

Теперь его взаимодействие с Дотом стало ещё более слаженным, ему даже не нужно было вручную вводить вопросы, достаточно было положить руку на кусок рыбы, и Дот сразу же шептал ему на ухо характеристики этой рыбы, а также предлагал способы приготовления на выбор.

Просто невероятно удобно!

С Дотом было так счастливо.

Цинь Мэн заметил, что Цзин И готовил с улыбкой на лице... Некоторые люди обладают такой магией, что могут одним своим присутствием влиять на атмосферу вокруг, и достаточно просто находиться с ними в одной комнате, чтобы настроение становилось спокойнее. Даже если они мало общаются словами, один взгляд или жест может создать такую гармонию, что это приносит радость.

Разложив рыбу по категориям и замариновав, Цзин И начал разжигать огонь.

Он работал быстро, учитывая, что время уже поджимало, и сразу зажёл три кастрюли.

Одну для рыбы по-сычуаньски, одну для сладко-кислых кусочков рыбы, одну для жареного рыбного стейка.

На самом деле, Цзин И понимал, почему мисиане редко едят рыбу.

Ведь на родной планете многие западные люди тоже не ели рыбу, а если и ели, то только такие сорта, как треска или тунец, в которых почти нет костей. Почему? В основном из-за того, что они используют вилки и ножи, и кости в рыбе всегда доставляют проблемы, что часто приводит к неприятным ситуациям.

Для борьбы с костями палочки для еды — это настоящий шедевр.

Кроме того, для многих западных людей проблема устранения запаха рыбы была слишком головной болью, и раз можно есть мясо, они просто редко ели рыбу.

Мисиане в этом плане были ещё более однобокими.

Они тоже использовали вилки и ножи, а в плане устранения запаха рыбы были ещё хуже, чем западные люди. Если рыба не была вкуснее и удобнее, чем питательный концентрат, то её непопулярность была вполне объяснима.

Хотя рыба, выловленная на Пяти великих планетах, была огромной, как маленькие монстры, и проблема с костями была неактуальна, проблема с запахом всё ещё оставалась серьёзной!

Из-за этого, за исключением нескольких особых видов, рыба редко была дорогой.

Но в руках Цзин Сяои всё было иначе.

У него было слишком много приправ, чтобы убрать запах.

Через несколько минут маринования рыбы, три кастрюли зашипели, и с лёгким дымком поднялся аромат, от которого текли слюнки!

Рыбный стейк, слегка обваленный в панировочных сухарях, медленно жарился на слабом огне и быстро стал золотистым, вызывая аппетит.

В другой кастрюле масло медленно нагревалось, и кусочки рыбы, покрытые кляром, скользили внутрь, поднимая маленькие пузырьки, и тоже постепенно становились золотистыми.

В последней кастрюле вода закипела, полумесяцы рыбы бросили внутрь, быстро сварили и сразу же вынули.

Все три блюда были ещё полуготовыми, но их аромат уже заставлял всех терять терпение.

Цзин И заранее подготовил множество красивых фарфоровых тарелок, выбирая наиболее подходящую форму для каждого блюда. Он был настоящим мастером сервировки, каждое блюдо после приготовления выглядело как произведение искусства.

Рыбные стейки золотистым рядом выстроились на тарелке, с двумя соусами для макания — один напоминал кетчуп, другой — корейский острый соус, оба ярко-красные и красивые.

Жареные кусочки рыбы вынули, залили горячим сладко-кислым соусом, и золотисто-красная жидкость стекала по кусочкам, источая кисло-сладкий аромат, от которого текли слюнки.

Рыба по-сычуаньски была уложена слоями в глубокую тарелку, в кастрюле разогрели масло с острыми приправами, и когда температура масла достигла идеальной, вылили его на почти готовую рыбу. Раздался громкий шипящий звук, и мощный аромат мгновенно распространился!

Цзин И, продолжая готовить другие блюда, не оборачиваясь, сказал Цинь Мэну:

— Блюда готовы, неси их на стол!

Цинь Мэн на секунду застыл, затем поспешил взять тарелки.

Не успел он дойти до двери кухни, как четвёрка и Ян Чунь уже пришли на помощь.

— Что за запах... Это просто невероятно! — прошептал Бурый медведь Цинь Мэну. — Давай, старший брат Цинь, ты не должен этим заниматься, я помогу!

В мгновение ока тарелки из рук Цинь Мэна были «украдены», но у этих ребят осталась хоть капля совести — возможно, из-за присутствия адмирала Чэня они немного сдерживались — так или иначе, они с трудом сдерживали слюни, и никто не пытался украдкой попробовать.

Рыбные шарики были приготовлены в виде супа, с добавлением овощного порошка и его собственного бульонного кубика, и когда вода закипела, аромат был потрясающим.

Одно блюдо приготовили на пару, через восемь минут вынули, полили горячим маслом и соусом.

Ещё одно блюдо жарили на гриле, его нужно было есть горячим, гриль был толстым, и когда его поставили на стол, он шипел от масла, сохраняя тепло как минимум десять минут.

Приготовили жареную рыбу и острый горшочек, порции были щедрыми, аромат острый и аппетитный.

Наконец, он быстро приготовил ещё одно блюдо в железной кастрюле, используя питательный порошок с лёгким ароматом, и на краю кастрюли прилепил маленькие лепёшки. Это блюдо было завершающим, оно также служило гарниром, и хотя выглядело просто, вкус был великолепен.

Увидев, что время подходит, он попросил Цинь Мэна нарезать замороженную рыбу на сашими, разложить их на льду и приготовить соус...

Хотя блюд было много, но так как готовили одновременно в трёх кастрюлях, всё было готово довольно быстро.

С начала до конца прошло чуть больше получаса.

Цзин И пошёл помыть руки, снял фартук и решил, что перед едой лучше переодеться. Китайская кухня неудобна тем, что даже с вытяжкой невозможно избежать запаха масла, который может быть неприятен гостям.

Когда он вышел, он увидел несколько пар блестящих глаз, пристально смотрящих на него.

Цзин И остановился и посмотрел в ответ.

У него возникла странная ассоциация, будто он стал птицей, вернувшейся с добычей — тьфу! Птицей-отцом, а эти маленькие птенцы в гнезде смотрят на него с нетерпением, ожидая еды, с таким рвением и энтузиазмом.

Это заставило его почувствовать, что если он скажет, что пойдёт переодеться перед едой, это будет просто преступлением.

Вздохнув, он решил, что, вероятно, им всё равно, пахнет ли он маслом.

За Цзин И Цинь Мэн нёс большую ледяную тарелку, на белом льду лежали нежные ломтики рыбы с красивым узором, каждый с лёгким изгибом, уложенные слоями, образуя форму китайского дракона. Цзин И также вырезал голову, лапы и хвост дракона, которые были расположены в соответствующих местах. Ледяная тарелка испускала тонкий белый пар, создавая впечатление, будто дракон парит в облаках — честно говоря, это блюдо было самым красивым на столе, и его было жаль трогать.

Стол был складным, на этот раз людей было меньше, и он был круглым.

Ровно девять человек сели за стол, распределившись равномерно.

На столе уже стояли несколько бутылок хорошего вина, все с нетерпением сели, каждый получил палочки для еды, вилку, нож, тарелку и салфетку.

Как хозяин, Цзин И вежливо сказал:

— Времени было мало, подготовились не слишком основательно, не стесняйтесь, начинайте есть!

Адмирал Чэнь, как самый старший и уважаемый, поднял палочки под взглядами всех:

— Да-да, начинайте!

Все ждали только этого!

Начался настоящий пир.

Четвёрка была единственной группой, которая не умела пользоваться палочками для еды. Сначала они использовали вилки, ножи и ложки, начав с жареного рыбного стейка, который

был идеален для нарезания вилкой и ножом — после того, как они съели этот стейк, который был настолько вкусным, что хотелось плакать, они уже освоили палочки для еды, наблюдая за другими.

С удобным оружием в руках, кто бы мог бояться соперничества за еду!

...Каждый раз, когда Цзин И устраивал ужин, у него было чувство, что он кормит голодных в лагере беженцев, и все относились к нему как к богине милосердия Гуаньинь.

Честно говоря, это чувство было очень приятным.

<http://bllate.org/book/16622/1521412>