

Су Ань смотрел на мясо перед собой и ждал, пока оно немного остынет. Сюань Мучхи заранее знал, что он боится горячего, и специально положил еще два куска в его миску, чтобы, когда он съест первый полустывший кусок, следующие уже можно было есть.

Рыба на каменной плите быстро закончилась, и все взгляды обратились к Сюань Мучжи.

Он почувствовал себя неловко. Неужели эти люди настолько ленивы, что даже не хотят сами класть мясо на плиту? Он уже почти превратился в шеф-повара на железной плите!

— Сами кладите! Вы что, хотите меня замучить?

Услышав первые слова, Сюань Мучхи почувствовал тепло в сердце, но последняя фраза полностью его озадачила.

Кроме Сюань Сюаня, который был еще маленьким, все остальные добродушно рассмеялись. Сюань Мучхи с раздражением положил мясо в миску Су Аня.

— Ешь!

Тонкие ломтики мяса закончились, потом съели жареную баранину, и когда закончились устрицы и рыба, Сюань Сюань уже наелся и убежал играть.

Но остальные только начали есть и смотрели на Сюань Мучхи с ожиданием.

Он заранее знал, что так и будет. Даже если бы не братья Су, только их домашние обжоры Су Ань и Дядя У съели бы всю еду, которую он приготовил.

Подняв верхний слой каменной плиты, он обнаружил угольный мангал, который подготовил Старина Ху. По бокам были перегородки, на которые можно было положить шампуры с мясом.

Сюань Мучхи разложил шампуры, насчитав около сорока штук. Этой партии должно было хватить на какое-то время.

— Наконец-то! — с нетерпением сказал Су Инсюань, потирая руки. — Когда я видел, как они нанизывают мясо, я уже знал, что будет вкусно.

— Третьему повезло, — кивнул Су Юньян.

— Да, этому парню действительно везет, — вздохнул Су Инсюань.

Просто скитаясь, он встретил доброго человека, который не только приютил его, но и оказался таким искусным поваром. Если бы он знал, он бы тоже пошел туда.

Во дворе внезапно появилось так много незнакомцев, что, помимо шума, атмосфера стала довольно напряженной.

Маленькая рогатая лошадь, жившая в сарае, осторожно выглянула из пролома в двери. Увидев группу незнакомых лиц, она сначала не обратила внимания, но когда заметила братьев Су, ее шерсть на спине встала дыбом.

Большая рогатая лошадь сзади нежно лизнула ее шерсть, и маленькая лошадь успокоилась, тихо легла на солому.

Жареное мясо на углях получается лучше всего. Жирное и постное мясо медленно готовится

на углях. Жар углей мгновенно высушивает поверхность мяса, запечатывая соки внутри. Под воздействием жара жир постепенно тает, становясь прозрачным, а капли жира медленно вытекают.

Чистым бамбуковым шампуром несколько раз протыкают постное мясо, затем слегка постукивают шампурами, чтобы жир проник в отверстия в мясе.

Таким образом, жир вытекает, но не становится приторным, а постное мясо, пропитанное жиром, остается сочным. Именно поэтому шампуры нанизывают, чередуя жирное и постное мясо.

Щепотка соли равномерно посыпается на шампуры, затем их слегка прижимают друг к другу, чтобы соль растворилась.

Затем добавляется более мелкий порошок тмина, и аромат мгновенно распространяется.

Все за столом были ошеломлены этой последовательностью действий Сюань Мучхи. Они никогда не думали, что наблюдать за жаркой мяса может быть так увлекательно.

Его длинные и тонкие руки двигались так быстро, что казалось, будто он даже не думал: нанизывание, посыпание, постукивание... все шло как по маслу.

Для Сюань Мучхи это было просто дело привычки. В их доме часто ели шашлык, и каждый раз он демонстрировал свои навыки, особенно когда жарил куриные крылышки, которые всегда расхватывали первыми.

Приготовление шашлыка занимало некоторое время, и Старина Ху принес несколько больших тарелок с жареной бараниной и курицей. Однако у курицы не было крыльев и ножек, только туловище.

— А где крылья и ножки? — удивился Су Инсюань. — Неужели эти куры были без конечностей?

— Я их отрезал, чтобы потом пожарить, — поспешно объяснил Сюань Мучхи, не дав Старине Ху ответить.

Сегодня он приготовил много куриных крыльев, но не только среднюю часть, а целые крылья. Здесь, в отличие от Земли, не было магазинов, где можно купить отдельно крылья или грудку. Здесь продавали только живых кур, и их нужно было разделять самому. Увидев подготовленных кур, он сразу отрезал крылья и ножки и замариновал их для жарки.

Для этих куриных крыльев Сюань Мучхи специально достал драгоценный мед. Жареные крылья с медом были самыми вкусными.

— Еще и крылья? Отлично!

Все ели жареную баранину и курицу, запивая вином, и ждали шашлыков от Сюань Мучхи.

Угли в мангале были специально подготовлены Старинной Ху — это был серебряный уголь, который давал сильный жар без пламени и дыма. Вскоре поверхность баранины из ярко-красной стала коричневой.

— Старший брат Су, хотите перец? — небрежно спросил Сюань Мучхи. Баранина с перцем

всегда вкуснее, особенно когда чем острее, тем больше хочется есть.

— Нет... Ладно, немного, но не слишком много, — Су Юньян вспомнил предыдущий опыт и изменил свое мнение. Острое, оказывается, тоже может быть вкусным.

— Хорошо! — Сюань Мучхи улыбнулся, глаза его сверкнули. Он никогда не сомневался в привлекательности перца.

Посыпав шампуры перцем, он добавил еще слой тмина, на этот раз не порошок, а зерна. Сок и жир, выделявшиеся из мяса, крепко удерживали перец и тмин. Шампуры, которые раньше были просто сырым мясом, теперь источали аппетитный аромат.

— Можно есть!

С этими словами Сюань Мучхи все принялись за шашлыки.

Су Ань был самым быстрым, схватив сразу десяток шампуров и положив их перед собой, но не спешил есть.

Су Юньян, несмотря на всю свою элегантность, ел не медленнее остальных, даже опередив Су Инсюаня.

Когда братья закончили, осталось только шесть-семь шампуров. Сюань Мучхи и Дядя У обменялись взглядами.

— Дядя У, ешьте, я еще пожарю, — Сюань Мучхи взял еще одну порцию тонко нарезанной свинины и начал жарить. Свинина готовилась быстрее, и если ее поджарить до хрустящей корочки, она получалась очень вкусной. При таком жаре эта партия приготовится быстро.

— Возьми, — увидев, что Сюань Мучхи положил новую порцию мяса, Су Ань отдал ему большую часть своих шампуров, оставив себе меньше.

— Хорошо, будем есть вместе, — Сюань Мучхи на мгновение замер, затем улыбнулся.

Дядя У позвал Сюань Сюаня, но малыш уже наелся и не смог доесть даже один шампур.

После нескольких порций свинины и баранины все начали есть медленнее, и Сюань Мучхи достал куриные крылья и ножки, чтобы поджарить их, а также принес ранее приготовленные булочки, нарезав их толстыми ломтиками.

Жареные булочки можно готовить по-разному: смазать соусом для барбекю, посыпать тмином и перцем, смазать медом и поджарить до золотистой хрустящей корочки, как десерт, или посыпать сахаром и поджарить до легкой корочки.

Сюань Мучхи нанизал булочки на шампуры, взял лист капусты и смазал булочки и мед тонким слоем, затем посыпал их Застывшим льдом.

Хотя Белый иней подошел бы больше, он был слишком мелким, а Застывший лед имел зернистую текстуру, которая, полурастаяв в меде и застыв на булочках, выглядела красивее.

Булочки уже были готовы, поэтому они быстро подрумянились и стали хрустящими, даже быстрее, чем крылья.

Сначала булочки не вызвали аппетита, но как только Сюань Мучхи начал смазывать их

медом, все внимание переключилось на них.

Аромат меда был особенным, а на острове Берман сладости ценились высоко. Когда булочки были готовы, все отложили недоеденные шампуры и приготовились попробовать жареные булочки.

Булочки выглядели очень красиво. Мед сам по себе был золотистым, а после жарки на булочках он становился еще ярче. Белые точки Застывшего льда напоминали крошечные белые драгоценные камни, разбросанные по золоту.

Мед, который был густым и сладким, после жарки полностью впитался в булочки, создав хрустящую корочку. При укусе булочки были хрустящими снаружи и мягкими внутри, сладкими и вкусными.

<http://bllate.org/book/16402/1486029>