

Руки Чжо Минджун невольно двинулись к системному окну, но он естественно не мог его коснуться. Рецепт получился в стиле фьюжн. Скумбрию необходимо подкоптить, а затем карамелизовать на толстой сковороде в яблочном соку и соевом соусе, до появления глянцевої корочки. С обратной стороны смазать васаби и уложить на рис, сваренный с яблочной кожурой.

(пп: кулинария фьюжн – это направление без строгих правил. Главное и единственное условие – чтобы продукты, собранные в одном блюде, сочетались по вкусу и по структуре, дополняя друг друга;

карамелизация – строго говоря, это хим. процесс, когда при нагревании продукта на медленном огне содержащийся в нем сахар превращается в карамель, что значительно улучшает вкус блюда. Тот же классический луковый суп (парижский) основан исключительно на карамелизации лука. В азиатской кухне карамелизация распространена еще шире, но тут есть существенные отличия. Обычно здесь подразумевается обжарка в сладком соусе и причем до изменения текстуры поверхности продукта, чего при обжарке овощей в масле не должно быть вовсе)

Утка, обжаренная в соусе терияки

Рецепт значительно отличался от традиционного способа приготовления суши. Однако Чжо Минджуну рецепт не вполне нравился. Он очень долго не мог придумать где ему следует придать блюду национальный колорит. Но уже было слишком поздно. Как бы там ни было, для приготовления настоящего национального блюда, ему не хватало понимания, чтобы сравниться с тем поваром, который ел и наслаждался едой этой страны всю свою жизнь.

Чжо Минджун мог влиять на окончательный вкус не добавляя приправ или соуса. В этом он был специалист. Способ, который он любил больше всего, заключался в сохранении вкуса основного ингредиента, будь то соус или рыба. А вот сейчас, когда он размышлял над новым методом, то смешал бы фрукты и рыбу.

Конечно же возникнут сложности, так как суши необходимо нарезать определенным образом. И хоть система не подсказывала идеальную форму нарезки, интуитивно было ясно, что применительно к рукам это станет очередной проблемой.

– Ты в порядке?... – спросил кто-то из персонала. Это было неожиданно, обычно они просто молча переживали.

Чжо Минджун смотрел в пустоту и бормотал, но вскоре его хмурое выражение лица сменилось улыбкой.

Абсолютный вкус. Хотя все понимали, что он человек с талантом, который мог бы остаться в истории, впервые он казался таким незнакомым и отстраненным. Чжо Минджун медленно повернул голову. Сотрудник, обратившийся к нему, мгновенно отстранился и задрожал. Карие глаза Минджуна сияли нездоровой радостью.

- Всё просто отлично!.... - дрогнувшим голосом ответил Чжо Минджун и вскоре вернулся на кухню.

Рэйчел уже встала, как будто закончив говорить. Чжо Минджун сказал с сожалением в голосе:

- Оу, мы уже уходим?

- Уже пора. Нас ждут другие дела.

- Немного погодя, ладно? Я бы хотел рассказать кое-что мистеру Ямамото.

- Вы про меня?

- Да. У вас есть на чем записать?

Ямамото протянул ему бумагу и ручку. Чжо Минджун записал рецепты, над которыми только что размышлял. Рэйчел взглянула на Чжо Минджуна. Неужели он составил все эти рецепты в столь короткое время?

‘Его чувство вкуса это одно. Но как поразительно быстро соображает его голова...’ – мысленно изумилась она.

На самом деле талант не играл большой роли даже на кухне. Гораздо большую роль играл интеллект. Рациональность передвижения по кухне, забота о накапливающихся заказах и составление новых блюд... Если у вас была предрасположенность к таким вещам, то тем больше у вас накапливалось способностей и тем удобней было всё вокруг.

Тем временем Мартин направил камеру на рецепт. Ямамото вдумчиво прочитал его и изумленными глазами взглянул на Чжо Минджуна.

- Это что, рецепт?

- Это рецепт, на который меня вдохновили ваши суши. Я подумал, что будет лучше, если вы однажды приготовите по нему, чем он останется у меня в голове.

- Яблоки с яблочным соком.... Я понятия не имею, как это сделать, но уже представляю вкус.

- Мне кажется, это может стать лучшим рецептом, который я придумал за всю свою жизнь.

- Обычно заготовки, которые делают сегодня, в десять раз лучше, чем те которые были сделаны вчера. Спасибо, что доверили мне этого мальчика.

Ямамото радужно улыбнулся, аккуратно сложил листочек бумаги и убрал его в карман. Рэйчел повернулась к Чжо Минджуну и спросила:

- Ты все это время продумывал рецепт?

- Оу... Как правило, идея приходит моментально. Суши Ямамото весьма впечатлили меня. Если бы мне пришлось самому их делать, пришлось бы туго.

- Тебе не стоит скромничать. Ты здорово справился. Продолжай черпать вдохновение от мест, которые мы посещаем. Вероятно, такой опыт будет даже глубже и больше, чем тот что сможет дать тебе учитель.

- Хорошо.

Настроение Чжо Минджуна было прекрасным. И в тот момент, когда они уже практически ушли, Ямамото спросил:

- Вы уже решили куда отправитесь?

- Нет. Мы думали зайти в какое-то местечко, которое приглянется во время прогулки. Сюда мы попали таким же образом.

- Если вы позволите, я бы мог порекомендовать вам одно заведение...

- Какой направленности заведение?

-Этот ресторанчик трудно отнести к какому-то типу. Его можно считать японским рестораном, но диапазон блюд так широк, что нельзя отнести его к чисто японским... Вы действительно найдете там самые разнообразные блюда. Поначалу я и сам хотел открыть там ресторан... Вас там встретят.

Честно говоря, Чжо Минджун не считал предложение Ямамото таким уж привлекательным. И причиной было одно - "Там слишком много блюд". После такого глубокого впечатления от суши Ямамото, энтузиазм гнал его к другим мастерам, посвятившим все свое время одной области, например удон или рамен. Если этот ресторанчик готовил множество блюд, какой же у них тогда уровень? ...Чжо Минджун взял грубую карту, нарисованную Ямамото и добродушно улыбнулся.

- Будем рады, если позволит ситуация. Спасибо за рекомендацию. А также благодарим за суши. Это лучшие суши, которые я ел в своей жизни.

- Мне еще многому надо учиться. Если вы однажды вернетесь, я принесу вам суши, которые

будут еще лучше.

Скромный ответ Ямамото вызвал радужную улыбку у Чжо Минджун. Затем он развернулся и направился к Рэйчел. Когда они оба вышли самый младший из РП Роберт спросил:

- Получилось снять хорошие кадры?

- Естественно. Давай поразмышляем. Как считаешь, кто самый яркий участник нашей программы?

- Я полагаю... Ну, Минджун довольно популярен, но если смотреть на известность в целом, то Рэйчел определенно впереди.

- Считаешь? Оба участника, о которых ты говоришь, сейчас здесь. Подумай еще. Прошло всего полгода, как Минджун впервые появился на ТВ. Но даже в этом случае его появление уже стало сопоставимым с тем, что было у Рэйчел.

Мартин взглянул на Рэйчел, которая разговаривала с Чжо Минджуном и улыбалась. Он позволил ей пройти, так как они постоянно были вместе, но если только подумать о реальной ценности этого человека..... бррр, аж мурашки по коже.

- Разве тебе не страшно? Если только его первые шаги производят такое впечатление, какого же масштаба он в последствии достигнет в мире кулинарии? - сказал Мартин.

- Ладно, он станет просто легендарным. У нас все в конце становятся легендами.

- Человек останется легендой только в памяти. Но он вряд ли остановится только на этом.

- На что ты намекаешь?

- Все будут хотеть Минджуна. Иметь похожее воображение и перенять его философию. Точно! Он...

Губы Мартин задрожали от возбуждения. Это не имело отношения к его работе, но мысли о вероятном ближайшем будущем вызвали жгучие ощущения от волнения в груди.

- Он установит новый стандарт.

В мире нет ничего вечного, так и эмоции возникшие от суши Ямамото вскоре рассеялись. Их

вытеснило удивительное блюдо, которое поставили перед Чжо Минджун. К сожалению, ничего хорошего оно из себя не представляло.

‘Съесть его или все-таки нет?’ – размышлял Чжо Минджун, разглядывая тарелку.

Место, где сидели сейчас Рэйчел и Чжо Минджун, представляло собой тележку с навесом. Посетителей больше не было, что не удивительно, так как местечко в принципе было не большим. Он не мог оценить заранее уровень готовки, но Рэйчел захотела заглянуть именно сюда, сославшись на легкое романтическое чувство, которое веяло от этой уличного прилавка... И Чжо Минджун не смог отказаться. Такое вот стечение обстоятельств.

– Вам это нравится?

– Ты знаешь, что я могу ответить. Прости, кажется я зря тебя сюда привела...

В отличие от Ямамото владелица этого заведения не особо владела английским и это было им на руку, так как они могли выражать свое разочарование столько, сколько влезет. Чжо Минджун безмолвно смотрел на рамэн. Кулинарная оценка 4. Он подумал, что в принципе это не та оценка, что он бы не мог его съесть. Лапша была вполне съедобной, хоть и производила впечатление полуфабриката, но это не было настолько отвратительно, чтобы отбить аппетит.

Но как только он попробовал мясо Чар Сиу, больше сдерживать себя он не смог. Его охватило крайне подозрительное чувство. Свежесть была только 57%, а если говорить о качестве... Оно было просто ужасным, особенно учитывая то, что он в последнее время ел только хорошую пищу.

– Как обычно поступают в таких ситуациях? Очень неприятно, что она подает такое своим посетителям, называя при этом себя поваром. Есть только проблема...

Чжо Минджун взглянул на хозяйку прилавка, стоявшую по другую сторону. Она была пожилой женщиной, даже старше Рэйчел. Как и большинство корейцев, Чжо Минджун уважал старость.

– Мы не можем с ней поговорить, как мы с ней сможем поспорить? К тому же... некоторых подобный вкус может сильно опечалить.

– Я всегда считал что пожилые люди хорошо готовят... Кажется, в конце концов это тоже оказалось суеверием.

– Годы красят, только если усердно трудился в прошлом.

С самого начала казалось, что рамэн тут приносит больше дохода, чем остальные блюда. Так было еще до того, как Чжо Минджун прикоснулся к Чар Сиу, а только-только собирался хлебнуть лапши. Пожилая хозяйка взглянула на Чжо Минджуна и мягко улыбнулась.

- Вкусно?

Хотя она говорила на японском, ее слова Чжо Минджун сумел разобрать. На ломаном языке он ответил:

- Да. Вкусно.

Удивительно как он вообще смог ответить с такой естественной улыбкой, хотя думал совершенно обратное. Более того, результатом его улыбки стало то, что женщина принесла ему еще лапши.

Ей было трудно отказать, ведь она была такой доброжелательной. В итоге, нетвердой походкой покинув это место, Чжо Минджун схватился за живот. Рэйчел с беспокойством похлопала его по спине.

- Не нужно было есть. Зачем ты съел прямо всё?

- Она так улыбалась мне, словно смотрела на своего внука. Я не мог не доесть.

- Ты такой послушный, когда этого совсем не нужно.

Рэйчел улыбалась, она не могла на него сердиться. Мартин взглянул на Чжо Минджуна и сказал:

- Я надеюсь, ты не настолько сыт, чтобы не съесть чего-нибудь еще, верно?

- Если честно, то настолько. Но пока мы будем бродить, всё понемногу переварится.

- Я хотел задать вам двоим вопрос... Почему бы вам не зайти туда, куда вам рекомендовали?

- Ресторанчик по рекомендации мистера Ямамото?

- Именно. Если говорить с точки зрения РП, это довольно любопытно. Заведение с таким большим разнообразием блюд, что даже не знаешь, на чем остановить выбор, и притом которое одобрил мастер Ямамото... Разве это не восхитительно?

- Ну, факт того, что мистер Ямамото порекомендовал именно его, удивителен сам по себе. Обычно подобные заведения имеют тенденцию быть весьма паршивыми...

Он никак не мог себе представить, какие же блюда там подают, если они заслужили рекомендацию от мистера Ямамото. Невообразимо, чтобы кто-то вроде Ямамото мог иметь

посредственное чувство вкуса. А его уровень дегустации был на уровне 8.

‘Неужели это какое-то особенное место?’

Чжо Минджун бросил взгляд на Рэйчел. Она словно прочитала его мысли и кивнула.

– Пошли. Мы все равно не сильно заняты, к тому же это довольно близко. Мы ничего не потеряем, если сходим туда.

– Оу, ну по крайней мере блюда там обещают быть лучше, чем этот рамэн...

Рэйчел с пониманием улыбнулась. Она размышляла, насколько сильнее он страдает с таким-то чувствительным языком.

По пути к указанному месту Чжо Минджун оглядывал окрестности в поисках сносного заведения. Естественно он мог оценить только те, которые имели окна, поэтому во всех он уверен не был... по крайней мере среди тех, что он осмотрел, не было ни одного в который они могли бы зайти.

‘Где бы ты ни оказался, а найти хорошее заведение не так уж и легко’

Было много мест, которые очень долгое время следовали традициям, но по сравнению с современной культурой, их оценка была довольно низкой. Понятное дело, традиционная еда, подразумевала под собой блюдо, которое не прогрессировало.

Они воспроизводили ароматы прошлого, и это имело смысл - хотя только с точки зрения культурного наследия. Потому что факт был очевиден - по сравнению со средневековой кухней, старинные блюда были вкуснее, равно как и современная еда была вкуснее старинных. Способы приготовления пищи и вкусы людей постоянно развиваются. И если не соответствовать этому потоку, называемому культурой, то обязательно отстанешь.

В районе того места, которое советовал Ямамото, было не так много ресторанов, да и домов в принципе. Они даже стали сомневаться правильно ли идут.

– Похоже, что мы пришли?

Чжо Минджун и Рэйчел остановились перед домом с черепичной крышей. На карнизе висели лампы, а под ними было написано что-то по-китайски. Рэйчел взглянула на Чжо Минджуна и спросила:

– Ты можешь это прочесть?

- Да. Это□□.

- □□?

- Основы питания, источник... Кажется имелось в виду нечто-то подобное. Хочешь войти?

- Да. Пойдем.

Они осторожно вошли. Ресторан оказался не очень большим. Он мало отличался от суши-лавки Ямамото. Несколько столов в углу, а перед кухней барная стойка - со стульями без спинок. Но как только Чжо Минджун взглянул на кухню, то резко остановился, а его глаза шокировано содрогнулись. Рэйчел обернулась и увидела его странное выражение лица.

- Что-то случилось?

- Нет, ничего, - ответил Минджун. Его лицо побледнело, скорее наверное от неожиданного удивления.

Он во все глаза смотрел на людей на кухне, всматривался в их лица... и в системные окна.

[Хигашино Харуки] Уровень готовки 9 Уровень выпечки 3 Уровень дегустации 9 Уровень оформления 8

<http://tl.rulate.ru/book/150/136415>