

Глава 81 - Снова Барбекю

Для Западного ресторана Некоя, есть фестиваль Обон.

Каждый год, в середине августа, ресторан закрывается на целую неделю.

Основная причина заключалась в том, что работники на окладе, которые были основными клиентами Некоя, не ходили на работу, и поскольку, ресторан был старым магазином, возникла идея, что предшественнику, и настоящему владельцу магазина, необходимо было отдохнуть от работы, во время праздников.

Итак, до начала фестиваля в Обоне, в Некоя было традицией подавать «особые блюда».

Цена была выше лимита ресторана, 1000 иен. Однако заказав «все, что вы могли съесть», клиенты могли быть удовлетворены, это было блюдо, которое не подавалось в другие дни, кроме как во время фестивалей, так как это привело бы к дефициту.

С давних времен, прежде чем родился владелец, в то время, когда ресторан все еще был дефицит (еще не было денег, из-за предшественника, который был ответственным за ошибку в пополнении запасов пищи, и он смеялся, когда его ругала жена, которая отвечала за финансирование), и в ресторане было много еды... так казалось.

Это было время, незадолго до фестиваля Обон, когда духовное сознание было сильным, а склад ресторана был намного меньше, по сравнению с нынешним, после того как клиенты перестали приезжать, во время фестивалей Обон, владелец был сильно шокирован из-за слишком больших запасов для фестиваля Обон.

В результате мозгового штурма, который продлился одну ночь, предшественник придумал определенный план и составил вывеску.

– Сегодня, есть все, что вы можете съесть из меню «барбекю», как мясо, так и овощи.

В тот день, когда он так сделал, клиентов в Некоя, стало значительно больше, а ингредиенты, которых было в избытке, израсходовали всего за два дня. Хотя вряд ли была какая-либо прибыль из-за того, что все ели высококачественную пищу, такую как креветки, предшественник сказал, что он не потратил еду впустую и был свободен.

... Тем не менее, это был большой просчет, ведь в следующем году, различные клиенты попросили еще один барбекю со всеми ингредиентами, и этого было невозможно избежать.

Вот почему каждый год, во время фестиваля Обон, Западный ресторан Некоя подавал «барбекю» со всеми ингредиентами, один раз в год, в течение двух дней.

Фестиваль Обон проходил незадолго до пятницы. В следующий день, в субботу, клиенты придут толпами на барбекю за 1000 иен.

И в этом году, этот день снова пришел.

[Йоши, давай сегодня тоже будем усердно работать.]

В субботу утром, владелец был в настроении.

Вчерашняя пятница была успешной, это было поле битвы.

Студенты, в летние каникулы придут днем на барбекю, а наемные работники, придут вечером и много съедят. Обычная полуденная работа продлится с открытия до закрытия ресторана.

Владелец, которому было тридцать шесть лет, уже это пережил. Честно говоря, он хотел бы взять выходной.

Тем не менее, это была неделя отдыха для владельца, начиная со следующего дня, так что он будет чувствовать себя мотивированным, если он так думает.

Таким образом, владелец, молча разрезал мясо, вымыл овощи и приготовил морепродукты.

[Доброе утро, мастер.]

[Оу, я сейчас занят, так что принимай душ и поешь. Я сделал для тебя сэндвич.]

Несмотря на то, что Алетта пришла как обычно, он не мог перестать работать. Он не мог остановить свои руки.

По субботам число клиентов было меньше чем в пятницу, но персонала так же было меньше. Работать стало намного легче, с тех пор, как Алетта заняла эту должность, но количество шеф-поваров, ограничивалось только им одним.

[Йоши, готово]

Через некоторое время, он наконец-то был готов.

«Чиринчирин», со звуком, который объявил о прибытии клиентов, началось сражение.

Когда она услышала, что в сегодняшнем ежедневном меню было барбекю, Эллен широко

улыбнулась, так как сбылось ее предсказание.

[Оу, сегодня все-таки оно.]

Вместе с ней улыбнулись Германн и ее двое детей, Кай и Бона.

Барбекю, который подавался только один раз в год, летом, в субботу, один раз в 7 дней.

Эллен, которая посещала ресторан в течение десятилетия, могла предсказать, когда это произойдет, увидев такое меню несколько раз.

[Понятно. Как я и думала... тогда я хочу заказать барбекю на 4 человека. С этим...]

[С пивом! Пиво, пожалуйста!]

[Каа-чан! Я хочу колу!]

[Я тоже!]

На ежегодном фестивале Обон, Герман и дети заказывали напитки.

[Я понимаю. Прошу прощения, одно пиво и две колы, пожалуйста.]

Обычно, она, как можно быстрее, отказывалась от нее, но в течение этого ежегодного дня барбекю, она хотела есть и пить, как можно больше.

Из-за таких чувств, Эллен приняла все, что смогла и заказала дополнительные напитки.

[Да, большое спасибо. Ну, вы можете выбрать ингредиенты для барбекю, но что вы хотите в первую очередь?]

Официантка попросила указать выбранные ингредиенты.

[Говядина и свинина. Кроме того, я хотел бы куриные ноги с соусом барбекю.]

С улыбкой ответила Эллен.

Говоря о барбекю, это был день, для того, чтобы поесть вкусного мяса.

Это было барбекю для семьи Эллен.

Барбекю было специальным блюдом, которое подавалось Летом, в субботу, один раз в год, в ресторане из другого мира.

Цена была довольно высокой, но можно было заказать не только хлеб, рис и суп, но и «основное блюдо, вы можете заказать свои любимые блюда столько, сколько захотите». Это щедрая кухня, но за это придется заплатить серебряными монетами.

Особенно мясо. Это была возможность съесть прекрасное мясо из другого мира; это как праздник для семьи Эллен.

Через какое-то время, им подали блюдо с барбекю.

[Спасибо за ожидание. Вот вам барбекю.]

[Также, вот ваши напитки.]

Из-за большого заказа, владелец принес еду, а официантка принесла поднос с напитками.

Соленый ароматный соус с барбекю, вырвался из жареного мяса.

К этому аромату, они пустили слюнки и потянулись до еды.

Говядина была на вертеле, чередуясь с Орани, в то время как свиной шампур просто был мясом. Они могли увидеть, что каждая из куриных ножек тщательно сварена.

(Как неотразимо ...)

Держа в руке шампур, она почувствовала сильный запах его аромата. Эллен не выдержала и откусила говядину на шампуре.

В тот момент, когда он попал в ее рот, мясной сок и жир, вместе со сладким и кислым соусом барбекю, распространились во рту.

(Аа, мясо здесь такое вкусное...)

Глаза Эллен сузились от удовольствия.

Соус барбекю был сладким, кислым и слегка пряным. И хотя мясо было восхитительно

пожарено на огне, мясо высокого качества не было жестким. Говядина была особенно нежной, не пахла молоком, и было много мясного сока, каждый раз, когда она жевала... это было в той степени, в которой Эллен задавалась вопросом, была ли такая же корова, как те, что знала Эллен.

(Интересно, как они смогли вырастить такую вкусную корову.)

Говядина была одним из ингредиентов фестивальной еды, проводившегося для осеннего фестиваля урожая в деревне Эллен.

После того, как годовой сбор урожая был успешно завершен, фестиваль, который проводился в качестве благодарности Богине Земли, будет включать жареную говядину.

Они либо использовали старую корову, которая больше не могла работать, либо другую корову, а затем пожарили ее.

Это была восхитительная еда для семьи Эллен, которая обычно не могла есть мясо, но свинина была слишком жесткой для стариков и имела свойственный ей, плохой запах.

Тем не менее, Эллен оценила, что оно было не так хорошо, как свиньи, которые были выращены для еды.

Но мясо говядины здесь, было совершенно другим. Оно было не менее вкусным, чем свинина, и не было плохого запаха; как только она откусывала кусочек, она не могла остановиться.

Поедая жареный Орани, зажатый между мясом, у которого осталось только немного текстуры и горечи, она доела один шашлык и потянулась за пивом.

Свежая, холодная горечь прошла через рот и горло, смывая вкус мяса.

Она вздохнула от этого чувства и посмотрела на трех других людей, которые были довольны своей едой и напитками.

(Ну, это семейство, похоже друг на друга.)

Она рассмеялась, подумав об этом.

[Оу, каа-чан. Эта свинина вкусная. Попробуй.]

Вздыхнув, сказал Германн, взяв еще один шампур со свиной.

Барбекю со свининой, с красным мясом и белым, глянцевым жирным мясом. Его запекали только с мясом, а мясной сок капал с вертела.

Когда один кусочек через ароматную поверхность, жир будет мягко течь с мясным соком в рот. Он был изысканным, в сочетании с соусом барбекю.

[Каа-чан! Попробуйте эту куриную ногу тоже!]

[Пожалуйста, съешьте ее! Это действительно вкусно!]

Дети порекомендовали куриные ножки. Это были жареные куриные ножки с соусом барбекю, которые обычно продают с жареным цыпленком, но в нем было больше соусов для барбекю, чем у других видов мяса. Куриная кожа, покрытая соусом, была хрустящей, а мясные ножки были мягкими и нежными.

Мясные ножки, с которыми можно было наслаждаться различными вкусами, одновременно, было любимым блюдом детей.

[Да, да, я их съем. Аа, мясо говядины тоже вкусное, поэтому, пожалуйста, съешьте его. Оно не такое, как на деревенском фестивале.]

Эллен также рекомендовала мясо говядины, отвечая мужу и детям, с любовью.

Барбекю для них, было блюдом, позволяющим насладиться вкусным мясом.

Другие участники фестиваля, два мужчины, которые выглядели как отец и сын, вместе с двумя разными собаками, наслаждалась мясом, как изюминкой блюда.

[Как это? Здесь такое разнообразие барбекю.]

[Это очень хорошо... это правда, что мы можем съесть так много вкусной еды, только за одну серебряную монету?]

[Конечно. Хотя в стоимость не входит алкоголь или сладкие напитки. Ешьте столько, сколько хотите. Даже рис, и мясо.]

Машира, опытный охотник средних лет, так сказал своему ученику Юто, глядя главу двух собак, которые ели несоленое, жареное мясо, виляя хвостами.

[Да, большое спасибо.]

Он кивнул Машире и начал есть с шампура в левой руке и палочками в правой руке.

Он снял свинину, приправленную соусом из шойу и сахаром с вертела, и нагромождал ее поверх риса.

Сладкий, белый рис, пропитанный мясным жиром и соком.

Сочный вкус ароматного, жареного мяса был совместим со сладким, рисом на пару, он чувствовал, что ел столько, сколько хотел.

[Рис здесь, в конце концов, вкусный. Даже одно это блюдо, уже приносило удовольствие.]

[Я знаю. Что касается меня, я не знаю, приеду ли я сюда, чтобы съесть мясо или рис.]

Маширо тоже кивнул на слова Юто.

Конечно, мясо здесь было вкусным. Он всегда ел имбирную свинину или тушеный свиной живот, который любили самураи, а затем и сегодняшнее барбекю. Он думал, что эти мясные блюда, были лучшими в Горной Стране.

Однако, рис здесь, действительно, отличался от того, что выращивался в Горной Стране.

Из-за их занятия, для этих двоих, которые постоянно ели мясо, это, естественно, было похоже на праздник.

(Аа, я не могу переносить этот аромат.)

Машира вдохнул пар риса, он был богат ароматом.

Несмотря на то, что до этого он только что съел мясо и рис, он все еще хотел есть, это было таинственное явление.

(Я все равно буду есть, я не проиграю молодому человеку).

Затем Машира снова поднял свои палочки для еды, чтобы не проиграть своему ученику, и быстро съел мясо и рис.

Фальдания, путешествующий эльф, осторожно срезала его своим ножом и поднесла ко рту. Она нахмурилась; это было так вкусно, как всегда.

(Я сбита с толку ... думаю, что жареный Меранза 1 такой вкусный.)

Подумав об этом, она поднесла свой пятый кусок Меранзы ко рту.

Зеленая плоть содержала ужасно-прекрасные умами. Меранзу посыпали фурикаке 2, сделанным из торола келп 3, шойю и острым дегустационным соком тертого имбиря, подчеркивая лучший вкус самой Меранзы.

Фиолетовая кожица была очищена; яркая зеленая Меранза была летним овощем. Ее толстая плоть была мягкой; она впитал аромат супа и была восхитительной, когда ее готовили в супе или тому подобное, но когда ее жарили с солью, это было, по-своему, хорошо.

Однако, если бы была только она, Фаллания не попросила бы «другое блюдо».

(Этот шойю, был спрятан в блюде. С его помощью я могу есть разные блюда.)

Она увидела своего ученика, который грызет сладкую жареную кукурузу.

Глядя на Алису, которая грызла желтый овощ, с толстым ядром, казалось, что ей нравится кукуруза.

Ароматный, недавно обжаренный, сладкий сок, лопнул во рту, когда его пережевывали.

И соленый шойю почистил его, сделав его еще более вкусным.

Отличительный вкус соленого, жаренного шойю, хорошо сочетался со сладкой кукурузой и, казалось, захватил сердце Алисы.

[Извините меня. Они-сан, пожалуйста, дай мне еще кукурузу.]

Она больше не просила гриб шиитакэ, нарезанного Орани или фрукт Кобблера. Теперь она попросила только кукурузу.

(Эта так называемая, «кукуруза», также коварная.)

Она подняла зеленую траву, накинутую на Меранзу вилкой, чтобы найти ее.

Владелец сказал: «Обычно я добавляю кацуобуши 4 с имбирем и шойю, но это блюдо будет плохо для вас, пахнуть», поэтому вместо этого, он использовал эту булочку торопо.

Эта трава была похожа на массу умами, это была таинственная трава со слабым запахом океана, и ее аромат доносился до нее, когда она жевала.

(... Камилла могла бы ее узнать.)

Запах моря, она взглянула на ведьму, живущую недалеко от портового города, которая пригласила Фалданию и Алису, в тот день, в ресторан из другого мира.

Ведьма по имени Камилла, которую называли ведьмой мыса; она продавала горожанам лекарства.

Так как она была знакома с океаном, Фалдания надеялась, что она что-то знала.

[Ум. Я не думаю, что это собрали недавно, но, похоже, оно хранится правильно, в холодном месте, чтобы предотвратить гниение. Что-то вроде того.]

Камилла, о которой идет речь, ела морепродукты.

На шампуре были Креветки и, крупно порезанный Кларко, Там также был гребешок, который был приготовлен на гриле, прямо на своей раковине.

Все, казалось, было приправлено шойю, Креветки жевались, у Кларко была эластичность, он оттягивался назад за зубами, в то время, как пожеванный гребешок, разваливался у нее во рту.

Шойю, который был похож на рыбный соус, использовался Морской Страной на Западном Континенте, был слегка обжарен. Его аромат и вкус, в сочетании со свежими морепродуктами, которые можно было получить только у моря и не испортившийся, из-за способа его хранения, продукт, стимулировали ее аппетит.

[Нее, Камилла... - сан.]

Пока она наслаждалась едой, ее позвали.

[Что-то не так, Фальдания-сан?]

Она остановила вилку и посмотрела на Фалданию... потомка эльфийских захватчиков, которая пришла к ее месту, чтобы спросить о фруктовом желе.

Захватчики, пришедшие с севера, с территории Синей Богини, задолго до Камиллы, чей возраст был более ста лет, родились.

Они были варварами, которые объединили шесть столпов и «Хаос Мириады Цветов», в качестве «Верховных лордов 7 призматических цветов»; они также были отличными волшебниками, с высокоразвитой магией, которые смогли победить даже первосвященников и жриц.

Они были агрессорами из рода Великой Богини, которые атаковали континент и обладали невыносимым высокомерием, считающие себя правителями мира, но это история о далеком прошлом.

Теперь, когда их численность уменьшилась, и они превосходили численностью людей, они жили в небольших деревнях, в лесах, скрывая свое бывшее высокомерие.

Поскольку люди Синей Богини жили в океане, их отношения с эльфами, которые прежде всего, вторглись на землю, были натянутыми, поэтому Камилла не очень любила эльфов.

Вот почему, они иногда действовали совместно.

[Это... я думаю, что это морская трава; Вы знаете, что это?]

[Хм, позвольте мне это распробовать.]

Камилла протянула вилку к зеленым листьям, которые Фалдания, с энтузиазмом предлагала, к своему вопросу.

[Ум, наверное, та трава.]

Фалдания наклонила голову, слушая ее объяснения, слово за словом.

Это было ночное время. Проводив последнего клиента, хозяин тяжело опустился на стул.

[... Он, наконец-то, закончился.]

Голос, донесся, непреднамеренно. Он чувствовал себя все более и более уставшим, каждый год, но он не хотел чувствовать, что он становится старше.

Он был так занят, что у него закружилась, в тот день, голова. С вечера, клиенты, которые обычно приходили выпить алкоголь, воодушевлялись, услышав о барбекю, и неоднократно заказывали еще одну порцию шашлыка и алкогольные напитки.

Последний клиент дня ... демон, который обычно заказывал тушеное говяжье мясо, задержался для «небольшого испытания на вкус» и съел пять семейных порций барбекю.

Теперь он, действительно, был измотан.

[Маа, с завтрашнего дня, я могу хорошо отдохнуть.]

Тем не менее, если бы он выжил в тот день, он был бы в отпуске с воскресенья по следующую субботу, и он бы успокоился.

Что он должен делать в этом году, о чем он думал тогда.

[Ну, я полагаю, я должен приготовить последнее блюдо.]

Владелец приготовил барбекю для работника, который, в настоящее время, принимал душ в ванной комнате.

1. 茄 子 肉 - читается как Меранза. Увидев, этот жареный овощ с фиолетовой кожей, я предполагаю, что это баклажан.

2. Фурикаке (粉 々 粉 / 粉 々 粉 々) - это сухая японская приправа, предназначенная для посыпки приготовленного риса, овощей и рыбы. Она обычно состоит из смеси высушенной рыбы, семян кунжута, измельченных водорослей, сахара, соли и глутамата мононатрия.

3. Охоро (тороро) келп состоит из тонкой стружки бледно-зеленого цвета лконбы (Сахарина Джапоника), маринованной в рисовом уксусе. Некоторые из них тонкие, мягкие, как лезвия, в то время как другие толстые и жесткие. После сбора и промывки ламинарии, ее обычно сушат на солнце, затем прессуют и упаковывают целиком или по кусочкам, или измельчают в крупные гранулы.

4. Кацуобуши сушат, ферментируют, и коптят с полосатым тунцом. Он также известен как хлопья Бонито, а молодой Бонито используется в качестве более дешевой замены полосатого тунца.

<http://tl.rulate.ru/book/12395/394986>