

Вэнь Я не любил замороженную говядину, которую продавали в магазинах. В наше время слишком много тех, кто пытался выдать дешевое за дорогое ради прибыли, поэтому он предпочитал всё делать сам. Жирная говядина — это мясо, взятое из брюшной части и внутренней части спины. Мама Вэнь иногда использовала его для жарки, поэтому дома всегда был запас.

А слайсер для нарезки мяса отец Вэнь нашел в кладовке. Люди его поколения привыкли делать многие вещи самостоятельно, поэтому инструментов у них было много. С развитием технологий многие вещи стали массово производиться, и эти инструменты оказались забыты в кладовке. Отец Вэнь, найдя этот слайсер, немного ностальгировал.

Вэнь Я усмехнулся. Эти вещи — настоящие сокровища, и в будущем они обязательно пригодятся!

Нарезку мяса взял на себя отец Вэнь, а сам Вэнь Я начал готовить остальные ингредиенты.

Кислый суп с жирной говядиной — это блюдо сычуаньской кухни, но есть несколько способов его приготовления. Вэнь Я предпочитал вариант с грибами эночи, поэтому в качестве гарнира он выбрал их, а также немного замочил стеклянную лапшу и рисовые лепешки, которые бабушка сделала на Новый год, чтобы не готовить отдельно основное блюдо.

Семья Вэнь любила острое, поэтому он выбрал особый соус из перца, а также добавил дикий перец и зеленый и красный чили. После подготовки говядины он немного приправил её и оставил на пятнадцать минут, чтобы мясо пропиталось. Затем он бланшировал говядину и грибы, после чего приступил к приготовлению кислого супа.

Это блюдо не требует сложных техник, тонкой нарезки или точного контроля температуры. Единственное, что важно — это не переварить говядину, чтобы она не стала жесткой. Но для Вэнь Я это не было проблемой — он с первого взгляда понимал, когда мясо готово, и вынимал его именно в тот момент, когда оно было идеальным.

Затем он поставил чистую кастрюлю на огонь, добавил куриный жир и нагрел его. После этого он обжарил нарезанный имбирь и чеснок, добавил соус из перца и дикий перец, влил немного вина хуадяо и добавил куриный бульон. Туда же он положил кусочки сельдерея и кинзы и немного проварил.

Затем он убрал все твердые ингредиенты, добавил соль, перец, рыбный соус, глутамат натрия и красный уксус, после чего влил бланшированную говядину и выложил всё в стеклянную миску с грибами эночи. В конце он посыпал свежим зеленым и красным чили.

Вэнь Я держал в руках огромную миску кислого супа с жирной говядиной. Даже не чувствуя запаха, он уже видел, как слюнки текут от вида красного и зеленого перца. А когда аромат кислого и острого достиг его носа, его желудок заурчал от голода.

И не только он — все остальные тоже не могли дождаться, чтобы начать есть.

Кусочки говядины были тонкими и хорошо пропитались соусом. Когда Вэнь Я положил один в рот, кисло-сладкий вкус заполнил всё его небо, и он чуть не заплакал от умиления. Как давно он не ел блюдо, приготовленное своими руками, даже такое простое!

Остальные члены семьи не разделяли его эмоций — они просто ели, не произнося ни слова. Казалось, что каждый кусочек был невероятно вкусным, и они не могли остановиться.

Только когда супа осталось меньше половины, они вспомнили про лапшу и рисовые лепешки. Тогда они поставили на стол электроплиту и попросили Вэнь Я добавить ещё соуса, чтобы сварить лапшу и лепешки.

Когда всё было съедено дочиста, все члены семьи Вэнь лежали на своих местах, не в силах пошевелиться.

Вэнь Я тоже лежал, но в его сердце было другое чувство удовлетворения. Ему казалось, что он вернулся в те дни, когда только начинал учиться готовить, с искренним желанием приносить людям радость через вкусную еду.

Но это прекрасное настроение было разрушено одним звонком.

Звонил Шэнь Цзюнь. Он с серьезным видом сказал, что у него есть важное дело. Вэнь Я спросил, не случилось ли чего с их заведением, но тот ответил:

— Я голоден, приходи и приготовь мне еду!

Вэнь Я тут же вспыхнул:

— Я хоть и открыл закусочную, хоть и повар, но с чего это я должен готовить для тебя? С чего это, если ты проголодался, я должен бежать и стряпать? Ну говори, с какой стати?

Тогда Шэнь Цзюнь добавил:

— А иначе я расскажу твоим родным, что ты разбился насмерть, пытаясь совершить самоубийство!

Черт, он не собирался совершать самоубийство — просто после смены тела он был немного в замешательстве. Но разве можно такое говорить? Конечно, нет!

Он не боялся Шэнь Цзюня, но знал, что после открытия заведения его семья будет часто там бывать. Если Шэнь Цзюнь из-за этой еды начнет намекать что-то его родителям, то он не только не похудеет, но и может лишиться заведения, вернувшись под домашний арест.

Чтобы избежать проблем, Вэнь Я быстро доел остатки кислого супа и отправился в заведение.

Когда он пришел, там было тихо. Сейчас должно было идти строительство, но никаких звуков не было. Более того, даже свет не горел — всё было темно.

— Эй, Шэнь Цзюнь!

Вэнь Я крикнул, но никто не ответил. Он удивился: может, тот ушел по делам или просто решил его разыграть?

Он крикнул еще пару раз, но всё было тихо. Вэнь Я, будучи вспыльчивым, начал ругаться:

— Шэнь Цзюнь, ты козел! Ты думаешь, это смешно? Пошел ты! Если появишься, я тебе...

Не успел он договорить, как Шэнь Цзюнь появился из какого-то угла и лениво спросил:

— Я не могу не появиться, а если появлюсь, то что?

Вэнь Я чуть не подавился слюной.

— Откуда ты вылез?

— Я был в подвальной комнате, там звукоизоляция. Ты думаешь, я мог тебя услышать?

Ладно, он ошибся. Вэнь Я решил не спорить и предложил:

— Ну ладно, что ты хочешь, я приготовлю.

— Янчуньянь.

— Что? Только янчуньянь?

— Думаешь, это слишком просто? Может, добавим десять закусок?

Шэнь Цзюнь говорил лениво, но Вэнь Я почувствовал, как по спине пробежал холодок.

Он быстро закивал:

— Конечно, нет! Я сразу приготовлю лапшу!

Кухня в заведении уже была почти готова, так что всё необходимое уже было на месте.

Вэнь Я, не глядя на Шэнь Цзюня, быстро направился на кухню, думая про себя: «Янчуньянь — это просто, но ведь в ней ничего нет. Как такой богач может хотеть есть янчуньянь?»

Приготовить янчуньянь несложно, но и нелегко, ведь в ней мало ингредиентов, и сделать её запоминающейся непросто.

Для Вэнь Я самое важное в янчуньянь — это приготовление лукового масла. Фиолетовый лук имеет насыщенный аромат, а жареный до золотистого цвета становится невероятно вкусным. Луковое масло можно использовать для заправки салатов, жареного риса или других блюд, добавляя им особый вкус. Кроме того, для янчуньянь важно использовать свиной жир — только он может придать лапше и маслу нужный аромат. Янчуньянь может казаться простой, но её изюминка — в луковом масле, поэтому этот этап нельзя пропустить!

Вэнь Я быстро нарезал лук, разогрел свиной жир и обжарил его. Затем он сварил лапшу, добавил луковое масло, бульон, соль, кунжутное масло и зеленый лук.

<http://bllate.org/book/16693/1532280>