

## Глава 153: Жаренный на барбекю кабан, который хочет отправиться на небеса

Жир стекал по всему телу Ах Лу. Он резко размахивал огромным кухонным ножом с серьезным взглядом в его крошечных глазах и разделял гигантский кусок жареного мяса.

Из гигантского куска жареного мяса нарезывались более мелкие кусочки, которые затем попадали на белую тарелку на столе. В каждой такой тарелки было по одному кусочку мяса. Когда накопилось пять таких тарелок, Ах Лу положил кухонный нож и использовал ковш, чтобы разлить немного соуса на мясо.

Богатый запах мяса, сопровождаемый сладким и кислым ароматным соусом, сразу же поднялся в воздух и овладел чувствами окружающих людей. Затем Ах Лу подозвал евнуха и сказал, что блюдо можно подавать на дегустацию.

Глаза Цзи Чэнсюэ слегка оживились, когда он увидел перед собой кусок нежного и сочного жареного мяса. Он был хорошо обжарен, а цвет был очень отчетливым. С первого взгляда он понял, что это не просто мясо духовного зверя.

«Это мясо зверя третьего класса, Тучный Цветущий Пятнистый Кабан?» - пробормотал Цзи Чэнсюэ про себя, когда ему внезапно пришла мысль в голову.

Цзи Чэнсюэ взял золотистый нож из рук евнуха. Он надавил на жареное мясо своими палочками для еды, а затем использовал нож, чтобы отрезать небольшой кусочек. Для такого острого ножа, разрезать кусок жареного мяса, было простой задачей.

В момент надреза мяса, из отверстия внезапно появилась струя пара вместе с богатым ароматом. Аромат был очень приятным, как молоко. Используя свои палочки для еды, Цзи Чэнсюэ взял маленький кусочек, который он отрезал, и окунул его в соус, прежде чем положить себе в рот.

Когда он пережевывал кусочек, то выражение лица сменилось на восхищение. Его глаза слегка сузились, и он, казалось бы, наслаждался чудесным вкусом мяса во рту, и всё его существование определялось облаком аромата.

Погруженный словно в сон, он не хотел просыпаться. Спустя какое-то время Цзи Чэнсюэ медленно открыл глаза и достойно оценил вкус мяса.

Он продолжил есть свое блюдо и начал разрезать мясо на более мелкие кусочки. Сладость и кислотность соуса не давали Цзи Чэнсюэ остановиться.

Когда Ах Лу увидел восторженное выражение лица Цзи Чэнсюэ, он рассмеялся, и жир с его лица начал обильно стекать. Он как раз собирался отпраздновать это, вытащив куриную ножку из фартука, но остановился, задумавшись на мгновение. Когда-то его наставник сделал выговор за то, что тот ел куриные ножки во время готовки.

Тарелка за тарелкой жареного мяса подавались гостям, и все купались в богатом аромате и изумительном вкусе.

Внезапно Ах Лу вдохнул, и жир на его лице снова начал трястись. Он повернулся и посмотрел в сторону кухонной плиты своего брата. Там дрейфовал аромат, который обладал магическими силами.

«Какой запах! Я действительно хочу съесть это! Кулинарные навыки большого брата

действительно улучшились!» Ах Лу почти пускал слюни, когда в его нос проник этот аромат. Навыки Ай Вэя, без сомнения, были хороши. Ах Лу всегда был уверен в своем старшем брате, особенно после того, как услышал про Владельца Бу.

Вдох! Когда он вдохнул аромат, лицо Ах Лу стало более напряженнее. «Я не могу есть жареное мясо... Я бы действительно не отказался сейчас от куриной ножки!»

Тем временем, Бу Фан безразлично замешивал свои пельмени, хотя и немного испугался витающего в воздухе аромата. Он вдохнул воздух и чуть приподнял брови.

«Кто-то на самом деле коптит мясо с духовными травами...», - подсознательно пробормотал Бу Фан и немного замедлил процесс замешивания пельменей.

В духовных травах содержалась духовная энергия, и она была способна улучшить лоск и вкус ингредиента.

Несмотря на то, что непосредственное сжигание духовных трав было расточительным методом, это была чрезвычайно изысканная техника для копчения мяса.

Выражение лица Бу Фана изменилось. Ему пришлось признать, что запах поджаристого мяса был очень вкусным. Результат, полученный при смешивании мясного и лекарственного ароматов, оказался неожиданно хорошим.

Аромат распространялся повсюду, выражение лиц у всех присутствующих изменилось, как только они вдохнули воздух. Они повернулись к источнику запаха с плененными и опьянёнными выражениями на лицах. Они постоянно сглатывали слюну, когда их желудки начинали урчать.

Цзи Ченсюэ покончил с жареным мясом Ах Лу и все еще пребывал в изумлении, но его внимание привлек особый аромат. Он ничего не мог сделать, кроме как повернуть шею в сторону Ах Вэя.

Ах Вэй держал пять шампуров в одной руке и зажаривал духовных зверей, поливая их маслом. Эти духовные звери выглядели восхитительно после обработки. После, Ах Вэй передал пять шампуров евнуху.

«Император получает один шампур, в то время как другие получают один на стол» - сказал Ах Вэй, поднимая свой острый подбородок. Евнух быстро кивнул, оправившись от удивления, и отнес шампуры к Цзи Ченсюэ.

Оставив на столе Цзи Ченсюэ небольшой и тонкий шампур с кабаном, он разделил оставшиеся четыре среди высокопоставленных чиновников.

Все смотрели на духовного зверя, насаженного на шампуры. Несмотря на то, что насыщенный аромат исходил от шампуров, и он постоянно заманивал их... никто, включая Цзи Ченсюэ, не приступал к блюду.

Основная причина заключалась в том, что поджаристое мясо Ах Вэя было слишком реалистичным, как будто оно были покрыты слоем из красной и мягкой оболочки. Духовные звери выглядели довольно мило. Они были настолько милыми, что никто не осмелился дотронуться до них.

«Начните есть, на что вы смотрите? Еда предназначена для того, чтобы её есть, не говорите мне, что вы просто собираетесь смотреть?» - насмешливо сказал Ах Вэй, когда увидел, что на самом деле никто не притрагивался к еде.

После того, как он перестал подкалывать их, то вернулся к своей кухонной плите и продолжал зажаривать духовных зверей... Цзи Чэнсюэ сузил глаза, прежде чем схватить нож и сделал надрез жареного кабана, который выглядел так, будто он хотел вознестись на небеса.

Кожа зажаренного на барбекю кабана была очень хрустящей и нежной. Когда нож с хрустящим звуком нарезал ломтики кабана, это было похоже на разрезание бумаги.

Желудок жареного кабана на самом деле был наполнен ингредиентами. Когда кабан был вскрыт, парящие соевые ингредиенты вылились наружу и обволокли запахом всю тушу.

«Блюдо в блюде?» - удивленно воскликнул Цзи Чэнсюэ. Приятный аромат соуса заставлял его быстрее опробовать мясо.

Похожий на мандариновый, соус отличался от того, который использовал в своем блюде Ах Лу. Казалось, что его приготовили и размешивали ложкой и кипятили на медленном огне с духовными травами, а затем залили в желудок зажаренного на барбекю кабана. После того, как кабана разрезают, соус автоматически выливается.

Соус Ах Лу был приправой, а соус Ах Вэй можно было считать блюдом. Цзи Чэнсюэ использовал фарфоровую ложку, чтобы зачерпнуть соус, прежде чем отрезать кусочек зажаренной на барбекю свинины, а затем положил их себе в рот.

В момент, когда Цзи Чэнсюэ положил ложку в рот, волосы по всему телу встали дыбом, и из его ноздрей вырвался пар.

Зажаренная на барбекю свинина по вкусу была очень мягкой и нежной. Мясо можно было даже и не пережевывать. Однако когда оно сочеталось с сочным соусом, который был похож на смешанные вместе бесчисленные ингредиенты, то мгновенно заставило Цзи Чэнсюэ опьянеть.

Отрезать кусочек зараженного мяса, зачерпнуть соус, положить себе в рот, опьянеть ... Цзи Чэнсюэ повторял эти действия раз за разом. В итоге половина жареного кабана была съедена им одним за один вздох. Цзи так же выпил весь соус.

«Объедение! Невероятно вкусно!» - сказал Цзи Чэнсюэ, с яркой улыбкой на лице и неоднократно кивая. Увидев это, уголки губ Ах Вэй скрутились. С приподнятыми бровями и подбородком, он посмотрел в сторону Бу Фэна, словно пытался его спровоцировать.

Тем не менее, Бу Фан полностью сконцентрировался на замешивании пельменей и проглядел эту сцену от начала и до самого конца.

Ах Вэй потерпел неудачу, и это привело его в некоторого рода ярость. Он приложил столько усилий, чтобы приготовить это блюдо только для того, чтобы отомстить за своё унижение и позволить Бу Фану узнать, на что он способен. Скорее всего... Бу Фан вообще не видел в нём противника!

«Хм! Владелец Бу, ты скоро познаешь горечь поражения!» - фыркнув, сказал Ах Вэй.

По мере того, как повара постепенно заканчивали свои блюда, по банкетным столам разносились тарелки, и даже обычные граждане почти доели все свои блюда. Однако не все

могли есть одинаково быстро.

Тем не менее, на лицах можно было увидеть яркие улыбки. Были времена, когда пища имела такие магические свойства, которые заставляли людей чувствовать себя счастливыми и испытывать неопишемую радость.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/241680>