

“Если я это съем, то”

То что? Это не еда от Аида, черт побери. Теперь давай. Ешь. Еееешшшь.

Со слезящимися глазами девушка укусила Мадлен.

Французское бисквитное печенье небольшого размера из Коммерси, обычно в форме морских гребешков. Эта выпечка пользуется неизменным успехом во Франции и Европе в целом.

-Она проглотила кусочек, не так ли? Теперь ей уже никогда не сбежать.

Один новый член, подтверждено. Пришло время поставить свою подпись.

Через некоторое время президент клуба перевела меня как можно дальше от входа.

Эй~? Но я хочу внести свой вклад как официальный член клуба. Я могу подавать вам чай или что -нибудь подобное.

Затем президент клуба приказала выстроившимся в ряд членам клуба сесть передо мной, и будто стеной, закрывать меня от посторонних глаз.

Но разве теперь у нас вообще будут члены? Я очень волновалась. Может быть, мне действительно стоит... Ах, я ничего не вижу. Вы можете подвинуться?

*

*

Сегодня я собиралась пообедать с Инокурой-Сан.

Он спросил меня, как я отношусь к японской еде, и я ответила «положительно». Но куда он собирался меня отвезти? Одно из тех причудливых, традиционных местечек кайсэки? Вместо этого он отвез меня в одно местечко, где подают камамэси.

Кайсэки (яп. 会席, или кайсэки-рёри 会席料理 кайсэки-рё:ри) — традиционный японский обед со сменой блюд, а также умение приготовить такой обед, схожий по изысканности с европейской

haute cuisine («высокой кухней»).

камамэси - вид японского плова, приготовленного вместе с разнообразными видами мяса, морепродуктов, овощей, и приправленного соевыми соусом, саке или мирином. Так как рис и другие ингредиенты готовятся в железном котелке, рис слегка подгорает снизу, что добавляет ему особый привкус. Специальные котелки «кама» для приготовления камамэси появились в продаже после того, как блюдо приобрело популярность на территории всей Японии. После приготовления в них блюда, такие котелки ставятся непосредственно на стол. Блюдо является популярным составляющим однопорционной готовой еды экибэн (яп. 食盆 экибэн, привокзальные бэнто), продающейся на железнодорожных станциях и в поездах.

“Возможно это для тебя это слишком просто. Если не хочешь, я приглашу тебя в отличный итальянский ресторан вместо этого.”

“Нет, это идеальное место.”

Камамэси ~ Камамэси ~ очевидно, выбор этого места вместо какого-то модного французского ресторана, означал, что мнение Инокуры-Сан обо мне резко возросло.

Вообще - то, это место было достаточно шикарным, чтобы иметь отдельные комнаты для посетителей, так что мы шли вовсе не в какую-то забегаловку в трущобах.

“Здесь делают удивительные камамэси. Я действительно хочу, чтобы ты попробовала их, Рейка-сан. Моя сестра сказала, что тебе, кажется, понравилась ее паэлья, и я подумал, что камамэси тоже придется тебе по вкусу.”

Боже...

Совершенно верно! Он был абсолютно прав.

В меню было так много разных видов камамэси, что я просто не могла выбрать.

Камамэси с лососем и икрой(соленая икра лосося) выглядят ооочень хорошо~

Но курица была близким конкурентом.

Креветки тоже были очень соблазнительны.

Но вы точно не прогадаете с классикой, такой как гомоку из пяти ингредиентов...

“Пожалуй, я закажу красный лосось и набор икуры. А как насчет тебя, Рэйка-Сан?”

“Тогда я пойду с набором гомоку.”

Это было трудное решение. Но я об этом не жалела. Я очень любила перепелиные яйца. Но все же этот лосось...

Когда нам принесли еду, кроме камамэси, на стол подали тяван-муси, жареный во фритюре тофу, маринованные огурцы и прозрачный бульон. Тяван-муси такой вкусный! И внутри у него были семена гингко!

Японское блюдо: несладкий заварной крем из яйца, приготовляемый на пару. В отличие от других заварных кремов, тяван-муси представляет собой самостоятельное блюдо, которое едят горячим или холодным. Одно из немногих японских блюд, которые едят ложкой.

Гинго- голосеменное реликтовое растение, часто называемое живым ископаемым. Род включает целый ряд ископаемых видов и только один современный вид Гингко двулопастный . Отваренные или жареные семена гингко с давних времен употребляют в пищу в районах его произрастания и используются в китайской медицине. В последнее время Гингко стал «модным» препаратом, всё чаще применяющимся в составе биологически активных добавок

А бульон... Он просто потрясающий! Выбор этого места был оправданным! Хм, пожалуй, я оставлю перепелиное яйцо напоследок.

- Рейка-сан. Если хочешь, мы можем прийти сюда еще раз.”

Черт возьми! Какая замечательная идея, Инокура-сан!

Я осторожно переложила перепелиное яйцо в свой тяван-муси, а затем принялась за камамэси. Лосось был великолепен!

Вскоре, я страстно начала говорить с Инокурой-сан о камамэси и тяван-муси, и он тоже рассказывал мне о своих любимых блюдах. Очевидно, он предпочитал вкус форме. Я полностью понимаю тебя, Инокура-сан. Наши предпочтения так похожи.

Мы провели время, весело болтая о еде, и заказывали одно блюдо за другим. И мы вдвоем справились со всем заказанным. Мороженое с зеленым чаем маття на десерт тоже было очень вкусным. Очевидно, они сами сделали это в ресторане. Как это прекрасно!

Японский порошковый зелёный чай. Именно этот чай традиционно используется в

классической японской чайной церемонии. В наше время маття также широко используется как пищевая добавка к различным японским десертам вагаси, мороженому с зелёным чаем, а также к лапше соба.

*

Когда пришло время уходить, мы твердо пообещали друг-другу повторить это когда-нибудь.

Кажется, я встретила кого-то, кому могла бы раскрыть свою настоящую сущность.

<http://tl.rulate.ru/book/6804/788514>