– Хуже этого я за всю эту поездку ничего не слышал! Я же взял и представил себе это, тьфу. Пожалуйста, больше не говори так!

– Подобные мысли будут неизбежно появляться в голове у женщин, – ответила Сера с ухмылкой.

Джереми застонал, но не ответил. С ее точки зрения это была бы действительно недурная картинка, ведь они оба были недурны собой. Он поразмыслил и решил, что наверное для девушек вполне нормально так думать.

– Не время болтать об этом, – сменил тему Джереми, откашлявшись. – На самом деле сейчас не так просто найти место, где всё внимание сконцентрировано на одной кухне. Даже несмотря на то, что появляется всё больше фастфуда, число эпикурейцев всё растёт. И большинство хочет попробовать что-нибудь необычное.

– Вы хотите сказать, что нормальная еда стала скучной, потому что все её уже много раз пробовали и привыкли к ней?

– Ты права, но лишь отчасти. Действительно, в наше время люди многое улучшили и получили возможность попробовать много нового… Но, если быть честным, пробуя новое, люди, в конечном итоге, просто смешивают кухни разных стран. В результате бесконечный потенциал кулинарии состоит из комбинаций культур разных стран… Так что есть ли хоть одна причина, чтобы пытаться найти что-то новое в кухне одной единственной страны?

Сера кивнула, словно соглашаясь со словами Джереми, после чего посмотрела на Чжо Минджуна и сказала:

– Но в любом случае, разве ты не слишком увлекаешься вкусами, при том что вообще-то являешься поваром?

– Я делаю это именно потому, что я и есть повар.

– Завидую…

– Чему?

– Тому, что ты можешь и готовить и наслаждаться дегустацией, уж не говоря о том, что ты хорош и там и там.

– В этом есть и свои сильные и свои слабые стороны. Твоя жизнь отныне и впредь будет такой, ты будешь путешествовать по миру, ощущая заботу людей разных стран и поваров ресторанов, сможешь пробовать новую и интересную еду, как сегодня. Это жизнь, которой у меня никогда не будет.

– Ты пытаешься меня так утешить?

– Ну уж явно не поддразнить, – ответил Чжо Минджун с лучезарной улыбкой.

Следующим блюдом были суши.

– Я сделал всё возможное, чтобы сделать суши вкуснее, чем в суши-ресторане, – сказал Самюэль уверенным голосом.

– А это реально…? Недавно я ходил по суши-ресторанам и размышлял об этом. Вкус сильно менялся в зависимости от того, как схватился рис, какую форму ему придали, как порезана рыба и так далее. Возможно, у вас здесь есть суши-мастер?

– Нет ни одного. Я много думал над тем, как же мне сделать отличные суши без опытного специалиста. Я даже подумывал над тем, чтобы вычеркнуть суши из своего меню, но, в конечном счете, я всё же не мог отказаться от суши… в ресторане японской кухни.

– Тогда как… хм…

Сомнение в глазах Чжо Минджуна прошло в одно мгновение. Не успел он открыть рот, как ответ пришёл сам.

– Вы решили создать собственный рецепт?

– Как вы поняли…?

– Я тоже думал об этом. Как мне добиться наилучшего вкуса, если бы я готовил суши? Есть лишь две возможности это сделать - хороший рецепт и отличные ингредиенты. Впрочем, это относится не только к суши, но и ко всем остальным блюдам. Чтобы восполнить недостаток мастерства мне нужно было бы хорошенько поработать головой.

У него был странный голос. Сначала в нем чувствовались нотки горечи, а в конце - какой-то бодрости. Самюэль широко улыбнулся и спросил:

– И как ваши успехи?

– Я ещё продолжаю экспериментировать. Должен признаться, это тоже весело, – ответил Чжо Минджун с искренней улыбкой.

Он любил готовить. Не будет преувеличением сказать, что он обожал это. По этой причине он и решил идти по этому пути. Теперь же перед ним была стена размером с гору… Но он был

рад встречать эти новые преграды, даже если поначалу они заставляли его почувствовать себя обманщиком и сожалеть о своем выборе.

[Завидую… Нет ничего лучше, чем жить так, как тебе нравится.]

[Это ещё интереснее, ведь у него есть талант к тому, что ему нравится делать. Это делает его жизнь стократ веселее.]

[Но чем больше я смотрю, тем больше странностей нахожу в этом. Думаю, Минджун недооценивает себя. Можно ли это рассматривать, как нечто хорошее, потому что он скромный или потому что он глупый? Глядя на его уверенную речь мне кажется, что он полон уверенности в себе.]

[Он так говорит, потому что его цель настолько высока, что он не удовлетворён нынешним собой. Мне нравится эта жадная сторона Чжо Минджуна]

Чжо Минджун никак не отреагировал на то, что о нём пишут в чате. Ему было слишком стыдно отвечать на них, кроме того, он не хотел показывать, что они его радуют или огорчают.

Принесли блюдо. Там было три вида суши. Первые были завёрнутыми в капустный лист куриными норимаки. Вторые имели непривычную квадратную форму, которая представляла собой смесь нескольких видов рыб. Последние же были с морским угрём с хрустящей корочкой.

"Оценка… 9 баллов."

Но всё было не так однозначно. Суши с угрём тянули на 8 баллов, а оставшиеся два – на 9 баллов. Однако, оценка композиции была твёрдой десяткой. Это означало, что эта комбинация была идеальной.

"Как хорошо…"

Чжо Минджун на мгновение задумался о том, в каком порядке их есть. Сначала он думал о том, чтобы съесть суши с угрём. Но, к счастью, его размышления прервали. Самюэль заговорил:

– Рекомендую есть их следующим образом. Первыми попробуйте норимаки.

Следуя словам Самюэля, Чжо Минджун осторожно поднял норимаки. Рисовые зёрна, обёрнутые листом капусты, плотно прижались друг к другу, используя клейкость риса. Хотя там было куриное мясо и виднелась окра[1], на первый взгляд это было похоже на незрелый красный перец.

[А, я хочу это съесть!]

[Почему я смотрю это, когда мой холодильник пуст?]

Поднеся норимаки к носу, Чжо Минджун почувствовал запах сладкого соевого соуса. Он немного напоминал соус тэрияки. Затем он с надеждой положил норимаки в рот.

– Хха…

Он невольно простонал. Хотя некоторые в чате думали, что это всего лишь актерская игра, достойная Голливуда, на самом деле это было не так. Такова была сила девятибального блюда. Замечательная текстура окры ощущалась через капусту. Её кожица казалась чем-то средним между горохом и болгарским перцем. А зерна кукурузы, которые были внутри, заставили его чувствовать, словно он пьёт газированный напиток.

Вдобавок, несмотря на то, что рис хорошо склеился, его оболочка была упругой и мягкой. А внутри чувствовалась нежная и пышная текстура куриного мяса… После этого уже не хотелось никого ни о чём просить.

Соус тэрияки тоже был необычным. В нём чувствовался какой-то слабый привкус… Удивившись этому, Чжо Минджун спросил:

– Вы добавили мускатный орех в соус тэрияки?

– Да, вы правы.

Самюэль посмотрел на него, пораженный его абсолютным вкусом. Со смущением Чжо Минджун сказал:

– Любой может почувствовать это.

– Я тоже это почувствовал, – сказал Андерсон, покраснев от переключившегося на него внимания. – Что, думаете, я не могу?

– Ну, это было неожиданно. Не думал, что ты разбираешься в таких вещах.

– Хмм…

Андерсон отвернулся. Самюэль посмотрел на Чжо Минджуна с написанным на его лице ожиданием того, что произойдёт. Его разбирало любопытство, как же почувствует его блюдо обладатель абсолютного вкуса.

Однако он не спросил об этом. По меньшей мере сейчас он хотел быть деликатным с Чжо Минджуном. Подавив свои желания, Самюэль сказал:

– Когда аромат исчезнет, попробуйте суши с угрём. Ах да, сейчас не стоит есть имбирь, это испортит всё впечатление.

Чжо Минджун с непониманием на лице поднял суши с угрём. Глядя на разбухшую внешнюю оболочку, он подумал, что не похоже, что она только что была зажарена. Может быть, её слегка обмазали мукой или крахмалом? Странность была в том, что угорь подали в качестве среднего блюда, а не последнего. Жареная пища, тем более угорь, могла настолько сильно повлиять на вкус, что почувствовать следующее суши могло быть проблематично. Он лично всё же считал, что угорь лучше было бы оставить последним.

Однако, его доводы разбивала десятибалльная оценка за композицию. На всё свои причины. Поэтому, несмотря на свои растущие сомнения, Чжо Минджун последовал совету и съел угря.

Похоже, под угрём был какой-то соус. И хотя он не мог его увидеть, но в момент укуса у него появились догадки о том, что это может быть, даже без помощи системы. Мягкая, словно сливки, текстура, аромат имбиря и чеснока, которые перебивали рыбный запах, и сладковатый вкус, навевающий мысли о фруктах. Это было просто. Смесь фруктов, имбиря и чеснока.

"Ингредиенты…"

Чжо Минджун начал угадывать их без помощи системы. Не потому ли, что он уже несколько раз так тренировался? Точность, с которой его язык ощущал вкус, была лучше, чем раньше.

Такова была особенность, взращенная самой обстановкой вокруг. Осознанная тяжёлая работа ради языка, соответствующего ожиданиям мира. Многие эпикурейцы и вовсе не фокусируются на правильном угадывании ингредиентов. Но даже если б они попробовали, они не могли быть уверены, что было внутри на самом деле, ведь большинство поваров не стремилось раскрывать список ингредиентов своих блюд.

Однако это не относилось к Чжо Минджуну, который мог узнать состав блюда вне зависимости от желания шеф-повара. В то время, как другие эпикурейцы не могли гарантировать точность своего вкуса, у Чжо Минджуна была возможность получить полный список ингредиентов при помощи так называемой "системы". Разница была очевидна.

И прямо сейчас…

"Судачи… мёд… груша… хотя нет… есть слабый привкус свежести… Что может быть похожее? Э, а не арбуз ли? Точно, это он. А ещё…"

После того, как Чжо Минджун закончил размышлять об ингредиентах, он посмотрел на ответ системы, а затем улыбнулся. Он ни разу не ошибся.

Андерсон, наблюдавший за ним со стороны, нахмурился.

– О чём ты бормочешь? Ингредиенты?

– А…? Я бормотал?

– Похоже, ты реально глубоко погрузился в свои мысли.

Чжо Минджун неловко улыбнулся в ответ на слова Андерсона. Возможно, это было из-за чистейшей свежести, но он не ощутил никакого рыбного запаха от угря и всё правильно определил. Он гордился собой. И вот в этот момент Чжо Минджун прочитал очередной комментарий в чате.

[Вы заметили это? Когда Чжо Минджун вдыхает аромат, Андерсон видит это и повторяет за ним, кроме того, он жуёт в то же самое время, что и Чжо Минджун. Он действительно его понимает.]

"Он и правда меня понимает…?"

Конечно, немного Андерсон его всё же понимал, но от этой мысли Чжо Минджун почувствовал ещё большее сожаление. Дело в том, что существовала огромная разница между реальными возможностями Чжо Минджуна и тем, что он демонстрировал публике. Возможно, из-за Андерсона он и сам работал усерднее. И точно так же, как Андерсон хотел стать ему достойным соперником, так и он не хотел, чтобы Андерсон больше в нём заблуждался.

Может, поэтому он себя так чувствовал?

Собираясь попробовать последнее суши, Чжо Минджун стал серьёзнее, чем когда-либо. Но отчасти это было также из-за его возросших ожиданий, так как прошлые два суши были подготовкой. Каким же будет завершающий штрих…?

В квадратных суши было три вида рыбы. Понюхав их, он ощутил сложный аромат. Ему показалось, что там есть соевый соус, но он никак не мог понять, что в нём было ещё.

Вкус был необычным. Он не мог определить, вкусно это или нет, просто потому что был озадачен незнакомым ароматом. Что было ясно наверняка, так это то, какая рыба использовалась. Спинка лосося, брюшко тунца и филе морского окуня. Простой вкус лосося, маслянистый вкус тунца и сложно прожёвываемый морской окунь сочетались, словно это одна рыба. Но что было особенным…

– Вкусы отличаются… – пробормотал Чжо Минджун отсутствующим голосом.

Это было так, как он сказал. Возможно, они ферментировали рыбу заранее, чтобы сделать разные привкусы соевого соуса в разной рыбе. Слегка солоноватый, сладкий, кислый.

Он не мог попросить рецепт. Очевидно, что это блюдо заслуживало девятибалльной оценки. Раньше он бы просто сдался, но сегодня всё было иначе. Сложно сказать, было ли это из-за комплиментов его вкусу или из-за соперничества с Андерсоном. Или, возможно, из-за тёплого взгляда Рэйчел, Самюэля и остальных?

Чжо Минджун анализировал вкус. Сложно было работать таким образом. Он сосредоточился на всей информации, поступающей от его языка, отложив в сторону всё, что видели его глаза и слышали уши. Затем он заговорил:

– Тунец… вы дали ему расстояться в соевом соусе и васаби. Возможно, в масло вы также добавили сок, мм… груши. Мясо окуня приходится долго жевать. Возможно, это из-за того, что его долго держали в соевом соусе с гранатовым уксусом, гранатовый аромат полностью сохранился. Лосося вы оставили в сваренном, немного водянистом соевом соусе. Я прав?

– Верно, – ответил Самюэль с яркой улыбкой.

– В самом деле?

– Почему вы так удивляетесь? До сих пор вы были правы во всём.

Вместо ответа Чжо Минджун просто улыбнулся. Это было удивительно. Естественно и просто. И он всё понял правильно. Используя лишь свой язык, он понял то, с чем даже система не могла ему помочь.

Это был всего один шаг. Один единственный шаг…

Но он сделал это.

_____

Примечания:

1. Окра (она же бамия, гомбо или …дамские пальчики) – однолетняя овощная культура родом из Африки, со временем распространившаяся по всему миру. Молодые стручки окры

употребляют в пищу. По вкусу плоды представляют собой нечто среднее между кабачками и стручковой фасолью, что делает её применение в кулинарии достаточно широким. Из неё готовят салаты и супы, кроме того, стручки сушат, замораживают и консервируют. Варёная или слегка обжаренная окра может быть гарниром, а также заправку для супов. Она хорошо сочетается с помидорами, чесноком, луком, имбирём, красным стручковым перцем и другими специями. Из семян готовят напиток, по вкусу напоминающий кофе.

Считается, что окра избавляет от избыточного холестерина, способствует размножению полезных бактерий в кишечнике (пробиотиков), снижает уровень сахара в крови, оказывает омолаживающее влияние на сосуды и суставы (за счет тонизирующего, согревающего и антисептического действия).

на иллюстрации стручки окры и плод в разрезе

http://tl.rulate.ru/book/150/329984