

Итак, это тушеная красная свинина?

Дон критически посмотрел на мясо в черной терракотовой миске перед ним. Небольшой слой жира и нежирная свинина были нарезаны кубиком, и их тушили в густой подливке до ярко-красного цвета. Блюдо совсем не выглядело жирным. Край кожи слегка загнулся, блестя от масла.

В тот момент, когда миска была поставлена, ему в нос ударил насыщенный аромат мяса.

Этот аромат! Почему это так заманчиво!

Глаза Дона сразу же загорелись. Его адамово яблоко шевельнулось, и он не мог не проглотить слюну.

10 лет назад, когда ресторан Дукас впервые представил жареного поросенка, он был одним из счастливицков, которые попробовали его первым.

Вкусный жареный поросенок, казалось, открыл для него двери в новый мир. Это потрясающее чувство всегда заставляло его возвращаться, чтобы вспомнить его еще раз за последние 10 лет.

Хотя он уже не мог найти это потрясающее чувство сейчас, а просто вошло в привычку, жареный поросенок по-прежнему занимал первое место среди всех деликатесов в его сердце. Однако поразительный аромат тушеной свинины теперь поколебал его решимость.

Запах мяса был до крайности раскрыт специями, и он ошеломил его, как и в первый раз, когда он встретил жареного поросенка.

Нет! Жареный поросенок должен быть лучшим! Дон покачал головой и выбросил эту мысль из головы. Но его адамово яблоко не могло не сдвинуться с места, когда он посмотрел на тушеную красную свинину в черной терракотовой миске.

Я попробую эту тушеную красную свинину, которая занимает первое место в рейтинге мясных категорий, и посмотрю, заслуживает ли она похвалы, или ее рейтинг был куплен за деньги, подумал Дон, взяв кусок тушеной свинины и положив его в рот.

Красная тушеная свинина уже таяла во рту от легкого укуса. Жирное мясо растаяло почти мгновенно. Мягкую и нежную кожицу было несложно жевать, как обычно, но она придавала красной тушеной свинине структуру и вызвала более сильное чувство блаженства.

Сладкая и нежная, жирная, но не маслянистая тушеная красная свинина была на грани небес. Это заставило Дона забыть, зачем он здесь.

Кончик его языка трясся. Это его вкусовые рецепторы танцевали!

Ему было интересно, какое волшебство повар применил к этому крошечному кусочку свинины, благодаря чему он стал таким восхитительным. Всего лишь один кус, и он погрузился в водоворот без возможности выбраться.

В сердце Дона жареный поросенок бежал к нему на своих коротких лапах, когда пламенный Огненный Свин отшвырнул его прочь, и все, что осталось в его сердце, это бегущая Огненная Свинья.

Вкусно! Очень вкусно! Невероятно вкусно!

Дон был щедрым, лелея в своем сердце. Что такое жареный поросенок? Ему было все равно! Все, что оставалось в его глазах, — это стоящая перед ним миска с тушеной красной свиной.

По сравнению с прекрасно приготовленной красной тушеной свиной по вкусу, прожарке и приправам жареный поросенок, который изначально был идеальным в его сердце, теперь казался грубоватым.

Вкус свиной не был полностью раскрыт, внутренняя жирность мяса не была замаринована, а сухость постного мяса имела плохую консистенцию.

Все это были мелкие недостатки, которые Дон мог бы игнорировать, если бы не было никакого сравнения, но после того, как он попробовал эту восхитительную тушеную красную свинину, эти недостатки были увеличены до бесконечности до такой степени, что даже он, который был настоящим фанатом, не мог игнорировать.

Оба блюда были из свиной, поэтому разница между ними была еще более очевидной.

Разница в кулинарных способностях обоих поваров особенно очевидна в случае тушеной свиной и жареного поросенка.

Теперь у Дона были сложные чувства. Его фаворита за 10 лет тушеная красная свинина просто растоптала.

Все слова, о которых он поклялся ранее... Он больше не мог их выговорить.

Если бы эта невероятно вкусная тушеная свинина не занимала первое место в рейтинге мясных категорий, то этот рейтинг вкусной кухни был бы действительно несправедливым.

Несмотря на то, что его чувства были сложными, рот Дона был очень простым. Одна ложка риса и одна ложка тушеной свиной, и он получал огромное удовольствие от еды.

Как гурман, он долгое время не находил вкуса, который его удивлял, но сегодня он снова обрел это чувство.

— Тушеная свинина, первое место в рейтинге мясных категорий, заслуживает! — Дон не мог удержаться от похвалы, отложив палочки для еды, доев порцию тушеной красной свиной. \* \*

\*

— Это... Это так называемый суп? Богохульство супов! — Болтон чувствовал себя нелепо, глядя на тушеную курицу.

Несмотря на то, что ему пришлось признать, что аромат, который его встретил, действительно был очень соблазнительным, это было слишком, чтобы этот суп, в котором даже не было куска мяса, мог занять первое место в рейтинге супов!

— Не торопитесь с выводами, сначала попробуйте суп. Следите за своим языком, не прикусите его, — радостно сказал Харрисон, откусывая жоуцзямо.

Он давно заметил, что этот большой братан, сидящий напротив него, был здесь, чтобы создавать проблемы, но он был очень сдержан и спокоен по этому поводу; следовательно, он заставил его задуматься о том, что будет дальше.

— Если бы это можно было рассматривать как суп, это было бы похоже на растирание

интеллекта его клиентов о землю, — Болтон поджал губы, зачерпывая ложку золотисто-красного куриного супа.

Еще до того, как ложка приблизилась, аромат густого куриного супа, смешанный с таинственным ароматом, уже окутал его.

Хотя он не хотел этого признавать, этот аромат был очень особенным и соблазнительным.

«Глоток».

Яблоко адама Болтона неконтролируемо двигалось, и звук его глотания слюны был отчетливо слышен.

Почему аромат этого куриного супа такой насыщенный? В нем также есть намек на уникальный аромат, который сделал куриный суп еще более освежающим. Болтон покраснел, когда в его сердце возникло чувство невероятности.

Суп из пресноводных морепродуктов в ресторане Сит славился своей «свежестью».

В том супе из пресноводных морепродуктов использовались только дикие морепродукты, выловленные в тот день только что из реки<sup>1</sup>. Добавлены специи по секретному рецепту шеф-повара, чтобы максимально подчеркнуть свежесть. Это не было преувеличением, когда его называли лучшим в городе Хаоса.

Тем не менее, аромат этого куриного супа уже превзошел суп из пресноводных морепродуктов для Болтона. И превзошел его более чем на один уровень.

Может дело только в аромате. Вкус — это самое главное. Это просто нормальный цыпленок и даже не специально приготовленный суп, как он может сравниться с супом из пресноводных морепродуктов? Болтон очень старался убедить себя в своем сердце, прежде чем положить куриный суп в рот.

Тишина...

Тишина...

— Это восхитительно! — Болтон громко похвалил.

Свежесть куриного супа была доведена до предела этим таинственным ароматом. Вкусовые рецепторы на его языке сошли с ума в тот момент, когда он засунул ложку в рот. Они были захвачены куриным супом, и им некуда было деваться.

Он чувствовал, что все поры на его теле открываются, когда он проглотил. Теплое ощущение питало все его тело и заставляло чувствовать себя очень комфортно.

Если свежесть супа из пресноводных морепродуктов исходила от свежесвыловленных морепродуктов в реке, то свежесть этого куриного супа была результатом столкновения свежей курицы и какого-то загадочного ингредиента. Его удивил свежий вкус, который стал результатом сочетания этих ингредиентов.

Хотя суп из пресноводных морепродуктов был хорош, он намного уступал этому куриному супу.

Тушеный куриный суп, первое место в рейтинге супов, тоже заслуживает!

---

1. По сути, это не совсем «морепродукты», но похоже на творческую идею со стороны автора, поэтому мы будем придерживаться этого. Кроме того, некоторые определения морепродуктов включают пресноводных существ.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1523684>