

Если бы всё было как обычно, он был бы вне себя от радости. Но прямо сейчас, это не только числа, но и глубочайшие эмоции, приходящие от его языка, который стал чувствовать более насыщенно и отчетливо.

Чжо Минджун взял хлеб из красного вина и вытер им оставшийся на тарелке соус. Чистая тарелка, на которой не осталось ни капельки соуса, пожалуй лучший комплимент, нежели сотни слов. Элли взяла пустые тарелки с улыбкой на лице.

Блюдо кончилось, и чувства выполненного долга и реальности пришли одновременно. Чжо Минджун смущенно засмеялся. Хоть еда и была вкусна, то, что он плакал было неловко. Андерсон сказал со спокойным лицом.

"Если ты платишь слезами после столь вкусной еды, то это довольно дешево."

"...Но мы действительно платим. Разве персонал не заплатит за нас?"

"Поступать так скупко... тогда примите это как чаевые. Слезы в качестве чаевых."

В тот момент, когда он хотел ответить Андерсону, подошел официант. Тарелки сейчас были круглой формы, как суповые тарелки. А на ней была замороженная клюква с карамелизированной клюквой, обжаренными ржаными сухарями и с безе из шалфея. Они думали, что это как-то тяжело для десерта, но в этот момент, пришли другие официанты с тарелками в обеих руках.

Здесь на тарелке были сосновые иголки, а на них были замороженные приправы. Официант разместил лёд на каждое из блюд. По правде говоря, вы бы даже не удосужились задуматься о разнице в том, положить его до или после, но в конце концов, это были заботы официанта. Потому что смотреть на, то, как заполняется блюдо перед тобой весьма забавно.

Во вкусе не было разницы от того, что вы видите. Маленький чудесный момент был в том, что аромат сосновых иголок ощущался во льду, но блюда до этого были столь великолепны, что они не могли поразиться чему-то вроде этого. Было чувство, что это направление, основывает свои вкусы на чистом рту.

(П.П. Хорошо было бы иметь стератель памяти, чтобы так взять и стереть вкус из памяти... а то некоторые вещи слишком приедаются, ну или вкус был просто до жути ужасен :3)

Когда они опустошили свои тарелки, прибыли холодное кофе и сваренная груша. Внутри был ганаш, смешанный из шоколада и сливок, хрустящим кардамоном, бузиной и соком индийского финика. Из-за того, что индийские кардамон и финик были добавлены, вкус был уникальным, характерным для Юго-Восточной Азии.

(П.П. Ганаш (фр. ganache, ранее также встречалось написание ганаж) — ароматный крем из шоколада, свежих сливок, использующийся в качестве начинки для конфет и пирожных и для украшения десертов.

Кардамон (кардамом, от греч. καρδάμωμον) — плоды многолетнего травянистого растения Кардамон настоящий (*Elettaria cardamomum* (L.) Maton) семейства Имбирные. Плоды созревают на третий год и обладают очень сильным ароматом с камфорными тонами и принадлежат к числу самых дорогих пряностей, отчего прозваны «царицей специй».)

"...Это тоже вкусно."

Чжо Минджун рассмеялся. Потому что в этом направлении не было допущено ни одной ошибки. Об ошибках не могло и быть речи. Всё слишком вкусно. Осторожность и дерзость шеф-повара можно отчетливо ощутить в блюдах.

'Однажды, я буду таким же...'

Эта композиция просто заставляет тебя так подумать.

Следующим был карамельный судачи. Судачи в Корее известен как зелёный мандарин. В целом он был желтоватых оттенков. Внизу был прозрачный и водянистый творожный судачи, который по ощущениям был нежнее сливок.

(П.П. Судачи - одна из разновидностей мандарина, полученная в результате скрещивания этого фрукта с лаймом и лимоном. Данный гибрид был получен в Японии, которая сегодня является одним из его основных производителей. Внешний облик характеризуется небольшими размерами, шарообразной формой и достаточно плотной кожурой, при созревании окрашивающейся в темные и насыщенные оттенки зеленого цвета. В кулинарных целях используется содержащаяся внутри и разделенная на дольки светло-зеленая мякоть с интенсивным кисло-горьким вкусом.)

На верхушке судачи были жареные кешью, азиатские груши, настурция, желе из зелёных яблок и сельдерей.

(П.П. Настурция - цветы)

Аромат судачи чувствовался так, будто взяли лишь его основу. Пикантный вкус орешков кешью, сладость желе и груши на верхушке, в сочетании с творожным судачи, были довольно роскошны.

Десерты продолжали появляться. Лимонная мята и замороженный порошковый каштан, ванильный крем и молоко, джем, пюре из каштанов с шоколадным пирожным. В окружении шоколадной оболочки был попкорн покрытый жидкой карамелью. В блюде были веточки и высушенные лекарственные микстуры. После поедания шоколада блюда закончились.

Только на ужин ушло два с половиной часа. Объемы блюд были небольшими, но так как желудок постоянно понемногу наполнялся, вышло довольно много. Это похоже на то, будто съел три упаковки рамена за раз.

Взглянув на остальных, он увидел их в похожем состоянии. Питер с трудом вдохнул. Он изначально был щуплым с небольшим ртом, поэтому ему было непросто съесть все блюда.

"Сейчас, даже если скажут, что одно блюдо стоит тысячу долларов, я не съем его. Нет, не смогу."

"...Интересно. Если оно появится, я думаю, что ты вновь его съешь. Андерсон. Кажется, у тебя довольное лицо."

"Это не столь большое количество еды. Просто твой желудок небольшой."

Чжо Минджун не стал этого отрицать. Как он и сказал. Он не большой едок. В этот момент, Мартин, наблюдавший за Чжо Минджуном, открыл рот.

"Теперь, ты должно быть насладился вдоволь, итак, как ты себя чувствуешь? Не трудно будет

дать интервью?"

"Давай начнем. Что тебя интересует? Нет, если подумать, не было никакого смысла спрашивать. Лишь одно блюдо было на 10 баллов. Хотя оно и было единственным, этого было достаточно, чтобы стать лучшим блюдом в моей жизни."

"...Тут было?"

От неожиданности у Мартина возникло удивленное лицо. По правде говоря, он думал, что лучшим результатом будет 9. Даже если тут три звезды, с учетом абсолютного вкуса Чжо Минджуну, показанного им до сих пор, он думал, что 10-бальное блюдо будет необыкновенным.

Это были 10 баллов только на словах, но это была его высшая оценка. Такое блюдо просто не нуждается в оценке. Для него было непросто осознавать, что оно существует в этом мире. Но несмотря на это, на его лице не было и тени сомнения. Мартин сказал немного взволнованным голосом.

"Что это было за блюдо? Ах, нет. Не надо. Я думаю, что знаю. Это было они, верно? Это... белые анчоусы и мясо телячьей шеи?"

Тут даже не нужно было гадать. Потому что единственный раз, когда у Чжо Минджуну была мощная реакция, он плакал, и было это лишь раз. Чжо Минджун кивнул. Мартин сказал веселым голосом.

"Безусловно, даже среди эпикурейцев у него хорошая репутация. Это лучшее блюдо, сделанное этим рестораном, из-за которого, собственно, он и стал трёхзвёздочным..."

"Это блюдо было таковым. Я уже сказал, что оно на 10 баллов. А также на 100. Оно было столь совершенно, что его просто бессмысленно оценивать. Поэтому я хочу поехать учиться во Францию."

(П.П. Что-то новенькое :3)

Чжо Минджун сказал это со серьёзным лицом без тени насмешки. Его лицо было возбужденным. Мартин посмотрел на остальных четверых.

"Вы согласны?"

"Я не могу оценивать, но я согласен, больше не на что обращать внимание. По крайней мере, я думаю, что повар достиг апогеи."

Сказал Андерсон жестким голосом. В этот момент, Мартин подумывал, как использовать эту сцену. Высокий мускулистый мужчина подошел к ним. Это был Дэйв. Кажется, ему было около тридцати пяти. Из-за того, что его каштановые волосы были завязаны сзади, его лицо было четко видно, что казалось, будто он знаменитость. Дэйв взглянул на Чжо Минджуну, а после на остальных.

"Вы удовлетворены?"

"Да, это было очень хорошо."

"Лучшее в моей жизни."

Из улыбающихся ртов слышались комплименты. Он медленно открыл рот.

"Когда я получил звонок от учителя Рэйчел, я был очень удивлён. Ведь она ещё ни разу не просила меня сделать что-то подобное. Но..."

Дэйв посмотрел на него. Чжо Минджун не стал уклоняться от его взгляда. Скорее, он с блеском в глазах смотрел на него. Мужик, которому и сорока нет, сделал блюдо на 10 баллов. Он не мог не уважать его. Кроме того, уровень его готовки был 9. Это значит, что он на том же уровне, что и Джозеф. Но, несомненно, даже если они оба на 9-ом уровне, будет некоторые различия...

"Итак, программа, в которой есть обладатель абсолютного вкуса это одно. Обычно, я не смотрю телевизор, но я слышал много историй о тебе и твоём абсолютном чувстве вкуса. Я даже видео посмотрел. Приятно познакомиться, Минджун."

"Нет, это мне приятно. Это было очень замечательное блюдо. Лучшее, что я когда либо ел в своей жизни. Благодарю."

Чжо Минджун твёрдо указал на великое место Дэйва. Уголок рта Дэйва приподнялся.

"Было ли на 10 баллов?"

"Да. Мясо телячьих щечек были на 10 баллов. И также, оно было первым в моей жизни."

"...Прекрасно. Я чувствую себя так прекрасно, как если бы меня признала учитель Рэйчел."

После слов Дэйва, Чжо Минджун смущенно усмехнулся. Он чувствовал себя обремененным, делая ему такой возвышенный комплимент, но даже так, он не ненавидел его. Чжо Минджун открыл рот.

"Когда-нибудь... Я покажу вам подобное блюдо."

"Ты сможешь. Потому что в этом мире, вкус является чем-то наиболее важным, чем то, о чем ты думаешь. Способности которыми ты обладаешь, надеюсь, ты воспользуешься ими должным образом."

Чжо Минджун просто улыбнулся, ничего не сказав.

-

В фургоне возвращающемся к зданию Великого Шеф-Повара было затишье. Не было конкретных причин. Все четверо уснули. Чжо Минджун прикрыл глаза и начал думать о блюдах, которые сегодня ел.

'Если я их скопирую... Смогу ли я скопировать вкус до такой степени?'

По правде говоря, такое трудно проверить, если не прочитать рецепт. Так как его уровень дегустации теперь 8, он мог познавать блюда на 8 баллов, но блюда на 9 баллов для него ещё недостижимы. Он мог узнать о ингредиентах несмотря на оценку, но рецепты он мог узнавать только те, которые находятся на уровне его дегустации.

Разница в единственной капле соуса, мир, где ингредиент побывав лишь немного времени на огне может перевернуть всё с ног на голову. Сегодня он испытал именно это из фрагментов блюд этого мира. Почему так? В этот момент, он подумал о лице Каи.

'Кае бы тоже понравилось, если бы она это попробовала.'

Возможно, ей понравилось бы больше, чем Чжо Минджуну. Хотя Чжо Минджун не родился с её способностями, Кае всё же было трудно поесть что-либо превосходное. Возможно, лучшая еда, которую она могла поесть, только та, которую сама готовила.

У неё уровень дегустации 10, и столь чувствительный и нежный язык, которому положено есть только лучшие блюда. Вероятно, если бы она попробовала бы блюда Дэйва... для неё, это бы обернулось шоком, несравнимым с тем, что почувствовал он.

Чжо Минджун коснулся мобильного. Он хотел ей позвонить, но, возможно, они сейчас посреди задания на дисквалификацию. В конце концов, он смог отправить лишь сообщение. Он отправил 'Что делаешь?'. Через несколько секунд пришел ответ.

[Кая: Посреди задания на дисквалификацию.]

[Я: Какое задание.]

[Кая: Яблочный пирог.]

[Кая: Они сейчас оценивают. Пирог Марко.]

Яблочный пирог Марко. Это было задание, о котором ему даже не надо было беспокоиться. Чжо Минджун послал ещё одно сообщение.

[Я: Блюда были очень вкусными. Было бы неплохо, если бы ты тоже там была.]

[Кая: Ты смеёшься надо мной?]

[Я: Потому что очень сожалею. Должен ли я сделать копию и научить тебя к этому вкусу?]

[Кая: Хочешь я научу тебя вкусу пули?]

У него даже намерения не было её дразнить, но, кажется, она очень зла. Сказать, вкусу пули, даже в США размах опасности другой. Чжо Минджун горько усмехнулся. Он минуту просто смотрел на мобильник, а сообщения так и не приходило.

[Кая: ...не то чтобы я действительно собиралась в тебя стрелять. Ты же не дурак, так ведь?]

Было ясно видно, что сообщение было отправлено для непонятливых. Для начала, она была требовательным ребёнком, который только и знал, как ругаться, но через некоторое время открывалась её ребяческая сторона. Это также было для неё, потому что она думала, что он игнорировал её в задании с норимаки. Если он опять небрежно отправит сообщение, в конечном итоге, вновь может всполошить её старые раны.

[Я: Почему ты ведёшь себя так робко? Если намерена действовать решительно, то действуй до конца. Почему ты так себя ведёшь? Это не похоже на тебя.]

[Кая: Потому что обычный ты действуешь очень деликатно.]

Чжо Минджун нахмурился. Действует деликатно. В своих воспоминаниях он никогда так не поступал. Конечно, он был такого рода человеком, который укажет на салфетку, если одежда помаралась... Но он думал, что не дойдет до такого, чтобы услышать, что он деликатен.

Опровергать бессмысленно. Вновь пришло сообщение.

[Кая: Ох, появился один дисквалифицированный.]

[Я: Кто?]

[Кая: Этот человек.]

Это был краткий ответ. И вовсе не любезный. Чжо Минджун просто смотрел на экран. Он снова отправил сообщение.

[Я: Если ты не скажешь мне, то как я должен узнать? Скажи мне, кто это. Кто этот человек?]

Ответа не было.

<http://tl.rulate.ru/book/150/14451>