

В Городе Хаоса винодельня Баффет была так же известна, как и Банк Баффет, и была известна как лучшая винодельня на всем континенте Норланд.

Это была гордость Города Хаоса, и почти все жители города знали об этом.

Вино не было изобретено Яном Баффет, но оно стало чрезвычайно известным предметом роскоши благодаря существованию винодельни Баффет. Все дворяне на континенте были ярыми сторонниками вина, и употребление восхитительной красновато-пурпурной жидкости почти стало показателем места в социальной иерархии.

Таким образом, Ян Баффет был назван крестным отцом вина, что было достаточным свидетельством признания всеми его вклада в вино.

И теперь Ян сердито смотрел на Майка, как разъяренный старый лев, все из-за вина, которое Майк готовил для своего стейка.

— Откуда Босс Майк взял это вино? Не каждый день можно увидеть, как старик Ян так сердится.

— Сразу после того, как я вчера попробовал этот стейк, я понял, что использованное вино необычайного калибра. Похоже, что старик Ян разделяет мое мнение.

— Перестань выпендриваться! — Если оставить все в стороне, тот факт, что Босс Майк готов использовать такое драгоценное вино для приготовления стейков, является достаточным показателем его отношения к еде. Нам всем очень повезло, что мы можем попробовать такое вкусное блюдо всего за 1500 медных монет!

Все клиенты приглушенно обсуждали между собой, оценивая Майка и Яна с любопытством в глазах. Старик Ян был известен как культурный и доброжелательный человек, поэтому было крайне редко видеть его таким взволнованным и разгневанным.

— Чтобы приготовить самый идеальный стейк, мне нужна лучшая говядина, вино и черный перец. В своих блюдах я использую только лучшие из лучших ингредиентов, поэтому не думаю, что совершаю святотатство или богохульство против вина. На мой взгляд, вино — это просто ценный ингредиент, как и говядина, и черный перец, — Майк посмотрел Яну в глаза с серьезным выражением лица. Он думал, что старик придет сюда, чтобы проверить его и договориться о сделке по поводу его парового двигателя, но похоже, что Ян был больше заинтересован в том, чтобы разбить его ресторан.

Но опять же, если бы его отец из прошлой жизни был на месте этого старика, его реакция, скорее всего, была бы очень похожей. Чем больше человек любил вино, тем больше он сопротивлялся тому, чтобы хорошее вино тратилось зря.

Конечно, в душе Майка это вино определенно не тратилось на его стейк. Как бы он смог приготовить такой исключительный стейк без такого премиального вина? В конце концов, его главным приоритетом было приготовление хорошей еды.

— У всякого хорошего вина есть душа! Как вы могли сравнить это с говядиной и черным перцем? — Ян впился взглядом, махнув рукой на Майка и сказав: «Дайте мне бутылку вина, которое вы использовали. Сколько его осталось в вашем ресторане? Я возьму все и заплачу по той же цене, что и за самое дорогое вино, сваренное на винодельне Баффет».

Услышав это, все клиенты резко вздохнули. Самое дорогое вино, продаваемое винодельней

Баффет, могло стоить 200 000 медных монет за бутылку, и это была цена, взимаемая непосредственно винодельней. После нескольких переходов из рук в руки на рынке цена может увеличиться до 300 000 медных монет. Даже по этой цене предложение было крайне ограниченным.

Майк с улыбкой покачал головой и ответил: «У меня не так много вина в ресторане, поэтому я собираюсь использовать его только для приготовления стейков. Я не продаю его отдельно».

— Вы знаете, сколько стоит самое дорогое вино с винодельни Баффет за бутылку? Если вы продадите мне только одну бутылку вина, вы заработаете столько, сколько вы получите от продажи 200 стейков! Чтобы замариновать 200 стейков, вам понадобится гораздо больше, чем одна бутылка вина. Вас ударит молния, если вы и дальше будешь тратить такое исключительное вино! — Ян разгневался еще больше. Он думал, что владелец этого ресторана будет довольно умным человеком, но оказалось, что он абсолютный идиот!

— Еще раз, я не собираюсь продавать свое вино, поэтому, пожалуйста, не злитесь. Если вы хотите алкогольный напиток, в нашем ресторане есть пиво, и вы можете заказать его в любом количестве. Если вам больше не о чем говорить со мной, тогда мне пора возвращаться на кухню; мои клиенты все еще ждут своих блюд, — Майк кивнул и довольно грубо повернулся на кухню. — Старик Ян предложил 200 000 медных монет за одну бутылку вина, но Босс Майк все же отказал ему!

— В этом мире не так много людей, которыми я восхищаюсь, но Босс Майк теперь один из них. Он настоящий мужчина и настоящий повар!

— Конечно. Как могут те повара, которые взимают непомерные цены за некачественную еду, даже сравниться с Боссом Майком? Он использует вино, которое стоит 200 000 медных монет за бутылку, чтобы замариновать стейк, а берет с нас всего 1500 медных монет за стейк!

— Я хочу еще стейк с черным перцем, пожалуйста!

Весь ресторан стал бурлить при виде уходящей фигуры Майка. В то же время все прониклись к нему еще большим трепетом и уважением.

— Вернись сюда, маленький ублюдок! — Ян резко поднялся на ноги и собирался броситься на Майка.

— Мастер! Мастер... Пожалуйста, успокойтесь. Не стоит злиться на это, — Брукер немедленно встал и удержал Яна. Он даже не мог вспомнить, когда в последний раз видел, как его хозяин так сердился. «Хозяин, может быть, у этого вина только богатый аромат, но ему не хватает вкуса. Я, например, не верю, что может быть вино лучше, чем вино, производимое нашей винодельней Баффет. Кроме того, как бы вы ни смотрели на это место, там просто не может быть оборудования, необходимого для приготовления исключительного вина. Возможно, ему удалось использовать какие-то уловки, чтобы усилить аромат. В конце концов, он шеф-повар, так что вполне вероятно, что у него в рукаве были какие-то особые приемы».

Ян посмотрел на Брукера и, услышав это, немного успокоился, когда снова сел в свое кресло. «Варка вина — невероятно техническая процедура; без опыта нескольких десятилетий никто не сможет сварить хорошее вино. Он шеф-повар, а не винодел, так что, возможно, ты прав, Брукер. Кроме того, я никогда не слышал об использовании вина в кулинарии. Не могу представить, что в этом стейке есть хоть что-то».

Ян посмотрел на стейк перед ним, источавший восхитительный аромат, и на мгновение

поколебался, прежде чем отрезать кусок и попробовать.

Он осторожно пережевывал бифштекс, и ему в рот сразу же хлынули вкусные мясные соки. Черный перец идеально дополнял говядину, а восхитительный вкус, танцующий на кончике его языка, вызвал невольную улыбку на его лице. Этот вкус был просто невероятным.

Он не был заядлым гурманом, но повар в поместье Баффет определенно был одним из лучших поваров в Городе Хаоса. Однако он никогда раньше не пробовал такую вкусную говядину, как этот стейк.

После тщательного пережевывания выражение лица Яна резко изменилось. Помимо изумительного вкуса самой говядины, во рту также распулся вкус вина, добавляя новый уровень сложности необычному вкусу блюда.

Эта комбинация была просто неотразимой. Вкус говядины ни в малейшей степени не заглушил черный перец, но черный перец занимал видное место в блюде, выводя вкус говядины на новый уровень, а также придавая блюду уникальную текстуру.

Кроме того, это вино было самым богатым и вкусным вином, которое он когда-либо пробовал. Даже вкус говядины и черного перца не мог заглушить его невероятный вкус.

Напротив, вино V-класса, произведенное на винодельне Баффет, которого варилось только три бочки в год, было намного хуже.

Стейк был совершенно безупречным и полностью перевернул представление Яна о говядине с ног на голову. Ему казалось, что каждая клеточка его тела танцует от радости; он был полностью покорен этим феноменальным вкусом.

Он внезапно понял. Такая вкусная говядина заслуживает только самого премиального вина.

— Вкусно! — Ян искренне похвалил его, проглотив кусок говядины.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521501>