

ОСТРЫЙ СОЕВЫЙ ТВОРОГ «МАПО ТОФУ» ПО-СЫЧУАНЬСКИ



Острый соевый творог «Мапо тофу» – очень популярное в Китае блюдо из сычуаньской кухни. Это название в переводе с китайского дословно означает «Тофу рябой старухи». Как следует из названия, это острое блюдо. Его готовят из мясного фарша (говяжьего или свиного) в соусе с традиционными для сычуаньской кухни приправами – имбирем, чесноком, острой бобовой пастой, соевым соусом, рисовым кулинарным вином (чаще всего это шаосинское вино, которое по качеству выше, чем обычное кулинарное вино), сахаром и кунжутным маслом. Для большего аромата фарш обжаривают на арахисовом масле. Затем фарш с приправами тушат в бульоне и под конец добавляют кубики тофу. Подают это блюдо, щедро приправив его молотым сычуаньским перцем и посыпав зеленым луком. Сычуаньский перец добавляет не только острый вкус, но и характерный аромат и дает кратковременный эффект онемения вкусовых рецепторов, который, впрочем, быстро проходит. Блюдо очень просто приготовить.

У этого блюда занимательная история. В Китае вообще очень любят снабжать свои кулинарные творения легендами. Согласно легенде, «Мапо тофу» появилось в Китае в конце XIX века в северном предместье города Чэнду (крупный город и столица провинции Сычуань). Его придумали владельцы маленькой бедной гостиницы – супруги Чэнь. Муж заведовал хозяйством, а супруга готовила на кухне для постояльцев. По слухам, лицо пожилой женщины было испещрено оспинами, как говорят – рябое. За что блюдо и получило свое название. Постояльцам понравилось простое угощение, которое готовила рябая женщина из тофу в остром соусе. Сподвигнутые этим фактом, супруги переименовали свою гостиницу в «Постоялый двор «Тофу рябой старухи Чэнь», и дела пошли веселее. В начале XX века в свет вышла книга, содержащая рецепты сычуаньской кухни, и в ней впервые был опубликован рецепт «Тофу рябой старухи».

Во второй половине XX века, в период «культурной революции» в КНР, блюдо, имевшее политически «правильный» и революционный цвет, переименовали в «Острый тофу». К слову, Великий Кормчий Мао очень любил острое. Ему приписывают фразу: «Еда истинного революционера – красный перец. Тот, кто не способен вынести красный перец, не способен и сражаться». И только в 80-х годах блюду вернули его

изначальное название – «Мапо тофу».

Ингредиенты (на 1 порцию):

- мясной фарш (из говядины или свинины) – 50 г,
- твердый тофу – 100 г,
- паста Тобадзян (Chili Bean) – 1 ст.л.,
- светлый соевый соус – 0,5 ст.л.,
- рисовое шаосинское вино – 0,5 ст.л.,
- черные соевые бобы – 0,5 ст.л.,
- имбирь – 2-3 ломтика,
- чеснок – 1-2 зубчика,
- сахар-песок – 0,5 ст.л.,
- кунжутное масло – несколько капель (или по вкусу),
- растительное масло – 0,5 ст.л.,
- бульон (куриный или говяжий) – 75 мл.

Суспензия для сгущения бульона:

- кукурузный крахмал – 1 ч.л.,
- вода – 2 ст.л.

Для сервировки:

- молотый сычуаньский перец (хуадзю) - 0,5 ч.л. (или по вкусу),
- зеленый лук (только зеленая часть) – 1 стрелка.

Это блюдо очень просто и быстро готовится, поэтому все продукты и ингредиенты нужно заранее подготовить и отмерить в нужном количестве.

Имбирь и чеснок почистить и нарезать мелкими кубиками.

Стебель зеленого лука ополоснуть, отделить белую часть ствола от зеленой. Белую часть ствола убрать (в этом блюде она не нужна), а зелень нарезать колечками.



Ополоснуть проточной водой черные соевые бобы. В процессе их изготовления они ферментируются с солью и на вкус весьма соленые, промывают их для снижения уровня соли – но можно этого и не делать.

Тофу ополоснуть проточной водой, отрезать от брикета нужное количество и нарезать небольшими кубиками, например, со стороной 1,5 см.



В воке или сотейнике разогреть на среднем огне 1 ст.л. растительного масла (будет отлично, если масло будет арахисовое) и обжарить на масле мясной фарш.



СОВЕТ:

При обжаривании фарша старайтесь разбить комочки мяса до маленьких кусочков.

Обжаривать фарш до изменения цвета.

Добавить к мясу пасту Тобадзян.



Перемешать содержимое вока и готовить примерно 1 минуту.

Добавить в вок имбирь и чеснок. Добавить в вок черные соевые бобы, соевый соус, шаосинское рисовое вино и сахар-песок.



Перемешать содержимое вока и готовить, помешивая, примерно 1 минуту (или до появления аромата чеснока).

Добавить в вок мясной бульон. Довести до закипания жидкость в воке и добавить тофу.

Готовить примерно 3 минуты.

Мясо к этому моменту уже приготовилось, а тофу - готовый к употреблению продукт, и нужно только его прогреть и дать время, чтобы он пропитался соусом и ароматами специй и приправ.



Добавить в вок кунжутное масло и приготовленную суспензию для сгущения соуса и готовить, помешивая, до достижения соусом желаемой густоты.

Как только нужная консистенция соусом достигнута – блюдо готово.

Переложить содержимое вока в порционную тарелку или пиалу, посыпать (по вкусу и желанию) молотым сычуаньским перцем и колечками зеленого лука и сразу приступать к трапезе.

Это блюдо не готовят про запас, поскольку оно после остывания потеряет во вкусе и даже после разогрева будет менее ароматное, чем только что приготовленное.

С наилучшими пожеланиями,
Ваш Коршоп.