

Таверна "Входящее облако" была самым большим заведением в переулке Чунсянь и вмещала более сотни гостей. Оформление было роскошным, а в зале даже присутствовали артистки, которые пели и лично подавали еду гостям. Хотя это заведение и не могло сравниться с известными крупными ресторанами на Западном рынке, оно все равно было очень хорошим.

Дела в таверне "Входящее облако" всегда шли отлично, но в последнее время хозяин магазина все больше беспокоился: гости стали часто приносить свою еду.

По правде говоря, в их ресторане никогда не запрещалось приносить еду извне. Иногда некоторые клиенты приходили с собственной свежепойманной дичью. Такие люди часто не умели готовить дичь, поэтому приносили ее и просили профессиональных поваров приготовить ее от их имени. Обычно таверна с улыбкой выполняла эту просьбу.

Конечно, были и клиенты с особыми вкусами. Иногда они приходили с грубыми закусками, такими как жареный сверхтвердый тофу и маринованная соленая рыба с прилавков на улице. Когда служащие видели таких людей, они могли только улыбаться и предлагать им тарелку для еды. Что поделать, эти люди не хотели есть ничего другого.

Однако в последнее время все больше и больше гостей приходили с маленькими белыми фарфоровыми тарелками. На них лежали либо два кубика блестящего и дрожащего мяса, либо фрикадельки размером с детский кулак. Гости просили: "Принесите мне ложку". Фрикадельки оказывались настолько нежными, что их нельзя было подцепить палочками, а можно было только зачерпнуть ложкой.

Такое зрелище становилось все более распространенным, поэтому хозяин магазина, естественно, обратил на это внимание. Самое неприятное заключалось в том, что на блюдах, заказанных покупателями, часто оставались остатки пищи, но продукты на маленьких фарфоровых тарелках всегда съедались дочиста. Даже оставшиеся соки выливались в рис и тщательно проглатывались!

Зачем так себя вести?!

Владелец магазина поинтересовался и выяснил, что это из закуской Шен, расположенной в том же переулке. Владелица магазина, симпатичная молодая женщина, готовила вкусную выпечку и аппетитные остроконечные булочки на пару.

Недавно, во время праздников, владелец магазина даже купил у нее коробку с двойным седьмым тортом, чтобы использовать ее в качестве подарка. Торты были действительно изысканными, некоторые из них не встречались даже в специализированных кондитерских на Западном рынке.

Как получилось, что теперь здесь подают мясные блюда?

В эту эпоху закусовые и таверны существовали отдельно. Закусовые специализировались на

лепешках, выпечке на пару, клейких рисовых лепешках и других блюдах из муки или лапши. Большинство закусовых продавали только завтраки, в то время как большинство таверн открывались только в полдень. В последних подавали разнообразные блюда с вином, а также еду после выпивки, но ни в одном из блюд не использовалась мука в качестве основного ингредиента.

Владелец магазина "Входящее облако" был недоволен вызывающим поведением заведения, торгующего мясными блюдами, особенно когда его клиенты приносили еду в таверну "Входящее облако" и использовали ее, чтобы "набить себе морду". Однако, как бы он ни был зол, это нельзя было показывать клиентам. Что же касается молодой леди Шэнь... забудьте об этом.

Владелец магазина попросил кого-то купить оба блюда, чтобы попробовать.

И не ошибся! В итоге владелец магазина Входящего Облака был вынужден признать, что это было действительно вкусно. Он никогда не видел, чтобы кто-то так хорошо приготовил блюдо из свинины. Вкус был насыщенным, нежным, но не жирным. Более того, выглядело оно так же хорошо, как и на вкус; такое блюдо без проблем можно было подать на грандиозном банкете.

Владелец магазина попросил шеф-повара ресторана воссоздать это блюдо, но имитация не могла полностью передать вкус оригинала. Существовал какой-то секретный метод или ингредиент; если он не был раскрыт, разгадать его было практически невозможно. Сколько бы шеф-повар ни старался, конечному продукту всегда казалось, что ему чего-то не хватает.

...

Шэнь Шаогуан и не подозревала, что нарушила табу в этой сфере и украла чей-то бизнес. В данный момент она инструктировала А'Юаня, как нарезать мясо для фрикаделек "Львиная голова".

Соотношение мяса и жира в фрикадельках "Львиная голова" было очень специфическим. Соотношение 5:5, или 4:6, или даже 6:4 было общепринятым. Господин Ван Цзэнци[1] говорил, что семь процентов жира к трем процентам мяса - тоже вариант, а господин Лян Шицю[2] считал, что "семьдесят процентов мяса и тридцать процентов жира" - самый подходящий. Шэнь Шаогуан принадлежала к школе золотой середины и отстаивал мнение легендарного гурмана Юань Мэй[3] о том, что "половина от каждого" - это самое лучшее.

Разделка была еще более тщательной. Предварительно нужно было удалить сухожилия и мышцы, а затем измельчить их ножом на мелкие кусочки. Для такого измельчения существовал свой метод - это было самым важным: "Больше нарезать, меньше рубить". Если нарезать слишком быстро, то кусочки будут слишком мелкими, а если измельчить до состояния мясной пасты, то это тоже не годится.