

Когда варёная рыба в масле чили была поставлена на стол, все не могли дождаться, чтобы начать есть. Хотя они впервые ели это блюдо и не очень понимали, как его есть, тем не менее все они полагались на свой инстинкт и потянулись за ломтиками белой рыбы.

Как только гладкая и нежная рыба вошла в их рот, острый, онемевший и пикантный вкус быстро вторгся в их мозг. Хотя их лбы были покрыты бисеринками пота от жары, ни одно движение не замедлилось. Чем больше они ели, тем больше им хотелось есть — особенно людям Рута. Они были впечатлены изысканными кулинарными навыками Имперского шеф-повара. До сих пор из всех вышедших блюд ни одно не было плохим на вкус. Хотя это блюдо можно было бы считать немного слишком острым, по отношению к изысканной еде эти люди были бесстрашны.

Руан Тан боялся, что они не выплюнут рыбы кости, поэтому всё рыбное филе было взято из брюха китайского окуня, у которого было очень мало костей. Он был свежим и нежным с абсолютно тонкой текстурой. Под слоем рыбного филе Руан Тан добавил ростки фасоли, картофельные полоски и кожуру бобового творога в качестве гарнира. Полностью впитав вкус рыбы Шуй Чжу, она тоже обладала богатым и восхитительным вкусом. Одним укуском сок заливает их рты. Он может быть даже более пленительным, чем рыба.

Люди Рута в очередной раз нарушили свой принцип «не люблю вегетарианские блюда». Их любовь к этим гарнирам в рыбе Шуй Чжу была ничуть не меньше, чем к рыбе. Если бы он не остановил их, они могли бы съесть даже сушёный чили.

[Серебряная рябь: Ха-ха-ха, разве Руты не говорили, что им не нравятся «овощи»? Они выглядят довольно счастливыми, поедая эти картофельные полоски!]

[Я хочу подумать о мягком плавающем счёте: О, так много новых блюд, которые не были сделаны во время прямой трансляции! Я ревную! QAQ]

[Ли Лихань: Бу-ху-ху... видя, как они счастливы, мне тоже хочется есть!]

Поскольку варёная рыба была более солёной, они могли бы почувствовать соль на своих ртах после еды. Поэтому Руан Тан велел умному роботу дать каждому из них по маленькой миске дымящегося белого риса. Каждое из рисовых зерен было пухлым и выглядело особенно ярким и блестящим при свете. Его запах был также сладким и ароматным. Один взгляд, и можно было сказать, что это было восхитительно.

- Нет, нет, нам не нужно есть рис, - увидев рис, первой реакцией Руты был отказ. В последний раз, когда они приезжали, Имперский народ тоже подавал это блюдо, но оно было совершенно безвкусным.

Хэ Юнь Чэнь окинул их равнодушным взглядом. Занимаясь своими делами, он взял сервировочную ложку и положил ложку рыбы Шуй Чжу в свою миску с рисом. Белоснежный рис был окрашен в красный цвет, и он издавал аромат, который глубоко проникал в сердце. Другие Имперцы тоже были настроены решительно. Они взяли свои миски с белым рисом,

посыпанным пряной и покалывающей рыбой, и с удовольствием принялись за еду.

Глядя на то, как Имперский народ был настолько поглощён едой, что даже не мог поднять головы, несколько человек из Руты беспомощно посмотрели друг на друга. А потом, копируя действия Имперского народа, они нерешительно положили немного красного соуса на рис и попробовали его на вкус.

Руты: - !!!!

Вкус этого риса был совершенно не похож на тот, который они ели в прошлый раз! Рис был мягким и ароматным. После добавления соуса из рыбы Шуй Чжу он был не только вкусным, но и снимал раздражение, вызванное острой приправой. Вместе с рыбой и гарнирами вкус был настолько хорош, что его невозможно было описать словами.

Рыба и гарниры в похуже на раковину чаше быстро уменьшались со скоростью, видимой невооружённым глазом. Когда остались только соус и сушёный перец чили, умный робот вышел вперёд, чтобы забрать миску, но Руты остановили его.

- А можно нам ещё одну миску риса?

- Да! Там осталось так много соуса, что мы не можем тратить его впустую!

- Возвращайся с другой миской! Как может быть достаточно такой маленькой миски риса?!

Люди Рута изменили своё бескорыстное отношение к рису и попросили ещё одну миску.

Чэн Цзи действительно хотел съесть ещё одну миску, поэтому он попросил умного робота сходить на кухню и принести ещё одну порцию риса.

Руан Тан, который смотрел прямую трансляцию: - ...

Такая большая миска была съедена за несколько минут, пока не остался только соус. Неужели желудки этих инопланетян бездонны?..

Причина, по которой Руан Тан дал им только небольшую миску риса, заключалась в том, чтобы позволить ему послужить «обёрткой» для остроты. Он не ожидал, что они попросят ещё. Appetit людей Рута был слишком велик. Что же делать человеку Империи? Ему ещё предстояло подать несколько блюд, но он боялся, что они будут так набиты рисом, что им не захочется есть другие блюда.

- Всё в порядке, пока люди Рута с удовольствием едят, - видя его беспокойство, президент Гу похлопал его по плечу.

Поскольку президент Гу так сказал, у Руан Тана не было другого выбора, кроме как позволить умному роботу дать им ещё по одной миске риса. Он также велел подать следующее блюдо. Восьмым блюдом была курица, тушёная с грибами, которая также была восхитительным блюдом, и хорошо сочеталась с рисом.

Умный робот принёс рис и блестящую золотистую курицу, тушёную с грибами. Блюдо было разделено на отдельные миски и быстро поставлено перед всеми. Это сразу же привлекло внимание зрителей.

[Дующий ветер: Ого, это быстро! Они даже не убрали предыдущее блюдо!]

[Легкая осенняя пыль: Что это за блюдо? Оно выглядит очень аппетитно...]

[Маленькие ласточки летают: Сегодня не было ни одного блюда, которое не выглядело бы восхитительно!]

На самом деле, Руан Тан никогда не планировал подавать следующее блюдо только после того, как первое было съедено. Банкетный стол должен был быть заполнен блюдами, чтобы он выглядел роскошно. Однако он недооценил скорость, с которой они расправлялись с едой, так что это создавало иллюзию, что они подавали блюда одно за другим.

Куриные тушёные грибы тоже содержали в себе овощи. Кроме грибов, здесь также были шиитакэ. Однако Руан Тан больше не возражал против этого. Очевидно, они полностью отказались от всякого сопротивления и просто взяли свои ложки и молча поели. Это блюдо медленно тушили на слабом огне до тех пор, пока курица не становилась мягкой и не таяла во рту. Вместе с грибами, которые впитали в себя пикантный бульон, оно было необычайно вкусным. Текстура шиитакэ была похожа на текстуру пуговичного гриба, но на вкус он был богаче и отчётливее. И то и другое было очень вкусным.

Как только они съели его вместе с рисом, всем стало тепло и уютно, и это ещё больше подняло их настроение. Когда они попросили третью порцию риса, Руан Тан был спокоен и просто приказал умному роботу принести его вместе со следующим блюдом.

Девятым блюдом было овощное блюдо – Ху Ми Цзяо Бай. Это было блюдо, которое когда-то подавали на праздник Маньчжурской Хань. Естественно, вкус был очень хорошим. Руан Тан был действительно удивлён, что председатель Гу знал, как приготовить это блюдо. Президент Гу сказал ему, что он переделал это на основе описания, оставшегося от древней Земли. Раньше он делал его с рисом, однако всегда чувствовал, что что-то не так. Это было только после того, как Руан Тан и Академия Наук сделали маленькие сушёные креветки (Ся Ми). Когда он попробовал их вместо риса, то вдруг увидел «свет». Конечно же, бело-жёлтый цвет блюда теперь был отчётливым, а вкус – чистым и освежающим. В конце концов, он оправдал все описания, оставленные в древних записях.

Озёрный рис на самом деле был маленькой сушёной креветкой (Ся Ми). Президент Гу использовал сушёные креветки, которые были мягкими и имели свежий вкус. Он также

использовал самые свежие побеги дикого риса для этого блюда. Красота блюда была единственной в своём роде.

Это блюдо, как и следовало ожидать, очень понравилось посетителям. Руты больше не заботились о том, были ли блюда вегетарианскими или мясными, они были просто поглощены едой.

Последнее горячее блюдо было гвоздём сегодняшнего застолья – жареный молочный поросёнок. Это блюдо также было знаменитым придворным блюдом и было главным блюдом на празднике Маньчжурской Хань.

Жареные молочные поросята ещё не были вынуты, когда все уже почувствовали невероятно аппетитный аромат. Они уже столько всего съели раньше, но когда они почувствовали этот запах, их желудок посылал признаки голода. Как будто всё, что они ели раньше, было переварено в одно мгновение.

Люди Рута с восторженным вниманием уставились на большой поднос с крышкой, который нёс умный робот, даже Чэн Цзи не мог удержаться. Глаза отца и сыновей семейства Хэ сияли всё ярче.

Когда крышка была открыта, перед всеми появился румяный, хорошо сложенный маленький жареный молочный поросёнок. Однако именно потому, что этот жареный молочный поросёнок был совершенно цел, люди не знали, как начать его есть.

[Грибной чай: Боже мой, как можно есть такую большую свинью?]

[Кику: Может быть, они должны грызть его? Хахаха...]

В это время из глубины кухни энергичными шагами вышел молодой человек, крупный, как лошадь, и одетый в форму шеф-повара. Он держал в руке острый тесак и подошёл к главному столу.

Затем они увидели, как он обрушил свой тесак на целого жареного молочного поросёнка, разрубив его на мелкие кусочки. Когда свинью разрезали, аромат от пряностей, которые были заключены внутри, был освобождён. И без того восхитительный аромат в банкетном зале поднялся на несколько ступенек.

Поросята были тщательно отобраны Руан Таном из базы Академии Наук. Каждый поросёнок весил пять-шесть килограммов. Его кожа была тонкой, а плоть мягкой. Когда его жарили, он был ароматным и нежным. После того как они были обжарены, их мариновали с бесчисленными специями и приправами, и, наконец, был нанесён сироп на внешний слой, чтобы придать молочному поросёнку этот блестящий цвет.

Вероятно, потому, что этот аромат был слишком сильным, некоторые из присутствующих были ошеломлены. Кроме того, что они изо всех сил старались проглотить слюну, они не могли сделать ничего другого. Вся прямая трансляция выглядела так, будто она остановилась. Зрители не могли не посмеяться над ними.

[Медведь с молочным чаем: Ха-ха-ха, сеть отключена? Почему они не двигаются?]

[Облака Хирано: Что, чёрт возьми, происходит? Почему они все пялятся на эту свинью? Неужели это так вкусно?]

[Возбужденные грибы: Это должно быть особенно ароматно? Я видел, как «Богиня» проглотила свою слюну! Я прошу открыть голографический режим! Дайте нам понюхать его!]

- Пожалуйста, приятного аппетита, - разрезав жареного молочного поросёнка на главном столе, Тао Ань быстро подошёл к другим столам и тоже разрезал поросёнка для них, а затем поспешил обратно на кухню.

Не смотря на его внешне спокойный взгляд, на самом деле он так нервничал, что его сердце готово было выпрыгнуть из груди. Шифу и мастер Руан издевались над ним. QAO

- Гм, ребята, давайте поедим, - когда Тао Ан ушёл, Чэн Цзи кашлянул и пригласил всех отведать жареного молочного поросёнка.

Жареная кожа молочного поросёнка была хрустящей, а мясо - нежным. В нём было немного сладости. Масло в свинине было выпечено, а сироп, вытертый снаружи, был сладким и ароматным. Каждый кусочек был несравненно аппетитен. Мясистые соки стекали по всему телу, но даже жирные части тела не были жирными. Это было так вкусно, что они не могли перестать есть.

Руты, обедавшие во внешнем зале, снова были очарованы этим ароматом. Как получилось, что шашлыки и тушёное мясо, которые они считали довольно вкусными, теперь казались безвкусными? В этот момент их взгляды пытались просверлить дыру в дверях главного банкетного зала. Они хотели посмотреть, что же там ещё есть вкусного.

Все горячие блюда уже были поданы. Единственными оставшимися блюдами были две лёгкие закуски и основные продукты питания. Закуски были смачными клейкими рисовыми шариками и булочками с заварным кремом, в то время как основной пищей была соевая тушёная лапша из ягнёнка.

В каждой миске было по четыре круглых, нежных и аппетитных пельмени. Это было очень вкусно. Их внешняя сторона была тёплой, а начинка - вкусной. Внутри они были полны острых мясных соков.

Булочки с заварным кремом имели сильный молочный аромат и восхитительный вкус. Они были мягкими и пушистыми. Руты жалели, что не могут целиком запихнуть их в рот.

Последнее блюдо – соевая тушёная лапша из баранины – оказалось ещё вкуснее. Плохого запаха и вкуса там вообще не было. Бульон не содержал много приправ, только немного чили. Пить было очень вкусно, и эта маленькая пряность была гениальной находкой. Лапша была вкусной. Все съели свои порции до последней капли.

Перед подачей на стол Руан Тан был обеспокоен тем, что они съели так много риса, что они уже были слишком полны, чтобы есть. Он не ожидал, что их «боевая мощь» останется такой. Даже прекрасная «Богиня», сидевшая за главным столом, не растратила впустую ни одной порции еды, полностью съев все свои порции.

Приёмный банкет закончился прекрасно, но поскольку они съели слишком много, никто не мог встать. Все сидели на своих местах и потирали выпирающие животики. Они были одновременно счастливы и печальны. Счастливые оттого, что им удалось съесть такую вкусную еду, и грустные оттого, что, вернувшись домой, они больше не смогут её поесть.

Гилберт прищурился, и ему вдруг пришла в голову редкая мысль. Он повернулся к Чэн Цзи и спросил:

- Ваше Величество, не могли бы вы познакомить нас с этим волшебным поваром?

<http://bllate.org/book/16506/1499854>