

За свою долгую жизнь, насчитывающую более 1000 лет, Фердинанд встретил много гениев, участвовал в бесчисленных опасных битвах и съел много дорогих продуктов.

Однако сегодняшняя рыба на гриле разрушила его обычное представление о еде.

От знакомства с безумной остротой до потери вкуса после того, как он к ней привык, его палочки для еды начали искать рыбное мясо и не менее интересные гарниры. Он действительно не мог остановиться.

— Я не ожидала, что найдутся люди, которые смогут есть вместе с мисс Вивиан. Это безумно остро!»

— Да. Первый укус разожжет вам душу, а на следующий день у вас будет болеть задница. Вот что из себя представляет эта безумно острая рыба на гриле.

Окружающие покупатели смотрели на этих двоих с восхищением. Это были настоящие воины.

Съев половину острой жареной рыбы, Фердинанд съел полмиски риса, чтобы подавить остроту во рту.

Его взгляд остановился на красной тушеной свинине сбоку. Он забыл о трех других блюдах, сосредоточившись на острой жареной рыбе.

Красная тушеная свинина была помещена в черную терракотовую миску. Мясо дикого кабана нарезали длинными кубическими фигурами, а густая подливка окрашивала мясо дикого кабана в темно-красный цвет. Переплетение нежирной свинины с салцем выглядело заманчиво.

Это блюдо, появившееся в дневнике Си, также привлекло внимание Фердинанда.

Фердинанд сунул в рот кусок красной тушеной свинины. Нежная свинина почти сразу растаяла во рту. Нежирное мясо было нежным и не сухим. Свиная кожа была мягкой и липкой. Укусить не составило труда. Это было изысканно.

— Вот это вкус!

Глаза Фердинанда загорелись. Если острая рыба на гриле вызвала сильное возбуждение вкусовых рецепторов и тела, то эта красная тушеная свинина была подобна нежной деве, которая заключила его в свои объятия и нежно утешила.

Одного кусочка было определенно недостаточно, поэтому он взял еще один кусок красной тушеной свинины и медленно смаковал его во рту.

Все его ежедневные приемы пищи были сбалансированы по питательности и разработаны диетологами. Принимая во внимание вкус, пищевая ценность и количество каждого продукта питания были тщательно рассчитаны.

Последние 1000 лет он действительно жил очень здорово.

Но в этот момент он вдруг понял, что такая точность как будто что-то убила.

Например, вкус, который делал человека счастливым, вкус, который вызывал возбуждение, и чувство удивления, вызывающее энтузиазм.

Каждый день он ел разную пищу, но процесс еды был просто процедурным шагом. Не было ни ожидания, ни удивления.

Однако в этом месте, будь то острая рыба на гриле или красная тушеная свинина, они преподнесли ему ни с чем не сравнимый сюрприз.

В Подземном городе философы часто спорили, дала ли технология им только плюсы? Раньше Фердинанда такие вопросы не волновали. Если технологии не приносили им удобства, откуда у этих философов с полными желудками было время поднимать такие вопросы?

Однако он не мог не подумать, неужели они все правы?

Он съел красную тушеную свинину с двумя мисками риса. Он чувствовал, что не сможет насытиться, сколько бы мягкого и ароматного риса он ни съел.

Баклажаны с чесночным соусом оказались не такими, как он себе представлял. Там действительно не было рыбы?!

На прямоугольной тарелке лежала разрезанная пополам рыба, покрытая густым золотисто-красным соусом. Блестящий соус идеально влился в «мякоть». Та рыба, которая выглядела и пахла идеально, на самом деле была сделана из баклажанов!

Впрочем, на вкусе это никак не сказалось.

После того, как он положил баклажан в рот, четыре вкуса: кислый, острый, сладкий и соленый взорвались во рту почти одновременно. Каждый вкус был таким отличным, но на самом деле они сливались в такой гармонии. Они давали вкусовым рецепторам мощную стимуляцию.

Мягкий баклажан почти сразу растаял во рту Фердинанда. После дикого пиршества, испытанного его вкусовыми рецепторами, Фердинанд проглотил его, и во рту у него остался стойкий аромат.

Вегетарианское блюдо было на вкус как мясное, и его вкус был настолько разнообразным, что он чуть не прикусил язык.

Оно было чуть более острым, поэтому его лучше всего было есть с рисом.

Фердинанд съел еще две миски риса, прежде чем почувствовал себя немного сытым.

Вивиан, которая все еще серьезно ела острую жареную рыбу, не могла не посмотреть на него. Она была поражена внутренним аппетитом этого джентльмена. Он мог съесть больше, чем орки за соседним столом.

Только перец чили остался от острой жареной рыбы. Наконец, он закончил тарелку соленого пудинга тофу.

Фердинанд удовлетворенно рыгнул. Он давно не испытывал удовлетворения от еды.

— Это действительно интересно, — Фердинанд посмотрел на Майка, который все еще был занят на кухне, с еще большим весельем в глазах.

Как мог быть такой гений в этом мире? Он продвинулся до почти экстраординарного уровня, несмотря ни на что на континенте Норланд, и даже мог изумительно готовить.

Он пробовал пищу континента 100 лет назад. Еда ни одной расы не могла сравниться с едой, приготовленной Майком.

— Мисс Вивиан, могу я спросить, когда ресторан закрывается на ночь? — Спросил Фердинанд Вивиан, которая только что закончила есть рыбу на гриле.

Подумав секунду, Вивиан ответила: «Я думаю, в девять вечера».

— Хорошо, спасибо, — Фердинанд кивнул с улыбкой. Он посмотрел на Вивиан и на мгновение задумался, прежде чем достать изящный кинжал и положить его перед Вивиан.

Вивиан посмотрела на этот простой, но замысловатый черный кинжал и озадаченно спросила: «Это?»

— Это небольшой подарок в знак благодарности за рекомендацию жареной рыбы, мисс Вивиан, — Фердинанд встал с улыбкой. «Я надеюсь снова увидеть вас».

— Тогда я сохраню его. Спасибо, сэр, — Вивиан не отвергла его. Фердинанд сказал, что занимается металлургическим бизнесом, так что такая мелочь не должна быть чем-то очень

ценным.

Фердинанд оплатил свой счет и ушел с порцией красной тушеной свинины и риса. Так как было еще рано, он решил сначала поехать в Роду, чтобы навестить внучку.

На кухне Майк задумчиво посмотрел на Фердинанда, который постепенно удалялся, сквозь стекло.

* * *

Роду, оперный театр Черной кошки.

На ярко освещенной сцене оперные актеры погрузились в игру. Их превосходное пение завораживало зрителей, заставляя их двигаться вместе с сюжетом.

В темном углу тихо появился мужчина средних лет и оценивающе наблюдал за представлением на сцене.

Это был Фердинанд, только что вышедший из ресторана Мэми. Большое расстояние между Роду и городом Хаоса было совершенно незначительным с линкором.

Черная кошка? Разве это не ее имя пользователя? Эта девчонка уже дома неуправляемая, и она действительно написала такой нелепый сюжет? Фердинанд со снисходительной улыбкой смотрел на Вики, поглощенную игрой.

Фердинанд какое-то время серьезно смотрел оперу и наблюдал за выражением лиц публики вокруг себя. Он не мог не кивнуть. Тем не менее, ее производительность действительно улучшилась за последний год, и она даже получила такое признание от очень многих людей. Неудивительно, что она не хочет возвращаться.

Прозвенел звонок к окончанию представления, и постепенно зажегся свет. Вики привела всех актеров к поклону.

Все встали и долго хлопали.

Фердинанд тоже встал и зааплодировал.

Последний раз, когда он наблюдал за выступлением Вики, кажется, это было ее школьное выступление, когда ей было 10 лет.

Время пролетело незаметно, а эта девочка уже выросла.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/2610611>