

Снятое недавно жилье еще не было свободным, к тому же гостям мужского пола запрещалось оставаться на ночь в женском монастыре, и Шэнь Шаогуан могла позволить Ю Саню пока пожить в закусочной.

Когда они вернулись в магазин, солнце было еще высоко в небе, и готовить ужин было еще рано. Поэтому Шэнь Шаогуан решила сначала отнести конфеты, купленные на Западном рынке, госпоже Ли в благодарность за помощь в присмотре за закусочной и печью. После этого она вернулась и сказала Ю Саню: "Иди в заднюю комнату и вымой руки и лицо".

Юй Сань ничего не ответил и вышел через заднюю дверь.

Шэнь Шаогуан попросила А'Юаня сходить к Цю Далану и купить несколько лепешек, а сам поставил на стол тарелку с тушеными ребрышками - они тушились с тех пор, как они ушли утром. После стольких часов тушения мясо стало таким нежным, что легко отделялось от костей.

В наше время только привилегированные люди питались три раза в день, а те, у кого не было денег, ели только два раза в день. Шэнь Шаогуан решила, что Ю Саню, скорее всего, не дали обеда.

Как только Ю Сань вернулся, Шэнь Шаогуан сказал: "Ты можешь поесть первым".

Ю Сань взглянул на Шэнь Шаогуану и, сев за стойку, принялся за еду. Похоже, он был очень голоден, так как его темп был совсем не медленным, но ел он с удивительной манерой.

Покончив с едой, Шэнь Шаогуан спросила его, какова она на вкус.

"Слишком много сахара и мало соли".

Шэнь Шаогуан посмотрела на него с любопытством.

"Лучше, чем то, что я могу сделать".

"...!" Отлично, по крайней мере, у него было острое чувство вкуса. Шэнь Шаогуан всегда умела распознавать сильные стороны своих людей.

Шэнь Шаогуан объяснила Ю Саню, что в Чанъане любят сладкое, а поскольку это блюдо предназначалось для алкогольных напитков, она специально положила больше сахара и меньше соли.

Ю Сань кивнул.

"А рыбу вы умеете готовить? У нас еще есть карп длиной более фута!" Теперь, когда вы наелись, пора работать. Конечно, как хозяйка магазина, она должна проверить практический уровень своего нового повара.

Ю Сань снова кивнул и спросил Шэнь Шаогуан: "Приготовить сейчас? Лучше всего подавать его горячим".

Шэнь Шаогуан ответила с улыбкой: "Если гостей не будет, мы можем съесть его сами".

Услышав это, Ю Сань не стал больше ничего говорить, а пошел наловить рыбы из небольшого резервуара с водой под кухней, отнес ее в подсобку и принялся потрошить и чистить.

При виде его плавных движений по разделке рыбы Шэнь Шаогуан почувствовал облегчение. По крайней мере, в будущем ей не придется беспокоиться об убийстве рыбы.

Каждый раз, наблюдая за тем, как А'Юань бьет рыбу палкой, Шэнь Шаогуан почти чувствовала ту же боль, что и избиваемая рыба. Главное, что иногда рыба оказывалась лишь оглушенной, но не убитой. Когда Шэнь Шаогуан начинала чистить "мертвую рыбу", она вдруг начинала сопротивляться и биться хвостом.

Это было так называемое "при виде жизни ее кончина становилась невыносимой; вызванное их криками, ее мясо переставало быть вкусным[1]". Шэнь Шаогуан не отличалась благородным характером и не могла отвернуться от собственной кухни, но такие моменты ей было трудно переносить.

Ю Сань был гораздо аккуратнее, ему требовался всего один удар мясницкого ножа, а его опыт был сравним с опытом мясника.

Выпотрошив рыбу, Ю Сань с ювелирной точностью разделал ее. Отрубив голову и хвост, Ю Сань оставил только толстую часть мяса в середине. Он срезал с нее кожу и выбросил все ненужные части. Оставшееся мясо было нарезано на равные части, обмазано приправами, обвалено в смеси яичного белка и кукурузного крахмала, а затем обжарено во фритюре.

Глядя на рыбы голову и хвост, от которых безжалостно отказались, Шэнь Шаогуан решила, что, если исходить из этого "есть только самое мелкое молотое зерно, а мясо только после изысканной обработки[2]", то бывший хозяин Ю Сана, скорее всего, беден из-за своей привередливости. Ю Сан сказал, что его продали в обмен на банкет, и, похоже, эти слова не были ложью.

Кусочки рыбы обжаривались во фритюре до золотистого цвета, после чего их вынимали, чтобы слить масло. На другой сковороде разогрели масло, сычуаньский перец, лук-шалот и имбирь до появления аромата, затем приготовили желтое вино (хуанцзю), соевую эссенцию, уксус, сахар и другие приправы, после чего снова добавили кусочки рыбы. Все готовилось на сильном огне, пока рыба не была полностью покрыта соусом.

Готовое блюдо вскоре было подано на стол. Края кусочков рыбы были слегка приподняты. Щедрый соус был насыщенным и блестел от масла; он выглядел аппетитно и пах восхитительно. Это было не тушеное, не томленное, не кисло-сладкое блюдо, но чем-то напоминало блюдо из рыбы малакант, изобретенное в более позднем будущем.

Не успела Шэнь Шаогуан попробовать его, как к ней зашел постоянный клиент, который часто заказывал мини-булочки для супа.

Когда постоянный клиент увидел рыбу, его глаза загорелись, и он с улыбкой спросил Шэнь Шаогуана: "У нашей старшей госпожи в полдень не было хорошего аппетита, и она съела лишь несколько глотков каши. Сейчас она жаждет чего-то более ароматного и попросила нас прийти сюда и посмотреть. Это рыбное блюдо продается?"

Под его серьезным взглядом Шэнь Шаогуан поджала губы. Может быть, в другой раз. "Вы можете взять его". Затем она добавила: "Ешьте, пока горячее".

Постоянный клиент улыбнулся и выразил свою благодарность: "Спасибо, спасибо. Я принесу тарелку позже". В ресторанах было принято продавать только еду, а не тарелки.

Свежеприготовленная рыба продавалась именно так. Шэнь Шаогуан даже не смогла откусить кусочек, поэтому пальцем смахнула кастрюлю с соусом, которую все же бросила в раковину. Хм... общий вкус был соленым и умами, с оттенком сладкого и терпкого. Неплохо.

...

Линь Янь был более близок к еде, чем Шэнь Шаогуан, и смог попробовать кусочек рыбы.

Как только он вошел во двор бабушки, Линь Янь почувствовал восхитительный запах рыбы. Старшая госпожа Цзян сидела на диване, перед ней стоял небольшой столик с едой. На столе еще оставалось полмиски каши и несколько пироженных.

"Брат, ты вернулся?" Старшая госпожа Цзян улыбнулась и попросила служанку подать Линь Яню кашу. Пожилая госпожа снова пребывала в состоянии невнятности.

"Попробуйте эту рыбу, она была куплена у Бессмертного Абледа снаружи". На тарелке осталось два куска, и старшая госпожа Цзян великодушно отдала один кусок своему "брату".

Таверна "Бессмертный" была известна в Ханчжоу и обслуживала гостей уже сто лет. Казалось, что бабушка вспоминает то время, когда прадед по отцовской линии еще служил в Ханчжоу администратором.

Линь Янь попробовал: "Неплохо".

"Правда? Но мне кажется, что это блюдо и предыдущую кисло-сладкую рыбу готовил не один и тот же повар". твердо заявила старшая госпожа Цзян.

Линь Янь посмотрела на служанку, сидящую рядом с бабушкой, и та пробормотала: "Шен Неизменный".

Линь Янь беспомощно улыбнулся. Его поразило, что бабушка все еще помнила кисло-сладкую рыбу из "Шен Неделимого" двухдневной давности, но по ошибке сказала, что ее готовил другой повар...

.
. .

Автору есть что сказать:

Бедный Линь Янь съел только кусочек рыбы, а Шэнь Шаогуана и вовсе жалко, она лишь попробовала немного соуса.

Старшая госпожа Цзян была чрезвычайно горда: "Разве я не была права, когда сказала, что это приготовили разные повара?"

-

Сноски:

[1] "при виде жизни, ее уход был бы невыносим; 'при их криках его мясо становится невкусным' (□□□□□□□□□□□□□□□□) - Это довольно старая поговорка, которая в основном означает, что, увидев живое животное и услышав его крики, очень трудно убить и съесть то же самое животное.

[2] "есть только самое лучшее молотое зерно, ни рубленое мясо, если оно не прошло изысканную обработку" (□□□□□□□□) - идиома, из "Аналектов". Означает быть привередливым в отношении своего стола

Тушеные ребрышки

Китайская рыба малакант в соусе умами

<http://tl.rulate.ru/book/98766/3800776>