

Внутри огромной кухни были кухонные столы разных размеров для разных поваров. Крупные повара с большой командой получали кулинарные станции размером в несколько десятков или даже более 100 квадратных метров. Напротив, такие повара, как Майк и Калулу, которые не были очень большими и не имели больших команд, получали только кухонные станции площадью около 10 квадратных метров.

Кухонная станция Майка находилась в самом углу кухни, и вся его посуда была только что разложена на кухонной станции сопровождающим его охранником. Майк взглянул на часы и обнаружил, что было еще рано, поэтому он не спешил начинать готовить.

Его не особо заботило, насколько велика его кулинарная станция. Пока она была достаточно большой, он был доволен.

Калулу и два его сына тоже не торопились начинать. Их огурцы уже были замаринованы, и все, что им нужно было сделать, это нарезать их и выложить на тарелки — процесс, который не займет много времени.

Таким образом, никому из них нечего было делать, поэтому они продолжали болтать друг с другом.

Все самые маленькие кухонные станции располагались в северо-западном углу королевской кухни. Когда повара из других частей кухни взглянули в сторону этого угла, все они смотрели довольно пренебрежительно.

На поваров этой кухни с небольшими командами в основном смотрели свысока, как на незначительных поваров, которые были там только для того, чтобы подвести итоги.

Калулу был очень рад найти брата, который мог сочувствовать его боли, поэтому он также был очень счастлив поговорить с Майком. Когда на королевской кухне к нему обращались как к равному, ему было очень приятно. — Брат Майк, взгляни на самую большую кухню на севере. Там работает шеф-повар номер один во всей империи Рот, Беллманн. Он главный шеф-повар королевского дворца и каждый день готовит для Его Величества. Он также приготовит 70% всех блюд на праздничном банкете сегодня, а остальные 30% блюд будут выбраны от других поваров, — сказал Калулу с намеком на зависть в глазах.

— Будут ли выбраны твои соленья?

— Меню еще не определено, но быть выбранным — все равно что выиграть в лотерею; на это не стоит возлагать надежды. Здесь так много поваров, и любой из них сможет хвастаться всю оставшуюся жизнь, если его блюда будут выбраны Его Величеством, — Калулу покачал головой с несчастным вздохом.

После короткой паузы Калулу взглянул на Майка и утешил: «Но не расстраивайся и не впадай в депрессию. Ты еще молод, так что будущее за тобой. Может быть, Его Величество вдруг захочет съесть салат в один из будущих дней рождения и твое блюдо будет выбрано. В этом случае ты стал бы лучшим шеф-поваром по приготовлению салатов на всем континенте».

Я еще даже не научился делать салат... Майк безмолвно подумал про себя.

Мир поваров также походил на своего рода империю, и Беллманн был королем, стоящим на пьедестале, который нельзя было поколебать.

Напротив, все повара, чьи блюда гарантированно занимали место на королевском столе, были

подобны королевским особам.

Те, кто еще не были точно выбраны, но имели хорошие шансы, походили на многообещающих генералов империи. Несмотря на то, что в их жилах не текла королевская кровь, они могли получить признание и власть благодаря своим великолепным навыкам.

Что до людей вроде Калулу, то они были как обычные лакеи. У них было место в империи шеф-поваров, но совсем не значительное.

Для них не имело значения, каково состояние империи, и они были всего лишь сторонними наблюдателями, наблюдающими за битвой за превосходство в мире кулинарии.

— Брат Майк, я очень сожалею, что не встретил тебя раньше. Если бы я встретил тебя раньше, мне бы не было так скучно на королевской кухне в последние несколько лет, — Калулу дружелюбно похлопал Майка по плечу.

— Похоже, парень с маринадом наконец-то перестал быть последним. Но кто тот парень, который заменил его? Кажется, он один. Может быть, есть еще более простое блюдо, чем соленые огурцы? — Конечно, есть! Можно подавать соленья без нарезки! Хахаха!

Майк и Калулу разговаривали друг с другом, когда из ближайших кулинарных станций раздался громкий взрыв смеха.

На лице Калулу появилось разъяренное выражение. «Эти ублюдки! Они тоже просто шеф-повара салатов, но думают, что они лучше всех!»

— Их салат далеко не так вкусен, как соленья отца! Они получают кухню немного большего размера только потому, что у них большая команда поваров! — Лукака тоже был очень зол.

— Хорошо, не будем опускаться до их уровня, — Калулу махнул рукой, прежде чем повернуться к Майку: «Не грусти, брат Майк. Ты все еще молод и полон потенциала. Я уверен, что скоро ты сможешь их опередить! Нандел и Васир — всего лишь пара стариков, которые не умеют ничего делать, кроме как ругать других».

— Не волнуйся, я в порядке, — Майк кивнул в ответ. Его весьма тронули вдумчивые слова Калулу, хотя они и не были к нему применимы.

Насмешки Нандела и Васиры привлекли к Майку много внимания. Все собравшиеся здесь, на королевской кухне, были известными поварами, и они впервые видели, как кто-то готовит в одиночку во время банкета по случаю дня рождения короля.

Однако все они быстро потеряли интерес, поняв, что насмешки были нацелены на повара в северо-западном углу кухни. Даже шеф-повар, подававший соленые огурцы, стоял перед ним, так что же он мог готовить? Скорее всего, он просто пытался похвастаться, взяв с собой столько посуды.

Перед лицом насмешливых взглядов, направленных на него, Майк оставался совершенно невозмутимым. В любом случае он не требовал признания нижестоящих поваров.

Калулу испытал огромное облегчение, увидев спокойное выражение лица Майка. В прошлом были случаи, когда повара были подавлены этим гнетущим давлением, что приводило к приготовлению ужасных блюд намного ниже их уровня мастерства, тем самым разрушая всю их карьеру. Он взглянул на время перед тем, как улыбнуться, и сказал: «Хорошо, брат Майк,

мы должны начать готовить наши соленья. Следи за временем, чтобы не пропустить срок».

— Хорошо, я тоже сейчас начну, — Майк кивнул с улыбкой.

— Дядя Майк, какой салат вы подаете? Будет он сладкий или кислый? — С любопытством спросил Лукака.

Майк с улыбкой покачал головой и ответил: «Я не делаю салат».

— Довольно, маленький негодяй! Поторопись и начни готовить соленья; нам нужно сделать 200 тарелок, — Калуду нежно хлопнул Лукака по голове, прежде чем приступить к работе.

Майк с любопытством посмотрел на блюда, которые они готовили. Перед ним было трио отца и сыновей, которые умело нарезали соленые огурцы вдоль, а затем аккуратно и организованно раскладывали их на тарелках. Соленые огурцы были сбрызнуты золотистым соусом с щепоткой кориандра на каждой тарелке, служившей гарниром. Салат выглядел довольно освежающе и аппетитно, и, конечно, он был бы очень вкусным, если бы его съели с кашей.

Майк отвел взгляд перед тем, как приказать слуге рядом с ним убить жареного цыпленка, который был заготовлен заранее. Тем временем он взял один из своих ножей и начал готовить второстепенные ингредиенты.

Тушеная курица готовилась довольно долго, поэтому ему нужно начать с нее.

— Отец, смотри! Кажется дядя Майк собирается приготовить курицу!

Лукака с удивлением наблюдал в глазах при виде огненного цыпленка, которого несли пара слуг.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1521557>