

Пиршество Вкуса "Богатство мисо, сладость белой редьки, хруст сельдерея, пряность и аромат имбиря, свежесть зеленого лука..." "Невероятно! Всего несколько самых обычных ингредиентов способны создать бесчисленное множество невероятных вкусов, которые заставляют людей полностью погрузиться в наслаждение!" "Ощущение, будто ты находишься в месте, где никогда не бывал, с бескрайними полями, высокими горами и полноводными реками, всё так реально..." "Вот это мы и называем "художественным замыслом"!..." "Это не просто туманное впечатление, которое я даю своим посетителям, это настоящее "видение"..." "Разве это... не кулинария шеф-повара высшего класса?" После долгого молчания Сироичиро открыл глаза, и его обычно спокойный взгляд был слегка затуманен. В этот момент он осознал разницу между собой и шеф-поварами высшего класса. "Неужели это действительно так вкусно?" Увидев отца в таком состоянии, Сома Юкихира не смог сдержать любопытства и сделал глоток мисо-супа Дзе Джун. Внезапно он тоже застыл на месте. Остальные не стали перебивать, а просто начали лихорадочно бороться за каждую каплю. Это был тот самый пиршественный вкус, о котором мечтал старший Сироичиро. Они давно завидовали ему. Все погрузились в несравненное ощущение блаженства. "Овощные частицы танцевали на кончике языка, словно крошечные огоньки. Это чувство... просто невозможно описать словами, как будто все вкусы этого мисо-супа взорвались в одно мгновение!" Эрина закрыла глаза и тихо наслаждалась этой красотой. Воспоминания из детства и юности промелькнули перед ее глазами, становясь более яркими и живыми, чем всё, что когда-либо давала ей кулинария Сироичиро. "Может быть, именно в таком месте вырос Дзе Джун? Такая красивая природа, даже красивее, чем моя родина." Танабэ прошептала себе под нос, щеки покраснели, и она казалась слегка смущенной. "Я чувствую заботу и преданность Дзе Джун, которые он вложил в приготовление этого блюда, его усердие и сосредоточенность... неудивительно, что ты достиг такого потрясающего уровня в столь юном возрасте!" Иссики Хуи тоже закрыл глаза и отдался чуду, которое подарила ему еда. Сироичиро первым очнулся, и в его глазах был виден неподдельный восторг, когда он смотрел на Дзе Джун. Он встал и слегка поклонился ему. Благодарность за урок была безграничной. Он уже коснулся порога "художественного замысла", но ему не хватало одной маленькой ступени, чтобы вступить в него. Теперь мисо-суп Дзе Джун открыл перед ним дверь. Он не мог отблагодарить его за эту доброту, поэтому мог только выразить свою признательность поклоном. Дзе Джун равнодушно пожал плечами. Художественный замысел можно также назвать "сердцем шеф-повара". По сути, это способность вложить в еду свои собственные мысли и понимание. Как это сделать, никто не может научить, это зависит от собственного понимания шеф-повара. Если ты поймешь, ты поймешь. А если нет, то ничего не поделаешь. Потому что для шеф-повара "художественный замысел" - это бездна. Если ты переступишь через неё, ты можешь стать крылатым драконом. А если нет - ты не достоин стоять на вершине кулинарного искусства. Очевидно, Сироичиро уже перешагнул через эту бездну. В тот момент, когда он попробовал мисо-суп Дзе Джун, "художественный замысел" и чувства, заключенные в нем, взорвались в одно мгновение. Впечатление было настолько сильным, что "художественный замысел", к которому он приложился, стал чище и прозрачнее. Сироичиро был человеком незаурядного таланта. Ему не хватало лишь одного шага, чтобы завершить свой путь, но он, наконец, распахнул эту дверь. Он понял. Семена "художественного замысла" пустили корни в его сердце, а богатый опыт поливал их, позволяя им быстро превратиться в большое дерево. Сироичиро полностью осознал в этот момент: Для шеф-повара "художественный замысел" - как меч в руках самурая. Когда два самурая равной силы сражаются, тот, у которого есть волшебное оружие, может легко победить. Сейчас он лишь начал постигать основы, и для полного освоения тайны ему потребуется время, чтобы тщательно все продумать. Дзе Джун кивнул Сироичиро, затем посмотрел на остальных. Эрина и другие всё ещё наслаждались пиршественным вкусом. Они не показывали никаких признаков пробуждения от него. Дзе Джун тихо покачал головой, теперешний уровень этих ребят всё ещё слишком низкий. Самые сильные из них, Иссики Хуи и Эрина, находились лишь на уровне продвинутых шеф-поваров. Они не могут полностью

осознать "художественный замысел". Однако это хорошо, что они так рано смогли попробовать пиршественное блюдо. Потому что у каждого свой организм, свой характер и свои вкусовые предпочтения. Следовательно, восприятие у каждого разное. Иссики Хуи чувствовал намерение Дзе Джун, когда он готовил это блюдо, Таномо Мегуми видела то место, где рос Дзе Джун, а Эрина обращала больше внимания на вкус. Вкус каждого человека отличается, и понимание художественного замысла может быть разным. Возможно, до того, как Эрина станет шеф-поваром девятого уровня, она сможет свободно идти по этому пути, опираясь на понимание вкуса. Через некоторое время все открыли глаза, но были в смятении. Не понимали. Но они что-то почувствовали по поводу этого вкуса. Эрина первая заговорила: "Неудивительно, что ты просил остудить мисо-суп, прежде чем пить. Поскольку овощи нарезаны на мелкие кусочки, после остывания они становятся более твердыми. Овощные частицы как бесчисленные маленькие желе, дающие ощущение гладкости и нежности." Иссики Хуи нахмурился и с недоумением спросил: "Почему аромат таких мелких кусочков овощей не пропал совсем?" "Да, Дзе Джун, логично было бы предположить, что когда овощные частицы начинают готовиться, аромат овощей быстро испаряется, не так ли?" Танокоро Хуи тоже не поняла, и ее большие глаза были полны любопытства. Дзе Джун покачал головой, улыбаясь: "Вы забыли про мисо?" "Мисо? Что это имеет к этому отношение?" Танокоро Хуи не вполне понимал. На самом деле, многие студенты Тоцуки редко используют мисо при приготовлении блюд. Потому что они привыкли смешивать специи самостоятельно. Иссики Хуи и Эрина нахмурились, выглядели так, будто серьезно думают. К сожалению, Эрина всегда не любила народную кухню, и она не будет серьезно изучать мисо, популярную приправу. Иссики Хуи был задумчив, и неуверенно спросил: "Может быть, это из-за аминокислот?" Дзе Джун засмеялся: "Старший Иссики, вы лишь половину правы! Мисо содержит богатый набор аминокислот и лецитин. Первые стимулируют вкус умами ингредиентов; а лецитин обладает сильным эмульгирующим эффектом, что делает суп более вязким". Глаза Иссики Хуи и Эрины загорелись, и они вдруг поняли. Оба они - гениальные повара, и многие вещи становятся понятны с первого взгляда. Эрина была удивлена и сказала: "Значит, так и есть. Когда мисо растворяется, лецитин, который более легко эмульгируется, сначала включается в суп, делая его более вязким, тем самым предотвращая большую потерю аромата овощей; а затем, под воздействием аминокислот, стимулирует более богатый аромат". Услышав это, Мегуми Тадокоро, Юки Ёсино и другие задумались. Принцип простой, но им предстоит ещё многому научиться. Все показали горькую улыбку на лице, чувствуя, что они вообще не смогли бы этого сделать. Потому что для этого нужно не только тщательно понимать свойства каждого ингредиента, но и точно контролировать температуру в течение нескольких минут. Каждый процесс должен быть точно рассчитан и управляем для создания этого пиршественного вкуса. Разве это под силу людям? За исключением монстров из мира кулинарии, таких как Дзе Джун. Они не могли представить себе никого другого, кто смог бы сделать что-то столь сложное. На миг они посмотрели на Дзе Джуну с необъяснимым смешанным чувством. Похожим на то, как смотрят на монстра....