

Глава 248: вам больше не нужно возвращаться (1)

Позже в тот же день, когда мисс Юань вернулась в усадьбу Ингуо, второй мастер Чу Цзичэн узнал, что она украла его чай. Двое из них начали перепалку и в конечном итоге остались обиженными друг на друга.

Когда Чу Лянь узнала об этом, она просто восприняла это так, как будто кто-то сказал ей хорошую шутку.

Вернувшись в ресторан Гуйлинь, во внешнем дворе, предназначенном для гостей мужского пола, группа дворян разных возрастов сидела вместе за столом. Старшим был старый герцог Чжэн, а самым молодым был молодой маркиз Вейюань. Эти люди обычно не смешивались, но сегодня собрались вместе благодаря удивительной пище Чу Лянь.

Все они решили просто насладиться деликатесами, стоящими перед ними, и не поднимать тему, связанную с политикой.

После полуторамесячного отдыха и еды, тщательно приготовленной Мингян, старый герцог Чжэн теперь был добрым и сердечным, как прежде. На его носу даже был здоровый блеск, и он казался полным энергии.

Старый герцог Чжэн недавно влюбился в пряную жареную рыбу. Он заказывал ее каждый раз в поместье Чжэн. Снежные белые ломтики рыбы выглядели еще более свежими и нежными, когда они плавали в луже оливкового красного масла чили. Они выглядели такими мягкими, что даже могли заставить его случайно проглотить язык.

Он считал, что жареные ломтики рыбы были самым высоким уровнем продуктов для гурманов. Однако в ресторане Гуйлинь он обнаружил, насколько ошибался. Когда в комнату вошел слуга и положил на стол тарелку жареной рыбы, глаза Старого Герцога Чжэн едва не выпали из орбит от удивления.

В ресторане Гуйлинь использовалась самая нежная пресноводная рыба из реки Мин, чтобы сделать острое блюдо из рыбы на гриле. Особо отобранные пресноводные рыбы должны были быть самыми свежими, когда их убивали. Мякоть рыбы должна была оставаться мягкой и нежной при приготовлении, а внешний слой кожи должен был быть приготовлен на гриле до хрустящего коричневого цвета. Естественная маслянистость была отжата на гриле, поэтому все оставшееся было мягкой, скользкой плотью и хрустящей рыбой. Затем перед едой можно окунуть ломтики гриль в соус, содержащий чили. Один раз попробовала, невозможно было удержаться, чтобы не съесть еще... Палочки для еды не могли перестать хватать все больше рыбы и класть ее в рот, пока кончик их языка не онемеет. Однако это только усиливало наслаждение от этого деликатеса.

В дополнение к рыбе было также несколько гарниров, таких как свежие бобы, салат, жареные каштаны и другая зелень. Эти обычные овощи были приготовлены с использованием сока из рыбы, поэтому у них был другой, вызывающий привыкание вкус, чем тот, к которому они

привыкли.

Все мужчины, сидевшие в гостиной, совершенно забыли о разговорах, пока ели вкусную еду. Когда они, наконец, положили свои палочки для еды, их носы уже давно страдали от насморка. Увидев это, слуги принесли мокрые полотенца. Старый герцог Чжэн с удовольствием вытер соплю. Уже была осень, но благодаря острой пище, которую они только что съели, на лбу у каждого был тонкий слой пота. Хотя они имели довольно жалкий вид для благородного человека, старый герцог Чжэн все еще кричал «Удивительно!», расточая комплименты пище.

Это заставило слуг, стоящих за ними, потеть от смущения.

Вкусовые рецепты маркиза Вейюань больше подходили для легких ароматов: он не мог принимать пряную пищу. Однако, когда он увидел, что все палочки для еды тянутся к этой парящей плите из рыбы на гриле, он не мог устоять перед искушением. Он проглотил слюну, а затем приблизился к этой квадратной пластине.

Съев два ломтика рыбы на гриле, маркиз Вейюань почти потерял сознание от пряности. Его изначально розовые губы сильно покраснели и опухли, почти на грани превращения в мини-колбасы.

Потирая губы одной рукой, он все больше и больше брал рыбы другой. Он полностью потерял свою благородную, красивую грацию. Прямо сейчас, он был просто жадным гурманом с ненасытным аппетитом, не заботящемся о своем имидже.

Головы слуг опустились еще ниже. Каждый из них старался изо всех сил ухватиться в пол от стыда. Были ли эти люди действительно знатными госопдами? Посмотрите, как они боролись за еду!

Мингян также следила за старым герцогом Чжэн в ресторане Гуйлинь. Ей не разрешалось быть в гостиной с дворянами, поэтому она спряталась за экраном и заглядывала внутрь.

Служители в этом зале были лично выбраны менеджером Цинь для обслуживания. Старый герцог Чжэн сегодня привел с собой лишь одну служанку, поэтому было очевидно, что она не просто обычная служанка. Таким образом, они просто закрыли глаза на ее подглядывание. Во всяком случае, она просто смотрела из-за экрана и ничего не делала дурного.

Лицо Мингян побледнело, когда она увидела, как едят дворяне.

Когда ее взгляд упал на большой обеденный стол посреди гостиной, она вдруг поняла, что она никогда не видела ни одного блюда, стоящего на столе, раньше!

Сердце Мингян сжалось.

Что это было? Как у Третьей Молодой Мадам появилось так много новых блюд? Может быть, у нее были еще более секретные рецепты?

Потеряв дар речи от шока, Мингян наклонилась к одному из резных цветов на раме экрана, почти заставив его упасть из-за ее веса. К счастью, стоящий поблизости служащий заметил это вовремя и быстро поймал экран.

Служащий тогда, с сожалением, сказал: «Простите, мисс. Если вы здесь не нужны, пожалуйста, оставьте эту комнату. Если произойдет несчастный случай, мы не сможем компенсировать это даже нашей жизнью».

Мингян наконец восстановила свои чувства и рациональность. Она поспешно поблагодарила слугу, а затем вышла из гостиной, с мыслями в полном беспорядке.

<http://tl.rulate.ru/book/8877/281817>