

Перед Ли Хе Сон и Чжо Арой был стол. Трудно, сказать, что 5 блюд на столе были традиционными, но, по крайней мере, они напоминали корейскую кухню.

Так было не только перед ними. Перед родственниками остальных участников так же были столы. А то что бросалось в глаза, это блюда Каи.

Все блюда Каи были просты и нежественны. Первое - рагу, в которое она добавила всевозможные дорогие ингредиенты. Это было растёртое мясо омара в панцире, с белым соусом и овощами, а сверху моцарелла. Ти-бон был настолько большой, что съев его, людям бы уже больше не хотелось есть. Огромные креветки и огромные крабы, мидии, тальятелле с маслом и паприкой, а также большой клубничный бисквит.

(П.П. Тальятёлле (итал. tagliatelle, от глагола tagliare (тальяре) — резать, также ошибочно таглиателле) — разновидность лапши, классические итальянские макаронные изделия из региона Эмилия-Романья. Итак, тальятелле — это типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо города», именно её, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе (итал. tagliatelle alla bolognese). Одна из разновидностей тальятелле — пиццокери.)

На первый взгляд это кажется интересным и чем-то особенным, но смотря на ингредиенты, можно только посмеяться. Каждый ингредиент был дорогим и в больших количествах. Было понятно, что она хотела, чтобы её семья увидела, какими вкусными могут быть дорогие ингредиенты. Алан вынужденно засмеялся.

"Кая, ты думаешь, твоя семья сможет всё это съесть?"

Кая уклонилась от взгляда Алана и дотронулась до фартука, будто бы его тут вообще нет. До этого, у неё не было возможности дать Грейс и Джемме отличные блюда. Кая старалась изо всех сил, но насколько вкусными могут быть блюда из дешёвых или плохих ингредиентов?

Именно поэтому, она хотела воспользоваться данной ситуацией. Она хотела дать нечто столь вкусное, что бы отразилось в их памяти надолго, а их животы были набиты до отказа. И к счастью, её чувства достигли их. Потому что каждый раз, когда Джемма брала тальятелле или стейк неловкими движениями вилки, и клала их в рот, она радостно улыбалась.

Чжо Минджун не видел в блюдах Каи чрезмерности. Точнее, он чувствовал, что проигрывает. Не в задании, а в сердце. Она думает о своей семье столь тепло, можно ли это назвать чрезмерным? И кулинарная оценка также не плоха. Не было ничего ниже 7 баллов. А тальятелле и стейк были на 8 баллов. За омара она получила аж 9 баллов. Хотя, композиционная оценка была всего 7... Он не знал, что может выйти из индивидуальных блюд.

С готовкой Андерсона всё было наоборот. Четыре направления. Начиналось всё с фасолевого супа с черным хлебом, который он сам испёк, тыквенные ньокки с салатом и сыром, рулет из баранины, и в конце креп из медленно варившихся орехов. Всего было не много, но смотря на это, можно сказать, высший класс. Особых рецептур не было, лишь верность основам, и чистые навыки Андерсона, всё без ошибок. Все блюда, за исключением супа, были на 8 баллов.

'...Опасно.'

Чжо Минджун прикусил губу. Его блюда не хуже их. Хотя и средний балл был ниже, но это лишь из-за того, что у него блюд было больше. Он получил в трех блюдах 8 баллов, и за исключением риса, не было блюда ниже 7 баллов. Но если его спросят, лучше ли он приготовил по сравнению с Каей и Андерсоном, ответ будет расплывчатым.

Чжо Минджун вытянул кулак. Кая и Андерсон, которые были рядом с ним немного растерялись, и медленно протянули свои. Когда три кулака соприкоснулись, Чжо Минджун открыл рот.

"Давайте победим. Все."

Это было невозможно. Один из трёх сегодня вылетит. Всем победить не получится. Но почему он так сделал. В этот момент, Андерсон и Кая кивнули.

Победа, как слово, было направлено не на задание, а на нечто другое. Не то чтобы они истолковывали его вторично. Даже Чжо Минджун говорил не об этом. Проблема была в сердце. Сердце, жаждущее победы. Андерсон и Кая почувствовали это.

"Хотя бы сегодня..."

Чжо Минджун открыл рот. Его голос дрожал, был тревожным, наполнен волнение и страхом, а также решимостью.

"Сегодня, я хочу победить. Сильнее, нежели в другое время."

"...Ты сможешь. Все смогут."

Очень тихо сказала Кая. Хотя, Андерсон был должен что-то сказать, как обычно, но он молчал.

Подожли судьи. Кажется, взгляд Алана был направлен на Каю, но он повернулся, чтобы посмотреть на Андерсона.

"Я пришел попробовать твои блюда. Прежде чем мы перейдём непосредственно к оценке, давайте послушаем что нам скажет семья. Фабио, Амелия. Каковы они?"

"Ну... сомнительно. Я смогла ясно заметить, что это было не достаточно сильно..."

"Даже так, он ваш ребёнок. И вы продолжаете цепляться?"

"Лишь об одном мы думали, когда поженились, образование ребёнка. Мы учили, когда это было нужно, и хвалили, когда это требовалось. Блюда были хорошими. Вкус тоже."

Спокойно сказала Амелия. С другой стороны, Фабио, имеющий каштановые волосы, и она, с такими же как у Андерсона светлыми волосами и голубыми глазами. Не только цвет, но и ощущались они похоже. Характер был вовсе не милым, он был цепким и живучим. Её наглые кошачьи глаза были направлены на Фабио.

"Как тебе Фабио? Ты правда хочешь доверить ресторан этому ребёнку?"

"...Сомневаюсь. Думаю, ему можно было бы доверить время завтрака, когда у людей ещё не пробудились все чувства."

"Вот его слова."

Алан пожал плечами, потому что ничего не мог сделать. Он посмотрел на Андерсона с состраданием.

"Не стоит волноваться. Оценка твоей семьи вторична. ...Я правда не понимаю, почему они так сказали. Тревожные чувства, но ты не унывай."

"Я привык."

Спокойно сказал Андерсон. Он это сказал не из-за своих суждений, просто он уже привык чувствовать себя чем-то более жалким, чем ничтожеством. Он посмотрел на Фабио и Амелию, и сказал.

"Если бы я был просто вашим сыном, даже не подумал бы стать поваром."

Фабио и Амелия просто переглянулись, вместо ответа. Это была не лёгкая пара. Джозеф кашлянул.

"Андерсон, в каком-то смысле, в этом задании у тебя некоторое преимущество. Вместо привычной роскошной пищи приготовить другую роскошную намного проще. Мы возлагаем на тебя большие надежды."

"Да. Я понимаю."

"Что ты думаешь о том, чтобы действовать так, как ожидают от тебя это другие?"

"Думаю, я никогда не готовил ничего, что было ниже ожиданий других."

На эти слова, Чжо Минджун неосознанно кивнул. Хотя у Андерсона и не был никакой особой силы, он был поваром, который всегда соответствует вашим ожиданиям. И пожалуй, это прекрасно. Ведь, чтобы постоянно готовить качественные блюда, нужно по-множеству раз их готовить. Джозеф сказал.

"...Это отличная уверенность. К счастью, мы считаем, что твои блюда достойны доверия. Это готовка без изъянов. И разработка также хороша. Как я думаю, в этой композиции трудно почувствовать кислинку, но каждый вкус не чрезмерен, а после арахисового крепа, мой рот не чувствует напряжения. Твой опыт и базовые навыки отчетливо видны здесь."

"Как правило, если дома есть люди, которые готовят такие блюда, то желание сходить в ресторан снижается как минимум в два раза. Вот какие мысли у меня после этих блюд. Спасибо, Андерсон."

Закончила Эмили. Андерсон слегка улыбнулся. С этой оценкой, он почувствовал, что на середине к уничтожению пути. Далее, очередь Каи. Алан сказал с горечью на лице.

"Кая. По правде говоря, я думаю, что в этих блюдах показано ярче всего чувства к своей семье. Желание готовить всё больше, вкуснее и более дорогие блюда. Это было столь искренне, что я склонен думать, что ты больше сосредоточилась на семье, нежели на задании."

Кая смотрела на свою семью, которая была перед судьями, и молчала. Джозеф сказал.

"Кажется, главное были ингредиенты, и ты взяла как можно больше, что и сделало вкус богатым. Используя много ингредиентов, ты делаешь вкус более непредсказуемым. Именно поэтому в китайской кухне жарят различные овощи и соус для вкуса. Вероятно, паста и тушеное мясо унаследовало некоторые китайские привычки. Это влияние Хлои?"

"...Не думаю. Хотя, она вероятно и могла в некоторой степени повлиять. Мы много времени проводили вместе."

"Думаю, это было хорошее влияние. Знакомая пища приобретает приятные очертания, но я

думаю, что ты показала нам богатый стол. Думаю, по отношению к тебе это простительно, но... Это прямо как аромат матери."

После этих слов, Чжо Минджун на мгновение нахмурился, а после взглянул на Ли Хе Сон и опустил голову. После хороших комментариев по-отношению к Кае, судьи посмотрели на Чжо Минджуна. Он старался прочно стоять и уверенно смотреть. Однако, его сердце билось как никогда быстро. Алан ухмыльнулся и сказал.

"Минджун. Ты использовал голову, верно?"

"...Рад, что заметили это."

Ответил Чжо Минджун с полуулыбкой. До сего дня, не было ни одного задания, которое требовало от него столько раздумий. Алан продолжил говорить спокойным голосом.

"По правде говоря, я не ожидал, что ты доберёшься до сюда. Также, как и открытие абсолютного чувства вкуса. Особых навыков у тебя нет, что само по себе впечатляюще для топ-3. Джозеф высоко оценивает твой потенциал, но... потенциал, это лишь потенциал. Только ли 2-3 гения в мире не могут расцвести?"

Даже если он ничего не скажет, обычно сверкающие глаза Алана теперь сверкают ещё ярче. До сих пор Чжо Минджун внимательно наблюдал за его глазами и ртом. Он следил за словами, за его ртом и глазами, и услышал.

"Нечто чужое и знакомое, и в то же время превосходно, по нашим стандартам. Человек, которому было сегодня сложнее всего, это ты. Реакция твоей семьи..."

Алан повернулся. Ли Хе Сон и Чжо Ара показали довольные улыбки. А также, губы Алана сложились в такую же улыбку.

"Результат на лицо."

"Это было нормально? Нет... было ли это хорошо?"

Чжо Минджун не сдержался, и в конце концов спросил. Он не мог ничего с этим поделать, это вырвалось из груди. Но ответ пришел не от Алана, а от Эмили.

"Да. Это было хорошо. Ты, человек, выросший на этом состязании. И на этом столе можно отчётливо заметить твой рост. Корейской... Нет, лучше будет назвать азиатской. Блюда азиатской кухни, приготовленные при слиянии различных блюд. Это было корейское ресторанное слияние, не просто поставить на стол, но и для меню они отлично подойдут."

"Как уже ясно, наше понимание в азиатской кухне не так высоко. И, скорее всего, ниже твоего. Блюда приготовленные тобой не отделимы, что вызывает у нас огромную симпатию и антипатию. Даже смотря на тушеный кочхучжан, вместо твенчжан ччигэ, можно заметить, что у кочхучжана более простой подход. И это приятно видеть. Если ты хочешь оставаться просто поваром, то достаточно будет до блеска отточить то что перед тобой. Но если ты хочешь стать шеф-поваром, тебе нужно будет уметь подстраиваться под вкусы людей."

"Композиция была хороша. Если ты взглянешь на всё повнимательней, то тут же найдёшь небольшие ошибки, но в целом, сочетание было очень хорошим. Аромат не сбивается, и нет такого блюда, которое бы выделялось вкус от других. Хотя, на вкус, суп из редиса был сильным... хоть и не надолго задержался у меня во рту. Ты молодец, Минджун."

Он получил хорошие отзывы от судей. И сейчас, когда ситуация сложилась таким образом, кажется, они были чем-то обеспокоены, и сильнее, чем когда-либо. Однако, требуемый результат он показал.

"Минджун, мог бы ты подойти?"

Судьи позвали его. Чжо Минджун сделал несколько шагов, с беспокойством на лице. Алан посмотрел на него бесстрастным лицом и сказал.

"В твоей готовке... это не только про сегодня. Если есть что-то недостающее в твоей готовке, как ты думаешь, что бы это могло быть?"

Чжо Минджун на мгновение поколебался. Сначала он подумал об азах, но, по правде говоря, азы он уже достаточно сильно отточил. Если что-то у него и нет, так это цвета. Кая сказала, что это его сильная сторона, но...

"Не хватает цвета... мне лично?"

"Сомневаюсь. Цвет повара, в конце концов, для каждого человека, съевшего твоё блюдо, ощущается по-разному. Для начала, обладать цветом для повара невозможно для твоего возраста. Только если это не особенные гении, которых лишь единицы в мире."

"Тогда, чего же мне не хватает?"

"Ты ни в чем не нуждаешься."

Коротко ответил Алан.

"Скорее, проблема заключается в том, что их переполняет. Твои мысли, вот что я имел ввиду."

Чжо Минджун ничего не ответил. Алан указал на половину опустевшие блюда и сказал.

"Я должен удовлетворить свою семью, убрать чувство чужеродного и удовлетворить судей. Именно эти мысли отразились в твоих блюдах. Но то что должно быть внутри, лишь суть. Мне бы хотелось, чтобы люди, которые едят мою пищу, чувствовали наслаждение. В прошлом, на веганском задании ты приготовил корейский обеденный стол. Тогда мы сказали, что для привычной еды это хорошо. И тогда же мы сказали, что к сожалению, мы не увидели основного."

"Да. Это так."

"В сегодняшних блюдах основа была. Было очень вкусно и композиция также хороша. Но, знаешь ли ты, почему я говорю это сейчас?"

"...Не совсем. Скажите мне."

"Ещё раз повторюсь. Было много мыслей. Твоя напряженность была отчетливо видна. Приготовление пищи для твоей семьи. Но, тогда мы сказали, что вы должны брать в расчет и нас. И ваши мысли разошлись, и получилось так, что это были блюда ни для семьи, ни для задания. И конечно же, я понимаю всю сложность ситуации. Ты мог подумать, что я не объективен. Это также помешало преодолеть тебе то что ты был должен. Каждый раз пробуя мы чувствовали твою нервозность. Знаешь ли ты, что это меняет?"

Это был тяжелый и близкий удар, но кажется, Чжо Минджун понял, что хотел сказать Алан.

Джозеф открыл рот. Голос был мягким и нежным, но низким.

"Есть множество людей, которые могут приготовить вкусные блюда. Также, есть достаточно людей с навыками такими же как у меня и Алана, здесь в Чикаго. Но есть мало людей, которые могут сделать прекрасные блюда. Потому что, даже для меня это сложно. Минджун, могу ли я поверить, что ты станешь таким шеф-поваром?"

Лицо Чжо Минджуна покраснело. Он был в замешательстве и готов был расплакаться. Чжо Минджун хрипло сказал.

"...Да. Я несомненно стану таким шеф-поваром."

"Сейчас, когда ты это сказал, я могу расслабиться. Минджун. Это не потому что тебе чего-то не хватает. Но запомни это сердцем, ты ещё не совершенен. Продолжай идти вперёд."

Конец. Во всех романах и фильмах есть конец. Чжо Минджун надеялся на свой конец, конец в котором он бы стал Великим Шеф-Поваром. Однако...

"Ты хорошо поработал. Сними бейдж и покинь Великого Шеф-Повара."

Его конец здесь.

<http://tl.rulate.ru/book/150/23311>