

(пп: название также можно перевести как "Мировое и Местное")

Мартин так и не подтвердил предположения Чжо Минджун. Однако это уже не имело значения - Чжо Минджун и все остальные уже были наполовину в этом уверены. А одной из причин тому была удрученная поза Мартина. И тут заговорил Андерсон, причем так, словно это было очевидно:

- Гармония Токио... Одно только название говорит о том, что это ресторан кухни фьюжн. Кто-нибудь уже был там?

- Я была, - единственная из всех ответила Эмили. Она заметила как Андерсон и Джереми взглянули на Серу, усмехнулась и сказала: - Вам всем и в голову не пришло бы пойти туда. Насколько мне известно, они не так давно вошли в число Мишленовских ресторанов. У них не было ни одной звезды, а потом появилось сразу три. Потому я туда и ходила.

-Хм, я что-то такое слышал. Но только смотрел на фотках, у меня не было возможности пойти туда.

- Фотки... - странным голосом пробубнил Андерсон.

- Может, показать тебе? - предложил Чжо Минджун.

- Нет, я не буду смотреть. Иногда лучше не видеть ничего заранее, куда пойдешь впервые, - резко отказался Андерсон.

Чжо Минджун озадаченно спросил:

- И почему?

- Мне кажется, я знаю ответ. Можно я скажу вместо тебя?

Эмили подняла руку и спросила, словно ученица в классе. Андерсон махнул рукой, мол, ему всё равно. Лицо Эмили посерьезнело - и она ответила так, словно для нее это была викторина.

- Потому что ты хочешь насладиться первым впечатлением. Я права?

- Первым впечатлением?....

Чжо Минджун в непонимании посмотрел сначала на Эмили, затем на Андерсона. Андерсон одобрительно кивнул и Эмили с видом триумфатора сказала:

- Ты же тоже это прекрасно понимаешь. Антураж играет свою роль во вкусе пищи. Естественно, для обычных заведений...я имею в виду места, где продают гамбургеры или рамен, ты заранее представляешь, что тебя ожидает и разница в итоге будет невелика. В случае ресторанов высокой кухни, всё немного не так.

- Ну да, они все разные. Но и обычные рестораны работают над подачей и оформлением... хотя обычно, чем ресторан дороже, тем чаще нанимает дизайнера блюд, чтобы сосредоточиться на внешнем виде. Однако... - Чжо Минджун в попытках уловить суть даже склонил вниз голову.

- А разве не весело проводить время за рассматриванием фоток блюд? Вам неизвестен вкус, только вид. Вам любопытно, каково же это блюдо на вкус и какой у него аромат, когда оно стоит прямо перед вами... Мне кажется, что эмоции, которые вы в этот момент испытаете, тоже будут хорошими.

- Ну, это зависит от конкретного человека. Некоторые люди уделяют этому много внимания, а есть и такие, для которых это не так уж и важно, например для Андерсона.

- Хм... В любом случае, я слышал, что японцы в разговорах любят ходить вокруг да около, хотя это редко касается названия для ресторана. Скорее всего они выбрали такое название, чтобы поддержать специфику заведения.

Гармония. Комбинации. Смысл этих слов совершенно очевиден - те повара, что основали новую кухню, искали и находили что-то общее между японской кухней и кухней со всего мира. И вполне может быть, что этот ресторан - самый лучший во всей Японии, ведь они проанализировали национальные блюда разных стран, чтобы вывести японскую кухню на мировой уровень.

‘Мне кажется, что у Кореи тоже достаточно индивидуальности, чтобы выделить национальную кухню из ряда вон.’

К примеру, блюда которые известны во всем мире - это пицца и паста. Для пиццы есть множество разных начинок, вроде сыра, батата, сливок и прочего, которые добавляются в тесто... Блюдо любимо в любом уголке света, но везде готовится немного по-разному. В конце концов, было даже несколько случаев, когда самому изделию придавали вид пирога или кофейной булочки. Всё то же самое справедливо и для пасты. Например, на западе соус как бы прилипает к пасте, а в Корее, если брать пасту вместе с соусом, то соус просто стечет - небольшая, но уже разница.

Если поразмышлять про это, открывается много удивительного. Одно и то же блюдо, но для одних оно будет вкусным, а для других нет. А в результате, стандарты готовки для этого блюда меняются в зависимости от региона.

‘Если вкусовые стандарты зависят от места, где ты вырос.... Каков же тогда мой стандарт?’

Честно говоря, он пришел к мысли, что его стандарт мог бы быть любым. В блюдах, которые готовила его мать, не было особой изюминки. Время от времени они вообще были настолько невкусными, что было трудно заставить себя их есть в принципе .

Вероятнее всего именно этот способ преодоления себя и послужил основой для зарождения собственного вкуса Чжо Минджуна. Мысли об этом вызвали у него непроизвольный смех.

Рэйчел удивленно посмотрела на него.

- Чему ты так смеешься?

- Ну, мне в голову пришла вдруг мысль, что полное отсутствие таланта к готовке у моей мамы послужило толчком к развитию моего собственного таланта.

- В смысле?...

- Обычно люди с детства перенимают вкусовые предпочтения от своих матерей. Но в моем случае... ммм.. и перенимать-то особо было нечего.

- Мне кажется твою маму расстроили бы твои слова...

Рэйчел стало даже неудобно за него. Она мало знала о прошлом Чжо Минджуна, но сейчас именно она была его наставником. Она не могла с ним согласиться, но тут кореец ухмыльнулся так, словно в этом и не было необходимости.

- Если бы ее это хоть как-то заботило, она бы научилась готовить, так что беспокоиться не о чем. Я даже благодарен, ведь отчасти благодаря ей я обрел свой собственный вкус.

- Такие случаи не редкость. Обычные люди начинают интересоваться кулинарией по двум причинам: их родители отлично готовят или наоборот, ужасно. Почему ты вдруг об этом задумался?

- Меня удивила сама мысль, что вкус может меняться в зависимости от страны и даже места, где ты родился. Потом я стал размышлять, а как же тогда зародился мой вкус... Почему вы на меня так смотрите? - спросил Чжо Минджун у Рэйчел, которая изумленно смотрела на него, хлопая глазами. Она покачала головой.

- Нет, нет. Ничего. Просто кое-кого вспомнила... Это хорошие мысли. Продолжай в том же духе и определенно чего-нибудь достигнешь.

- Хорошо, я постараюсь.

В ответ на просиявшее лицо Чжо Минджуна она натянуто улыбнулась. Это был максимум, на что она была сейчас способна - в ее сердце бушевал ураган.

‘Он говорит точно так же, как и Даниэль... О том же самом.’

Скорее всего это просто совпадение. Такая мысль могла прийти в голову кому угодно и существовало гораздо больше людей, чем она думала, кто считает так же. Однако эти слова слетели с губ именно Чжо Минджуна, поэтому их значение показалось для нее глубже.

- И я... - Андерсон колебался, но так и не закончил свою мысль. Он взглянул на Рэйчел и Чжо Минджуна, затем на собственные пальцы и холодно добавил: - Мне тоже приходила в голову эта мысль. О том, что название ресторана отражено в блюдах, которые готовят эти японские ребята. ...В искусстве приготовления пищи гораздо больше стандартов, чем может показаться на первый взгляд. От одной мысли, которая приходит в процессе готовки, может измениться ресторан в целом.

- Хорошая мысль, - мягко улыбнулась Рэйчел и взглянула на Андерсона.

Неужели он настолько не желает проигрывать Чжо Минджуну, что решил озвучить свои тайные мысли и заслужить похвалу? Как-то по-детски... и очень взвешенно одновременно - ведь он решил вклиниться, даже зная заранее, как это будет выглядеть со стороны.

Бросив взгляд на эту троицу, Сера с неопределенным выражением на лице обратилась к Эмили:

- Наблюдать за отношениями между соперниками довольно забавно.... Даже весело, правда?

- Да, ты права. Жаль только, среди эпикурейцев совсем нет конкуренции.

- Ты так считаешь?...

- Ага. Мы же только едим и пишем свое мнение. Думаешь, у нас могут возникнуть отношения, вроде этих?

Сера не ответила. Кто знает, какие мысли роились в этот момент у нее в голове. Но еще до того, как Эмили одолели сомнения, Сера повернулась к ней и уныло произнесла:

- Всё верно. Это абсолютно невозможно.

Три звезды Мишлена. Смысл был прост – это значило, что определенно стоит совершить путешествие в этот ресторан. Местечко простое, но в то же время очень аристократичное. Хотя и поговаривали, что оценщики Мишлен были довольно снисходительны к Японии, это вовсе не обесценивало значения трех звезд.

«Гармония Токио» располагался на побережье порта в Токио. Это было двухэтажное здание, хотя в высоту оно было как пятиэтажное. Круглые стены в виде купола были сделаны из стекла, что позволяло любоваться морем, сидя за обеденным столиком внутри здания.

- Вау... Определенно, после того как я побывал в Токио и попал в этот ресторан, я запомню именно этот вид, – изумленно сказал Чжо Минджун.

Море отражалось в его глазах, а воздух пах свежестью. Кореец разглядывал столики в западном стиле, мраморный пол и балки на крыше, когда его прервал Мартин.

- Вскоре начнется прямая трансляция. У нас сегодня ожидается много зрителей, около 140 тысяч. На 10 тысяч больше, чем в прошлый раз. Все помнят вступительные слова?

- Да.

- Отлично. Тогда предлагаю вам всем перед началом трансляции высказать друг другу всё, что хотелось, будь то что-то типа я так люблю тебя, друг, и всё в этом роде. Я потом вырежу это из эфира.

- Не ври, не станешь, – грубовато ответил Андерсон.

Мартин что-то пробубнил, почесал в затылке и вскоре поднял руку. Три, два, один... И шестеро человек перед камерой одновременно улыбнулись.

- Всем привет. Это "Голодный тур"...

Голоса звучали довольно громко, хоть и не было шумно. По экрану поползли слова.

[О! Включилась камера! Но где это они?]

[Я слышал, что в Японии, но выглядит шикарно. Это ресторан Мишлен?]

[Оу, кажется я знаю где они. Это трехзвездочный ресторан в Токио. Это же «Гармония Токио»? Там было очень вкусно!]

Все шестеро залипли над пробегающими строчками чата и взяли себя в руки только после

того, как Мартин закрыл собой экран. Чжо Минджун сказал:

- Мы в Японии, в ресторане под названием «Гармония Токио». Ему присудили три звезды Мишлена и нам просто не терпелось сходить сюда.

- Мы-то все да, но что насчет тебя, ты же ближе всех к этой кухне?

- Тоже буду впервые пробовать азиатскую кухню, которую оценили на три звезды.

На самом деле, судя по уровню приготовления, ресторанчик Хигашино не сильно ему то и проигрывал. Естественно, блюд на 10 баллов тут тоже не было, и в целом уровень был даже чуть ниже, чем у трехзвездочного ресторана. Однако изысканная кухня - это не только вкус пищи. Их окружал простор и красота, что не могло не сказаться на вкусовых ощущениях. К тому же тут, скорее всего, было куда больше дорогих ингредиентов, чем у Хигашино, а значит больше вероятность, что вкус будет лучше, чем в ресторане у Хигашино. Вот о чем думал сейчас Чжо Минджун. Будь ты самым лучшим шеф-поваром на свете, с богатством вкуса дорогих ингредиентов всё равно не сможешь поспорить.

Вскоре к ним подошел один из поваров. Чжо Минджун посмотрел на него. У того была необычная форма - некое сочетание Японской юкаты и западного фартука. Она была вся черная с несколькими белыми полосами. Но на этом особенности не заканчивались.

[Шеф подошел. Он что, белый?]

Шефу было немного за сорок, это был мужчина европейской внешности с соломенного цвета волосами.

- Добро пожаловать в наш ресторан. Я шеф-повар «Гармонии Токио», Самюэль Кинг.

Это был американец с сильным британским акцентом. Эмили лучезарно улыбнулась и сказала:

- Давненько не виделись, Самюэль. Классно выглядишь.

- Спасибо. Ты тоже, всё так же прекрасна, Эмили.

- Уф... Смутил. Вообще-то, раз это японский ресторан, к тому же с кухней фьюжн, я, если честно, ожидала увидеть во главе японца.

- Ну, на данный момент я уже почти наполовину японец. Я изучаю японскую кухню вот уже 10 лет, - ответил Самюэль и лучезарно улыбнулся.

Чжо Минджун взглянул на меню. Оно было на английском и на японском. Когда он пролистал страницы, то спросил:

- Есть какая-то разница между закусками и основным блюдом?

Хоть в меню и были категории типа: салат, лапша, рис, мясо, суши, морепродукты и прочее... Но не было никакого порядка.

Самюэль спокойно ответил:

- Я создал ресторан таким, каким и хотел. Ресторан, который не вписывается в обычную систему. Вы можете заказать всё, что захотите, попробовать любое блюдо. Вам такая система доставляет неудобство?

- Нет, если честно, мне так даже больше нравится...Потому что нет всей этой проблемы выбора, - ответил Минджун и рассмеялся. У него было хорошее настроение.

И тогда Самюэль обратился ко всем:

- Я не буду ничего вам рекомендовать. Я отточил свои блюда до такого уровня, что могу с уверенностью сказать - они идеальны. Мне неважно что вы закажете, но есть одна просьба... - прервал сам себя Самюэль.

В это время за его спиной появились официанты и поставили три блюда в центр стола. Они все были наполнены маринованным имбирем.

- Прошу вас, всякий раз перед сменой блюда закусывать этим имбирем. Так вы будете четче ощущать вкус следующего блюда, вне зависимости от того, что ели до этого.

- Прямо как в суши-баре.

- Не стану отрицать, что вдохновлялся именно там, - усмехнулся Самюэль.

Чжо Минджун изучал меню. Вскоре, его взгляд остановился напротив одного из блюд. Пельмени с говядиной на пару. Рядом было написано, что происхождение мяса - Кобе.

Он спросил:

- Что, если закажем паровые пельмени?

- Э-э... Ооо! Пельмени на пару? Ну если они на пару, а не жареные, это значит что не такие

тяжелые. Для первого блюда просто здорово. Чудно. Я за!

– Я тоже за.

Таким образом их первым блюдом стали пельмени на пару. Немного погодя пароварка, полная пельменей, оказалась в центре их стола. Чжо Минджун сглотнул и внимательно осмотрел всё.

[Говяжьих пельмени на пару]

Свежесть: 98%

Происхождение: (Недоступно, слишком много ингредиентов)

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 8/10

– В этих пельменях особая оболочка, из теста, которое мы ставим на собственной закваске. Я очень старался, чтобы они не выглядели так, словно только что из пельменной. А сейчас попробуйте их с соевым соусом.

Самюэль сам надлежащим образом смешал васаби с соевым соусом. Чжо Минджун медленно достал пельмешек, окунул его в соус и заботливо на него посмотрел. Пельмешек размером с палец был тщательно вылеплен и в целом выглядел просто замечательно. Оболочка была светлого оттенка и чем-то напоминала желе, однако ее не так просто было разорвать, и сквозь нее отлично просматривалась начинка. Капелька соевого соуса волнующе и сладострастно стекала по пельменю, словно капля воды по прекрасным изгибам женщины. Откусив кусочек, он даже почувствовал зависть. Пельмешек, коснувшийся губ, был такой нежный, словно это был поцелуй. Когда он прокусил оболочку и начинка брызнула в горло, он почувствовал себя страждущим вампиром, вонзившим клыки в нежную шею ребенка.

Соевый соус тоже был каким-то необычным. Возможно, сказывался добавленный лимонный сок, который добавлял кислую, свежую нотку во вкус. Соки пророщенных зеленых бобов и говядины были такими насыщенными, что практически невозможно было определить, что именно ты ешь - пельмешек или суп.

[Чжо Минджун лучший дегустатор. Он так соблазнительно пробует. Интересно, это потому, что у него лучше развито чувство вкуса?]

[Ой, я что-то его пропустил пока разглядывал лицо Эмили. Так как он пробовал?]

[Выглядело так, словно он целует женщину. Лучше не могу объяснить.]

Если даже в чате говорили о счастье, зависти и взволнованности, которые были на лице Чжо Минджунуна, значит, это читалось слишком явно. Но это было чуть позже. А сейчас он сидел и наслаждался вкусом, закрыв глаза, которые слегка дрожали от удовольствия. Перед лицом Чжо Минджунуна показалось системное окно, и то, что на нем было написано его удивило.

[Происхождение говядины... Не Кобе, а Мацусака?]

Но в меню четко было прописано Кобе. Конечно же, говядина из Мацусаки не хуже той, что из Кобе, и пожалуй вкус такой, который больше присущ мясу. Вряд ли тут имело место махинация с ингредиентами.

Чжо Минджун внимательно посмотрел на Самюэля. Самюэль в ответ любезно улыбнулся.

- Что-то не так?

- Нет. Не совсем...Ммм....

Чжо Минджун облизал губы. Он размышлял, стоит ли задавать этот вопрос, ведь хозяева не смогут доказать, что продукты аналогичного качества - и это поставит всех в крайне неловкое положение. А что, если все-таки следовало использовать говядину из Кобе, а не Мацусаки и то, что подали сейчас, это просто ошибка на кухне? Или может, эта крохотная разница наоборот делает вкус пельменей лучше? ...Мысли переполняли его и он не мог больше молчать.

Ведь даже пол забиваемых коров в Кобе и Мацусаки совершенно разный. Это даже не вопрос происхождения, это разные бренды, а значит и вкус будет разным. По крайней мере по мнению Чжо Минджунуна мясо из Мацусаки более мраморное, сухое... из Кобе тоже мраморное, но гармоничней. Если бы между ними не было разницы, то у людей не возникало бы предпочтений.

И Чжо Минджун сказал:

- В меню вы пишете, что происхождение мяса - Кобе... Но этот вкус мягче и насыщенней, чем обычно у выдержанной мраморной говядины. Она действительно из Кобе?...

И в один миг над столом повисла полная тишина....

Китайские паровые пельмени с говядиной

Мраморная говядина из Кобе

Мраморная говядина из Мацусаки

На мясо и там и там идет Японская Черная корова, и качество мясо довольно схоже - однако мясо Кобе получают из выхолощенных или девственных бычков, а мясо Мацусаки - из девственных телок; кроме того говядина Кобе ценится выше, стоимость 1кг может превышать 500 фунтов стерлингов. За пределы Японии это мясо не вывозится. В 2006 году американские СМИ назвали говядину кобе в числе «9 самых дорогих и роскошных продуктов в мире» после икры, фуа-гра и белого трюфеля.

<http://tl.rulate.ru/book/150/329964>