

Шэнь Шаогуан была приятно удивлена мастерством нового повара Ю Сана в приготовлении рыбы. Позже он приготовил еще несколько видов рыбных блюд, включая рыбу в уксусной подливке, рыбу на пару и суп из свежей рыбы и баранины.

Посетители очень высоко оценили эти рыбные блюда, особенно суп из свежей рыбы с бараниной.

Это блюдо было довольно сложным. Баранину сначала бланшировали, затем тушили, а потом клали в брюхо рыбы и тушили. Оно было настолько изысканным и сложным, что Шэнь Шаогуан безжалостно установила его как самое дорогое блюдо в своем меню.

Некоторые блюда в этой династии были настолько сложными, что Шэнь Шаогуан теряла дар речи. Например, печально известное "Хунъян шэньху" - блюдо, для приготовления которого нежного гуся фаршировали приправленным мясом и клейким рисом. Затем фаршированного гуся помещали в брюхо целого ягненка. Затем ягненка нужно было зажарить на открытом огне, а после того как все было тщательно прожарено, и ягненка, и гуся выбрасывали...

Существовал также рецепт *pàoshǐ*\*; для его приготовления требовалась целая свинья. Набив свиное брюхо финиками, его заворачивали в тростник, обмазывали грязью и жарили на огне. После полного запекания грязь и тростник счищались, а свиная шерсть естественным образом отпадала, обнажая нежное мясо. Это было очень похоже на так называемую курицу нищего в более поздних поколениях. Однако поскольку *pàoshǐ* была пищей благородных, она была гораздо более утомительной, чем курица, которую ели нищие. Приготовленную свинину нужно было ожарить в масле, а затем варить в кипящей воде три дня и три ночи, прежде чем приправить ее по вкусу...

В императорском дворце подавали множество замысловатых блюд. Шэнь Шаогуан объединила их в серию под названием "Не еда, а сплошные хлопоты". Эта серия блюд, вероятно, была продуктом мирных дней, когда аристократам некуда было девать свою энергию, поэтому они просто "шлифовали и улучшали" то, что у них было. Это было похоже на сложную и изысканную вышивку на платьях династии Цин.

Однако Шэнь Шаогуан одобряла суп из свежей рыбы с бараниной (鱼羊羹), который подавали в их магазине. Причина предварительной обработки баранины заключалась в том, что ее было труднее проварить, а не в том, что это делалось для того, чтобы "украсить" рецепт. Ее предварительно бланшировали, пока мясо не было готово примерно на восемьдесят процентов, а затем клали в брюхо рыбы. Рыба (鱼) и баранина (羊) соединяли свои вкусы, образуя нечто "свежее (鲜)".

Возможно, из-за того, что люди этой династии не имели привычки употреблять свинину, Ю Сань не очень хорошо разбирался в блюдах из свинины.

На самом деле, Ю Сань был потрясен "Мясом кизила" и "Львиной головой" Шэнь Шаогуана; он никогда не ожидал, что кто-то сможет использовать свиное мясо для создания таких вкусов...

Обсуждая ценность блюд из свинины, Шэнь Шаогуан взял А'Юаня и Юй Саня на осеннюю прогулку.

По старинному обычаю, во время Праздника Двойного Десятилетия[1] они отправлялись на большую высоту. Шэнь Шаогуан воспользовалась праздником и сделала еще один бизнес, продавая пирожные "Двойной девятки", но они были проданы за день до фестиваля. В день Праздника Двойного Десятого все рано выехали на осеннюю прогулку - на лошадях или в повозках.

Изначально Шэнь Шаогуан думала открыть еще один ларек в одном из "мест притяжения туристов", но централизованного места для осенних прогулок не было. Те, кто хотел сэкономить, выбирали сад Лэйюу, более увлеченные - горы Чжуннань, а некоторые элегантные литераторы отправлялись в павильон Цюцзян или павильон Линвэй и устраивали посиделки у извилистого ручья[2], сочиняя стихи. Храмы и монастыри в городе и за его пределами также были местами для осенних экскурсий.

Поток людей не концентрировался в одном месте, к тому же альпинизм требовал постоянного движения, и лишь ограниченное число людей останавливалось и слезало с лошадей, чтобы купить еду.

Обдумав все, Шэнь Шаогуан решила, что лучше закрыть магазин на сегодня, вывезти А'Юаня и Юй Саня и отдохнуть.

Шэнь Шаогуан была реалисткой: раз уж она не зарабатывала деньги, то не было нужды следовать за ней и тесниться в толпе. Сузив круг выбора до сада Лэйюу и павильона Цюцзян, она выбрала последний: по сравнению с другими "доброжелателями", Шэнь Шаогуан считала, что она больше склоняется к "мудрым".

На этот раз Шэнь Шаогуан поступил мудро: жители Чаньяня посещали павильон Цюцзян триста шестьдесят пять дней в году, но сегодня пришло не так много людей. В конце концов, это было логично: первым выбором Дважды Десятого было "восхождение".

Небо поздней осени было синим, а вода в районе Куцзян - прозрачной и сверкающей, как сапфир. По реке плыли три лодки, а по дороге изредка проходил человек на лошади и его слуги. По тому, что все люди направлялись в одну сторону, Шэнь Шаогуан догадалась, что в павильоне Куцзян устраивается банкет.

Поскольку для них это не имело никакого значения, мудрая Шэнь Шаогуан некоторое время вела своих слуг в противоположную от павильона Цюцзян сторону и остановилась только тогда, когда нашла место с хорошим видом. Они расстелили большой полотняный войлок, достали кувшин с пахтой, выложили коробку с закусками: ореховое печенье, гороховый пудинг, рисовый пирог айво, пирожные с хризантемами, а также кучу пирожков с фаршем в бумажном пакете.

А'Юань обрадовалась: она явно была больше рада соленым блюдам, чем разнообразным

сладостям.

Глядя на все увеличивающуюся талию А'Юань, Шэнь Шаогуан сдержалась прокомментировать о весе слуги- лучше дать детям возможность насладиться праздниками.

Пирог был начинен мясной начинкой, которую обычно делают для фрикаделек "Львиная голова". Хотя пирог был немного холодным, это не повлияло на его ароматный вкус.

В последнее время блюда из свинины Шэнь Шаогуана достигли совершенства и зачастую могли превратить самый тухлый кусок в нечто волшебное.

А'Юань откусила кусочек и похвалила: "Госпожа, вы готовите самую вкусную еду!" И добавила после очередного кусочка: "Нет ничего вкуснее свинины, приготовленной вами!"

Ю Сань поначалу был удивлен изысканными и вкусными блюдами из свинины, которые предоставлял их магазин, но через несколько дней это стало обычным делом.

Юй Сань неторопливо перебил ее: "Конечно, иначе как можно продавать такую дешевую вещь так дорого?" Тарелка с четырьмя Львиными головами стоила почти столько же, сколько тарелка тушеной баранины, но сколько стоила сырая свинина? А сколько стоила сырая баранина?

А'Юань больше всего презирала эксцентричность Юй Саня. "Как ты можешь так говорить?!"

.  
. .

Сноски:

[1] Праздник двойной девятки - согласно И-Цзину, девять - это число ян; девятый день девятого месяца по китайскому календарю (или двойная девятка) имеет дополнительный ян и поэтому является благоприятной датой. Поэтому этот день также называется "Праздником двойного ян" (九九). В этот день принято подниматься на гору, пить хризантемовый ликер. В этот праздник некоторые китайцы также посещают могилы своих предков, чтобы выразить им свое почтение.

Источник -

[https://en.wikipedia.org/wiki/Double\\_Ninth\\_Festival#:~:text=Согласно%20to%20the%20I%20Ching,Festival"%20\(九九\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Double_Ninth_Festival#:~:text=Согласно%20to%20the%20I%20Ching,Festival)

[2] Вечеринка извилистого ручья - Вечеринка извилистого ручья (九九九/九九九) - это старый

китайский обычай, в котором участники ждут у извилистого ручья и сочиняют стихи, пока их чашки, наполненные рисовым вином, плывут вниз, чтобы достичь их. Он был популяризирован Ван Сичжи и датируется 353 годом.

Источник - [https://en.wikipedia.org/wiki/Winding\\_stream\\_party](https://en.wikipedia.org/wiki/Winding_stream_party)

[3] "благожелательный" и "мудрый" - Имеется в виду идиома "□□□□□□□□", которая буквально переводится как "Благожелательный видит благожелательность, мудрый - мудрость", ее можно интерпретировать как "Благожелательный видит это и называет "благожелательностью и праведностью"; мудрый видит это и считает "мудростью"". Смысл этого в том, что у разных людей разные взгляды, разные мнения.

Рыба с уксусной подливой

Суп из свежей рыбы с бараниной

Хуньян Шэньху (□□□□)

Цыпленок нищего

печенье с грецкими орехами

Пирожки с мясным фаршем

Тушёная баранина

<http://tl.rulate.ru/book/98766/3800789>