

Глава 593: Нанкинская кухня (2)

«Старший брат, раз приехала Цзиньни, давайте предложим ей приготовить несколько блюд. Этот ребенок талантливый повар. Я не знаю, где она этому научилась, но я думаю, что она готовит лучше, чем императорские повара дворца.

Император поднял взгляд и улыбнулся: «Тогда я останусь, чтобы попробовать пищу, приготовленную Цзиньни сегодня».

Он видел Чу Лянь только один раз, перед новым годом. После этого он был занят делами правительства, поэтому почти забыл об этом.

Однако, когда он подумал об этом сейчас, он понял, что все еще помнил этот день очень ясно.

Изначально Чу Лянь пришла за помощью к принцессе Вэй, но ее почему-то превратили в повара...

Чу Лянь до сих пор не знала, что будет готовить для императора. Она просто подумала, что сготовит, чтобы продемонстрировать сыновнее благочестие принцу и принцессе Вэй.

Она спросила о еде, которую Принц и принцесса Вэй хотели бы съесть, а затем привела старшую служанку Лан, Вэньцина и Вэньлана на кухню поместья.

На кухне в поместье принца Вэй были все необходимые ингредиенты.

Чу Лянь всегда носила с собой специи и приправы, поэтому не боялась, что им чего-то не хватит.

Была ранняя весна, поэтому о горячих и острых блюдах не могло быть и речи. Это было также время, когда дикие травы были самыми свежими и богатыми.

Рядом с кухней был небольшой сад. Чу Лянь обошла его вокруг и увидела множество вкусных свежих овощей.

Она поручила служанке собрать необходимые ей овощи и принести их на кухню.

Чу Лянь лично выбрала свежей полыни и диких хризантем. Она приказала Вэньцин приготовить пресноводных креветок и рыбу, а затем сказала Вэньлан приготовить фарш.

Она хотела приготовить легкие и полезные блюда. Было также много весенних ингредиентов,

поэтому приготовление нанкинской кухни было определено лучшим выбором.

Нанкинская кухня имела мягкий, свежий и легкий вкус. Блюда выглядели утонченно и изысканно с элегантным оттенком. Таким образом, это была самая подходящая кухня для начала весеннего сезона.

Чу Лянь выбрала несколько блюд, которые не заняли бы много времени.

Пять блюд были завершены за час.

Каждое блюдо помещалось в фарфоровую тарелку другого стиля, а затем украшалось живыми цветами. Яркие цвета привлекали и глаз, и живот.

Принцесса Вэй заранее сообщила ей, что принц Вэй будет обедать отдельно от них, поэтому Чу Лянь приготовила две порции каждого блюда.

Затем Чу Лянь приказала нескольким слугам взять с собой посуду, из которой она собиралась есть с принцессой Вэй, в то время как Вэньцин понесла другой набор во внешний двор.

В гостиной внешнего двора принц Вэй и император уже сидели и пили чай.

Снаружи императорская охрана сообщила, что посуда прибыла.

Махнув рукой, император подал знак и сказал: «Накрыть на стол».

Сначала в гостиную вошла старшая служанка Лан, а затем Вэньцин и служанки с лакированными коробками с посудой.

Вэньцин знала, что принц Вэй был во внешнем дворе. Она видела принца Вэя раньше, когда следовала за Чу Лянь в имение принца Вэя. Сначала она думала, что принц Вэй будет единственным присутствующим. Возможно, старший королевский принц тоже мог присутствовать, но вряд ли кто-то еще был. Однако ее встретил незнакомый мужчина средних лет.

Когда она подняла голову и посмотрела на него, она была шокирована его внушительной аурой. Она сразу же склонила голову надлежащим образом.

Тот, кто мог сидеть за одним столом с принцем Вэем на равных и иметь довольно близкие отношения с принцем, определенно не был обычным человеком...

Поняв это, Вэньцин стала еще более дисциплинированной.

Старшая служанка Лан поручила служанкам достать посуду из лакированных коробок и поставить их на стол по одной за раз. После этого она сказала с улыбкой: «Мастера, пожалуйста, наслаждайтесь едой. Все это было сделано лично заслуженной леди Цзинь!»

На столе лежали пять фарфоровых тарелок разных форм и цветов. Принцесса Вэй специально приказала своей служанке найти эти фарфоровые тарелки. Все они были очень ценными, но еда внутри выглядела еще лучше. Ее очарование нельзя было недооценивать.

Можно даже сказать, что эти фарфоровые тарелки стали дополнением к еде.

Глаза императора Чэнпина загорелись. Он указал на посуду, которая выглядела даже более изысканной, чем произведения искусства, и спросил: «Быстро, скажи мне, чем это все является?!»

Хотя принц Вэй думал, что было жаль, что жареной утки, которую он ел в прошлый раз, не было на столе, он также очень хотел попробовать ароматные деликатесы, которые в настоящее время были перед ним.

Вэньцин подошла и представила каждое из блюд, как научила ее Чу Лянь.

«Отвечая Мастерам, эти жареные овощи называются травой Нанкин, которая сделана из самых нежных частей кончиков китайской полыни. Они были пожарены с легкими приправами и имеют естественный свежий вкус. Блюдо рядом с ними - креветки с хвостом феникса. Для этого блюда были отобраны самые свежие речные креветки. После снятия головы креветка покрывается яичным белком и другими приправами, а затем обжаривается в ароматном утином масле...»

Вэньцин дала простое введение для всех пяти блюд. Когда каждое блюдо было представлено, император и принц Вэй пробовали его.

Попробовав первое блюдо, глаза императора тут же зажглись.

Свежая полынь изначально была нежной и ароматной, а ее аромат дополнялся простейшей приправой - маслом и солью. Будучи приготовлено при правильной температуре, это подчеркнет естественный вкус полыни. Были также ярко-красные китайские розы, украшающие блюдо, и визуальное воздействие, вызванное контрастирующим красным и зеленым, привлекало чувства, стимулируя аппетит.

У пресноводных креветок было чисто белое мясо с ярко-красными раковинами. Они были расположены на тарелке в форме хвоста феникса. Зеленые бобы были помещены около них, создавая великолепную смесь ярких цветов. Креветки были свежими и нежными, а тесто было хрустящим и вкусным во рту, не будучи жирным. Утиное масло, в котором они были приготовлены, придавало креветкам особый аромат.

Эти два блюда покорили императора, и это касалось также, разумеется, и других блюд: рыбного живота на пару, хрустящего угря и супа из дикой хризантемы.

<http://tl.rulate.ru/book/8877/453797>