

Деррик был одним из главных обозревателей кулинарного журнала Роду Кулинарные обзоры, признанным лучшим обозревателем вегетарианской еды. Как вегетарианец, Деррик сосредоточился на обзорах вегетарианской еды, и поэтому он был любимым критиком вегетарианцев. Он был экспертом в этой области.

Он специально приехал в город Хаоса из Роду по приглашению Роберта. Он собирался провести полный обзор и составить рейтинг вегетарианской кухни для полностью пересмотренного рейтинга вкусной кухни.

Деррик жил в городе Хаоса какое-то время, когда был маленьким. Он был хорошим другом Старого Лорри. Можно сказать, что он стал кулинарным критиком из-за влияния Старого Лорри, когда он был маленьким мальчиком.

Он также был вовлечен в то время, когда Старый Лорри составлял рейтинг вкусной кухни, так что он действительно испытывал к этому определенные чувства.

Таким образом, он согласился на месте, когда Роберт подошел к нему.

Однако особых ожиданий он не питал. Кулинарная сцена в городе Хаоса всегда сильно отставала от Роду, поскольку у нее не было сильного фундамента и ей не хватало креативных поваров.

Хотя он не заходил в город Хаоса почти 20 лет, после того, как он пообедал в нескольких ресторанах, основанных на списке, представленном Ассоциацией общественного питания сегодня утром, это было именно то, что он ожидал. Не было никаких вегетарианских блюд, которые могли бы впечатлить его. Было даже много ресторанов, где были фирменные мясные блюда с поверхностным отношением к вегетарианской пище. Они доставили ему довольно неприятные обеды.

Было облегчением, что он согласился сделать только один обзор для Роберта. Потом он вернется в Роду, и, скорее всего, никогда больше не вернется. Ресторан Мама был шестым рестораном, который он выбрал для посещения, потому что после названия была написана тонкая линия слов. «У этого ресторана много посетителей. Рецензентам рекомендуется стоять в очереди заранее, чтобы не тратить время на ожидание в очереди». Следовательно, он переместил этот ресторан вперед, чтобы он мог видеть, что это за ресторан, который заставил ассоциацию намеренно написать напоминание.

Ресторан открылся в одиннадцать тридцать, но он приехал уже в одиннадцать. Он не ожидал, что клиенты уже будут стоять в очереди у двери. Было две очереди по 20 с лишним человек.

Это немного удивило Деррика. В Роду было несколько популярных ресторанов, в которых клиенты выстраивались заранее, но это были чрезвычайно популярные рестораны с такой же хорошей репутацией и возможностями. Однако их было меньше пяти.

Он не ожидал, что этот ресторан в отдаленном уголке города Хаоса тоже будет иметь такую популярность.

Со временем за ним выстраивалось все больше и больше клиентов. Очередь из 300-400 человек уже подошла к площади еще до того, как ресторан открылся.

Что еще больше его поразило, так это то, что две очереди, казалось, образовались не случайно. Их намеренно разделили на две банды из-за того, что называется «пудинг тофу». Они горячо спорили об этом и чуть не дрались.

Я не ожидал, что этот ресторан станет таким популярным. Интересно, какое у него фирменное блюдо? Прилагаются ли усилия к вегетарианской пище? С любопытством подумал Деррик в глубине души. Как вегетарианец, он не ел мясных блюд более 20 лет.

Деррик склонил голову и спросил стоящего рядом молодого человека: «Приятель, это мой первый визит в этот ресторан. Есть ли какие-нибудь вегетарианские блюда, которые стоит попробовать?»

— Вегетарианские блюда? — Молодой человек какое-то время серьезно задумался, прежде чем нерешительно сказал: «Интересно, можно ли считать сладкий пудинг тофу вегетарианским? Тем не менее, соленый пудинг тофу определенно вегетарианский. Дядя, ты не в той очереди, если это твой первый визит. Соленый пудинг тофу — правильный выбор».

Молодая женщина, стоявшая за Дерриком, впиалась взглядом в молодого человека и неубедительно сказала: «Дядя, не слушай его ложь. Пудинг тофу нужно есть сладким. Только сладкий пудинг тофу является вегетарианским, а соленый пудинг тофу — ересь».

— Соленый и сладкий пудинг тофу? — Деррик глубоко задумался. Итак, «пудинг тофу», о котором они спорили, был блюдом, и причиной спора были только вкусы.

Деррик немного смутился, увидев спор двух молодых людей. Он быстро сказал: «Если это так, я закажу оба вкуса. Вы двое можете перестать ссориться». — Мечтай, дядя, — девушка закатила глаза.

— Босс Майк установил правило. Всем разрешается заказать только один вариант пудинга тофу. Вы должны выбрать вкус, если хотите, дядя. Все тоже хотели бы получить вторую порцию. На каждый прием пищи приходится всего 200 порций пудинга тофу. Вы даже не получите его, если опоздаете, — пояснил молодой человек.

— Есть даже такое правило, — Деррик слегка удивленно приподнял брови. Но, взглянув на извивающуюся очередь, он, казалось, понял почему. Было так много клиентов, и если бы не было ограничений на покупки, клиенты в конце очереди ждали бы напрасно.

— На самом деле пудинг тофу нельзя считать вегетарианским блюдом. В лучшем случае это перекус. Если дядя хочет есть вегетарианскую пищу, вы не можете есть до отказа в ресторане Маами. Даже в жареном рисе Янчжоу есть яйца. Возможно, вы не вынесете вонючего тофу, а это тоже закуска, — добавила девушка.

— Действительно? — Деррик был немного разочарован, услышав это. Казалось, что в этом ресторане тоже делали упор на мясные блюда.

— Сегодня Босс Майк снова представляет новое блюдо. Это может быть вегетарианским блюдом, — утешил его молодой человек.

— Разве вы не читали, что написано на вывеске? Сегодня они представляют «баклажаны с чесночным соусом». Возможно, это не вегетарианское блюдо, — сказала девушка.

— Это... — Молодой человек что-то промычал, а затем почесал в затылке. «На самом деле может и не быть».

— Все в порядке. Я просто попробую этот пудинг тофу, — Деррик улыбнулся. Нельзя было бы сказать, что он не был разочарован тем, что не смог съесть даже одно вегетарианское блюдо после столь долгого ожидания в очереди. Однако, если этот пудинг тофу мог спровоцировать

такой нескончаемый спор среди покупателей, он должен был обладать уникальным качеством. Поскольку уже почти наступило время открытия, не было ничего плохого в том, чтобы попробовать его перед тем, как перейти в следующий ресторан.

* * *

— Это так потрясающе! В поле зрения только баклажаны и никакой рыбы, но почему у них восхитительный рыбный аромат? Кроме того, они отлично сочетаются с рисом!

Ябемиа попробовала новое блюдо, и она не могла не похвалить его.

Остальные тоже с изумлением смотрели на фигурки из баклажанов с чесночным соусом. Баклажаны были нарезаны в формы рыбок. Чешуя была вырезана с помощью тонкого ножа и была залита золотисто-красным чесночным соусом. Он был соленый, сладким, пикантным и пряным одновременно.

— Отец, еще одну миску риса, пожалуйста. Этот баклажан с чесночным соусом такой восхитительный, — Эми показала пустую миску, слизнула каплю соуса с уголка рта и улыбнулась.

— Хорошо, — Майк с улыбкой взял миску и пошел снова наполнять ее. В мире не было похвалы, которая могла бы сделать его счастливее, чем те, которые выдавала Эми.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521774>