Глава 30.

Отвесив одному из поваров смачный подзатыльник, смотритель Гоу повернулся обратно к Жень Бацяню. Далее он подошёл к мешочкам со специями и одну за другой принялся дегустировать их. Лицо толстяка неоднократно менялось после каждой попробованной специи. Проверив на вкус и запах несколько видов специй, он, будучи шеф-поваром, уже мог сказать, что как минимум две из них действительно можно было бы применять в кулинарии, и кроме того, все они не были ему знакомы.

Тем не менее, прежде чем делать окончательные выводы, нужно провести проверку непосредственно во время готовки.

В конце концов, существовало множество различных ингредиентов с приятным на первый взгляд ароматом, но которые не могли использоваться в качестве специй.

Смотритель Гоу посмотрел на Жень Бацяня со смешанными чувствами. В конце концов, помявшись некоторое время, он произнёс:

- Начинай готовить блюда, а мы будем наблюдать со стороны. Если всё принесённое тобой - это действительно специи для приготовления пищи, тогда отныне я при каждой встрече буду называть тебя Старшим Братом.

- Таким образом, все получат свою выгоду. - добавил довольный Жень Бацянь, заставив лица смотрителя Гоу и остальных поваров потемнеть.

Они хотели начать проклинать его, но сдержались.

Повара ждали, пока Жень Бацянь закончит готовить свои блюда, чтобы затем свести с ним счёты. Однако, видя уверенность парня, они стали подозревать, что такой возможности у них не будет. Возможно, на этот раз императорская кухня потерпит сокрушительное поражение.

Больше не обращая внимания на поваров, Жень Бацянь молча приступил к делу.

После недолгих поисков он нашёл в углу кухни половину животной ноги. В прошлый раз парень уже видел данный вид мяса. Это было то самое существо, похожее на козла-переростка, которое чаще всего запрягали в экипажи на улицах города.

Его мясо имело ярко выраженный вкус баранины и было очень хорошо. Для себя Жень Бацянь отметил, что в этом мире баранина вкуснее, чем на Земле.

- Кто-нибудь, помогите мне разделать её. Нарежьте мясо на кусочки. Одной тарелки будет достаточно. - сказал парень, посмотрев на группу поваров. Он явно не мог сравниться с ними в навыках владения кухонным ножом, и поэтому не хотел показывать свою некомпетентность.

- Ты-ы! - прорычал смотритель Гоу, стиснув зубы. Однако, толстяк всё же указал на одного из собственных подчинённых, чтобы тот помогал Жень Бацяню.

Затем парень взял другой кусок мяса и снова повернулся к поварам, добродушно улыбаясь. Стоящий за его улыбкой смысл был всем понятен.

От такого поведения Жень Бацяня повара оказались полностью обескуражены.

Из толпы поваров на помощь парню вышел ещё один человек. В руке он держал кухонный нож,

а на его лице застыло свирепое выражение. Окажись он на Земле, его бы точно приняли за какого-нибудь спятившего маньяка. Да и прежний Жень Бацянь наверняка предпочёл бы спрятаться от него куда подальше.

Однако, в Дайяо все жители испускали похожую ауру, и парень уже успел привыкнуть к этому. Ни капли не волнуясь, он раздавал инструкции:

- Порежьте мясо на мелкие кусочки. Жир и кожу не срезайте, оставьте небольшую прослойку.

Видя, что оба повара делают всё правильно, Жень Бацянь нашёл на кухне два огурца, помыл их и положил на разделочную доску, а затем начал отбивать их скалкой. В конце он нарезал огурцы на кусочки.

Да, всё верно. Он готовил салат из битых огурцов. Жаль только, что у него не было специального ножа, но это не критично. Далее парень обжарил немного арахиса, добавил его в миску с огурцами и перемешал.

"Не идеально, конечно, но сойдёт." - подытожил Жень Бацянь про себя.

Как только повара закончили разделывать и нарезать мясо, Жень Бацянь замариновал баранину с тмином, некоторыми специями из данного мира и небольшим количеством молотого перца. Вскоре он был готов приготовить два блюда - баранину с тмином и красное тушёное мясо.

И то, и то другое считались довольно распространёнными в Китае.

Однако, когда парень хотел взять котелок, чтобы потушить в нём мясо, кое-что произошло:

"Бл*ть!" - мысленно воскликнул он.

Чёрт, почему этот котелок настолько тяжёлый? Он весил как минимум 15-20 килограмм. Жень Бацянь еле-еле сумел поднять его одной рукой.

Аналогичная ситуация оказалась и с кухонной лопаткой. Парень взял её в руку и осознал, что она тоже весила гораздо выше нормы - где-то 3-4 килограмма. В итоге, Жень Бацянь разумно отложил её в сторону. Он понимал, что если попробует воспользоваться ей, то его руки заболят спустя всего пару минут.

Парень повернул голову и увидел, что два повара, которые помогали ему, уже успели вернуться и встать рядом с остальными поварами. Жень Бацянь махнул им рукой:

- Идите сюда. Я буду руководить, а вы - делать то, что я говорю.

- Что на императорской кухне забыл человек, который даже готовить самостоятельно не может? - пробормотал кто-то из поваров.

Жень Бацянь беспомощно развёл руками. Что поделать, если тут всё было слишком тяжёлое для него? Парень вспомнил кухонный нож, которым нарезал огурцы - тот тоже был не лёгким. Жень Бацянь гадал, такая кухонная утварь была обычной практикой в этом мире, или, может быть, её сделали настолько тяжёлой специально для поваров императорской кухни, чтобы тем было удобнее работать?

Бросив взгляд на высоких и толстых поваров, которые явно обладали огромной силой, парень

почувствовал, что вполне возможен как раз последний вариант.

Два повара неохотно вернулись к Жень Бацяню. Одному из них парень сказал пока нагревать сковороду, а другому - поставить на медленный огонь котелок, налить туда соевый соус и добавить коричневый сахар. Чуть погодя, в котелок отправились зелёный лук и имбирь. Тем временем, сковорода достаточно нагрелась, и Жень Бацянь приказал растопить на ней немного жира, а затем насыпать туда сахар.

Следя за процессом готовки, парень полностью осознал тот разрыв в физических возможностях, что лежит между ним и местными жителями. Например, когда он изо всех сил пытался одной рукой поднять железный котелок, повара с императорской кухни спокойно делали это, словно котелок был не тяжелее листа бумаги.

Помимо двух поваров, которые помогали Жень Бацяню, остальные наблюдали на расстоянии.

Несмотря на то, что они считали парня бельмом на глазу, сейчас повара сосредоточили всё своё внимание на процессе приготовления пищи.

А всё из-за того, что они впервые видели процесс карамелизации сахара.

После добавления в котелок мускатного ореха, аниса и корицы, по императорской кухне начал распространяться головокружительный аромат. Когда повара учуяли его, их глаза загорелись от волнения.

Жень Бацянь использовал те же ингредиенты, что и они, но от их блюд никогда не исходил подобный аромат. Мужчины стали понимать, что дело, должно быть, в принесённых им специях. Удивительно, что с их использованием было возможно настолько повысить качество блюд.

Спустя некоторое время Жень Бацянь приказал одному повару положить в котелок мясо и начать его тушить, а другому - добавить на сковороду тмин, а после и маринованную в специях баранину. По кухне вновь распространился потрясающий аромат.

Больше оставаться на своём месте повара не могли и, толкая друг друга, рванули вперёд, поближе.

Первой закончила готовиться баранина с тмином. Жень Бацянь выложил немного баранины на тарелку. Взяв кусочек, он попробовал его и улыбнулся, после чего передал тарелку смотрителю Гоу.

- Попробуете?

Толстяк спокойно взял тарелку и подождал, пока мясо немножко остынет. Затем он взял один кусочек мяса и положил его в рот, одновременно с этим передавая тарелку дальше, остальным поварам. В итоге, каждый быстро взял себе по кусочку. Как только повара попробовали блюдо, их глаза мгновенно заблестели.

Мясо пахло просто изумительно, а на вкус оказалось даже ещё лучше. Мужчины хотели было взять по второму кусочку, но обнаружили, что тарелка уже пуста.

- Ну как? - с улыбкой спросил Жень Бацянь.

Смотритель Гоу стиснул зубы и пристально посмотрел на парня. В конце концов, он склонил голову и произнёс:

- Большой Брат Жень!

- Неплохо, неплохо! - ещё шире улыбнулся Жень Бацянь, после чего выжидательно посмотрел на других поваров.

- Большой Брат Жень! - видя, что смотритель Гоу признал своё поражение, им оставалось только сделать то же самое.

Жень Бацянь почувствовал себя особенно замечательно, когда услышал, как несколько десятков поваров называют его Большим Братом Жень.

- Ну ладно, хватит вам. Зовите меня просто братом Жень, а то "Большой Брат Жень" звучит слишком странно.

Повара с императорской кухни были мрачнее тучи. Однако, поскольку смотритель Гоу уже сдался, как они не могли последовать его примеру?

Кто бы мог подумать, что смотритель из парка зверей на самом деле сможет достать столько неизвестных им доселе специй?

Вскоре приготовилось и красное тушёное мясо. Жень Бацянь разложил его на большую и маленькую порции. Маленькую отложили в сторону, а большую тут же разделили между всеми присутствующими.

Покончив с ароматным, слегка сладковатым красным тушёным мясом, нежным настолько, что оно буквально таяло во рту, повара отбросили все свои обиды. Теперь они только хотели знать, что это за специи, и где Жень Бацянь их взял.

http://tl.rulate.ru/book/29188/815966