

Глава 857. Квинтэссенция испанской культуры

Если бы они не попробовали тапас во время их визита в Испанию, то все бы смеялись над ними. Это все равно, что выйти из банковского хранилища с пустыми руками. Даже если бы они понаблюдали за самым смелым, самым безудержным танцором фламенко или сразились с самым жестоким быком, это бы не сравнилось с этим.

Тапас был квинтэссенцией испанской кухни. Их можно найти повсюду, от великолепных ресторанов до небольших кафе.

В испанских легендах о них рассказывались две совершенно разные истории.

Самым превосходным было то, что древний испанский король имел плохой аппетит и не любил европейские обеды, но вместо этого предпочитал простые закуски. Таким образом, королевский повар приготовил ему маленькие блюда разных вкусов, которые могли стимулировать его аппетит. Король был по-настоящему счастлив, когда попробовал их.

Существовала и более реалистичная легенда. В то время, когда широко использовались тележки, уставшим пассажирам и возчикам не хватало времени, чтобы сесть и насладиться хорошей едой. Обычно они стояли у входа в рестораны или у своих тележек и торопливо ели сухой хлеб. Таким образом, некоторые умные владельцы ресторанов делили большие порции еды на более маленькие и продавали их этим людям, чтобы они могли сэкономить время. Таким образом произошел тапас.

Однако легенды всегда говорили об их хорошем вкусе.

Цинь Гуань вошел в ресторан, следуя своей интуиции гурмана. Переполненный ресторан должен был быть хорошим.

На высоких столах стояло 50 разных закусок с зубочистками. Казалось, они кричали: «Не ешь меня! Не ешь меня!» Они выглядели прекрасно.

Цинь Гуань подошел к ним с огромной белой тарелкой в руках. Крошечные венские колбаски были завернуты в испанский ржаной хлеб, создавая рулеты, которые были меньше, чем шарики для пинг-понга.

Яйца всмятку с оранжевой икрой напоминали крошечные солнца. Позади них лежало несколько маленьких жареных куриных ножек. Белая гладкая рыба была фарширована красным сладким перцем. Были также различные овощи, приготовленные на гриле. Можно было даже попросить повара приготовить на гриле ананасы и огурцы.

Если бы кто-то подумал, что они слишком богаты и элегантны для этих простых ингредиентов, то морепродукты пришлось бы им по вкусу.

Мясо королевского краба было очищено от кожуры и разложено на тарелках, а в больших мисках ждали легкие, вкусные трюфели. Был также тунец, пойманный утром в заливе. Повар почистил его и разрезал на кусочки.

Можно было брать все, что нравилось, и медленно наслаждаться едой. На каждой зубочистке была этикетка, чтобы официант мог посмотреть на нее, прежде чем клиент заплатит.

Одна зубочистка стоила от одного до двух евро, и примерно пять блюд обычно могли удовлетворить девушку. Конечно, для Цинь Гуаня этого было недостаточно. Когда он, наконец, поужинал и наелся до отвала, официанту понадобилось целых пять минут, чтобы пересчитать его зубочистки. Ван Лиин хотела провалиться сквозь землю.

Цинь Гуань съел достаточно еды для трех взрослых. Официант, который не очень хорошо разбирался в математике, чувствовал себя совершенно растерянным, считая зубочистки.

53, 52, 53...

«53 зубочистки, сэр. Это ... 53 евро. Спасибо».

Звучит странно.

Ван быстро оплатила счет и вытащила Цинь Гуаня из-за стола. Они без колебаний покинули испанский ресторан. Если они останутся там еще, то Цинь Гуань попробует все и умрет от передозировки пищи до того, как начнется кинофестиваль.

Вот почему ему нужен надежный агент. Сюэ Ван нашла идеального преемника.

В июле солнце в Испании сияло, как золото. Залив Белая Ракушка был действительно красив. Хотя кинофестиваль в Сан-Себастьяне не был таким популярным, как три других известных европейских кинофестиваля, его история насчитывает более 50 лет, поэтому для небольшого европейского кинематографического круга он все еще был очень важен.

Китайские фильмы там были очень популярны. В 1994 году Нин Цзин получила там премию за лучшую женскую роль. Вот почему Сюй Цзинлэй была так уверена в своей работе.

<http://tl.rulate.ru/book/6769/554567>