

Когда мясо сварилось, его вынули, промыли, и большая часть неприятного запаха исчезла. Двое императорских поваров, почувствовав аромат, не могли сдержать восхищения. Действительно, императрица есть императрица — она не такая, как обычные люди, и смогла придумать такой способ избавиться от неприятного запаха мяса.

Затем они поставили мясо на сковороду, чтобы вытопить часть жира из сала.

Е Цзяньюй ранее видел, как соседская бабушка тушила мясо с пивом, но здесь пива не было, поэтому он решил использовать другое вино. Его соевый соус не был таким темным, как старый соус, поэтому он попросил поджарить сахар до темного цвета, чтобы добиться нужного оттенка, едва не пережарив его.

Однако результат получился вполне достойным. Еще не попробовав блюдо, Е Цзяньюй и все в кухне уже были очарованы его ароматом. В комнате раздавались звуки сглатывания слюны.

Е Цзяньюй не осмелился сразу подать блюдо императору, так как это была первая проба на вкус. Он взял кусочек и положил его в рот. Вкус был настолько восхитительным, что он не мог сдержать восторга. Постная часть мяса была нежной и мягкой, а жирная часть таяла во рту, не оставляя ощущения тяжести.

Он тут же предложил двум поварам попробовать блюдо и позвал Миньюэ и Цайся, чтобы они тоже оценили его.

Он также набрал себе миску риса, чтобы съесть его вместе с мясом.

Хотя эти люди не были господами, они работали в императорском дворце и ели хорошую еду, но никогда не пробовали свинину.

Несмотря на то что аромат был соблазнительным, они все же с некоторым сомнением взяли кусочки мяса. Особенно Миньюэ и Цайся, которые в детстве были из бедных семей и ели свинину, но тогда ее просто варили в воде без каких-либо приправ, даже сахара не было. Этот запах был настолько неприятным, что вызывал отвращение, а вкус был еще хуже.

Они закрыли глаза, положили мясо в рот и хотели сразу проглотить, чтобы не оскорбить императрицу, лишь бы не выплюнуть.

Но как только мясо попало им в рот, они были поражены и не могли проглотить его сразу, наслаждаясь вкусом.

Два повара также выразили удовольствие, попробовав кусочек, и не осмелились съесть больше. Такая вкусная еда не для них, и они не забыли похвалить Е Цзяньюя:

— Императрица, Вы, должно быть, спустились с небес!

Е Цзяньюй поспешно замахал руками:

— О чем вы говорите?

— Если бы Вы не были спустившимся с небес божеством, как бы Вы могли придумать столько вкусных блюд? — хором сказали повара и Миньюэ с Цайся, искренне восхищаясь им.

Е Цзяньюй смутился от их похвал и сунул каждому в руки миску риса:

— Не говорите больше таких вещей. Ешьте скорее, с рисом будет еще вкуснее.

Они неправильно поняли его слова и, как будто храня секрет, прикрыли рты руками:

— Императрица, не волнуйтесь, мы не раскроем Вашу истинную сущность.

Е Цзяньюй: «???»

Е Цзяньюй заставил их попробовать еще несколько раз, и каждый раз блюдо становилось все вкуснее. Только тогда он осмелился подать его императору.

Он велел принести большую миску горячей свинины в красном соусе, поставил ее на стол и открыл крышку. Аромат мгновенно заполнил всю комнату.

Ли Цзиньчэнь обычно не обращал особого внимания на еду, и императорская кухня никогда не готовила для него блюд из свинины. Он видел свиней только на картинках в книгах.

Увидев эту миску мяса с таким аппетитным цветом, он на мгновение не мог понять, что это за мясо.

Однако предыдущие блюда, приготовленные Е Цзяньюем, были очень вкусными, и это, скорее всего, не станет исключением.

Ли Цзиньчэнь не стал спрашивать, взял палочки и положил кусочек мяса в рот.

Е Цзяньюй с напряжением наблюдал за выражением лица императора, ведь не всем нравится свинина в красном соусе. Что, если Ли Цзиньчэнь как раз тот, кто ее не любит?

— Вкусно? — спросил Е Цзяньюй, увидев, что на лице императора не появилось выражения удовольствия.

Однако оценка императора была высокой, что сильно удивило Е Цзяньюя:

— Ваше Величество, Вы действительно удивительны. Как Вам удается сдерживаться и не показывать, как Вам нравится еда?

Ли Цзиньчэнь:

— Раньше ты всегда говорил мне, что не стоит есть больше трех кусочков одного блюда, иначе другие узнают твои предпочтения. Если ты ешь один кусочек и сразу показываешь удовольствие, трудно не догадаться, что тебе нравится.

Е Цзяньюй почесал затылок:

— Раньше я просто шутил с Вами. К тому же здесь никого нет, Ваше Величество, не стоит так сдерживаться передо мной. Это же утомительно.

С этими словами он положил кусочек мяса в рот и с удовольствием прищурился:

— Ваше Величество, попробуйте, как я. Это просто наслаждение.

Ли Цзиньчэнь с улыбкой покачал головой, словно не зная, что делать с Е Цзяньюем.

...

Через месяц самый известный ресторан в столице представил новое блюдо — свинину в

красном соусе.

Сначала все, услышав о новинке, заинтересовались, и постоянные клиенты сразу же заказали блюдо, чтобы попробовать. Некоторые же предпочли подождать и послушать отзывы, прежде чем решаться.

Среди постоянных клиентов был пожилой мужчина, у которого осталось мало зубов. Он любил приходить сюда и есть тофу в хого — мягкий, нежный и вкусный. Услышав, что новое блюдо тает во рту, он сразу же заказал его.

Когда блюдо подали, аромат был настолько сильным, что мог сбить с ног. Цвет также выглядел очень аппетитно, и все вокруг вытянули шеи, чтобы посмотреть, решив по его выражению лица, стоит ли пробовать.

Старик спросил официанта:

— Что это за мясо?

Люди его статуса никогда не видели, как выглядит свинина. Услышав, что это свинина, он нахмурился.

Окружающие также нахмурились, слыша, что мясо этого животного невкусное и слишком жирное.

Старик, стиснув зубы, взял кусочек. Баранина в этом ресторане была лучше, чем в других, возможно, их семейный рецепт сможет сделать такое жирное мясо вкусным.

Он решил попробовать, и окружающие, представив себе жирный вкус, едва не стошнило.

Однако они увидели, как глаза старика загорелись, и он начал есть один кусочек за другим, съев целую миску мяса и две большие порции риса.

Теперь и другие захотели попробовать. Хотя цена была высокой, эти люди были богаты и не скупилась. Почти за каждым столом заказали это блюдо. Через несколько дней в столице все говорили об этом блюде, а на втором месте были летающие шахматы.

Эти шахматы выпустили в нескольких версиях: классическая, с правдой или действием, а также с картами для разных возрастов. Ресторан был переполнен, и деньги текли рекой.

Тем временем Юань Сяоци также изготовила соль, но у нее было мало времени, и соль получилась не такой тонкой, как у Е Цзяньюя. Однако для мира, где соли не было, это было редкое лакомство.

Она решила преподнести это императору, чтобы произвести на него впечатление.

Однако, приехав в столицу, она попробовала хого в самом известном ресторане и обнаружила в соусе кунжутную пасту, соевый соус, соль и другие ингредиенты. Ее соль уже не казалась такой впечатляющей.

Юань Сяоци в шоке пробормотала:

— Как так? В этом мире должна быть только сахар. Неужели здесь есть другие попаданцы?

Е Цзяньюй, каждый день евший свинину в красном соусе, начал уставать от нее. Он подумал,

что если свинину можно приготовить таким образом, то, возможно, и другие продукты тоже подойдут?

Раньше он не ел много вкусного, только соседская бабушка иногда звала его, когда готовила что-то вкусное. Но из блюд в красном соусе он пробовал только свинину, а вот ребрышки или рыбу в таком стиле никогда не ел.

В следующие несколько дней Ли Цзиньчэнь не видел Е Цзяньюя. На вопрос, где он, отвечали, что он в маленькой кухне, и все, кто проходил мимо, чувствовали исходящий оттуда аромат.

Ли Цзиньчэнь дал ему полную свободу и не стал вмешиваться.

Через несколько дней Е Цзяньюй преподнес Ли Цзиньчэню сюрприз, приготовив целый стол блюд в красном соусе.

Е Цзяньюй представил каждое блюдо:

— Это ребрышки в красном соусе, рыба в красном соусе, креветки в красном соусе, гребешки в красном соусе, львиные головы в красном соусе...

— Львиные головы? — Ли Цзиньчэнь посмотрел на блюдо:

— Это мясо льва? Ты велел поймать льва в Саду ста зверей?

В императорском дворце был Сад ста зверей, где содержались экзотические животные со всей страны и из-за границы. Их держали для показа, но теоретически их можно было и съесть.

<http://bllate.org/book/16199/1453675>