

Мистерия абсолютного вкуса - Чжо Минджун.

У большинства людей есть как минимум одна мечта. Но мало кто может бросить вызов своей мечте и достичь её. Из-за этого, в своё время, когда я хотела пойти на свидание ещё подростком, я была очень взволнована. Сколько людей в США соревнуются только из-за мистерии кулинарии и страсти к готовке?

Пусть он и не победил, он завоевал известность, которой бы он не добился в Корее, не то что за десять лет, даже за двадцать. Хотя, вам и не известен корейский народ, они точно не заинтересованы в кулинарных программах, но по крайней мере среди корейских поваров, он известнейший. Достаточно просто набрать его имя в поисковике и перед вашими глазами предстанут сотни тысяч статей связанных с ним, поэтому спорить популярен он или нет - бессмысленно.

Кто-то может подумать, что для человека без опыта стать известным не реально. Однако, я не согласен с этим, Чжо Минджун показал, что он достаточно квалифицирован, чтобы получить известность. В первый раз он предстал перед нами лишь со своей страстью, а во второй раз как единственный в мире обладатель абсолютного чувства вкуса.

Чтобы взять у него интервью, мы приехали в это место, я была за рулём, и мы чуть не попали в аварию, потому что я из-за волнения выпила немного. После такой неожиданной опасности перед нами появился Чжо Минджун, с той яркой и доброй улыбкой которую мы видели в эфире.

- Ты лучше, чем большинство поваров в Корее, как ты к этому относишься?

- В кулинарии это обычное дело. Даже если ты хорошо приготовил, приправил и оформил, достаточно оступиться, не дойдя до клиента, и всё пропало. Я ещё не закончил с готовкой. Поэтому, я стараюсь делать всё как можно осторожней. Если бы я этого не делал, то и смысла не было бы мне всё это начинать. Но, как бы то ни было, мои первые шаги были однозначно удачными.

- А почему ты не признаешь своё абсолютное чувство вкуса?

- Ммм... Если честно, трудно сказать точно, что такое абсолютное чувство вкуса. Я лишь отлично различаю ингредиенты. И если уж так говорить, то это обычная кулинария.

- Там на сцене, ты угадал все 20 ингредиентов, я после такого аж мурашками покрылась вся. Тут никто не поспорит, что для любого другого человека в мире такое абсолютно невозможно. Ты даже мясо смог различить, нет, какая именно это была его часть.

(На эти слова он просто ответил улыбкой.)

- Я слышала, ты собираешься бросить колледж, жалеть не будешь?

- Нет. Если уж быть откровенным, я бы больше пожалел, если бы потратил своё время на путь, которого не желал. Жизнь коротка, и в своё двадцатилетие уже никак невозможно будет вернуться. Всё, что я хочу, так это тратить своё время на то, что больше всего люблю.

- Говоря о том, что ты любишь больше всего... За всё время Великого Шеф-Повара, был ли ты связан с кем-нибудь любовными отношениями?

- А... (У него вдруг стало такое лицо, будто все-таки что-то такое было.)

- Можно тебя спросить, были ли у тебя какие-нибудь отношения с Каей Лотос?

- Вообще-то, когда я посмотрел отредактированные части, я сам уверился что да. Это действительно выглядело как мыльный сериал. Но на самом деле, уверяю вас, у нас не такие взаимоотношения, мы не пара, а друзья.

- Если убрать романтическую часть, то у меня появляется чувство, что вы похожи. В отношении кулинарии. Мисс Кая, как правило готовит блюда международной кухни, как и ты. Что ты об этом думаешь?

- Если говорить честно, то я тоже об этом задумывался. Но как бы то ни было, Кая может выразить кухню всех этих стран, как будто это её. По сравнению с Каей, я этого сделать не могу. Это не значит, что Кая досконально изучала все эти блюда, просто она к ним привыкла за время своих жизненных перипетий.

- И?

- В действительности, когда я наблюдал за людьми, которых называли мастерами своего дела, они ведь серьезно исследовали и совершенствовались одно единственное блюдо десятки лет. И я говорю о таких блюдах, как Соллонтхан, Калькуксу, Конгнамуль кукбап, суши. По правде говоря, даже если у меня отличные навыки, смогу ли я превзойти те Соллонтхан или Калькуксу, которые готовят эти люди?

- Это будет сложно.

(Соллонтхан (кор. 골동탄) — корейский суп из воловых (говяжьих) костей, в основном ножек, и который варят на протяжении нескольких часов до тех пор, пока он не приобретёт молочно-белый цвет. Обычно в чашу добавляются лук, порезанный кольцами, и кусочки мяса. В качестве приправ выступают зелёный лук, соль, чёрный и красный перец. Обычно едят вместе с рисом, иногда рис добавляется прямо в суп.)

(Калькуксу (Kal-guksu, 김부; буквально "резанная ножом лапша") - корейский суп с лапшой. Состав ингредиентов разный и часто зависит от сезона, это могут быть различные морепродукты, овощи (картофель, кабачки Aehobak, лук шалот), курица и т.д.)

(Конгнамуль кукбап (Kongnamul kukbar 김부국) - суп из рисовой лапши и пророщенной сои)

- Думаю, что это не сложно, это нереально. Не важно, сколько ты приложишь энтузиазма и усилий, это просто невозможно. Вот почему однажды я немало удивился. Что делаю много блюд, глубину которых нельзя было сделать ещё тоньше.

- Принимая во внимание твоё 'однажды', значит ли это, что у тебя однажды получилось?

- Причина, почему мне это удалось, как я думаю, в том что я нашел ответ. В конце концов, у всех разная специализация. Быть связанным собственными границами или нет, если вы смешаете красный и синий, то сначала получите грязно-синий и красный, но если вы начнёте смешивать, то получите фиолетовый. А дальше вы уже можете использовать этот цвет.

Меня немало удивил этот разговор. Если говорить о настоящих причинах, почему я должна была с ним встретиться, это его международная популярности и абсолютное чувство вкуса, но после встречи с ним я поняла, что хотела бы узнать побольше о его мире кулинарии.

Для обычных поваров, а если точнее для молодых, трудно найти свою философию в кулинарии, если только они не гении. Но может ли это быть особым случаем? До сих пор он много думал о многих вещах, и результатом стало то, что он создал собственную философию кулинарии. Как и волнения поваров становится сильнее, так и вкус становится глубже.

.....бла-бла-бла.....

Вскоре, Чжо Минджун примет участие в программе, которая станет продолжением Великого Шеф-Повара, и называется она "Голодный Тур", это будет дегустационное путешествие. Люди, узнавшие об этом, сосредоточились на том, что кореец будет участвовать в американской программе, но я хочу сосредоточиться на другом.

Если этот молодой и талантливый повар познает различные зарубежные культуры, и если он всё это сделает своим методом, насколько он будет лучше готовить? Чжо Минджун сказал, что его конечной целью будет создать блюдо, которое осчастливит всех. Я думаю, что его мечта, возможно, осуществится. Ведь достаточно представить его готовку и можно быть уже наполовину счастливым.

Сон Минки: Чжо Минджун, ты лучший.

Ан ЯСеул: Определенно, мой мужчина.

□Человек-Нет: Вот уж точно нет.

□Ан ЯСеул: @Человек-Нет, ты безнадежен.

Якулт: А Голодный Тур будет же показываться на национальном, да?

□Тупой'Еще'Тупее: Слышал, что нет. Не знаю, что там насчёт кулинарных состязаний, но если это будет транслироваться в Корею, то точно соберёт множество телезрителей...

□Якулт: @Тупой'Еще'Тупее, есть подобные передачи на национальном уровне. Но, думаю, это и является причиной их непопулярности. Мало кто из иностранцев будет искать переозвучку и сабы.

Ли Чжун Сок: Взгляните, насколько некомпетентен этот репортёр. Она смогла лишь спросить об этом. Она должны была спросить, по крайней мере, когда они поженятся.

МДж: Я видела настоящего Чжо Минджунуна, и он был изящней, чем на экране.

□Человек-Нет: Нет.

Чжо Минджун прочитал все комментарии. Его популярность в Корею достигла того, что у прохожего можно спросить и он скажет 'Ох, я о нём слышал, У него же абсолютное чувство вкуса?'. Нет, конечно не все узнают его на улицах сразу, но когда узнают, то просят автограф. И несколько людей даже попросили сфотографироваться с ним...

К этому месту вы не почувствуете интерес. Бразилия. Чжо Минджун взял листок от Эмили Поттер, висевший на входе. Чжо Минджун сказал своему оператору.

- Эмили опаздывает. Самолёт должен был прибыть час назад. Неужели досмотр может занять столько времени?

Это был риторический вопрос и ясно дело, оператор не ответил. Он не мог позволить себе вообще, чтобы его голос попал в эфир.

Минджун слышал, что участников будет много, но на сегодняшнем эфире он должен был быть наедине с Эмили. Можно ли их рассматривать, как товарищей по команде? Мартин сказал, что со временем появятся и остальные. По правде говоря, его вообще не особо волновало, что там с остальными. Он больше переживал за то, какую пищу ему придется есть.

'Будет ли это что-то мясное?'

Он думал о шашлыке. Чураско. Это традиционное бразильское блюдо с мясом и овощами, которое съедается прямо с вертела. Конечно было ещё много других блюд, но это единственное, что Чжо Минджун ел из бразильской кухни.

(пп: классическое чураско (Churrasco) - готовят только из говядины. Однако в Бразилии, как и во многих др. странах Латинской Америки под чураско подразумевают вообще барбекю из любого мяса, в том числе курятину и даже сосиски. Это блюдо из родни шашлыка. Готовить можно как на открытом огне на шампурах, так и на гриле. Воспроизвести без открытого пламени такой вкус трудно. Для приготовления классического чураско мясо не маринуют, только натирают солью и специями и сразу отправляют на гриль.)

Женщина со светлыми волосами вышла из-за ворот и осмотрелась. Она была одета в укороченные джинсы, облегающие её ноги, белую рубашку с автопортретом Пикассо и кардиган, включающий в себя синий и серый цвета. Кажется, она старалась выглядеть менее экстравагантно, но переполненной чувствами. Даже с её наполовину закрывающими лицо очками, было довольно легко узнать в ней Эмили Поттер.

- Эмили!

Выкрикнул Чжо Минджун. Эмили повернула голову и вскоре, весело улыбаясь, подошла к нему.

- Оу, извиняюсь. Я опоздала, да?

- Случилось что на досмотре?

- Ну, не со мной, а с человеком передо мной. Кажется, он пытался провести наркотики, но его поймали.

- ...Как страшно в Бразилии.

- А в США нет? Вроде всё так же.

Сказала Эмили и сняла свои очки. Она прищурилась на солнечном свете, встряхнулась, а затем спросила:

- Мартин, так куда мы сейчас?

- Прежде чем сказать, куда отправимся, мы расскажем вам про основные правила.

- Правила?

На лице Эмили читалась растерянность. Мартин рассмеялся по-своему мерзко.

- Вам придётся есть трижды в день. Неважно, купите, или приготовите сами. Единственное, вы должны есть то, что можно назвать пищей.

- А что если нам не захочется?
- Будете оштрафованы. Например, будешь спать на улице, или уменьшим плату за эфир.
- ...Просто отлично. Есть ещё что-то, что нам надо знать?
- Раз уж это первый день, давайте разыграем одну простую шутку.
- Шутку?
- Скоро обо всём узнаете.

Эмили и Чжо Минджун посмотрели друг на друга ничего не говоря. Их лица будто бы отражались в зеркале. Кривом зеркале. Двое подумали одновременно. 'Думаю, это будет не романтическая атмосфера...'. Мартин посмотрел на часы и сказал.

- 10 утра. И раз сегодня первый эфир, я дам вам одну привилегию.
- ...Какую привилегию?

Мартин усмехнулся.

- Можете есть только обед и ужин. О завтраке забудем.
-А?

Они просто не могли понять, в чем привилегия. На лице Эмили появилась тревога, а затем она открыла рот.

- Ну и сколько ты выдашь нам на еду?
- Я даже сам не знаю. Решать вам.
- Мы можем сами выбрать сколько получим!?
- Выбор есть выбор.

Мартин протянул пенал. Это был чехольчик с длинным деревянными палочками. А после ехидно сказал:

- Вот, выбирай.

<http://tl.rulate.ru/book/150/29864>