

"Первое условие...?"

Чжо Минджун с недоумением уставился на плавающее перед ним окно. Подобных системных сообщений он прежде ещё не встречал. Означало ли это, что девятый уровень был совершенно другим?

Андерсон посмотрел на Чжо Минджуна, который снова погрузился в свои мысли, с выражением "ну вот, он опять и снова..." Те, кто не обладал способностью видеть уведомления системы, видели лишь уставившегося в пустое пространство Чжо Минджуна.

- Эй, возьми себя в руки.

- Уже.

- Звучит так, будто кое-кто только что проснулся.

- Я и правда... очнулся ото сна.

И это был долгий и глубокий сон. (пп: здесь игра слов dream также переводится как "мечтания", "грезы") Глядя на весело усмехающегося Чжо Минджуна, Андерсон медленно поменялся в лице. Неужели... за эти пару минут кореец вырос еще? Конечно, как он считал, это было фактически нереально, но... когда речь заходила о Чжо Минджуне, здравый смысл совершенно не работал.

"Чего бы он ни постиг сейчас, я всё равно должен угнаться за ним..."

Он считал, что разрыв между ними не должен сильно увеличиться лишь из-за какой-то одной вещи, которую осознал кореец. Кроме того, ведь и Чжо Минджун был не единственным, кто развивался.

Ну а пока Андерсон разбирался со своими мыслями, Чжо Минджун посмотрел на Самюэля и сказал с улыбкой:

- Я извиняюсь за свою вырвавшуюся чепуху, Самюэль. Я действительно ожидал попробовать здесь что-нибудь очень вкусное и сейчас могу сказать, что я абсолютно всем доволен.

- Спасибо за ваши слова, - улыбнулся Самюэль и облегчённо вздохнул.

Хоть он и пытался всячески скрывать это, прямо сейчас он сильно волновался. Прошло не так много времени с тех пор, как он получил свою третью звезду. Пусть Сера и Андерсон были ещё новичками, Эмили и Джереми были известнейшими эпикурейцами, а Рейчел была одним из лучших шеф-поваров в мире. Кроме того, зная о том, что Чжо Минджун обладает

абсолютным вкусом, Самюэль выслушивал каждое сказанное им слово с внутренней тревогой.

"Думал, получив третью звезду уже больше ничто не сможет меня напугать", – с насмешкой над собой подумал он.

Может, из-за этого он и был так благодарен словам Чжо Минджун. Самюэль улыбнулся и тихо прошептал в ответ:

– Именно ваше мнение меня больше всего и беспокоило. Я очень рад, что получил подобную оценку от человека, наделённого абсолютным вкусом. Это всегда будет придавать мне храбрости.

Чжо Минджун выслушал благодарности со сложным выражением. С одной стороны, наличие абсолютного вкуса приносило немалую популярность... Но в то же время, вам всегда придётся оправдывать многочисленные ожидания, а каждое ваше слово будет иметь огромный вес.

Поэтому Чжо Минджуну оставалось только больше следить за собой. Нравится ли ему это или нет, но то, что он собирался сказать прямо сейчас, не должно быть словами начинающего шеф-повара. Его слова имели вес, которого не было даже у эпикурейцев и поваров с огромным стажем за плечами.

– Ресторан Самюэля превосходен. И местная кухня и мировая. Давайте поговорим о сложных вещах позже. Сейчас я могу с уверенностью сказать, что всё вкусно. И я был бы счастлив посетить это заведение снова... вместе с человеком, которого люблю.

– А, вы говорите об этом человеке?

– Что...?

[Прямо в яблочко.]

[Отличная работа, Самюэль!]

[Я один не понимаю, о ком речь? Лол]

"... И почему всем так хочется покопаться в жизни других?" – подумал Чжо Минджун.

Он слышал, что в Америке уважают частную жизнь других людей. Но спустя мгновение вспомнил, что штаты всегда были раем для всяких папарацци. Правда, если подумать об этом, не все зрители трансляции были американцами – однако передачу можно было смотреть из любого места, главное чтобы вы говорили по-английски.

- Я закажу вот это. Стейк из фуа-гра, яблок и лука.[1]

Он предпочёл сменить тему, а Самюэль тактично промолчал. Когда им подали заказанное, на лице Чжо Минджунa появилась широкая улыбка.

[Стейк из фуа-гра, яблок и лука]

Свежесть: 93%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов.

Качество: высокое

Кулинарная оценка: 10/10

"Стоило мне избавиться от одержимости десятибалльными блюдами, как появляется нечто подобное..."

Хотя, возможно, отчасти это было вполне очевидно. Даже если японская кухня сама по себе была простой, во фьюжн кухне использовались методы готовки множества стран. И была высока вероятность того, что оценка будет увеличиваться по мере роста числа используемых методов готовки, а значит было вполне естественно предположить, что будет хотя бы одно блюдо, подобное этому.

"Если подумать, а может ли длина названия блюда влиять на оценку?"

С этими мыслями он посмотрел на блюдо. В самом низу была говядина, политая светлым соусом. Выше был лук, а ещё выше фуа-гра, декорированный обжаренными на гриле кусочками яблок.

- Выглядит вкусно...

- Хочешь попробовать?

- А можно?

– Я не против поделиться. Хотя это не выглядит круто, мы едим совсем не для этого. По крайней мере, в основном.

Указав на свой живот, Чжо Минджун сказал:

– Я наедаюсь не торопясь.

– Нам больше достанется.

Андерсон ухмыльнулся и передал ему своё блюдо. Чжо Минджун передал ему стейк из фуа-гра.

[Хотелось бы мне, чтобы он и меня тоже угостил.]

[Фуа-гра не очень вкусное. Никак не могу привыкнуть к его жирному вкусу.]

[Вам изначально стоило есть побольше незнакомой пищи, чтобы привыкнуть к ней. Особенно, если вкус сильный.]

– Мне тоже фуа-гра никогда не нравилось.

– Что?

– А, нет, ничего. Я разговаривал с чатом... В любом случае, у фуа-гра очень сильный аромат и вкус. Его маслянистый аромат словно поднимается от вашего носа прямо в мозг. Даже не думайте сопротивляться его силе, а просто доверьте ему своё тело. Лично мне это очень помогло. Хотя, конечно, я всё равно не могу сказать, что это блюдо мне нравится.

[Не уверен, это такое поэтичное самовыражение, или он просто странный парень?]

[Хорошие стихи изначально не могут появиться в голове обычного человека. Поэтому справедливы оба варианта.]

– Моё самовыражение...?

– Серьезно, иногда это до удивительного прекрасно, но временами раздражает. Кому вообще интересно, "о чём говорит этот парень"?

Чжо Минджун даже впал в легкую депрессию от слов Андерсона. Если поразмыслить, когда он преподавал в школе, его ученики говорили, что он всегда казался старше своего возраста.

"Было ли это комплиментом...?"

"Этот вкус... не слишком ли простой?"

Мясо было не таким уж плохим, чтобы его нельзя было есть, но оно было слишком обычным. Самюэль поспешно сказал:

- Надо нарезать фуа-гра кусочками и есть их одновременно с луком и яблоками. Только так вы сможете ощутить подлинный вкус фуа-гра.

- Ох, спасибо за совет.

Чжо Минджун отрезал немного фуа-гра с луком и насадил на вилку, а затем добавил говядину. То, каким образом он собирал ингредиенты, напоминало самгёпсаль. Можно было сказать, что жирный привкус, которого не было в говядине, был дополнен фуа-гра. Чжо Минджун положил вилку в рот.

Реакция пришла незамедлительно. Словно фонтан вкусов расцвел у него на языке.

Это было неизбежно. Фуа-гра было блюдом, подобным монстру, из которого соки текли рекой каждый раз, когда его жевали. Раза в два больше, чем из говядины, но вкус был потрясающим.

- Ах...!

Невольно сорвался у него стон. Хотя у Андерсона не было подобной реакции, казалось, что вкус блюда тронул и его. Вкус полностью отличался от опробованной мгновением ранее говядины. Он чувствовал, словно ест изумительный самгёпсаль из говядины.

Обильный маслянистый вкус фуа-гра ещё долго растекался во рту и смачивал говядину, заставляя её излучать ещё больше вкуса, чем обычно. Но во рту он не ощущал переизбытка жира, потому что горячий соус, которым была смазана говядина, а также уникальный сладкий вкус жареного лука очистили эту жирность.

10 баллов. Он впервые съел такое блюдо, не будучи одержимым оценкой. Возможно, именно из-за этого ему удалось так хорошо прочувствовать вкус. Это было одним из условий для получения дегустации девятого уровня. И оно не было бессмысленным.

"Еда и язык. Между языком и едой стояли эти никчёмные предубеждения..."

Он чувствовал сожаление. Если бы он мог вернуться во вчерашний ресторан, где он сожалел из-за того, что снова не попробовал ни одного десятибалльного блюда... У него было

чувство, что теперь он сможет ощутить другой вкус, нежели в прошлый раз.

- Это... превосходное сочетание.

- О, правда?

- Да. Комбинация ингредиентов, соус, а также степень готовности блюда просто превосходны. Сомневаюсь, что есть способ сделать это блюдо ещё лучше.

- Хмм, вам так понравилось... Неужели это блюдо было самым вкусным среди всего, что вы сегодня ели?

Чжо Минджун колебался. Возможно, если бы это был прежний Чжо Минджун, ещё не получивший просветление, он, возможно, сказал бы "да". Но это не было искренним ответом. Суть еды заключается в наслаждении ею. И блюдо, которым он наслаждался больше всего...

- Нет. Мне больше всего понравились три вида суши.

- Правда? Это неожиданно. На самом деле, было много эпикурейцев, которые съев их утверждали, что они утратили истинную сущность суши.

- Истинную сущность...

Чжо Минджун спокойно рассмеялся. Самюэль растерянно посмотрел на него. Этот парень был ещё так молод, так почему же он смеется? Было ли это из-за иллюзий, которые люди обычно испытывают по отношению к азиатам? Его лицо было похоже на лицо умудренного жизнью будды.

- Листья опадают, а люди растут и стареют, так по какой причине цвета[2] не должны меняться?

После этого трапеза продолжалась ещё довольно долго. Хотя все уже были немного сытыми, но поскольку они много разговаривали между собой и общались со зрителями трансляции во время еды, их скорость еды была медленной, и у них было достаточно времени, чтобы переварить съеденное.

- Итак, что мы с этим будем делать? - спросила Сера.

- С чем?

- Вы знаете, о чём я говорю. Матч Андерсона и Минджуна.

[О да, наконец-то они сказали, что сделают это!]

[Какая будет тема? Если это связано со вкусом, Андерсон будет в проигрышной позиции.]

[С чего вы так решили? Есть много странных продуктов. Например, этот вонючий тофу. Чжо Минджун сможет съесть его? Разве не будет это шоком для его чувствительного языка?]

[Я думаю, ему больше понравилось бы от этого...]

Зрители говорили так, будто предстоящая битва между ними была фактом решенным. Чжо Минджун и Андерсон смотрели друг на друга, ничего не говоря.

- ... И что нам теперь делать?

- Не знаю.

[Что? Похоже, они еще даже не решили, что делать.]

- Мои извинения. Это был лишь формальный комментарий. Вы хотите этого больше, чем мы думали... Что нам делать?

- Хорошо. Устроить матч не сложно. Вопрос только в чём...

Чжо Минджун скрестил руки и задумался.

- Вы оба шеф-повара, так как насчёт кулинарного поединка? - неожиданно предложил Самюэль.

- Кулинарного...?

- Я... не могу предоставить вам свою кухню, но могу принести несколько простых кухонных принадлежностей. Поскольку мы находимся в комнате, то не побеспокоим других посетителей.

- Если вы говорите, что всё в порядке, то с нашей стороны тоже нет проблем. Но всё равно еще не ясно, что готовить...

[О чём тут думать? Пусть даже вы любите так всё усложнять, разве есть что-то проще, чем суши? Даже огонь и то труднее разжечь.]

[Правильно. Суши. Сделайте суши!]

[Мне суши не нравятся. Они какие-то слишком ...рыбные. Разве они не могут сделать что-то вроде рамена?]

[Я хочу увидеть суп по-корейски!]

Чат быстро заполнился идеями множества блюд. Но было очевидно, что подавляющее большинство предлагало суши. Чжо Минджун и Андерсон переглянулись и Чжо Минджун сказал:

- Похоже, мы должны выбрать суши. Что ты думаешь об этом?

- Интересно. Уверен, что победишь меня? Я ведь отлично готовлю суши.

- Хах, как самоуверенно. Но даже если так, я больше не тот Чжо Минджун, который тебе проиграл. Погоди у меня, Андокусаму.

Лицо Андерсона скривилось.

- Что это за имя? Ан... Андуку... И выговорить-то невозможно.

Чжо Минджун ухмыльнулся.

- Это Андерсон на японский манер.[3]

1. Здесь игра слов, color (цвет) - в переносном смысле и означает сущность

2. Жареные (или запеченные) яблоки, апельсины, грибы или лук - это традиционный гарнир к фуа-гра, как и сладкие соусы с легкой кислинкой

Стейк из гусиной фуа-гра с яблочно-медовой подливой

3. Напомним, в 102 главе наш герой наградил Андерсона прозвищем "травокур" - Андоксам (안독삼), где окончание "сам" это конопля по корейски (한초)

<http://tl.rulate.ru/book/150/547718>