

Закончив с кислой капустой, Сяо Юй'эр снова поставил воду на огонь. Когда вода закипела, он добавил немного масла и соли, затем нарезал пекинскую капусту на кусочки и опустил их в кипяток. Когда капуста почти сварилась, он вынул её и выложил на дно большой миски. Затем снова разогрел масло в сковороде, добавил несколько зёрен сычуаньского перца, чтобы придать аромат, вынул их и положил измельчённый имбирь и чеснок, чтобы обжарить до появления запаха. После этого добавил немного молотого перца чили, чтобы получилось красное масло. Поскольку у него не было пасты из ферментированных бобов, он ограничился этим простым способом. Как только появилось красное масло, он влил в сковороду немного кипятка. Когда вода снова закипела, он начал опускать в неё тонко нарезанные ломтики мяса, которые перед этим мариновал в соевом соусе и муке. Когда мясо изменило цвет, он добавил соль для вкуса. Затем вылил всё содержимое сковороды в миску с пекинской капустой. В конце посыпал сверху зелёным луком, кинзой, чесноком, молотым перцем чили и зёрнами сычуаньского перца. После этого разогрел масло в сковороде до появления дыма, вылил его и, немного остудив, выплеснул поверх блюда. Аромат мгновенно заполнил кухню. Так был готов его улучшенный вариант острой отварной свинины.

Затем Сяо Юй'эр решил заняться маринованными огурцами, так как это блюдо нужно было оставить на некоторое время, чтобы огурцы пропитались вкусом.

Он нарезал огурцы тонкими ломтиками и положил их в большую миску. Затем начал готовить соус. На этот раз соус был простым: молотый перец чили, немного коричневого сахара, много кинзы, зелёного лука, соли, соевого соуса и уксуса. Все ингредиенты тщательно перемешал и оставил, чтобы огурцы пропитались. Сяо Юй'эр заметил, что здесь был только один вид уксуса — чёрный, который был достаточно аутентичным, но с недостатком аромата. Поскольку его семья редко использовала уксус, они покупали его в небольших количествах. Соевый соус, напротив, всегда был под рукой.

Закончив с маринованными огурцами, он приступил к приготовлению тушёных баклажанов с солёной свининой. Сначала нарезал баклажаны длинными полосками, затем нагрел в сковороде большое количество масла и обжарил баклажаны до золотистой корочки, после чего вынул их и дал маслу стечь. В сковороде оставил немного масла, а остальное перелил в миску для дальнейшего использования.

В оставшемся масле обжарил имбирь, чеснок и немного ферментированных чёрных бобов, добавил молотый перец чили и продолжил обжаривать. Затем положил нарезанную солёную свинину и обжаривал, пока она не начала выделять жир. После этого добавил соевый соус и коричневый сахар, и, когда сахар почти растворился, положил обжаренные баклажаны и всё тщательно перемешал. Добавил немного кипятка и оставил тушиться под крышкой. Перед тем как снять с огня, добавил соль по вкусу, выложил блюдо в миску и посыпал зелёным луком и кинзой. Тушёные баклажаны были готовы. Лучше всего было бы готовить их в глиняном горшочке, но здесь пришлось обойтись обычной сковородой.

Теперь Сяо Юй'эр приступил к приготовлению сухой обжаренной стручковой фасоли. На этот раз он добавил немного фарша. Разогрел масло в сковороде, используя то же масло, что и для баклажанов. Когда масло нагрелось, положил нарезанную фасоль и начал обжаривать. Пока фасоль готовилась, он нарезал имбирь, чеснок и сушёный перец чили, а также приготовил фарш. Когда кожица фасоли начала морщиться, он вынул её из сковороды. Затем добавил ещё немного масла, обжарил имбирь, чеснок и перец чили, положил фарш и обжаривал, пока он не изменил цвет. После этого добавил обжаренную фасоль, соевый соус и соль, всё тщательно перемешал и снял с огня.

Закончив с сухой обжаренной фасолью, он приступил к приготовлению свинины с зелёным

перцем. Снова разогрел масло, обжарил имбирь и чеснок, положил ломтики свинины и обжаривал, пока они не изменили цвет. Затем добавил нарезанный зелёный перец и обжаривал до готовности. Перед тем как снять с огня, добавил соевый соус и соль.

Теперь осталось только приготовить яйца с помидорами. Разогрел масло, пожарил яйца, нарезал их на кусочки, добавил нарезанные помидоры и немного коричневого сахара. В конце добавил соль по вкусу. Это было очень простое блюдо, которое часто готовили дома.

Когда все блюда были готовы, Сяо Юй'эр проверил куриный суп и увидел, что он уже хорошо потомился. Добавил соль по вкусу и снял горшок с огня.

Теперь все блюда были готовы. Сяо Юй'эр вышел и объявил, что можно садиться за стол. Как раз в этот момент все члены семьи вернулись домой.

А-де и другие, увидев, что Сяо Юй'эр уже всё приготовил, зашли на кухню, чтобы помочь перенести блюда в главную комнату.

Вскоре всё было расставлено на столе, и все сели ужинать.

Сяо Юй'эр первым делом налил каждому по тарелке куриного супа:

— Попробуйте, сегодня я приготовил куриный суп. Добавил немного саньци, посмотрим, не будет ли горьким.

С этими словами он сам начал есть. Остальные тоже взяли тарелки и начали пробовать. Сяо Юй'эр почувствовал, что суп получился очень вкусным! После него было так приятно. Куры, выращенные в пространстве, действительно хороши, и в последнее время вода для приготовления пищи и жарки в основном заменялась на воду из пространственного источника. Так что все ингредиенты для супа были из пространства.

Остальные тоже отметили, что сегодняшний суп получился особенно вкусным, намного лучше, чем обычно.

Особенно ярко это почувствовал Линь Чжэнцзэ. С первого глотка он понял, что этот суп необычен, он превосходил всё, что он пробовал у лучших поваров. Главное, он почувствовал, как тело наполняется теплом и комфортом. Он быстро доел свою порцию и налил себе ещё. Сяо Юй'эр, увидев, что Линь Чжэнцзэ первым попросил добавки, почувствовал, что его кулинарные навыки получили признание. Хотя, конечно, главная заслуга принадлежала пространству!

Сяо Юй'эр налил суп всем остальным, и никто не начал есть, пока не закончили с супом и курицей. Только когда весь суп и курица были съедены, все приступили к основному блюду.

Сегодняшний ужин был не только вкусным благодаря супу, но и остальные блюда оказались превосходными. Особенно выделялись острая отварная свинина, сухая обжаренная фасоль и тушёные баклажаны. Эти блюда Сяо Юй'эр раньше не готовил, и сегодняшнее разнообразие порадовало всех.

Линь Чжэнцзэ, выпив много супа, ограничился одной порцией риса. Сегодняшние блюда также удивили его. Обычно он видел, как Сяо Юй'эр готовит так же, как Шэнь А-мо, разве что добавляет больше мяса или масла.

Сегодня же он увидел, что Сяо Юй'эр приготовил несколько новых блюд, и понял, что у того

ещё есть скрытые таланты.

После ужина Сяо Юй'эр вместе с А-де и другими убрал посуду и помыл её на кухне. А-фу отправился возвращать корову старосте. Остальные остались в главной комнате, разговаривая и помогая переварить ужин.

Когда Сяо Юй'эр закончил на кухне и нагрел воду для купания, он пошёл мыться. После этого вернулся в главную комнату.

Линь Чжэнцзэ, увидев, что он закончил, сказал:

— Сяо Юй'эр, блюда, которые ты приготовил сегодня, особенно острая отварная свинина, сухая обжаренная фасоль и тушёные баклажаны, ты мог бы продать их рецепты нашему ресторану? Нам нужно регулярно обновлять меню, чтобы привлекать клиентов. Сегодняшние блюда мне очень понравились. Я предложу тебе достойную цену.

Сяо Юй'эр, услышав это, не стал церемониться и сразу согласился:

— Конечно, без проблем. Эти блюда довольно простые. Я расскажу тебе, а ты запиши.

Маомао принёс кисть и бумагу, и Сяо Юй'эр подробно объяснил рецепты всех трёх блюд. Линь Чжэнцзэ записал всё и сказал:

— За эти три блюда я заплачу 30 лян серебра. Если в будущем у тебя появятся новые рецепты, ты можешь продавать их нам по той же цене. Если блюда будут сложнее, цена соответственно увеличится.

Сяо Юй'эр согласился с предложением, и Линь Чжэнцзэ добавил:

— Деньги будут переданы вашей семье в следующий раз, когда мы будем рассчитываться за овощи. Я сообщу об этом управляющему.

Сяо Юй'эр кивнул.

Теперь он понял, что продажа рецептов может быть прибыльным делом. Нужно будет почаще вспоминать старые рецепты.

Посидев и поговорив ещё немного, все, видя, что уже поздно, стали собираться спать. Только дверь оставили открытой для А-фу, который ещё не вернулся.

Сяо Юй'эр зашёл в свою комнату, закрыл дверь и сразу же вошёл в пространство.

<http://bllate.org/book/16188/1452447>