"Зирк, как насчет того, чтобы закончить пораньше?

окликнула меня Роуз, и мое сознание, погруженное в море мыслей, вернулось к реальности.

Выглянул в окно, красное вечернее зарево вот-вот превратится в ночь.

Несмотря на то, что магические инструменты, излучающие свет, широко распространены, по сравнению с моим предыдущим миром, в этом мире люди не работают так долго. Это обычное дело - заканчивать работу с наступлением темноты.

Если я, как глава компании, не прекращу работу, Тристану и Роуз будет трудно уйти.

"……Мы заканчиваем на сегодня?"

"После этого, как насчет того, чтобы всем поужинать?"

Вытерев чернила с кончика пера и аккуратно убрав его на стол, Тристан предложил.

"Недавно открылось новое место, где подают мясо в необычном стиле. Они называют его "якинику" и, судя по всему, предоставляют тонко нарезанное мясо, которое ты должен сам приготовить на гриле!"

"Я знаю это место! Каждый раз, когда я вижу, там всегда выстраивается куча людей. Если я не ошибаюсь, он называется "Никубиси"!"

"Точно! Если не против, как тебе это?"

"Якинику, да? Неплохо."

Слушая Тристана, мне захотелось отведать якинику сегодня вечером.

В последнее время я не ел много мяса, и было бы неплохо пойти и съесть как можно больше.

"Прости! Я должна сегодня пойти домой и посидеть с ребенком, так что..."

Роуз с сожалением извиняется, сцепив руки.

"Эх, а ты не можешь просто пойти сегодня?"

"Я бы тоже хотела пойти, но сейчас важный период для ребенка. Мне очень жаль".

Несмотря на разочарование Тристана, Роуз быстро привела в порядок свои вещи и вышла из мастерской.

Видимо, она торопилась закончить работу, потому что хотела сегодня уйти пораньше.

Услышав ее слова, я не могу насильно удержать ее.

"Ничего не поделаешь. Тогда сегодня мы вдвоем..."

"Может, отменим? Нет смысла идти вдвоём".

"..... Ну раз так, спасибо за труды".

Склонив голову в мою сторону, Тристан быстро собрался домой и покинул мастерскую.

Ну, если ты не хочешь идти, тогда нам не нужно идти. Ужин можно приготовить дома.

Оставив меня одного, я убрал рабочие инструменты на свой стол, плотно закрыл дверь и ушел.

На улице уже стемнело, и установленные магические лампы освещали улицу.

Идя из мастерской в центральный район, я вижу, как многие ремесленники и искатели приключений после работы отправляются в бары и пивные.

В центральном районе шумно даже после наступления темноты. Обычно, когда я иду прямо домой, я сворачиваю в сторону и прохожу через тихий жилой район, но сегодня мне нужно сделать несколько покупок к ужину.

Я прохожу мимо гномов, поющих весело песни, и направляюсь к магазинам.

Из ларьков и ресторанов, выстроившихся вдоль улицы, доносится запах ароматного мяса.

".....В конце концов, я хочу есть мясо".

Тристан говорил о якинику, поэтому мой желудок был полностью настроен на мясо.

Я мог бы съесть его дома, но будет немного неудобно покупать его сейчас, а потом готовить дома на гриле.

Сегодня я хочу съесть мясо на гриле, не заботясь о подготовке и уборке.

"Может, мне пойти в ресторан якинику?".

Приняв такое решение, я оставляю покупки.

Больше не направляясь в магазины, я развернулся и направился в ресторан якинику в центральном районе.

◆

В центральном районе, на улице ресторанов. Отдельно стоящее здание из черного кирпича.

На белой вывеске черными буквами искусно написано "Никубиси".

Вероятно, потому что сейчас время для ужина, перед рестораном выстроилось большое количество людей.

Тем не менее, новых клиентов это не останавливает, и они начинают выстраиваться в очередь еще дальше.

Думаю, несмотря на то, что они знают о долгом ожидании, они решили, что еда того стоит.

Обычно, если я только что пришел, мне пришлось бы встать в конец очереди, но в этом не было необходимости.

Я проигнорировал стоящих в очереди клиентов и вошел в дверь.

" Извините. Пожалуйста, подождите в очереди. Я провожу вас в свое время".

"Идиот, оставь этого джентльмена в покое!"

Окликнул меня незнакомый молодой официант, но из задней части магазина вышел хорошо одетый мужчина со смущенным выражением лица.

"Мои извинения, мастер Зирк. Этот парень - недавний новичок".

Потирая руки, менеджер Никубиси приказал новичку поклониться.

Лицо новичка бледнеет, когда он замечает титул, с которым ко мне обращаются. Наверное, он чувствует себя подавленно.

"Нет, я не возражаю. Меня больше интересует тот факт, что ваш магазин выглядит процветающим".

"Да, благодаря вам. Я применил на практике предложения мастера Зирка, и дела в магазине пошли в гору. Я действительно преисполнен благодарности вам".

Да, недавняя популярность этого блюда, известного как "якинику" - это то, что я предложил управляющему и попросил его заняться этим.

Хотя изначально это была давно существующая мясная лавка, с появлением холодильников стало возможным употребление разнообразных видов мяса.

Мясо животных и демонов, которые ранее были малодоступны, теперь в продаже, и количество новых ресторанов постепенно растет.

Не выдержав конкуренции с диверсификацией в культуре питания, "Никубиси", как мясной магазин, начал переживать спад в своем бизнесе.

В такой ситуации менеджер посоветовался со мной, тогдашним клиентом, и в итоге они стали подавать якинику.

Подавать тонко нарезанное мясо и предлагать клиентам самим жарить его на гриле за столом - это был стиль, который, казалось, никогда раньше не применялся в Королевской столице, и его популярность резко возросла.

Будучи ранее хорошо зарекомендовавшей себя мясной лавкой, они отлично справлялись с мясом, что идеально подходило к якинику, что приводило к огромным толпам посетителей.

"Не обращайте внимания. Я просто упомянул то, что сам хотел бы иметь".

"Я все еще не могу поднять голову перед вами, мастер Зирк".

"А что, обычное место пусто?"

"Да, конечно. Я сейчас же провожу вас туда".

За столь долгое время разговора у входа мой желудок значительно проголодался.

Менеджер повел меня в конец этажа.

Это не свободное помещение, а отдельная комната.

Приятно быть в кругу друзей и готовить мясо на гриле, но есть и одиночки вроде меня, которые хотят наслаждаться мясом в более расслабленной атмосфере. Это помещение

предназначено для удовлетворения таких потребностей.

На самом деле, мне бы хотелось иметь помещение, предназначенное для одиночного якинику, но, похоже, потребность в таких помещениях все еще очень ограничена в этом мире.

Отдельная комната, которую мне показали, рассчитана на четырех человек. Стол, стулья и дверь - все черного цвета, что создает очень расслабляющее пространство.

В центре стола находится круглое отверстие для угля.

Менеджер зажигает уголь с помощью волшебного инструмента для розжига и аккуратно кладет сверху гриль.

Были первоначальные идеи установить на каждом столе нагревательные магические инструменты, но я намеренно отказался от этого, потому что мне все еще хотелось есть на древесном огне.

Если бы я сказал об этом Роуз, она могла бы сказать: "Хотя это была бы отличная возможность продать волшебные инструменты!" и обидеться на меня, но это моя личная страсть, и я не могу пойти на компромисс.

"Что бы вы хотели заказать?"

"Я начну с порции красного говяжьего языка, толсто нарезанного юбочного стейка и ребрышек. Из напитков - эль".

"Конечно, сэр".

В этом мире так много разных видов мяса, что трудно определиться, но если вы собираетесь есть в этом ресторане, то это должна быть красная говядина. Техника выдержки, разделки и приправы в Никубиси не имеет себе равных среди всех других мясных магазинов.

Невозможно прийти сюда и не попробовать красную говядину.

Позднее я начну с мягкого и ароматного языка.

Пока я все это обдумывал, менеджер, который обычно сразу же уходит, стоял с потерянным выражением лица.

"……Что случилось?"

'Эм, вы уверены, что мы не должны выделить вам часть прибыли? Сейчас у нас достаточно средств, чтобы расплатиться с вами, мастер Зирк".

Понятно, вот что его интересовало.

Честно говоря, мне не нужна никакая плата за это.

К счастью, меня не беспокоят деньги. Мне достаточно того, что я могу в любое время занять столик и мне продадут вкусное мясо, как сейчас.

Но управляющий - простолюдин, а я - сын виконта Лурена.

Даже если бы мне было все равно, наверное, было бы страшно оказаться в долгу у дворянина.

Управляющий также должен знать мой характер, но, думаю, ему все-таки неудобно, если он не предоставит компенсацию".

"Понятно. Если продажи в магазине будут продолжаться в том же духе в течение трех месяцев, я возьму десять процентов. В остальном, хорошо, если ты сможешь продолжать, поскольку ты должен отдавать мне приоритет при рассадке и продавать мне редкое мясо, которое ты добываешь".

Хотя это место недавно вышло в плюс, до этого дела шли плохо.

Ресторан, должно быть, потратил много денег на ремонт, и я был бы единственным, кто был бы обеспокоен, если бы я получил что-то от них сейчас, только для того, чтобы они разорились.

"Я понимаю. Я буду усердно работать и обязательно верну вам долг, мастер Цирк".

"Да, всего наилучшего".

"Тогда я немедленно принесу вам еду".

Менеджер улыбнулся и ушел.

После этого вскоре принесли мой заказ.

"Какой красивый цвет".

Вздыхая от восхищения при виде ярко-красной говядины, я беру щипцами кусочек языка.

Затем я кладу его на самую горячую часть гриля, в центр.

Пока обугливается поверхность, я слежу за тем, чтобы пламя не дошло до середины.

Язык - это особый кусок мяса, где волокна идут во всех направлениях. Если вы будете небрежны, он быстро пережарится, и мясо станет жестким.

Чтобы этого не произошло, когда сторона, которую вы готовите первой, слегка свернется, переверните ее и готовьте таким же образом.

Этого достаточно, чтобы обеспечить равномерное распределение жара и сохранить нежный вкус.

Я кладу в рот только что приготовленный на гриле язык.

Во рту распространяется насыщенный вкус и соки красной говядины. Чем больше я жую, тем больше раскрывается аромат.

А затем запиваю его охлажденным элем.

Жир, растворившийся на моем языке, омывает мое горло холодным элем.

Это освежающее ощущение просто неземное.

Таким же образом я продолжаю тщательно прожаривать язык и пить эль.

Я просто повторяю один и тот же процесс, но это непреодолимо вкусно.

После языка наступает очередь толсто нарезанного юбочного стейка.

Что касается юбочного стейка, то его лучше всего жарить на гриле в месте, немного удаленном от центра.

Поверхность мяса должна быть хрустящей, поэтому на ней должны оставаться четкие следы от гриля.

Однако внутри мясо должно быть средней прожарки.

Это позволит вам насладиться ароматом, а также хрустящей текстурой, характерной для юбочного стейка.

Я положил толстый, свежеприготовленный на гриле стейк в рот.

Особая хрустящая текстура юбочного стейка восхитительна. Аромат насыщенный, а вкус мяса великолепный.

Приправленная к мясу соль добавляет приятный акцент к аромату и подчеркивает вкус мяса.

Затем, когда с юбочным стейком покончено, наступает очередь ребрышек, которые были обильно политы соусом.

Я помещаю ребра в центр гриля, где температура выше.

В идеале ребрышки должны быть хорошо прожарены с обеих сторон, но при этом оставаться немного красноватыми внутри.

"..... Прямо сейчас".

Я быстро беру палочками для еды ребрышки и подношу их к своей тарелке.

Как только я начинаю есть, вкусы красного мяса, жира и соуса смешиваются и распространяются вместе в полной гармонии.

" Восхитительно!"

В моем рту вкус взрывается, а пикантный аромат проникает глубоко в нос.

"Ах, я хочу белого риса".

Жаль, что здесь отсутствует продукт, известный как белый рис.

Если бы был белый рис, я бы съел все с наслаждением.

Однако тут дело не в том, что нет никакой надежды.

Недавно, похоже, в королевскую столицу начали поставлять прозрачный алкоголь, напоминающий японское сакэ.

Алкоголь прибыл из страны под названием Древний Восток и по вкусу в точности напоминал сакэ.

Если есть сакэ, то должен быть и рис, который является источником сакэ.

Рис еще не импортирован, но по какой-то случайности он тоже может появиться.

Когда это случится, я хочу заполучить его в свои руки, чего бы мне это ни стоило.

А потом его нужно будет добавить в меню "Никубиси".

Это преступление - иметь столько вкусного мяса, но не иметь белого риса.

Думая о таких вещах, я жарил ребрышки на гриле одно за другим.

Вкус этого угольного гриля - то, что я не могу воспроизвести дома. Я рад, что в конце концов пришел в Никубиси.

Не заботясь о других, я могу есть то, что мне нравится, столько, сколько захочу,

В этом и заключается удовольствие от еды.

То, что это якинику, не означает, что вы должны идти вместе со всеми.

Говорят, что еда вкуснее, когда ты ешь с другими, но я так не думаю.

" Было правильно прийти одному".

Это чувство удовлетворения, было бы невозможно, если бы здесь были Тристан или Роуз.

Я запил ребрышки элем и в приподнятом настроении задумался о том, что заказать дальше.

http://tl.rulate.ru/book/78309/2390922