

Глава 10. Вареное таро

—

Когда таро испеклось, кожица с него стала счищаться очень легко.

Гу Танцзинь надломил кожицу своего маленького клубня, и изнутри показалась нежная белая мякоть, от которой исходил едва уловимый сладковатый аромат. Цзи Жунся глубоко вдохнул, вбирая в себя этот чистый, аппетитный запах.

Сам Цзи Жунся тоже очистил свой клубень, но внутри тот оказался бледно-серым.

— Ой, они разные! — воскликнул он. — Мой немного сероватый. Попробуй, вкусный ли? — Цзи Жунся протянул палочки, поднося маленькое таро прямо к губам Гу Танцзиня.

Гу Танцзинь не стал отказываться, наклонил голову и откусил кусочек.

— Ароматное, сладкое и мягкое, — тщательно прожевав, оценил он. — И еще чувствуется легкий молочный привкус. Совсем не похоже на то таро, что мы ели раньше.

— Правда? Звучит очень вкусно! — Цзи Жунся тут же сам откусил от своего клубня.

О-о-о! Это таро действительно разительно отличалось от всего, что он пробовал прежде.

Сладкое, рассыпчатое, невероятно приятное на вкус и с тем самым едва заметным ароматом молока.

— Теперь ты попробуй моё, оцени, вкусно ли, — Гу Танцзинь поднес свое таро к губам Цзи Жунся.

Тот тоже откусил кусочек.

— А это немного хрустящее! Такое ароматное и хрустящее, совсем не похоже на то рассыпчатое. Но это хрустящее кажется еще слаще. М-м, чем-то напоминает ямс, но всё же другое... В общем, очень вкусно!

Они вдвоем разделили два маленьких клубня. Всего Цзи Жунся запек четыре штуки, и на вид все они принадлежали к разным сортам.

— Давай отведаем вот эти. У этого кожица фиолетовая, а этот какой-то невзрачный и серый. Интересно, каковы они на вкус, — Цзи Жунся подцепил палочками оставшиеся два клубня, один взял себе, а второй отдал Гу Танцзиню.

Фиолетовое таро оказалось не таким сладким, но зато его специфический глубокий аромат был выражен ярче всего. А у невзрачного серого клубня молочный привкус ощущался куда сильнее.

Все четыре сорта обладали разным вкусом, но каждый был по-своему великолепен!

Тихонько, стараясь не шуметь, они прибрали за собой дрова, медный таз и очистки, после чего вернулись в комнату и легли спать.

Едва начало светать, Цзи Жунся и Гу Танцзинь встали и первым делом поставили вариться на пару крупные клубни таро. Перед тем как отправить их в котел, они предварительно очистили

их от кожицы и нарезали на небольшие кусочки. Так, даже если кто-то из посторонних увидит, в этом таро не заметят ничего странного.

Цзи Жунся также отобрал немного мелких клубней, собираясь позже запечь их прямо в печи, чтобы можно было насладиться разными вкусами.

Разобравшись с таро, молодые люди принялись за приготовление фруктового напитка и лепешек с китайским луком. Эти два блюда были им уже хорошо знакомы, так что работа спорилась в их руках быстро и сноровисто.

Как только кусочки таро сварились, Цзи Жунся переложил их на блюдо остывать, а запеченные мелкие клубни сложил в глиняную миску.

Гу Танцзинь выставил прилавок на улицу. Сегодня был день большой ярмарки, а переулок Уцью находился не так уж далеко от ярмарочной площади, так что прохожих мимо шло гораздо больше, чем обычно. Они вдвоем очень быстро распродали весь фруктовый напиток и лепешки с китайским луком.

Когда они вернулись во двор, Яо Тяньлань и Гу Чуньцай еще не проснулись. Цзи Жунся отыскал на кухне немного сахара, подцепил кусочек вареного таро, слегка обмакнул его в сахарный песок и поднес к губам Гу Танцзиня:

— Попробуй, так ведь вкуснее?

Гу Танцзинь слегка наклонился и съел угощение.

— Да, это крупное таро само по себе не очень сладкое, но весьма ароматное. С сахаром выходит в самый раз, — тщательно распробовав, заключил Гу Танцзинь.

— Вот и я о том же. Когда оно сварилось, я понюхал и понял, что сладости маловато. Вот и подумал, что с сахаром будет вкуснее, — с этими словами Цзи Жунся сам подцепил кусочек, обмакнул в сахар и отправил в рот.

Сахар был самым обычным, с чересчур крупными крупинками. Изначально рассыпчатая текстура сваренного таро была прекрасна, но эти крупинки сахара казались слишком грубыми.

Цзи Жунся заметил:

— Хм, в следующий раз, как только сварится, надо посыпать сахаром еще горячие кусочки, чтобы он растаял. Так должно быть намного вкуснее.

— Но если сделать так, разве сахар не останется только на поверхности? — Гу Танцзинь принялся вместе с Цзи Жунся размышлять, как улучшить вкус этого блюда.

— Точно... Тогда можно истолочь таро в пюре и смешать его с сиропом, — подумав немного, не слишком уверенно предложил Цзи Жунся.

— Но в таком виде таро будет выглядеть не очень презентабельно. Вот если приготовить пирожки или пирожные и использовать его в качестве начинки внутри — это будет и красиво, и вкусно, — подал идею Гу Танцзинь.

— Отличный способ! К тому же всегда можно будет сказать, что таро такое вкусное, потому что мы использовали секретный рецепт. Раз уж оно превратится в начинку, разве кто-то

сможет разобрать, из чего она сделана? — понизив голос, заговорщицки произнес Цзи Жунся.

Гу Танцзинь слегка кивнул:

— Я подумал о том же. Дома как раз осталось немного клейкого риса. Если хочешь приготовить, я прямо сейчас помогу тебе смолоть его в муку на каменном жернове, и сделаем пирожные.

Хоть их ресторанчик и был небольшим, в нем имелось всё необходимое, включая маленький каменный жернов, на котором они обычно мололи муку для повседневных нужд.

— Давай! — Цзи Жунся лукаво блеснул глазами. — Не нужно делать ничего сложного, давай накачаем юаньсяо*. На них и муки уйдет немного, и готовятся они просто.

[*Юаньсяо (汤圆, yuánxiāo) — традиционное китайское блюдо в виде круглых шариков из муки клейкого риса со сладкой начинкой (чаще из кунжута, бобовой пасты или орехов). Символизирует семейное единение и полнолуние; на севере Китая его готовят методом обваливания начинки в рисовой муке и традиционно едят в Праздник Фонарей.]

И пусть сегодня был не Праздник Фонарей и вообще никакой не примечательный день, никто ведь не запрещал есть юаньсяо, когда вздумается.

Цзи Жунся по своему обыкновению сразу перешел от слов к делу. Не откладывая на потом, он быстро подогрел начавшее остывать таро на пару, добавил сахар и с помощью пестика истолок его в однородное пюре. Гу Танцзинь тем временем с помощью жернова смолот клейкий рис в муку.

Рисовую муку насыпали в большой таз, выложили туда скатанные шарики из пюре таро и, взявшись за края, принялись раскачивать таз из стороны в сторону, чтобы круглые заготовки равномерно обвалились в муке.

При катании юаньсяо нельзя торопиться, их нужно наращивать слой за слоем постепенно, только тогда готовая оболочка при варке получится по-настоящему вкусной.

Когда юаньсяо уже сварились, Гу Чуньцай и Яо Тяньлань только-только поднялись.

Надо сказать, что в последнее время они стали спать по утрам куда спокойнее и дольше. Обычно говорят, что старикам нужно мало сна, но эти двое, напротив, спали всё больше и больше.

Спустившись и увидев, как двое младших вовсю хлопочут, Яо Тяньлань слегка покраснела своим круглым пухлым лицом. Всю жизнь она трудилась не покладая рук, а к старости вот дождалась сыновней заботы — солнце уже высоко, а она только встала. Если бы она так ленилась в молодости, ресторан, пожалуй, давно бы закрылся.

Гу Чуньцай, впрочем, не смутился, но мысленно решил, что нужно будет еще усерднее обучать Ся-гэра кулинарному искусству.

— Ой? Вроде ни праздника, ни знатной даты, с чего вдруг наготовили юаньсяо? Вы что, сегодня не выставляли прилавок? Раз нашли время на такое, — с улыбкой спросила Яо Тяньлань, заметив на столе во дворе четыре пиалы с юаньсяо.

— Торговали, матушка. Сегодня ведь большая ярмарка, всё раскупили быстро, пришло много постоянных клиентов. Когда свернули прилавок, солнце еще стояло низко, вот мы и решили приготовить что-нибудь новенькое. Израсходовали немного клейкого риса, лишь бы вы с отцом не ругали нас за то, что мы тут попусту возимся, — Цзи Жунся достал оставленные на сегодня лепешки с китайским луком и выставил их на стол во дворе.

— Хороший повар и должен любить эксперименты, — Гу Чуньцай остался весьма доволен. — Как раз зимой мы тоже торгуем юаньсяо, так что потренируйся пока, а зимой будешь катать их вместе со мной.

Их ресторан занимался и сезонной торговлей. К примеру, на праздник Юаньсяо гости сами приносили клейкий рис, кунжут, арахис, а хозяйева готовили для них. Сахар предоставлял ресторан, но в качестве платы забирал себе три десятых от получившихся юаньсяо.

Зарабатывали они на этом исключительно своим трудом, получая чистую выгоду при малых затратах. То же самое было и на праздник Дуанью: гости приходили со своим клейким рисом и финиками, а они крутили для них цзунцзы.

[*Цзунцзы (粽子, zòngzi) — традиционное китайское блюдо из клейкого риса с разнообразной начинкой (мясной, бобовой, финиковой и др.), завернутое в бамбуковые или тростниковые листья и сваренное на пару. Имеет пирамидальную или треугольную форму и традиционно употребляется во время Праздника драконьих лодок (Дуанью).]

Поскольку люди несли продукты для себя, клейкий рис и кунжут у них всегда были хорошего качества, а плохие хозяйева просто не принимали. Излишки получившихся юаньсяо и цзунцзы они затем продавали в заведении. Работа эта была изнурительной, но приносила хороший доход.

Стоит сказать, что раньше их ресторан не занимался утренней торговлей вовсе не из-за нежелания, а потому что они физически не успевали. Если бы они взвалили на себя еще и завтраки, здоровье точно бы пошатнулось, так что им в свое время пришлось с болью в сердце отказаться от этой затеи.

— Хорошо, отец, зимой будем катать их вместе, — Цзи Жунся безумно хотелось узнать, какими же вышли на вкус эти юаньсяо с таро. Схватив свою пиалу, он лучезарно улыбнулся: — Тогда я первым опробую свое творение!

С этими словами он зачерпнул ложкой один шарик и откусил половину.

М-м-м!

Глаза Цзи Жунся округлились от удивления.

Прежде он думал, что вареное таро с сахаром — это уже предел мечтаний, но он и представить не мог, что начинка из этого таро окажется еще вкуснее.

Нежная, рассыпчатая, ароматная и сладкая, а в сочетании с мягкой, тягучей и упругой рисовой оболочкой — от такого вкуса можно было просто голову потерять!

— Вкусно! Невероятно вкусно! — Цзи Жунся не удержался и тут же отправил в рот еще кусочек.

Это действительно было потрясающе, куда вкуснее, чем те юаньсяо с кунжутом, что он ел раньше.

— Я тоже попробую, — Яо Тяньлань подумала про себя, что характер у Ся-гэра совсем не такой, как у её сына-молчуна. Где это видано, чтобы кто-то так сам себя нахваливал? Но это было даже к лучшему: в доме становилось оживленнее, да и сын рядом с ним мог стать более открытым и перестать вечно держать всё в себе.

Она откусила кусочек юаньсяо, и её брови удивленно приподнялись.

Вкус был отменным, но она, сколько ни пыталась, никак не могла понять, из чего же сделана эта начинка! Озадаченная, она сделала еще два укуса, но так и не разгадала секрет.

— Из чего это приготовлено? — Гу Чуньцай озвучил вопрос, который вертелся на языке у Яо Тяньлань.

Ему это тоже показалось удивительным: вкус был необычным, но очень приятным, он никогда прежде не пробовал ничего подобного.

— Это таро. Только сорт не такой, как наш привычный. Один заезжий торговец с юга сказал, что у нас такое не растет. Всего у него было цзиней семь-восемь, мы увидели его на ярмарке и скупили целиком, чтобы попробовать, а остатки хотим посадить и посмотреть, приживется ли, — непринужденно соврал Гу Танцзинь.

Сегодня в уезде действительно была большая ярмарка, вот только они туда не ходили. При таком скоплении народа разве мог кто-то наверняка знать, были они там или нет? Так что Гу Танцзинь просто сочинил эту небылицу на ходу.

— Вы сегодня и на ярмарку успели, и прилавок выставили? Смотрите не переутомитесь. Думаю, сегодня не стоит заниматься нарезкой тофу, отдохните денек, — Яо Тяньлань, услышав, сколько дел они успели провернуть с самого утра, сокрушалась от жалости к ним. Хотя в будущем ресторан перейдет к сыну и Ся-гэру, и чем они способнее, тем лучше, но ведь они с мужем еще полны сил. Пока здоровье позволяет, им всегда хотелось сделать за детей побольше работы и скопить для них побольше денег.

— Мы не устали, а мастерство всё равно нужно оттачивать. Матушка, мы с Танцзинем хотим раздобыть побольше необычных овощей: то, что можно вырастить, посадим у себя, и если всё получится, сможем добавить в меню нашего ресторана новые оригинальные блюда, — Цзи Жунся озвучил их заранее заготовленное с Гу Танцзинем объяснение.

Гу Танцзинь добавил:

— Того клочка земли во дворе нам двоим мало для задумок. Я подумал, не сходить ли нам с Ся-гэром к тестю, чтобы купить у него несколько деревянных кадок и попробовать высадить это таро туда.

— Вы можете принять решение сами, не нужно обо всём у нас спрашивать, — Гу Чуньцай хоть и был человеком консервативным, но сам когда-то был молодым. Раз уж дети хотят пробовать что-то новое, искать свой путь и создавать новые блюда, он не станет им препятствовать — главное, чтобы базовые навыки были освоены как следует.

— Как пойдете, не спешите сразу возвращаться. Если у свата в мастерской будет много работы и рук не будет хватать, ты, Танцзинь, подсоби ему, чем сможешь. Да, кстати, вы много юаньсяо

накатали? Возьмите немного с собой, — напутствовала Яо Тяньлань. Идти к свату за кадками с деньгами было как-то слишком отстраненно, куда уместнее было принести гостинцы.

Цзи Жунся поспешил ответить:

— Накатали прилично. Я еще запек немного таро и оставил в глиняной миске: думал, как закрутимся по делам и проголодаемся, можно будет в любой момент очистить клубень и перекусить. Я возьму с собой несколько запеченных штук и немного юаньсяо.

Яо Тяньлань сочла это решение очень разумным, больше ничего говорить не стала и сосредоточилась на еде.

Юаньсяо следовало есть, пока они были обжигающе горячими, только тогда они были по-настоящему вкусными! Ей нужно было поторопиться, пока они не остыли!

—

<http://bllate.org/book/17885/1719955>