— Если хозяин захочет, [Система] может разработать специальную упаковку, которая будет анализировать намерение цели. Как только она обнаружит любое намерение, кроме желания поесть, она самоуничтожится вместе с содержимым, — неожиданно сказала система.

— Цена?

— Десять золотых монет.

— Нет уж, спасибо!

Руджиамо столько не стоит!

…

— Ваш жареный рис, — с улыбкой сказала Ябемия, ставя тарелку перед Висеннио. Он выглядит так, будто вот-вот умрёт с голоду.

— Спасибо, — сказал Висеннио, не поднимая головы. Его внимание было сосредоточено на еде. Дразнящий аромат заставил его невольно сглотнуть.

Приятный запах привлек и других людей.

Рестораторы были удивлены.

Эндрю нахмурился:

«Что это? Зачем он так мелко нарезал? Всё же перемешается!»

Его бифштекс из свинины славился своими большими размерами и был восемнадцатым самым вкусным блюдом на Аденской площади. Ему нравилось смотреть, как люди поглощают его еду.

«Запах яиц прекрасно смешался с запахом других ингредиентов, и вместе они создали такой замечательный аромат. А что там внутри яиц? Рис? Но он такой мелкий… как он это сделал?» — удивилась Бернис.

Ее блюда отличались изысканностью. Фирменное блюдо её ресторана занимало тринадцатое место среди самых вкусных блюд. Она разбиралась для чего нужно такое измельчение.

«Ингредиенты выглядят качественно, но зачем жарить их в масле? К чему эти масла и приправы? У каждого же свой вкус..». — Майлз задумчиво нахмурился.

Его ресторан удовлетворял вкус каждого, и именно поэтому у него было много постоянных посетителей, несмотря на отсутствие фирменных блюд.

Они держали сомнения при себе; они не собирались создавать здесь проблем.

Висеннио чувствовал на себе их взгляды.

— Ребята, не смотрите на меня так. Я нервничаю, — сказал он, придвигая тарелку поближе.

Эндрю расхохотался:

— Прости. Не бойся. Мы не собираемся отбирать у тебя еду

— Хорошо… — Висеннио снова опустил взгляд на еду. Очевидно, слова мясника его не успокоили.

В животе у него заурчало. Он зачерпнул немного риса.

— Как вкусно!

Висеннио просветлел. Вкус различных ингредиентов просто опьянял его!

Когда он сглотнул, еда скользнула вниз по горлу, как теплый поток. Его вялые клетки начали оживать. Он чувствовал себя отлично, усталость почти прошла, он уже не выглядел таким бледным, как раньше, силы возвращались.

Он уставился на жареный рис.

— Это работает! Даже лучше, чем те пилюли. Неудивительно, что моей жене так понравилось!

Он откусил ещё, потом ещё…

Наблюдающие сглотнули.

Неужели рис так хорош?

У всех был один вопрос. Висеннио жадно поглощал рис, а они могли только догадываться, каков он на вкус.

Вскоре воздух наполнился смешанным ароматом руджиамо и жареного риса Янчжоу. Люди в очереди начали тревожно постукивать ногами.

Официантка-полудракон принимала заказы и подавала еду. Всё было в порядке очереди, никто не смог бы придраться.

Семеро рестораторов увидели руджиамо.

— А это что?

— Буханка хлеба, фаршированная рубленым мясом. И как это может быть вкусно? — сказал Эндрю. Он был в замешательстве.

— Чувствуете запах? Как его добиться? — сказала Бернис. Запах руджиамо был сильнее, чем у риса.

Они были не только рестораторами, но и поварами, поэтому их больше интересовало, как приготовить, а е поесть.

— Жареная свинина так не пахнет, — сказал Эндрю.

— И жареное мясо тоже, — сказала старуха.

Майлз нахмурился:

— Я не думаю, что он варит мясо в воде.

— У меня такое чувство, что он готовит не так, как все… Неужели он сам изобрел все эти блюда? — спросил лысеющий мужчина.

— Изобретатель, значит? — усмехнулся Бишоп, — Много ресторанов хотят придумать что-то новое, и все они в конечном итоге закрываются. Подождите, и этот ресторан протянет не долго.

Какой-то посетитель неподалеку подслушал их разговор. Он взглянул на Бишопа:

— Позволю себе не согласиться. У вашего блина с луком шалотом нет ни единого шанса против этого руджиамо.

http://tl.rulate.ru/book/15113/580385