

Подумав об этом, они даже поливали вишню тростниковым сиропом. Поэтому каждую весну и лето Шэнь Шаогуан скучала по Айвово, приготовленному в прошлой жизни.

Приготовление Айвово не составляло особого труда. Мягкий клейкий рис разминался в клейкое рисовое тесто, затем делился на небольшие порции и прессовался в кожу. В нее клали различные начинки: боярышник, кунжут, финиковую пасту, пасту из красных бобов.

После заворачивания его обкатывали на приготовленной клейкой рисовой муке, и он становился пушистым и белым. Говорят, что некоторые из них обкатывали на вареной муке, но она всегда использовала вареную клейкую рисовую муку, считая, что клейкая рисовая мука более аутентична.

Сегодняшнее блюдо отличалось от того, что Шэнь Шаогуан ела раньше, и разница была не в муке, а в начинке. В качестве начинки она использовала маринад из цветов пиона, который приготовила в тот день.

В монастыре росло большое пионовое дерево с сотнями цветков в полном цвету, оно выглядело очень процветающим и имело яркий малиновый цвет. Шэнь Шаогуан нарвала много лепестков пиона и хотела сделать два цветочных мешочка, но вдруг вспомнила знаменитый розовый рассол из "Сна о Красной палате", поэтому передумала, растолкла цветы в ступке и замариновала их с сахаром и медом. Через несколько дней вкус оказался довольно приятным.

Поскольку теперь ей было лень готовить другие начинки, она могла использовать эту.

Айвово с начинкой из пионового рассола выглядели великолепно: белоснежная кожа и сладковато-красная начинка напоминали такие фразы, как "розовое лицо" и "сандаловый рот".

Шэнь Шаогуан положил их в белую тарелку и принес настоятелю, любившему деликатесы, чтобы тот поделился с ним.

"Какая прекрасная вещь!" настоятельница улыбнулась, еще не попробовав.

А когда попробовала, то была потрясена: "Это что, цветы пиона?"

Шэнь Шаогуан улыбнулся: "Разве во дворе нет пионового дерева? Я одолжил их, чтобы приготовить для вас угощение".

Настоятельница улыбнулась, похлопав Шэнь Шаогуана по плечу. Они болтали время от времени, и до сих пор между ними завязалась глубокая дружба, несмотря на разницу в возрасте.

"Раньше мы тоже ели лепестки пиона, правда, жареные. Но они не были такими ароматными и сладкими, как ваши, даже цвет у них, кажется, лучше".

Шэнь Шаогуан не стала скрывать свой секрет, она рассказала ей о способе засолки пиона, и они обсудили, как его улучшить.

Запив свежим чаем, они доели тарелку Айвово. Шэнь Шаогуан съел два, Цзинцин - тоже два, а оставшиеся четыре съел настоятель.

Несмотря на это, настоятель все равно остался не очень доволен.

Шэнь Шаогуан улыбнулся: "Сейчас самое подходящее время года для этой засахаренной пионовой начинки, но обычно подойдет фасолева́я начинка или финиковая паста".

Настоятель вдруг вспомнил: "Через несколько дней наступит лето. По сравнению с этим цветочным пирогом, пирог с паровыми бобами, который мы готовили в монастыре, был слишком грубым, так почему бы в этом году не заменить его на Айвово?"

Цзинцин быстро согласилась. Шэнь Шаогуан подумал, что буддийской монахине приятно достичь уровня настоятеля.

Но после этого Цзинцин пришла просить помощи у Шэнь Шаогуана: "Если бы этот торт мы ели только в монастыре, я бы не решилась прийти и просить помощи у молодой госпожи. Но это ежегодное фестивальное угощение, мы всегда будем рассылать их по окрестностям в качестве подарка. Если это будет сделано плохо, мы можем стать посмешищем в глазах других". Цзинцин поклонился: "Пожалуйста, направьте меня".

Поскольку Шэнь Шаогуан жила здесь, то, конечно, должна была помогать в таких мелочах, поэтому она согласилась.

Из-за нехватки рабочей силы и большого количества продуктов Шэнь Шаогуан предложил сделать начинку из пасты красных бобов, потому что независимо от того, готовилась ли она на пару, толклась или процеживалась, делать ее было хлопотно, независимо от количества.

В данный момент начинка из пасты красных бобов была ценной вещью, но не потому, что ингредиенты были дорогими, а потому, что ее было очень сложно приготовить. Говорили, что лучшую пасту из красных бобов делали в женской резиденции ГоГуо в период Тяньбао, и называлась она "Линь Ша Хуэй". Кроме того, однажды бобовую пасту положили в клеевую рисовую лепешку, которую отбивали полупрозрачным способом, чтобы раскрыть цвет начинки, и она называлась "Тоу Хуа Цзи".

Наблюдая за тем, как Шэнь Шаогуан руководит буддийской монахиней, отвечавшей за кухню, чтобы та поджарила пасту из красных бобов, настоятель рассказал ей такую историю: "В ранние годы в восточном городе Чанъянь существовала мастерская по изготовлению десертов, и "Тоу Хуа Цзи" там делали с большой тщательностью. Из-за того, насколько хорошо он был сделан, владелец мастерской был назначен иностранным чиновником, который известен как иностранный чиновник цветочного десерта."

Шэнь Шаогуан улыбнулся: действительно, мастера есть в любой сфере жизни. Жаль только, что я женщина, иначе я тоже могла бы подумать о том, чтобы пойти по этому пути и поступить на государственную службу".

Цзинчи стояла в стороне и невольно удивлялась, слыша светскую беседу между Шэнь Шаогуаном и настоятелем. Она никогда не видела настоятеля таким разговорчивым и веселым. Может быть, юная леди Шэнь околдовала настоятеля? Глядя на начинку из красной фасоли, она принялась подсчитывать, сколько серебра ушло на это, и сколько корзин можно получить обратно от других семей.

Айвово - клейкая рисовая лепешка со сладкой начинкой

Рассол из роз

Торт с хризантемами

Рисовые пирожные "Нефритовый луч

Рисовые пирожные "Аметистовый дракон"

Рисовые пирожные "Дракон и Феникс"

<http://tl.rulate.ru/book/98766/3367756>