

Ю Сань сначала удивился, что Шэнь Шаогуан восприняла его слова всерьез, но вскоре разразился смехом. Обычно он всегда был похож на безжизненного призрака и иногда говорил с сарказмом, но благодаря его улыбке он выглядел нежным и добрым.

Хотя Шэнь Шаогуан понимала, что ее обманывают, но не рассердилась, а улыбнулась Ю Сан: "Тебе стоит больше улыбаться, улыбка красит твоё лицо!"

Ю Сань, вероятно, был немного смущен своей ошибкой в управлении своим выражением лица, поэтому он проигнорировал Шэнь Шаогуан и сразу же вернулся в свою комнату.

Это была маленькая принцесса Цунцунь, которую она выбрала сама, что еще она могла сделать? Только баловать его!

Шэнь Шаогуан поджала губы, подражая поникшему лицу Ю Сана, и продолжила разглядывать вяленое мясо. Она представляла себе, как это мясо превращается в квадратную медовую ветчину, золотые серебряные рысаки, зимнюю ветчину из побегов бамбука...

Эта техника засолки и воздушной сушки бекона существовала с древних времен. В конце концов, Конфуций взимал плату за десять палочек сушеного бекона в качестве платы за обучение. Многие жители династии Тан любили есть вяленую рыбу и мясо - говорили, что предыдущий император наслаждался консервированной олениной, а нынешний монарх - нет, поэтому во дворце ее редко готовили. Таким образом, Шэнь Шаогуан не мог украсть ни одного секретного рецепта.

К счастью, предыдущий хозяин Ю Сана был родом с юга и, к счастью, был гурманом, поэтому, хотя Ю Сан не очень хорошо умел вялить свиные ножки, он был искусен в вялении дичи.

Практический уровень Шэнь Шаогуан был невысок, но ее теоретические знания находились на высоком уровне. Однажды она отвечала за специальный выпуск, посвященный искусству вяления свиных ножек, и даже ездила в район Цзянсу, чтобы взять интервью у мастера.

Вяление ножки окорока - дело тонкое, и основа его заключалась в том, что выбор ножек должен быть сделан хорошо. Вся свинья должна весить около сорока килограммов, отклонение от этой цифры не должно быть большим, а задние ноги должны быть не более четырех килограммов.

Осторожность требовалась и при отрезании свиных ножек: форма должна быть прямой и равномерной. Есть истина в том, что "не съедобно, если не нарезать правильно", поэтому впоследствии также происходит процесс "перековки".

При вялении мяса использовались особые соли, а также особый способ массажира окорока.

После нескольких слоев засолки ветчина должна была пролежать пару месяцев. Затем его

очищали, сушили на воздухе, после чего проводили ферментацию и множество других процедур. Процессов было не только слишком много, но и каждый шаг был очень специфическим. Работа начиналась осенью одного года и заканчивалась зимой следующего. При правильном подходе срок хранения таких окороков мог достигать трех лет.

Однажды она прочитала, что великий писатель Тан Лусунь упоминал, что при выдержке ветчины он добавлял в нее собачью ногу для большей свежести. Шэнь Шаогуан упомянул об этом во время беседы с мастером-лекарем - такая метафизическая, но очень банальная вещь, появившаяся в опубликованном манускрипте, была бы гораздо интереснее, чем простое изложение отдельных этапов рецепта.

Возможно, эта процедура была упущена, так как молодой мастер ветчины из Цзиньхуа, одетый в стерильный костюм, похожий на костюм хирурга, решительно покачал головой в сторону Шэнь Шаогуана. Шэнь Шаогуан очень сожалела, что не может добавить "собачьи ноги" в свой проект.

По правде говоря, у Шэнь Шаогуан с самого начала сложилось не очень хорошее впечатление о ветчине. Она была родом с севера, и в ее родном городе не было таких соленых изделий для вяления.

В детстве друзья семьи с юга подарили ее отцу несколько настоящих цзиньхуаских окороков. Тушеная ветчина была жирной, соленой и имела странный запах. Шэнь Шаогуан попробовала только один кусочек, после чего отложила палочки. Только позже она поняла, что, возможно, ее мать неправильно обработала поверхность мяса или недостаточно хорошо слила масло.

Приготовить правильное блюдо из ветчины можно было только после тщательной подготовки. Различные рецепты, как с использованием основного ингредиента, так и с добавлением ветчины, были божественной благодатью для вкусовых рецепторов Шэнь Шаогуана.

По сравнению со свежим мясом, вяленое отличалось насыщенным и мягким вкусом, вызванным длительным брожением. Это очень похоже на разницу между пожилым мужчиной и красивым юношей. Лицо, прошедшее через жизненные перипетии, улыбка, которая видела, но знала, что лучше не говорить, и даже морщины отшлифованы веяниями времени. По сравнению с ними молодые парни слишком поспешны и прямолинейны, им не хватает той самой "души".

В ее прошлой жизни в китайских и зарубежных развлекательных кругах было немало "мужчин постарше", на которых Шэнь Шаогуан смотрела с большим оптимизмом. В разгар своих воспоминаний Шэнь Шаогуан посмотрела на полумесяц в небе и погрузилась в меланхолию - эти мужчины не должны знать, что у них есть ярая поклонница из другой временной шкалы.

Путешествуя во времени, Шэнь Шаогуан встретила несколько симпатичных мужчин. Например, ныне правящий император; он был очень красив, и его высокий статус также был бонусом. Сказать, что он был талантлив, как дракон, и грациозен, как феникс, было несколько излишне, но не выходило за рамки разумного. Среди чиновников было несколько человек, чья

внешность также была весьма приятной.

Представители клана Ли изначально были учеными чиновниками из Лонгси, поэтому при выборе супругов им отдавалось предпочтение. После того как они захватили власть в стране, в их гаремах стало еще больше красавиц. С генофондом красоты, который накапливался из поколения в поколение, трудно было родить некрасивое потомство.

При мысли о внешности ученых чиновников Шэнь Шаогуан не мог не вспомнить о "параличе лицевого нерва" заместителя магистрата Лина из того же переулочка. Предположительно, он также был продуктом поколений прекрасных генов. Его внешность действительно была немного поэтичной и живописной; черты его характера также заслуживали похвалы: красивый, но не женственный, величественный, но не агрессивный. Он не только обладал элегантностью культурного человека, но и внушал благоговение, как могущественный чиновник! Цок-цок... все пошло прахом из-за его лицевого паралича!

На самом деле друг заместителя магистрата Линь тоже был довольно красив, у него была элегантная манера поведения, особенно его очаровательные глаза. Однако всякий раз, когда они встречались, Шэнь Шаогуан не мог не вспомнить стих:

"Несбыточной была моя мечта, десять лет в Янчжоу - рай для дураков",

В районах красных фонарей я прославился неверностью[1].

Шэнь Шао, глядя на полоски вяленого мяса, мысленно перечисляла знакомых красавчиков и вздыхала. Когда мясо будет готово, она первым делом приготовит его на пару с желтым рисовым вином и сахаром в банке с широким горлом.

.
. .

Сноска:

[1] "Несбыточная мечта была для меня, десять лет в Янчжоу, рае для дураков; печально неверен был я в районах красных фонарей" - Это из стихотворения "Развеять печаль" (青青) Ду Му (胡). Ду Му родился в элитной семье во времена поздней династии Тан и за свою карьеру занимал различные провинциальные должности в разных местностях. Однако ему так и не удалось добиться высокого положения при дворе, и в этом стихотворении он неявно выражает свое разочарование в государственной карьере.