— Это решено? Просто так?

— Чего еще ты ожидал? Ты когда-нибудь видел, чтобы Его Высочество съедал так много за один прием пищи? Эти три блюда, должно быть, были восхитительны!

— Я слышал, что он победил шеф-повара ресторана Дукас на кулинарном конкурсе в Городе Хаоса. Как и ожидалось, он действительно очень хороший повар.

Как только Джош ушел, немного гнетущая атмосфера в столовой сразу же исчезла. Все думали, что это будет сложный процесс оценки, и все повара уже подготовились к тому, чтобы высказать свое собственное мнение.

Однако Джош доел почти все три блюда самостоятельно, а затем принял безотлагательное решение позволить Майку готовить во время банкета по случаю дня рождения короля. Он не спрашивал чьего-либо мнения, и процесс пошел совсем не так, как все ожидали.

— Отец такой классный! — Эми посмотрела на Майка, и в ее глазах мерцало восхищение.

— Пойдем тоже поедим, — Майк похлопал Эми по голове, когда с его плеч упал огромный груз. Он выразил часть своего гнева по отношению к Джошу, накормив его трижды безумно острой жареной рыбой. Более того, судя по реакции Джоша, он, похоже, полностью убедил себя в том, что Майк не Алекс. Таким образом, он выполнил половину цели, которую поставил перед собой, приехав в Роду.

— Мы будем есть твою еду, отец? — Спросила Эми с ожиданием на лице. — Конечно. Я приготовил тушеного цыпленка и риса достаточно для трех человек, и могу приготовить для тебя еще один стейк, — Майк улыбнулся, взяв за ручку Эми и направившись к кухне.

— Ура! — Воскликнула Эми от восторга.

— Мяу~ — Гадкий Утенок издал настойчивый крик, словно отчаянно пытался им что-то сказать.

— Ты тоже получишь свою долю, — утешил его Майк с улыбкой.

— Гадкий Утенок, если ты притворишься, что потерял сознание, как сегодня, то с этого момента ты не будешь есть, — Эми ткнула Гадкого Утенка пальцем в голову, когда на ее лице появилось высокомерие.

— Мяу~ — Гадкий Утенок надулся, как будто доказывая, что он не притворялся.

— Даже если ты действительно упал в обморок, ты все равно не получишь еды! — Добавила Эми.

— Мяу… — Гадкий Утенок робко опустил голову.

Майк оценил общение между Эми и Гадким Утенком с улыбкой на лице. Несмотря на то, что на спине Гадкого утенка появилась пара белых крыльев, он становился толще с каждым днем и действительно не выглядел так, как будто когда-либо сможет летать.

Один лишь образ круглого шара оранжевого кота, летящего с парой крошечных белых крыльев, вызывало у него веселую улыбку.

Майк и Эми вышли из столовой, и мертвенно-бледный Мэтью бросился к столу. Он поднял

палочки для еды, которыми пользовался второй принц, прежде чем сунуть в рот кусок рыбы.

Остро! Остро! Очень остро! Мозг Мэтью был полностью захвачен мыслями о том, насколько острым было блюдо, как только кусок рыбы попал ему в рот. Он чувствовал, как будто интенсивный пряный аромат был конденсирован, прежде чем разойтись по его рту и взорваться с безрассудной энергией. Опаляющий аромат поразил его чувством головокружения и удушья, и его лицо сразу же стало красным, как помидор, когда пар начал подниматься в воздух от макушки. Это определенно был не обычный перец чили. Независимо от того, сколько обычных перцев чили использовалось, невозможно было достичь такого безумного уровня остроты. Он попробовал только небольшой кусочек рыбы, но почувствовал себя так, будто чуть не задохнулся.

Мэтью не мог понять, как такая ужасная рыба могла вызвать такую блестящую похвалу от второго принца.

Именно в этот момент чистый вкус рыбы разнесся по морю огненного зноя, расцветая, словно оазис среди палящей пустыни.

Мэтью родился в рыбацкой деревне и научился готовить свое первое рыбное блюдо от главы деревни, когда ему было всего 12 лет. В 15 лет его привез в Роду богатый купец, и он проработал учеником повара в рыбном ресторане Муассана в течение 10 лет. Он научился готовить полный рыбный пир у старого шеф-повара, и впоследствии он стал еще более выдающимся поваром, чем его мастер. В 26 лет он стал шеф-поваром ресторана Муассана, специализирующегося на всех типах рыбных блюд, и сделал его самым известным рыбным рестораном во всем Роду.

Можно сказать, что он готовил исключительно рыбу 30 лет.

Когда-то он думал, что никто не знает о приготовлении рыбы больше, чем он, и что никто не может приготовить более вкусную рыбу, чем он.

Однако в этот момент все убеждения Мэтью полностью разрушились. Кожица рыбы была обугленной и хрустящей, а мясо сочным и нежным. Ее восхитительный вкус распространялся через его рот, и даже удушающая пряность не могла помешать проникновению вкуса рыбы. Напротив, пряность только усилила его.

— Учитель, возможно, это тот недостижимый вкус, который вы стремились создать всю свою жизнь... — Палочки для еды выскользнули из рук Мэтью и упали на землю, слезы потекли по его лицу.

Вся столовая погрузилась в полную тишину, и у всех были сложные лица. Несмотря на то, что все эти повара постоянно соревновались друг с другом, образцовые кулинарные навыки, которые Майк продемонстрировал сегодня, поразили всех чувством опасности и безотлагательности. Если бы второй принц нанял Майка в качестве шеф-повара в своем поместье, всем остальным поварам здесь, скорее всего, пришлось бы пересмотреть свое будущее.

— Не волнуйтесь, я не останусь здесь. Я приехал в Роду только для того, чтобы готовить для Его Величества, и вернусь в Город Хаоса через пять дней. Мне все еще нужно вернуться в свой ресторан, — сказал Майк беспечным голосом, принося в комнату две порции тушеной курицы и риса и два стейка. Он поставил посуду на стол и показал Эми сесть напротив него.

Услышав это, у всех загорелись глаза. Все они были довольно удивлены, но одновременно

вздохнули с облегчением. Если Майк останется в поместье, все они, скорее всего, в ближайшем будущем останутся без работы.

Мэтью вытер слезы с лица и подошел к столику Майка.

Его лицо все еще было красным, и он пристально смотрел на Майка, отчего Майк чувствовал себя довольно неуютно и осторожно прижал к себе тушеную курицу с рисом. «Есть только две порции тушеной курицы и риса; Никаких лишних порций я не делал».

— Я собираюсь съесть одну порцию, а отец — другую, так что тебе придется готовить себе самому, — сказала Эми с серьезным выражением лица, прикрывая свою миску своими маленькими ручонками.

— Меня зовут Мэтью, и я прошу прощения, если раньше обидел тебя. Попробовав твою острую жареную рыбу, я понял, что между нашими кулинарными навыками огромная пропасть, и мне очень стыдно за то, что я сказал ранее. Надеюсь, ты меня простишь, мистер Майк, — Мэтью низко поклонился Майку, когда говорил.

Майк вздохнул с облегчением и выпустил свою чашу, увидев это. Все было хорошо, пока этот толстяк был здесь не для того, чтобы украсть их еду. Он кивнул и ответил: «Хорошо, что ты можешь учиться на своих ошибках».

Эми также выпустила свою миску и взяла ложку, прежде чем закопаться в тушеную курицу с рисом.

Мэтью на мгновение заколебался, прежде чем продолжить: «Майк, у меня вопрос; как тебе удалось приготовить такую вкусную рыбу? Я посвятил себя исключительно ремеслу по приготовлению рыбы в течение трех десятилетий, но вкус рыбы, который я готовлю, остается довольно тусклым. Не мог бы ты сказать мне, почему это так, мистер Майк?»

Вы готовите рыбу 30 лет и даже не любите свою рыбу? Какая трагическая жизнь! Услышав это, Майк поджал губы. Если шеф-повар даже не любит свою собственную кухню, как он мог ожидать, что его клиентам это понравится?

Майк подумал об этом немного, прежде чем сделать серьезное предложение. «Я предлагаю тебе перестать готовить рыбу и вместо этого попробовать приготовить курицу. Возможно, ты внезапно сделаешь себе имя и заработаешь гораздо больше денег, чем зарабатывал, готовя рыбу».

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521520