

В прошлой жизни Шэнь Шаогуан предпочитала красную тушеную свинину свинине Донгпо. Причина была одна - ее было проще приготовить.

Однако теперь Шэнь Шаогуан была гораздо терпеливее. Зачем торопиться? В те времена она следовала нормам, которые диктовало общество. Все спешили вперед, как бездумная стая мигрирующих лососей, плывущих против течения: спешили в школу, спешили закончить ее, спешили заработать деньги, спешили влюбиться, спешили выйти замуж, спешили завести детей. А после этого - торопливая старость и торопливая смерть? Или в ее конкретном случае, не успела она закончить свой забег, как ее отправили в другой мир... Что ж, раз все ее старания в прошлом оказались напрасными, то ничего другого не остается, как снова начать все с начала!

Размышляя о переменчивости судьбы, Шэнь Шаогуан поместила бамбуковую пароварку в большой глиняный горшок, чтобы предотвратить его перегорание. Затем она добавила в пароварку белые концы лука-порея и ломтики имбиря, а сверху равномерно разложила крупные кубики свиного брющка, которые слегка опалила, чтобы удалить остатки крови. Затем с помощью кисточки она нанесла щедрый слой чистой маринованной соевой пасты, смешанной с сахаром и вином. Вино было свежесваренным, с зеленоватой пеной, плавающей сверху, - да, это и было "вино нового брожения с зеленой пеной", о котором упоминал поэт Бай[1]. В этом смысле кастрюля со свининой обладала неким поэтическим качеством.

На небольшом угольном костре кастрюля со свининой должна была медленно кипеть.

Убедившись, что огонь на маленькой плите поддерживается, Шэнь Шаогуан подошла к соседнему прилавку и начала готовить тесто для блинчиков для своих утренних клиентов.

А'Юань только что вернулась, неся свежее соевое молоко из магазина тофу. Как только она вошла, то воскликнула в восторге: "Как вкусно пахнет!".

Тем не менее она не забыла о своих обязанностях и сначала налила соевое молоко в большую кастрюлю на плите. Только добавив дров и разведя огонь под кастрюлей, А'Юань подошла к маленькой печке. Она обошла вокруг фаянсового горшка и принялась. Как он может быть таким ароматным?

Шэнь Шаогуан рассмеялась. Если бы она добавила в кастрюлю чили, чтобы обжарить дважды проваренную свинину, аромат был бы еще более манящим. Тогда бы эта глупая девчонка не набросилась бы на кастрюлю?

Кстати говоря, чили действительно был волшебным ингредиентом. В сочетании с мясом он усиливал вкус в десятки раз, особенно запах. Поэтому распространение сычуаньской кухни в последующих поколениях было очень разумным. К сожалению, в этой династии перец не появился, и Шэнь Шаогуан могла лишь проглотить это большое сожаление.

Не только А'Юань, большинство обедающих также следили за запахом и смотрели на глиняный горшок. Те, кто был более знаком с ней, спрашивали: "Что вы там готовите, госпожа? Так

вкусно пахнет".

Поскольку господин Донгпо еще не существовал, его имя не могло быть названо в данный момент, поэтому Шэнь Шаогуан могла использовать только метод именования императорских банкетов и переименовать его: Кизиловое мясо.

Такое великолепное название и такой дразнящий аромат вызвали еще большее желание у обедающих.

Шэнь Шаогуан улыбнулась и сказала: "Это трудоемкое блюдо, его нужно готовить еще некоторое время. Лучше прийти во время обеда или ужина. У этого блюда богатый и нежный вкус, оно прекрасно сочетается с вином или рисом".

У обедающих не было другого выбора, кроме как набраться терпения, и в окружении аппетитного запаха все они усердно доедали свои блины. В этот день все меню завтрака было продано больше, чем обычно. Оглядываясь назад, Шэнь Шаогуан поняла: неужели я только что запустила "порочный" слух?

Когда завтрак был распродан, Шэнь Шаогуан и А'Юань убрали со столов и кухни. К тому времени, как они закончили, мясо почти полностью протушилось. Однако блюдо было еще не готово, его нужно было приготовить на пару.

Хотя это был не совсем обычный способ приготовления на пару, свинину запечатали в герметичную банку и погрузили в кипящую воду. Так обычно готовили мясо на пару в императорских кухнях. Они подчеркивали идею "никакого контакта с водой", поскольку считалось, что избыток водяного пара разбавит первоначальный аромат.

Проварив мясо на пару около тридцати минут, блюдо было готово.

Еще не наступил полдень, и гостей в заведении не было. Воспользовавшись моментом, Шэнь Шаогуан и А'Юань решили попробовать первый кусочек.

Длинными палочками Шэнь Шаогуан выловила из банки четыре куска свинины и положил их на белоснежную тарелку кожей вверх. Затем Шэнь Шаогуан полил их остатками соуса, оставшегося после тушения. Не стоит и говорить, что с таким румяным и блестящим видом название "кизиловое мясо" было вполне заслуженным.

Шэнь Шаогуан быстро нашинковал мальвы в качестве овощного блюда, чтобы подать их к клейкой рисовой каше в качестве простого раннего обеда.

<http://tl.rulate.ru/book/98766/3678604>