

Вторым блюдом были медовые куриные крылышки. На неглубоком изящном блюде лежали четыре блестящих куриных крылышка. Они источали такой сладкий аромат, что почти сразу же после того, как их поставили, все не могли дождаться, чтобы съесть их.

Эти куриные крылышки выглядели немного жирными. Они не знали, в каком соусе была эта курица, но у неё был сладкий и пикантный вкус. Края куриных крылышек слегка обуглились, но это было как раз то, что нужно. Каждый кусочек приносил с собой лёгкую хрустящую корочку. Цыплёнок внутри тоже был очень мягким, и смачные мясные соки наполняли их рты, когда они ели его. Из-за этого они не могли перестать есть.

Не успели они опомниться, как четыре куриных крылышка были прикончены. Пока они ели, зрители, смотревшие прямую трансляцию по звёздной сети, не сидели сложа руки. Они глотали слюну, наблюдая за изображениями.

[Мадам Ку: О, самая болезненная вещь в мире – это возможность смотреть, но не есть...]

[Белый торговец вином: Я помню, как в последний раз в прямом эфире делали картофель и куриные крылышки. Это было очень вкусно QAQ]

[Не могу перестать обнимать деревья: Я вижу полоски мяса! Пожалуйста, дайте мне немного!!!]

- Эх, этого блюда не хватает. Я бы хотел, чтобы он просто дал нам большую тарелку, – один из Рутов не смог удержаться от невнятного бормотания.

Человек рядом с ним услышал его и внезапно впился в него взглядом. Он тихо выругался:

- Перестань говорить такую чепуху. Императорский народ славится своей изысканной кухней. Если ты хочешь съесть много мяса, то иди во внешний зал и ешь вместе с остальными.

Мужчина тут же закрыл рот и замолчал. Просто он уже пробовал барбекю на улице чуть раньше, и вкус был просто несравним с прекрасными блюдами здесь. Он был не настолько глуп, чтобы уйти.

Робот пришёл снова, чтобы забрать пустые тарелки и подать третье блюдо – беличий окунь. Это блюдо было поставлено на большую тарелку, и на каждом столе стояло по одному большому блюду, каждое из которых было наполнено крупной рыбой весом в четыре или пять фунтов. Те были тщательно отобраны Руан Таном из Академии Наук. Он убедился, что каждая из них была пухлой и мясистой.

Беличий окунь получил своё название от того, как он приготовлен, чтобы выглядеть как белка. Рыбья голова с открытым ртом была положена на тарелку как голова белки, слегка приподнятый рыбий хвост был хвостом белки. Мясо рыбы было нарезано мелкими бриллиантами, а когда его поджарили, оно стало пышнее, и это должно было быть пушистой

шерстью белки. Дымящееся горячее и покрытое красноватым кисло-сладким соусом, оно было поистине заманчивым зрелищем.

[Много слив: Боже, неужели это рыба?! Как может существовать такая рыба?! Как это делается?]

[Луна, луна, мечта, мечта: Это выглядит ооочень хорошо...]

[Ррринго: Ах, ах, ах, я хочу это съесть!]

- Как это есть?.. - Гилберт посмотрел на рыбу, лежащую в центре стола. Хотя его рот уже наполнился слюной, он не знал, что делать дальше.

Чэн Цзи: - ...

Император, который также не знал, как есть эту рыбу, мог только обратить своё внимание на Хэ Юнь И.

- Вы можете съесть её прямо сейчас, - Хэ Юнь И улыбнулся и протянул свои палочки для еды, он осторожно взял кусок рыбы. Поскольку сегодняшние ингредиенты были предоставлены Академией Наук, Хэ Юнь И заранее прочитал меню и поинтересовался общим методом приготовления, чтобы ответить на их вопросы.

Поверхность рыбы была покрыта слоем крахмала. Когда её обжаривали в горячем масле, кожа становилась хрустящей, а мякоть внутри была ещё свежей и нежной. Эта двухэтапная комбинация, хрустящая и нежная, и увенчанная кисло-сладким соусом, заставила людей исходить слюной. Это было как раз по вкусу Хэ Юнь И. Несмотря на то, что он ещё не доел свой первый кусок, он не мог не взять ещё.

Гилберт извлёк урок из его действий и разломил кусок рыбы. С величайшей осторожностью он положил её в рот, и тут же его глаза заблестели, и он не смог удержаться, чтобы не взять ещё два кусочка. Другие, видевшие это, тоже начали глотать слюну и быстро хватали куски рыбы.

Вскоре вся тарелка была чиста. Если бы не Хэ Юнь И, то Руты даже начисто обглодали бы рыбью голову и хвост.

После трёх последовательных мясных блюд следует подавать вегетарианское блюдо, чтобы скорректировать их вкусовые качества. Таким образом, четвёртым блюдом стал китайский капустный суп, приготовленный лично президентом Гу. Он был разделён на двенадцать маленьких чаш и поставлен перед каждым гостем на столе.

В белых нефритовых чашах плавали в светло-жёлтом супе ломтики хрустящей и нежной китайской капусты. Поверхность супа была усеяна измельченным чесноком и тонкими

полосками красного перца чили. С точки зрения внешнего вида он был изысканным, однако выглядел немного лёгким.

Поэтому Руты, которые любили всё мясное, увидев это, казалось бы, водянистое и безвкусное овощное блюдо, не могли не нахмуриться, показывая нерешительные и незаинтересованные выражения. Очевидно, они не были поклонниками овощей.

- Это блюдо может и не быть мясным, но капуста потушена в мясном бульоне. Она также довольно пикантная и вкусная. Не угодно ли Вашему Величеству попробовать немного? - Хэ Юнь И порекомендовал его Гилберту.

В глазах Гилберта мелькнуло лёгкое колебание, но на таком банкете выбирать было нехорошо. Ему будет слишком не хватать того, что есть?.. цивилизованная вежливость. Наконец он, как мученик, храбро идущий на смерть, взял из своей миски кусочек капусты.

Однако его удивило то, что вкус капусты в этом супе был таким восхитительным. Это был явно овощ, но у него, казалось, был мясной вкус наряду с той отчётливо ясной сладостью, которая присуща только овощам. Хотя это было немного странно для него, съев подряд три мясных блюда, он чувствовал, что у этого блюда был отчётливый вкус. Своим пикантным, мясистым вкусом он успокаивал его твердолобое невегетарианское сердце. Не успел он опомниться, как уже откусил второй и третий кусочек.

- Это... блюдо неплохое, совсем неплохое.

Наблюдая, как их собственный лидер откусывает кусочек за кусочком от овощного блюда, остальные люди Рута показали недоверчивые выражения.

Если их лидер, который был таким придирчивым едоком, мог съесть это блюдо, то это блюдо... должно быть, возможно, возможно... оно не такое уж и неприятное?

Они посмотрели друг на друга и глубоко вздохнули. Они нерешительно потянулись вилками, а потом одним укусом - их совершенно покорила восхитительный вкус этого супа. Они все прикончили это вегетарианское блюдо, от которого у них ранее отворачивались носы. Они даже выпили суп, пока его не осталось.

Когда тарелки возвращаются пустыми, это самая большая похвала для шеф-повара. Когда президент Гу увидел, что даже его вегетарианское блюдо было съедено, он был очень доволен. Заставить Руты есть вегетарианские блюда было нелегко.

Наконец было подано пятое блюдо - тушёная говядина с картофелем. Его была маленькая чаша для каждого человека. Жирное и тонкое свиное брюшко было разрезано на маленькие квадратики, причем свиная кожа была обращена вверх, а постное мясо - вниз. Все кусочки были пропитаны красным блестящим соусом, который делал его похожим на какой-то туманный драгоценный камень. Посередине лежало яйцо, смоченное в бульоне, и оно как бы

обволакивало остальное.

От сильного и насыщенного запаха мяса у них потекли слюнки. Когда они взяли в руки кусок свинины, мясо оказалось настолько нежным, что его жирок буквально дрожал. С одним укусом мясо просто развалилось, и жирная часть просто растворилась, как будто она превратилась в вкусный, пикантный сок, который скользил по их горлу. Нежирное мясо впитало в себя вкус соуса. Это было совершенно опьяняюще. После пятичасовой варки тушёное мясо стало «жирным, но не сальным, нежным, но не мягким, сладким, но не липким, насыщенным и не солёным». Яйцо в середине тоже было очень вкусным. Оно, должно быть, было обжарено, так как на нём появились небольшие морщинки. Кроме того, сверху были сделаны два небольших надреза, чтобы соус легко впитывался яйцом, делая его вкус ещё более насыщенным и мягким.

- Боже мой! Я никогда не ел такого вкусного мяса! - не удержались от восклицания Руты.

- Только этого ещё недостаточно! Чем больше я смотрю на мясо в миске, тем меньше его остается. Это действительно печально!

- Это только первая половина блюда. Мы должны смириться с этим! Возможно, позже будет ещё лучшая еда!

- Ладно, ладно...

Люди Рута бессознательно начали замедляться, чтобы сладкий вкус мяса мог дольше оставаться на их языках. Кажется, что, делая это таким образом, должно лучше позволить им наслаждаться восхитительным вкусом.

[Апрельская Горлица взмахивает перьями: Я помню! Это было блюдо, которое ведущий сделал во время последней оценки. Я до сих пор помню это ощущение полёта на небеса...]

[Солёная рыба - это изначально просто рыба: Ах, ах, посмотрите на эти выражения, когда они наслаждаются этим мясом!! Я тоже хочу есть!! (Ревёт от горя и негодования.формат jpg)]

Может быть, кухня и почувствовала недовольство людей Рута, но седьмое блюдо оказалось в глубокой тарелке, похожей на раковину. Белые рыбные кусочки плавали на блестящем красном бульоне. Оно ещё не было подано на стол, когда его пряный, пикантный аромат сразу же окутал весь главный банкетный зал.

На самом деле, если бы они следовали стандартам государственных банкетов из прошлой жизни Руан Тана, то абсолютно никаких острых блюд не подавали бы. Приоритет будет отдаваться тем лёгким и хорошо сбалансированным блюдам из кухни Янчжоу. Но в конце концов, это было другое время и другое пространство. Люди Рута вообще не заботились о пустяках. Они были могущественной инопланетной расой. Не было ничего, что они не могли бы съесть. Не было никаких видов пищи, которых они избегали, даже эти сильные и свирепые космические звери были частью их рациона, не говоря уже об этом изысканном мясе из

Империи. Так что каждый раз, когда они приезжали, банкеты были простой едой. Вкус был их главным приоритетом, они вообще не заботились о внешнем виде. Как и в прошлый раз, когда они приезжали, большинство блюд были приготовлены на гриле, но они всё ещё ели их с удовольствием. Это была большая часть причин, по которой Империя любила, когда Руты приезжали в гости.

В этот момент Руты уже испробовали на себе мастерство Имперского повара. Они возлагали большие надежды на это сильно пахнущее блюдо.

Первоначально этим седьмым блюдом должна была стать рыба голова Доу Цзяо. Но приготовление рубленого соуса чили заняло бы слишком много времени, просто не было достаточно времени. Сначала Руан Тан хотел заменить его хаотианьцзяо, но его вкус был совсем не удовлетворительным. В нём не было ничего от того пряного пикантного вкуса, который был у Доу Цзяо. Так что вместо этого он просто сменил блюдо на рыбу Шуй-Чжу. Это тоже было классическое пряное блюдо.

Хотя они были заняты в кухне, у них всё ещё была открыта страница новостей в прямом эфире, так что они могли лучше наблюдать за реакцией посетителей. Увидев, как люди Рута жалуются, что порции слишком малы, он перешёл в самую большую миску, наполнил её до краёв рыбой Шуй-Чжу и позволил умному роботу подать её. Во всяком случае, президент Гу заверил его, что у Рутов очень большой аппетит, и не нужно беспокоиться, что они не смогут всё это съесть.

<http://bllate.org/book/16506/1499853>