

## Глава 6: Мясной соус

Предыдущий глава предприятия, Томас Альфад, был прародителем семейства Альфад, которые восстановили, продажу различных продуктов, изготовленных из пшеницы.

Многие влиятельные вассальные государства, которые существовали со времен старого Королевства, толпились вокруг столицы королевства, столицы, которая, как было сказано, была самой процветающей из всех столиц. В королевской столице было много предприятий, которые были старыми, но не очень большими. Одним из них была компания Альфад.

Это предприятие Альфад занималось обработкой продуктов из пшеницы, в частности, лапши из высушенной пшеницы. Хотя хранить их было легко, потому что они были высушены, факт, что нужно было большое количество горячей, кипяченой воды, сделало их непопулярными. Это означало, что лапша будет помещена в тот же ранг, что и другие продукты простолудин, и могут быть найдены только в домах простых людей или в дешевых барах. Человек, который превратил бы его в основной продукт для дворян и, в свою очередь, поднял бы компанию Альфад до ведущей компании номер один в столице, был Томас.

Секрет успеха Томаса был в том, что он придумал много соусов. Соус подходит для простолудин, приготовленный из молока и пшеничной муки. Соус, сделанный из обжаренных грибов, добавленный вместе с рыбным соусом, который был незнаком для королевства, был приготовлен из рыбы, пойманной морской нацией с Западного континента. Смелый соус, сделанный из маринованных рыбных яиц, который был известным продуктом из порта на Западе. Данный порт, который процветал с международной торговлей соусами, использовал те же маринованные яйца, но с добавлением пряного порошкообразного тогарана, который придавал ему новый острый вкус.

Соусы лапши торговой марки Альфад значительно подняли статус лапши, которые до тех пор были только просто приправлены солью, сыром, медом или перцем. Люди требовали больше лапши, а вкусные соусы для дегустации, которые придумал Томас, и компания Альфад, которая была просто небольшой компанией в то время, но затем быстро превратилась в ведущую компанию королевства. И Томас, который создал это, был известен как "гений кулинарных инноваций".

Но Томас знал. Он не был гением, но ему просто повезло. Внутри темного склада в его доме была черная дверь. Тот, кто каким-то образом наткнулся на дверь, был Томас, активный торговец.

С точки зрения их мира, почти тридцать лет, магазин работал (сам магазин был фактически открыт около пятидесяти лет, по-видимому), Томас один раз каждые 28 дней, посещал ресторан не как клиент, а как торговец.

Теперь он оставил должность главы компании своему сыну и прекратил заниматься бизнесом. Но Томас дал обещание предыдущему владельцу. Они будут продолжать их 'бизнес', и обещали, что будут продолжать иметь дело вместе с ними. После ухода на пенсию и большого количества свободного времени, Томас готов отправиться в ресторан.

" Хорошо "

Вы могли бы использовать эту "дверь" в одном и том же месте только один раз в субботу каждые семь дней. После того, как дверь исчезнет, вход станет невозможным. Это было правило, ведущей в другой мир, и Томас слышал это от других клиентов. По этой причине Томас старательно готовился, прежде чем войти в нее.

После завершения подготовки настало время идти.

"Хорошо, давайте пойдём, Сириус"

"Эта дверь связана с другим миром ... это правда, дедушка?..."

Внук Томаса, молодой парень, который будет следующим преемником компании Альфад, имел смущенное лицо.

"Ну да, это правда"

То, что его внук указал, было неразумно, и Томас подумал об этом, а затем засмеялся. Это была своего рода сказка, которая не имела ничего общего с простым купцом. Единственный человек, который поверит, что дверь в центре города позволит вам пройти в другой мир, будет человеком, летающим в облаках.

"Если ты пойдёшь, ты узнаешь. Не волнуйся, все будет хорошо. Даже если мы отправимся в другой мир, он не сильно отличается от нашего мира. Самое главное, что там есть ресторан, который, можно сказать, является благотворителем нашей компании Альфад"

Как он сказал, он положил руку на медную ручку двери и повернул ее. Колокольчик зазвенел, и дверь открылась.

"... Что это за место?"

Когда он попытался подтолкнуть себя к другой стороне двери, его внук спросил об этом.

"Ресторан другого мира ... "

Как ответил Томас, он прошел вперед. Контрастируя с темным складом, перед глазами Томаса раскинулся яркий интерьер ресторана.

"Добро пожаловать.... Пожалуйста, подождите минутку"

Когда они вошли в дверь, владелец ресторана только что закончил вытирать столы. Выходя из кухни, можно было услышать только звук горшка, бурлящего и кипящего. Других клиентов не было. Чтобы убедиться, что он не был помехой для других клиентов, Томас пришел в раннее время.

"Можно, мы присядем, пока ждем?"

"Конечно, я только что закончил вытирать этот стол, так что можете присаживаться. Кстати, что это за прекрасный молодой человек рядом с вами?"

"Я внук Томаса, Сириус. Спасибо, что всегда помогаешь дедушке"

На вопрос владельца Сириус опустил голову с любезностью, подобающей торговцу.

"Как вы слышали, он мой внук. С этого момента я буду приводить его время от времени, так что позаботьтесь о нем"

"Вижу, что твой внук. Конечно, есть некоторые сходства с Томасом"

Хозяин кивнул и ответил.

Примерно тридцать лет назад Томас был знаком с владельцем, даже когда он был еще маленьким ребенком, и владелец знал многое о Томасе, который был постоянным и близким знакомым его деда. Они провели много времени друг с другом и имели отношения равных партнеров, а также отношения близких друзей.

“Ну, сначала я принесу кофе. Пожалуйста, подождите минутку”

Как сказал владелец, он направился к задней части ресторана.

“Кофе?”

“Это нечто новое для тебя. Оно черное и имеет горький вкус. Как только ты привыкнешь к этому, это покажется тебе очень вкусным”

В то время как Томас дал простое объяснение кофе, он посмотрел тепло на своего внука, который смотрел вокруг.

“Тебе любопытно, не так ли?”

“ Это другой мир?”

Для него все было в новинку.

“Это верно. Внимательно посмотри вокруг. Вы понимаете, что все здесь находится вне нашего общего знания?”

“... Это точно”

Со словами Томаса и его собственным взглядом на ценность как купца столицы, Сириус убедился. Освещение выделяло свет магии, хотя внутри должно было быть темно, и были устроены красиво сформированные стеклянные бутылки. Приглядевшись, он увидел, что контейнер с черной жидкостью сделан не из керамики или стекла, хотя он все еще мог видеть сквозь него, а из какого-то неизвестного материала. Это, безусловно, было нечто новым.

“Спасибо, что подождали. Ваш кофе”

Как они говорили, хозяин принес кофе. Благоухающий запах из черной жидкости, которую разливали в две чашки, а молоко было в небольшом металлическом кувшине. Эти две вещи были перед ними.

“О, извините за неприятности”

“Никаких проблем. В любом случае, я принесу деньги, так что, пожалуйста, подождите немного”

Как сказал хозяин это, он в очередной раз отправился обратно на кухню.

“А теперь давай начнем, хорошо? Сириус, извини, не мог бы ты передать этот голубой горшок ... и немного сахара?”

“Это очень качественный сахар. Он чисто белый”

Сириус положил две ложки сахара, что, несомненно, было похоже на белый сахар высокого класса, который продала компания Альфад, и смешал его с кофе.

"Умм, вкусно"

С помощью этого, он почувствовал ощущение расслабления своего тела и ощущение горячей энергии, пробивающейся со дна его тела. Томас тайно с нетерпением ждал, когда он придет в этот ресторан и угостит себя "бесплатным" кофе.

"Теперь вы должны пить его, прежде чем он станет холодным. Попробуй добавить немного сахара. Это мое любимое, но молоко тоже хорошо"

"Хорошо ... я возьму немного"

Узнав от своего деда, Сириус также положил две ложки сахара, прежде чем выпить, чтобы убедиться в аромате. После этого он налил много молока.

"Он обладает уникальной горечью, но довольно вкусно"

С большим количеством молока, кофе, который теперь имел сладость благодаря сахару, Сириус широко улыбнулся.

У них наконец-то могли быть крупные торговые операции, кто знает, сколько десятилетий спустя. Хотя цена сахара, который был обработан из сахарного тростника, стоил несколько серебряных монет, не говоря уже о высокосортном белом сахаре.

(Он был таким довольным сладостями ... похоже, что он все еще ребенок.)

В то время как, приятно глядя на Сириуса, когда он пил кофе залпом, Томас подумал об этом. Сириус был сыном большой компании с тех пор, как он родился, и не имел бесстыдства, как другие торговцы, поэтому он был любимым сообразительным внуком Томаса. Вдвоем они наслаждались кофе другого мира, и примерно в то время, когда они закончили пить, владелец вернулся с металлической коробкой под рукой.

"Спасибо, что подождали. Я принес выручку за этот месяц для ресторана"

" Мы проведем расчеты"

Томас вернул пустые чашки и сумку, которую взял с собой.

"Да, это, безусловно, оно. Ну, тогда я просто оставлю это здесь"

Когда владелец взял тяжелую сумку, он открыл металлическую коробку.

"... Восемь древних эльфийских золотых монет"

Эти золотые монеты, которые каким-то образом всегда были там каждый раз, как правило, были в руках аристократов или богатых торговцев. Изготовленные более тысячи лет назад, эти монеты имели самую высокую ценность для них на данный момент. Восемь из этих древних ценных золотых монет, 41 серебряная монета различного происхождения и около 700 медных монет.

Этот металлический ящик был набит выручки на месяц из ресторана.

" В этом месяце продаж немного больше"

Томас видел общую сумму с навыками опытного торговца.

"Это ... выручка?"

"Это верно. А также..."

Он кивнул, когда ответил. Забота о ежемесячных доходах этого ресторана была ответственностью Томаса.

"Внутри этой сумки есть компенсация"

"Товар", который принес Томас, был компенсацией.

"Внутри этого мешка ... ингредиенты?"

Товар, который принес Томас, был полон высококачественных продуктов питания, ингредиентов, которые не могли быть обработаны или подготовлены, если только это не было сделано компанией Альфад. Там была пшеница, мясо и всевозможные овощи. Были вещи, которые вы могли найти на рынке, но и продукты, которые были перевезены из дальних стран и деликатесы, которые могли быть получены только от монстров, которые были побеждены охотниками и авантюристами.

"Это верно. Ну, время от времени я приношу высококачественные лечебные лекарства и другие вещи, которые не могут быть найдены здесь. Обычно я продаю ингредиенты"

"Я понял..."

Сириус кивнул на слова деда.

"Но что он собирается делать с этими ингредиентами? Думаю, в этом ресторане не хватает денег на приготовление пищи"

Глядя на ситуацию, доходы от одного месяца даже не достигли суммы в десять золотых монет. Думая о том, что ресторан открывается только раз в семь дней, в один день выручка должна составлять чуть больше двух золотых монет. Количество ингредиентов, которые принес старик Томас, будет недостаточно?"

"Предыдущий владелец был таким же. Очевидно, он использует его для изучения их вкусов"

Ингредиентов, которые принес Томас, было недостаточно. Поэтому он сам их съест. Это то, что предыдущий владелец и текущий владелец назвал «исследование».

"Исследование?"

"Я сам не знаю мыслительного процесса шеф-повара..."

Он дал простое вводное объяснение Сириусу, у которого все еще было смущенное лицо. В прошлом, он услышал от предпринимателя причину, почему он хотел ингредиенты с другого мира.

Этот ресторан приветствовал людей с мира Томаса, как клиентов. Поэтому то, что было восхитительно для японца ... для человека из другого мира, было совершенно другим. К счастью, не было больших различий, но, к сожалению, все еще были некоторые различия.

Поэтому, чтобы соответствовать их вкусам, он пробовал ингредиенты, которые принес Томас.

"Пройти через все это ... несмотря на то, что он не имеет прибыли"

Когда он услышал эту историю, Сириус все еще не был убежден. Честно говоря, глядя на доходы, которые пришли от открытия ресторана, ничего не складывалось.

"Ну, для хозяина данного ресторана кажется это хобби само по себе. Видеть, как клиенты едят вкусные блюда и веселятся, кажется, радует его. ... Нынешний владелец похож на предыдущего владельца в этом отношении"

Когда он убедил своего внука, Томас засмеялся. Он вспомнил, что предыдущий владелец был человеком, который относился к кулинарии как к работе и хобби. Ресторан был открыт в мире Томаса в течение тридцати лет.

"Спасибо за всю тяжелую работу. Все товары были доставлены"

Как они говорили, хозяин вернулся с двумя меню.

"Как всегда, вот меню"

"Я как всегда... правильно, большая порция спагетти с мясным соусом. Сириус, ты тоже этого хочешь?"

"Да, дедушка"

Кивая их заказу, хозяин вернулся на кухню. Через некоторое время, им принесли их заказ.

"Спасибо, что подождали. Ваш мясной соус"

Перед двумя из них была помещена изумрудно-зеленая палочка и блестящая серебряная вилка вместе с большой тарелкой, заполненной большим количеством блюда из лапши. Сверху был покрыт ярко-красным соусом, наполненным тонкими кусочками фарша.

"Как я и думал, спагетти надо есть с мясным соусом"

Мясной соус, который у него был бесчисленное количество раз в этом ресторане... для Томаса, это был вкус прекрасного. За тридцать лет он увеличил свой репертуар блюд из лапши в погоне за вкусом. Было время, когда он съел это и то, включая мясной соус, которые образовали несравненную пару, но, наконец, он решил, что это его последняя цель'

"Да? Это ... дедушка?"

Как только Сириус заметил, что видел это блюдо раньше, он запутался. С беспокойным лицом, он смотрел на Томаса за ответом. Но Томас проигнорировал это и сказал.

"Ты узнаешь, как только съешь. Теперь давайте есть, пока не остыло"

Взяв хорошо отполированную вилку, он аккуратно помешивал красный соус, который был заполнен большим количеством тонких, измельченных кусков мяса, он тесно переплетался соусом с лапшой, а затем он свернул все и положил в рот.

Приятно. Мясо ... Соус вместе со вкусом мяса. Сильный вкус мягкой говядины. Это было достаточно вкусно. Приготовление прошло через мелкое измельчения и тушения всех ингредиентов вместе, смешивая два различных вкуса мяса и создания аромата. Как правило, это был метод, используемый для прикрытия дешевого, плохого или гниющего мяса, но при

использовании с высококачественным мясом он породил новый вкус.

И основой для высококачественного мяса, был вкус овощей другого мира, который очень похож на вареный мармет. Он вспомнил волнение, которое он чувствовал, когда положил один из немногих сухих фруктов марметты в рот, наслаждаясь едой десять лет назад в отдаленной маленькой стране, чье название едва было известно людям, живущим в королевстве. Овощ, который был хорошо приготовлен, выделял кислинку с намеком на сладость. Яркий красный соус соответствовал мясу.

(... тонко нарезанные грибы и измельченные жареные ягоды, а также цитрусы, жареные в масле и различных травах)

После того, как он медленно съел лапшу, он выдохнул. Когда он смог отличить многочисленные ингредиенты, которые придали этому соусу его сложную сенсацию? Это было что-то невыносимое, глядя на простую лапшу, которую продал его собственный дом.

"... Как тебе Сириус? "

Он позвал своего внука, который откусил один кусочек и потерял дар речи. После того, как Сириус был ошеломлен на некоторое время, он спонтанно спросил Томаса об этом.

"Почему в этом ресторане есть то, что мы еще даже не выпустили!?"

Правильно, он вспомнил это. Это был соус, который им недавно удалось сделать благодаря сотрудничеству крестьян, которые запасали деньги и ученых из небольшой горной страны, используя свежий новый овощ, мармет, который им удалось вырастить на полях королевства.

Это был "новый" соус с лапшой, который должен был продаваться летом.

"Невозможно... этого не может быть!?"

Инстинктивно Сириус посмотрел на меню, наполненное неизвестными именами и их описаниями... и был убежден.

"...Дедушка"

"Это верно. Слова гений кулинарных инноваций это ложь"

Он смеялся, когда признавался. Он рад, что в тот день наконец-то открылась правда.

"Теперь давайте заканчивать"

Как он сказал, он взял стеклянную бутылку, наполненную красным соком, который остался на столе.

"Внутри этой зеленой трубки был измельченный сыр. Когда вы покрываете его мясным соусом, он придает ему мягкий вкус. И этот красный сок под названием табаско. Он имеет пряность тогарана и кислоту укуса ... он укрепит вкус мясного соуса"

"Будьте осторожны. Если добавишь слишком много, то изменишь вкус мясного соуса"

Вспомнив те неудачи, которые были у него в прошлом, он предупредил своего внука, а затем приступил к делу.

Сначала он съел мясной соус, который был тщательно покрыт табаско. Когда он это сделал, горячая пряность добавила кислотности мармет и вкус мяса. Добавляя слишком

много табаско, и вы окажетесь в неловкой ситуации со слезящимися глазами, но добавив немного, будет прекрасный аромат.

Затем он взял тертый сыр. Вкус сыра хорошо сочетается с марметтом, когда он был добавлен в мясной соус. После тщательной регулировки объема приправ, он взял вилку, которая была окутана мясным соусом и положил все в рот.

(Как я думал, я должен попросить свою компанию продать это ... подождите, я забыл, что я уже на пенсии)

Соус из красного мяса вместе с его новой пряностью и кислинкой, наконец, с добавлением аромата сыра породил новый вкус, который отличался от того, что до этого сделало Томаса глубоко удовлетворенным. Из-за этого аромата он забыл, что ушел на пенсию и издал горький смех.

После этого они закончили одну тарелку мясного соуса, а после наслаждения своим кофе покинули ресторан. С хлопком дверь закрылась ... и они исчезли. Томас и Сириус вернулись в мрачный склад пшеницы.

“Дед...”

Сириус, все еще ошеломленный. Когда дверь исчезла, он подумал, что это как будто сон. Но тяжелый мешок, наполненный ингредиентами, исчез и заменен сумкой в руке, наполненной монетами. Это был не сон, а реальность. По правде говоря, Сириус смеялся над словами, сказанными им.

"Вы можете посещать этот ресторан только один раз в семь дней. ... Следующий раз через семь дней"

Как будто наслаждаясь реакцией своего внука, Томас сообщил ему об этом.

Как пронзительный старик, он неохотно кивнул головой.

“Спасибо, дед. Я понял все. Интересно, что я должен съесть...”

Он посмотрел на своего внука, который, без сомнения, через семь дней снова отправится туда. Он думал, будет ли его внук выполнять свою собственную цель и "оживит" другую половину многих блюд из лапши в ресторане и откроет для себя способы их приготовления.

<http://tl.rulate.ru/book/12395/240887>