

У него возникло это порочное чувство кражи, но оно оказалось приятным. Конечно, у всех свои недостатки, но что он может с этим сделать? Это его способность. Альфредо считал, что он не сможет разгадать его рецепт, даже с его чувством вкуса, но оказался неправ. Просто, ему так удобно думать.

И всё же, не факт, что ему удастся безупречно точно воспроизвести этот рецепт, даже зная его досконально. А всё потому, что паста Альфредо была не тем, что можно легко взять и скопировать, только и сделав, что замешав все ингредиенты в нужных пропорциях и в нужном порядке. Сила, прикладываемая при замешивании теста, время и угол нажима... Только если скопировать всё это, можно воссоздать этот рецепт на его уровне.

- Ну, так что, Минджун? Думаешь, сможешь?

- Я знаю, что говорю, и я не вижу повода этого смущаться.

- Ха-ха, ты так долго говоришь, что сразу становится ясно, ты не в силах понять рецепт.

- Ну, я могу сказать соотношение ингредиентов в тесте... Но ничего особенного там нет.

- Хм. Ты сразу всё понял. Основные элементы это и есть всегда лучшее. Думай об этом, как о восхождении на гору. Покуда есть протоптанная дорога, зачем идти другим путём? Но в любом случае, ты и впрямь впечатляешь. Люди обычно думают, что в этом рецепте есть что-то особенное.

На это Чжо Минджун ответил улыбкой. Кая приобняла Чжо Минджуна за плечи и гордо сказала.

- Ты отлично справился.

- Это было элементарно.

Кажется, все успели немного устать, потому никак не отреагировали. Андерсон взглянул на Альфредо и сказал.

- Прошу прощения, что отвлекаю от столь занимательной беседы. Сколько пасты в день вы изготавливаете? Как я могу заметить, вы изготавливаете не только лингуине.

- Я изготавливаю множество различных видов пасты, но самый популярный, безусловно, лингуине. Ещё есть спагетти, фетучини, тальятелле и многие другие... Из наименее популярных, фузилли, короткая лазанья, и паста с начинкой. Ах, и если они не особо популярные, это ещё не означает, что они не такие вкусные. Просто, длинная паста нашего дома получила наибольшее признание во всём мире... Ох, и как же надоедают такие глупые клиенты, которые считают, что паста изготавливается быстрее, чем готовится в ресторанах.

Альфредо сказал то, чего у него даже не спрашивали. Смотря на его высокомерное лицо, Чжо Минджун внутренне рассмеялся. Учитель говорила меньше, но её слова имеют куда больший вес. Впрочем, этот человек был нечто новым, как глоток свежего воздуха. Чжо Минджун сказал:

- Ничего, если я скопирую ваш рецепт?

- Ха, если сможешь, делай. Но чтобы приготовить хорошую пасту, нужно иметь правильно натренированные руки. Зачем человеку лишний жир? Оу, кажется, твоя подружка чем-то недовольна.

- ...Подружка?

- Ха, а разве человек рядом с тобой, не твоя девушка? Думаю, вы слишком близки друг другу.

Беззаботно сказал Альфредо. Кая поперхнулась и закашлялась, после чего на шаг отошла от Чжо Минджуна. Чжо Минджун сказал.

- Ну, как бы то ни было, лингуйне было вкусным. Оно было самым вкусным, из того, что я ел за всю жизнь. Спасибо, что подарили мне чувство того, что я и взаправду оказался в Италии.

- За что спасибо?

Чжо Минджун был очень благодарен. Ведь он впервые в жизни ел идеальную пасту. И в первую очередь, эта благодарность была адресована Алану и его кухне... Но Чжо Минджун подумал, что Альфредо тоже внёс во всё это свой немалый вклад. Без него просто не было бы этой пасты.

‘Получится ли?’

Он прекрасно всё понимал. Когда он будет замешивать тесто для пасты, система поможет ему. Проблема была в том, сможет ли он скопировать сам всю технику в точности. Правда, его это не особо беспокоило. Не сейчас, так после многолетней практики... Так он думал. И хотя это была довольно-таки оптимистичная мысль, он вполне мог попробовать.

За его спиной стояла Сера, она мягко смотрела на него. Она тоже почувствовала, что эта паста была очень вкусной и безупречной... Но, не из-за того ли, что она не была поваром? Всё же, она не ожидала, что блюдо на десять баллов окажется столь удивительным.

Но как бы то ни было, она не может угадать все ингредиенты, которые содержались в тесте пасты. И вполне естественно, что она подумала, что в это тесто было добавлено что-то особенное, без чего не было бы возможно существование такого вкуса. Каждый раз, когда она задумывалась о разнице в языках, с которыми рождаются люди, она всё больше и больше впадала в депрессию, несмотря на слова Эмили. Сера произнесла.

- Эмили. Ты удивительна.

- Чего это вдруг? Не пугай меня так.

- Ты знала, знала о том, что такое будет случаться постоянно, после того как узнала, что у Чжо Минджуна абсолютное чувство вкуса. И поняла, какие последствия это за собой повлечёт. Я едва начала понимать это... Но всё гораздо удивительней, чем я думала.

- Количество зрителей так сильно не увеличивалось, до тех пор, пока не появился его абсолютный вкус. Он стал популярней всех предыдущих победителей. Большинство считает, что это из-за его странных отношений с Каей, но главная причина всегда будет в его языке. Я просто сказала как есть...

- Знаю. Если ты падох до того, чем ты не можешь обладать, твой мир дегустации просто теряет всякий смысл.

Эмили взглянула на Сера, открыла рот, но тут же закрыла, а после отвела взгляд. Сера посмотрела на Андерсона.

- Андерсона тоже выжигает изнутри. Трудно от мысли, что твой друг гораздо более выдающийся.

- Это...?

- Верно. Просто от мысли, что тебе придётся гнаться за ним, на твои плечи наваливается немалая тяжесть.

Сказала Сера и посмотрела на Эмили. Но Эмили была занята, она смотрела на Андерсона, потому и не заметила этого взгляда. Скорей всего, операторы засняли этот момент, но увидеть это Эмили сможет только через некоторое время.

Рэйчел слышала их разговор. Для Андерсона, всегда было важно, чтобы она его слышала. Она подумала о том, что пригласила к себе на кухню Чжо Минджуна, но она никогда не говорила ничего подобного Андерсону, который всегда стремился к ней.

‘Может, я слишком бесчувственна?’

Она не могла идти навстречу всем тем, кто стремился к ней. Потому что таких людей слишком много. Единственное что она могла сделать для них, это улыбнуться.

Она не была огорчена тем, что оставила Андерсона позади. Он был сыном её знакомых, и рвение Андерсона было всегда чистым и откровенным, что оставило след в её сердце. В то

время, пока она смотрела на Андерсона, Джереми ехидно улыбнулся и сказал.

- Вопрос. Думаешь поставить на другую лошадку?

- ...И сколько мне общаться с тобой твоим языком?

- Хмм. До тех пор пока не устанешь?

- Даже перед лицом смерти ты не изменишься. Они дети. Хватит думать о них, как о кухонных принадлежностях.

- Кухонных принадлежностях? Я уже давно не повар, так зачем мне это? Напротив, этим займёшься ты. Я до сих пор не могу понять, что же ты хочешь насытить в себе Минджун, этим занимательным парнишкой. Воскресишь главный ресторан? Нет, ты правда поставила себе такую цель?

- Что ты пытаешь этим сказать?

- Хотел бы я сказать, но боюсь, перед камерами это будет несколько неправильно.

Рэйчел буквально на мгновение посмотрела на Джереми, а затем приоткрыла рот. Однако, не стала ругаться на него. Возможно, это из-за Андерсона, который будто почувствовал напряжённую атмосферу между ними и подошел, а после сказал.

- Мистер Джереми. Вы снова достаете моего учителя?

- Хо-хо, я не озорной школьник, зачем мне это делать?

- Ха. Даже если вы и не ребёнок, вы полны ...озорства.

- Черт подери. Это уже слишком.

Джереми был крайне удивлён. Андерсон вздохнул. Пока они говорили о своём, Чжо Минджун осматривал каждый угол на кухне. Неужели из-за Алана и камер, повара на кухне так нервно держат сковородки? Алан спокойно произнёс.

- Как уже было сказано ранее, я хотел показать вам свою кухню. Скажи, ты помнишь тот день, когда открыл для себя абсолютный вкус?

- Этот день трудно забыть. Как мне, так, пожалуй, и другим людям.

- А, тот день, когда Эмили предложила тебе стать эпикурейцем. А я попросил тебя воздержаться от подобных решений.

Эмили повернула голову, будто бы почувствовала, что о ней говорят. Алан снизил громкость, а его лицо немного дрогнуло. Он говорил почти шепотом. Его голос был настолько тихим, что только Кая и Чжо Минджун, стоящие рядом, могли услышать его.

- Тогда ты сказал, что не хочешь отказываться от радостей кулинарии. А я сказал, что путь шеф-повара труден.

- Верно.

- И ещё... Я надеюсь, что ты не изменил своего мнения. Эта программа. Даже если и кажется трудным, это только сливки жизни на кухне. Под руководством учителя Рэйчел, у тебя не будет трудных дней, у тебя не будет клиентов... Но будет не сладко, ой как не сладко. И надеюсь, что даже если тебе придётся есть очень солёную пищу... Ты не выплюнешь её.

- Эм.

Длинная речь Алана ввела Каю в ступор. Она сказала так, будто только что съела кислый виноград.

- Почему вы игнорируете Минджуну?

- Я не игнорирую его. Кая. Я пытаюсь оградить его от провала из-за разницы между реальностью и фантазией...

- Говорите, он может провалиться из-за какой-то там разницы. Такого не случится. Минджун не уйдёт с кухни.

- ...С чего ты это взяла?

- Минджун смог выдержать мой характер.

Сказала Кая голосом, в котором было немного злости. Нет, она не злилась. Она знала, что Алан говорит это всё ради Минджуну, но ей не нравилось, что его наставляли так, будто бы он был слабаком.

- Он выдержал меня, сложную и очень придирчивую. И после этого вы ещё думаете о том, что он может не выдержать кухни? Минджун не отступит перед таким. У него куда больше решимости, чем можно увидеть, и больше терпения, чем у большинства людей в этом мире, а ещё он выглядит куда мужественней других. Он не сбежит с пути, который сам выбрал.

- Кая.

Алан прервал её. Мгновение он колебался, а после тихо сказал.

- Я сбежал. Один раз. С кухни.

Обычно, его бы послушали. Но Кая хотела доказать, что Чжо Минджун не из слабых. Она горько посмотрела на Чжо Минджуна.

- Эй, а ты чего молчишь?

- Алан беспокоится за меня. Не веди себя так.

- ...Значит ли это, что ты можешь не выдержать?

- Я не это хотел сказать. Я говорю о том, что он в любом случае сказал бы мне не сдаваться, как бы трудно ни было.

- Так ты не сбежишь?

Упрямо спросила Кая. Когда она надула губы, на её губах появились морщинки, возможно из-за блеска для губ они слегка поблёскивали.

- Даже не думай мне врать. Никогда.

- ...У меня нет причин, чтобы врать.

- Ты говорил, что хочешь управлять своим рестораном. И что хочешь готовить вечно, так ты мне говорил.

Кая вздохнула, её вздох был такой силы, что казалось, будто она хныкнула.

- В этих словах не было лжи.

Перевод сделан на рулейте