

Большинство драконов обитает в море, и их повседневная пища в основном состоит из морепродуктов. Однако, судя по поведению Ао Цзиньяна, драконы почти не привередливы к еде, просто в человеческом облике им не нравится есть слишком много костей.

Си Нансин планировал приготовить тофу с золотой «крабовой икрой», жареное мясо с ананасом, суп из карася и добавить простые кисло-острые битые огурцы, чтобы избавиться от жирности во рту. Главное блюдо на заказ - пряный краб, но оно не для драконов, а зарезервировано для других клиентов. В конце концов, драконы не любят много костей, и им, вероятно, не понравится, если придется чистить панцири.

Если бы им пришлось жевать краба вместе с панцирем, Си Нансин почувствовал бы себя расточителем.

Для приготовления супа из карася потребуется некоторое время, основная сложность заключается в том, как придать супу молочно-белый цвет и избежать специфического запаха рыбы. Караси были убиты и выпотрошены продавцом на рынке. Чжан Айли, оставшаяся одна на кухне, превратила свое горе и гнев в мотивацию для работы. Вооружившись небольшой щеткой, она, всхлипывая, чистила рыбу.

Это также было одной из просьб Си Нансина. Главным источником запаха является черная пленка на теле рыбы. Нужно аккуратно соскоблить пленку с такой силой, чтобы не повредить кожу рыбы, оторвать черную пленку на внутренней стороне брюшка, с хвоста, и почистить плавники. После такой подготовки рыбного запаха больше не будет.

Господин Чжу Ю задумчиво наблюдал за движениями Чжан Айли:

- У нас в подземном мире есть похожее наказание. Тех, кто совершает великое предательство и великое зло, отправляют в Ад Снятия Кожи...

- Господин Чжу Ю, - Си Нансин пристально посмотрел на него, - Позже я собираюсь съесть этот рыбный суп. Если вы продолжите говорить в таком ключе, мне будет жаль рыбу, и я, возможно, потеряю аппетит.

Господин Чжу Ю послушно замолчал.

Си Нансин погладил Чжан Айли по голове:

- Хорошо, все готово.

Сначала нужно разогреть кастрюлю, добавить масло и обжарить карася. Когда кожа слегка подрумянится, добавьте немного лука, имбиря и вина, затем можно долить горячую воду, закрыть крышку и тушить на медленном огне.

Си Нансин добавил несколько гарниров - грибы шиитаке, старый тофу и морские водоросли. Все это ингредиенты, которые могут еще больше подчеркнуть свежий вкус рыбного супа. Суп будет настолько кремовым и ароматным, что можно проглотить язык от первого же глотка.

В сегодняшнем комплексном ужине рыбный суп подается только с тофу и грибами. Суп с самой рыбой предназначен только для драконов из Драконьего дворца. В конце концов, Ао Цзиньян щедро перевел 100 заслуг на счет Подземного мира за сегодняшнюю трапезу.

Си Нансин сначала рассматривал возможность приготовить для них что-то особенное, но Ао Цзиньян сказал, что это не нужно. Он считал, что обычная еда в закусочной и так хороша, но если драконы, любящие все делать напоказ, узнают, что он ест обычный комплекс ценой в одну заслугу, они опозорят его на весь Драконий дворец.

Даже если это те же блюда, что и у остальных, драконам нужно продавать их дороже!

Си Нансин раньше никогда не сталкивался с такими требованиями, но если так говорят, отказаться было бы некрасиво. Но полностью повторять стандартный ужин было бы нечестно, поэтому он добавил много подарков, таких как небольшие банки с пионовыми цукатами, кувшин рисового вина, и, конечно же, суп из карася, в котором есть карась.

Закрывая кастрюлю крышкой, он вздохнул:

- Все из-за Ао Цзиньяна, этого большого ребенка. Он всегда заставляет меня чувствовать себя так, будто я использую их клан драконов. Мне приходится ломать голову, как сделать так, чтобы их 100 заслуг были оправданы.

- Они оправданы, - улыбнулся господин Чжу Ю, - Рисовое вино и цукаты не продаются, другие не смогут купить их даже за тысячу золотых, так что они совершенно не терпят убытков.

После таких слов Си Нансин снова почувствовал себя увереннее, и его взгляд случайно упал на красную нить, завязанную на запястье господина Чжу Ю. Он невольно повернул голову, чтобы посмотреть, и тихо спросил:

- Господин Чжу Ю, что это за красная нить?

Господин Чжу Ю сделал паузу и мягко посмотрел на него:

- Просто сувенир на память, не стоит обращать внимания.

Поднимающийся пар от кастрюли с кипящим рыбным супом наполнил воздух туманом, и сквозь эту дымку даже холодное и суровое выражение лица господина Чжу Ю смягчилось. Его пристальный взгляд создавал иллюзию глубокой привязанности.

Си Нансин с трудом пришел в себя и перевел взгляд на плиту:

- Кхм, что там дальше... тофу, о, тофу с золотистой икрой краба.

Господин Чжу Ю перестал смотреть на него, встал рядом и спокойно опустил глаза, помогая очистить соленые утиные яйца.

«Крабовая икра» в блюде с тофу, на самом деле не является настоящей икрой. Это мелко измельченное соленое яйцо, придающее блюду свой особый вкус. Летом в крабах еще нет икры, нужно подождать до середины осени - в это время крабовая икра становится жирной и маслянистой.

Позднее они собирались приготовить Пряного краба, для которого будут использоваться морские крабы-портуниды, которых ловили два раза в год - весной и осенью. В отличие от речных крабов, которых ловят только раз в осенний период, у морских крабов более длительный сезон ловли, и благодаря искусственному разведению их можно легко купить круглый год. Мясо таких крабов особенно жирное, даже без икры оно будет достаточно вкусным.

Нарезка нежного тофу на самом деле не требовала мастерства Чуйфанга, но в прошлый раз господин Чжу Ю отобрал у него работу по резке, что оставило в его памяти неприятное воспоминание. На этот раз он настоял на том, чтобы продемонстрировать свои навыки. Он протиснулся в кухню, и с впечатляющим эффектом сделал несколько разрезов. Стопка тофу слегка дрогнула и, казалось, ничего не изменилось, но когда его положили в кастрюлю, стало видно, что он был нарезан на одинаковые маленькие кубики.

Он гордо посмотрел на господина Чжу Ю, но тот не обратил внимания на его усилия, лишь повернулся к Си Нансину и спросил:

- Этого достаточно?

Измельченные им соленые желтки были обжарены с тертым имбирем. Содержимое сковороды становилось похожим на слой золотистой тыквенной каши, и слегка пузырилось. Затем туда добавили отваренный нежный тофу и перемешали. Нельзя перемешивать тофу слишком энергично, иначе он легко развалится на кусочки.

Сковороду накрыли крышкой и тушили еще некоторое время, а в конце добавили разведенный крахмал, чтобы загустить соус.

Готовый тофу с «крабовой икрой» ошеломлял своей сочной яркостью. В золотистом прозрачном бульоне держались кусочки нежного тофу, похожие на белый нефрит. Искусно замаскированный под икру желток мог легко обмануть глаза, мгновенно перенося человека в период богатого урожая золотой осени, в самый сезон угощения крабами.

Приготовление битых огурцов не требует особых навыков, но при этом нужно немало физических усилий. После демонстрации Си Нансином примера это занятие было поручено Чуйфангу. Ему, кажется, это даже нравилось – отрезать у огурцов кончики и расплющить плоской стороной ножа. Нанеся удар ладонью по лезвию, так что из огурца потек сок, Чуйфанг вызывающе посмотрел на господина Чжу Ю, то ли хвастаясь новым навыком, то ли выражая какую-то странную идею.

Си Нансин часто думал, что иногда разум подростков действительно трудно постичь.

Для приготовления жареного мяса с ананасом используется свиная вырезка, которую нарезают тонкими кусочками и заранее маринуют. Маринованное мясо обваливают во взбитом яйце и крахмале, а затем обжаривают во фритюре. После первого обжаривания свинина приобретает легкий желтоватый оттенок, уже начиная распространять мясной аромат. Чуйфанг не смог сдержать себя и вдохнул аромат.

После первого обжаривания свинина уже была готова. Си Нансин дал кусочек Чуйфангу, чтобы он попробовал, затем дал кусочек господину Чжу Ю и продолжил обжаривать второй раз.

Он сосредоточенно смотрел, как переворачивается свинина в масле.

- Не очень-то вкусно, правда? Ничего особенного, чтобы так этого жаждать, - сказал он, выражая свои сомнения.

- Как это возможно, оно очень ароматное и вкусное! А еще оно немного соленое, если тщательно пережевывать, - ответил Чуйфанг и, не удержавшись, облизнул губы, - А если съесть его раньше других, то оно кажется еще вкуснее!

Он негромко пробормотал:

- Было бы еще лучше, если бы здесь не было старого древесного демона, только я.

Господин Чжу Ю спокойно сказал:

- Мечтай.

- Хмф! - Чуйфанг одним ударом разрубил ананас пополам.

Когда вырезку обжарили во второй раз, она стала более хрустящей, а вкус стал еще лучше. Си Нансин разогрел другую сковороду, влил кетчуп, добавил сахара, соли и других приправ, слегка помешивая и добавляя крахмальную воду для загустения соуса. Затем он выложил в сковороду вырезку и ананас и быстро обжарил, равномерно помешивая. Когда мясо и ананас покрылись ярко-красным полупрозрачным соусом, а кисло-сладкий запах начал искушать

желудок, мясо с ананасами было готово к подаче.

Чуйфанг не выдержал и отправил в рот оставшиеся кусочки ананаса. Но, к сожалению, этот сладко-кислый фрукт, похоже, только способствует аппетиту, но не насыщает, и ему показалось, что он стал еще более голодным.

Ли Мяо заглянул внутрь:

- Мой черед? Не пора ли раскладывать порции? Эй, Фанг-попо, ты там воруеть еду?

Чуйфанг вызывающе поднял кусок кожуры ананаса:

- Вот, осталось только это, хочешь?

Ли Мяо понюхал, моргнул и спросил:

- Это обработал маленький босс? Если это дело рук маленького босса, даже если это кожура ананаса, я уверен, что это бесподобно вкусная кожура ананаса!

Чуйфанг нахмурился на пару секунд, а потом грустно покачал головой:

- Я знал, что вы, лисы из Цинцю, беспринципные, но я не думал, что вы достигли такого уровня.

Обычно послушный Ван Суй не мог удержаться и присел у двери, цапнув когтями дверной косяк. Потом он вспомнил, что Си Нансин сказал, что мохнатым созданиям нельзя заходить на кухню, так что ему оставалось только мяукать от нетерпения.

Си Нансин оглянулся назад и нашел это забавным:

- Сегодня здесь есть морепродукты и пресноводная рыба, они привлекли даже маленького жадного кота. Господин Чжу Ю, я слышал, что обычные кошки не должны есть еду для людей, это вызывает выпадение шерсти. А что насчет Ван Суя? Он уже начал развивать духовность, может ли он есть еду для людей? Если может, я приготовлю ему суп с рыбой и рисом.

Господин Чжу Ю не успел ответить, как лис опередил его:

- Мне кажется, это маловероятно.

Он поднял Вань Суя, ласково гладя его голову:

- Милый, ты еще слишком маленький, чтобы есть это. Эти страдания, которые ты не можешь вынести, учитель решит за тебя. Не волнуйся, маленький босс, я могу это съесть. Дай мне суп с рыбой и рисом.

Господин Чжу Ю безжалостно развенчал мошеннический план бесстыдной лисы:

- Он может это есть.

Чуйфанг злорадно улыбнулся:

- Ты действительно посмел обманывать крестника господина Чжу Ю? По-моему, ты, лис, становишься все более и более способным.

Он поднял большой палец вверх:

- Вперед, Цинцю.

Лис, подглядывая за реакцией господина Чжу Ю, закричал:

- Ну и что с того, что он крестник господина Чжу Ю? Теперь я его учитель, и когда он научится говорить, он должен называть меня «Учитель»! Посмотрите, сколько усилий я приложил, чтобы воспитать его. Если подумать, крестный отец - также его отец, и учитель - тоже отец. Мы с господином Чжу Ю как бы семья!

Лисы из Цинцю всегда умели подмечать слова и выражения. Ли Мяо остро заметил, что сегодня господин Чжу Ю был в хорошем настроении. Ему было наплевать даже на четырехрогого козла, так что вероятно, он не стал бы заботиться и о нем.

Конечно же, господин Чжу Ю не рассердился и не ответил на провокацию.

Хвост за спиной Ли Мяо задрожал, ему показалось, что это связано с той красной нитью на руке господина Чжу Ю. Его сердце спленика трепетало от любопытства.

\*Тофу с золотистой "крабовой икрой" 豆腐 蟹肉

\* Жареная свинина с ананасами 豉汁蒸排骨 菠萝

\*Суп из карася □ □

\*Пряный краб □ □ □

\*Битые огурцы

<http://bllate.org/book/13606/1206600>