную капусту и овощи, а затем тушили. Такое блюдо давало немного мясной привкус, а когда его ели, оставалось

ощущение маслянистости и жирности во рту. Линь Цинь Ван не могла есть такую ужасно жирную пищу; таким образом, сегодня она планировала готовить по собственному рецепту.

Она нарезала мясо, прежде чем отложить его в сторону. Затем она взяла хорошо вымытых цыплят и нарезала их. После обработки мяса она начала заниматься внутренней частью мяса. После этого она взяла картофель и зеленый перец и нарезала их небольшими кусочками и соломкой соответственно. Затем она нарезала зеленый лук, имбирь и чеснок, после чего их помыла. В конце концов, она вымыла древесное ухо (*вид грибов), грибы шиитаке и другие.

Закончив обработку ингредиентов, она подготовила кастрюлю.

Сначала она бланшировала курицу в холодной воде и отложила для дальнейшего использования.

Вымыв кастрюлю, она положила в нее свинину и некоторое время жарила. Дождавшись, пока свиной жир поджарится до золотисто-желтого цвета, она быстро добавила в кастрюлю зеленый лук, чеснок, сычуаньский перец, немного острого перца и обжарила их во фритюре, пока они не стали распространять приятный запах. Затем она добавила немного соевого соуса и зажарила их помешивая. Как только соевый соус хорошо впитался мясом, она добавила воду, пока мясо полностью не пропиталось, и накрыла его крышкой.

Пока мясо тушилось в кастрюле, всю кухню наполнял приятный аромат. Разжигая огонь, Яо Ши спросила ее: «Так хорошо пахнет. Вторая сао, что ты добавляешь?»

Когда дети, играющие во дворе, тоже почувствовали запах аппетитного аромата из кухни, они тоже подбежали и остановились у двери, чтобы заглянуть.

«Вторая бому, какую вкусную еду ты готовишь?» - спросил Ян Далан, и в уголке рта потекла слюна.

Линь Цинь Ван с улыбкой ответила: «Вторая бому готовит для вас мясо». Затем, снова повернувшись, она сказала Яо Ши: «Третья димей, я не добавила ничего особенного. Я просто использовала другой метод, отличный от того, что вы обычно делаете».

После того, как Линь Цинь Ван готовила каждый день после свадьбы, она обнаружила, что здесь не так много приправ и трав. Естественно, таких приправ, как глутамат натрия, куриная эссенция и тому подобное, здесь не было. Тем не менее, обычные домашние приправы все еще были доступны. Как зеленый перец, перец чили, звездчатый анис, корица и другие ингредиенты, в том числе черный перец и сычуаньский перец, все еще были доступны. Просто их использование отличается от ее прошлой жизни.

Звездчатый анис, корица, черный перец, сычуаньский перец не использовались в кулинарии, но считались лекарственными травами и использовались здесь в лекарствах. Здесь также в кулинарии использовался зеленый перец. Однако перец чили также использовался как зеленый перец и обжаривался в гарнирах, в отличие от ее предыдущей жизни, когда перец чили сушили на солнце после жарки на сковороде перед использованием. Еще более странным было использование черного перца; вместо того, чтобы сушить на солнце перед измельчением в порошок, они кипятят все растение целиком для получения отвара, который затем дают пациентам; то же самое было и с сычуаньским перцем.

Она узнала об использовании звездчатого аниса, корицы, черного перца и сычуаньского перца в медицине только тогда, когда спросила Ян Тэчжу во время разговора с ним. Раньше Ян Тэчжу круглый год охотился в горах. Иногда он собирал несколько трав, продаваемых в

медицинских клиниках, и продавал их по возвращении. Просто цена продажи была относительно скудной; поэтому он их редко выбирал. Поэтому, как только она услышала их описание, она сразу поняла, что это такое.

Услышав это, Линь Цинь Ван запомнила их. На этот раз Линь Цинь Ван попросила Ян Тэчжу купить немного у деревенского врача, чтобы попробовать в готовке.

Она также может использовать сычуаньский перец, но порошок сушеного перца был недоступен; таким образом, она не может использовать его сегодня.

<http://tl.rulate.ru/book/46147/1531589>