Глава 348:

Ну, это… очень оживленное место.

«Занятое» — прекрасное слово для описания города Розендаль.

Киоски с едой выстроились вдоль улиц города Розендаль. Каждый из них источал свои уникальные запахи и звуки, так как владельцы киосков делали все возможное, чтобы соблазнить людей прийти и попробовать их еду.

Верно, мы только что прибыли в Розендаль, после того, как по пути сделали крюк. Объездным маршрутом была «охота для снятия стресса», когда Фер, Суй и Дора бросились в густой лес, чтобы отследить что-то интересное, что учуял Фер.

Обычно на то, чтобы добраться до Розендаля из Карелины на повозке, уходит около месяца. Однако Феру потребовалось меньше половины времени, чтобы добраться сюда. Даже с «охотой для снятия стресса» нам потребовалось всего 12 дней, чтобы добраться до Розендаля.

Виллем сказал мне: «Пожалуйста, сообщите в Гильдию Авантюристов Розендаля, когда доберетесь туда», и что он уже сообщил мастеру гильдии Розендаля, что я приду.

Как бы то ни было, мастер Гильдии Авантюристов Розендаля оказался милым пухлым стариком по имени Джаннино. Вполне уместно для главы гильдии города, известного своим своеобразным «мясным подземельем».

«Прошло несколько лет с тех пор, как сюда заглядывал представитель S-ранга», — радостно сказал он. «У нас есть несколько миссий высокого уровня, которые могли бы заинтересовать вас…»

«О, э, это так?» Я сказал. «Я только что приехал в город и еще не решил, где остановиться. Я посещу гильдию, как только устроюсь, хорошо?»

Милый мастер гильдии согласился, и я отправился в Гильдию Торговцев, чтобы снять дом для нашего проживания. На этот раз я арендовал собственность, которая когда-то принадлежала отставному высокопоставленному авантюристу.

Собственность была довольно близко к центру города, Гильдии Авантюристов, а также к входу в мясное подземелье.

Расположение так близко к городу означало, что мы также были рядом со многими киосками, излучающими запах жареного мяса и голоса владельцев киосков, зовущих покупателей. Это привлекло внимание Фер и Доры, и они захотели пойти. Даже Суё, которая обычно пряталась в моей кожаной сумке, ехала на спине Фер, продолжая оглядываться по сторонам.

«Ах, вы там! Попробуйте наше мясо! Вкуснейшее мясо на гриле с секретным соусом!» — окликнул нас старик.

«Ой», — голос Фера донесся до меня посредством телепатии.

«Хочешь?»

«Угу», — сверкающие глаза Фера были прикованы к нанизанному на вертел мясу старика.

Ах, он тоже пускает слюни. Подождите, Дора тоже. Суй безостановочно вибрировала на спине

Фер.

Вау, секретный соус этого старика должен быть чем-то особенным.

«Как насчет 10 на каждого?» — спросил я посредством телепатии.

«Му, я могу съесть больше.»

«Не хочешь попробовать еду из других киосков?»

«Конечно, но 10 только сделают меня голоднее.»

«… …» Я не совсем уверен, на какой логике основывался желудок Фер, но в конце концов я заказал 20 для Фер, 20 для Суй и 10 для Доры.

«Босс, 50 шампуров, пожалуйста», — сказал я.

«О? 50 за раз?! Большое спасибо, это будет 3 серебряных монеты. У меня сейчас 30 на гриле, следующие 20 скоро будут готовы. Пожалуйста, подожди минутку.»

Я передал старику 3 серебряные монеты и получил 30 шампуров за один раз. Внезапно я почувствовал на себе взгляды трех высших хищников. Подождите, нет, их внимание было приковано к шампурам.

«Кхм, извините, могу я воспользоваться местом за вашим киоском?»

«О, пожалуйста!»

Я перешел на свободное место сразу за прилавком старика и принялся перекладывать жареное мясо с шампуров на тарелки. Каждый получает по 10, Суй и Фер получат свои добавки позже.

«О боже, вы хорошо кормите своих фамильяров, а? Это действительно здорово!»

«Они очень много работают, поэтому заслуживают самого лучшего», — сказал я. Это правда, все мое богатство и власть исходили от этой троицы обжор.

«Хахаха, какой вы великий мастер, брат!»

«Я рад, что вы так думаете. О, пожалуйста, добавьте еще один шампур на гриль. Я бы тоже хотел попробовать.»

«ОУ! Конечно, вот вам, все свежеприготовленное на гриле. Ваш — за мой счет.»

«Вау, спасибо!» Я отложил свой жареный шашлык в сторону и сначала приготовил добавку для Фер и Суй. Я достаточно хорошо разбираюсь в приготовленном на гриле мясе, поэтому если дать ему немного отдохнуть, то вкус улучшится.

Наконец, я откусил от своего шампура: «Вкусно!»

Соус имеет сладкий и пикантный вкус, похожее на стандартный соус для барбекю. Само мясо имеет в меру твердую консистенцию и пропитано жиром. Чем больше я жевал, тем сочнее становилось.

«Это вкусно, правда? Я очень горжусь своими шашлыками!» сказал старик счастливо.

«Угу, это действительно хорошо.»

«Ага, ведь жареное на углях мясо всегда вкусно!»

«Это восхитительно~!» Жаль, что старик не мог слышать их восторженные похвалы.

«Вау, вы, ребята, едите быстро», сказал я, глядя на пустые тарелки.

«Хм, этого мало, я хочу еще.»

«Эх, мне хватит..»

«Я тоже хочу ещё~!»

«Да, да, я понимаю.»

«Хм, а что это за мясо? Думаю, я впервые попробовала что-то подобное», — прокомментировал Фер.

«Э? Разве это не какое-то оркское мясо?»

«Нет, жир сравнительно легче, чем мясо орков, даже более высокого уровня.»

Ничего себе, как и ожидалось от профессионала. Я откусил еще кусок и задумчиво прожевал. Кажется, я понимаю, о чем говорит Фер?

Но что это может быть за мясо, неизвестное для такого долгоживущего хищника, как Фер?

Хм, я мог бы также спросить эксперта: «Извините, что это за мясо?»

«О, это? Это Подземная Свинья. Это особый вид свиней, которых можно найти только в мясных подземельях. Их много на среднем уровне, так что можно собрать достаточно, гахахаха!»

У-у-у~~, значит, это существо уникально для этого подземелья.

Как интересно.

«Ну, это не редкость в этом городе, но если вы здесь впервые, вам стоит попробовать как можно больше блюд, приготовленных из нашей собственной домашней свиньи! Гарантия свежести и качества!»

Фер, который внимательно слушал старика, издал звук вроде «ясно». В его глазах было напряженное выражение.

Это был взгляд, который у него появлялся, когда перед ним была добыча.

У меня есть ощущение, что Фер скоро уничтожит Подземных Свиней…

Как к этому отнесутся другие авантюристы?

Как я его остановлю?

Вопросы заполнили мой разум, но у меня нет ответа ни на один из них.

В любом случае, давайте сначала осмотрим другие прилавки.

Как и описал старик, в большинстве прилавков продавалась еда, приготовленная из подземной свиньи. Были рестораны, предлагающие стейки из подземной свиньи, киоски, продающие колбасу из подземной свиньи, а также когда-либо популярные шашлычки из свинины, приготовленные на гриле со всевозможными соусами.

Розендаль, безусловно, заслужил свое звание гастрономической Мекки, где каждый ресторан или киоск предлагает свой собственный уникальный способ подачи местного фирменного мяса.

Возьмем, к примеру, шашлык из мяса. Некоторые киоски используют секретный соус, такой как старик, в то время как другие жарят свои шашлыки только с травами, солью или каким-то маринадом на основе соленой воды.

Разнообразие вкусов отличало его от других городов, в которых, как правило, подавали только один вид еды.

Возможно, с таким количеством киосков и ресторанов в одном месте им пришлось много работать, чтобы выделиться. Один из способов заключался в разработке уникального фирменного вкуса.

Кстати, было также довольно много киосков, в которых использовалось что-то под названием Подземная Говядина от существа, называемого Подземная Корова, другого местного существа из подземелий, которое можно было найти на средних уровнях.

Из того, что я мог сказать, на вкус это было очень похоже на говядину из-за границы. Значит, она должна быть хороша в тушеных блюдах.

Фер, Суй и Дора сказали, что им больше нравятся Подземные Свиньи, но они также хотели поохотиться на Подземных Коров.

Для меня это не проблема, так как разборка не требуется, так что давайте просто возьмем как можно больше мяса.

После сбора соответствующей информации об ингредиентах, я имею в виду подземелье, мы провели остаток дня, питаясь во всевозможных киосках и ресторанах, пока все не наелись.

http://tl.rulate.ru/book/6112/2218635