

В первый месяц года город бурлил от множества праздников. Всего через два дня после Ренри появился Личунь[1], возвестивший о приближающемся Фестивале фонарей, который обещал не давать городу спать в течение трех волнующих ночей.

Во время Личуня существовала заветная традиция: побаловать себя «Весенним блюдом». Так называемая «Весенняя тарелка» представляла собой ансамбль весенних овощей, завернутых в лепешки.

В ту эпоху, когда тепличные овощи были недоступны, а суровая зимняя прохлада все еще висела в воздухе, термин «весенние овощи» имел скорее символическое значение. В блюде обычно использовались выжившие после зимы редис, капуста напа и зеленый лук. Даже в императорском дворце, где изобилие не знало границ, выбор дополнительных овощей оставался скромным: сельдерей, лук-шалот и чесночный шнитт-лук.

Появление несезонных овощей поднимало настроение. Подобно тому как в палящее лето дарят освежающий ледяной кефир, император завел традицию с наступлением весны дарить «Весенние тарелки» своим ближайшим родственникам и уважаемым Великим канцлерам. Это был искренний жест, свидетельство его привязанности.

Императорскому цензору Чжоу Фэну выпал счастливый случай, когда его сын появился на свет в Личуне. По счастливому стечению обстоятельств император подарил новорожденному Весеннее блюдо. В свете этой счастливой случайности Чжоу Фэн решил окрестить сына А'Пан (Тарелка). Этот выбор имени напоминал о Конфуции, который назвал своего сына «Карп»[2].

В великолепии дворца весенние тарелки были не просто подарками, а тщательно проработанными произведениями кулинарного искусства. Каждый овощ был кропотливо нарезан, выкладывая отдельными стопками яркий гобелен из красных, белых, зеленых и желтых цветов. К этому визуальному пиршеству прилагался целый ряд соусов - соевый, чесночно-острый, мясной - каждый со своим характерным вкусовым профилем. На отдельной тарелке лежали весенние лепешки, отличающиеся от современных весенних блинчиков. Эти лепешки представляли собой восхитительное сочетание мучной пасты, яиц, соли и кунжутного масла, что делало их одновременно ароматными и нежными на вкус.

В те времена, когда она часто посещала столовую Боковых дворов, Шэнь Шаогуан могла с легкостью расправиться с тремя сытными весенними лепешками, запивая их сытным супом из бараньего фарша.

В настоящее время, когда щедрость овощей межсезонья ускользала от нее, Шэнь Шаогуан уже не чувствовала себя ограниченной в движениях. Она попыталась повторить весенние блинчики последующих поколений, ловко дополнив их мясом, чтобы компенсировать отсутствие зелени.

Сначала займемся оберткой. Хотя изготовление блинных оберток было более быстрым, ничто не могло сравниться с жевательной текстурой пресных лепешек, в которые заворачивали яркие начинки. Тесто, приготовленное на горячей воде, щедро смазывали маслом, раскатывали в тонкие, как вафли, кружочки, а затем аккуратно готовили на плоской сковороде на медленном огне.

Начинка требовала минимум хлопот. Более жесткие внешние слои редиса, капусты наппа и зеленого лука были отброшены, остались только нежные части, которые затем были ловко нарезаны тонкими полосками. Среди приготовленных элементов - омлет, обжаренные бобовые ростки с вермишелью, соте из измельченного тофу и другие.

Что касается мяса, то здесь есть из чего выбрать: классическая свиная рулька в коричневом соусе для тушения, свиная требуха, копченая курица, мясо в специях и даже свиные уши и свиные морды. Все они тщательно приготовлены, искусно нашинкованы и искусно разложены на блюде. Посетители могут сами выбирать, что им больше нравится.

Во время трапезы вы берете два кусочка аппетитной лепешки, умело наносите слой соуса, добавляете щедрую порцию измельченного зеленого лука, редиса, мясного ассорти, яиц и ростков фасоли, а затем сворачиваете все это в аккуратный рулет, готовую к поглощению большими аппетитными кусками.

Представление этой «Весенней тарелки» было встречено с немедленным энтузиазмом. Разложенное на столе блюдо представляло собой яркую демонстрацию цветов и ароматов. Для обычных людей отведать такое изысканное и роскошное «Весеннее блюдо» было беспрецедентным событием. Более того, цена на него не была непомерно высокой, особенно при наличии доступной свинины. Но настоящей приманкой стал его исключительный вкус. То, что когда-то было сезонным лакомством, теперь превратилось в настоящий деликатес.

С момента своего появления в первый день Личуня это «Весеннее блюдо» пользовалось горячим спросом. Даже после Личуня молва о нем продолжала распространяться, привлекая все больше и больше любопытных посетителей. Поначалу они лакомились деликатесом прямо в магазине. Однако по мере роста популярности все большее число покупателей предпочитали заказывать еду на вынос или с доставкой. Погоня за этим восхитительным весенним блюдом не

ослабевала. Оно оставалось горячим товаром вплоть до Фестиваля фонарей, что, хотя и несколько несвоевременно, вселяло в Шэнь Шаогуана оптимизм, что клиенты будут продолжать прибывать. В конце концов, второй и третий лунные месяцы ознаменованы появлением настоящих весенних овощей, что обещает еще более восхитительные весенние блины.

...

«В ближайшие месяцы, когда капуста и редис выйдут из сезона, мы будем проявлять креативность. Жареные яйца со шнитт-луком, шпинат с целлофановой лапшой, соте из измельченной свинной пастушьей кочерыжки... А если еще добавить несколько колючих огурцов, у которых цветы еще держатся на верхушке, получатся такие весенние блинчики...» Руки Шэнь Шаогуан искусно двигались, придавая форму Таньюань, пока она вместе с А'Юань проводила мозговой штурм.

А'Юань сглотнула и продолжила: «Таких весенних блинчиков я могла бы съесть восемь штук!»

Шэнь Шаогуан: «...»

Шэнь Шаогуан бросила тонкий взгляд на талию А'Юань. «А'Юань, ты когда-нибудь слышала поговорку: „Если не сбросить несколько килограммов во второй, третий и четвертый лунные месяцы, следующие три месяца будут несчастными“?»

А'Юань просто покачала головой. «Нет!»

Сзади раздалось хихиканье. Шэнь Шаогуан, даже не оборачиваясь, узнала в нем Ю Сана.

А Юань на мгновение задумалась: «Я подумаю о диете после того, как отведаю „Весеннее блюдо“ со шпинатом и огурцами».

Шэнь Шаогуан кивнула. Лишь бы была назначена дата.

Прохладный голос позади них сказал: «Когда появятся огурцы, вы будете есть „Летнее блюдо“. Боюсь, что в течение следующих трех месяцев вы будете несчастны».

А'Юань бросила раздраженный взгляд на Ю Сана, но решила промолчать.

На самом деле это Шэнь Шаогуан оговорился. В современную эпоху огурцы были вполне доступны. Каждый раз, когда она ела весенние блины, огурцы были обычным блюдом.

Шэнь Шаогуан обернулась и строгим взглядом заставила Ю Сана замолчать, а затем начала рассказывать легкомысленный анекдот, чтобы поднять настроение А'Юань. «Знаете, огурцы действительно можно купить весной, но они довольно редки. Есть история из предыдущей династии, которая гласит...»

Упоминание о «предыдущей династии» стало сигналом к тому, что сейчас начнется сказка. А'Юань и А'Чанг напряглись, чтобы послушать, и даже Ю Сань замедлил шаг.

«В один холодный год под Новый год императору необычно захотелось огурцов. Он отправил своего евнуха на поиски, но в такую холодную погоду где он мог их найти? Чудесным образом он наткнулся на торговца на Восточном рынке, который продавал два огурца. Евнух обрадовался и спросил цену. Продавец ответил: «Пятьдесят таэлей серебра за один и сто за два».

А'Юань и А'Чанг раскрыли рты от удивления.

«Евнух посчитал, что это слишком дорого. Летом они могли купить несколько штук всего за два вэня. Продавец ответил: «Если это слишком дорого, не стоит покупать. Я сам себя побалую». И, верный своему слову, он с удовольствием откусил от одного из огурцов».

У А'Юаня и А'Чанга челюсти отвисли еще больше.

А Чанг не удержался и пробормотал: «Как он мог вот так просто съесть то, что стоит пятьдесят таэлей серебра...»

«Евнух, опасаясь, что продавец съест последнее, поспешно достал свои деньги, чтобы сделать покупку. К его удивлению, продавец поднял цену за оставшийся огурец до ста таэлей».

Ю Сань не удержался от ухмылки. Он предвидел, что госпожа не откажется от своего таланта рассказчика. И точно...

«Евнух посчитал, что это слишком дорого, и продавец сказал: „Если это слишком дорого...“ Услышав это, евнух быстро отдал деньги и получил единственный оставшийся огурец».

А'Юань и А'Чанг разразились хохотом, и даже Ю Сань не смог удержаться от смеха, после чего вновь сосредоточился на изготовлении сложных пирожных «Шелковая клетка».

В это время фестиваль Шаньюань еще не был известен как фестиваль фонарей, который впоследствии станет главным в современную эпоху. В честь праздника все ели разные блюда. Пиршества представляли собой эклектичную смесь, в которую входили такие блюда, как мясная каша, лапша с шелкопрядом, выпечка в шелковой клетке, огненные мотыльки, рисовые пирожные «Нефритовый луч» и многое другое. Это было буйство тушеных каш, пирогов на пару и жареных пирожков - в общем, полный хаос вкусов.

Учитывая и без того великолепный беспорядок, не мешало добавить еще немного экстравагантности. Таньюань был обязательным блюдом, эмблемой праздника. Шэнь Шаогуан приготовила самый классический таньюань, с начинкой из черного кунжута, и рекомендовала его всем своим гостям на Празднике фонарей.

.

.

Автору есть что сказать:

На приготовление весенних блинов Шэнь Шаогуана вдохновила книга господина Лян Шицю <Тонкие плоские пирожки (薄饼)>. Исследуя зимние и весенние овощи и весеннее блюдо в эпоху династии Тан, я нашел некоторую информацию, но она может быть не совсем точной. Я объединил эти находки со своим воображением. Поэтому, дорогие читатели, пожалуйста, наслаждайтесь рассказом, не слишком заикливаясь на исторической точности.

Примечание переводчика:

Многие из упомянутых блюд Праздника фонарей не имеют изображений или подробных описаний из-за ограниченности исторических ссылок. Они лишь вскользь упоминаются в исторических записях.

Выпечка в шелковой клетке (锦囊): Кратко упоминается в труде Пан Юаня династии Сун <锦囊饼>.

Лапша с шелкопрядом (蚕茧): Несмотря на название, не имеет никакого отношения к шелкопрядам. Основные ингредиенты - порошок бобов мунг, клейкий рис, мука и сахар. Обычно его готовят с различными видами мяса в виде супа. Согласно историческим записям, лапша с шелкопрядом имеет мягкую, эластичную текстуру и впитывает аромат мяса, делая вкус более насыщенным за счет мясного бульона.

Огненный мотылек (火蛾): Об этом блюде не удалось найти много информации, кроме того, что это жареное тесто. Возможно, с начинкой, как в 芝麻饼.

Рисовые лепешки «Нефритовый луч»: Ранее упоминались в главе 5. По сути, это рисовые лепешки в старинном стиле, сделанные из рисовой или пшеничной муки.

-

Сноски:

[1] Личунь - традиционно означает начало весны. Примерно в это время празднуется китайский Новый год. Фермеры часто отмечают начало Личуня специальными деревенскими мероприятиями, подношениями даосским и буддийским богам и церемониями во имя счастливого и процветающего нового года. В этот день, особенно на севере Китая, люди едят chūnbǐng (春饼).

[2] Сына Конфуция называли «Карп» - Однажды на 10-м году правления герцога Чжао из государства Лу родился сын Конфуция. Герцог, восхищавшийся Конфуцием, подарил ему в качестве поздравления большого карпа. Когда Конфуций получил карпа, он с благодарностью подумал, что это большая честь для него со стороны герцога. Поэтому он сразу же дал своему сыну фамилию Ли (в переводе с китайского она означает «карп») и любезное имя Боюй (в переводе с китайского «юй» означает «рыба»). Затем он поклонился карпу как духовному поощрению.

Весеннее блюдо (春菜)

Соевый соус / Соус для лапши (酱油)

Соус из цветов чеснока и чили (蒜蓉辣酱)

Жареные яйца и шнитт-лук

Танъюань (汤圆)

<http://tl.rulate.ru/book/98766/3949164>