

Но, к всеобщему несчастью, они не поехали в Остров Розен. В конце концов, Мартин сдался и раздал всем по 150 реалов. По правде говоря, на такую сумму сложно будет роскошно поесть, но даже с ней, можно вполне неплохо поесть 3 раза.

- ...Удивительно. Рэйчел. Когда протестовали Эмили и я, он даже глазом не моргнул.

- Могущество опыта.

'Скорее похоже на власть денег.'

Но Чжо Минджун не сказал ни слова. Зато сказал Андерсон.

- Учитель. Я прошу, если вы что-то хотели бы съесть, не могли бы сказать мне? Если вам не нравится путешествовать по ресторанам, я буду рад готовить для вас.

- Спасибо за предложение, но мы сейчас в Бразилии, и не должны ли мы прочувствовать вкус и очарование Бразилии?

- Я тоже подумал, насчет того что вы сказали про очарование. Но будет трудно попасть на настоящий карнавал, верно?

- В этом году карнавал закончился 6 месяцев назад. У них карнавалы проходят обычно в феврале.

Ответил с сожалением Мартин и пожал плечами. Чжо Минджун также выразил сожаление и почувствовал облегчение. С характером Чжо Минджуна, ему будет трудно вписаться в горячую, весёлую атмосферу.

'Кхм, если поразмыслить, в сети тоже говорили, что я не очень веселый, да и выгляжу как NEET на шее у родителей...'

Но, конечно же, некоторые скажут, что у него есть особый шарм, но от такого он мог только горько улыбнуться.

- Минджун. А что насчет тебя?

- ...Да?

- Куда хочешь пойти. У тебя нет того, что ты хотел бы попробовать из бразильских блюд?

Пылко спросила Эмили. Она была благодарна ему, за то что он вступился за неё вчера и приготовил ей ужин? Её глаза были полны доброго энтузиазма. Чжо Минджун медленно покачал головой.

- Как я уже говорил, я не так много знаю о бразильской кухне.

- Хмм... А что насчет фейжоады, которую ты вчера ел?

- Было вкусно. В действительности, я думаю, что она была вкусней чураско. Это был своеобразный опыт.

- Вкуснее чем чураско... Думаю, я смутно поняла твои предпочтения во вкусах.

Кивнула Рэйчел. Для начала, это мясо. Сколько людей в мире ненавидят мясо? В довершение, это было мясо приготовленное профессионально, с десятками лет опыта, отличной текстурой мяса и хорошим качеством.

Рэйчел вчера с ними не было, она не знала, какими были чураско и фейжоада, но даже так, она примерно поняла приоритеты Чжо Минджун в блюдах.

Шеф. Как он думает и действует, как готовится и демонстрируется блюдо. По правде говоря, такое блюдо как фейжоада готовится очень долго, и трубуется огромных усилий, по сравнению с теми же чураско.

Но, конечно же, имея огромные знания о мясе, он мог понять мысли и философию шеф-повара по простому движению ножа. Но даже если это Чжо Минджун, у него отличное чувство вкуса и неплохой талант, но в его возрасте воссоздать такое невозможно. Ведь ведущую роль в этом занимает опыт.

'Мой... возьми мой опыт. Минджун.'

Если бы Чжо Минджун просто захотел того, Рэйчел стала бы ему опорой и крепостью во всем, чего бы он ни пожелал. Она сильно этого хотела. Чжо Минджун словно алмаз в бурной реке кулинарии. Пускай Рэйчел и не ювелир, но она точно знает, как выглядят драгоценные камни, гораздо лучше чем кто-либо другой. Она была женой такого алмаза.

Но Рэйчел сказала лишь:

- Что насчет кофе?

Люди воскликнули 'Ах!' и кивнули. Бразилия знаменита своим кофе настолько, что они сами удивились, почему эта мысль не пришла им в голову. Андерсон посмотрел на Рэйчел и осторожно сказал. Он выглядел как безработный в поисках работы, спрашивая, будет ли всё нормально если он приступит уже сейчас.

- Кофе и поздний завтрак... Думаю, у нас ничего не получится, так как нам нужно есть три раза в день. Может, простой бразильский завтрак?

- И как это?

Чжо Минджун знал только английские и американские завтраки. Андерсон пожал плечами и ответил.

– Сыр, мясное ассорти, жареный сыр, фрукты, каша, пао-де-кежо, апельсиновый или банановый кейк. Не обязательно, что будет всё, да и не обязательно есть только это. Но как правило, так и делают чтобы почувствовать колорит.

(пп: Пао-де-кежо (порт. 'rêw dzi 'kejʒu) - бразильские сырные булочки)

– Согласна.

Сказала Эмили. Рэйчел и Андерсон посмотрели на Чжо Минджуна. Чжо Минджун поднял обе руки.

– Что я могу сказать, если ничего не знаю? Мне только и остаётся, что следовать за вами.

– Хорошо. Пойдемте. Но учитель, у вас есть какие-нибудь рестораны на примете?

– Интересно... Есть несколько, но прошло уже больше 10 лет... Мне интересно, умер он или нет. Этот старик старше меня.

Грустно, когда люди так спокойно говорят о смерти. На лице Рэйчел показалась горькая улыбка, но мгновение и её лицо вернулось в норму. Смотря на это лицо, Чжо Минджун подумал. Почему у стариков становится больше морщин, когда они грустят, особенно когда это из-за людей, которых они ценят так сильно?

Думая о том, что на её лице глубокие морщины в 60 лет, можно подумать, что она сильно горевала после смерти её любимого, он почувствовал удушье.

К счастью, ресторан, который имела ввиду Рэйчел был в 10 минутах ходьбы. Но если брать в расчет скорость ходьбы Рэйчел, Чжо Минджун и Андерсон могли бы дойти до этого места менее чем за 5 минут.

Но неторопливый шаг имел в себе некоторые преимущества. Для начала, они могли насладиться пейзажем, который бы не успели рассмотреть. Но, в этих зданиях не было ничего особенного. Такие здания были повсюду, и их можно было бы увидеть, посетив Европу или США.

В глаза бросаются люди. Множество этнических групп, с одной отличительной особенностью характерной для бразильцев, все они темные и сидя за одним столом они не спеша беседовали, что собственно и тронуло их.

– Минджун, ты сказал, что у тебя нет большого опыта в путешествиях, верно?

– А, да.

- Хорошо что ты решил прийти в эту программу. Если звёзды появляются в программе, то её недостатки исчезают, а мы не только знаменитости, но и повара. Повар может убрать недостатки, но когда их много, их блюда становятся медленными и переполненными. Ты же знаешь, что есть много ресторанов, получивших третью звезду, но не выдержали новой оценки, да?

- А также есть те, кто просто не хочет этого принимать, потому что это огромное бремя.

Вставил Андерсон. Рэйчел кивнула с мягким выражением на лице.

- Верно. Но главное заключается в том, почему забирают звёзды, при том что вкус не стал слабей. Это три звезды. Три звезды. Если не сменится шеф, будет такое же качество, как и обычно. Но они забирают звёзды. Минджун. Ты думал об этом? Как ты думаешь, в чем проблема?

На секунду Чжо Минджун погрузился в свои мысли. Всё было так, как и сказала Рэйчел. Если шеф не менялся, то и уровень кухни должен остаться неизменным. А вот оценка всё равно становится строже - ну и в чем тогда причина? Поразмыслив, он решил озвучить свои выводы и уже открыл было рот... Вот только Андерсон начал говорить первым.

- Может, причина в инерции?

- А поконкретней.

- На момент получения третьей звезды, ресторан находится в лучшем состоянии. Другими словами, с лучшим меню. Шефу и владельцу будет уже трудней его изменить. И получается так, что меню стандартизируется, и всякие изменения исчезают... а оценка становится немного строже.

- Говоря от лица эпикурейцев, не немного, а очень даже намного. На кухне шеф уже не исследует и никак не меняет вкус. Вдумайся. У тебя есть любовница, но если она носит одежду, которую я буду носить завтра... кроме того, это не из-за бедности, просто нет желания и помощи в выборе другой, как ты будешь относиться к возлюбленной? Понял?

Эмили встряла в беседу. Интересное сравнение, но они поняли. Рэйчел погрозила пальцем.

- Это так. Это мнение эпикурейца. Но со стороны шефа, всё именно так. Если я сменю одежду, они не скажут, что она не красива, но если это так, не лучше ли оставаться такой какая я сейчас? Вот почему этот момент важен.

- Ну и как это всё связано?

- Очевидно, что вкладывая свое время и самоотверженное отношение, твои знания и навыки становятся глубже. Так в любом деле. Но если ты хочешь разбираться отлично не только в

одной сфере, тебе нужно выйти за рамки привычного опыта. Прочувствовав культуру и мысли, это станет хорошей помощью в дальнейшем. Потому что твоё мышление будет также расширяться. Чем совершенствовать один рецепт в своем маленьком мире, не лучше ли творить на примере всего огромного мира?

Ответила Рэйчел на вопрос Чжо Минджун. Мартин, наблюдающий за этим, почувствовал всю глубину. Это конечно развлекательная программа, но в ней появляется документальность. Но даже так, это неплохо. Развлекательные передачи не обязательно смешные, но обязательно интересные. Если он сможет всё это хорошо отредактировать, ему удастся добавить интереса.

За беседой они не заметили как прошло 10 минут. В том месте куда они пришли чувствовалась недавняя реставрация. Стены из красного кирпича, белые пластиковые окна - по виду замененные не так давно. И крыша, покрытая ярко красной черепицей. В итоге получалось такое чувство, будто здание сошло с детского рисунка - именно такие дома и рисуют дети если их просят.

Трудно сказать, что клиенты сюда битком набились, но свободных столиков было не так уж и много. И это давало четкое ощущение того, что большинство клиентов не туристы, а именно завсегдатаи. Вместо того чтобы вырядиться как на парад, здесь все были одеты так будто просто вышли из дома прогуляться. Эмили кивнула, как если бы была довольна этим.

- Естественно, чтобы познать вкус без примесей, лучше пойти в ресторан, где больше местных, чем туристов.

Рэйчел не ответила и продолжила идти в сторону кухни. Вскоре, одна женщина подошла и сказала на английском так, будто она просто запоминала слова.

- Если вы сестра, я принять ваш заказ.

- Нет. Не надо... Дуглас здесь?

Сказала Рэйчел на безупречном португальском. Работник сказала, удивившись. На этот раз, она тоже заговорила на португальском.

- Дуглас? А... Вы должно быть друг прежнего босса?

- Прежнего?

- А, не волнуйтесь. Он не умер или что-нибудь в этом роде. Он на пенсии и отдыхает. Он приходит сюда временами... но мне интересно. Потому что не знаю, придет он в очередной раз, или нет.

- А кто сейчас тут за главного?

- Дочь мистера Дугласа. Её зовут Камила...

- А... Верно.

Ответила Рэйчел со странным лицом и присела. Может быть потому что думала, что он уже умер, а может вспомнила как они работали вместе? Она тогда покинула кухню и свой ресторан, уйдя от мира. Она мягко улыбнулась и, развернувшись, окинула всех взглядом.

- Вы говорили о бразильском завтраке что-то там? Скажите, если что-нибудь захотите. Есть то, рекомендованное меню, а есть меню, которое вы никогда бы ни за что не попробовали.

- ...Не привели ли вы нас сюда, потому что в них имеются определённые качества?

- Симпатичная мордашка еще не значит что и тело столь же приятно.

В конце концов, Чжо Минджун выбрал себе простенький бразильский завтрак. И он же заказал фейжоаду. Он хотел почувствовать то же что и вчера, когда попробовал ложку фейжоады Эмили. И цена не была обременительной. На двоих лишь 25 реалов.

'А в магазинчике чураско оно было дороже.'

Это был шведский стол, и расположение на пляже, так что всё предельно логично. В то же время он подумал. Обслуживать клиентов исключительно хорошими ингредиентами экономически возможно, только придётся переехать туда, где цены на землю небольшие.

'Но там где дешёвая земля не так много туристов...'

Как бы то ни было, сейчас не время думать об этих проблемах. Работник пришел с подносом. В зависимости от составляющих бразильского завтрака, цена и разнообразие будет отличаться, как небо и земля, но Чжо Минджун заказал самый обычный. Он хотел съесть настоящий бразильский завтрак, но был обеспокоен получением полного вкуса фейжоады.

Чжо Минджун посмотрел на блюдо перед собой. Французская булочка приготовленная по португальски, ветчина из задней голени свиньи, свежееиспечённые пао-де-кежо, ингредиенты которого: половинка папайи с сыром внутри, замороженная моцарелла, сыр а также кукурузный мякиш снаружи.

Он начал с пао-де-кежо. Название было незнакомо, но когда он начал есть - вкус, а также текстура и аромат оказались наоборот знакомы. Вкус и текстура были похожи на клейкий рисовый хлеб, а в центре чувствовался аромат сыра. Кулинарная оценка 6. Что не слишком удивительно, но...

'Если бы я тогда не наелся, с удовольствием попробовал бы их.'

Не то что очень вкусно, но этот тонкий захватывающий аромат. Но он не мог продолжать есть только это. Не только потому, что их было немного, но и потому, что оставались и другие блюда.

Он положил ветчину и моцареллу на булочку хлеба, и откусил, и по правде говоря, он не

чувствовал особых ароматов. Чжо Минджун доел и повернулся, чтобы посмотреть на фейжоаду. А потом на остальных.

'...Они же не думают ничего странного обо мне, да?'

Чжо Минджун спокойно налил фейжоады на хлеб, будто в этом не было ничего необычного. Но в ту же минуту, вопреки его ожиданиям, все трое обернулись посмотреть на него. Неужели они подумали, что его действия странные? В тот момент, когда Чжо Минджун неловко засмеялся. Эмили с удивлением сказала, будто совершенно не ожидала от него подобного.

- Минджун. Ты предпочитаешь поливать супом хлеб?

- А что такого?

- Ммм... а не лучше ли окунуть его в суп? Густой суп крошит хлеб, а когда ешь, такое чувство будто вытащил его из болота. А так суп просачивается в хлеб и вкус становится лучше.

- Хмм. Когда я окунаю его в суп, суп не сдерживается хлебом столько, сколько мне нужно на размышления, поэтому мне так неудобно. А когда поливаешь хлеб супом, текстура и вкус становятся более четкими. Андерсон. А что насчет тебя?

- Нужно окунать. Так проще. Если поливать с ложки, небольшая ошибка и можно испачкать пальцы.

Чжо Минджун хмуро жевал хлеб. А Рэйчел весело улыбнулась и сказала:

- Мне тоже нравится поливать. Если макать хлеб, то крошки попадают в суп и текстура становится грубее, поэтому мне так не нравится.

- А, ну хоть кто-то на моей стороне.

На слова Рэйчел, Чжо Минджун улыбнулся, будто она была его спасителем. Андерсон, смотря на этих двоих, прокашлялся и сказал.

- Вообще-то если подумать, то я чаще поливаю, чем макаю. Хотя это немного неудобно, но вкуснее, и просто, как и сказала учитель, я тоже ненавижу когда крошки попадают в суп...

Глаза всей троицы устали на Андерсона. А тот отвернулся, смотря на блюдо несколько смущенным взглядом, и сказал:

-Вкус другой.

<http://tl.rulate.ru/book/150/31804>