

Глава 104: «Нарезка редиса»

Дети удивленно открыли рты. Переулок просто кишил людьми. Зачем? Неужели Бао хотел сделать соревнование общеизвестным?..

Сам же Бао стоял поодаль с широкой улыбкой на лице. Как только столица узнает о победе имперского ресторана над Бу, к ним поспешит еще больше людей!

«О, ты пришел, замечательно! Столько людей собралось, удачи!» - сладко пропел Бао на ухо Бу. Тот нахмурился. В том, чтобы повысить свою популярность за счет чужого проигрыша, нет, в принципе, ничего особенного, но стоит ли быть таким самоуверенным?..

Бу подошел к своему столу. Там лежало множество продуктов для нарезки, и на них медленно опускались большие белые снежинки. Чжао продолжал хвастаться умениями, орудуя в воздухе широким ножом. Лезвие сверкало в сумерках.

«Учтите, Бу, я намерен показать сегодня всё мое мастерство!» - заявил Чжао, подкидывая в воздух картофелину. Во мгновение ока его нож нарезал ее, и ровные тонкие кусочки приземлились на тарелку.

Публика зааплодировала.

«Рассказывайте правила, давайте не затягивать, я еще планирую сегодня выспаться» - равнодушно протянул Бу.

Он действительно не впечатлился нарезанием картошки, но со стороны это казалось неуверенностью в себе. Толпа неодобрительно загнула.

Чжао радовался недовольству толпы - что может быть лучше для их ресторана, чем разгромить репутацию Бу в пух и прах!

«Мы соревнуемся в трех категориях: быстроте, точности и безжалостности. Быстрота - это скорость нарезания; точность - аккуратность получаемых кусочков, ну и безжалостность относится к нарезке мяса» - пояснил Чжао.

Бу кивнул. Это были стандартные требования по нарезке.

«Давай начнем со скорости. У нас есть по горке редиса на столах. Кто нарежет сто штук быстрее?» - и Чжао принялся резать. Он орудовал сразу двумя ножами одновременно, сохраняя точность нарезки - умение, подвластное не каждому повару. Зрители не успевали даже различить, что происходит. На весь редис у Чжао ушло ровно десять минут. Он с грохотом опустил ножи на стол, и вытер пот со лба.

Толпа взорвалась овациями. Чжао сиял.

Бу улыбнулся, вытаскивая из подставки самый обычный кухонный ножик.

«Раз система хочет, чтобы я чему-то тебя научил, я научу!» - пронеслось в его голове.

Таймер тикнул. Бу собрал в ладонях свою энергию, и одним движением подбросил в воздух сразу весь редис. Нож метался, словно искра, делая и делая разрезы.

Все замерли. И тут же редис будто бы взорвался сотнями ровных и мелких квадратных кусочков, намного аккуратнее, чем у Чжао. Это был дождь из редиса, редис с небес. Когда

последний кусочек приземлился на тарелку, прошло буквально несколько секунд. Некоторые не успели даже вдохнуть.

Переулок затих. Улыбка на лице Чжао замерла, и казалась теперь дурацкой гримасой.

«И это ты называешь нарезкой?! Да это какой-то фокус!» - негодовал он про себя.

<http://tl.rulate.ru/book/4793/163137>