Глава 10 Рядом с Северной Крепостью, город Леонард. Между империей Святой Аркадии и империей Вульфгард и впрямь случалось множество мелких стычек. Но, не смотря на это, можно сказать, что они были просто незначительными, по сравнению с остальными местами. Почему, вы спросите? Ответ состоял в существовании Северной Крепости Леонарда на территории Шварцеров, которая стояла прямо на границе империи Вульфгард. Поговаривали, что эрцгерцог Шварцер поколениями сохранял статус храбрейшего из Четырёх Великих Кланов. Поэтому, так как их лучшие солдаты охраняли северную крепость, если бы кто-то начал тут создавать проблемы, то это было бы всё равно, что играть с огнём. Особенно в последние годы, с восхождением «Генералов-близнецов Шварцера», а именно, после того, как Роуэн Белуга взял крепость под своё командование. И теперь, после многих дней спокойствия, деревня рядом с Северной Крепостью, которая была изначально построена для того, чтобы солдатам было, где жить, постепенно переросла в город. ===== --Площадь города Леонард, история популярной таверны «Белый Кот»-- Да, добро пожаловать в нашу таверну. Э? Арес-сама? Ах, это «Капитан Молоко». Э? Что вы имеете в виду под «Капитан Молоко?» Ну, это прозвище юного лорда в этой таверне. Он приходил в таверну, но заказывал только молоко. Это было поводом для смеха среди посетителей таверны. Конечно, это просто шутка. Молодой господин сам тоже таковой её считал, и обычно смеялся вместе со всеми… Аа, не сердитесь, пожалуйста? Не беспокойтесь, раз я уже знаю, кто молодой господин на самом деле, я не идиот… В конце концов, его все здесь любят. На самом деле, в прошлом году он приезжал нас навестить, не смотря на свою занятость. Состоялось празднование, а столы и стулья были расставлены даже снаружи таверны. И солдаты, и жители города присоединились к празднованию, вне зависимости от возраста и пола. Такого рода вещи не часто случаются. Только когда молодой господин приезжает в город. Нет, правда. ===== Да, вот они. Варёные внутренности моллюска. Э, вы спрашиваете, правда ли можно есть моллюсков?? Не глупите. Разве вы не знаете, что это – наше специальное блюдо? Кстати говоря, это тоже капитан молоко… нет, давайте просто использовать его настоящее имя. Это деликатес, которому Арес-сама меня научил. Как его приготовить? Не говорите это другим тавернам, хорошо? ….чтобы его приготовить, для начала нужно достать из моллюска всю кровь. Курица тоже подойдёт, но моллюск лучше. Глубина вкуса кардинально отличается. Арес-сама захватил моё сердце рецептом этого блюда из моллюсков. Так что я готовлю всё, за исключением сердца и печени. Э? Сердце и печень? Ох, я использую их для другого блюда. Я потом расскажу. Дальше мы вычищаем внутренности и желудок, и отрезаем внутренности, чтобы приготовить их, как есть. У меня выработалась привычка тщательно обрабатывать ингредиенты после того, как это было проделано множество раз. Готовить их нужно довольно долго. Внутренности станут мягкими и у них будет текстура, напоминающая резину. Разве это не странно? Наконец, нужно положить немного специй. Теперь, пожалуйста, попробуйте. Разве не вкусно? А вот печень. Её нужно есть сырой. Окуните её в соус и попробуйте. Вкусно, не правда ли? Даже так, это – ценный деликатес, вы в курсе? Я не могу его сделать, если ингредиенты не будут свежими. Ингредиенты нельзя хранить даже сутки. Так что, ещё думаете о том, чтобы приготовить это блюдо самостоятельно? Вы можете съесть сердце после того, как оно запечётся. Или вы предпочтёте, чтобы мы подали его холодным? Это – популярные блюда в таверне. Что ж, хотя им всем меня обучил тот человек. ……Мы уже говорили об этом прежде, но, пожалуйста, не говорите об этом другим тавернам, ладно? ===== --История хозяина магазина в городе Леонард— История об Аресе-сама? Почему вы хотите её услышать? …… Ха? Вы хотите написать статью об Аресе-сама для газеты? Ах, думаю, имя Ареса-сама начало распространятся и по столице… Ну что ж, тогда, думаю, это нормально. Попробуйте это, ешьте не спеша, вот так… э? Что это такое? То картофель, «обжаренный на масле». Э? Вы не знаете, что такое «масло для жарки»? Хее, в столице нет ничего похожего на «масло для жарки»? Бедные жители столицы… Ох, вы переехали сюда лишь недавно? Что ж, просто наслаждайтесь тогда. ……Вкусно, не правда ли? Это тоже любимое блюдо Ареса-сама, если вы меня спросите. Тут вокруг ещё растут растения под названием холодостойкая свёкла. Из их фруктов можно

добывать масло. Поэтому мы называем эту штуку «цветочным маслом». Я слышал, что в столице используют масло, добываемое из животного жира. Вот, почему оно считается ценным товаром. Но тут мы используем цветочное масло, которое не такое дорогое. Мы можем использовать масла столько, сколько хотим, так как его в этой местности много. Арес-сама часто посещает нас и покупает эту «жареную картошку» в путешествие до дома. Это вошло у него в привычку. Есть ли что-нибудь ещё в меню? Рыбное филе и мясо… все они «обжарены на масле». Что ж, насчёт рыбного филе и мяса… если вы меня спросите… это Арес-сама подал мне идею. Молодой господин, похоже, правда заинтересован в еде… и он всегда рад попробовать то, что никогда прежде не ел. Хороша беда… он такой интересный человек… Раз я сам довольно хорош в производстве его, как думаете, люди в столице будут заинтересованы в импорте «масла для жарки»? ===== История популярной таверны в южной части города Леонард. А, уже начинаем? Э? Ты хочешь услышать об Аресе-сама? В любом случае, почему ты хочешь услышать о молодом господине? Но перед этим давай для начала выпьем этот эль! Охх! Это было хорошо. Вкусно. Э? Ты говоришь, что он слегка холодноват? Ну конечно, в конце концов, это же северный город. Ээ? Разве этот стакан не сделан из стекла? Ну, да, так и есть. Он сделан таким образом, чтобы лучше раскрыть вкус эля. И впрямь, люди в столице используют деревянные стаканы, чтобы пить эль. На самом деле, это нехорошо. Ты не сможешь оценить чистоту эля, если будешь использовать деревянный стакан. Эль и впрямь лучше всего подавать холодным. И в стекле, разумеется. Его приятно пить летом, знаешь? Типа, всю твою усталость как рукой снимет, после того, как ты его выпьешь. Ну, на самом деле, это всё идея Ареса-сама. И не только в Леонарде… по всей территории Шварцера должен быть такого рода напиток. Э? Как мы это делаем? Вы, ребята, должно быть, новички на территории Шварцерв, не так ли? Это вообще довольно известное дело, знаете? Смотри, видишь вон ту коробку? В ней лежит магический камень, который может охлаждать вещи. Мы используем ту коробку, чтобы охлаждать эль перед тем, как налить его в стекло. Э? Ты тоже думаешь, что этот стакан очень чистый? Знаешь, это тебе не просто какой-то стакан! Это стакан только для эля. Он называется кружка. Что, кстати говоря, хочешь ещё по стаканчику? Это – ограниченное меню для лета. Потому что тут, на севере, по-настоящему жарко летом. Без этого… работать – просто сумасшествие, понимаешь? Это Арес-сама додумался изобрести такую коробку. Тот молодчик – по-настоящему исключительный парень. ===== Король Героев Арес был человеком с разнообразными интересами, и поговаривали, что он часто был поглощён своими собственными исследованиями. Среди всего того, в чём он был заинтересован, он известен тем, что больше всего уделял внимание «еде». Культура питания показывает уровень развития цивилизации в данной области. Вот, что он говорил. Говорят, что он изобрёл разнообразные рецепты и ингредиенты, обогатив культуру питания превосходными деликатесами.

http://tl.rulate.ru/book/19002/679962