

Глава 223: Старый гурман (2)

В уме Хейр Чжэна была восхитительная кулинария восхитительной леди Цзиньни. К сожалению, здоровье его бабушки снижалось изо дня в день, поэтому он не был настроен думать о еде. Однако, поскольку Заслуженная леди Цзиньни специально приготовила эти блюда для них в тот день, он решил поблагодарить ее лично, если случайно встретит ее во внутреннем дворе.

В глазах Сяо Боцзяна вспыхнул блеск, но он ничего не сказал. У него уже был план.

Хотя Сяо Боцзян был хорошим другом Хейр Чжэна, он по-прежнему был чужим и мужчиной. Ему не было нужды входить во внутренний двор имения Чжэн.

Он регулярно приезжал в поместье Чжэн в качестве гостя, но он редко ступал во внутренний двор. Он обычно следовал за Хейр Чжэном в его кабинет во внешнем дворе, и сегодня это не стало исключением.

Старая герцогиня Чжэн уже ждала у входа во внутренний двор. Как только она увидела Матриарха Хэ и Чу Лянь, она немедленно сделала шаг вперед, чтобы поприветствовать их.

Когда она была в пределах досягаемости, она схватила Матриарха Хэ за руки со слезами на глазах. «Старшая сестра, ты наконец пришла!»

Матриарх Хэ похлопала ее по руке и начала успокаивать ее. «Тебе не нужно быть любезной с нами. Пойдем сначала посмотрим на старого герцога Чжэна. Скажите жене Санланга, есть ли что-то, чего не может есть старый герцог Чжэн.»

Старая герцогиня Чжэн вытерла слезы и кивнула. После этого она привела Чу Лянь и Матриарха Хэ в спальню.

Старый герцог Чжэн действительно был болен. Казалось, он спал в летаргическом состоянии и видел сны. Он даже что-то пробормотал, хотя то, что он сказал, было непонятным. У него почти не осталось сил, и его голос был настолько мягким, что Чу Лянь должна была придвинуться прямо рядом к нему, прежде чем услышать, что он говорит.

Как только она смогла наконец что-то учуять, она не знала, как отреагировать. Старый герцог Чжэн уже был одной ногой в гробу, но даже во сне он бормотал: «Апельсины... Крабы...»

Каким же гурманом был этот старый герцог Чжэн?

Чу Лянь не знала, как проверить пульс, не говоря уже о традиционной китайской медицине. До сих пор императорский врач проверял пульс старого герцога Чжэна рядом с кроватью, поэтому Чу Лянь спросила врача, какой пищи должен был избегать старый герцог в его состоянии. Когда она наконец поняла, что он не может есть, она привела Сиянь и Мингян на маленькую кухню, которую заранее заготовила семья Чжэн.

Кухня была снабжена множеством свежих ингредиентов. Некоторые из них даже были отправлены не так давно по указанию Чу Лянь по пути сюда.

Была середина осени, и это означало крабовый сезон. Крабы были особенно мясистыми и вкусными на данный момент. Это было также время, когда апельсины созревали, поэтому неудивительно, что старый гурман-герцог думал о них даже во сне.

Поскольку он явно хотел их съесть, Чу Лянь уже знала, что делать. Как насчет апельсина,

фаршированного крабовым мясом?

Так же, как вы должны были иметь правильное лекарство, чтобы вылечить определенную болезнь, вам нужно было убедиться, что правильное блюдо соответствует аппетиту клиента.

Приготовить апельсин, фаршированный крабовым мясом, не составит труда. Им просто нужно было выбрать хорошие, свежие апельсины и толстого краба. В Поместье Чжэн был краб на кухне, но у них не было апельсинов.

Она приказала Сиянь уведомить слугу, ожидающего снаружи, чтобы найти ей качественные апельсины. Поскольку сейчас был сезон, их не должно было быть слишком сложно найти.

Старшая служанка привела с собой двух служанок и быстро отправилась во внешний двор, чтобы найти управляющего, отвечающего за покупку ингредиентов.

Чу Лянь приготовила себе краба, выковыряла мясо из раковины и дала указания Сиянь, стоящей рядом с ней. Мингян отправили приготовить кашу из женьшеня.

Крабы были готовы в короткий срок. К тому времени старший слуга уже вернулся со свежими апельсинами, в которых нуждалась Чу Лянь.

Апельсины были яркими и ароматными с хорошей, ровной формой. При одном взгляде вы могли бы сказать, что они были качественными. Теперь им пришлось вырезать их, удалить мякоть из фруктов и затем набить оставшуюся кожуру начинкой из крабового мяса, свинины, водяных каштанов, молотого имбиря и рисового вина. Затем, заменив верхнюю часть, которую они отрезали, они должны были положить фаршированный апельсин в корзину для пароварения и сварить на пару.

<http://tl.rulate.ru/book/8877/270338>