

Наступило лето, и погода становилась все более жаркой. Шэнь Шаогуан начала придумывать различные напитки.

Во времена этой династии "ароматизированные напитки" употреблялись в основном в медицинских целях. Только в династии Сун "ароматизированные напитки" превратились из тонизирующих в повседневные, развлекательные. В эпоху правления династии были популярны кисломолочные напитки (пахта), сок сахарного тростника и, конечно, чай, который постепенно завоевывал признание.

Пахта была слишком густой и имела резкий запах, сок сахарного тростника был слишком сладким, а чай, который часто готовили с солью, имбирем и прочим, было еще сложнее описать. Шэнь Шаогуан решила сама приготовить себе напитки, чтобы утолить жажду. В первую очередь она выбрала напиток из кислых слив, затем жасминовый чай, суп из бобов мунг и медово-мятный чай.

Среди них Шэнь Шаогуан больше всего любила напиток из кислой сливы.

Купив в магазине лекарственных напитков сушеные копченые сливы, боярышник, сушеные апельсиновые корки и корни солодки, Шэнь Шаогуан поместила их в одну кастрюлю для кипячения. После закипания она добавила вымоченный в сахаре османтус. В прошлой жизни Шэнь Шаогуан читала книгу, написанную неким мастером[1], в которой говорилось, что для маринования османтуса вместо меда следует использовать белый сахар. Она опробовала оба способа и убедилась, что пропитанный сахаром вариант оказался более освежающим. Мастер был мастером не просто так.

На рынке продавался частный лед, но цена была слишком высока, поэтому Шэнь Шаогуан не хотел его покупать. К счастью, в женском монастыре был колодец, и, погрузив его в воду, можно было немного охладить температуру.

Наслаждаясь прохладным концентрированным сладковато-терпким напитком из кислой сливы в жаркую погоду, настоятельница монастыря, старшая буддийская монахиня Юаньцзюэ, не переставая хвалилась: "Во времена предыдущей династии один буддийский монах придумал пять разных цветных напитков. Лист зимолубки - зеленый, корень ивы - красный, пахта - белая, копченая слива - черная, а цветы османтуса - желтая[2]. Большинство знакомо с пахтой, но остальные тоже были воссозданы. Я пробовал напитки из копченой сливы от разных производителей, но ни один из них не был так хорош, как ваш. "

Шэнь Шаогуан улыбнулась. Конечно, мой рецепт - это улучшенная версия, созданная спустя тысячи лет.

Шэнь Шаогуан заварил для настоятельницы жасминовый чай, суп из бобов мунг и медово-мятный чай. Пока пожилая монахиня наслаждалась напитками, Шэнь Шаогуан высказала свою новую идею - продавать эти напитки в районе Куцзян во время Фестиваля драконьих лодок[3].

Пожилая буддийская монахиня Юаньцзюэ была набожной буддисткой и либеральной самаритянкой. Поначалу она не могла понять, почему Шэнь Шаогуан, знатная дама, от всей души устраивает небольшой ларек, чтобы заработать деньги, но теперь привыкла к этому. Настоятель щедро давал ей советы: "Этот напиток из бобов мунг несколько распространен и для большинства не в новинку, возможно, есть и другие, которые его употребляют. Он не так привлекателен, как эта копченая слива. На мой взгляд, только напиток из копченой сливы и жасминовый чай".

По сравнению с жасминовым чаем, который она пила в будущем поколении, Шэнь Шаогуан считала, что жасминовый чай, который она заварил, был некачественным. Если напиток из копченой сливы был наполовину похож на напиток из кислой сливы в будущем, то этот жасминовый чай был похож на своего будущего предшественника лишь на одну десятую. Слабый жасминовый аромат был лучше, чем ничего, но он неожиданно пришелся по вкусу настоятелю - вероятно, из-за слабого горького послевкусия посреди нежной сладости, что отвечало чувствам литераторов.

По мнению Шэнь Шаогуан, старшая буддийская монахиня Юаньцзюэ была гурманом со стажем, а значит, ее советы стоило взять на вооружение. Поэтому она последовала ее совету, заварил несколько больших банок сока кислой сливы и купил лед, чтобы охладить напитки. Затем она установила мини-чайный киоск, где можно было вскипятить воду для жасминового чая. Теперь у нее был выбор горячих и холодных напитков.

Юаньцзюэ захлопала в ладоши, поражаясь предусмотрительности Шэнь Шаогуана. Люди любили горячий чай даже летом, а поскольку чай готовился по заказу, то на только что заваренном чае плавали цветы жасмина, придавая ему дополнительную красоту... Старшая буддийская монахиня Юаньцзюэ, которая раньше в основном комментировала только еду, теперь могла заниматься психологией клиентов и анализом продукции.

Жидкие закуски все еще были второстепенны, суть оставалась в блюде. Поскольку это был фестиваль лодок-драконов, естественным вариантом был цзунцзы. Красные финики, засахаренный цзюбу, красная фасоль, бобы мунг были распространенными вариантами сладких цзунцзы; дыпленок цзунцзы, постное мясо с грибами цзунцзы, соленый желток цзунцзы были высшим стандартом - пришло время расширить горизонты людей династии Тан и показать им, что такое вершина наслаждения фестивалем лодок-драконов.

Когда Шэнь Шаогуан только прибыла в Боковые дворы императорского дворца, вскоре наступил Праздник драконьих лодок. В это время ей подали два полусырых цзунцзы, в безвкусный рис которых были засунуты всего два красных финика. Вкус было трудно описать, но он полностью отличался от того, что ей подавали в прежней жизни; Шэнь Шаогуан объяснила это низким статусом служанки - по крайней мере, это было лучше, чем "ваутоу"; нищие не могут быть хорошими.

Когда позже ее положение улучшилось, и ей поручили некоторое время помогать на императорской кухне, только тогда она поняла, что раньше ею не пренебрегали. На самом деле в цзунцзы, которые подавали императору, тоже было всего пара начинок, только приготовленных лучше. Правда, сверху все равно любили поливать тростниковым сиропом... От одного воспоминания об этом у Шэнь Шаогуан сжималось горло.

Кроме того, поскольку рисовые пирожки айвово получили хорошие отзывы в женском монастыре, Шэнь Шаогуан решила заранее приготовить начинку для рисовых пирожков айвово при торговле.

Для осуществления грандиозного плана Шэнь Шаогуан потребовалось купить материалы, нанять повозку и правильно приготовить еду. К счастью, в женском монастыре имелись большие кастрюли и печи, и Шэнь Шаогуан одолжила их, чтобы приготовить цзунцзы. Монахини, отвечавшие за кухню и работу по хозяйству, тоже помогали, и только в канун праздника драконьих лодок они все закончили. На следующий день, как только открылись ворота переулка, Шэнь Шаогуан села в арендованную ослиную повозку с различными продуктами и утварью и помчалась в район Куцзян.

Мятно-медовый чай

Суп из фасоли маша

Напиток из кислых слив

<http://tl.rulate.ru/book/98766/3375639>