Он вычислил по вкусу настоящие ингредиенты блюда. Нет, точнее наверное сказать - определил породу коров, чье мясо было использовано для приготовления. Правда, это как раз было не так уж и сложно. Даже не будь Чжо Минджун Чжо Минджуном, существовало достаточно много людей, которые были способны отличить говядину Кобе от говядины Мацусаки, попробовав её. А бывали даже люди, настолько осведомленные о японской говядине, что могли угадать происхождение мяса лишь по одному взгляду на него.

Но даже если бы перед ним были бы такие люди, смогли бы они угадать правильно, что находится внутри пельмешка? Где вкус мяса смешался со вкусами других ингредиентов настолько, что стало невозможным определить, какого сока там больше - из самой говядины внутри или бульона.

Изумлённый Самюэль заговорил:

- Вы... правы. Недавно мы изменили состав, заменив мясо, которое идёт в пельмени, на Мацусаки. Я ещё не успел внести соответствующие поправки в меню, поэтому мне следовало предупредить вас... Но вы поняли это самостоятельно. Даже если мясо внутри пельменя... Кажется, вы действительно соответствуете тому, что о вас говорят.

Его голос дрожал. Конечно, он знал о Чжо Минджуне. Если вы понимаете английский и имеете отношение к миру кулинарии, то было бы трудно ничего не услышать о Чжо Минджуне, разве что только если вы уже отошли от дел.

Однако видеть его на трансляциях и воочию - разные вещи. К тому же, если он только что продемонстрировал вам свой абсолютный вкус.

[Ну, это уже не удивительно]

[Разве он уже не угадывал такие вещи раньше? Он даже распознал кусочек пчелиного жала внутри рулета с тофу, чему тогда я должен удивляться теперь?]

[Но разве Мацусаки лучше говядины Кобе?]

[Второе дороже]

Обсуждения в чате начались сразу же, как только Самюэль согласился. Наблюдая за происходящим, Сера вздохнула и покачала головой.

- Никак не могу к этому привыкнуть, сколько бы ни наблюдала. Нет, ну как ты можешь различать мраморность мяса? Да и вообще что угодно, что находится внутри пельменя?

- Дело в том, что вчера я попробовал много видов говядины из разных провинций.

- Но... разве возможно ощутить разницу, попробовав всего лишь один раз...? - спросила Сера подавленным голосом.

Вместо ответа Чжо Минджун улыбнулся и посмотрел на Самюэля. Он заговорил об этом совсем не потому, что хотел похвастаться своим абсолютным вкусом.

- Есть ли какая-то причина, из-за которой вы использовали говядину Мацусаки вместо Кобе?

- Из-за разницы во вкусе, которую вы только что ощутили. Кстати, как вам пельмень, который вы только что попробовали?

- Сочный... Как будто я попробовал освежающий суп в форме пельменя. Ох, получается это из-за жира который выделяется из мяса?

- Этот жир действительно добавляет блюду нежности. Но основная причина не в этом. Она кроется в текстуре мяса.

После слов Самюэля Чжо Минджун съел ещё один пельмень. Можно подумать, что он имел в виду текстуру рубленого мяса, но оно было молотым и просто таяло во рту. Чжо Минджун восторженно произнёс:

- Теперь я понимаю... Это похоже на тофу, сделанное из говядины.

- Какое забавное сравнение... тофу из говядины.

Пока Самюэль и Чжо Минджун разговаривали, к ним подошли официанты и положили на стол что-то вроде бутербродов. Размер блюда был таким же, как и тот, что они заказали ранее. Смутьившись, Сера спросила:

- Разве мы заказывали это? Я думаю, вы ошиблись.

- Это предложение, которое мы подаём, потому что к нам пришли такие особенные клиенты... Хотя, "предложение" не самое подходящее слово. Если быть откровенным, это не столько предложение, сколько представление. Это лучшее блюдо в нашем ресторане.

- Разве вы не говорили, что они все равны?

- Люди всегда меняют свои слова, когда хотят.

Когда он ответил так прямо, у них пропало желание что-либо отвечать. Глядя на Серу с

натянутой улыбкой, Самюэль уверенно улыбнулся.

- На самом деле, это блюдо нельзя заказать без предварительного резервирования, поэтому я сделал заказ от своего имени. Так что это моё специальное предложение. Я мечтаю избавить мир от диет и наполнить его упитанными людьми.

- Что за извращённая мечта...?

[Всегда находятся парни со странностями]

[Говорят, от гениальности до безумия один шаг]

Джереми не волновал ни диалог, ни происходящее в чате. Всё его внимание было сосредоточено исключительно на тесте.

"Это наан?[1] Нет. Если бы это было правдой, оно бы выглядело немного иначе..."

"Возможно, это бао[2]. Но тогда она ничем не отличается от слепленных пельменей."

Даже если он так думал, на вид это было просто какое-то мучное блюдо. Вскоре Чжо Минджун понял это. Самгёпсаль[3] в форме толстой колонны, был помещён между булочек, после чего был полит красным соусом. Помимо аромата овощей, чувствовался аромат карри, который идеально с ним сочетался.

Японское карри. Оценка... 9 баллов.

Он думал, что самое лучшее блюдо будет оцениваться в 10 баллов, но это не так. Однако, он не сожалел по этому поводу. Просто потому, что не существовало закономерности, говорящей о том, что десятибальное блюдо всегда вкуснее девятибального. Чжо Минджун спросил:

- Как его есть?

- Да?

- Какой наилучший способ есть это блюдо, чтобы ощутить всю полноту его вкуса? Сразу всё или маленькими кусочками?

- Зависит от ваших предпочтений. Если вы хотите проанализировать вкус, то лучше кусочками. Вы сможете попробовать его много раз, а также насладиться различными вкусами самгёпсаля. Но если вы просто хотите насладиться общим вкусом, ешьте всё сразу.

- Жаль, что есть только одна порция...

- Ха-ха, это сожаление усилит аромат. Вам это и так должно быть хорошо известно. Кроме того, у меня есть некоторые экономические трудности...

- Я съем это с удовольствием.

Ухмыльнувшись шутке Самюэля, Чжо Минджун начал пробовать булочку. У неё такая специфическая структура, потому что её не пекли и не жарили, а приготовили на пару? Нечто среднее между хлебным мякишем и клейкостью рисового пирожка[4]. Словно взяли и отрезали все твёрдые части у пиццы, оставив лишь мягкие.

Первым, что он почувствовал, был вкус муки. Пережевывая кусочек самгёпсаля, он даже не почувствовал мясного сока, но затем в одно мгновение, смоченная слюной и бульоном булочка прилипла к самгёпсалю как вторая кожа, и в текстуре жующейся булочки пробился изысканный вкус приготовленного по всем правилам самгёпсаля.

- Мм...

Чжо Минджун закрыл глаза и издал довольный стон. После чего широко улыбнулся. Как может себя чувствовать человек, попробовавший вкуснейший в мире бутерброд? По рту распространяется вкус покрытых карри овощей, пока самгёпсаль, словно бульон, быстро тает во рту. Чжо Минджун обиженно посмотрел на Самюэля.

- Всего один кусочек такой вкуснятины... Это одновременно и доброжелательно, и нет.

- Хех, я приму это как комплимент.

- Если бы вы были женщиной, Самюэль, я бы уже признался вам.

[Он говорит о таких вещах, хотя у него уже есть Кая!]

[Он родился с этим. Чтобы однажды обратить внимание на мужчину...]

[Возможно, что и Андерсон... Нет. Думаю, это сейчас ни к чему]

- Я получу расстройство желудка из-за вес. Не шутите так.

Наблюдая за чатом, Чжо Мин Джун нахмурился и написал:

[У меня уже с десятков различных расстройств из-за ваших слов]

Наблюдая за происходящим, он не мог не хмуриться. На самом деле, он умел совладать с собой, но иногда он слышал слова, на которые просто не мог не ответить.

- Если бы на моём месте была Кая... что бы она почувствовала, съев это?

В его голове появилась неожиданная мысль. Хотя, не такая уж и неожиданная, учитывая десятый уровень дегустации Каи. Он хотел узнать, как её язык чувствует вкус. Если бы только он мог сделать это...

- Минджун

- Мм... что?

- Как тебе вкус? Что ты почувствовал?

Услышав внезапный вопрос Андерсон, Чжо Минджун посмотрел на него с рассеянным выражением лица. Андерсон коснулся его ушей и продолжил:

- Просто мне любопытно, как ты чувствуешь вкус.

В этот момент у Чжо Минджуна появилась ещё одна мысль. Возможно, так же как он восхищался Кайей, как дегустатором, Андерсон восхищался им. Возможно, это было и так очевидно, ведь Андерсон всегда был рядом. Естественно находиться рядом с человеком, которым вы интересуетесь или восхищаетесь... даже если на нём сосредоточено внимание всего мира. И даже если Чжо Минджун ответит Андерсону, он сомневался, что Андерсон сможет его понять. Это проблема...

- Мой уровень дегустации такой же, как и у тебя.

Кроме того, так как его уровень дегустации стал восьмым позже, чем у Андерсона, его фактический уровень дегустации был ниже, чем у Андерсона. Поэтому он не хотел оценивать это небрежно, чтобы не повести Андерсона по неправильному пути. Хотя он и не мог сказать всё это, он думал об Андерсоне как о друге.

- Я... сосредоточился на текстуре булочки. Откровенно говоря, приготовление самгёпсаля на пару не является чем-то необычным. Я искал причину, достаточно весомую для того, чтобы приготовить его подобным образом. Сперва я подумал, что всё дело в аромате. Но распробовав, я понял, что важнейшей частью была именно текстура. Это ощущение мягкого теста, что нежно прилипло к самгёпсалю, напоминая жир... Разве это не похоже на хот-дог с соусом карри?

- Хм... с текстурой понято, а что насчёт остального?

- Я не вижу чёткого пути.

- Пути?

Взгляд Чжо Минджуна расфокусировался. И хотя его взгляд был направлен на грудь Андерсон, было очевидно, что, на самом деле, он туда не смотрел. Он смотрел на нечто невидимое.

- Встреча стран и столкновение культур. В результате - взаимообмен. Просто представьте, сколько старинных традиций вложено в готовку еды? Продукты региона, способы обработки, исторические события и так далее. В национальной кухне есть это всё. Но что происходит, когда разные культуры проникают друг в друга?

Щёки Чжо Минджуна покраснели. На мгновение он показал язык, облизнул губы и спрятал его обратно. А потом он продолжил говорить голосом, похожим на стон и вой.

- Разве это не... фантастический, своего рода, роман?

Просто выражая свои мысли, он чувствовал как сильно бьётся сердце в его груди. Новый метод приготовления всегда вызывал у него волнение, словно переезд в новый и красивый дом. Это было чувство, знакомое всем поварам и он очень долго ждал этого... тривиальный для других момент, был слишком важен и прекрасен для Чжо Минджуна.

Но, само собой, другие ничего не знали о его ситуации. По крайней мере, так было с людьми, которые смотрели прямую трансляцию.

[Вау, все гении такие? Похоже, его голова сильно отличается от нашей]

[Разве это не потому, что он гений? Или он просто чудака?]

[Несомненно, он и есть... я впервые вижу человека, который несёт глупости во время еды, чтобы казаться сексуальным]

Андерсон смотрел на Чжо Минджуна. Его эмоции за дрожащими бровями и губами были слишком ясны. Это было лицо человека, смаковавшего эмоции, которые он получил от этого блюда, и пытавшегося поделиться ими, ничего не приукрашая.

В то же время он понял сказанное в чате. Он чувствовал, что это странно, но всё же он хотел следовать этому. И хотя он не стал бы подражать Чжо Минджуну, попавшему в аварию, он надеялся, что сможет понять его взгляд на мир. Андерсон медленно открыл рот:

- В тот день, когда я впервые увидел тебя, я не знал, что ты такой особенный.

- Я...?

- Если тебе не по душе слово "особенный", его можно заменить на "немного странный".

Хотя его слова и были похожи на шутку, он уставился на Чжо Минджуну. Что случилось бы, если бы он сказал то же самое. Отреагировала ли бы аудитория точно так же? Скорее всего нет. Очевидно, что таковы были особенности этого шеф-повара, но большинство воспримут это как бессмыслицу.

Но в случае Чжо Минджуну всё было иначе. Даже если бы он сказал те же слова, которые сказал Чжо Минджун, они подумают, что в этом скрыт какой-то смысл. Даже Андерсон так думал. Хотя он и не знал всех деталей, но он мог узнать все овощи, попавшие в карри. Никто не скажет, что нечто подобное может быть воспринято, как бессмыслица. Через некоторое время Эмили заговорила:

- То, что ты сказал... выражаясь простыми словами, ты счёл интересным то, что происходит, когда местные и мировые продукты питания смешиваются, да?

- Да. Думаю, эти комбинации действительно хороши. Возможно, это влечёт меня настолько, что в будущем я и сам пойду по этому пути. Мне кажется, что комбинировать разные вещи будет намного интереснее, чем с головой погрузиться в одну, - сказал Чжо Минджун, сдержанно улыбаясь.

Он чувствовал, как его путь становится всё более чётким. Какие блюда он будет готовить? Сколько разных путей существует во всём мире? Чжо Минджун сжал кулаки от переполнившей его решимости. Андерсон смотрел на Чжо Минджуну и его решительность тоже возросла. Сера, наблюдавшая за ними двумя, тихо прошептала Джереми на ухо:

- Он не только Каю соблазнил, но еще и Андерсона. И только потому, что одной кухни ему было мало, верно?

Примечания:

1. Наан (он же Нан) — блюдо индийской кухни, получившее широкое распространение на ближнем востоке. Представляет собой пшеничную лепёшку, основой которой является пресное пшеничное тесто. В качестве начинки могут использоваться различные добавки вроде фарша из баранины, овощей, сыра или картофеля. Из приправ и пряностей используются тмин, чеснок, кевра, изюм. Наан употребляется вместе с супами, чаем или в качестве основного блюда

2. Бао (包子 - баоцзы Bánh) — китайские паровые булочки

3. Самгёпсаль — популярное блюдо корейской кухни. Представляет собой кусочки жирной свиной брюшины, не прошедшей маринования, не посыпанной специями, которые участники трапезы поджаривают на стоящем на столе гриле. Обычно самгёпсаль подаётся на ужин

4. Вероятно, здесь имелись в виду корейские Инчжольми (делающиеся из смеси клейкой рисовой муки и пудры из соевых бобов) - довольно тягучие и вязкие на вкус

<http://tl.rulate.ru/book/150/329965>