Шшш... Курица издала шипящий звук, погрузившись в масло. Звук был негромкий, но когда Бертольд услышал его разносящимся по бару, он инстинктивно сглотнул слюну.

Использовать такое количество масла для обжарки было довольно большой роскошью. Обычно маслу давали разлиться по краям сковороды, и дальше происходило что-то среднее между жаркой и запеканием.

Но так ли будет здесь?

Кусочки мяса отправились в свободное плавание в масле, постепенно обжариваясь.

"И каким оно будет на вкус?", когда Бертольд пробормотал это, Тайсё лишь улыбнулся глазами. Он был полностью уверен в своем блюде.

Но пока единственным ингредиентом оставалась курица.

Неважно, грудка или бедрышко, - курятина на рынках Древней столицы все равно была жесткой. Даже если ее замаринуют и обжарят во фритюре, разве вкус от этого изменится? Бертольд имел все основания так думать.

Однако.

Однако, звуки и запахи его пугали. Даже треск масла отправлял сигналы его желудку. Что же его все никак не приготовят?

Словно услышав его молитвы, Тайсё начал доставать курицу из масла.

Но он не выкладывал его на тарелку.

Только Бертольд подумал о том, что случилось, как Тайсё снова окунул курицу в масло.

"Что такое? Ее что, недостаточно обжарили?"

"Нет, господин клиент. Этот способ приготовления называется “двойная обжарка”. Температура масла стала выше, чем раньше".

Кра-кра-кра-кра!

Несомненно, звук был не такой как раньше.

Неясно, что это значило, но ему уже передался энтузиазм от процесса приготовления. Это было предназначено не просто для насыщения. Это делалось для того, чтобы превратиться во вкусняшку.

"Да, я дождусь этой курочки!"

"Курочка называется караагэ".

В дополнение к курице прилагались фрукты. Может, это десерт? Такое внимание к деталям было приятным. Конечно, Тайсё таким образом проявлял заботу, из-за того, что его клиенты ели жирную пищу, и Бертольд воспринял это одобрительно.

Что ж, это настоящая еда.

"Осторожно, пожалуйста, еще горячее!"

"Ага".

Большой кусок был наколот на вилку. Из мяса вытекали соки. Так и хотелось отправить его в рот.

"Хрум!"

В этот момент Бертольд осознал свое поражение.

Снаружи хрустящее, внутри пушистое. Вытекающий из мяса сок был густой и делал вкус курицы насыщенным.

"Вкуснятина!"

И Бертольд отправил в рот следующий кусок. Горячо! Но вкусно. Ну подумаешь, обжег слегка язык, кого это волнует?!

В нем не было жесткости, как у старой бракованной курицы. Мягкий, но вместе с тем характерный вкус.

Вспомнив свои же слова, Бертольд потянулся за ториаэдзу нама. Ведь он же заказывал Тайсё “курицу, которая бы подошла в пару с этим элем”, значит, они не должны сочетаться.

Он откусил кусочек караагэ и запил его глотком эля... идеально сочетаются...

Вот так встреча!

Эта парочка словно герои рыцаря и принцессы из романа, которых влечет друг к другу и которым суждено встретиться.

Рядом с ним Ганс ловко уписывал свою жареную курицу. На самом деле, хотелось съесть и его порцию, но взрослые люди так не делают при всех.

Но вкусно-то как... Что тут говорить, между солдатами давно ходили слухи.

Поглощая один кусок караагэ за другим, Бертольд был озадачен. Осталось всего два. Как только они будут съедены, эта чудесная встреча с караагэ подойдет к концу.

Можно сказать, что ему стало грустно. Съев последний кусок, он погрузился в долгое послевкусие. Было вкусно.

За всю свою военную карьеру Бертольд не испытывал такого удовольствия. И все из-за этого блюда.

Затем он решил отведать приготовленный Тайсё десерт. Он дотянулся рукой до половинок желтого цитруса, но тут инстинктивно сработал его боевой опыт.

Что, что-то не так?

Тут он захотел подтверждения от Ганса, и правильно сделал. Ганс уже съел половину караагэ, и выжал цитрус на оставшуюся половину.

"Эй, Ганс!"

"Что такое, командующий, то есть, Бертольд-сан?"

"Этот фрукт..."

"Это лимон, разве Бертольд-сан не пробовал его?"

"Лимон, говоришь..."

Ганс выжал лимон перед сбитым с толку Бертольдом и объяснил: "Когда Вы выжмете так лимон на караагэ, его станет легче есть".

"Как ты говоришь?"

Наконец поняв, он посмотрел в свою тарелку. Естественно, караагэ в ней уже не было.

"Ганс..."

"Бертольд-сан, даже если Вы станете упрашивать изо всех сил, я не отдам его. Это мое!"

"Но..."

"Бертольд-сан, разве Вы уже не съели целую тарелку?"

Когда Бертольд промычал “Нууу...”, вернулась Синобу.

"У них был шалот".

"Вот как? Хорошо. Значит, почти все готово".

Немного подождав, внезапно Тайсё погрузил хрустящее караагэ в какую-то кашицу. Хрусткость тут же пропала.

"Тайсё, что это?"

"О, это порции курицы намбан для нас с Синобу".

Курица намбан?

Порции?

Хотя он не понимал, о чем идет речь, судя по деталям, это блюдо готовили не для клиентов.

Караагэ с хлюпаньем погрузили в кисло-сладкую пахнущую субстанцию, полив его сверху густым белым соусом. Прямо магия...

Там было лишь вкусное караагэ. Собственно, процесс выглядел завершенным. Последние добавления словно сделали блюдо еще вкуснее.

"Тайсё, ты закончил?"

"Господин клиент, даже если Вы станете упрашивать меня изо всех сил, я не поделюсь им. Это мое".

"Эмм, госпожа Синобу?"

"Ни за что! Курица намбан - мое любимое блюдо", сказав это, Синобу схватила курицу пальцами и впилась в нее зубами. Соус на кончиках губ только добавлял ей очарования.

"Ням-ням... Вкусно! Лучше курицы намбан ничего нет!"

"Пожалуй. И шалот дает хороший вкус".

После того как Бертольд увидел, что Синобу слизывает соус языком, хотя это считалось дурными манерами, он решил про себя, что станет здесь регулярным посетителем.

http://tl.rulate.ru/book/6424/127750