

- Было так же вкусно?... - со вздохом спросил Андерсон, словно не мог поверить.

Чжо Минджун кивнул.

- Очень похоже на то, что мы ели в "Оливковом Острове" у Алана.

Это было абсолютно честное мнение, без всяких прикрас. Хотя в конце концов он так и не встретил блюдо на 10 баллов, готовить на таком уровне в одиночку, да еще и с таким ограниченным количеством ингредиентов, означало, что заведение было очень не плохим, тем более при сравнении с "Оливковым Островком".

- Ну, если заведение, которым управляет один человек так схоже с "Оливковым Островком"... Такая оценка от тебя тем более не может быть преувеличением.

- Будет здорово, если ты посетишь это место, если как-нибудь будешь в Японии.

- Эх, я и Сера, мы не очень любим подобные рестораны. Каждый раз, когда мы хотели поесть суши, наталкивались на не самую свежую рыбу. А когда ходили по лавкам, где готовят рамен или удон, то обнаружили, что большинство их них используют фабричную лапшу...

- Настоящих мастеров своего дела встретишь не так часто.

- Я слышал от сотрудников, что только ты находишь хорошие места. Ты что, их взглядом определяешь?

- Ну, что-то вроде того, - ответил Чжо Минджун и пожал плечами.

Андерсон прилег на свою кровать и странно посмотрел на Чжо Минджуна.

- Ты в курсе, что ты порой совершенно невыносим?

- Я?

- Да, ты. Парень, у которого есть все таланты, которые только можно себе представить, ведет себя как обычный человек, более того он не отлынивает от тяжелой работы.

- Ну ты же знаешь, что одним талантом и без тяжелого труда нельзя стать настоящим шеф-поваром. Почему ты так говоришь?

- Ты когда-нибудь видел, чтобы зависть подчинялась логике? - нахально ответил Андерсон.

Чжо Минджун удивленно повернулся и уставился на него. Андерсон вздохнул.

- Что не так? Почему ты на меня так смотришь?

- Ты завидуешь мне?

- А что? Я не человек? Мне что нельзя завидовать?

- Да нет...просто забавно, ведь я тоже тебе завидовал.

Андерсон вздохнул, словно его это вовсе не волновало. Какая разница кто кому завидовал? Он только никогда не думал, что услышит "я завидую тебе" от того, кто обладает абсолютным чувством вкуса.

- Ты смеешься надо мной?

- Нет, это правда.

- Чему ты завидовал?

- Ты очень хорошо готовишь.

Андерсон всё еще смотрел на Чжо Минджуна изумленными глазами. А тот махнул рукой.

- Но я не говорю, что все еще тебе завидую. Вот на ранних стадиях Великого Шеф-Повара я действительно тебе завидовал... Твои родители - великолепные повара и ты с ранних лет впитывал все их знания. Твои базовые навыки только способствовали процветанию твоего таланта, я чувствовал эту твою уверенность, когда ты давал мне советы. А больше всего... - ответил Минджун и, подмигнув, улыбнулся. - Ты мог противостоять Кае в финале, а я нет. Поэтому я тебе завидовал.

- Сумасшедший сукин сын...

- Говорят же, что если хочешь выделяться из толпы, нужно быть немного сумасшедшим.

- Важно на чем именно ты помешался.

- На готовке, на чем же еще?

- Только ли в ней? - ответил Андерсон и пристально посмотрел на Минджуна.

Чжо Минджун отвернулся.

- Спи. У нас интернет вещание завтра в полдень. Нехорошо, если у нас будут темные круги под глазами.

- Если ты не возражаешь, я отправлюсь спать только когда ты уберешься отсюда.

- Тебе выключить свет?

- Если не трудно.

Щёлк. Свет погас. Через 6 часов, ровно в 5 утра тихо зазвенел будильник. Такую старую джазовую композицию часто можно услышать в старых барах.

Сонный Андерсон неспешно поднялся с кровати. У них не бывало трансляций в позднее время, и уж тем более в столь ранний час. Причина его раннего пробуждения была проста.

‘Сегодня я не проиграю’.

С недавних пор между Чжо Минджуном и Андерсоном возникло что-то вроде негласного соревнования. Вернее даже было бы сказать, что инициатива шла по большей части от Андерсона...Он не хотел показываться в сонном виде перед Чжо Минджуном, пока тот в одиночку готовит завтрак. Ни Рэйчел, ни камеры и уж тем более Чжо Минджун не должны его таким видеть.

У него есть шанс победить сегодня. Чжо Минджун очень старательный, но даже он не отправится готовить в 5 утра. По крайней мере Андерсон так думал по пути на кухню, пока не увидел нечто, что его ошарашило.

- Что за...

На кухне горел свет, на разделочной доске лежали ингредиенты, а на столе стояло несколько блюд. Они не были похожи на завтрак, скорее на какой-то эксперимент. Он открыл выключенную духовку, а в ней оказалась еще горячая запечённая скумбрия.

Чжо Минджун сидел на стуле и спал на столе. Вероятнее всего он завел таймер на духовке и задремал пока ждал.

- Эй, просыпайся, - сказал Андерсон.

Чжо Минджун не реагировал. Реакции не последовало и после того как Андерсон его потряс.

Судя по тому, что скумбрия в духовке была все еще горячей, он уснул не так давно. Скорее всего этот день его жутко вымотал, так что мало удивительного в том, что он так крепко спал.

‘Что мне теперь убирать это всё?...’ – подумал Андерсон и взглянул на Чжо Минджуну.

Но если он просто уйдет и составит всё как есть, его замучит совесть. Поэтому Андерсон вздохнул и скинул Чжо Минджуну на диван. До чего же крепко надо было спать, чтобы не подать никаких признаков пробуждения, даже после такого? У Андерсона с собой было стеганное одеяло из комнаты, но заботливо укрывать Минджуну он желанием не горел, тем более это могло попасть в кадр. Поэтому он просто кинул одеяло на Чжо Минджуну, а сам вернулся на кухню.

– Чем ты тут занимался...

Андерсон спокойно осмотрел стол. Там были разные блюда: кацудон, гюдон с яичным роллом, еще он заметил суши с мороженым лососем, которого они купили в магазине, а что касалось скумбрии в духовке, она была приготовлена в соусе неизвестного происхождения.

Андерсон взял палочки для еды и неловкими движениями положил кусочек скумбрии себе в рот. Он прикрыл глаза, отчасти от того, что не до конца проснулся, отчасти от того, что сладковатый жирный вкус скумбрии разбудил его вкусовые ощущения. Это было вкусно. И хоть стряпня Чжо Минджуну крайне редко оказывалась не вкусной, этот вкус был особенным. Он воплощал в себе дух Японии. Наверное, он пытался воспроизвести блюдо, которое попробовал сегодня.

‘То что он однажды готовил и то что сейчас стынет в духовке. Неужели?...’ – подумал Андерсон, посмотрев на Чжо Минджуну, который мирно спал на диване.

Что если бы Чжо Минджун не уснул и он попробовал бы эту скумбрию гораздо позже? Эмоции, которые он ощутил бы, были бы не сравнимы с теми, что он чувствовал сейчас. Сердце бешено колотилось. Легкий холодок пробежал по лодыжкам. Он должен был знать, что Чжо Минджун, которого он впервые встретил, отличается от текущего Чжо Минджуну.

Поначалу Андерсон считал Чжо Минджуну негодяем, который беспочвенно пророчит победу Кае, исключительно по жареному на гриле угрю. Но чем больше проходило времени, тем он более осознавал, что Минджун не из безрассудных, он уравновешен, а его решимость в готовке и способности вовсе не слабые. Однако, Андерсон не считал его удивительным, даже когда выяснилось, что Чжо Минджун обладает абсолютным чувством вкуса.

Чем больше проходило времени, тем чудовищней был профессиональный рост Чжо Минджуну. Поначалу, Андерсон честно считал, что профессионально выше корейца. Будь то в понимании ингредиентов или скорости принятия решений. Но сейчас, он больше не мог так считать. Чжо Минджун всегда был на виду, но теперь он ни в чем ему не уступает. Андерсон никак не мог понять, как ему переиграть его.

‘Что бы мне сделать, чтобы ты продолжал мне завидовать?...’

Он не хотел отставать больше, чем уже есть. Он многому научился за короткое время, хотя Чжо Минджун мог и не догадываться о его достижениях. Андерсон хотел, чтобы Минджун ему завидовал и завидовать самому. Чтобы сохранялись подобные отношения, чтобы они были на равных.

Как соперники, как друзья...

Утро. Сквозь окно пробивались первые солнечные лучи. Чжо Минджун приоткрыл глаза, а затем вновь закрыл их. Он чувствовал себя сонным и уставшим. Всё его тело жутко ныло, а пальцы были такими тяжелыми, что он не мог ими пошевелить.

‘Ой, духовка! Я же оставил скумбрию в духовке!’

Он установил таймер, а значит, она отключилась. Проблема была в другом. Так как день был теплым, она скорее всего уже испортилась до такой степени, что больше не была съедобной. Чжо Минджун встал. Одеядо упало с его тела, но он отчетливо помнил, что спал на стуле.

‘Неужели улитка-невеста уложила меня?...’

Он видимо еще не до конца проснулся, раз ему в голову приходили такие абсурдные мысли. Чжо Минджун был раздосадован тем, что не убрал за собой посуду, но когда он подошел к кухне, его лицо и вовсе стало суровым. На столе стояло много приготовленных блюд. Там была и яичница, и жареная рыба, и рис. Все было оформлено в японском стиле.

- Что это такое? – спросил Чжо.

- А что это может быть по-твоему? Завтрак конечно.

- Ааа, так это ты уложил меня на диван?

- Я этого не делал. Ты сам встал и лег... – с небольшой заминкой ответил Андерсон.

- А что произошло? Я вроде был не пьян, но совершенно ничего не помню, – озадаченно сказал Чжо Минджун.

- Значит ты квасил во сне. Хватит болтать, лучше позови девочек. Завтрак стынет.

- Ладно...

На пороге кухни Чжо Минджун обернулся и спросил:

- А что ты сделал с блюдами, которые я приготовил?

- Съел.

- И все же спасибо... что убрал тут всё и уложил меня...

- Я же уже говорил... Я этого не делал.

Чжо Минджун улыбнулся и отправился в спальню девочек. Рэйчел, Сера и Эмили как раз недавно проснулись и умывались в ванной.

За столом Чжо Минджун довольно улыбался. Только он мог оценить, ведь, для такого как он, самое тяжелое – это есть мучные изделия вместо риса. Хотя он и пробовал рис с манго в Тайланде, но это был слишком тайландский рис. Не говоря уже про Италию, где чаще всего готовят совсем без риса или добавляют его в салат.

Пища, которую они ели в Японии больше всего напомнила ему Корейскую. Довольно иронично, он вовсе не считал стряпню своей матери, чем-то выдающимся по вкусу, но именно похожая еда, особенно грела ему душу.

Рэйчел произнесла с улыбкой:

- Что бы ни происходило, а ты всё так же любишь белый рис.

- Я всегда считал, что я не из тех кто одержим чем-то, но теперь я постепенно начинаю превращаться в такого человека. Когда я ем рис, я чувствую насыщение, а если я ем без риса, то словно просто пополняю запасы энергии... Ну, не знаю как объяснить.

- Я понимаю, что ты хочешь сказать. Западные люди испытывают нечто подобное к хлебу. Пищевые привычки не меняются за день или два.

Чжо Минджун улыбнулся и положил немного риса себе в рот. Рис слегка отсвечивал фиолетовым, поскольку был смешан с черным рисом. Его аромат был сильнее, чем у белого, а сладковатый вкус глубже. К слову, он чувствовал себя лучше, просто съев один рис и больше ничего.

‘Что бы такого выдумать из риса....’

Если готовить что-то кроме боккым-бапа или бибим-бапа, то достичь оценки выше 7 баллов будет сложно. Рис – это ведь просто основа, Минджун никак не мог придумать, что приготовить исключительно из него. Рис обычно дополняют чем-то специальным, практически нет случаев, чтобы как-то специально готовили сам рис.

Боккым-бап bokkeumbap(밥) - жареный в масле рис с различными ингредиентами (напрмер популярно блюдо с кимчи, т.н. кимчи боккым-бап (김치볶음밥). Часто в корейском ресторане употребляется в конце трапезы после основных блюд (например, жаркого из курицы или осьминога) в качестве добавки, когда клиент говорит : пожалуйста, пожарьте рис (밥 좀 볶아주세요), и остатки блюда вместе с добавленным кунжутным маслом и водорослями обжариваются с рисом.

(Бибим-бап bibimbap (밥) буквально переводится как "смешанный жареный рис" - к названию всегда добавляется наименование доп.ингредиента, использованного в блюде (кимчи, грибы, креветки и т.д.) Сырые или обжаренные яйца, а также резаное мясо (обычно говядина), соевый соус или Кочхуджан являются обязательным в составе. Перед едой горяее блюдо перемешивается)

Эмили внимательно смотрела на Чжо Минджуна и в конце концов сказала:

- Ты так хорошо пользуешься палочками. Прямо можешь ухватить каждую рисинку по отдельности.

- Ну, такие штуки – это основа, если ты из Кореи. Когда я был в средней школе, то даже участвовал в соревнованиях. Нужно было переложить соевые бобы, пользуясь только палочками.

- Ахахаха, какое милое соревнование.

- Ты даже представить себе не можешь насколько оно жестокое. Руки потом сильно болят.

- Прямо как сейчас, – сказала Сера и приподняла кусочек свинины, который мариновался в имбирном соевом соусе.

Судя по тому как тряслись концы ее палочек, она никак не могла совладать с руками и правильно приложить силу. В этот момент Чжо Минджун почувствовал свое превосходство, что конечно же было ребячеством. Он мог считать себя мастером по использованию палочек. Он ухмыльнулся и сказал:

- А лично мне тяжело обращаться с вилок. Особенно когда ем салат. Вот как его есть вилок? Если загребать, то все сваливается, а если накалывать, то все что находится снизу, не попадает

на вилку.

- Хм. Мне стало немного легче от того, что тебе сложно пользоваться вилокй, но от этого мои способности в палочках не стали лучше. Все, больше не могу. Тут где-то были же вилки? Я бы взяла одну.

- Ой, Сера! Возьми и мне одну, - поспешно сказала Эмили.

Пока Сера дулась, Джереми рассматривал яичный ролл на своих палочках. Белые и желтые прослойки, уложенные словно блины, выглядели чудесно.

- Андерсон. Твой яичный ролл даже лучше, чем у Минджуна.

- Спасибо.

- Не могу пропустить эти слова мимо ушей, Джереми. Разве мой ролл чем-то хуже?

- Не переживай. Твой вкуснее, но текстура этого мне нравится больше.

Чжо Минджун и Андерсон пристально посмотрели друг на друга. Джереми с интересом наблюдал за этой картиной. Наконец Андерсон сказал:

- Может, устроим состязание?

<http://tl.rulate.ru/book/150/306572>