

Стюард Чжоу постучал в дверь закускойной.

Шэнь Шаогуан подняла голову и увидела мужчину средних лет, около пятидесяти, с добродушной внешностью. За его спиной стояли двое молодых слуг. Шэнь Шаогуан с улыбкой поприветствовала его: "Добро пожаловать, господин. Вы здесь, чтобы заказать вино или еду на вынос?"

Стюард Чжоу улыбнулся и ответил: "Госпожа, мой хозяин хочет заказать выпечку к празднику Середины осени[1]".

...

Шэнь Шаогуан в последнее время была погружена в создание новых блюд и перестройку своего магазина, поэтому она и не заметила, что уже почти наступил Праздник середины осени. Она зарабатывала на продаже своих цветочных тортов на Двойном Седьмом, поэтому Шэнь Шаогуан, естественно, не упустила возможность продавать лунные торты во время Праздника Середины Осени.

Правда, в ту эпоху название "лунный пирог" еще не существовало. В пятнадцатый день восьмого лунного месяца жители династии Тан по-прежнему воссоединялись со своими семьями, любовались ночной луной, пили вино и слагали стихи, но праздник Середины осени еще не превратился в "фестиваль лунных пирожных". На вопрос, когда лунные пирожные получили свое название и когда они стали обычаем каждой семьи, Шэнь Шаогуан не знала ответа.

Шэнь Шаогуан погрузилась в ностальгию и начала вспоминать различные виды лунных пирожных. Она решила готовить лунные пирожные в зависимости от того, что было наиболее примечательным в ее прошлой жизни. Внешний слой представлял собой либо тонкий слой запеченного сладкого теста, либо предварительно приготовленную клейкую рисовую муку, превращенную в снежную слой. Начинкой для лунного пирога служили либо подслащенная бобовая паста, либо паста из цзюбу, османтус, черный кунжут, соленый яичный желток и, наконец, ореховая смесь - начинка, которую усердно ненавидят пользователи современной сети.

Шэнь Шаогуан никогда не любила ореховую начинку, еще когда была ребенком. Особенно она презирала зеленые лунные пирожные с красным жульеном и считала, что их великие предки сделали это блюдо только для того, чтобы дети не могли наслаждаться праздником. Это было поистине злое блюдо, более темное, чем ночь новолуния.

Эта мысль не покидала ее до младшей школы, когда Шен Шаогуан съела лунные пирожные с орехами, приготовленные одной из ее одноклассниц. Боже, дело было не в том, что ореховый микс был невкусным, а в том, что она не ела ни одного вкусно приготовленного! Сладость начинки была умеренной, а измельченные кедровые орехи, грецкие и арахис - хрустящими и ароматными. Не было приторности, не першило в горле, не пахло маслом, а главное, в них не было зеленого красного жульена.

Позже, когда она прочитала <Мечту о Красной палате> и увидела там упоминание о лунном пироге с "маслом из дынных ядер и кедровым орехом", Шэнь Шаогуан догадалась, что это, скорее всего, смешанный ореховый лунный пирог, приготовленный по рецепту императорской кухни. Бабушка Цзя[3], всю жизнь пользовавшаяся богатством и почетом, не испытывала к нему неприязни, значит, он должен быть вкусным... К тому же в этом рецепте, похоже, не требовалось никакого зелено-красного жульена.

А чуть позже, когда она увидела этот рецепт в списке хороших блюд легендарного гурмана Юань Мэй, у Шэнь Шаогуан полностью исчезла неприязнь к лунным пирожным с орехами. Ей даже захотелось попробовать императорский лунный пирог.

Поскольку в прошлой жизни у нее не было возможности приготовить его, Шэнь Шаогуан была готова сделать это сейчас.

По правде говоря, ореховая начинка должна быть довольно простой в приготовлении. Шэнь Шаогуан проанализировала, что лунные пирожные с ореховой начинкой, которые она ела в прошлой жизни, были невкусными в основном потому, что начинка была не тщательно приготовлена, а то и просто не свежая. Особенно те, которые продавались несколько дней, как он может сохранить оригинальный вкус?

Поэтому Шэнь Шаогуан уделяла особое внимание выбору ингредиентов. Она отправилась в магазин сухофруктов и орехов на Западном рынке и выбрала лучшие кедровые орехи, грецкие орехи, миндаль, кунжутные семечки и каштаны. Затем она попросила продавца измельчить все в мелкий порошок, чтобы упростить процесс приготовления. Вернувшись, Шэнь Шаогуан добавила в смесь сахар и сало, затем завернула ее в тесто, утрамбовала сверху с помощью формочки и запекла в духовке. После выпечки она попробовала кусочек и решила, что он неплох. Однако назвать его "просто восхитительным" было бы преувеличением.

Когда она сменила внешнюю упаковку на снежную кожу, текстура и вкус той же начинки неожиданно стали намного сложнее! Это было то, что Юань Мэй называла "сладким, но не жирным, жевательным, но не вялым"? Должно быть, именно так, верно? Верно?

Шэнь Шаогуан осталась довольна и ореховой смесью, и другими начинками, и была полна решимости заработать на этих лунных пирожных еще одну большую прибыль. Благодаря успеху "Седьмого двойного пирога", многие повторные покупатели пришли делать заказы еще до того, как Шэнь Шаогуан разместила свою последнюю рекламу.

...

Шэнь Шаогуан не знала, слугой какой резиденции является стюард Чжоу, поэтому она просто спросила с улыбкой: "Сколько вы хотите заказать?"

Лунный пирог

Лунный пирог снежный слой

Зелено-красные лунные пирожные с орехами

Красно-зеленый жульен

Лунные пирожные с четырьмя видами орехов

<http://tl.rulate.ru/book/98766/3706951>