‘Мне конечно говорили, что в мире много выдающихся людей…'

Но Чжо Минджун никак не мог вообразить, что натолкнется на кого-то с уровнем готовки 9 так внезапно. Пожилой мужчина, находившийся на кухне, не спеша приблизился к ним . Его черные с проседью волосы были очень коротко подстрижены и в целом выглядели серыми. Морщинки в области рта делали его лицо угрюмым.

– Будете что-то заказывать? – спросил он на японском

Тут же к ним подошел гид, чтобы перевести сказанное. Но мужчина, увидев что они не отвечают, всё понял и обратился к ним уже на английском. Его произношение было гладким, и не шло ни в какое сравнение с акцентом Ямамото.

– Вы не знаете японского. Тогда может, вы говорите по-английски?

– Ох, да. У вас отличный английский.

– Итак, кто-то из вас будет заказывать, или же среди вас нет клиентов?

Хиганоши скользнул взглядом по Чжо Минджуну и Рэйчел, а затем стрельнул в сторону остального персонала команды. Чжо Минджун и Рэйчел не могли ответить на этот вопрос. Мартин осмотрелся. Помещение было не таким уж большим, но достаточным, чтобы смогли расположиться все, если потеснятся. Он сказал:

– Мы все сделаем заказ. Ничего, если будем снимать на камеру?

– Меня не волнует, лишь бы не шумели, – грубовато ответил Хигашино.

Довольно не гостеприимное поведение, если взять в расчет, что он обращался так с клиентами. Но с учетом его уровня кулинарного мастерства Чжо Минджун счел подобное отношение вполне приемлемым.

Чжо Минджун сел за барную стойку напротив Хигашино.

– У вас нет меню?

– Нет. Если вы хотите чего-то конкретного, просто скажите что. Я приготовлю всё, если конечно у нас есть нужные ингредиенты.

– Всё что угодно?… – спросила Рэйчел с растерянным видом.

В дни горячей молодости она посетила немало высококлассных ресторанов, но этот был первым, где меню полностью доверяли составлять самим клиентам. По крайней мере, так было тогда.

– Кацудон, – помедлив, сказал Чжо Минджун.

Кацудон. Тонкацу и рис. Это было блюдо, далеко не самое любимое им. Он был не против гюдона или оякодона, и ему нравились тонкацу. Но вот кацудон он ел без особого удовольствия.

А причина, по которой он заказал именно его, была проста. Кацудон – самое сложное в приготовлении из всех блюд, включающих в себя миску риса с гарниром сверху. В таком блюде необходимо подчеркнуть хрустящую жареную корочку, пропитав тонкацу соусом. На словах это очень просто, но с обычными навыками сделать это было довольно сложно.

(Кацудон (рядом стоит чашка с мисо-супом) Название является производным от двух слов: тонкацу (свиная отбивная) и донбури (чаша с рисом). Самый распространенный стиль приготовления предполагает тушение уже готового тонкацу с луком в соевом соусе и последующую обжарку с яйцом. Также в блюдо могут добавляться овощи и различные специи)

(Гюдон. Гю означает "корова" или "говядина", а дон это сокращение от "донбури". Тонко нарезанное мясо и лук приправляются перцем и имбирём и готовятся на медленном огне с добавлением небольшого количества сладкого соуса, заправленного бульоном даси, соевым соусом и мирином. Блюдо также часто включает в себя лапшу сиратаки и иногда увенчивается сырым яйцом)

(Оякодон (□□□), буквально переводится как "родитель-и-дитя донбури" - чаша с рисом, покрытого обжаренными в сладком соусе кусочками курицы и залитые яйцом. В классическом рецепте посыпается митсубой - яп.петрушкой)

Чжо Минджун не знал как тут готовят и никак не мог оценить пока этот ресторан, но он еще ни разу не встречал заведение, где подавали бы правильно приготовленный кацудон. Вдобавок, даже в японском городе, где это блюдо было национальным, заглядывая в окна, Чжо Минджун не встречал кацудон уровнем выше 6…О чем тогда говорить.

Хигашино понял и кивнул, а затем посмотрел на Рэйчел. Она растерялась на мгновенье, затем задумчиво прикоснулась к подбородку и сказала:

– Терпуг на гриле и еще что-нибудь из шашлычков. С куриными сердечками, фрикадельками, а сверх того еще всякой всячины того же рода.

Хигашино также принял заказы у остальных. Среди них нашлись и те, кто заказал гамбургер или пасту, но японец никому не отказал. Чжо Минджун заметил это и сглотнул. В конце концов, он кажется понял почему Ямамото затруднился четко назвать специализацию этого места.

Хигашино принял заказы более чем у десяти человек, после чего отправился на кухню готовить. На кухне не было десяти газовых конфорок, но он не торопился. Он кипятил воду с маслом, нагревал сковороду и нарезал овощи.

Больше поваров на кухне не было. Было невероятным, что он готовил без тени беспокойства и спешки. Они пришли в пустой ресторан, но наверняка бывали времена, когда были заняты все столы. Прямо сейчас была подобная ситуация и Хигашино в одиночку взял на себя ответственность за более чем 10 человек.

‘Помимо такого разнообразия блюд…’

Чжо Минджун во все глаза наблюдал за действиями Хигашино - он работал как-то странно. При потоке заказов, обычный шеф брал на себя максимум три блюда одновременно. Если приходится брать на себя больше, то все начинает перепутываться в голове.

Но Хигашино был другим. Он действовал спокойно, а не со скоростью, когда можно едва уловить движение рук. Хигашино не останавливался, готовил заранее ингредиенты, необходимые для заказов и не терял время на одном месте.

– Невероятно…

Чжо Минджун наблюдал за Хигашино словно в полусне. Если по рангам кухни Рэйчел Роуз и Чжо Минждун считались лучшими, то Хигашино был выше всех похвал как одиночка.

Если такой человек обладал 9 ровнем кулинарии, то какого же масштаба будет тот, чей уровень 10?

Через какое-то время кацудон уже стоял перед Чжо Минджуном

[Кацудон]

Свежесть: 97%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов

Качество: высокое

Кулинарная оценка: 9/10

Итак, кулинарная оценка была 9, а кацудон требует тщательной проработки технологии приготовления, особенно учитывая, что это блюдо из риса. Способов повысить оценку было много, но главным критерием все-таки является вкус. Волнение Чжо Минджуна медленно возрастало вместе с погружением ложки.

Кацудон Хигашино отличался от обычного. И первым отличием был рис. Он был коричневого цвета, словно его окунули в соевый соус и напоминал индонезийский наси-горенг. Вкус тоже был похож, но он не был таким суховатым и твердым как наси-горенг. Сочетание мягкого и липкого риса, покрытого яйцом и луком, было замечательным.

(Наси-горенг (индон. nasi goreng, "жареный рис") - блюдо индонезийской кухни. Вареный и остуженный рис обжаривают в растительном масле вместе с различными доп.ингридиентами. Подобный способ готовки не только улучшает вкус риса, но и дольше предохраняет его от порчи в жарком и влажном климате, чем просто варка. В рис добавляют кусочки курицы, мяса, морепродуктов, овощей, а в качестве специй используются соевый соус, истолченный перец чили, лук-шалот, чеснок, часто добаляется и креветочная паста)

Вкус тонкацу оказался совершенно неожиданным. Он был хрустящим, но все же не таким как обычный тонкацу. Хруст был похож на печенье, не слишком жесткое, но и не мягкое. Он ощущал его пока пережевывал. Если бы не бульон, то корочка была бы слишком жесткой.

‘Этот вкус…’

У Чжо Минджуна округлились глаза - и в этот раз он отправил в рот только тонкацу. Вкус, который он ощущал с каждым новым движением челюсти, показался знакомым. И в этот раз, кажется, он смог разгадать его секрет. 9 баллов. Он не знал рецепт, но ощущал, что вот-вот разгадает его по вкусу. Чжо Минджун взглянул на Хигашино и спросил:

– Этот фритюр… Вы добавили туда бульон из зеленого лука?

– Ваш язык довольно чувствительный…

Хигашино странно посмотрел на Чжо Минджуна. В этот момент приятный холодок пробежал у Минджуна по спине. Причин этому было несколько. Во-первых, вкус кацудона, затем раскрытие секрета фритюра без подсказки системы и еще кое-что.

‘Возможность готовить так же…’

Горизонты его мира словно расширились. В этот момент Рэйчел с любопытством посмотрела на Хигашино.

– Я вас как будто бы знаю… Мы точно не знакомы?

– Нет. Но я вас знаю. Вы Рэйчел Роуз. Я думал вы ушли в отставку, – спокойно ответил Хигашино.

Рэйчел крайне удивилась. Она широко раскрыла глаза и улыбнулась.

– Ну, я не так популярна с тех пор. Но все же мне кажется, что я вас тоже знаю.

– Я недолго работал в японском посольстве. Может…

– Посольство Японии! Точно! Я так и знала, что кто-то, способный сотворить такой вкус, не может иметь заурядного прошлого. Возможно мы тогда как-то пересекались.

– Пробуйте мясо. Оно станет хуже, когда остынет.

– Как с вами не просто…

Даже если отвечать с приветливой улыбкой, при таком жестком обращении тяжело добавить что-то еще. Рэйчел с недовольным лицом отправила себе в рот поджаренную на гриле рыбу. Затем она огляделась. Чжо Минджун с горящими глазами смотрел на ее макрель.

– Что? Хочешь попробовать?

– Ох, я не могу, я сыт до отвала… Мне кажется, когда я доем весь кацудон, то лопну.

Если честно, то он размышлял, а не сходить ли в туалет и не прочистить ли желудок, чтобы попробовать что-то еще. Но он так не мог. Чжо Минджун осматривал окружающие блюда всевозможных цветов. Гамбургер, паста с томатами, малосольный терпуг на гриле, тофу в соевом соусе и венская сосиска – все выглядело удивительно вкусным.

Так и должно было быть. И дело было не только в великолепной подаче, чем брала Рэйчел. У блюд просто не было недостатков. Тофу было однородным и совсем не ломалось, а в случае с венской сосиской или рыбы на гриле – на них были простые, но аккуратные и идеально ровные надрезы.

Всё было даже слишком хорошо. Ничего лишнего и в то же время всё на месте. Оформление прицельно стимулирует желание есть. Даже легкая полоса соевого соуса поперек блюда из трески казалась штрихом, намеренно нанесенным художником на картину.

– Не так давно… Я имею в виду полуфинал, когда я остался с Каей, Андерсоном и Хлоей… Мы

говорили о том, какой бы нам хотелось открыть ресторан.

– И какой ресторан хотел бы открыть ты?

– Подобный этому. Тихое и уютное местечко, куда приходят люди и говорят мне какое блюдо они бы хотели, а я бы готовил, если это возможно. Но, честно говоря, это больше просто желание, чем мечта.

– А почему ты о таком не мечтаешь?

– Это не реально. Конечно же это место прекрасно…но честно говоря, я думаю все это становится реальностью исключительно из-за удивительных навыков Хигашино. Приобрести такие же навыки займет десятки лет, а я жаден до времени. Я хочу приготовить все редкие и ценные продукты самыми совершенными кухонными инструментами. Я не хочу работать на тихой загородной кухне, напротив, я жажду кухни наполненной людьми, словно город. Возможно, это просто жадность повара и мне всё же следует сконцентрироваться на обработке ингредиентов прямо перед гостями, как мистер Хигашино…

Чжо Минджун смотрел на кулак, сжимающий ложку. Его глаза слегка дрожали.

– Ничего не могу поделать с этим навязчивым ощущением. Я хочу идти быстрее и дальше, если это возможно. Это плохие мысли?

Рэйчел с сожалением протянула руку и положила ее на спину Чжо Минджуну. Она мягко погладила его и спросила:

– А что ты думаешь обо мне?

– Э-э?

– Ну какая у меня мечта? Как шеф-повара?

– Мм, разве вы не хотите воскресить ту самую Роуз Айланд, прямо как в те времена, когда ваш муж был еще жив?…

– В таком случае я скромная или настойчивая?

Чжо Минджун не смог ответить сходу. Он был осторожен в суждениях об эмоциях своего учителя. Однако глаза Рэйчел упрямо настаивали на ответе. В конце концов он ответил:

– Вы… торопитесь?

– Да. Ты прав, – коротко ответила Рэйчел.

Она уже не молода, но шестьдесят лет сегодня не такая уж и старость. Впрочем, никогда не знаешь когда тебя подкосит болезнь и думать об этом – пустая трата времени, но все равно ее не покидали тревожные мысли. Хотя бы днем раньше. Ей так хотелось восстановить свет тех дней.

– Мне это не очень нравится. Потому что каждый уходящий день приносит чувство сожаления и это заставляет меня вспомнить о ценности каждого нового дня. Поэтому я не виню тебя за торопливость. Хотя ты можешь почувствовать, что это беспокойство тебя губит… Оно даже может отразиться на твоих блюдах.

– Благодарю вас, учитель. Я определенно чувствую себя уверенней после таких слов.

– Ты хороший парень. Однажды ты тоже станешь классным шефом.

– Но учитель…

Он собирался сказать что-то, но не стал. Ему было что сказать, но это было тяжело при таком тёплом к нему отношении. Он промолчал, а когда заговорил, то сказал совсем не то, что собирался.

– Кажется, мой желудок посылает мне сигналы. Пожалуй, нужно его опустошить, чтобы появилось место для новой еды.

– Ты не переусердствуешь? Можно просто отдохнуть…

– Нет. Эти блюда просто просят меня, чтобы я их съел, даже если придется это сделать насильно. Я скоро вернусь.

Чжо Минджун ушел. Рэйчел ничего не сказала и просто положила кусок рыбы в рот. С каждым укусом ощущался взрывной вкус крови. Рэйчел усмехнулась и посмотрела на Хигашино.

– Это хорошее блюдо. Спасибо.

– Мне кажется, у тебя забавный ученик.

– Забавный? …Да, он такой. Обратил внимание, что он заметил бульон из зеленого лука? Он очень чувствительный в этом отношении ребенок. Даже не просто чувствительный.. Он может сказать все что входит в состав блюда, просто попробовав его.

Если бы ее услышал кто-то, кто этого не знал, он верно бы удивился, но на лице Хиганоши не отразилось никаких эмоций. Рэйчел озадаченно на него посмотрела.

– Ты не удивлен? Ты что, знал это? Или просто не можешь в это поверить?

– Нет никаких причин тебе врать мне, чтобы подранить такого старика как я. Я тебе верю. Я не знал этого.

– Но твоя реакция довольно неоднозначная.

– Потому что в этом нет ничего поразительного.

Прямолинейный ответ Хигашино несколько опечалил Рэйчел. Это была не ее способность, неужели она получала удовольствие от удивленной реакции людей на способности Минджуна?

– Разве нет? Кто-то с выдающимся чувством вкуса ест твою еду. Разве не очевидным будет спросить его мнение?

– Это хорошо, когда у посетителя абсолютный вкус. Но в конце концов он просто клиент. В этом нет ничего необычного.

– Как это, ничего необычного? Он может объективно усовершенствовать твое блюдо и довести его до абсолюта.

– И что это изменит? Если этот юнец скажет, что мое блюдо не вкусное, это что, значит, что я подавал невкусную еду людям, которые посещали мое заведение все эти годы?

– Да нет, конечно. Но он способен прочувствовать вкус более точно и на другом уровне, чем остальные.

– В еде нет ничего абсолютного. И нет понятия ниже и выше. Кто-кто, а ты-то уж точно должна это знать.

Маленькие глаза Хиганоши уставились на Рэйчел. Он был уверен в том, что сказал, но у Рэйчел было свое, твердое мнение. Она знала кое-кого, кто жил в совершенно другом мире кулинарии. Это был ее муж. Если бы Хиганоши только увидел Дэниела…Он бы точно не стал тогда так говорить.

– Нет. Есть понятие высокого и низкого. По крайней мере я так считаю.

– И что же пробудило в тебе такой комплекс неполноценности?

От слов ''комплекс неполноценности'' взгляд Рэйчел обострился. Хигашино вздохнул и покачал головой.

– Это было очень грубо.

– .....Все нормально. Позволь задать тебе вопрос. По какой причине ты открыл подобный ресторан?

Хигашино какое-то время просто молчал и смотрел на Рэйчел. Впрочем, он мог и не отвечать, если не хотел, но почему то не мог промолчать и медленно произнес:

– Однажды я почувствовал, что готовка стала словно домашняя работа для меня. И мне это не понравилось. Мне нравится готовить, а если ты любишь что-то, очевидно нужно делать это играючи и наслаждаться этим. Поэтому я открыл этот ресторан.

– А я так не могу, – сухо ответила Рэйчел.

Ее взгляд был наполнен такой решимостью, что Хигашино даже вздрогнул.

– Домашнее задание. Ты просто бросил его и не решил. А мне нужно его решить, – сказала Рэйчел и закатила глаза.

В этот момент она увидела Чжо Минджуна, выходящего из уборной. И мягкая улыбка появилась на ее лице.

– Вместе с этим ребенком.

http://tl.rulate.ru/book/150/136416