

Андерсон нахмурился. Его снова как-то странно обозвали.

"Но Каю-то он зовет весьма мило..."

Он чувствовал, есть что-то недоброе в улыбающемся лице Чжо Минджун. Андерсон открыл, а потом закрыл рот и постарался расслабиться. Суши? Пусть он и говорил уверенно, честно говоря, он не так уж и часто их готовил. Обычно, люди на западе воспринимают суши скорее как фаст-фуд, чем как деликатес. Своего рода "японский гамбургер".

Тратить время на готовку фаст-фуда? Да ни за что и никогда. Даже если иногда он и делал это, то только скуки ради, но не более того. И кстати, он был уверен, что его навыки не будут сильно отличаться от навыков Чжо Минджун.

- Эй, может будет веселее, если поставить что-нибудь на кон? - предложила Эмили.

Тщательно протирая руки влажным полотенцем, Чжо Минджун ответил:

- Одно из двух. Выбери какое-нибудь наказание или приз. Лично я предпочитаю последнее. Ты можешь что-нибудь дать нам в награду?

- Не знаю, - ответила Эмили и, обернувшись, посмотрела на Мартина. Тот пожал плечами.

- Даже если ты будешь и дальше смотреть на несчастного ПД[1], как сейчас, ничего не выйдет.

- Ты... получил свой ответ. Теперь давайте определимся с наказанием.

Чжо Минджун и Андерсон обменялись нервными взглядами. Может, перед публикой они и были полны уверенности, ни у одного из них не было особых навыков в приготовлении суши. Поэтому, не зная, кто победит, а кто получит штраф, Чжо Минджун тихо спросил:

- А нужно ли нам это? Даже если мы не...

- Нет, однозначно. Посмотри на реакцию зрителей.

[Давай побреем вам головы. И даже не пытайтесь отвертеться...]

[Это как-то слишком. Может однодневная голодовка? Если подумать, после такой обжираловки, я не уверена, что они вообще ещё захотят есть что-то.]

[Было бы лучше, если б вместе с Минджуном была Кая. Поединок с Минджуном на кону!

Так жаль...]

Наказание заинтересовало зрителей больше, чем думали оба участника. Хотя, если подумать, это было очевидно. Говорят, что самыми интересными вещами, за которыми можно наблюдать вечно, всегда были огонь и чья-то драка, а значит, если они выберут наказание, разве это не удовлетворяло бы обе эти потребности?

Андерсон обиженно посмотрел на Эмили. Слабо улыбнувшись в ответ она сказала:

- Поскольку разговор зашёл так далеко, могу тебе дать только один ответ - просто выиграй.

- ... Что ты собираешься делать с наказанием?

- О, ты даёшь мне право выбора? - ухмыльнулась Эмили.

Затем Сера что-то прошептала ей на ухо, от чего улыбка той стала еще шире. При виде этого волнение Андерсона усилилось. Пытаясь сохранить спокойствие, Чжо Минджун спросил:

- У тебя появилась идея?

- Не знаю, могу ли назвать это наказанием или призом. Это идея Серы, я не знаю, понравится ли она вам.

- Не ходи вокруг да около. Скажи прямо, пожалуйста, что за идея?

- Один станет господином, другой - слугой.

- ...Это безумие.

Лицо Андерсона застыло. Но откровенно говоря, это было довольно неплохим и призом и наказанием. Он холодно посмотрел на Чжо Минджуна. Это было именно то, что отражало суть их схватки - если они решили зайти настолько далеко. И тем не менее, его голос сохранял абсолютную серьезность:

- Давай, лично я готов.

- Реально...?

- Что? У тебя с этим какие-то проблемы?

- Нет. Я не... ладно, хорошо, приступим. Я всё равно собираюсь выиграть.

Вместо ответа Андерсон просто фыркнул.

Вскоре сотрудники принесли оборудование, предоставленное им Самюэлем. Там не было ничего необычного - рисоварка, разделочные доски, ножи, стальной лист, брусок. Помимо этого, им предоставили ингредиенты для суши. Проверив лезвие ножа, Чжо Минджун заговорил:

- Глядя на оборудование не могу не заметить, что вы, кажется, хотите, чтобы мы добивались успеха в спартанской обстановке.

- Я принёс только то, что смог. Постарайтесь. Мне также любопытно, какие блюда у вас получаются.

Выслушав ответ Самюэля, Чжо Минджун не спеша проверил оборудование. Похоже, васаби они должны были сделать самостоятельно, потому что вместо толченого в порошке, им дали нетронутый корень.

Взяв васаби, Чжо Минджун начал растирать его на стальном листе по часовой стрелке. Необходимость растирать васаби только в одном направлении, чтобы придать сладкий вкус, было тем, что знали даже люди, которые не интересовались суши.

Закончив измельчение васаби, он приступил к выбору рыбы. Им предоставили два варианта - лосось и тунец. Оба были с мраморным брюшком.

- Это... довольно роскошные ингредиенты для новичка. Простите меня, тунец и лосось.

Рис был уже готов. В конце концов, похоже, вкус суши будет отличаться тем, как они подготовят остальные ингредиенты, как соберут и насколько подходящим образом используют васаби и соевый соус.

Он даже не смог получить помощь от системы в кулинарной оценке блюда. Рецепт здесь можно было бы назвать количество васаби и риса, но это не было тем, что можно применить сразу же, даже зная вы рецепт.

- Давайте уточним ещё одну вещь, прежде чем начнём.

- Какую?

- Правила. Должны ли мы представлять первое, что мы сделаем?

Эмили не могла ответить сразу. Как минимум потому, что это соревнование было уже не тем соревнованием, которое она задумывала. Она оглянулась на остальных. Рэйчел заговорила:

- Конечно, ты не можешь представить клиенту не идеальное блюдо. Продолжай делать его, пока не почувствуешь, что оно идеально.

- Да, понимаю.

- Однако.

Рэйчел медленно продолжила. Андерсон и Чжо Минджун с холодными глазами смотрели на её губы.

- Повара также никогда не должны тратить ингредиенты впустую. Поскольку вы делаете это своими руками, каким бы плохим или хорошим ни оказался результат, приготовленная вами еда не должна оказаться в мусорном ведре.

Хоть и непрямым текстом, но, похоже, она намекала, что они должны сами его съесть. Чжо Минджун и Андерсон кивнули.

Готовка началась. Чжо Минджун сначала порезал брюшко тунца тонкими ломтиками. Первый разрез оказался неудачным. Вместо ровной линии получилось, что одна сторона толще, а другая тоньше. Из-за этого, каким бы идеальным не был следующий срез, у него также будет странная форма. Оба неудачных куска оказались во рту Чжо Минджуна. Он даже не окунул их в соевый соус. Он не мог использовать такую роскошь после порчи ингредиента.

Он нарезал ещё десять кусочков, прежде чем взяться за рис. Андерсон работал в том же темпе. Конечно, если бы они готовили суши, чтобы просто поесть, у них было более чем достаточно риса. Однако они оба не могли довольствоваться только этим. В конце концов, это был конкурс. Соревнование между людьми, считающих друг друга своим личным соперником.

Формовка риса тоже была не лёгкой задачей. Нужно было подобрать правильное количество риса и убедиться, что его не сожмут слишком сильно и рисовый шарик не испортился. С другой стороны, нужно было следить, чтобы он не оказался слишком лёгким, потому что тогда рис не будет нормально слипаться и легко развалится.

Конечно, у них обоих за спиной была отличная поварская школа. Превзойти этот уровень мастерства было довольно сложно, однако... воспоминания о суши в доме Ямамото всё ещё были свежи в памяти Чжо Минджуна. Очевидно, что он не мог повторить мастерство Ямамото, поскольку японец всю жизнь развивал свои навыки. Тем не менее это не могло изменить тот факт, что Минджун не был доволен своими суши. То же самое касалось и Андерсона.

Нанесите требуемое количество васаби, аккуратно сожмите рисовые шарики до нужной

формы и добавьте чуток нужного количества соевого соуса. Почему такая простая задачка заняла так много времени? Сера спросила слегка уставшим голосом Эмили:

- ...А они не слишком серьёзно к этому относятся?

- Они оба шеф-повара. Они должны быть такими, когда на кону стоит их гордость. Плюс, как ты сама уже сказала в прошлый раз - они соперники.

- Но... всё равно...

У Серы было странное ощущение, словно всё шло не так, как предполагалось.

\*\*\*\*

[...]

[Хрррр...] (храп)

[Я выходил прогуляться. Всё уже кончилось?]

[Да, закончилось. Ваша прогулка.]

[С ума сойти. Разве не прошло уже больше двух часов?]

[Если точнее, то 1 час и 40 минут.]

Сера бездумно уставилась в окно чата. 1 час и 40 минут... 100 минут. Да, прошло уже целых 100 минут. Прошло так много времени, что большая часть съеденного прежде уже должна была перевариться. Однако они так и не смогли отведать суши Андерсона и Чжо Минджуна.

- Но... что за суши они так стараются приготовить?

Сера открыла рот, словно не могла понять, как они могли это выдержать. 100 минут. Они готовили суши в течение 100 минут. Кроме того, все суши, которые они приготовили за это время, оказывались в их желудках. И ладно они были бы пусты с самого начала, но они были полны после стольких блюд.

[Похоже, Джереми уснул.]

[В конце концов, он уже не молод. Что касается Рэйчел... ну, так как это её ученики, она должна быть счастлива, просто наблюдая, как они прикладывают столько усилий.]

[Что касается меня, это вовсе не счастье... скорее возбуждение. Я чувствую, словно вижу как пылают их души. Конечно, окажись я в таком суши-магазине, где мне бы пришлось ждать часами, я бы просто перевернула пару столов и ушла.]

Странно, но она прекрасно понимала то, о чём люди говорили в чате. Сера положила руку на грудь. Сердцебиение, которое она ощущала сквозь кожу и одежду было ненормальным. Ей казалось, словно всё её тело пылает, а источником жара было наблюдение за работой этих двух поваров.

Можно было бы сказать, что причиной этому было соревнование, но тем, что толкало их вперёд, была страсть и любовь к кулинарии. То, что они могли сосредоточиться на чём-то одном, и посвятить этому своё тело и душу, было невероятно и вызывало у неё зависть.

- Эмили, разве человек может так сосредоточиться на чём-то одном?

- Ответ у тебя перед глазами.

- Даже видя это, мне всё ещё сложно в это поверить. И я... надеюсь, что кто-нибудь однажды будет смотреть на меня и чувствовать то же самое.

Эмили молча смотрела на Чжо Минджуна и Андерсона. Они уже опустошили две рисоварки. Клиенты уже покинули ресторан, и он закрылся на перерыв. Самюэль и его шеф-повара с интересом наблюдали за соревнованиями.

В следующий момент, Андерсон и Чжо Минджун переглянулись, и почти одновременно представили свои тарелки.

- Готово.

Неужели после стольких усилий ни в одном из суши действительно не было ошибок? Они положили по одному суши из лосося и тунца на тарелку, прежде чем подать их.

Честно говоря, в сравнении со вкусом суши из специализированных магазинов, представленные были определённо безвкусными. Однако конечно, всё было не настолько плохо. Начать хотя бы с того, что качество рыбы было высоким, а смешанный с уксусом рис был приготовлен уже в ресторане. И если вспомнить о том, что ни у одного из них не было большого опыта в приготовлении суши, тот факт, что они приготовили суши такого уровня уже был великолепным достижением.

- Мне жаль, - заговорил Чжо Минджун с извиняющимся лицом. - Я знаю, что важно представить клиенту вкусную еду, но также важно убедиться, что клиент не будет ждать.

- Не беспокойся об этом. Это соревнование не о том.

[Что ж, всё кончено. Это было слишком долго. Хотя, конечно, я уверен, что все повара точно так же стремятся к совершенству, готовя суши...]

[Забавно, если ты об этом говоришь. Суши - это по большей части японская версия бутерброда. Это как если бы вы раз за разом пересобирали свой бутерброд только потому, что углы ингредиентов не совпадают. Конечно, с суши дела обстоят немного иначе, но всё же.]

[Так кто же победитель? Я ждал несколько часов, чтобы узнать, кто победил.]

Они оба приложили много усилий, и теперь настала очередь определить победителя. Четверо людей начали переговариваться, делясь друг с другом своими мыслями. Между суши Андерсона и Чжо Минджуна было одно отличие. Толщина рыбы и количество васаби было примерно одинаково. Разница заключалась в импровизации Чжо Минджуна в том, чтобы создать небольшой слой воздуха, в то время как Андерсон сделал обычное блюдо.

Дискуссия была недолгой. И вскоре Рэйчел заговорила:

- Прежде чем объявить победителя, я начну с того, что вы оба отлично поработали. Я уверена, что это почувствовали все зрители сегодняшней трансляции. Они все видели, насколько серьезно вы относитесь к кулинарии.

Чжо Минджун и Андерсон не ответили и просто смотрели на губы Рэйчел.

- По правде говоря, ваши суши были очень похожи.[2] Однако результаты были единогласны. Андерсон!

- Да.

- Поздравляю. Ты выиграл.

Губы Андерсона расплылись в сияющей улыбке. Это было выражение чистой детской радости, что было нехарактерно для него. Чжо Минджун криво улыбнулся, опустив голову. Он думал, что сможет выиграть в этот раз, но в итоге снова проиграл. Он открыл рот. Поражение поражением, но ему важно было знать причину.

- Почему мои суши проиграли?

- Ты сделал небольшую пустоту в центре риса.

- Да. Это стало проблемой?

- Наверное, это было бы вкусно, если бы суши съели сразу после приготовления, как ты и делал до этого. Однако...

Рэйчел сделала жест указательным пальцем, указав им сначала на разделочную доску, а потом на свою тарелку.

- Иногда вкус меняется, когда блюдо доходит до нас. Суши - как раз такая еда. Если бы это была кухня в стиле бара, и мы съели суши как только ты их сделал, всё было бы немного иначе. Тем не менее, пока ты приготовишь достаточно суши для всех четверых и принесёшь их, рыба медленно утонет в нори. А затем давление перейдёт на уже истонченный слой воздуха или рис.

Рэйчел использовала свои указательные и большие пальцы, чтобы сделать два круга, сложить их вместе, после чего медленно раздвинула их. Чжо Минджун наконец почувствовал, что понимает. Рисовый шарик легко раскололся бы на две части. Одного этого было достаточно, чтобы создать разницу во вкусе.

- Шеф-повар не может просто научиться готовить на разделочной доске. Настоящая битва происходит за столом, на тарелке клиента и в его рту. Тем не менее, я думаю, что это был хороший опыт для вас обоих.

- Да... спасибо, - разочарованно ответил Чжо Минджун.

Он думал, что сможет победить. Попытался изменить рецепт и закончил тем, что это изменение погубило его. Чжо Минджун посмотрел на Андерсона. Андерсон откинулся на спинку стула и скрестил ноги. Он посмотрел на Чжо Минджуна.

- Эй.

- Что?

Андерсон поднял пустую чашку и поставил её на стол.

- Воды.

---

1. ПД - Программный Директор (PD - Program Director); в раннем переводе было переведено как РП - Руководитель Программы, что не совсем верно. Подробнее смотрите по ссылке [https://ru.wikipedia.org/wiki/Программный\\_директор](https://ru.wikipedia.org/wiki/Программный_директор)

2. Даже внешне эти суши отличаются только цветом мяса, однако при приготовлении важен способ нарезки - чтобы подчеркнуть красивую фактуру лосося его режут поперек, а поскольку тунец слишком нежный его филе режут вдоль

Суши с лососем

Суши с тунцом

Кстати, если кто не знал, роллы (по японски макидзуси) являются лишь разновидностью суши и бывают двух видов: если рис и начинка находятся внутри сложенной нори, то эта разновидность роллов называется нори-маки, а если нори заворачивается внутрь, а сверху блюдо посыпается кунжутом или икрой, то это уро-маки. На иллюстрациях ниже роллы с тобико (икра летучей рыбы), чтоб было понятнее - хотатэ это морской гребешок, а в состав классических ролл Калифорния помимо тобико входит крабовое мясо, авокадо и огурец.

Норимаки с хотатэ и тобико

Уромаки Калифорния (классические)

<http://tl.rulate.ru/book/150/840480>