

— Ваши баклажаны с чесночным соусом и рис.

Ябемя подошла и поставила свежеприготовленные баклажаны с чесночным соусом и миску риса перед Дерриком.

Многие посетители смотрели на Деррика и баклажаны с чесночным соусом перед ним.

Однако внимание Деррика полностью привлекли баклажаны с чесночным соусом.

Свежеприготовленные баклажаны с чесночным соусом все еще были горячими, и его нос щекотал богатый аромат.

Это был особенный аромат. Он напоминал аромат рыбы из ресторана Зеленая Рыба в Роду, который славился своими рыбными блюдами. Ему нравились жареные корни лотоса в этом ресторане, и он часто ходил туда, чтобы съесть их. Следовательно, он был знаком с этим ароматом.

Но было бы не совсем правильно сказать, что это был аромат вареной рыбы. Это должен быть аромат рыбы, приготовленной с другими ингредиентами.

Более того, по сравнению с ароматом ресторана Зеленая Рыба, этот аромат был гораздо более соблазнительным. Даже его чувствительный нос не мог уловить намек на рыбный запах. Это только вызвало слюноотделение. На прямоугольной тарелке была расколота пополам рыба, покрытая золотисто-красным соусом. Сверкающий соус отлично впитался в «мякоть».

Однако, когда Деррик присмотрелся, он обнаружил, что на тарелке лежит не рыба, а разрезанный баклажан, похожий на рыбу. Поскольку он был очищен от кожи, вырезан и обжарен во фритюре, он выглядел как настоящая рыба.

Глаза Деррика загорелись. Он сказал в изумлении и замешательстве: «Какой уникальный метод приготовления. Рыбы действительно нет, так откуда же рыбный аромат? Может в нем был использован рыбный бульон? Если использовался рыбный бульон, его нельзя отнести к категории вегетарианских, верно?»

— Блюдо так хорошо пахнет. Оно действительно похоже на рыбу, но пахнет даже лучше, чем настоящая рыба.

— Неужели это вкус баклажанов?

— Быстрее, братан. Попробуй это. Я тоже хочу заказать себе такое.

У троих сидящих вместе уже пошла слюна, и этот молодой человек уже начал его подгонять.

— Я попробую, раз уж заказал, — Деррик палочками для еды взял кусок баклажана после некоторого колебания.

Баклажан оказался мягче, чем он предполагал. Золотисто-красный соус идеально впитался в баклажаны, и не было видно ни малейшего оттенка обычной неаппетитной белой мякоти. Тонкий слой блестящего масла вызвал у людей слюноотделение, и даже Деррик начал глотать лишнюю слюну.

Я действительно надеюсь, что рыбный бульон не добавляли в процессе приготовления, иначе это будет мой первый нулевой отзыв, подумал Деррик, прежде чем положить баклажан в рот.

Этот вкус!

Деррик мгновенно засветился. Во рту одновременно взорвались разные вкусы: соленый, острый, сладкий и пикантный. Это было ощущение, которого он никогда не испытывал за свои 20 лет вегетарианства. Это воодушевило его обычно спокойные вкусовые рецепторы, как будто спящий вулкан внезапно взорвался, и его лава вызвала у него самый сильный рывок.

Каждый вкус был таким ярким, и все же они так гармонично переплетались друг с другом. Это заставляло его бесконтрольно теряться во вкусе.

Мягкий баклажан, казалось, мгновенно таял во рту. Он медленно проглотил его после того, как его рот ощутил безумный прилив вкусов. Изысканное послевкусие осталось во рту.

— Невероятно! Это действительно баклажаны? Как может эта еда, которая никому не нравится, стать такой вкусной? — Деррик был поражен вкусом, который оставался у него во рту. Что еще больше его шокировало, так это то, что в это блюдо не было добавлено никакой рыбы или связанных с ней ингредиентов. Даже в этом соусе не было рыбного бульона.

Это было чисто вегетарианское блюдо, которому удалось добиться восхитительного вкуса, которого не удалось мясному блюду.

Всего один укус?

Деррик совсем забыл об этой фразе. Он наполнил из миски полный рот риса. На вкус рис был еще лучше, и вкус оставался во рту.

Один кусочек баклажана в чесночном соусе с полным ртом риса. Это было так восхитительно, что он не мог остановиться!

Как такое вкусное вегетарианское блюдо существует в этом мире?!

Это полностью изменило мой взгляд на вегетарианскую пищу. Считается, что вегетарианская пища успокаивает. Как это может быть так непреодолимо соблазнительно!

Ой! Это слишком вкусно! У Деррика была напряженная внутренняя борьба с самим собой, которой он в конце концов уступил.

— Пожалуйста, дайте мне еще одну миску риса! — Сказал Деррик Ябеми, ставя пустую миску.

«Глоток».

В ресторане был слышен звук глотания.

— Искушение Босса Майка. Он действительно сделал из баклажанов деликатес?

— Глядя на поведение этого братана, это вполне возможно.

— Мистер Майк действительно такой. Нет ничего, что Босс Майк не смог бы превратить в деликатес! Мисс Мия, дайте, пожалуйста, и мне порцию баклажанов с чесночным соусом!

Клиенты больше не могли сдерживаться. Те клиенты, которые все еще колебались, начали размещать свои заказы. Увидеть это собственными глазами было убедительнее любых маркетинговых лозунгов.

— Конечно, пожалуйста, подождите минутку.

Ябемиа с улыбкой взяла миску Деррика, приняла все новые заказы и убежала на кухню. Как она и ожидала, как только покупатель попробовал блюдо, другие покупатели быстро последовали его примеру. Как обычно, оно получило восторженные отзывы.

Деррик быстро получил свою вторую миску риса и продолжил есть оставшиеся баклажаны с чесночным соусом. Он все отполировал рисом, включая последний кусочек чеснока.

— Вкусная еда действительно приносит наибольшее удовлетворение, — с удовлетворением сказал Деррик, ставя пустую миску. Он давно не испытывал такого удовлетворения.

Я никогда не ожидал, что найду такую вкусную вегетарианскую еду в городе Хаоса. Думаю, я был слишком ограничен. Деррик смеялся над собой в душе, вспоминая свое первоначальное предположение.

Он никогда раньше не ел такой вкусной вегетарианской еды. Вкус был невероятным; это было неотразимо.

— Ваш сладкий пудинг тофу. Пожалуйста, наслаждайтесь, — Ябемиа принесла сладкий пудинг тофу и осторожно поставила его перед Дерриком.

— Спасибо, — счастливый Деррик улыбнулся и кивнул. Затем он начал оценивать этот пудинг тофу, который вызвал кучу споров.

Густой красновато-золотой сироп покрыл пудинг тофу. Аромат соевых бобов, смешанный со сладким ароматом сиропа, начал щекотать его нос.

Десерт? Выглядит вкусно. Деррик зачерпнул ложку пудинга тофу. Он был немного похож на вареное яйцо. Сироп быстро покрыл выемку. Пудинг тофу нежно задрожал на ложке, как произведение искусства.

Восхитительный пудинг тофу растаял почти сразу, как только он положил его в рот. Сироп был таким густым и восхитительным, что идеально подходил к пудингу тофу.

Пудинг тофу был сладким, но не слишком. После того, как он проглотил, приятный вкус остался во рту. Это побудило его съесть еще.

Босс, должно быть, гений, хвалил Деррик в глубине души и продолжал наслаждаться порывом, который принес пудинг тофу.

* * *

10 минут спустя Деррик заплатил и покинул ресторан Мами.

Пять звезд? Иного выбора быть не может, правда?

Деррик повернулся, чтобы взглянуть на ресторан Мами, и с удовлетворением похлопал себя по животу.

На сегодня все. У меня больше нет желания пробовать следующий ресторан.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521776>