

- Старание и труд... и впрямь не предадут.(пп: отсылка к аниме OreGairu, к цитате Хачимана Хикигая - "Старание и труд никого не предадут, а вот мечты - многих")

Пока Чжо Минджун смаковал послевкусие суши, полностью поглощенный ощущением у себя во рту, Ямамото сказал с добродушной улыбкой:

- Есть присловье для суши. Кто-то с посредственными способностями, кто готовил суши 50 лет, всегда сделает его вкуснее, чем гений, который готовил их только 49 лет. Правда, конечно, это просто присловье, ведь есть много случаев, когда все эти поговорки не соответствуют реальности. Однако в этом случае, я думаю, что всё действительно может быть правдой. Всего год... нет, даже месяц назад я сам был совершенно другим человеком, чем сейчас.

- Думаю, я понял. Я ведь тоже повар, пусть у меня и не так много опыта.

Тот человек, кем он был до начала Великого Шеф-повара, и он сейчас - были совершенно разными людьми. Прошло только полгода, а насколько уже поднялся его уровень? Пока он кивал, задаваясь подобными вопросами, Рэйчел спокойным тоном сказала:

- Больше всего это касается техники. Пусть у тебя есть чувство вкуса и ты можешь обеспечить себе быстрый старт, однако позже это только добавит тебе трудностей. Опыт накапливается тем больше, чем больше проливается пота, и талант здесь абсолютно не при чем. Если речь идет о суши, удоне, хлебе и тому подобных вещах, то это блюда, с которыми только мастерам и приходится работать от начала и до конца, и что-то вроде таланта там вообще мало на что влияет.

- Учитель, говоря про технику... ведь тогда значит, и в других областях всё будет по-другому, разве не так?

- Техника затачивает и продолжает оттачивать уже сделанный нож. Однако, всё выглядит иначе, если взглянуть с точки зрения его создания. Чтобы сделать нож, нужно обладать творческой жилкой, дабы этот нож получился красивым и прочным. И также надо знать, как выразить это творчество вовне, сделав его реальностью. Одним опытом этого не достичь. И твой язык... Впрочем, говорить о чем-то еще нет нужды, не так ли?

Рэйчел мягко улыбнулась. Ямамото, который слушал их разговор, спросил:

- Вы двое.. Наверное, сэнсэй и ученик?

- Да. Недавно я таки заставила этого мальчишку стать моим учеником. Едва-едва.

- Как вы можете говорить "едва-едва". Я бы стал учеником учителя в любом случае.

- Хо-хо... Приятно слышать от тебя такие слова.

- Для меня это что-то новое. Я не мог бы ни спокойно вести беседу с сэнсэем, не сидеть с ним за одним столом. Может, это просто потому что вы с запада, где сама атмосфера, безусловно, другая.

- Скорее, дело не в западном происхождении... Это потому, что учитель душевный человек. Она очень тепло относится ко мне.

Услышав это, Рэйчел от смущения наклонила голову. Размышляя над словами Чжо Минджуна, она вдруг удивилась - ведь это был первый раз, когда Чжо Минджун сказал нечто подобное в её

присутствии. Может, поэтому ей стало теплее на душе... но взглянуть в глаза Чжо Минджуну она не могла. Ведь она - та из прошлого, была не такой уж и хорошей. Впрочем... Каю тоже не назовешь пай-девочкой...

'Я была хуже'.

Рэйчел с горечью улынулась. Ямамото между тем вынул следующую рыбу, от вида которой у Чжо Минджуна заблестели глаза.

- Это же брюшко тунца.

- Ты прав. Но оно не совсем обычное. Сможешь догадаться, что в ней особенного?

- А-а. Вы резали вдоль сухожилий плавников? Поэтому мясо такое нежное, что даже жевать не надо.

- Гм. Схватил на лету.

Ямамото поднял нож. Смотреть за тем, как нож сасими нарезает рыбы брюшки так, будто рассекает воду, было удивительным зрелищем. Чжо Минджуна ловил каждое движение, фиксируя всё в своей памяти. Форму пальцев, когда японец брал рис, сколько васаби он намазывал - вплоть до того, сколько раз и как повернулась кисть, смазывая мясо тунца соевым соусом.

[Вы изучили технику мастера суши, наблюдая за готовкой!]

[Мастерство приготовления суши повышено!]

[Ваше понимание людей и их образа жизни повышено!]

Чжо Минджун покачал головой. Даже простое наблюдение за техникой готовки заставляет навыки расти. Ведь он всего лишь смотрел, как разделяют брюшко тунца у него перед глазами.

[Суши из брюшка тунца]

Свежесть: 98%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов.

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 7/10

7 баллов. Хорошая оценка, но не настолько, чтобы восхищаться блюдом. Тем не менее, Чжо Минджун не мог смотреть на это суши, стоящее перед ним, с пренебрежением. По сути суши получили эту оценку только из-за своей простоты. И если хорошенько подумать, то это было потрясающим результатом - получить такую кулинарную оценку в блюде, где всего лишь рис, васаби и сырая рыба.

И вкус тоже был необыкновенным. Брюшко - самая нежная и жирная часть тунца, даже при том что тунец и сам по себе славится своей жирностью. Текстура была очень мягкой, возможно из-за того что все сухожилия были срезаны, и с каждым куском масло из ломтика брюшка растекалось по рисовым зернам.

Само собой, этим блюдом суши Ямамото не закончились. Суши с тихоокеанской сайрой с ее серебряной кожей, с угрем, замаринованным в соевом соусе, суши с речной и с рифовой рыбой, и конечно же суши из осьминога. Было приготовлено множество видов суши.

Среди них не было ни одного, оценка которого была бы выше 8 баллов. И для Чжо Минджун, чей уровень дегустации был 8, это означало что он мог узнать все эти рецепты. Но...

‘Сложность суши не в рецепте.’

Сложность в том, как слепить рис, как держать нож и способе нарезки филе. Даже если головой вы всё это понимаете, если ваши руки не соответствуют вашему знанию - всё становится бессмысленным. Хотя, конечно, просто узнать все эти "ноу-хау" - уже само по себе ценно.

- Ну, как вам.

-Хотел бы я... Ваши руки. А еще хотел бы также понимать суши, как вы.

Глаза Чжо Минджуна, устремленные на руки Ямамото, горели от амбиций. И когда Ямамото увидел этот взгляд, то по позвоночнику японца пробежал холодок.

‘Говорят же, что все гении сплошь сумасшедшие... Вот и в этом парнишке есть явно что-то опасное.’

Впрочем, если задуматься, то он его даже понимал. Чем острее чувство вкуса, тем большую ценность придаешь кулинарии. Возможно, в глазах Чжо Минджуна его руки, с привычной ловкостью делающие суши, действительно выглядят драгоценными. И ко всему прочему, поразмыслив, Ямамото даже немного обрадовался. Ведь то, как кореец выразился, означало что Чжо Минджун жаждал обладать его способностями. И Ямамото сказал со спокойной улыбкой:

- Я тоже хотел бы ваш язык, но этого никогда не случится. Так или иначе, господину Минджуну нужны просто старание и труд.

- Спасибо на добром слове. Вот только так или иначе, съев эти вкуснейшие суши, честно говоря, я ничего не могу с собой поделать, у меня всё кипит внутри. Как подло. Это просто подло.

- Я посвятил всю свою жизнь одному делу и просто обязан уметь донести этот вкус.

Готовить одно единственное блюдо всю свою жизнь. Эти слова можно было считать своего рода холодным душем. Все верно. Если вы посвятили всего себя только одному делу, никто не сможет угнаться за вами, ну или по крайней мере это верно в плане готовки суши. Даже если Чжо Минджун станет первоклассным шеф-поваром, он всё равно не сумеет приготовить суши лучше, чем этот повар из суши-лавки. Впрочем, как и любой шеф-повар из Европы или Америки.

Но даже если всё и было так, Чжо Минджун был не из тех, кто способен посвятить всю свою жизнь готовке одного блюда. Слишком уж много рецептов, способов готовки и ингредиентов было перед его глазами. Он жаждал попробовать их все и создать своими руками конечный результат - совершенное блюдо. Хотя... наверное это было мечтой всех поваров, просто Чжо Минджун был самым ревностным из этих мечтателей в сравнении с другими.

Может быть, это было лишь потому, что та реальность, в которой он был сейчас - вернувшая прошлое вспять, была сама похожа на мечту. Как сон, который однажды уже воплотился в жизнь. Возможно, поэтому он и был уверен, что и вторая мечта может осуществиться. Чжо Минджун повернулся к Рэйчел и сказал:

- Учитель. Меня всегда интересовал один вопрос. Рестораны все время готовят множество новых блюд и предлагают это разнообразие своим клиентам. Но если постоянно менять меню, разве можно преуспеть в приготовлении всех этих блюд?

- Ну конечно.

Ответила Рэйчел спокойным голосом. Чжо Минджун, который ожидал хоть какого-то объяснения, глядел на нее с озадаченным лицом. Рэйчел широко улыбнулась и сказала:

- Минджун. Чтобы приготовить совершенное блюдо, не обязательно быть совершенным поваром. Шефу Ямамото приходится быть таким. От начала и до конца суши в его руках, а значит в том что касается суши он просто обязан был стать идеальным.

- ...А разве у нас... по другому?

- По другому. Все разделено по частям. Разные работы в разных частях кухни. Ресторан словно одна целая страна. Если каждый сосредоточится на своей работе, то в результате получится безупречное блюдо. Подумай о множестве других лавчонок и рестораций. Булки и хлеб изготавливаются патисьером, и хотя в случае лапши для каждого её вида всё немного по-другому, но, как правило, её тоже делают первоклассные лапшичники. Суть западных ресторанов заключена в гармонии опыта нескольких поваров, колдующих над одной тарелкой.

- Тогда что нам вообще нужно оттачивать, что совершенствовать?

Чжо Минджун нахмурился, ему и в самом деле было сложно понять. Это было то, о чем он даже не пытался думать, ведь это была туманная проблема из каких-то философских категорий, а не определенная задача. И когда он столкнулся с ней сейчас - лицом к лицу, она предстала перед ним и запутанней и громадней, чем он мог себе представить. Чжо Минджун посмотрел на Рэйчел горящим взглядом, требующим ответа. Сейчас, немедленно.

- Все зависит от твоего ранга, иначе говоря должности, но я буду говорить подразумевая шеф-повара в качестве ориентира. Ведь в конце концов, ты тоже станешь шеф-поваром. Запомни две главные вещи. Первое, командуй всей кухней. Вся кухонная утварь, огонь печей, сотрудники, все это должно постоянно крутиться у тебя в голове.

- ...А второе?

- Включи воображение.

Рэйчел распахнула глаза и уставилась на Чжо Минджуна. Ее глаза так сверкали, что можно было подумать, она рассвирепела. Выдержав паузу, Рэйчел продолжила:

- Включи воображение. Придумай путь для твоей кухни. Соедини всех людей, их усилия, опыт и включи свое воображение. И в итоге... тот образ, который ты себе представишь, выльется в рецепты. Вытащи наружу все похвалы, возбуждение и все те эмоции, которые ты ощущал когда смотрел на это суши! Почувствуй и вырази их! Ведь рецепт это не просто сочетание ингредиентов и методов готовки. Если ты сделаешь всё с вдохновением, какое ты чувствуешь сейчас, тогда и рецепты станут полностью твоими.

Взгляд Чжо Минджун стал совершенно отсутствующим. Десятки, сотни мыслей в одно мгновение молнией промелькнули у него в голове. Чжо Минджун поднялся со своего места.

– Мне... нужно глотнуть немного воздуха...

Рэйчел не стала его удерживать. И глядя в спину уходящего Минджуна, Ямамото сказал:

– Вы хороший учитель.

–Я ...плохая ... и лишь уменьшенная копия учителя. Я притворяюсь, что все хорошо, но, возможно, мне это нужнее, чем этому дитя.

– Зачем же так спешить?

– Мне хочется, чтобы этот ребенок рос хотя бы на день быстрее. Так забавно. Мальчик только увидел свет, а мне уже хочется сыграть ему свадьбу.

Рэйчел криво улыбнулась. Ямамото посмотрел на нее и медленно вложил свой нож в деревянную подставку для ножей.

– А разве родители во всем мире не алчут всего для своих собственных детей?

– Да. Вот почему наверное я такая алчная. Я хочу дать этому ребенку всё, о чем он только ни спросит.

– С таким языком, размеры его алчности вряд ли будут обычными.

Рэйчел просто вложила себе в рот кусочек имбиря, не проронив ни слова. Сладкий и кислый, свежий и терпкий вкус корня медленно растекался по ее рту. А затем Рэйчел с облегчением сказала:

– К счастью, то, что я могу дать этому ребенку, тоже не является обычных масштабов.

Выйдя из кухни, Чжо Минджун сделал глубокий вдох. В тот момент, когда уличная вонь вошла в его нос, мозги Чжо Минджуна чуть не вскипели, как компьютер от перегрузки.

'Суши, суши, суши. Нужна изюминка... что используется в суши'

Ему не добиться успеха с обычным суши. Но даже в этом случае он не хотел взять и отбросить такой рецепт, как суши - не сделав даже попытки его модифицировать. Вот почему десятки и сотни ингредиентов сейчас сталкивались и смешивались в голове Чжо Минджуна.

– 7 баллов... 6... 8.... А, нет. Нет. Всё не то. Рецепт не должен быть такого уровня.

Операторы, которые ждали снаружи, посмотрели на тихо бормочущего Чжо Минджуна, и с вытянутыми лицами принялись снимать. Но Чжо Минджун не замечал ни присутствие операторов, ни официантов, уставившихся на него. Если бы камера могла запечатлеть происходящее в голове Чжо Минджуна, вместо лица, то это было бы поистине удивительным зрелищем. Три-четыре рецепта составлялись и выбрасывались на свалку, прежде чем он делал один вдох и наконец ожидаемый внешний вид и вкус стали ясны. Чжо Минджун представил всё настолько явственно, что смог почувствовать вкус, только представив блюдо. У него во рту

даже слюна начала собираться. - Безупречная нарезка. Лепка. Только этим не достичь такого результата. Стоит ли обжарить? Нет, этим не добиться идеала... А значит... Бесконечное бормотание вдруг прекратилось. Но не потому, что Чжо Минджун взял себя в руки. Его взгляд был по-прежнему устремлен куда-то в пустоту, а губы медленно шевелились. Впрочем, это было неизбежно - множество окон то появлялись, то исчезали перед глазами Чжо Минджуна. С момента, когда эта карусель наконец-то остановилась, прошло минут 10 и Чжо Минджун посмотрел на небо. Его прежде затуманенные глаза вновь засияли. И странная мысль возникла в тот момент в умах всех снимающих операторов - Чжо Минджун словно видел что-то, чего не могли видеть они. Впрочем, это не было ошибкой. Ведь перед глазами Чжо Минджуна действительно плавали окна, которые мог видеть только он. [Расчетная кулинарная оценка 9!] [Вы в одиночку придумали блюдо с кулинарной оценкой 9!] [Мастерство составления рецептов значительно возросло!]

<http://tl.rulate.ru/book/150/136414>