

В прошлый раз, когда Цзян Мяо приходил в резиденцию Чжу, он вошел через заднюю дверь. На этот раз они все еще вошли через заднюю дверь. Пройдя по длинной гравийной дорожке и обойдя большой задний сад, они прибыли к главной кухне резиденции Чжу. На кухне работало несколько человек, обрабатывая ингредиенты, необходимые для следующего дня, моя и замачивая их в соответствии с указаниями главного повара.

Цзян Мяо небрежно заглянул внутрь и увидел, что стол у двери теперь был полон ингредиентов. Там были обычные овощи, такие как редис и капуста, птица и рыба, а также дорогие продукты, такие как морские ушки, морские огурцы, акульи плавники и рыбы пузыри. Для любителя еды это была очень заманчивая сцена. Цзян Мяо не мог не представить, какие блюда он мог бы приготовить из этих ингредиентов, если бы был шеф-поваром.

В нескольких шагах от главной кухни находилась кухня поменьше, специально предназначенная для приготовления выпечки. На длинном столе стояли такие инструменты, как разделочные доски и скалки, а также несколько мешковин с открытыми ртами, в которых виднелся белый порошок внутри. Цзян Мяо подумал, что это должна быть мука и клейкая рисовая мука.

- Брат Цзян, иди сюда, - сказал Чжао Син, махнув рукой из-за большого прохода у стены.

Цзян Мяо подошел и увидел внутри белые булочки с мазком ярко-красного цвета сверху, которые, казалось, были булочками-персиками долголетия, приготовленными резиденцией Чжу. Цзян Мяо почувствовал облегчение. Если булочки-персики долголетия, приготовленные здесь, были такого стандарта, он был уверен, что его собственные булочки-персики будут еще лучше.

- Брат Чжао, могу я попробовать? - Цзян Мяо хотел посмотреть, как повара здесь приправляют свою еду.

- Давай, - сказал Чжао Син, выбирая одну для него. Он также дал одну Сяо Шитоу позади него, который взял ее только после того, как увидел кивок своего брата.

Цзян Мяо поднял булочку-персик долголетия. Честно говоря, за исключением заостренного кончика, она не очень походила на персик, и на ней были даже морщины. Он откусил кусочек и внимательно смаковал его.

Тесто, приготовленное в резиденции Чжу, было довольно хорошим; внешняя оболочка была жевательной, а внутренняя часть была пушистой и мягкой, не будучи плотной. Начинка была мясной, но мясо было нарезано слишком мелко, потеряв свою текстуру. Вкус был довольно пикантным, и Цзян Мяо почувствовал вкус бульона, но, казалось, бульон был добавлен после того, как мясо было приготовлено, а не впитался в мясо, из-за чего приготовленная на пару булочка была слишком сочной, в результате чего получился жидкий бульон и сухое мясо, как пельмень с бульоном, который упустил суть настоящего пельменя с бульоном.

Брови Цзян Мяо нахмурились. Это... молотый имбирь? Имбирь действительно мог удалить рыбный запах и усилить свежесть, но, нарезая его прямо в начинку, он перебивал вкус ингредиентов, оставляя сильный имбирный вкус в каждом укусе.

Чжао Син наблюдал, как брови Цзян Мяо то расслаблялись, то сходились вместе, и его сердце продолжало колотиться, как будто маленькая рука давила изнутри.

- Брат Чжао, не мог бы ты найти человека, ответственного за замешивание теста? - внезапно спросил Цзян Мяо.

Чжао Син очнулся от своих мыслей и быстро ответил:

- Я пойду прямо сейчас. Кстати, мне также позвать того, кто приправляет начинку?

- Не нужно, - Цзян Мяо покачал головой, показывая, что он сам займется начинкой.

Вскоре после этого Чжао Син вернулся с кем-то. Человек выглядел немного нервным, не зная, почему его вызвал один управляющий.

- Это человек, который замешивает тесто. Его зовут Ян Цун.

- Мастер Ян, пожалуйста, замесите для меня немного теста, - попросил Цзян Мяо. - Просто сделайте его такой же консистенции, как вчера.

Ян Цун был немногословен. Он просто делал все, что ему говорили. Он зачерпнул муку, добавил воду и начал месить. Его движения были очень отработанными. В мгновение ока он замесил тесто, накрыл его тканью и отставил в сторону, чтобы оно подошло.

- Хорошо, мастер Ян, вы можете вернуться к своей работе, - сказал Цзян Мяо, заметив, что Ян Цун стоит там, выглядя неловко, поэтому он отпустил его.

Когда Ян Цун услышал это, он поспешил выйти. Когда он вернулся на главную кухню, люди собрались вокруг него, спрашивая, почему его вызвал управляющий. После того, как Ян Цун объяснил, кто-то возмущенно пожаловался:

- Они действительно вызвали вас, чтобы помочь какому-то сопляку? О чем думает управляющий Чжао?

Ян Цун взглянул на него, ничего не сказав, подумав про себя: "Даже если ты не хочешь помогать, другой человек может смешать свою собственную начинку". Человек все еще говорил, но Ян Цун просто притворился, что не слышит, и продолжил заниматься своими делами.

- Брат Чжао, не мог бы ты сходить на главную кухню, чтобы кое-что взять? Свинина должна быть лопаткой, но если это невозможно, подойдут вырезка или голяшки. Также возьми немного бульона, приготовленного из курицы, а не из костей. И немного имбиря, зеленого лука и шпината. Для приправ нам нужно... - в маленькой кухне Цзян Мяо говорил, думая.

Чжао Син был сбит с толку. Неужели приготовление булочки действительно так сложно? И части свинины, он знал лопатку, но где находятся голяшки и вырезка? Почему бульон должен быть куриным, а не костным? Что за овощ такой - шпинат? Хотя он был управляющим кухни, он не готовил. Обычно они покупали ингредиенты оптом.

- Брат Цзян, пожалуйста, говори медленно. Я возьму ручку, чтобы записать это, - сказал Чжао Син, собираясь уходить.

- Забудь об этом, я сам пойду и возьму, - вздохнул Цзян Мяо. Разговаривать с кем-то неопытным было трудно; лучше пойти самому, чем объяснять несколько раз.

Он взял корзину со стены и повернулся, чтобы идти к главной кухне. Поскольку Чжао Син следовал за ним, другие не осмеливались смотреть на него открыто, только украдкой поглядывая краем глаза.

Цзян Мяо быстро собрал все предметы, наполнив корзину до краев. Чжао Син заглянул внутрь и спросил:

- Какой из них шпинат, о котором ты говорил? - кажется, что внутри не было незнакомого овоща.

Цзян Мяо указал на зеленый листовой овощ с красными стеблями и сказал:

- Разве это не он?

- Вы, ребята, в Цзянцзяване называете это шпинатом? Мы называем это персидской травой, - сказал Чжао Син, озадаченный.

Цзян Мяо осознал свою ошибку и быстро поправился:

- Мы, деревенские жители, просто используем случайные названия. Я слышал, что в некоторых местах это также называют красностебельной зеленью.

- Понятно, - кивнул Чжао Син, внезапно поняв.

Внезапно к ним поспешил человек, одетый как слуга, и прошептал несколько слов Чжао Сину. Затем Чжао Син сказал Цзян Мяо, чтобы тот сначала вернулся, а сам последовал за слугой и поспешно ушел.

Вернувшись в маленькую кухню, Цзян Мяо воспользовался тем, что тесто еще подходило, чтобы начать готовить начинку. Он вымыл и нарезал зеленый лук и имбирь, положив их в чистую миску, чтобы они вымокли. Затем он взял кусок свиной лопатки, отрезанный от

половины свињи на главной кухне. Это плечевое мясо, часто называемое "мраморным мясом" из-за мраморных слоев жира и постного мяса, было одним из лучших кусков свињи, известным своей нежной и вкусной текстурой, которая оставалась сочной независимо от способа приготовления.

В прошлом Цзян Мяо редко покупал этот кусок. Даже когда он иногда видел его, он избегал покупать его, потому что современное свиноводство иногда включало в себя введение свињям лекарств для их откорма, что приводило к неприглядным гнойникам на мясе. Однако в древние времена свињям ничего не вводили, поэтому эта свиная лопатка выглядела исключительно привлекательно. Цзян Мяо на мгновение полюбовался ею, прежде чем вымыть.

- Сяо Шитоу, ты можешь помочь своему брату растолочь этот шпинат?

Пока он мыл мясо, Цзян Мяо заметил Сяо Шитоу, стоящего без дела, и нашел ему занятие. Сяо Шитоу с радостью согласился, сразу же взволновавшись. Он схватил маленькую ступку и горсть вымытого шпината, сел в углу и начал серьезно работать.

Раздавался ритмичный звук "тук, тук, тук", заставляя Цзян Мяо улыбаться, когда он начинал обрабатывать мясо. Он нарезал его, затем нарезал полосками и, наконец, нарезал кубиками. Он посыпал немного мелкой соли и хорошо перемешал. Держа нож в обеих руках, он порубил мясо, звук смешивался с стуком Сяо Шитоу, создавая живую симфонию.

Для начинки булочек мясо не нужно было измельчать в пасту; слишком мягкое, и оно теряло свою текстуру. После измельчения мяса он взял вымоченную воду с зеленым луком и имбирем, вылил ее в остывший бульон и равномерно перемешал. Затем он постепенно добавил эту смесь в мясную начинку, помешивая ее, пока мясо полностью не впитало бульон. Таким образом, начинка сохранит соки во время приготовления на пару, предлагая взрыв вкуса с каждым укусом.

После приготовления начинки тесто закончило подходить. Цзян Мяо посыпал немного муки на разделочную доску, затем вынул тесто, размял его и разделил на порции. Для приготовления

шоутао (персиков долголетия) порции теста должны были быть больше. Он расплющил их прямо, не раскатывая, положил внутрь начинку, а затем придавал им форму круглых шариков, как при приготовлении блинов.

Затем Цзян Мяо перевернул круглые шарики вверх дном, придав им форму перевернутой груши с заостренной вершиной и круглым дном. Используя скребок, он надавил от заостренного конца к середине, образуя маленький персик. Он работал быстро, и вскоре разделочная доска была заполнена этими маленькими персиками.

Чтобы персики выглядели более реалистично, их нужно было покрасить. Красный дрожжевой рисовый порошок, натуральный краситель, используемый с древних времен, идеально подходил для этого. Он зачерпнул немного в миску и добавил воды, которая сразу же стала красной. Этот шаг был решающим, потому что прямое нанесение цвета выглядело бы неестественно. Цзян Мяо нашел небольшое бамбуковое сито, окунул кисть в смесь красного дрожжевого риса и посыпал ею через сито. Красные капельки равномерно падали на персики, придавая верхушкам естественный румянец.

- Брат, это персики! - воскликнул Сяо Шитоу, закончив давить шпинат. Персики выглядели такими розовыми и свежими, как будто их только что сорвали с дерева после солнечного летнего дня, выглядя невероятно реалистичными.

- Да, ты хочешь попробовать один, когда они будут готовы? - спросил Цзян Мяо, улыбаясь изумленному выражению лица Сяо Шитоу.

Удивительно, но Сяо Шитоу покачал головой.

- Это для семьи мастера. Я не могу их есть; если я съем, тебя будут ругать, - сказал он, его большие темные глаза были полны беспокойства за брата.

- ...Хорошо, мы не будем их есть. Я приготовлю тебе немного, когда мы вернемся! - успокоил его Цзян Мяо.

Взяв маленькую ступку из руки Сяо Шитоу, Цзян Мяо использовал кусок марли, чтобы процедить остатки шпината, а затем вылил сок в немного муки, находившейся рядом. Вскоре он замесил зеленое тесто. Он раскатал его в длинную полоску и нарезал на небольшие порции. Он надавил на каждую порцию ладонью, придав им форму полумесяцев. Используя скребок, он надавил линии на тесто, быстро сформировав нежные зеленые листья. Он повторил процесс с оставшимися порциями, сделав кучу листьев.

Цзян Мяо смочил бока персиков и положил их на листья, из-за чего они выглядели так, как будто их только что сорвали с дерева. Зрелище было настолько реалистичным, что казалось, будто от него исходит сладкий, ароматный запах. Сяо Шитоу внимательно наблюдал, непроизвольно сглатывая, уже с нетерпением ожидая угощения, которое брат обещал приготовить дома.

После того, как персики долголетия снова подошли на разделочной доске, Цзян Мяо поместил их в пароварку, чтобы приготовить.

...

- Да Хун, ты нашел шеф-повара? Кто-нибудь делает булочки-персики долголетия? - спросил мастер Чжу о булочках-персиках долголетия, как только вернулся. Их должны были подать на завтрашнем полуденном банкете, и после подготовки к празднику в честь дня рождения в течение месяца было бы нехорошо потерять лицо из-за булочек.

Дворецкий Чжу внутренне подумал: "Это плохо", так как он не спрашивал об этом сегодня. Однако он оставался спокойным на поверхности и ответил:

- Мастер, управляющий кухней Чжао Син заверил нас вчера, что он обязательно займется этим сегодня, сказав, что мне не нужно об этом беспокоиться.

- Чжао Син? - пробормотал мастер Чжу. - Он много говорит. Он нашел кого-нибудь?

Дворецкий Чжу выглядел нерешительным, как будто не хотел говорить.

Лицо мастера Чжу помрачнело.

- Просто скажи мне!

- Я слышал, что прошлой ночью Чжао Син ходил в несколько мест, чтобы найти шеф-повара, но он ни на ком не остановился. Сегодня рано утром он снова ушел, и я не уверен, вернулся ли он еще, - сказал дворецкий, казалось бы, пытаясь прикрыть Чжао Сина, но безуспешно, его лицо выражало вину.

- Пойди приведи его ко мне. Я лично спрошу его! - мастер Чжу был крайне зол. Он больше всего ненавидел людей, которые были только на словах и без действий!

- Да, сэр!

Чжао Сина срочно вызвали, и он поспешил с слугой. Он сразу же заметил мастера Чжу, сидящего с суровым выражением лица.

- Приветствую, мастер. Что вам нужно от меня? - Чжао Син глубоко поклонился, его отношение было крайне почтительным.

- Ты нашел шеф-повара, о котором я просил? - голос мастера Чжу был низким, с чувством дурного предчувствия, как приближающаяся буря.

Сердце Чжао Сина замерло. Несмотря на то, что Цзян Мяо все еще находился на испытательном сроке, он быстро ответил:

- Да, мастер. В настоящее время он готовит персики долголетия в маленькой кухне.

Прежде чем мастер Чжу смог расслабиться, дворецкий Чжу сообщил новость, которую он только что получил от слуги.

- Мастер, я слышал, что Чжао Син нанял семнадцати- или восемнадцатилетнего шеф-повара.

- Что? Молодого парня?! Чжао Син, ты знаешь о последствиях обмана меня? - гнев мастера Чжу вспыхнул. Слово "мастер" не соответствовало простому подростку.

В глубине души Чжао Син молча проклинал дворецкого Чжу. Разве это не потому, что он чувствовал, что Чжао Син занял место его племянника? Он действительно хорошо умеет находить возможности!

- Мастер, несмотря на его юный возраст, его персики долголетия не похожи на те, что делают в нашем доме. Вы сами скоро увидите! - Чжао Син, не колеблясь, начал сочинять истории, даже не увидев готового продукта, думая, что разберется с этим позже. Во всяком случае, он мог напомнить Цзяну позже сделать другой тип булочек. Получится ли это хорошо или нет - другой вопрос.

Он думал, что все продумал, но дворецкий Чжу не собирался оставлять его в покое. Он тут же предложил мастеру Чжу:

- Мастер, почему бы нам не послать кого-нибудь туда сейчас, чтобы подождать? Как только все будет готово, они смогут принести это. Это также хорошая возможность увидеть, насколько отличаются эти булочки-персики долголетия.

- Это хорошая идея. Пошли кого-нибудь, и приведи этого молодого повара тоже! - согласился мастер Чжу.

Ноги Чжао Сина чуть не подкосились, чуть не заставив его рухнуть на месте.

Вот и все. Ему конец!

<http://bllate.org/book/17917/1716268>