

Глава 14. Тофу

"Это... это действительно сделано из соевых бобов?" Чжао Линян указала на большой кусок белого и нежного шелковистого тофу. Она недоверчиво посмотрела на Линь Лисюаня. С другой стороны, Янь Гер был таким же. Его глаза были большими, когда он с любопытством смотрел на Линь Лисюаня и ждал ответа.

Они увидели, как молочно-белое соевое молоко превращается в белый и нежный брусочек тофу. Это мгновенное изменение было действительно удивительным. Можно ли использовать соевые бобы для приготовления таких блюд?

Это действительно можно есть?

"Конечно, это можно есть".

Более того, это было очень вкусно. Линь Лисюань возглавил дегустацию свежеприготовленного нежного тофу. Палочками для еды он отправил в рот маленький кусочек. У белого и нежного тофу был слабый аромат сои. Он был одновременно мягким и нежным, что произвело большое впечатление на его язык. Запах бобов не был сильным. Хотя белый тофу, который не подвергался обработке, имел очень легкий вкус, у него был особый аромат. После его употребления во рту совсем не чувствовалось кислотности, а была свежая сладость.

Тофу, который они перемалывали вручную, был действительно восхитительным. Вкус был намного нежнее, чем у тех, что производятся машинным способом.

Вкус тофу тоже был чистым.

Из-за недостатка опыта и инструментов они приложили немало усилий, чтобы придать тофу форму, но он все равно выглядел неважно. Он был не такой идеально квадратный, как современный, тщательно обработанный тофу. Углы тофу были немного изогнуты. Некоторые кусочки тофу завалились набок. Общая форма была неровной. Это едва ли можно было назвать прямоугольником, поскольку доска плохо прижимала его. Однако, по крайней мере, тофу обрел форму.

Чжао Линян и Янь Гер были удивлены и полны сомнений, когда они следили за действиями Линь Лисюаня и попробовали белый и нежный тофу. Этот белый тофу раззадорил их еще больше, особенно Янь Гера. Он никогда раньше не ел ничего настолько гладкого и нежного. Тофу был мягким, его было трудно брать палочками для еды, и в тот момент, когда Янь Гер съел его, ему показалось, что он растает во рту, как сахар. Тофу не растаял. Его неуклюжий язык отчетливо ощутил мягкий и ароматный вкус тофу. Это было так вкусно!

Съев тофу, Янь Гер вытянул кончик своего красного и нежного языка и облизал уголок рта. Его розовые губы мгновенно стали еще нежнее, как белый и нежный тофу.

Чжао Линян также была покорена вкусом тофу.

После того, как Линь Лисюань вчера принес шлифовальный камень, Чжао Линян спросила его, для чего он нужен. Линь Лисюань ответил, что он нужен для приготовления блюда под названием "тофу". Хотя Чжао Линян была зла на то, что ее сын купил что-то настолько дорогое без ее согласия, Линь Лисюань все еще был ее драгоценным сыном. Она винила себя, прежде чем обвинять своего сына.

Кроме того, как мать, она безоговорочно верила в своего сына. Сюань'эр сказал, что они могут продавать тофу в уездном городе за деньги. Поскольку на этом можно было зарабатывать деньги, после того, как они заработают деньги, ей больше не придется ехать в уездный город и браться за трудоемкое и кропотливое рукоделие... Ее сын тоже думал о ней, так как же она могла винить его?

Если бы они действительно могли зарабатывать деньги на этом "тофу", то разве не мог бы Сюаньэр вернуться в академию учиться?

В тот вечер Линь Лисюань попросил Чжао Линян приготовить горшочек с соевыми бобами. После вымачивания в воде большую часть ночи соевые бобы стали намного мягче. Он использовал шлифовальный камень, который они только что купили, для приготовления сырого соевого молока. Процесс измельчения бобов был очень тяжелым и трудоемким. Ему приходилось водить шлифовальным диском по кругу. Было бы здорово, если бы у них было животное, которое помогало бы им с этим, потому что делать это самим было очень утомительно.

Линь Лисюань несколько раз повертел шлифовальный камень вокруг, и его руки уже онемели. Его локти устали, а на лбу выступил тонкий слой пота. Видя, что он устал, Янь Гер подошел помочь, но у Янь Гера не хватило сил или выносливости. В конце концов, вся семья по очереди нажимала на диск, и они, наконец, смогли выдавить немного соевого молока. Трое человек работали до седьмого пота.

Из выреза вытекло свежее выжатое сырое соевое молоко. Они использовали деревянный таз, чтобы собрать его. Достав таз с соевым молоком, они отнесли его на кухню, чтобы вскипятить молоко. После того, как оно закипело, они дали ему отдохнуть, затем сняли слой пузырьков, плавающих наверху. После добавления коагулянта рисово-белое соевое молоко медленно конденсируется, превращаясь во что-то похожее на тофу. Переложив пудинг из тофу в деревянную емкость, застеленную куском ткани, заверните пудинг из тофу, затем накройте его деревянной доской. Примерно через четверть часа тофу станет белым и нежным.

Съев мягкий тофу, Чжао Линян начала верить, что это блюдо можно продать в уездном городе за деньги.

Ее сын действительно был умным. Однако она все еще волновалась. "Сюань'эр, как ты научился готовить тофу?"

"Мама, ты помнишь, как я ездил в округ Линь два года назад?"

Чжао Линянь задохнулась от этого ответа. Конечно, она помнила, что ее сын однажды ездил в округ Линь. Это было для того, чтобы найти женщину, которая нарушила брачный контракт... Это было последнее воспоминание, которое она хотела запомнить.

"Как я могла забыть?" Тон Чжао Линянь был немного натянутым. Она не понимала, какое отношение этот вопрос имеет к рецепту тофу.

Линь Лисюань использовал свой недавно проявившийся талант к написанию романов и солгал с невозмутимым видом. Он сказал, что по пути в округ Линь он встретил иностранных бизнесменов, которые объездили всю страну. Он научился готовить тофу, общаясь с ними. Они говорили, что это их местная еда. У бизнесменов были суровые черты лица с глубокими впадинами под глазами. Они не были похожи на жителей их страны. Иностранцы должны были приехать откуда-то издалека.

Этот метод должен исходить из их родного города. Линь Лисюань не видел, чтобы кто-нибудь продавал такие блюда в уездном городе, и не слышал, чтобы кто-нибудь говорил, что ел их раньше, поэтому он подумал, что способ приготовления тофу еще не распространился. Возможно, это был шанс для их семьи заработать немного денег.

"Значит, так оно и есть... Моему сыну действительно повезло ..." Чжао Линянь всегда беспокоилась о поездке Линь Лисюаня в округ Линь. Она не хотела думать об этом, поэтому не стала расспрашивать о подробностях.

После приготовления большой кастрюли тофу у них получилось много побочных продуктов — отбросов из тофу. На полдник они приготовили тофу, смешанный с луком-шалотом, и обжаренные отбросы из тофу. За приготовление отвечал Янь Гер. У Цзи Яна были хорошие кулинарные навыки, и после приезда в резиденцию Линь, помимо первого дня, именно он готовил всю еду.

Поскольку Янь Гер готовил тофу впервые, он был немного взволнован, опасаясь, что испортит нежный тофу. Линь Лисюань видел, что Янь Гер дрожит и не знает, с чего начать, поэтому он слепо отдавал приказы со стороны. Он не умел готовить, но раньше видел, как готовят другие люди, поэтому использовал этот образ, чтобы описать Янь Геру, что делать. Хотя Цзи Янь не совсем понял, что сказал Линь Лисюань, после общения с Линь Лисюанем в течение этого периода времени их молчаливое взаимопонимание улучшилось. Поэтому он невежественно следовал идеям Линь Лисюаня. Наконец-то пришло время попробовать еду...

К счастью, Янь Гер был талантлив. Если бы кто-то другой давал указания постороннему наблюдателю, он бы не понял, как приготовить блюдо.

Лук-шалот с тофу, который получился в конце, был довольно вкусным.

Янь Гер был очень счастлив, когда ел приготовленный им тофу. Большую часть тарелки он съел сам, демонстрируя свой большой аппетит. Благодаря тому количеству тофу, которое они приготовили сегодня, он мог утолить свой аппетит и есть сколько душе угодно, не вызывая неприязни. Он откусывал кусочек гладкого и нежного тофу, затем брал кусочек грубого коричневого риса. Контраст между твердым и мягким вкусом заставляло Янь Гера осознать, насколько жестким был коричневый рис. Его было намного труднее проглотить по сравнению с нежным тофу.

Он, молча, опустил голову и откусил несколько кусочков риса, втайне ругая себя. Было достаточно, чтобы он хоть что-то съел. Как это могло ему не понравиться? Должно быть, на него повлиял Старший брат Линь и его манера щедро покупать мясные булочки...

Жареные отбросы из тофу тоже были вкусными. Хотя отбросы из тофу были немного простыми ... в них добавили только немного соли. Но остатки тофу не были измельчены мелко, вероятно, они были примерно того же размера, что и гравий. Хотя он был не таким нежным, как бобовая паста, по сравнению с вареными дикорастущими овощами, которые они ели изо дня в день, это можно считать улучшением в их рационе.

После еды Линь Лисюань велел Янь Геру выпить чашку горячего соевого молока. Янь Гер залпом выпил его, вытер уголки рта рукавом, затем обхватил живот. Он съел слишком много... Цзи Янь немного испугался, что у него лопнет желудок, поэтому он поспешно выбежал со двора и прошел несколько кругов. Затем он пошел на овощное поле, чтобы выполоть несколько сорняков. Он чувствовал, что его переполняет энергия.

Две курицы Чжао Линян тоже сегодня полноценно поели. У них было так много тофу и остатков тофу, что они втроем не смогли съесть все. Кроме того, тофу и отбросы из тофу были полезны для цыплят и уток. Когда они заработают больше денег, они смогут купить еще несколько цыплят и утят для выращивания. Они могли не только есть его, но и продавать за деньги.

Тофу нельзя было хранить слишком долго. В их семье по-прежнему не хватало масла и соли, и они не могли готовить больше продуктов из тофу, поэтому могли только наблюдать, как тофу портится. Линь Лисюань думал о том, чтобы превратить испорченный тофу в современный вонючий тофу, но у него не было технологии для приготовления вонючего тофу. Испорченный тофу действительно пах невкусно, так что все равно было лучше его выбросить.

Чжао Линян и Янь Гер почувствовали, что выбрасывать его было жалко, и не могли не подумать с сожалением: "Если бы я знал (-а) раньше, я бы приготовил (-а) меньше ..."

Линь Лисюань не ожидал, что из половины маленькой кастрюли с соевыми бобами можно приготовить столько тофу и соевого молока.

После ночи замачивания в воде соевые бобы не только удвоились в размере, но и в весе. Из одной порции соевых бобов можно получить около полуторы порции отбросов тофу и пять порций соевого молока, из которых можно приготовить две с половиной порции брусочков

тофу...

После первого дня тестирования они приготовили вкусный и аппетитный тофу. Его оценили все в резиденции Линь. Все их блюда сегодня состояли из тофу, и они никогда не уставали его есть.

Линь Лисюань решил завтра поехать в уездный город и продавать пудинг из тофу. Правильно, он будет продавать пудинг из тофу вместо тофу. В конце концов, никто раньше не видел мягкого тофу. Если бы тофу продавали, его, вероятно, никто бы не купил, а даже если бы и купили, то не знали бы, как его готовить.

Таким образом они не смогли бы привлечь покупателей. Готовый съедобный пудинг из тофу совсем другой. Всегда найдутся люди, которые захотят попробовать его первыми. И когда эти люди попробуют восхитительный пудинг из тофу, новость распространится, и в их руках окажется весь рынок уездного города...

<http://bllate.org/book/14530/1287101>