

Глава 4: Господин Ши, Великий Бог Булочек

Послушав всю дорогу, как тетя Ван и дядя Ли ссорятся, Ши Цюси заткнул уши, почти оглохшие от шума, и, осторожно затормозив, крикнул.

— Дома, вылезайте из машины!

Они вернулись поздно, сейчас почти двенадцать дня, и многие в деревне готовились к обеду.

Ши Цюси бодро вдыхал ароматы различных блюд, витавшие в воздухе, и внезапно осознал, что вся еда, съеденная этим утром, уже переварилась. Он открыл багажник и начал доставать купленные овощи.

Тетя Ван купила сто цзиней (50 кг) пекинской капусты, из которых тридцать принадлежали Ши Цюси. Он не сможет съесть столько в одиночку. В дополнение к капусте тетя также купила чесночный мох — вещь весьма долгоживущая, а главное вкусная. Ее жарят с яйцами и свининой, и она ароматно пахнет. Особенно если использовать остатки чесночного мха от приготовления вторых блюд, бибимпап — настоящий банкет.

— Ты не купил ничего, кроме мяса, — тетя Ван руководила переноской вещей в дом с помощью дяди Ли. Тот не смел много говорить, просто засучил рукава и принялся работать. Покрасневшие от щипков уши еще не прошли.

— Разве я не знал, что ты купишь мне капусту? Я сам взял немного редиски. Сейчас холодно, так что нужно есть больше мяса! — Ши Цюси улыбнулся, держа в руках большой пакет с мясом.

— Тогда ты должен сочетать мясо и овощи. У вас, детей, привычки жить просто ужасны, Чжуцзы, конечно, готов есть вегетарианскую пищу, но и то завтракает от силы несколько раз в год. Ну что с вами делать... — Тетя Ван непонимающе посмотрела на него.

Ши Цюси улыбнулся и больше не издал ни звука. Что делать? Все еще исправимо.

Проработав полгода и погасив свои студенческие кредиты, Ши Цюси тогда начал свое трехмесячное мясоедение.

Только открыв глаза, каждое утро Цюси жарил себе две-три котлеты и стейк. Вечером, возвращаясь домой, он вновь тушил мясо, или делал целую мясную тарелку. Единственными вегетарианскими блюдами были зеленый лук и кориандр.

Таким образом, за три месяца поедания и набивания желудка, с восьмью язвами во рту, он набрал двадцать килограммов и, наконец, прекратил этот иррациональный фарс с мясоедением, уважил указания врача и начал соответствующим образом корректировать свой

рацион.

Нельзя рассказывать об этом тете Ван, иначе точно получит нагоняй.

Ши Цюси сначала перенес мясо в теплое помещение, когда оно растает, разделит ножом на части. Покупал он его целиком, поэтому придется дома разрезать на кусочки нужного размера.

Тетя приготовила сто пельменей со свиной и капустой, заготовленных заранее, смешала с большой тарелкой холодных овощей, и они втроем вместе пообедали.

Ши Цюси набил желудок и тут же взял нож для разделки. Первоначально тетя Ван планировала позволить дяде Ли помочь, но он надорвал спину, когда перетаскивал капусту, и теперь лежал на кровати с пластырем.

— Не знаю, какое зло я совершила в своей прошлой жизни, раз вышла замуж за него.... — Тетя Ван уже устала ругаться. Она действительно ничего не могла со своей злостью.

Ши Цюси не смел говорить слишком много, иначе в скором времени злость вылилась бы на него. Он не знал, как правильно разделывать, поэтому тетя Ван стояла рядом и отдавала приказы.

— Да, порежь вон там. Эти места слишком жирные, можно нарезать их помельче. Это можно нарезать на крупные кусочки тонким слоем. Когда разредаешь говядину, стоит оставить говяжьи сухожилия каждый отдельно, иначе в будущем при тушении они не будут вкусными...

Со своим многолетним кулинарным опытом, тетя Ван быстро руководила разделкой мяса.

Отопление в этой комнате достаточно хорошо шпарит, и Ши Цюси частично снял свою жилетку и вытер пот со лба. После нарезки на мелкие кусочки мясо выглядело солидно и эффектно смотрелось.

Тетя Ван настояла на том, чтобы не брать слишком много, но Ши Цюси это мало заботило. Он сунул завернутое мясо в емкость с мыслью: Хочешь ты того или нет, я оставлю.

— Эй, что ты делаешь? Куда ты кладешь курицу?

— Не выбрасывать ведь. Если не можешь принять, просто отнесись к этому как к обмену, можно поменять эту курицу на рисовую лапшу и яйца... — Ши Цюси позволил ей достать курицу, с беспомощным видом.

— Что тут менять, насколько ценны эти вещи? Забуди, только в этот раз, в следующий раз я не

позволю тебе так много принести в дом! — Тетя Ван пригладила свою несуществующую бородку и посмотрела на него.

Долго спорили, но наконец-то все разделили.

Тетя Ван отдала Ши Цюси пятьдесят упаковок риса и пятьдесят упаковок муки, сделанными ей самой, гораздо вкуснее, чем покупная на улице.

А также двести куриных яиц. Они с дядей Ли обычно мало едят. Накопленное за два месяца они отдали ему.

— Спасибо, тетя Ван, тогда я вернусь и приведу себя в порядок, — Ши Цюси стоял в дверях и прощался с тетей, подталкивая маленькую тележку.

Тетя Ван достала эту тележку, сказав, что ему придется нести слишком много всего, не стоит отрицать полезность трехколесной тележки. Ши Цюси и сам не прочь купить одну и использовать.

Когда он вернулся, курьер доставил доставку прямо к двери.

Ши Цюси заказал кое-какие приправы и специи, а также два толстых пуховика. Длинное пальто, купленное им ранее, не выдерживало температур его родного города, поэтому он мог купить только новое. В наше время онлайн-покупки доставляют к двери, что весьма удобно.

Ши Цюси оставил тележку во дворе и убрал мясо и овощи. Он был очень быстр, поскольку хотел испечь сегодня несколько булочек, пока мясо еще свежее, чтобы в будущем завтракать.

Чтобы налепить булочки, сначала нужно заготовить тесто. Ши Цюси достал большой таз и насыпал в него семь-восемь цзиней (3,5-4 кг). Раз уже решил лепить, то лучше сделать побольше за один раз, чтобы не пришлось вновь возиться через несколько дней.

Мука, перемолотая тетей Ван, не такая белая, как та, что в супермаркете, а слегка желтоватая. Это натурально чистый фермерский продукт без добавок.

На такое количество муки нужно положить около двадцати граммов дрожжей, иначе оно не поднимется. Ши Цюси замесил тесто, затем накрыл его слоем ткани и убрал в спальню, чтобы поднялось. Там тепло, температура высокая, подходит для подъема теста.

Для начинки булочек Ши Цюси подготовит как говядину, так и свинину, которые при любых обстоятельствах получаются вкусными.

Начинка не должна быть слишком постной, как минимум на три четверти жир и на семь

четвертей мяса. Ши Цюси старался нарезать мясо как можно жирнее. Дома не было мясорубки, поэтому он измельчал вручную. К счастью, он силен, и для нарезки не потребовалось особых усилий.

Рубленый фарш Ши Цюси собирается приготовить двух видов: говяжий с зеленым луком и свиной с редькой. Он добавил к мясу немного лука и имбирной воды, а затем энергично перемешал до однородной консистенции, прежде чем опробовать.

Ему не понравился слишком насыщенный цвет, поэтому он добавил немного темного соевого соуса. Зеленый лук, купленный только сегодня, был свежим. Нарезав его до размеров ногтя, он высыпал его в мясной фарш и перемешал. Начинка из говядины и зеленого лука готова. Ши Цюси также полил его слоем кунжутного масла, дабы усилить аромат.

Со свиной и редиской дела обстоят немного сложнее. Приправа для мяса все та же, редис нужно нарезать ломтиками, а затем сбить воду внутри солью. Нож Ши Цюси быстро стучал по доске, и овощи получались одинаково толстыми и тонкими. Настроение поднималось только при взгляде на них.

— Мастер Ши из Аньлиня, Китая, самое удивительное — это то, что он волшебным образом владеет ножом. Давайте наведем камеру на руки мастера Ши, режущего овощи.

Ши Цюси прекратил говорить сам с собой, вдруг став серьезным и задумчивым.

— Видели, как его правое запястье слегка приподнимается, а левой рукой он передвигает ломтики редиски по разделочной доске. Каждый раз при нарезке, рука замирает в одном положении, и белая и сочная измельченная редиска источает едва ощутимый запах. С нетерпением ждем следующего шага мастера Ши...

Ши Цюси закончил нарезать редиску, отложил кухонный нож и посмотрел в несуществующую камеру в воздухе.

— Спасибо, спасибо, пожалуйста, подождите минутку, деликатес вот-вот подоспеет! — Ши Цюси серьезно поклонился доске, с уверенной улыбкой.

В этом секрет быстрой готовки Ши Цюси на протяжении многих лет. Каждый раз, когда он готовит, представляет, что его пригласили снять документалку о еде. За эти годы он бесчисленное множество раз был режиссером и актером в них. Ничего не подозревающие люди видели это и думали, что он шизофреник.

Большая желтая собака прошла мимо двери и стала свидетелем его развлечений. Затем, под пристальным взглядом Ши Цюси, неторопливо подошла к углу двора и оставила кучку собачьего дерьма.

— Сумасшедшая собака! — Ши Цюси был ошеломлен. Небеса ниспослали собачье дерьмо, и теперь он должен смотреть на него и вдыхать!

Ши Цюси стиснул зубы, надел одноразовые перчатки, зажал нос, завернул дерьмо в салфетку и смыл в унитаза.

Если он однажды поймает ее, преподаст урок, безусловно, научит всему! Ши Цюси коварно улыбнулся.

— Не попадайся мне на глаза, малыш. Если поймаю тебя, ты ответишь за свое давнее преступление.

Пока он суетился, тесто почти подошло. Ши Цюси отбросил лишние мысли и, собравшись, принялся месить тесто для булочек. Тесто поднялось, стало как старый Сюаньху (пышным), и когда его достали, пружинило. Ши Цюси сильно помял его ладонями, выпуская воздух.

Он разделил тесто на кусочки нужного размера, смял, а затем раскатал скалкой, чтобы получилась толстая серединка и тонкие края. Ши Цюси любит есть большие мясные булочки, поэтому раскатанные лепешки тоже большие, так что можно запихнуть много мяса.

Он помесил, раскатал, слепил начиненные булочки и поставил воду кипятиться — все это он делал одним махом. Цены в Шанхае заставили его стать кулинарным мастером. Кто вообще продает одну булочку за восемнадцать юаней? Это еще более возмутительно, чем тот мошенник с тыквой на вокзале.

Готовые булочки нужно поместить в пароварку, после того как пойдет пар, готовить их двадцать минут, затем выключить огонь и оставить под крышкой на три минуты. Первоначально они готовятся двенадцать минут, однако Ши Цюси сделал их огромными, поэтому готовить двадцать минут более безопасно.

Воздух постепенно наполнялся неповторимым ароматом булочек, и Ши Цюси вновь ощутил голод. Каждый раз, возвращаясь домой, он был либо голоден, либо частично голоден. Возможно, расслабляясь, люди становятся жадными.

После длительного получасового ожидания, из пароварки наконец-то вышла первая партия булочек. Ши Цюси нетерпеливо взял палочками булочку с говядиной, чья оболочка пропиталась мясным соком полупрозрачного цвета, под тестом едва виднелся фарш.

Ши Цюси что есть мочи дунул на нее, а затем откусил большой кусочек. Губы обожгло так, что перекошило, но он не мог отпустить — так вкусно! Тесто в самый раз, мягкое и упругое, фарш превратился в тугий шарик, как фрикаделька, бульон внутри оставался все таким же горячим. Острый зеленый лук благоухал, а если его пережевать, будет ощущим тот самый сладковатый привкус, присущий овощам.

Ши Цюси был более чем доволен булочкой в своем желудке. Он взял еще одну со свиной и редисом, которая была такой же сочной. Поскольку редис не жирный, булочки со свиной легче и прохладнее, чем с говядиной. Если их подать с чили и уксусом, Ши Цюси съест десять штук за один присест.

Съев две на пробу, Ши Цюси больше не ел. Он судорожно двигал руками и через двадцать минут поставил еще одну партию новых булочек. Воспользовавшись временем, пока они готовились, он взял кастрюлю и положил в нее всю первую партию, затем накрыл ее несколькими слоями чистой ткани, после чего выбежал на улицу.

Он поспешил поделиться с тетей Ван и дядей Ли! С мастерством Великого Бога Булочек он точно сразит двух стариков наповал!

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://bllate.org/book/14933/1326813>