

Если бы в Вестерн Юнион начали спрашивать на тему 'самые популярные блюда Азии', то люди, в большинстве своём, недолго думая выбрали бы японскую кухню. И пускай они не такие ароматные, как китайские или тайские, но именно японские блюда нравятся почти всем и по всему миру.

(пп: The Western Union Company (Вестерн Юнион) — одна из крупнейших мировых компаний в области коммуникационных услуг, также известна предоставлением услуг финансового посредничества. До ликвидации в 2006 г. услуг по обмену телеграмм, являлась самой известной телеграфной компанией с 19 века)

Ну а так как Минджуну нравится лапша, то очевидно, что он любит рамен. Но если честно, то удон в плане лапши выглядит куда привлекательней рамена, из-за своей упругости, да вот только не везде лапшу для удона могут приготовить правильно, а это значит, что и насладиться им не особо получится.

И в этом нет ничего удивительного, ведь в удоне используется более толстая лапша, нежели в рамене, и потому за ней труднее уследить чтобы она не разварилась. Если готовить её долго, то это неизбежно, из-за чего и теряется упругость. Если же готовить достаточно быстро, то лапша не успевает свариться и остаётся твёрдой и несъедобной. К тому же и то, как готовят тесто для лапши имеет не меньше значения. Именно от соотношения ингредиентов и их качества, а также от времени брожения теста, зависит вкус и упругость будущей лапши. И в этом отношении рамен куда проще и привлекательней.

Потому для Минджуна рамен и казался куда предпочтительней удона. Простое блюдо, что всегда ему нравилось, а сами ингредиенты словно пазл - неважно в каком порядке складывать в одну картину, всё равно получится вкусно. Сами ингредиенты просты и дешевы, то же чар сиу, душистые травы и ростки фасоли, а также некоторые другие ингредиенты можно смешать с лапшой и получить вкусный рамен, что не удивительно.

(пп: Char Siu, часто говорится и "ча шао" - популярное блюдо кантонской кухни, его часто называют китайским барбекю. Это свинина, предварительно промаринованная в специальном маринаде, а после зажаренная на гриле в разрезанном на длинные полосы виде и нанизанная на вертел. Отсюда, кстати, и название siu - жарить/жаркое, а char - рогатка, вилка. Блюдо очень популярно в азиатской кухне, но в каждой стране его готовят и едят немного по разному. В Японии оно называется тясу, и рецепт блюда значительно отличается от оригинального. Мясо тушат на медленном огне, предварительно обжарив цельным куском, в маринаде приправленном соевым соусом, сакэ и мирином, при том не используются пять специй, сахар и любые красные специи. Тясу - типичный ингредиент рамена)

Рамен с тясу

Но сейчас речь не об этом, его больше интересовали суши. Точнее говоря, блюда связанные с рыбой. И причина этому проста.

‘Великое восточно-японское землетрясение одиннадцатого марта.’

Ещё полгода до этого инцидента. После начнут появляться японские продукты, которые будут подвержены влиянию радиации. Спустя несколько лет правительство Японии сделает заявление, что их продукты не представляют более никакой опасности для жизни, веры в эти слова будет мало.

Это его последняя возможность попробовать свежайшие суши. Пройдёт ещё немного времени, и даже те, кто обладает большими деньгами и властью, не смогут насладиться этим первозданным вкусом.

‘Ох, и много же мне придётся съесть рыбы.’

Его рот наполнился слюной. Жареная макрель Атка, отварная треска под соевым соусом, суши и ещё много других вкусностей. Только от осознания этого возникает некое чувство упоения. А ведь он ещё сможет насладиться превосходным белым рисом. Сначала он думал, что после Великого Шеф-Повара он ненадолго вернётся в Корею, но похоже, что ничего не получится. Эта поездка у него надолго отобьёт аппетит к рису и рыбе.

(пп: Макрель Атка - рус.название "северный одноперый терпуг" из семейства скумбриевых. Макрель была названа в честь о. Атки - крупнейшего острова Андреяновских ос-в в Алеутском архипелаге)

– Знаешь, такое чувство, будто ты только и ждал, когда мы сюда попадём. Ты прям светишься от счастья, и даже сильнее чем в Острове Олив, с чего бы это?

Утро. Они всей компанией в аэропорту Токио. Андерсон удивлённо поглядывал на Минджуну. А Минджун, улыбнувшись, сказал.

– Тебе этот тур запомнится надолго.

– В смысле? Из-за камер?

– Не торопись узнать. Скоро и сам всё поймёшь, – жестко сказал Минджун.

Ему было горько от того, что он абсолютно ничего не мог сделать - ни с землетрясением, ни с его последствиями. ‘Кто поверит в бредни какого-то сумасшедшего?’

Да и в принципе, он вернулся в прошлое не для того, чтобы геройствовать или становиться всемогущим оракулом. И хоть это ранит его в самое сердце, ему нужно сосредоточиться на кулинарии и предстоящем эфире. Минджун развернулся, чтобы взглянуть на Мартина и спросил его.

- Что у нас на повестке дня?

- Ничего сверхъестественного. Разобьётесь на пары и пойдёте кто куда. Насчет денег можете не беспокоиться.

- Хм, а ты сегодня щедрый.

- Япония - страна досуга.

После слов Мартин Минджун осмотрелся по сторонам. Ему было достаточно взглянуть на дорогу, чтобы увидеть, как Мартин не прав. Время рабочее, а дорога заполнена машинами. Мартин продолжил говорить с прежним спокойствием.

- Договоритесь между собой, кто с кем пойдёт. Я не буду ни на чем настаивать.

Как только Мартин закончил, Минджун и Андерсон посмотрели на одного и того же человека. Это была Рэйчел. Увидев это, Джереми проворчал.

- Ну да, кому я старик нужен, я ведь не знаменитость.

- Эй, Джереми, ты чего. Пошли со мной.

- Хо-хо, хочешь пойти со стариком?

- Опыт эпикурейца мало зависит от возраста. Пошли, узнаем разницу между нами.

Со скрещенными руками и улыбкой на лице сказала Эмили. Сера, смотря на Эмили, улыбнулась и сказала:

- Решила состязаться с другим мужчиной своим главным оружием. Интересно, насколько разозлится Алан, когда узнает об этом?

- Алан не дурак... И вообще, причем здесь он?

Сера пожала плечами, после чего развернулась и посмотрела на Минджуна с Андерсоном. Она протянула руки и игриво произнесла.

- Кто-то из вас будет сегодня ухаживать за мной. Рэйчел, выбирай.

- Хмм...

Рэйчел внимательно посмотрела на Андерсона, а после на Минджуну. Недолго думая, она печально произнесла, смотря на Андерсона.

- Андерсон. Мне бы хотелось испытать Минджуну и его чувство вкуса. Как насчет провести сегодняшний день с более молодой и привлекательной леди, чем я?

- Да. Я понимаю.

Сказал немного грустно Андерсон, но спорить не стал. Спорить с Рэйчел, для него это что-то из разряда невозможного. Минджун решил спросить Рэйчел.

- Учитель. Вы что-нибудь порекомендуете?

- Хмм. Если только что-то из ресторанов европейских кухонь... А так насчет местного, придётся довериться чутью. Как насчет того, чтобы погулять немного и посетить те места, откуда идут приятные ароматы?

- Но ведь от ресторанов суши пахнет только рыбой.

- Хочешь суши?

- ...Да. Было бы интересно попробовать настоящие японские суши. В Корее, конечно, есть люди, которых называют мастерами суши, но у них в ресторанах всегда дорого, потому мне и не удавалось попробовать их.

- Думаю, здесь будет примерно та же картина. Будем пробовать суши?

Минджун был смущён улыбкой Рэйчел. Он улыбнулся и кивнул.

- Будет интересно. Ведь в суши используется множество самых разных ингредиентов... Будет забавно попробовать отгадать все ингредиенты. Что скажете, учитель?

- Минджун. Помнишь, что ты сказал в прошлый раз? Ты правильно сказал. Чтобы еда была вкусной, не достаточно приготовить профессионально, нужно вложить частичку своей души.

- Да.

- Есть то, что невозможно увидеть глазами, но это может сильно изменить вкус. Правильная нарезка и крепкие руки... А накопленный опыт может повлиять на вкус?

Это звучало верно. Но его не оставляли мысли о том, что овладением методами варки риса и

нарезки рыбы можно изменить кулинарную оценку.

Кажется, его мысли отразились у него на лице. Рэйчел нежно посмотрела на Минджуну, после чего ущипнула его за щёку. Минджун не пытался вырваться. Ему казалось, будто Рэйчел ему родная бабушка, а также образец для подражания. Для него и для Каи. Рэйчел было невозможно не восхищаться.

- Пошли, поедим. Скажу сразу, это будет ни на что не похоже.

- Вы же сказали, что мало что здесь знаете.

- Потому и придётся немного поблуждать в поисках подходящего места.

Они пошли по жилым улицам, недалеко от центральной. Тут они видели самые разные ресторанчики, и Мартин рассказывал им о некоторых, в основном это были рестораны с большой историей. Им было уже по пятьдесят, а то и по сто лет.

Видя их, Минджун не мог скрыть зависти. В Корее трудно найти хотя бы один ресторан со столетней историей, после корейской войны двадцать пятого июня. Сколько ресторанов тогда закрылось просто из-за того, что у них не было наследников. Минджун сказал.

(пп: Корейская война — конфликт между Северной и Южной Кореей, длившийся с 25 июня 1950 по 27 июля 1953 года.)

- Смотрю я на эти рестораны, с их длинной историей, и становится как-то грустно.

- В наше время рестораны довольно часто передают не детям, а своим ученикам.

Сказала Рэйчел Минджуну со всей серьёзностью. Её взгляд был серьёзным, и Минджун невольно вильнул взглядом в сторону. Рэйчел же тихо рассмеялась и спросила:

- Если я тебя сделаю преемником, как думаешь, справишься?

- Нет. Я ведь...

Это звучало как минимум глупо. Рэйчел сурово глянула на Минджуну, как бы в упрек ему, за то что не верит в собственные силы. Минджун аккуратно поправил себя.

- Я рад, что вы так говорите, правда. Просто, я ещё недостаточно опытен. Если учитель будет меня учить... Я даже спать стану меньше, лишь бы научиться большему. Поэтому, научите меня всему.

- ...Шустро сообразил, как выкрутиться. И всё-таки, врать ты не умеешь. Ахаха. Молодец. Ставить перед собой не простые цели важно, даже если ты стар.

Сейчас Рэйчел живо смеялась. Минджун остановился. Даже беседуя с ней, он не забывал поглядывать на вывески ресторанов и их блюда. Чтобы оценить их, ему не требовалось заходить в ресторан, он и так мог увидеть кулинарную оценку.

Даже если ресторанчики суши и были хороши, их кулинарная оценка не превышала шести баллов. И не потому, что поварам не хватало способностей, просто, суши довольно простенькое блюдо. Гид что-то прошептал Мартину. После чего Мартин указал на один из ресторанов и сказал.

- Мне сообщили, что этому ресторану уже больше 170-ти лет.

После этих слов Минджун развернулся. На его лице читалось сомнение. Стены и окна, да и общий вид не давали понять, что это довольно старый ресторанчик.

- А выглядит довольно ново.

- Говорят, что это здание стало слишком старым, потому его пришлось реставрировать.

- Мг...

Согласно хмыкнул Минджун. Не важно как выглядит здание. То, что он видел в системных окнах, не особо впечатляло. В среднем здешние блюда не превышали пяти баллов. В редких случаях блюдо достигало оценки семь. Для такого ресторанчика это печальный результат. Даже более печальный, чем в ресторанчиках поблизости.

‘...А вот качество оставляет желать лучшего.’

Всё ниже среднего. Слабо для такого места. Все суши которые он здесь видел, все они по качеству были слабоваты. Минджун посмотрел на посетителей и сказал.

- Сомнительно, у этого ресторана правда хорошая репутация? Его история не соответствует качеству.

- ...Ты можешь сказать такого, просто взглянув со стороны?

- Верно. Это нетрудно заметить, ведь качество здешней рыбы куда ниже среднего.

Мартин был откровенно удивлён, после чего о чем-то заговорил с гидом. Гид был смущён, и

решил покопаться в интернете, после чего сказал.

– Действительно, в последнее время к ресторану падает доверие. Недавно здесь начал работать сын последнего владельца, и похоже, что навыков ему недостаёт. Вынужден извиниться. Я давно не посещал это место, потому был не в курсе последних событий.

После этих слов, Мартин и вся съемочная группа удивлённо смотрели на Минджуну. А Рэйчел горделиво сказала.

– Ты прекрасно разбираешься в еде. Не так-то и просто оценить качество рыбы на глаз. Похоже, что ты много этому учился.

– Не совсем так... Думаю, у меня просто хорошие чувства.

– Да не скромничай. В конце концов, это хорошо, когда труды приносят свои плоды.

Рэйчел с улыбкой на лице смотрела на Чжо Минджуну. Видя это, Минджун невольно рассмеялся. Ситуация была странной, но он никак не мог её объяснить, ему ничего не оставалось кроме как согласиться. Рэйчел сказала.

– Минджун, с твоими способностями, я не прочь предоставить тебе возможность выбрать ресторан. Не подведёшь своего учителя?

– Сделаю все, что в моих силах.

Минджун слабо улыбнулся и приподнял локоть. Рэйчел ловко просунула руку, и они пошли. Да, если бы они были одной расовой принадлежности, можно было бы принять их за мать и сына. Со стороны это выглядело довольно мило.

Он просматривал одно окно за другим. Бывали случаи, когда в ресторанах вообще не было посетителей, потому он и не знал оценку. Но глупо считать, что там, где нет клиентов, могут вкусно накормить.

И неожиданно, Минджун остановился напротив одного из ресторанчиков. Там было много клиентов. Но он не обращал на них внимания. Его взгляд был нацелен на блюда. Большинство на семь баллов, были и на восемь. Минджун невольно усмехнулся.

‘Ха, яичное суши.’

– Предлагаю зайти сюда.

- Ммм? А разве это место как-то отличается от других?

- Да. Качество здесь отличное, это можно заметить по форме риса и текстуре рыбы, которая выглядит так, будто ещё жива.

По правде говоря, последние слова были несколько приукрашены, дабы как-то показать, что это место достойно их внимания. Просто, он же не мог сказать, 'Кулинарная оценка здесь выше, поэтому мы должны посетить его'. В этот момент гид что-то сказал Мартину:

- Этот ресторанчик относительно новый. Сейчас его посещают в основном те, кто знаком с шеф-поваром. Вроде как, этим ресторанчиком заправляет кто-то из тех, кто отвечает за японскую кухню в отелях Шанхая. И у него довольно хорошая репутация чтобы получить заездку Мишлен. Даже самому стало интересно, кто же это? Но даже будучи близко знакомым с суши, никогда не видел человека, способного оценивать одним взглядом, как...

Гид оценивающе взглянул на Минджуна. Мартин тоже посмотрел на него и, довольный как кот от сметаны, пробормотал.

- Он просто волшебник мира кулинарии, и это бог привел его ко мне.

тайтл переведен на рулейте

<http://tl.rulate.ru/book/150/136412>