

- Ну что ж, поехали! Прежде всего, у нас будет лапша. - Су Е Му улыбнулся и вымыл руки.

Затем он достал муку и принялся смешивать ингредиенты. У китайцев долгая история употребления лапши в пищу. Существует множество ее видов, однако сам Су Е Му предпочитал рамен.

- Возьмите необходимое количество муки, добавьте воду и, перемешивая, замесите тесто в шар. При замесе сила, которую вы прикладываете, должна быть равномерной и достаточно мощной, чтобы тщательно довести смесь до однородной массы. После того как тесто готово, накройте его сверху чистой тканью.

«Вы чувствуете это?»

Пышное тесто выглядело так, словно вот-вот выползет из шара. Су Е Му знал, что зрителям было очень любопытно наблюдать за происходящим. Он опустил тесто, находившееся в его руке, а затем сказал:

- Попробуйте. Это весело. Когда я впервые делал тесто, то достаточно долго игрался с ним.

«Ух ты! Оно такое мягкое, неудивительно, что ведущий игрался с тестом в первый день! Я могу играть с ним два дня напролет.»

«Я действительно хочу перекусить и подумываю о булочках на пару, приготовленных шеф-поваром второго класса.»

- Булочки на пару готовятся практически так же, как и лапша - у них одинаковый процесс приготовления. - Су Е Му посмотрел на резвящихся зрителей, а затем достал говяжью грудинку и белую редьку.

- Сначала нарежьте говяжью грудинку небольшими кусочками, промойте, обжарьте на сковороде, добавьте семена аниса, сушеный перец чили или другие приправы на ваш вкус. Налейте немного воды, слегка потушите, добавьте соевый соус, а затем тушите еще около пяти минут. Положите говяжью грудинку в скороварку, добавьте немного бульона, немного содовой, накройте крышкой и тушите еще двадцать минут.

Тем временем Су Е Му решил приступить к приготовлению фрикаделек «Сикси».

- Замочите бадьян, имбирь и зантоксилум (желтодревесник) в небольшой миске, залив их наполовину горячей водой.

Фрикадельки «Сикси» - одно из знаменитых китайских блюд, относящихся к кухне провинции Хэнань, и одно из обязательных блюд Весеннего фестиваля.

Су Е Му достал свиной шпик и вымыл. Затем взял нож и быстро нарезал его на мелкие кусочки.

Толпа ликовала во время просмотра. Они были очень впечатлены скоростью, с которой парень нашинковывал свинину. Когда со всех сторон посыпались комплименты, юноша слегка покраснел, смутившись.

«Ведущий, что за фестиваль?»

- Весенний фестиваль - это один из праздников, который китайцы отмечают каждый год. В этот день, независимо от того как далеко они находятся или насколько трудна дорога, все члены семьи собираются вместе. Этот праздник также известен как «фестиваль воссоединения».

Последний день каждого года называется кануном Нового года, а первый день следующего года называется первым днем нового года. Этот период длится до тех пор, пока не настанет фестиваль фонариков, который проходит пятнадцатого января. - Су Е Му не мог удержаться, чтобы не популяризировать историю и традиции китайского народа.

«Весенний фестиваль? Я не знаю, почему, но это звучит немного грустно. Сейчас мы все просто празднуем весну.»

«Весенний фестиваль звучит очень радостно, разве во время него не подают много вкусняшек?»

- Существует народная песенка: «Дети, послушайте, не жадничайте, двадцать второго съешьте кашу Лабу. После Лабы двадцать третьего съешьте сладкие дыни. Двадцать четвертого числа уберитесь дома, а затем двадцать пятого съешьте измельченное тофу. Двадцать шестого приготовьте тушеной свинины. Двадцать седьмого зажарьте цыплят. Двадцать восьмого наготовьте лапши. Двадцать девятого приготовьте булочки на пару; оставьте их томиться в ночь на тридцатое, а первого и второго числа отправляйтесь гулять на улицу. - Когда Су Е Му был маленьким, то жил со своей бабушкой, которая каждый год пела ему народную песню.

«От услышанного я уже истекаю слюной. Ведущий, когда мы будем отмечать новый год?»

«Ведущий, когда мы приготовим?..»

- Хорошо, в конце этого года давайте отпразднуем новый год вместе. - Пока они разговаривали, парень приготовил фарш и выложил его в большую миску. - Добавьте яйца, крахмал, половинку чайной ложки некрепкого белого вина, зародыши пшеницы и соль, а затем перемешайте до однородной массы. Соедините с водой, в которой был замочен желтодревесник, и хорошо перемешайте.

«Мне грустно. Сегодня я поссорился с профессором Сипаем. Пожалуйста, утешь меня, ведущий!»

Су Е Му поднял глаза и увидел шквал таких же печальных сообщений. Похоже, здесь собралась большая группа людей, которые, вероятно, были однокурсниками. Из их слов можно было понять, что они чуть не подрались с профессором во время спора на лекции по истории.

<http://bllate.org/book/13050/1152280>