

Авраам чихнул, стоя в длинной очереди перед рестораном Мэми. Он посильнее укутался в шубу и пробормотал: «Я оделся довольно тепло. Может, кто-то скучает по мне?»

— Мистер, все думают о новом блюде Босса Майка, никто бы не подумал о тебе, — Рэнди, который стоял рядом с ним, с меланхоличным взглядом смотрел на объявление на доске.

— Эй, кулинар, ты уже сдал рукопись за этот месяц? — Спросил Авраам Рэнди, обращившись с улыбкой. В течение этого времени они делили столы, и они познакомились друг с другом.

Однако, хотя Авраам знал, что Рэнди был обозревателем «Мясоедства», он не раскрыл свою личность герцога. Он также знал, что Рэнди должен сдавать рукопись ежемесячного журнала. Суть заключалась в том, что он снова задерживался.

— Эх. В моей жизни все шло гладко, и в юном возрасте я стал обозревателем «Мясоедства». Я не ожидал, что столкнусь с неудачей в ресторане Мэми. Это такая трата, такая трата! — Рэнди вздохнул.

Авраам закатил глаза. «Ты пытаешься свалить вину на Босса Майка? Он создал так много деликатесов, и любое из них может легко заставить тебя написать об этом отличное эссе. Где еще можно найти такое чудесное место? Ты даже не найдешь такого места, если перевернешь Роду, не говоря уже о городе Хаоса».

Рэнди причитал: «Но в этом проблема. Каждое блюдо, выпущенное Боссом Майком, просто фантастическое. Однажды я написал, что не стал бы писать и делиться с читателями, пока не найду лучшее мясное блюдо. Я устроил себе ловушку».

— Теперь я нашел самые вкусные мясные блюда, но все они были такими вкусными и особенными. Разве это не убивает меня? У меня аллодоксафобия, я просто не могу решить!

— Поэтому, молодой человек, никогда не говорите слишком рано, — Авраам сочувственно похлопал Рэнди по плечу. Немного поразмыслив, он сказал: «Но почему ты так заиклен? Все мясные блюда, которые готовил Босс Майк, уникальны. Ты можешь просто писать об одном из них каждый раз, к тому же все они разные. Учитывая скорость, с которой он выпускает новые блюда, тебе больше никогда не придется беспокоиться о поиске нового. Тебе просто нужно прожить здесь всю оставшуюся жизнь».

— Хм? — Глаза Рэнди загорелись, как будто он только что обнаружил суть проблемы. Как и сказал Авраам, учитывая его требование представлять только одну статью для эссе каждый месяц, Босс Майк был просто горшком, который продолжал дарить!

— Так как это так, я начну с последнего выпуска сегодня — головы рыбы на пару с кубиками острого красного перца. Должно быть, это еще одно оригинальное блюдо, которое придумал Босс Майк, — взгляд Рэнди стал решительным. Он уже решил заказать последнее блюдо, открыть для себя чудо и написать статью, которая заставит людей пускать слюни. Это должно

быть гордостью обозревателя еды.

«Дин».

Зазвонил колокольчик, и Майк вышел. Улыбаясь, он сказал: «Добро пожаловать в ресторан Мэми».

Посетители улыбнулись и поприветствовали Майка, прежде чем войти в ресторан.

Первое, что они сделали, когда сели, — это открыли меню и начали поиск среди деликатесов. Наконец-то они нашли новый товар в списке морепродуктов — рыбную голову на пару с кубиками острого красного перца!

Голова рыбы на пару с кубиками острого красного перца — 1000 медных монет за порцию.

(Можно добавить лапшу за 50 медных монет на 50 грамм.)

— Ух ты! Так много красного перца. От одного взгляда на него у меня горит горло. Может ли она быть даже острее, чем безумно острая рыба, приготовленная на гриле? — Харрисон подсознательно сглотнул, глядя на картинку полную перца. Его желание заказать новое блюдо исчезло мгновенно.

Многие покупатели тоже нерешительно посмотрели на изображение блюда.

Многие из них раньше пробовали острую рыбу на гриле. Это было остро и вызывающе. Это сделало их неспособными остановиться. Однако если эта рыба будет более острой, не многие люди смогут ее принять.

Рэнди и Авраам снова сели за один стол. Рэнди открыл меню, как только сел. Его взгляд быстро остановился на приготовленной на пару рыбьей голове с кубиками острого красного перца. Его глаза сразу же загорелись, когда он похвалил: «Красочный красный рубленый перец чили резко контрастирует с белым нежным мясом рыбы. Это вызывает сильное воздействие. Что касается цветов, Босс Майк по-прежнему чувствителен как никогда».

— Хотя я должен признать, что Босс Майк — гений, если блюдо будет слишком острым, оно не будет слишком дружелюбным к таким людям среднего и пожилого возраста, как я, — у Авраама было нерешительное выражение лица, когда он посмотрел на изображение.

Конечно, ему нужно было попробовать новинку Босса Майка, но он уже не мог очень хорошо воспринимать острую рыбу на гриле на среднем уровне остроты. Эта рыба, приготовленная на пару с кубиками острого красного перца, выглядела еще острее, поэтому возникла дилемма, стоит ли заказывать ее.

— Мистер, тогда позвольте нам, молодым, сначала попробовать, — Рэнди улыбнулся. Ябемиа случайно проходила мимо их стола, поэтому он сказал: «Я хотел бы заказать порцию рыбной головы на пару с кубиками острого красного перца. Но как добавить лапшу? Вы готовите ее вместе с рыбьей головой?»

Посетители вокруг них прислушивались. Им было очень любопытно, как можно добавить лапшу. К тому же было довольно дорого, что 50 граммов лапши стоили 50 медных монет.

— Лапша добавляется отдельно после того, как покупатель заканчивает есть рыбную голову. Вы можете сбрызнуть ее соусом из блюда, — объяснила Ябемиа с улыбкой.

— Это новый метод еды, который снова придумал Босс Майк? — Рэнди приподнял бровь. Это прозвучало интересно, поэтому он кивнул. «Тогда я добавлю 100 граммов лапши».

— Хорошо, пожалуйста, дайте нам минутку, — Ябемиа кивнула и ушла. Это был первый покупатель, заказавший рыбную голову на пару с кубиками острого красного перца. Это было хорошее начало.

Блюда за блюдами отправляли из кухни и ставили перед каждым посетителем.

Во время еды в ресторане Мэми было обычным делом видеть тарелки, плавающие в воздухе. Им не нужно было тревожиться, ведь блюда подавала мисс Бабла. Супы и подливы в мисках и тарелках всегда были неподвижны, поэтому ужасающая сцена, когда вокруг плещутся супы, никогда не случится.

В других ресторанах они не увидели бы эту удивительную сцену. В конце концов, не в каждом ресторане были средства, чтобы пространственный заклинатель 7-го уровня подавал блюда.

Те, кто не знал, думали, что это весело, но те, кто знал, что происходит, вели себя хорошо. В этом ресторане нельзя было шутить с персоналом.

Через некоторое время из кухни выплыл большой поднос и легко приземлился перед Рэнди, когда мелодичный голос на кухне сказал: «Ваша рыбья голова на пару с кубиками острого красного перца».

Затем крышка была немедленно снята. Распространился пар с оттенком пряно-кислого рыбного аромата, и у всех, сидящих за одним столом, расширились глаза.

Окружающие клиенты, чей запах был отделен, также не могли не взглянуть на приготовленную на пару рыбную голову с кубиками острого красного перца. Красный перец чили покрывал всю голову рыбы, а на нем блестел слой масла. От ярких цветов и поднимающегося горячего пара у них текла слюна.

— Эта рыбья голова так хорошо пахнет! — Авраам не мог удержаться от похвалы после глотка.

<http://tl.rulate.ru/book/15113/1662826>