

## Глава 399 Проклятая рыба!

Подготовить кухню!?

Он что, вашу машину, издевается!?

Все посмотрели на Бу Фана с недоумением. Этот паренек совсем вышел из ума, о какой готовке может идти речь, когда на носу важные переговоры.

Может быть он просто комедиан, которого привела сюда это большая черная собака.

-Господин Бу, извините, что вмешиваюсь, но на мой взгляд гораздо разумнее сначала закончить с важными вопросами и только потом переходить к готовке. Как насчет того, что сначала решить вопрос со змеиным сувереном и тогда вам предоставят все, что вы только попросите.

Бу Му как и другие был ошарашен такой неожиданной просьбой Бу Фана. Настолько, что даже нервно улыбнулся.

Но просьба Бу Му была встречена лишь холодным покачиванием головой.

-Господин Бу, поймите насколько это важно. Нам нужно как можно скорее пройти в имперский дворец и обсудить вопрос касательно Ю Фу. После чего я обещаю вам предоставлены все необходимые условия для готовки. Если же вы сильно голодны, то мои повара приготовят для вас угощения, которые смогу удовлетворить ваш вкус.

Когда слова змеиного суверена достигли слуха Бу Фана, он посмотрел на нее, и его губы изогнулись в усмешке, в которой играли нотки пренебрежения.

Змеиный суверен почувствовала будто этот парень ее сильно недооценивает ее, и от этого испытала нечто похожее на гнев. Неужели он сомневается в ее поварах?

В ее дворце собраны лучшие повара. Только те, кто прошли кропотливый отбор из всех людей змей, достойны того, чтобы готовить в императорском дворце. Эти блюда не оставят равнодушными кого бы то ни было.

-Господин Бу, поверьте, если вы попробуете блюда приготовленные блюда наших поваров, они не оставят вас разочарованным. Поэтому, давайте поспешим, и приступим уже к переговорам. Вопрос нужно решить как можно скорее.

Губы Бу Фана только еще сильнее изогнулись.

Он окутал свою руку барьером из истинной энергии и достал из пространственного хранилища игольчатую рыбу шар громового затмения.

«Вот как. А есть ли среди ваших поваров хоть кто-нибудь, кто сможет приготовить этот ингредиент. .»

Все отупело уставились на выставленную перед Бу Фаном рыбу.

Это было довольно упитанное существо, покрытое рядами пластин. Мягко говоря, вид этой рыбы был не самым привлекательным. Она смотрелась как страшный монстр. Что это вообще за ингредиент такой?

Как бы долго они не приглядывались, они не могли узнать, что же именно это была за рыба. Лицо змеиноного выглядело сосредоточенным и озадаченным.

Даже Ю Фу, которая была ученицей Бу Фана, видела этот ингредиент впервые в своей жизни. Откуда же было знать о нем змеиному суверену.

Золотая креветка богомол, дремлющая на плече Бу Фана, оживилась и выдвинула свои телескопические глаза, сфокусировав их на игольчатой рыбе. Было похоже, что она узнала эту рыбу.

Но Бу Фану не было никакого дела до золотой креветки. Все, что его сейчас волновало так это как можно скорее убедить змеиноного суверена отвести его на кухню и приготовить блюдо.

«Но это все не важно. Что по настоящему имеет значение так это как можно быстрее приготовить эту рыбу. Отведите меня на кухню, и когда вы попробуете приготовленную рыбу, то поймете насколько я отличаюсь от тех кого вы называете поварами.»

Наконец слова Бу Фана возымели нужный эффект и змеиный суверен разрешила отвести его на кухню.

Ю Фу идущая следом за своим учителем выглядела как ребенок, попавший в кондитерскую. Все то время, что она провела во дворце змеиноного суверена, ей запрещали готовить. Она страшно истосковалась по этому делу.

И сейчас, идя за учителем на кухню, не могла дождаться того момента, когда уже ее изящные руки возьмутся за кухонную утварь и займутся привычным делом.

«Вы знаете, что эта за рыба?»

Когда процессия пришла к месту назначения, змеиный суверен тут же принялась расспрашивать своих поваров.

Но сколько бы она не спрашивала, сколько бы повара внимательно не рассматривали создание в руках Бу Фана, ни один из них не мог опознать, что именно это было за существо.

Пока откуда не раздалось.

«Хммм... выглядит как демоническая рыба, обитающая в северной части змеиной территории. Что-то подобное водится в одной из местных рек.»

Эти слова исходили от молодого повара, примостившегося в самом углу комнаты. «Однако эта рыба проклята. Она обладает сильным ядом, который убьет любого. Ее нельзя ни то что готовить, но даже рассматривать как ингредиент.»

Бу Фан был немало удивлен, что среди местных нашелся кто-то, кто смог узнать эту рыбу. Тем более узнать, что она ядовита. Разумеется он никому не говорил о том, что из себя представляет местный аналог рыбы фугу.

«Бинго! Эта рыба смертельно ядовита, один маленький ее кусочек может отправить к праотцам чудовище в ранге сверхсущества.», нисколько не скрывая природы добытого им ингредиента объявил Бу Фан.

Но видя, что Бу Фан знал о природе рыбы, повара начали перешептываться между собой. Он

знал, что эта рыба ядовита, и все равно собирался подать ее змеиному суверену. Неужели он собирался отравить их змеиного суверена.

«Если вы знаете, что эта рыба ядовита, тогда вы должны знать, что ее нельзя готовить.», не унимался все тот же молодой повар.

Бу Фан посмотрел на повара и в его глазах мелькнул огонек.

«Ты прав ее нельзя ни в коем случае готовить. Но только если ты не знаешь как. При соблюдении определенных условий, блюдо из этой рыбы это деликатес среди деликатесов. Можешь рассказать мне о той реке, где водятся подобные рыбы?»

В голове Бу Фана уже витала мысль о том как будет здорово отправится к месту их обитания и добыть побольше столь драгоценных ресурсов.

«Эта рыба очень ядовита и никак не годится в пищу, более того она смертельно опасна даже если ее не готовить.. Вот почему наше племя зачистило реку от поголовья этих рыб. Но их кровь оказалась слишком ядовитой, попав в реку, она отравила воду. И нам пришлось перекрыть ее.,»

Когда молодой повар говорил эти слова, на его лице сияло торжественно горделивое выражение. Как у героя или спортсмена олимпийца, принимающего медаль.

Бу Фану тоже хотелось как следует отблагодарить этого самопровозглашенного эколога. Несмотря на то, что выражение Бу Фана оставалась непроницаемо безэмоциональным, ему захотелось как следует заехать воком из панциря черной черепахи по ухмыляющейся роже этого борца с вредителями.

Все поголовье этих рыб было уничтожено. Рыб, которые были одним из самых лучших ингредиентов для приготовления вкуснейших деликатесов. Как тут было не разозлиться.

Дело оставалось за малым. И Бу Фан потянул Ю Фу за собой на кухню.

За парой сразу ломанулась толпа поваров и змеиный суверене.

«Что это вы делаете?», Бу Фан все еще держащей одной рукой черный вок, преградил им путь, «Вы и полшага не ступите на кухню, пока я на ней готовлю. Любой кто войдет сюда без моего разрешения будет безжалостно побит мой черным воком.»

Бу Фан обвел холодным взглядом всех столпившихся поваров.

Им съедало любопытство, требуя узнать, как именно будет приготовлена эта рыба. Однако от взгляда Бу Фана по их спинам прокатились леденящие мурашки, и они не отваживались перечить ему.

Даже змеиный суверен попыталась проникнуть в кухню. Однако ее остановил Ву Му.

«Не стоит идти на кухню, пока там орудует владелец Бу.. Его кулинария — это искусство, а искусство должно твориться за закрытыми дверями»

Ву Му уже пробовал с блюдами Бу Фана, и знал насколько потрясающим поваром он был. Поэтому он нисколько не сомневался, поручаясь за него перед змеиным сувереном.

Когда Бу Фан вошел на кухню его встретило довольно просторное помещение как нельзя лучше подготовленное для готовки. Тут было полно различных ингредиентов, только и ждущих повара, который бы их приготовил.

Были здесь так же и клетки с духовными чудовищами. Они пожирали Бу Фана кровожадными взглядами хищных зверей, не желая, становиться ингредиентами.

Однако Бу Фану, не было никакого дела до них. Все, что его волновало так это как можно скорее приступить к готовке игольчатой рыбы.

Он проинспектировал взглядом кухню и решил, кое что подготовить.

Сначала он подошел к разделочной доске, на которой лежал нож.

Он поднял его и внимательно оглядел. Затем несколько раз помахал им в воздухе, проверяя балансировку кухонного инструмента.

«Вот..», протянул он нож Ю Фу, «Возьми его, сейчас он как нельзя лучше подойдет тебе. Ты довольно давно не практиковалась в искусствен кулинарии, поэтому тебе придется ко многому привыкать вновь. Внимательно следи за тем как я буду готовить. Во время этого процесса, ты сможешь подчеркнуть для себя много нового и узнать массу полезного.»

Ю Фу и так была рада как слон, когда оказалась на кухне, по которой она успела так сильно соскучиться. Что уж и говорить, когда она услышала, что сможет поучиться у владельца Бу, то была на седьмом небе от счастья.

Бу Фан подошел к плите и снял с него старый вок, поставив вок из панциря черной черепахи.

Разумеется, он собирался готовить только на воке из панцире черной черепахи, ведь его свойства были просто превосходными.

Он вынул от туда черного пса, во всю храпящего внутри и аккуратно переложил его в один из неприметных уголков кухни. Казалось Блэки никак не заметил этой перестановки, только захрапел сильнее.

Бу Фан наполнил опустевший черный вок проточной горной водой, а затем отошел на несколько шагов назад.

Щеки его вздулись и покраснели. А затем он выплюнул из рта золотую вспышку пламени.

Пламя тут же устремилось под дно вока, и уместившись на положенном месте принялось нагревать сковородку.

Когда Ю Фу увидела золотое пламя, то ни мало удивилась. Это был первый раз, когда она видела чудесное пламя неба и земли и для нее это было шокирующим зрелищем.

Вскоре вода в воке закипела. Бу Фан сделал все эти приготовления с одной только целью очистить вок из панциря черной черепахи от следов пребывания там черной собаки.

Если бы Блэки узнал об этом, он мог бы даже избить Бу Фана до смерти.

Черный пес был очень обидчивым и ему бы явно не пришлось по вкусу, узнай он, что кто-то стал мыть что-то после его пребывания.

Зачем мыть посуду если в ней побывало такое великолепное существо как повелитель собак!

С приготовлениями было покончено и настала пора к подготовке самой рыбы.

Бу Фан достал игольчатую рыбу шар громового затмения. Глубоко вздохнул и в его руке появилась струйка зеленого дыма, тут же уплотнившееся в нож из кости золотого дракона.

Бу Фан приставил лезвие ножа к тушке рыбы и слегка надавил на него. Кожа аналога рыбы Фугу была прочная и жесткая словно сталь, однако под нажимом ножа из кости дракона она отделялась как тофу.

Ю Фу наблюдала за каждым действием своего учителя, не смея даже лишний раз вдохнуть.

Вообще Бу Фан был доволен с каким вниманием училась Ю Фу. Она словно впитывала в себя каждую малейшую деталь, словно была ненасытной губкой, которой мало знаний.

Нож погрузился в плоть шаровидной рыбы громового затмения, оставив в небольшой надрез.

Бу Фан с величайшей аккуратностью просунул нож между кожей и плотью и легкими дрожжащими движениями приподнял кожу рыбу.

Видя насколько аккуратны и точны движения Бу Фана Ю Фу была немало поражена.

У нее создавалось такое чувство, что это движения Будды и они освещают мрак тусклой кухне.

Техники нарезки учителя Бу была просто идеальной. Ю Фу и сама ежедневно практиковалась в техники нарезки и шинковки. Однако, каждый раз видя насколько точны и аккуратны движения Бу Фана она осознавала насколько ее собственное искусство уступало искусство ее учителя.

С величайшей осторожностью, не допуская даже малейшей ошибки Бу Фаан погружал нож все дальше и дальше, отделяя кожу от рыбы. Наконец -то с этим было покончено и Бу Фан аккуратно отделил кожу от рыбы. Он бросил ее на фарфоровый поднос.

Настала пора начать обрабатывать плоть игольчатой рыбы.

Бу Фан несколько раз взмахнул ножом из кости дракона. И тот замигал с потрясающей скоростью, оставляя в воздухе золотистые всполохи.

Уровень владения Бу Фана ножом потрясал воображения всякого. Это было чарующее увлекательно зрелище, способное очаровать всякого, кто это видел.

Шмяк! Смак!

Золотой нож кости дракона с хирургической точностью вгрызался в плоть игольчатой рыбы, каждый раз извлекая железу с ядом.

Именно из них брался яд, которым рыба иглобрюх пропитывала свои иголки.

Внимание и аккуратность Бу Фана вышли на еще более запредельный уровень. Каждый из извлекаемых мешочков с ядом, мог не только окончательно и бесповоротно уничтожить мясо, но и лишить его жизни.

Права на ошибку просто не было.

Шмяк!

Еще один мешочек с ядом упал на фарфоровый поднос.

Глаза Ю Фу, наблюдающей за всем этим процессом, от удивления расширились и округлились. То, что она видела открывало ей новые грани кулинарного искусства. Это было просто потрясно.

Ее глаза очаровательно блестели, делая их просто самыми завораживающими и прекрасными. Чарам этих глаз трудно было сопротивляться, они могли попросить целый мир и им бы никто не посмел отказать.

Бу Фан же был настолько сосредоточен процессом подготовки игольчатой рыбы, что для него больше не существовало ничего другого. Целая вселенная для него исчезала, и сузилась до одной ядовитой рыбы.

Нельзя была ошибиться.

Срезав у рыбы последний мешок, он не посмел себе хоть немного расслабиться.

Бу Фан вырезала у рыбы глаза и положил их следом за ядовитыми железами. Как и ядовитых железах глаза рыбы тоже были очень ядовиты.

«Возьми этот поднос с ядовитыми мешками и позаботься о них. Будь осторожна яд содержащийся в них очень ядовит.», кинул Бу Фан Ю Фу.

Ю Фу послушно кивнула И задержав дыхание взяла поднос с ядовитыми железами.

Когда она увидела желтую жидкость, сочащуюся из отрезанных мешочков, то почувствовала как леденящая дрожь пронесется у нее по позвоночнику.

Тем временем Бу Фан дальше продолжал подготовку игольчатой рыбы.

Он тщательно промыл рыбу горной проточной водой, а затем удалил несколько иголок оставшихся в плоти рыбы.

Эти иголки были не ядовиты, однако если их оставить так, они могли вызвать легкое онемение во рту, тем самым приглушив вкус блюда, а этого нельзя было допускать.

Затем настала пора и потрохов. Бу Фан разрезал рыбу и извлек наружу сердце ядовитой рыбы.

Он так же позаботился и о воздушном пузыре и о прочих органах.

Тщательно осмотрев подготовленную рыбу, он убедился, что не пропустил и единой детали.

Промыв рыбу под проточной горной водой, Бу Фан наконец-то улыбнулся.

Подготовка была закончена.

У него ушло не мало времени, что позаботиться о каждой части ядовитой рыбы иглобрюха.

Плоть рыбы, скрывавшаяся под жесткой кожей оказалась нежной и мягкой Бу Фан нарезал мясо, пользуясь техникой метеора, невольно залюбовавшись сочной текстурой мяса.

Наконец-то приготовления были закончены.

Блюда, которое в предыдущем мире считалось самым изысканным и потрясающим вот вот должно было появиться на свет. И даже если это небольшое преувелечение рыба фуга действительно было одним из самых ажиотажных деликатных блюд.

Вот почему Бу Фану так не терпелось приготовить его. Оно должно было координально отличаться от все того, что Бу Фан готовил до этого.

Бу Фан взмахнул рукой и повинуюсь его жесту, пламя неба и земли разгорелось с еще большей силой, заставляя раскаляться вок из панциря черной черепахи.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/576910>