

(ПП: Крахмальная колбаса — это закуска, основными ингредиентами которой являются мясо, вода, крахмал, сахар, глутамат натрия, специи и т. д. Хотя внешне она очень похожа на ветчинную колбасу, крахмальная колбаса не производится в соответствии с национальными стандартами и между физико-химическими показателями продукта и ветчинной колбасы существует определенный разрыв. Поэтому ее нельзя считать ветчинно-колбасным продуктом)

Син Имин не переставал думать о роскошной версии жареной холодной лапши и был уверен, что скоро сможет попробовать это лакомство. Однако, как оказалось, Цинь Ся в первый день не смог купить подходящего филе и временно отложил готовку.

На второй день он и вовсе не пришел на рынок.

Син Имин предположил, что, скорее всего, у Цинь Ся возникли какие-то домашние дела, которые его задержали, и ему оставалось лишь сдерживать аппетит и продолжать ждать.

Тем временем в доме семьи Цинь перед Цинь Ся лежали несколько недавно купленных ингредиентов: пакет бататового крахмала, упаковка овечьих кишок, небольшая баночка порошка из красного дрожжевого риса, а также то, что уже было в доме, включая миску с пшеничной мукой и различные специи.

Он планировал приготовить из этого современное бюджетное блюдо для уличной торговли — крахмальную колбасу. Из-за отсутствия современных технологий пищевой промышленности колбаса получится лишь упрощенной версии, но зато будет более полезной.

Цинь Ся первым делом занялся чисткой овечьих кишок, которые он купил в мясной лавке.

В округе Цинань с наступлением зимы существовал обычай готовить домашние колбасы.

Покупая мясо в лавке, можно было попросить продавца сразу наполнить кишки,

но можно было взять их отдельно, чтобы приготовить колбасу дома. Поэтому в мясных лавках также продавали кишки.

Эти кишки уже прошли первичную обработку и не были слишком липкими. Цинь Ся опустил их в подсоленную воду, чтобы они пропитались, и отложил в сторону.

Затем он приступил к приготовлению начинки для крахмальной колбасы. Бататовый крахмал он высыпал в большую миску и добавил немного пшеничной муки, чтобы смесь держала форму, а потом начал поочередно посыпать соль, сахар, соевый соус, молотый перец и смесь «пять специй».

Кстати, о «пяти специях» - Цинь Ся только после того, как попал сюда, понял, что готовый порошок в продаже отсутствует. Он явно переоценил кулинарную изобретательность поваров эпохи Даюн. В итоге ему пришлось самому отправиться в аптеку, купить необходимые специи и за небольшую плату попросить измельчить их в аптечном жернове. Так называемая смесь «пять специй» включала бадьян, сычуаньский перец, корицу, тмин и гвоздику. Когда аптекарь услышал просьбу Цинь Ся, он ничуть не удивился и через день все приготовил. И вот сейчас эта смесь наконец-то пригодилась.

Последний шаг заключался в том, чтобы добавить воду и палочками для еды, постоянно перемешивая в одном направлении, довести смесь до нужной консистенции. Когда рука Цинь Ся начала уставать, а смесь в миске стала липкой, он решил, что процесс завершен.

Далее наступал самый важный момент, который придавал крахмальной колбасе вид настоящей мясной, — использование натурального красителя, порошка из красного дрожжевого риса. Этот краситель часто применяли для окрашивания красных яиц, которые дарили соседям после рождения ребенка. Порошок оказался недорогим — несколько монет за небольшой пакетик размером с ладонь. Даже капля порошка на кончике ногтя могла окрасить большую поверхность в насыщенный красный цвет, так что его хватит надолго.

Цинь Ся сначала проверил интенсивность цвета, разведя порошок в воде, и осторожно добавлял его в тесто, каждый раз по чуть-чуть. Переусердствовать было нельзя — слишком красный оттенок мог бы отпугнуть едоков.

Цинь Ся поочередно добавлял порошок, перемешивал, и так повторял несколько раз, пока смесь не приобрела удовлетворительный цвет — нежный мясной розоватый оттенок.

Так как мясо в начинку не добавлялось и мариновать ее не требовалось, Цинь Ся промыл тонкую кишку и приступил к наполнению. Когда все было готово, он отнес ингредиенты в главную комнату.

Накануне выпал небольшой снег, и Юй Цзюцюэ почувствовал себя плохо, простояв на холодном ветру. Ночью у него сильно разболелась голова, поэтому Цинь Ся решил, что в этот день он не пойдет на рынок. Юй Цзюцюэ уверял, что стоит ему немного поспать, и он поправится, но Цинь Ся не стал его слушать. Утром он буквально уложил Юй Цзюцюэ в постель, сам сходил на рынок за продуктами и заявил, что раз сегодня все равно приходится отдыхать, он займется разработкой нового блюда.

К середине утра Юй Цзюцюэ почувствовал себя значительно лучше. Он возился в комнате с маленьким гусенком, но потом предложил помочь Цинь Ся.

— Тогда как раз поможешь мне наполнять кишки, — сказал Цинь Ся, понимая, что Юй Цзюцюэ не привык сидеть без дела.

Работа с наполнением кишок была достаточно кропотливой, и вдвоем дело шло быстрее, чем в одиночку. К тому же так можно было отвлечь Юй Цзюцюэ от ненужных мыслей.

Цинь Ся разложил все необходимые инструменты на столе, но прежде чем приступить к делу, подошел к корзинке, где сидел гусенок.

— Как он? Ест хоть что-нибудь? — спросил он.

— Только что съел немного размоченного проса и листьев зелени, даже прошелся несколько кругов по полу, — ответил Юй Цзюцюэ.

Цинь Ся погладил пушистую макушку гусенка. Мягкая и теплая, словно облачко.

— Судя по словам крестной матери, этот гусенок, похоже, сможет выжить. Пора бы ему имя придумать.

Юй Цзюцюэ кивнул:

— Действительно, без имени как-то неудобно.

Он был уверен, что Цинь Ся уже все обдумал, но тот неожиданно сказал:

— Пока ничего подходящего в голову не приходит. Может, ты придумаешь?

Юй Цзюцюэ задумался, уставившись на маленькие блестящие глазки гуся. Спустя некоторое время он неуверенно предложил:

— Я тут подумал, раз этот гусь считается счастливым, давай назовем его Дафу (Большое счастье). Как тебе?

— Дафу, — повторил Цинь Ся с легкой улыбкой. — Хорошее имя, звучное и к тому же удачное.

Так безымянный гусенок получил свое величественное имя.

Гуся, уже нареченного Дафу, «папа» Юй с энтузиазмом потрепал, а тот, как ни в чем не бывало, спрятал голову под крыло и снова задремал.

Цинь Ся и Юй Цзюцюэ еще немного полюбовались на него, улыбаясь, а затем помыли руки и уселись наполнять кишки. Специального инструмента для набивки у них не было, поэтому Цинь Ся использовал обычную кухонную воронку. К нижнему ее краю была прикреплена кишка, а сверху он аккуратно накладывал начинку и продавливал ее внутрь скалкой.

Юй Цзюцюэ на другой стороне поддерживал кишку, равномерно распределяя начинку, чтобы не было переполненных участков, которые могли бы разорвать оболочку.

Когда длина набивки достигала нужного размера, он завязывал кишку хлопковой нитью.

Из приготовленного крахмального фарша Цинь Ся набил пятнадцать колбасок, каждая длиной примерно с ладонь вместе с пальцами.

— Сначала эти попробуем, посмотрим, как на вкус. Кишки в воде могут пролежать пару дней, не испортятся, — сказал он.

Готовые колбаски он выложил в миску и решил сразу приготовить несколько для пробы.

Сначала их варили на медленном огне около получаса, чтобы они закрепили форму. Затем остудили и обрезали кончики.

Цинь Ся вынул три колбаски, взял нож и с мастерством сделал на них узоры из надрезов, чтобы они выглядели еще аппетитнее. В сковороду налили масло, затем положили крахмальные колбаски и начали обжаривать. По мере того, как масло нагревалось, надрезы на поверхности начинали слегка раскрываться, образуя красивый узор.

На этом этапе колбаски уже выглядели почти так же, как те, что продаются на современных уличных лотках. Цинь Ся вытащил готовые колбаски палочками, смазал их соусом, посыпал специями и воткнул длинные бамбуковые шпажки, которых в доме всегда было в достатке. Держа одну колбаску в руке, он отправился искать Юй Цзюцюэ.

— Попробуй. Тебе я смазал соусом, который обычно используют для жареного тофу.

Юй Цзюцюэ осторожно взял колбаску, подул на нее, чтобы остудить, и сделал небольшой укус. Цинь Ся, напротив, не стал ждать и уже откусил первый кусок, лишь слегка обжигаясь и шипя. Он смаковал вкус, внимательно оценивая результат.

По мнению Цинь Ся, главный секрет вкусной крахмальной колбасы заключался в двух качествах: аромат и хруст.

Во время жарки температура должна быть правильно подобрана, чтобы внешняя оболочка стала хрустящей. Специи в начинке должны быть хорошо сбалансированы, чтобы оставлять приятное послевкусие. Если не хвалить себя излишне, он был уверен, что его крахмальные колбаски получились не просто хорошими, а превосходными!

Юй Цзюцюэ, остудив колбаску до комфортной температуры, тоже сделал первый укус.

Ощущения оказались не совсем такими, как он ожидал. Казалось, что из крахмала должна была получиться текстура, напоминающая тесто, но на вкус колбаска была совсем другой.

Благодаря правильно подобранным специям она даже слегка напоминала мясо.

— Не ожидал, что из крахмала можно сделать такое, — задумчиво произнес он, с интересом глядя на колбаску.

Цинь Ся улыбнулся, довольный тем, что его эксперимент удался.

- Тогда установим цену на это по три вэнь за штуку, а за две — пять вэнь. Если брать по одной, то будем так же красиво нарезать, обжаривать до хруста, вставлять в бамбуковую палочку и подавать. А если кто-то захочет добавить это к жареному тофу или к жареной лапше, то цена будет та же, — говорил Цинь Ся, расчетливо прикидывая варианты.

- Крахмал дешевле пшеничной муки, так что пусть будет маленькая прибыль, зато большой оборот, — заключил он.

Торговля едой оказалась гораздо проще, чем он представлял. Постепенно добавляя новые блюда, он был уверен, что его маленький ларек никогда не наскучит клиентам.

«Вот накоплю денег, тогда сниму закусочную. Под крышей всегда надежнее, и не придется мерзнуть под снегом, как вчера, из-за чего Юй Цзюцюэ заболел», — думал он.

Совсем забыв, что его изначальный план был совсем иным: накопить денег, чтобы арендовать жилье отдельно и как можно быстрее разъехаться с Юй Цзюцюэ.

Цинь Ся отломил оставшуюся крахмальную колбаску и протянул ее геру. Аромат вокруг манил и кружил голову. Еда поднимала настроение, и, вдохновившись, он предложил:

- Как насчет того, чтобы пересчитать, сколько у нас сейчас серебра и меди?

Юй Цзюцюэ, конечно, согласился. Если что-то могло сравниться с радостью заработка, так это удовольствие пересчитывать деньги.

Копилка в доме хранилась под доской кровати — привычка, оставшаяся еще с тех пор, когда этим занимались дед и бабка прежнего хозяина. Надо было поднять доску, затем извлечь кирпич — и в появившемся тайнике обнаруживалась небольшая ниша.

Цинь Ся достал оттуда глиняный кувшин и высыпал все медные монеты на стол.

Эти дни оба были ужасно заняты: вставали с рассветом, ложились глубокой ночью, времени пересчитать заработок не находилось. Они оставляли немного монет на покупку тофу, овощей и лапши на следующий день, а остальное просто кидали в копилку.

Юй Цзюцюэ достал из корзинки с нитками сверток хлопковой веревки, готовясь нанизать медяки.

От проданной нефритовой игральной кости за двенадцать лян, после вычета расходов на товары перед открытием, осталось всего один лян и четыре цзяо. Затем два дня торговли на храмовой ярмарке принесли еще чуть больше ляна.

После переезда на улицу Любао торговля шла стабильно, дневной доход составлял около четырехсот вэнь. В общей сложности за пять дней выручка составила один лян и девять цзяо.

Вычтя текущие расходы, они пересчитали все до последнего медяка и вывели итоговую сумму: четыре тысячи сто восемьдесят девять вэнь.

По мере того, как монеты нанизывались на веревку, стол заполнялся десятками длинных рядов. Глядя на это, Цинь Ся не мог скрыть удивления.

- Неужели у нас действительно уже больше четырех лян серебра? — пробормотал он, задумчиво поглаживая подбородок.

- Я нарисую чертеж для нового котла и схожу к кузнецу узнать, что он скажет, — решил он.

Теперь, имея капитал, можно было думать об увеличении производства. В голове уже крутились идеи, какие еще блюда можно предложить клиентам в семейном закусочном ларьке семьи Цинь в ближайшие несколько дней.

*Крахмальные колбаски □□□

<http://bllate.org/book/13601/1206018>