

Если исходные ингредиенты достаточно свежие, качественные, сезонные, а фрукты и овощи содержат духовную энергию, то даже самое простое приготовление может превратить их в изысканное блюдо, способное покорить любого гурмана.

Когда речь заходит о качестве ингредиентов, повариха думает только о том, насколько свежими и дорогими были те продукты, которые она обрабатывала каждый день, как они были выращены в естественных условиях и доставлены самолетом, и она совершенно не понимает, почему молодой хозяин все еще привередничает.

Она готова поспорить, что в кухне семьи Гу нет лучших ингредиентов! Эти блюда можно подавать самым знатным гостям, и они будут достойны их внимания.

Гу Цзиньтан не мог объяснить ей, что разница между теми ингредиентами, которые они считают лучшими, и теми, что выращены под влиянием духовной энергии, огромна, как небо и земля.

Он подошел к зоне, где хранились овощи, и внимательно осмотрел все свежие продукты на кухне. Большинство из них он не узнавал, но это не мешало ему определять, какие из них вкусные, какие свежие и где их самая вкусная часть.

Это можно было назвать врожденным талантом — после того как он пробудился.

Даже в своих снах, когда он был духовным зверем, он умел хорошо есть, и сейчас все было так же. Для него было совершенно естественным самому выбирать и готовить еду, и Гу Цзиньтан чувствовал внутреннее волнение.

Увидев, что на кухне хранится так много еды, он неожиданно почувствовал радость и решил приготовить тушеные весенние побеги бамбука, свинину, жаренную с перцем, и жареную китайскую капусту, а также сварить рис.

Приготовление риса он поручил поварихе, а сам выбрал несколько побегов бамбука в кожуре, кусок отборной свинины с прослойками жира, большой кочан китайской капусты и зеленый и красный перец для приправы.

Взяв в руки поварской нож, Гу Цзиньтан сравнил его с мечом Тайцзи и понял, что нож не так удобен. Похоже, в будущем он будет держать в руках нож чаще, чем меч, и ему придется к этому привыкнуть.

Затем он приложил усилие запястьем, и острый нож разрезал побег бамбука пополам, снял кожуру и размял его, чтобы он лучше пропитался вкусом.

Его движения с ножом сначала были немного неуклюжими, и повариха с тревогой наблюдала за ним, словно предвидя катастрофу на кухне, и вздыхала.

Однако вскоре Гу Цзиньтан стал действовать все более уверенно. Очистив бамбук, он нарезал его и поставил на огонь сковороду с маслом.

Повариха, закончив готовить рис, подошла, чтобы дать пару советов, но увидела, что он справляется настолько уверенно, что совсем не похож на новичка, и была поражена.

Весенние побеги бамбука, собранные вокруг Цинмина, имеют лучший вкус, обладая нежной и свежей ароматикой, особенно если выбрать самые толстые и нежные побеги.

Гу Цзиньтан быстро положил бамбук на сковороду, обжарил до легкого золотистого цвета, добавил немного приправ и воды, а затем, когда соус загустел, снял с огня. Весь процесс прошел с невероятной скоростью.

Это блюдо из тушеного бамбука не содержало никаких дополнительных ингредиентов, максимально сохраняя уникальный вкус побегов. Аромат, исходящий от готового блюда, проник в ноздри поварахи, и она невольно сглотнула слюну.

Это... было совсем не так, как она ожидала.

Закончив с одним блюдом, Гу Цзиньтан действовал еще более уверенно. Следующее блюдо — свинина, жаренная с перцем, — тоже быстро было готово. Тонко нарезанная свинина обжарилась до золотистого цвета с легкой корочкой, горячий жир шипел, а пряный аромат заполнил всю кухню, вызывая урчание в желудке от голода.

Повариха невольно следила взглядом за кусочками свинины, падающими на тарелку, и на ее лице было написано недоумение.

Три блюда были поданы: тарелка свинины, жаренной с перцем, с зеленым и красным перцем, тушеные побеги бамбука, как пальцы, аккуратно уложенные и политые соусом, что говорило о том, что они хорошо пропитались. Жареная китайская капуста не была слишком мягкой, она была хрустящей и ярко-зеленой, подавалась на тарелке, как белый нефрит.

Одного взгляда на внешний вид и цветовую гамму этих блюд было достаточно, чтобы вызвать аппетит.

Гу Цзиньтан еще не совсем освоил палочки для еды, поэтому взял ложку и попробовал свинину с перцем. Обжаренная свинина была прозрачной с легкой корочкой, блестела от жира, и при первом укусе горячий жир растекался между зубами, а язык ощущал насыщенный вкус перца и мяса. Кусочек свиной шкурки был упругим и жевательным, а свинина с прослойками жира была очень приятной на вкус, вызывая желание съесть большую порцию риса.

Хотя свинина не была насыщена духовной энергией, что делало ее вкус не таким впечатляющим, она все же была намного лучше, чем обед.

К тому же он был немного голоден, и этот прием пищи позволил ему почувствовать некоторое очарование еды, и, наконец, он смог поесть досыта.

Повариха поспешно принесла миску риса, и, вдыхая насыщенный аромат жареной свинины, она невольно сглотнула слюну. Вкус перца был немного резким, но он сильно стимулировал аппетит, вызывая чувство голода.

Невероятно, но молодой хозяин не только умел готовить, но и делал это так вкусно...

Эти блюда не были сложными, даже можно сказать, что они были простыми, и в обычное время они никогда бы не попали на стол семьи Гу.

Даже капусту обычно тушили в курином бульоне, с добавлением сушеных гребешков и морского ушка, чтобы соответствовать статусу богатых людей. Однако молодой хозяин просто обжарил ее несколько минут, и это превзошло все ее тщательно приготовленные блюда.

Если бы это была она, она бы не смогла сделать такие простые блюда с таким соблазнительным ароматом.

Молодой хозяин, который обычно не проявлял своих талантов, оказался скрытым мастером кулинарии! Действительно, нельзя судить о человеке по внешности...

Гу Цзиньтан набрал рис и вместе с блюдами вынес их на улицу, чтобы поесть. В первый раз он приготовил слишком много, поэтому взял чистые палочки и положил отдельную порцию на тарелку для поварихи, которая ему помогала.

— В дальнейшем я буду готовить себе еду сам, — Гу Цзиньтан понимал, что улучшить жизнь можно только своими руками. — Пожалуйста, оставляйте мне часть ингредиентов каждый день, спасибо за помощь.

Повариха не ожидала, что получит свою порцию, и была приятно удивлена, хотя и немного осторожна:

— Хорошо. Есть ли какие-то блюда, которые вы особенно любите, чтобы я могла оставить их для вас?

Она невольно прониклась уважением к молодому хозяину с его кулинарными навыками.

Гу Цзиньтан почувствовал это небольшое изменение, но не придал ему особого значения, лишь улыбнулся:

— Нет, не нужно.

Он оставил порцию поварихе, чтобы продемонстрировать свои кулинарные способности и облегчить себе доступ на кухню в будущем. Ее сотрудничество было бы лучшим вариантом.

После того как Гу Цзиньтан ушел, повариха наконец смогла попробовать его блюда, и ее чувства были сложными. Раньше она считала, что ее многолетний кулинарный опыт был достаточно высоким, но теперь она больше не была в этом уверена...

Повариха хотела тщательно попробовать блюда и изучить, как они были приготовлены, но, к сожалению, ее отвлекла служанка, и она поставила их в сторону.

Как только она ушла, на кухню зашел еще один человек.

Гу Юй шел по запаху, который привел его сюда. Молодой человек, который много двигался, уже давно потратил энергию от обеда и теперь был голоден.

Он собирался пойти в столовую, где, как он слышал, на ужин приготовили много вкусного, но, проходя мимо кухни, он почувствовал резкий пряный аромат, который невольно привлек его внимание, и он решил заглянуть, чтобы узнать, что же готовят на ужин.

Оказавшись внутри, он обнаружил, что на кухне никого нет, и кастрюли пусты, как будто ужин не готовился. К счастью, его нос был чувствительным, и он нашел источник этого особенного аромата — свинину, жаренную с перцем, под крышкой!

Открыв крышку, он почувствовал, как тепло и насыщенный аромат ударили ему в нос, и у него сразу же потекли слюнки.

Поскольку тарелка с мясом, казалось, не была тронута, он не стал церемониться и с радостью взял палочки и начал есть с аппетитом.

Тонкие и горячие кусочки мяса попали ему в рот, и сначала он почувствовал пряный аромат

перца чили, а затем насыщенный сок мяса заполнил его рот. Не обращая внимания на жар, он быстро прожевал несколько раз. Мясо было немного упругим, но при жарке на сильном огне оно оставалось нежным, сохраняя обильный сок, который растекался по рту при каждом укусе.

Затем пряный вкус перца чили распространился от кончика языка, стимулируя вкусовые рецепторы вместе со свиной, и его аппетит мгновенно разыгрался.

Гу Юй невольно облизал губы, покрытые жиром, и продолжал отправлять кусочки мяса в рот, не в силах остановиться.

Ммм, побеги бамбука и капуста тоже были вкусными.

Побеги бамбука были слегка солоноватыми с легкой сладостью, с нежной текстурой. После нескольких кусочков острого блюда он взял порцию свежей и хрустящей капусты, которая хрустела при жевании благодаря обилию влаги...

Он съел всю тарелку, оставив только лужицу жира на дне, и с удовольствием смешал перечный соус с рисом.

Боже, как же это было вкусно!

Гу Юй почувствовал, как его щеки покраснели от остроты, и он понял, что сегодня он увидел вершину мастерства китайской кухни, и был полностью удовлетворен. По сравнению с тарелкой горячей и острой жареной свинины, его братья, сидящие в столовой и жующие хлеб, выглядели глупо!

Наевшись, Гу Юй лениво вышел в столовую с набитым животом и с безразличием посмотрел на стол, уставленный изысканными блюдами западной кухни.

Авторское примечание:

С новой работой непросто, прошу не откладывать чтение в долгий ящик —

<http://bllate.org/book/16810/1564552>