

Седьмым блюдом был цыплёнок чили. Ярко-красный перец чили и золотистый цыплёнок привлекли всеобщее внимание, как только его подали. Два брата семьи Хэ сразу же узнали это блюдо. В течение нескольких дней, когда прямая трансляция была приостановлена, Руан Тан продолжал готовить, как и обычно. В то же время он посылал им часть блюд, которые сам готовил. Хрустящее и нежное мясо и покалывающая пряность этого блюда ещё не вышли у них из головы. Как только это блюдо было подано, они оба не могли дождаться, чтобы попробовать его.

Гости, естественно, были невежливы. Их палочки падали на тарелку, как капли дождя.

Восьмым блюдом была дважды приготовленная свинина, в которой использовалась полосатая свинина, приправленная острым перцем чили, чесноком и другими подобными ингредиентами. Жирное и тонкое свиное брюхо было нарезано очень тонко. Жирные части были почти прозрачными, а мясо, пропитанное пряным маслом и соусом, приобрело розовый гляцевый цвет. Его пряный вкус нёс с собой уникальную пикантность, и хотя оно выглядело жирным, оно не было жирным. Оно также было очень популярно среди гостей.

[Маленькая ласточка летает: Хотя на вкус она не так богата, как красная тушёная свинина, она всё равно очень вкусная.]

[Чёрный бездушный синий демон: Похоже, что Тан действительно любит острые блюда... каждое блюдо ярко-красное. У меня язык горит, как в огне!]

[Стоун: Это банкет в честь дня рождения маршала Хэ. Очевидно, блюда были приготовлены по его вкусу. На последнем банкете я обнаружил, что маршал питает особую склонность к острым блюдам. [Непростой.JPG]]

[Тень в воде: Вау, выше комментатору - удивительно! Какое острое чувство наблюдения!]

Видя поддразнивания зрителей, Руан Тан не мог не наблюдать за реакцией гостей.

Большинство присутствующих гостей не были знакомы с Руан Таном. Только Бай Чэ, вице-президента Академии Наук, и его невесту Ся Ми он встретил на последнем приёме. Эти двое, похоже, были из тех, кто слаб к острой пище. После каждого двух кусочков блюд они пили колу. Их лбы были покрыты каплями пота, а губы покраснели. Конечно, их языки уже полностью онемели, но они отказывались останавливаться.

Напротив, семья Хэ была намного лучше. Хэ Юнь Чэнь изначально любил острую пищу; он ел блюда довольно быстро. Хэ Вэй Е и Ран Цзин также, казалось, имели сходные вкусовые предпочтения. Чем острее были блюда, тем больше они ели с удовольствием. Даже Хэ Юнь И, который предпочитал более сладкие блюда, был настолько сосредоточен на еде, что даже не поднял головы.

Как шеф-повару, ничто не доставляло большего удовольствия, чем наблюдать, как гости

наслаждаются блюдами, которые он приготовил.

Чесночные гребешки были очень большими, и каждому человеку давали по одному. Мякоть гребешков была нежной, пухлой и сочной. Каждый кусочек был мягким и аппетитным, и в нём чувствовался слабый аромат чесночного пюре, совершенно лишённого рыбного привкуса. Более того, Руан Тан также использовал бобы мунг для приготовления атласной вермишелевой лапши. Он приготовил их на пару вместе с гребешками и чесночным пюре, позволяя ему впитывать вкус гребешков и свежий вкус чесночного пюре. Каждый укус был полон сочных мясных соков. На вкус это было так хорошо, что невозможно было описать словами.

Вскоре было последнее горячее блюдо, которое стало изюминкой этого Дня рождения – острые раки.

Умный робот сразу же принёс большой железный таз, наполненный ярко-красными пряными раками.

[Чернильное лето: О? Почему монстры съёжились? Я помню, что когда он делал передачу на 19-й планете, каждое водяное чудовище было размером с бассейн.]

[Му Ван Ке: Это доступно на торговом сайте! Я посмотрел на описание, и это, кажется, раки, древний земной ингредиент, который только что был восстановлен. Это не один из водных монстров на 19-й планете!]

[Мяо Мяо любит есть все блюда ведущего: Какая разница! Главное, чтобы они были таким же вкусными!]

У каждого из этих раков была отрезана голова, а спина разрезана, что облегчало обедающим очистку и поглощение. Когда вы разорвёте скорлупу, вы увидите, что она полна жёлтых креветок томалли. Всасывая их, наполняете каждый уголок вашего рта этим восхитительным вкусом. Мясо раков, полностью впитавшее густой бульон, было жирным и твёрдым. Оно было таким вкусным, что гости даже хотели съесть вместе с ним их панцири.

Не успели они опомниться, как большая кастрюля с пряными раками была убрана. Перед каждым можно было обнаружить груды раковин раков. Умный робот был очень занят, убирая всё это.

Наконец, была подана кастрюля супа из говяжьей грудинки с помидорами и картофелем. Сладкий и кислый вкус помидоров был использован для ароматизации этого блюда, что делает его хорошим блюдом, чтобы нейтрализовать острые вкусы предыдущих блюд. Тушёный мягкий картофель таял во рту. Говяжьих сухожилия также тушили до тех пор, пока они не стали особенно нежными. С каждым укусом сладкий сок выдавливался наружу, заполняя весь рот.

Руан Тан встал и обратился ко всем присутствующим: – Ну, теперь пришло время подавать основные кушанья. Их нужно делать на месте. Я пойду приготовлю прямо сейчас.

- Мистер Руан, спасибо вам за вашу тяжёлую работу! - откликнулись все.

Руан Тан улыбнулся, кивнул и вошёл в кухню. Тао Ань немедленно встал, чтобы помочь ему.

Главными кушаньями сегодняшнего банкета по случаю Дня рождения были лапша Дэн Дэн и Шоутао. Шоутао уже дымился в кастрюле на медленном огне. Лапша, правда, легко слипалась, так что лучше было приготовить её как раз в тот момент, когда её собирались съесть. Тао Ань был способен делать стандартную лапшу, поэтому Руан Тан доверил ему эту задачу.

Только лапша для Хэ Юнь Чэня была лапшой долголетия, которую нужно было специально приготовить. Особенностью лапши долголетия было то, что она была длинной и неповреждённой. Обычно на целую миску лапши долголетия приходилась только одна очень длинная лапша. Лучше всего было не разбивать её во время еды, чтобы правильно передать долгую жизнь и удачу.

Тесто было приготовлено заранее, и теперь он мог начать делать лапшу прямо сейчас. Руан Тан раскатал оба конца теста в длинную полоску. Он держал тесто в одной руке, а другой протягивал её. Чем длиннее он её растянет, тем лучше. Чтобы сохранить лапшу нетронутой, его движения были очень мягкими. Он не мог сделать её таким же грубым способом, каким делал обычную лапшу. Лапша долголетия должна быть как можно длиннее. Когда Руан Тан вытянул её на длину более метра, он сложил её в большую чашу. Затем он вскипятил воду и сварил лапшу. Он осторожно переложил её в миску и положил сверху круглое и пухлое яйцо-пашот.

Он использовал куриный суп, который варил в течение нескольких часов, как суповую основу лапши долголетия. Он положил туда две бланшированные изумрудно-зелёные китайские капуста, а также налил заранее приготовленную подливку Дань-Даньминь. С ложкой специального масла чили и посыпкой нарезанного зелёного лука, эта миска лапши долголетия, специально сделанной для Хэ Юнь Чэня, была завершена.

Вскоре все гости получили по маленькой миске лапши, но Хэ Юнь Чэню принес её сам Руан Тан.

- Чэнь, это миска лапши долголетия, которую я приготовил специально для тебя. Вся эта миска состоит из только одной длинной лапши. Когда ты ешь её, будь осторожен, чтобы не укусить и не сломать лапшу. Лучше всего съесть её целиком.

Кристалльно чистая лапша была погружена в золотистый куриный бульон, и когда её слегка перемешивали палочками, тёмно-коричневый мясной соус смешивался с лапшой. Чистая белая лапша быстро окрашивалась в красный и яркий цвет, что выглядело очень аппетитно.

- О'кей, - Хэ Юнь Чэнь, как и было велено, очень осторожно всосал всю лапшу в рот, понемногу, прежде чем начать жевать. Главным моментом лапши долголетия была лапша; вкус должен был исходить в основном от самой лапши, а не от супа. Поэтому он добавил немного соли, когда замешивал тесто. Он также замешивал тесто в одном направлении, чтобы

убедиться, что оно будет достаточно гибким и эластичным. Даже без подливки эта лапша была несравненно вкуснее.

Из-за ограничения по времени, лапша долголетия, которую делал Руан Тан, не была особенно традиционной. Благодаря характерной длине лапши и текстуре «al dente», она хорошо сочеталась с супом. Лапша была гибкая, крепкая и гладкая. Она впитала в себя вкус куриного бульона, а также тонко посоленную и ароматную мясную подливку. Её богатый и восхитительный вкус оставил незабываемое послевкусие.

[Не могу перестать обнимать деревья: Я официально ревную! Я тоже хочу есть лапшу долголетия, сделанную самим Таном... ху-ху-ху.]

[Ми ми: Есть только одна лапша. QAQ Я не смог ухватиться за неё!]

[Солёная рыба изначально была просто рыбой: Это то же самое, что есть другую лапшу. Она очень вкусная!]

[ID18220102: Это не одно и то же! Это не одно и то же! Лапша Тана сделана по-другому!]

Но сколько бы зрители ни шумели, была только одна миска этой уникальной и несравненной лапши долголетия.

- Ну, а теперь давайте попробуем Шоутао! - чтобы отвлечь внимание публики, Руан Тан попросил умного робота привезти Шоутао на бамбуковом пароходе.

Он был сделан из клейкой рисовой муки, с сахаром и съедобным красным пигментом. После того, как его пропарили на сковороде, он стал красивым нефритово-розовым. Вылепленный в форме персика, он был милым и праздничным. Он был сладким и губчатым, мучнистым и клейким - поистине особый деликатес. Все быстро бросились к Шоутао, и тарелка, набитая битком, быстро опустела.

Наконец, пришло время насладиться праздничным тортом. На этот раз Руан Тан использовал свежие сливки и украсил торт различными фруктами, чтобы сделать его изысканным и красивым, заставляя людей чувствовать себя немного неловко, поедая его.

Именинник лично держал нож и разрезал двенадцатидюймовый торт на равные куски, чтобы поделиться ими со всеми. Сладкий пирог пришёлся как раз по вкусу Хэ Юнь И. Съев свою долю, он не был удовлетворён и на халяву получил несколько кусочков от других людей.

[Дэн Моран: Всхлип, всхлип, я тоже хочу такого праздника в честь Дня рождения...]

Все основательно насладились этой трапезой и, наконец, ушли, потирая животы. Именно благодаря этой прямой трансляции люди Империи узнали концепцию празднования Дня

рождения, хотя их главной целью было просто хорошо поесть.

После банкета по случаю Дня рождения Руан Тан остался, чтобы проводить гостей и навести порядок в доме. Затем он собрался уходить. Он ничего с собой не взял, поэтому просто поднялся наверх и взял одежду, которую сменил вчера.

Хэ Юнь Чэнь стоял у двери, наблюдая, как он нагибается и укладывает одежду в сумку. Он сказал: – А Тан, спасибо, – он не был особенно эмоциональным человеком. Раньше он не очень переживал по поводу своего Дня рождения, но сегодня Руан Тан так серьёзно приготовил для него праздничный банкет, что он почувствовал, что сегодня действительно особенный день.

Мысль о существовании такого человека заставляла его чувствовать себя по-настоящему счастливым и благодарным за своё существование. Сердце Хэ Юнь Чэня смягчилось.

– А, понятно. Закрой глаза, – Руан Тан достал что-то из сумки и держал в руке, немного загадочно и смущённо.

Хэ Юнь Чэнь послушно сделал, как ему было сказано. Он не мог не чувствовать некоторого предвкушения.

– Вот.

Когда он открыл глаза, то увидел перед собой маленькую, расписную и изящную резьбу по дереву. Резьба по дереву была мультяшной фигурой с милыми пропорциями и круглым лицом. Он был одет в серо-железную военную форму и стоял на серебристой подвесной машине. Прямые брови придавали ему серьёзное выражение. Это было одновременно красиво и комично.

Это... его собственное изображение?

– Резьба не очень хороша, надеюсь, тебе понравится... – сказал Руан Тан, немного смутившись.

На самом деле Руан Тан был довольно хорош в резьбе, за исключением того, что он обычно резал морковь и тому подобное. Это был первый раз, когда он резал дерево.

– Нет, ты вырезал её очень хорошо. Мне это очень нравится! – Хэ Юнь Чэнь взял резьбу по дереву и повертел её в руках, разглядывая снова и снова. Руан Тан не мог удержаться, чтобы не напомнить ему тихим голосом: – Возможно, краска ещё не высохла полностью. Так что лучше не трогать её слишком сильно, иначе краска может облупиться...

Внезапно Хэ улыбнулся и покачал головой. Он держал резьбу на ладони и смотрел на стоящего перед ним Руан Тана. Необычно тёплое выражение его лица было исполнено радости.

Он протянул руку и крепко обнял Руан Тана. - Спасибо, сегодня я очень счастлив.

Руан Тан тоже обнял его за плечи. И с братской улыбкой сказал: - Я рад, что ты счастлив.

Глядя на эту улыбку, которая была так близко, его глаза скользнули вниз к маленькой ямочке на щеке Руан Тана, и, наконец, остановились на его слегка изогнутых губах. Глаза Хэ Юнь Чэня потемнели, и ему вдруг захотелось поцеловать эти губы.

Он вдруг вздрогнул. Глядя на совершенно невежественную внешность Руан Тана, он вдруг понял, что-то не так.

Возможно, то, что он чувствовал к Руан Тану, не было братской привязанностью. (!!!!!!!)

<http://bllate.org/book/16506/1499885>