

- ...Даже если первый день укорочен.

Чжо Минджун расстроено посмотрел на палочки перед собой. Они что, Корейских развлекательных телешоу насмотрелись? Он не понимал. Для начала, он даже не знал, что из себя представляют американские развлекательные телешоу. Эмили спросила с грозным взглядом.

- Постой. А сколько значат длинная и короткая?

- Длинная - 300 реалов, а короткая 50. Кроме того, у вас не должно возникнуть проблем в покупке еды. Разве что много и дорогое что-нибудь заполучить будет трудно.

И даже так, это невероятное везение, что их достаточно много. Чжо Минджун без стеснений вытащил палочку и вздохнул. Мартин спросил с лицом, полным ожидания.

- Ну, сколько?

- Видимо, меня прокляли.

Чжо Минджун показал палочку. Лицо Мартина, после весёлой улыбки тут же потемнело, когда он увидел палочку. Он скривил рот, из-за того что вздох Чжо Минджуна оказался обманом.

- 300 реалов.

- ...Ладно, продолжим. Эмили. Выбирай теперь ты!

- Подождите.

Эмили показала на палочку, которую держал Мартин.

- Почему ты не вернул ту?

- Она уже выбрана.

- Тогда, получается, мне нужно выбрать из тех, где на одну меньше с 300 реалами?

- Да.

- Мартин! Даже если это развлекательная программа, это уже слишком. Люди страсти чувствуют себя плохо, когда не могут съесть то, что хотели... Ты хочешь чтобы я чувствовала себя плохо?

Угрюмо сказала Эмили. Мартин мягко улыбнулся и предупредил её, как ребёнка.

- Эмили, как я уже сказал, 50 долларов - это большие деньги. Тут почти 30. Столько хватит на два хороших приёма пищи. Кроме того, в Бразилии всё очень дешево.

(пп: речь идет о 2010, когда доллар стоил 30 руб. так что тут всё правильно)

- Да без разницы, мне этого мало. Я не жду 300 реалов. Хотя бы 100.... Нет, 200 реалов. Просто дай мне 200 реалов.

- Эмили. Тебе же известно, чем ты голодней, тем вкуснее еда.

- ...Понимаю. Ладно, вытяну.

Эмили сдалась и вытянула палочку. Её дрожащая рука наглядно показывала то, что она сильно нервничает. Её рука схватила одну палочку. А когда подняла к глазам, то сказала таким голосом, будто была готова расплакаться.

- Я знала, что так и случится.

На палочке было написано 50.

Они шагнули и песок попал им в обувь. Эмили и Чжо Минджун были на пляже Сан-Пауло, названия которого неизвестно. Это был Июль, в Бразилии была зима. Но тут погода не сказать что холодная, скорее, просто свежо.

Но даже так, мало кто сейчас загорал на пляже. Кто-то бежал по тротуару рядом с песочком, занимаясь бегом, и с каждым накатом волны дети падали и кричали. Смотря на это синее море их головы застывали как лёд, перед их глазами волны взрывались брызгами, которые ударялись о зонтики, они будто попали в фильм.

Но кажется, Эмили это совершенно не интересовало. Ну, для неё, нормально растрачивать тысячи долларов, и как она должна себя чувствовать после того как получила 50 реалов? Её руки судорожно прощупывали кошелёк, но всё время это заканчивалось разочарованием.

- Сколько он сказал.. 50 реалов?

- Вроде около 30 долларов?

- Будто чаевые получила.

- ...Ты получила большие чаевые.

У него было такое чувство, что он живёт в совершенно разных мирах с человеком рядом с ним. Эмили удивилась и покачала головой.

- Ох. Не пойми меня неправильно. Я не транжира. Просто привыкла заказывать много еды. Может, я так себя лучше чувствую?

- Ну, теперь у тебя не получится, даже если ты хочешь и можешь.

- Тьфу... Такое чувство, будто это документальное кино, а не развлекательное телешоу.

- Но даже так, ты не ела дешёвой еды? И ты ещё называешься эпикурейцем. Хотя бы попробуй, что ли.

- Это досадно, но эпикурейцы едят то, что им нравится.

Ответила Эмили, смущённо посмеиваясь.

Закончив на этом, Чжо Минджун пошел к специализированной палатке на пляже, в которой продавалось чураско, готовящееся в специальной печи из коричневых кирпичей - чурасквейре. Сидя на белом деревянном стуле под зонтом. Под лучами солнца песчинки отсвечивали белым. Такую сцену он раньше мог увидеть только по телевизору. Насколько может измениться вкус в такой обстановке?

- Я всегда хотел однажды съесть что-нибудь в месте вроде этого.

- Ешь сколько влезет, не я же буду платить.

Быстро отшутилась Эмили, но её лицо потемнело, когда она увидела меню. Она пробубнила тихим голосом.

- Вероятно, это потому, что мы на пляже, но всё равно дорого. Возможность есть без остановки, как на шведском столе стоит 110 реалов... Я о таком могу только мечтать. А одна нарезка стоит от 5 до 10 реалов... 5 раз, не больше, и всё, конец.

- А 5 не хватит?

- Минджун, ты ведь не ел в Бразилии, да? Так как это туристическое место, они ведут себя как настоящие сволочи. Они всё подают тонким, как бумага, будто всю жизнь занимались художественной резьбой.

- Ого, они что и вправду так нарезают? Ну, думаю всё будет в порядке, всё-таки тут камеры. Тем более, даже если они будут нарезать так тонко...

Он спокойно улыбнулся.

- Я могу съесть в 6 раз больше тебя, так что не это было бы проблемой.
- Хмпф, раз я теперь не судья, ты собираешься поступать вот так?
- Странные слова. Даже когда ты была судьёй, я особо не придавал этому значения.
- Да, верно. Переборщила. Эй, я не понимаю. Вот. Посмотри в меню.

Чжо Минджун получил меню от Эмили. Говяжий хвост и язык, куриное сердце, баранья голень, и много чего другого было в меню. Цены не большие. Если он захотел бы безгранично есть чураско, ему бы это стоило 110 реалов. Если нет, то придётся платить за каждую порцию. Плюс ко всему чаевые... А цена несколько напрягала. Чжо Минджун тревожно посмотрел на Эмили.

- Эмили. Что если пойти в другое место? Сегодня не будем есть чураско.
- ...Ты первый, кто сказал мне подобное.
- И что с того?
- Мужчина сказал, что мы можем пойти в другое место, потому что у меня нет денег! Куда этот мир катится. Я никогда не думала, что Эмили Поттер когда-нибудь дойдёт до такого... Эм, вырежи пожалуйста этот диалог. Ты же понимаешь, что это всего лишь шутка, да?

Вместо ответа Мартин улыбнулся. Эмили схватилась за свою рубашку и начала мять. Чжо Минджун посмотрел на Мартина и спросил.

- Мартин, а может...
- Нет.
- Ты же даже не знаешь, что я хотел сказать?
- Ты хотел спросить меня, можно ли заплатить за неё. Такого я позволить не могу, тем более с самого начала.
- Ладно, Минджун. Я откажусь от чураско и выберу другое. Кажется, тут есть карри и бефстроганы.
- ...С тобой всё реально в порядке?
- А что я могу сделать? Такова реальность, суровая и беспощадная.

Эмили натянула на лицо улыбку, как главная героиня трагедии и начала выбирать. В конце концов она заказала фейжоаду за 20 реалов. Это было блюдо с кусочками мяса, и как в ossобуко они были темного оттенка - цвета соевого соуса. Чжо Минджун не мог ничего поделаться с удивлением от этого блюда. Потому что кулинарная оценка была высока. 8 баллов.

(пп: Фейжоада (порт. feijoada, от feijão — фасоль) — традиционное для португалоязычных стран блюдо. Фейжоаду готовят из бобов, различных видов мяса (свежая свинина или говядина, сосиски или колбаса), специй, муки маниоки, подают вместе с капустой, ломтиками апельсина, соусом из перца и, по желанию, с рисом)

- ...Эмили, здесь какое-то известное место?

- Забавно Я не знаю. Я вообще мало что знаю о здешних местах. Ты мог бы понять, если б увидел раньше, когда я просто шла туда, куда меня вели ноги.

- Но ароматы и вправду хороши.

- Ну, если говорить об ароматах... да. Вкус тоже хорош. Ох, нет. Не хорош, а превосходен. Хотя, почти любая фейжоада такая же. Это блюдо из тех, в котором приложив усилия, легко получаешь вкуснятину. Но взамен, усилия далеко не простые. Знаешь ли ты, сколько нужно времени, чтобы приготовить правильную фейжоаду?

- И сколько? Я лично даже об этом блюде раньше не знал.

- Четыре дня. Четыре дня!! Один на замачивании фасоли, ещё день на варку мяса. И далее, два дня варить с луком фасолью, чесноком и некоторыми другими ингредиентами... Вот так вот.

Эмили подняла кусочек мяса ложкой. Вокруг этого кусочка фасоль разложилась как корона. Хорошо приготовленное мясо, нежное даже на первый взгляд, а также глубокий сочащийся соус. Она подумала, что будет трудно отличить вкус соуса и мяса, хотя они и не были смешаны.

Эмили положила мясо в рот. Вкус фасоли столкнулся с сильным ароматом мяса. Мясо растаяло в мгновение. Вы бы остались в недоумении, ведь как такое мясо могло поддерживать форму? Даже волокна мяса стимулировали её язык, вызывая короткие моменты счастья на лице Эмили.

- Ах, я не ожидала такого от палатки с чураско, но тут очень даже хорошо. Прямо чувствуется праведность шефа.

- ...Вкусно?

- Вот уж насчет еды я никогда не лгу. И еще...

Она прервалась. Рядом с Чжо Минджун человек положил огромный шампур с ножом. На нём были различного размера кусочки мяса в виде дуг. Пикана. Одна из популярнейших частей говядины для чураско у бразильцев, находящаяся в районе задницы. Чувствуется некий отзвук англичан.

– Мне вам нарезать?

– А, да.

Резчик мягко нарезал кусочки. Хотя, обычные люди не заметят это впечатляющим, но Чжо Минджун был поражён. Он нарезал мясо одной толщины, стараясь не навредить структуре.

'...Кулинарная оценка 7.'

Получить 7 баллов при жарке на открытом огне довольно неплохо. И конечно же, оно отлично нарезано.

Когда он вновь и вновь нарезал мясо ломтиками, густые ароматы карбона и соли вырывались показывая солёный и сладкий вкусы. Точно так же, как и вкус запечённой на огне говяжьей крови смешался с дымом, это нисколько не портило общего букета. Точнее говоря, когда Минджун ел мясо вместе с соусом, приготовленного из лука, чеснока, соуса чили и других ингредиентов, он нисколько не чувствовал отторжения. Чжо Минджун сказал:

– Эмили, посмотри-ка. Толщина не с бумагу.

– ...Удивительно. Ну, тут скорей всего из-за камеры они проявили тактичность. Да и что с того, что это так? Я то съесть ничего не могу. В любом случае.

Эмили смочила хлеб в фейжоаде и сказала.

– Хоть это меня немного утешает, очень вкусно.

Чжо Минджун весело улыбнулся и коснулся зелёной сковороды. Здесь были две сковороды, одна была зелёной, вторая красной. Зелёная, если ты продолжаешь есть. Красная, если закончил. Но, он ещё не наелся, чтобы показывать на красную сковороду.

Сейчас Чжо Минджун ел куриные сердечки. Хотя кулинарная оценка была всего 6, вкус был отличным, а текстура была такой, будто целуешься в губы. Из всего что он тут съел, самое вкусное и, с тем одновременно, забавное - колбаски. 7 баллов, но, конечно же, вкус от оценки мало зависит.

Из-за густого и резкого аромата, у Чжо Минджуна сложилось такое чувство, будто они были ручной работы.

Хрустящая кожица рассыпалась словно сахарная глазурь, а соки обильно проникали в рот. От превосходного сладко-солёного вкуса Чжо Минджун испытал только положительные эмоции. Могла ли это быть власть ароматов? Он довольно улыбнулся.

- Хорошая забегаловка.

- Ну как, вкусно было?

- Да, реально вкусно.

- Вот как. Ну, здорово.

Эмили куснула ложку. В этот момент. Подошел резчик, нарезая кусочки филе, смазанные чесночным соусом, на тарелке Чжо Минджуна. Эмили удивлённо кивнула, но тут же покачала головой.

- Я, я тоже хочу, но не могу заказать шведский стол.

- За счет заведения. Ты красивая.

После слова красивая, Эмили улыбнулась и отвернулась, а затем повернулась к Мартину. Мартин так кивнул, будто говорил 'Я не позволю этому случиться.' Эмили посмотрела на резчика, будто выбрала кусок золота.

- Давай сюда!

Резчик улыбнулся и отрезал довольно толстый кусочек мяса. От такого кусочка, у вас появятся мысли, хорошо ли он прожарился? Но, беспокоиться не о чем, всё было отлично приготовлено.

Мартин слегка улыбнулся, смотря на это зрелище. Когда кто-то, кто не мог нормально поесть начинал много есть, зрители также удовлетворялись, будто сами только что всё это съели.

'Она б реально взорвалась, узнай, что изначально планировалось дать 10, а не 50 реалов.'

Хорошо ещё, что у Эмили более менее нормальный темперамент. Если бы это были бы другие участники, страшно было бы подумать, как бы они отреагировали на такую шутку...

- Кажется, пришло время английскому литературному языку показать себя.

Резчик прошел мимо, посмотрев странным взглядом на Мартина облизывающего губы, а затем исчез.