

Используя всеведущую дверь, Майк мог видеть все недуги, от которых страдают его клиенты, но он не ходил и не раздавал всем диагнозы. В конце концов, в мире не было совершенно здоровых людей, и было нормально иметь несколько мелочей тут и там.

Кроме того, он был шеф-поваром и владельцем ресторана, поэтому он действительно не имел квалификации для медицинской практики. То, что он мог диагностировать состояния каждого, не означало, что он знал, как их вылечить.

Однако, если бы были некоторые постоянные клиенты с чрезвычайно тяжелыми состояниями, которые необходимо было решить как можно быстрее, тогда Майк зафиксировал бы этих клиентов и соответствующие им состояния в памяти. Он не знал, как их вылечить, но в будущем он найдет шанс сделать им несколько мягких предупреждений. В конце концов, его характеру было противно хранить молчание, несмотря на то, что он обладал знаниями, которые могли помочь другим.

В процессе готовки Майк время от времени украдкой поглядывал на Ферис, и ему было очень приятно видеть серьезный настрой в ее глазах. Ее отношение мотивировало его продолжать учить ее.

Майк однажды видел цитату, которая гласила: «Не все успешные люди — гении, но большинство из них очень много работают».

В кулинарии он был сплошным новичком. Даже с помощью системы и всех предоставленных ему идеальных сумок опыта, истинным ключом к его успеху была его способность усердно трудиться и проводить все эти тяжелые часы на испытательном поле для Бога кулинарии.

Ферис явно обладала гораздо более высокими способностями по сравнению с ним, и казалось, что ее отношение также было весьма похвальным.

— Мисс Мия, неужели мы не можем заказать вонючий тофу на обед? Можешь заставить Босса Майка сделать для меня порцию? После того, как я попробовал его, это единственное, о чем я могу думать, и я даже не могу сосредоточиться ни на чем другом, — сказал Харрисон, с надеждой взглянув на Ябемию. — Я тоже очень хочу это съесть. Этот аромат просто незабываемый.

— Если Босс Майк захочет подать вонючий тофу на обед, пожалуйста, дайте и мне порцию!

Еще несколько клиентов немедленно вмешались, когда они повернулись к Ябемии с выжидательным взглядом.

Ябемиа всегда была очень любезна, но на этот раз она твердо покачала головой и ответила: «Извини, но я не могу. Босс говорит, что вонючий тофу можно подавать только во время ужина, а всего будет подано только 100 порций».

Харрисон и другие посетители были очень удручены, услышав это, и они уже начали думать о том, чтобы вернуться пораньше, чтобы не пропустить 100 порций.

Авраам просто наслаждался порцией сладкого пудинга тофу, когда он услышал этот разговор и спросил: «Вонючий тофу? Что это? Почему его нет в меню?»

Вообще говоря, блюда, которые так запоминались посетителям, всегда были исключительными. Это было то, к чему он пришел, когда он стал ветераном-гурманом.

Виченнио ответил: «Это блюдо, которое Босс Майк выпустил только вчера, и оно продается только во время ужина. Я слышал, что оно действительно воняет, поэтому не планирую когда-либо пробовать его».

— Воняет? — Авраам был весьма удивлен, услышав это. Он пробовал восхитительную кухню со всего континента, но никогда раньше не ел ничего вонючего.

Поистине исключительное блюдо должно отличаться внешним видом, ароматом и вкусом. Как вонючее блюдо могло подходить под эту категорию, и почему оно было таким незабываемым для этих клиентов? Авраам становился все более и более любопытным, следя за этим ходом мыслей.

— Верно, я слышал, что это аромат, который вы никогда не забудете, съев его один раз. Все люди, которые заказали его, проявили чрезвычайно сильную реакцию. Был один парень, который пытался выскочить за дверь, и Маленькая Эми чуть не отрубила ему голову, думая, что он пытается поесть бесплатно, — намек на давний страх промелькнул в глазах Виченнио, когда он вспомнил напряженную последовательность событий, развернувшихся накануне. Если бы не тот факт, что покупатель вовремя повернулся, этот огненный шар ударил бы его по затылку.

— Это очень интересно, — второе заинтриговало Авраама только больше. Насколько вонючим должно быть блюдо, чтобы вызвать такую реакцию.

— Конечно, — на лице Виченнио также было заинтригованное выражение. В конце концов, всем нравилась вкусная еда, но он впервые увидел, что кто-то любит вонючую еду.

— Вы его не пробовали, поэтому вы не поймете. Зловоние происходит только от чрезвычайно богатого аромата, поэтому, когда блюдо до определенной степени распробовать, оно снова становится ароматным. Это то, что вы сможете понять только после того, как съедите это, — сказал Харрисон медленным голосом, но по остекленевшему взгляду в его глазах было совершенно ясно, что он уже был где-то в другом месте в своей голове. Я должен попробовать это блюдо на ужин! Даже если оно действительно пахнет совершенно отвратительно, пусть будет так. Я не могу позволить себе пропустить такое блюдо, подумал про себя Авраам. К этому моменту он уже закончил свой пудинг тофу, который был последним из трех блюд, которые он заказал. Несмотря на то, что он все еще хотел большего, он мог только неохотно оплатить счет перед уходом.

Выйдя из ресторана, он повернулся и посмотрел на вывеску над дверью и вздохнул. «Я не выходил за пределы Роду в течение 45 лет, но похоже, что теперь я останусь на всю оставшуюся жизнь в городе Хаоса».

Обед закончился, и Майк положил сковородку и выключил все плиты. Он тяжело вздохнул и, когда он собирался стереть пот со лба, ему передали теплое полотенце.

Майк слегка запнулся, увидев это, а затем повернулся и обнаружил, что Ферис протягивает ему полотенце со слабым румянцем на лице. После недолгого колебания он взял полотенце и вытер им руки и лоб, а затем с улыбкой вернул его. «Спасибо».

— П-пожалуйста, — румянец Ферис стал еще ярче, когда она быстро выскочила за дверь с полотенцем в руках. Это был первый раз, когда она служила кому-либо, кроме принцессы, и это был мужчина. При одной мысли об этом ей казалось, что ее сердце вот-вот выскочит из горла.

Однако она делала это исключительно из восхищения в своем сердце. Она не могла представить, как нормальный человек мог доставить столько радости такому количеству клиентов за короткий промежуток времени.

В ее глазах Майк буквально светился сиянием.

— Старшая сестра Ферис, почему твое лицо такое красное? — С любопытством спросила Эми, держа Гадкого Утенка на руках.

— Я... — Ферис не знала, как ответить.

— Это должно быть потому, что у отца слишком красивая улыбка, верно? — Спросила Эми с улыбкой.

Ферис сразу же вспомнила теплую улыбку Майка, услышав это. Она была действительно очень красивой.

— Ничего страшного, отец так всем улыбается, поэтому не чувствует к тебе ничего особенного, — заверила Эми.

Ферис: «...»

Таким образом, обед пришел к официальному концу после того, как Салли использовала свою магию воды, чтобы очистить весь ресторан и кухню.

Ябемиа пристегнула свою сумочку к спине, а затем улыбнулась всем и сказала: «Увидимся позже, Босс, Эми, Ферис. Мы идем в мороженое».

— Я собираюсь снова спать и читать. До скорой встречи, — Бабла тоже ушла с Мией и остальными.

Таким образом, в ресторане остались только Майк, Эми и Ферис.

— Я... — Ферис чувствовала себя довольно неловко, но ей некуда было идти. Из-за тишины ее неловкость нарастала, и она могла только смотреть на свои туфли, не осмеливаясь взглянуть на Майка.

Майк оценил встревоженную Ферис с улыбкой, и он смог угадать мысли, которые проносились у нее в голове, когда он сказал: «Если тебе некуда пойти, ты можешь остаться и отдохнуть в ресторане. Я научу тебя некоторым вещам, которыми ты можешь заниматься после обеда. О, чуть не забыл. Завтра в ресторане выходной, поэтому твой официальный первый рабочий день будет отложен на день. Однако вскоре ресторан будет расширен и модернизирован, так что ты действительно сможешь начать готовить, как только официально начнешь».

Услышав это, Ферис немедленно подняла голову, и при виде одобрительных глаз Майка волна тепла прокатилась по ее сердцу. Она серьезно кивнула и сказала: «Я обязательно буду много работать».

Ферис? Почему она здесь? В ресторан удивленно смотрела фигура за оконным стеклом от пола до потолка.