

Артур ожидал увидеть что-то вроде общественных кухонь, которые были в его деревне. При мысли о старушке Юме, сидящей на табурете и грозящей детям деревянной ложкой, у него кольнуло чувство тоски по дому.

Вместо этого Фрейя провела его по трем извилистым кварталам и резко свернула. Артур оказался перед заведением с надписью: "Соль и ложка".

"Это гостиница?" - спросил он, нерешительно.

"Это ресторан, - сказала она, - и, несмотря на внешний вид, он лучший в этой части города. Идем, Артур."

С этими словами она уверенно шагнула вперед через парадную дверь.

Внутренний интерьер был похож на вестибюль гостиницы. Только вместо столов для игр и общения, люди просто сидели и ели. Лестниц, ведущих наверх, тоже не было.

Фрейя протиснулась мимо женщины, которая спросила, не хочет ли она сесть, и направилась прямо к кухням.

Хотя в зале ресторана было тихо, и всего несколько человек сидели за столиками, на кухне кипела жизнь. Повара сновали туда-сюда, нарезаая овощи и мясо, а на плитах томилось с десяток кастрюль с разными соусами. Запах стоял невероятный, но настолько насыщенный, что даже оглушал.

К этому времени Артур уже привык к кухне как таковой, но ни одна из них не была такой оживленной или... профессиональной. Все были одеты в белые халаты и выглядели полностью сосредоточенными на своей работе. Самому молодому было лет на десять больше чем ему.

Он попытался держаться в стороне, пока Фрейя подошла к пухленькому мужчине, который чистил картошку вместе с тремя другими.

Мужчина увидел ее приближение, отложил картошку и нахмурился.

"Не беспокойся, Фрейя. У меня полно посудомойщиков и уборщиков мусора, особенно если этот новенький такой же бесполезный, как и предыдущий".

"У тебя проблемы с Горацием?" - это было скорее утверждение, чем вопрос.

Мужчина фыркнул. "Этот мальчик такой угрюмый, что я не подпускаю его к мясу, боясь, как бы он его не испортил".

Лицо Фрейи стало жестче. "Он невежливый? Или не выполняет свои обязанности?"

Мужчина скорчил лицо и поднял руку, чтобы потереть подбородок, но потом вспомнил, что она испачкана картофельными очистками. Опустив ее, он пожал плечами. "Нет, он работает, но с мрачной тенью на лице, будто он уже повидал жизнь и втрое старше своих лет. Непривычно видеть такую угрюмость на лице такой малявки."

"Дай ему время", - сказала Фрейя. Затем она повернулась и жестом указала на Артура. "Позвольте представить вам нашего нового повара. Артур говорит, что у него есть опыт приготовления пищи для большого количества людей на его ферме".

Это было не совсем то, что он сказал, но Артур все равно подошел вперед.

"Артур", - сказала Фрейя, пока мужчина осматривал его с ног до головы. "Это Барлоу. Он здесь главный шеф-повар и часто берет молодых людей и женщин, желающих заработать осколки".

Барлоу осмотрел Артура с ног до головы и фыркнул. "Уборщики мусора зарабатывают один Обычный осколок в конце каждого месяца. Лучшего предложения тебе не найти".

"Сколько осколков нужно, чтобы сделать Обычную карту?" - спросил Артур.

Мужчина слегка удивился. Фрейя скрыла легкую улыбку. "Зависит от карты и осколков, но обычно где-то дюжина. Для Необычных осколков - в два раза больше, то есть двадцать четыре\*"

П.П: в оригинале 24, хотя по идее должно быть 36, 1 к 3 же.

Год, по крайней мере, чтобы собрать обычную карту, и в три раза больше - необычную. Это не годится. Артур посмотрел на Барлоу. "Что нужно, чтобы заработать Необычные осколки?"

"Только повара получают Необычные осколки". - Мужчина закатил глаза. "Что происходит, Фрейя? Сначала ты даешь мне парня, который ненавидит любую работу, а теперь ты предлагаешь мне зазнайку?"

Но Артур не отступился. Секонд был мужчиной намного страшнее Барлоу, и Артур научился справляться даже с ним.

"Я умею готовить", - сказал он.

"Дело не в том, чтобы готовить, мальчик. Дело в том, чтобы делать это хорошо".

"Я могу доказать".

Мужчина скорчил гримасу, а затем посмотрел на Фрейю, которая развела руками.

"Хорошо, но только потому, что сегодня вечером у меня не хватает персонала. Это единственная причина, по которой я помогаю с подготовкой. ЛУКА!" - рявкнул он мужчине, который был примерно в десяти шагах от него.

Мужчина, должно быть, привык к этому, потому что он даже не вздрогнул. Он повернулся.

"Да, шеф?"

"Ты - на соусах. Малыш займет твое место".

Мужчина не удивился, что показало, что он подслушивал. Судя по внезапной тишине, наступившей на кухне, он был не единственным.

"Да, шеф". Лука поспешил к другой пылающей дровяной печи, заваленной кастрюлями. Тем временем Барлоу жестом велел Артуру подойти.

"Ты знаешь, что это?" - спросил он.

Стол был настолько высоким, что Артуру пришлось встать на цыпочки, чтобы увидеть все ингредиенты. "Заготовки для супа?"

Он только догадался об этом благодаря большой кастрюле для супа, стоящей на плите.

"Куриный суп", - поправил Барлоу. "Даже идиот может приготовить куриный суп. Ты идиот, мальчик?"

"Нет", - сказал Артур. "Но я могу приготовить куриный суп".

Это была суцкая правда, и он не знал, почему мужчина расхохотался. "У тебя есть время до ужина. Скажи Луке вон там, если тебе что-то понадобится".

Артур сразу же подумал о чем-то. "У вас есть ящик, на который я мог бы встать?"

Это была высокая столешница с глубокими ящиками, предназначенными для хранения больших кастрюль. Он не мог до нее достать.

Артуру никогда не приходилось так сильно полагаться на свое умение готовить еду, с того самого вечера, когда он впервые приготовил ужин для Рэда и его отца.

В отличие от того времени, теперь он был знаком с большинством ингредиентов. Недели в караване были поучительными, и он ел в полудюжине гостиниц.

Кроме того, его мать раньше готовила куриный суп для их маленькой семьи. Артур никогда не помогал ей в то время, но он помнил запахи и вкусы. У нее были только простые ингредиенты, но они были восхитительны.

Он изо всех сил старался использовать свои навыки.

Как и его навык "Скрытность", его навыки приготовления пищи не повысились на много уровней. Казалось, сначала было легко развиваться, но если он не заставлял себя учить новые вещи в рамках этого навыка, уровень оставался прежним.

Из-за этого он уже пару недель топтался на 14-м уровне навыка. Ничего страшного, когда он просто кидал готовые продукты в большой котел для вечернего рагу. Но теперь ему требовалось немного напрячься и показать свои кулинарные умения

Он начал с кастрюли. Она уже была наполнена водой и поставлена на огонь. Овощи и мясо были разложены, но ничего из этого не было подготовлено.

Артур внимательно осмотрел курицу и выщипал торчавшие кое-где мелкие перышки. Потом он разделал ее по суставам, вынул внутренности и разрубил на куски, которые отправились в большую сковороду с топленным салом и солью.

Пока мясо подрумянивалось, он нарезал картофель, используя свои навыки владения ножом, чтобы нарезать его одинаковыми кубиками. Он так же нарезал морковь и сельдерей. Шепот мудрости подсказал ему, что овощи одинакового размера будут готовиться равномерно.

Курица начала покрываться румяной корочкой. Артур осторожно убрал ее с огня и принялся аккуратно нарезать на небольшие кусочки. Все это он сложил в котел, чтобы сварить бульон. Туда же отправились травы, найденные им поблизости. И, конечно же, щепотка соли.

"Ты забыл про картошку и морковь?" - рявкнул Барлоу сзади.

Артур подпрыгнул на месте, чуть не упав с деревянного ящика, который ему принесли. Он не заметил, что мужчина стоял позади него.

"Нет, сэр."

"Нет, шеф", - поправил Барлоу. "Скажи мне, почему ты не добавил картошку."

"Если сейчас их положить, то за несколько часов они разварятся в кашу. То же самое с

морковкой, эм, шеф," - смущенно поправился он. "Сейчас я варю бульон. Поэтому я положил туда всю курицу целиком. А как сварится - выловлю кости и кожу."

Барлоу уставился на него, и, стараясь не ерзать, Артур продолжил. "Я буду готовить часть овощей на курином жире. Не все, но я подумал, что это может быть хорошо... для... разнообразия...?". Он умолк, нервничая, поскольку мужчина продолжал пристально смотреть.

"Недурно придумано," - сказал Барлоу, чуть насмешливо. "Текстуру учитываешь, это хорошо. Но..." Он оборвал себя на полуслове, создавая интригу.

Артур огляделся в поисках помощи. Никого не появилось. Все мужчины и женщины на кухне были заняты, а Фрейя давно исчезла, вернувшись к своей работе в приюте.

"Но?" - спросил он.

"Ну и какой ВКУС?" - Барлоу буквально прокричал последнее слово, заставив Артура подскочить.

"Эм..." - Артур торопливо схватил ложку и попробовал бульон. Ну, сойдет. Дальше - овощи, вряд ли они сильно улучшат картину.

Затем все вкусы смешались на его языке, и он понял, что чего-то не хватает. Овощ, который был доступен даже его матери.

"Нужен лук и чеснок?" - предположил он.

"Ты спрашиваешь меня или говоришь мне?"

Артур расправил плечи и встретился взглядом с поваром... хотя ему пришлось смотреть вверх, даже стоя на ящичке. "Где вы держите чеснок и лук?"

Барлоу указал, и Артур поспешил забрать ингредиенты.

Несколько минут спустя он жарил их на сковороде, пока лук не стал мягким и полупрозрачным. Вычерпав из бульона кожу и кости, он нарезал самые крупные оставшиеся куски курицы и затем добавлял ингредиенты в кастрюлю один за другим, начиная с картофеля. Они помогут еще больше загустить суп.

Он едва успел добавить свежий горошек, как Барлоу снова подошел.

Не говоря ни слова, мужчина зачерпнул ложкой из кастрюли, дунул на нее и попробовал.

"Нужно больше имбиря и перца", - сказал он. "В остальном, - терпимо".

Артур вздохнул с облегчением. "Правда?"

"Я все еще оставляю за собой право отправить тебя обратно к уборщикам мусора, если ты такой же бесполезный, как НЕКОТОРЫЕ сопляки здесь". Он проревел это слово в адрес темноволосого мальчика, которого Артур раньше не замечал. Другой мальчик прятался в задней части кухни, словно надеясь остаться незамеченным.

Прежде чем Артур успел среагировать, Барлоу повернулся к нему. "Скажи Фрейе, что ты нанят на полставки, учеником повара".

Его сердце сразу же упало. "На...полставки?"

"В школьные дни дети работают только половину дня. Это половина оплаты. Это все равно пять медных монет в неделю и один Необычный осколок в конце каждого месяца".

Артур снова повеселел.

"Ты должен приходить сюда сразу после уроков. Ты понял?"

"Да, шеф".

"Хорошо. Теперь убирайся". Осторожно обмотав руки парой толстых полотенец, Барлоу взялся за бока горячего горшка и переставил его на соседнюю плиту, к другому огню. Туда, откуда повара смогут без труда разливать бульон по мискам.

Артур ухмыльнулся. Его суп будет кормить людей сегодня вечером.

И говоря о еде: он был голоден. Он был так сосредоточен на своей задаче, что даже не подъедал, кроме дегустации.

Выйдя, он продолжил ухмыляться, словно не замечая хмурого взгляда другого парнишки, который мыл кастрюли у огромной мойки.

Осколок карты Необычного качества раз в месяц. Не густо, конечно, но зато еженедельные медные монетки постепенно накапливаются. А благодаря своему классу Игрок, Артур уже придумал, как использовать для дела.