

С другой стороны, Рэнди уже закрыл глаза и наклонился вперед, чтобы глубже вдохнуть. Его длинные и узкие брови были приподняты и слегка нахмурены в центре с намеком на удивление. «В отличие от ошеломляющей пряности острой рыбы, приготовленной на гриле, в этой пряности есть легкая кислинка. Она не агрессивна, а скорее напоминает утонченного джентльмена».

— Аромат плоти очень особенный, и она не пахнет рыбой возле города Хаоса. У нее нет рыбного и мутного запаха. Свежесть рыбы не прикрывается перцем чили, а подчеркивается острым и кислым вкусом.

— И масло, которое было вылито на эту рыбу голову, — это изюминка. В кипящем масле идеально смешались нарезанный перец чили, приправы и рыба. Один только запах заставил мою пищеварительную систему предвкушать это.

После слов Рэнди вокруг них возникла серия глотающих звуков. Хотя они не могли почувствовать запах всего этого, им казалось, что они попробовали это на вкус. Это должно быть объяснение со вкусом.

— Культурный человек действительно другой. Мы оба принялись. Ты можешь описать так много, а я могу только сказать, что от него так хорошо пахнет, — слегка саркастически сказал Авраам.

Рэнди открыл глаза. Слова Авраама не подействовали на него, и он с улыбкой сказал: «Присутствуют запах и цвет. Теперь нам просто нужно попробовать это на вкус».

Он взял палочки для еды и сначала выбрал небольшой кусочек нарезанного чили.

— Почему ты взял красный перец чили вместо мяса рыбы? — Недоуменно спросил Авраам.

— Этот красный нарезанный перец чили, кажется, отличается от других перцев и отличается от острой рыбы, приготовленной на гриле. Я хочу знать, в чем секрет, — ответил Рэнди, прежде чем положить кусок нарезанного чили себе в рот.

Кисло-пряный вкус расцвел на кончике языка.

Пряность была не очень сильной, но из-за кислого вкуса изо рта выделялась слюна. Кроме того, был привкус пикантности, как если бы он год мариновался в старой урне.

Это напомнило ему о той ночи, когда он останавливался в городе несколько лет назад. Лапша с консервированными овощами, которую подавала хозяйка, была лучшей лапшой, которую он когда-либо ел. Он все еще помнил ту старую коричневую урну в углу кухни. Эти несколько кусочков консервированных овощей дали ему тарелку божественной лапши.

Впоследствии он никогда не пробовал ничего подобного, даже когда путешествовал по многочисленным местам.

Этот вкус был прямо как у чувственной начальницы средних лет. В ту сумасшедшую дождливую ночь, съев миску с лапшой, они оставили грязный след по всей этой старой, заброшенной гостинице, когда они переместились из кухни в спальню, опрокидывая контейнеры с приправами.

Он никогда больше не встречал другую женщину, в которой был бы такой привкус.

Однако он снова обнаружил этот вкус в этом красном нарезанном чили. Несмотря на то, что это был перец чили, кислый вкус мгновенно снова всплыл в его памяти.

Он был уверен, что в углу кухни Босса Майка должна быть старая урна, но это будет маринованный в ней перец чили, а не маринованные овощи.

— Как это? Он острый? — С любопытством спросил Авраам после того, как Рэнди долгое время не реагировал.

Остальные клиенты тоже выглядели очень обеспокоенными. Рэнди так заманчиво описал аромат, но самым важным было то, насколько острым был вкус.

Слова Авраама вырвали мысли Рэнди из его памяти. Он кивнул, прежде чем покачать головой, и с улыбкой сказал: «Этот перец чили похож на красивого и вежливого джентльмена. Это заставляет вас трепетать перед ним, но вы не можете удержаться от того, чтобы не открыть ему ноги... Эээ... Рот ему. После маринования пряность стала более тонкой, а образовавшаяся естественная терпкость придала ему неповторимый вкус».

— Так как ты все еще можешь много говорить после того, как съел его, он не должен быть очень острым, — Авраам задумчиво кивнул и был готов заказать блюдо.

— А теперь позволь мне попробовать эту рыбью голову, — Рэнди отодвинул нарезанный перец чили, обнажив белое нежное мясо рыбы. Он взял кусок мяса и обмакнул его в соус, прежде чем положить в рот.

Первой зацвела кисло-пряная подливка. Это мгновенно активировало вкусовые рецепторы во рту.

Зубы легко раскололи мясо рыбы. Оно было мягким, упругим и жирным. Несмотря на то, что острый и кислый вкус пропитал рыбную голову, он все же не смог отобрать у рыбы свежий вкус.

Этот вкус полностью отличался от вкуса тех рыбок, обитающих в реках и ручьях в городе

Хаоса. Это отличалось от любой рыбы, которую он ел раньше.

Это был более элегантный вкус.

Чудесная текстура и прекрасный кисло-пряный вкус взорвались в его голове, как взрывной огненный шар. От этого у него покалывало в голове!

Эта рыба была приготовлена на пару? Рэнди недоверчиво уставился на рыбу перед ним. Раньше он уже пробовал рыбу на пару. При соответствующей температуре мясо рыбы будет действительно свежим и нежным.

Однако самой большой проблемой с рыбой на пару был рыбный привкус, от которого было трудно избавиться. Даже лучшие повара могли только прикрыть его гарнирами, так как полностью исключить его невозможно.

Но эта рыба голова была другой. Он не ощущал никакого рыбного привкуса, кроме свежести рыбного мяса.

Перец чили, покрывающий всю голову рыбы, придавал ей острый и кислый вкус, но не перекрывал первоначальный вкус рыбы.

Может быть, эта рыба, которая выглядела особенной, вообще не имела рыбного вкуса, или Босс Майк использовал особую технику, чтобы избавиться от рыбного привкуса, что оставило только удивительный вкус.

Рэнди проглотил мясо и почувствовал тепло, от которого покалывало кожу головы. Улыбаясь, он сказал тем, кто смотрел на него с нетерпением: «Я не могу найти слов, чтобы описать этот прекрасный вкус. Придется вернуться и медленно записать. Если вы хотите знать, какой у нее вкус, пожалуйста, обратите внимание на предстоящий выпуск «Мясоедства»...»

— Че...

Все сказали это одновременно, а потом стали поднимать руки, чтобы размещать заказы.

— Мисс Мия, пожалуйста, дайте мне порцию приготовленной на пару рыбьей головы с нарезанным кубиками острого красного перца и 100 граммов лапши, — Авраам был первым, кто сделал заказ. Он уже был уверен, что это блюдо нельзя пропустить.

— Я тоже хочу.

Покупатели начали размещать свои заказы. Если она не будет острее, чем острая рыба, приготовленная на гриле, все будет в порядке.

Услышав доклад Мии о заказах, Майк схватил рыбу, вздохнув, и сказал: «Покойся с миром, Мастер Толстоголовый Рыба. Помните, этот тесак называется Толстоголовая рыба. Вы умерли по уважительной причине».

«Сплат».

Взмахом руки толстоголовую рыбу с широко раскрытыми глазами разрезали на идеальные половинки. Ее быстро очистили, а затем поместили в пароварку.

* * *

Школа Хаоса. Период отдыха. Эми, которая отбивала комаров огненными шарами, увидела, что Игнацу с нерешительным взглядом расхаживает за пределами класса магии. Она взмахнула пальцем, и огненный шар, летевший к небу, быстро изменил направление и заскользнул по лицу Игнацу.

— Воу! — Игнацу в шоке отскочил. Росток зеленой фасоли на его голове качнулся, когда его взгляд проследил за огненным шаром в небе, который взорвался в фейерверке.

— Привет, Росток фасоли. Что делаешь? — С улыбкой спросила Эми.

Игнацу поднял голову и нерешительно сказал: «Эми, кто-то... Кто-то хочет, чтобы я участвовал в драке банды».

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1662827>