

Но конечно, ни к каким особым переменам ни внешне, ни внутри него самого это не привело. Чжо Минджун всё так же находился на 8 уровне дегустации, а люди по-прежнему думали о нем, как о "потрясающем человеке с абсолютным вкусом". Появляющиеся в чате слова подтверждали этот факт.

А спустя какое-то время Джереми посмотрел на своё блюдо раздраженным взглядом и сказал:

- Это вкусно, но... Всё же кажется, этот ресторан пользуется большей популярностью у туристов, чем у японцев. Я прав?

- Мм... Не могу отрицать этого. Действительно, мне порой говорят, что я не смог полностью проникнуться японским духом. Но, разумеется, дела обстоят совсем не так, что у нас нет японских посетителей... Наоборот, как минимум четверть из них являются японцами.

Четверть посетителей являются японцами, всего четверть.... Даже если речь идёт о трёх звёздах Мишлен, это довольно странная статистика для японского ресторана. Чжо Минджун вернулся к мыслям о суши, которые он только что съел.

"Это было действительно вкусно... но это больше похоже на «замаскированные» суши."

Пока он думал над тем, что это может не соответствовать вкусам японцев, Рэйчел заговорила:

- Гнаться за двумя зайцами сложно. Иностранцам... если точнее, людям с запада, такая еда по душе, верно? Но повар больше должен беспокоиться о том, что посетители ресторана начнут размышлять о предпочтениях людей, которые даже не приходят.

- Хм... думаю, я понимаю, что ты хочешь этим сказать. Но даже в этом случае, я всё ещё думаю над этим. Фьюжн кухня, которая преподносится как японская, или японская, которая преподносится как фьюжн кухня. Каждый видит это по-своему.

Выслушав Джереми, Рэйчел посмотрела на Андерсона и Чжо Минджуна и спросила:

- А что вы думаете об этом?

- Что ты имеешь в виду?

- Как сбалансировать местную кухню и кухню мира? Что в их соотношении является самым важным? Расскажите, что вы об этом думаете?

[Это домашнее задание]

[Мне всегда казалось, что такие вопросы самые трудные. Я чувствую, что это может не сработать, если отвечать нерешительно]

Чжо Минджун и Андерсон взглянули друг на друга. Через мгновение первым заговорил Андерсон:

- Это ингредиенты.

- Почему ты так думаешь?

- Потому что именно ингредиенты лучше всего характеризуют страну. Основываясь на этом, я не очень хорошо понимаю слова Джереми. Говоря о суши, которые мы только что съели, я думаю, что в это блюдо действительно пропитано японским духом.

- Понятно. А что насчёт тебя, Минджун?

- Я думаю... пряности и специи. Какие бы ингредиенты вы не использовали, если вы используете соус этой страны, то это обязательно сказывается на ощущении от блюда. На самом деле большинство посетителей из западной Европы считают, что наличие сырой рыбы и соевого соуса являются характерными признаками японских блюд. А если в нём есть сыр, то блюдо автоматически становится европейским. В итоге, я думаю, что соус - это самое главное.

Чжо Минджун задумался. Если бы он хотел объединить корейскую кухню и подавать её в другой стране... какой соус подойдёт для этого лучше всего?

Хотя этого ещё не произошло, но если вспомнить события будущего, из которого он прибыл, то в скором времени кочхуджан[1] должен был стать популярным в западной Европе. И хотя кимчи больше не мог с ним тягаться, он всё ещё оставался востребован. Хотя, незрелый кимчи, из-за своего рыбного запаха, не всем им приходился по душе, он всё ещё был достаточно популярным ингредиентом, что придавал блюду сладковатый привкус.

"Это вина его пикантной остроты."

Было бы большим заблуждением считать, что корейцы больше любят именно корейскую еду. Хотя многим из них она действительно нравилась. Пока он размышлял над тем, что бы он сделал, если бы обладал всеми приправами в мире, Андерсон схватил его за плечи и потряс. Чжо Минджун обернулся и удивлённо взглянул на него.

- Ч-что? Что случилось?

- Учитель Рэйчел звала тебя, а ты не отвечаешь. Почему ты так рассеян? О чём ты думал?

- А, я задумался о том, что мы говорили про местную и мировую кухню.

Похоже, он настолько ушёл в свои мысли, что не заметил, как Рэйчел звала его. Рейчел мягко улыбнулась и сказала:

- Вы оба отчасти правы. Это дилемма, над которой ломают голову шеф-повара ресторанов фьюжн кухни. Каждый из них в итоге находит свой ответ. И будет ли ответ верен зависит лишь от того, как долго они следуют намеченному пути.

- А каков ваш путь, учитель?

- Оформление.

- Что...?

Услышав её неожиданный ответ, Чжо Минджун растерянно посмотрел на Рэйчел. Та же реакция была у Андерсона и остальных. Один лишь Джереми продолжил потягивать саке, словно не найдя в этом ничего удивительного.

Это было необычно, так как любой шеф-повар скажет вам, что вкус важнее внешнего вида. Таков был их привычный взгляд на кулинарию. Рэйчел пожала плечами, словно знала заранее, что они так отреагируют.

- Это достаточно популярное предупреждение, заключающееся в том, что шеф-повара считают совершенно ненужным фокусироваться на внешнем виде, вместо чего больше работают над вкусом.

- Предубеждение...? А разве это не правда? В конце концов, в пище важен вкус. Ведь, разве имеет значение, как выглядит то, что попадает вам в рот? - спросила Сера, не до конца её понимая.

Хотя она и была эпикурейцем, в то же время она была девушкой. И точно так же, как другие девушки, её поражали красиво оформленные блюда. Но в то же время она была твёрдо убеждена, что это не имеет ничего общего со вкусом. И в самом деле, даже в трёхзвёздочных ресторанах, где внешний вид блюд был на высоте, когда пробуешь их прекрасные на вид блюда, сразу же появляется множество вопросов по поводу вкуса.

Однако Рэйчел покачала головой. В её взгляде читалась чистая уверенность.

- Так и есть, но лишь в случае, если блюдо не вкусное. Но если безупречное блюдо будет оформлено настолько красиво, что сможет поразить вас своим видом... это будет уже совершенно иная история. Повара стимулируют сердца посетителей через их языки. Но что если блюда будут хорошо оформлены...? Вы сможете заставить их почувствовать вкус, когда их

сердца уже тронуты внешним видом. Эта разница куда больше, чем вы думаете.

- Но... какое это имеет отношение к вопросу о местной и мировой кухне?

- Возможность представить вкус только по одному внешнему виду блюда, это всё равно что угадать, элементами кухни какой страны блюдо обладает. Если вы подадите бутерброд, говоря, что это панини, то почувствовав тянущийся сыр, люди обязательно подумают об Италии. Хотя мы и познаём блюдо через вкус, но в то же время важным фактором является то, о чём мы думаем перед едой.

Чжо Минджун подумал о том, что согласен с Рэйчел. Теперь-то он понял, каким образом она достигла 10-го уровня в оформлении блюд.

"Тогда... как мне сделать это?"

Это и есть верное решение? Хотя он и знал, что чувствует себя наиболее уверенно в рецептурной композиции, неумение вкладывать в это своё сердце связано с его жадностью, ведь он хотел уметь оформлять блюдо не хуже Рэйчел, в то же время уметь вкладывать нежные чувства, как Кая. Но у него было недостаточно времени на это. Потому как, когда Дегустационное Путешествие закончится, он начнёт работать у Рэйчел... У него даже не было времени задуматься.

Его размышления прервал смех Серы, неожиданность которого заставила Рэйчел вздрогнуть. Она вопросительно посмотрела на Серу. Покраснев от смеха, Сера указала на чат и сказала:

- Рэйчел, они говорят, что твоя речь очень скучная, словно у школьного директора.

- Да...?

Рэйчел с круглыми от удивления глазами взглянула на чат. Но после прочтения парочки сообщений она сразу же впала в депрессию. Тогда Андерсон заговорил с Рэйчел мягким голосом:

- Хоть мне не очень нравились речи моего предыдущего директора, но, как говорится, что нас не убивает, делает нас сильнее.

- Я не настолько стара, чтобы повестись на твою лесть, - ответила Рэйчел подавленным голосом.

После этого они продолжили обед. Жаренный на гриле палтус был добавлен в суп консоме с овощами; слегка помазанная васаби жареная утка с цельнозернистой горчицей; японский куриный шашлык и другие популярные блюда японской кухни были поданы на стол.

Хотя всё это было очень вкусно, Чжо Минджун почувствовал небольшое сожаление. Он снова посмотрел на меню. Большинство блюд было оценено на 8 или 9 баллов. Основываясь на том, что этот ресторан получил три звезды Мишлена, он предположил, что здесь будут подаваться, по крайней мере, 10-и балльные блюда... но их не было.

В то же время в ресторане Алана было 10-и балльные блюда, хотя он до сих пор не получил три звезды...

Хотя большая часть его меню была достаточно сытной, эти блюда всё же были 10-и балльными. Он задумался над тем, каким образом ресторан может получить три звезды без единого 10-ти балльного блюда.

Но он не мог заказать всё меню. В конце концов, Чжо Минджун обеспокоенно посмотрел на Самюэля. Самюэль, который с горечью во взгляде читал хорошие отзывы, смешанные с несколькими плохими, вздрогнул от этого взгляда.

- Вы что-то хотите сказать...?

- Хм... есть ли в вашем меню нечто, что, по вашему мнению, мы обязательно должны попробовать?

- Разве я уже не сказал? К каждому блюду было приложено максимальное количество усилий... что-то не так со вкусом?

- Нет, это не так. Но... - сделав небольшую паузу, он хотел было продолжить, сказав: "Я думаю, здесь нет ни одного блюда, которое сильно поразило бы меня". Однако, он вспомнил недавние слова Рэйчел:

"Хотя мы и познаём блюдо через вкус, но в то же время важным фактором является то, о чём мы думаем перед едой."

Он почувствовал, как его голова начинает проясняться. Чжо Минджун посмотрел на свою тарелку. На маленькой тарелке была жареная лапша с крабовым мясом и масала.

Оценка 9 баллов. Это хороший результат. Раньше его мог поразить сам факт того, что он съел 8-и балльное блюдо, хотя, даже 6-и балльное. Однако, с тех пор он ел много вкусных вещей, из-за чего его стандарты вкуса были повышены. Хотя нет.

"Мои стандарты... уже установлены."

Окружающие Чжо Минджуна люди просто молча смотрели на него, пока он находился глубоко в своих мыслях. Хотя Чжо Минджун не осознавал этого, но будучи глубоко погруженным в свои мысли он выглядел так, словно собирался придрасться. Как виновник

происходящего, он был не в состоянии понять, каким он был особенным и выдающимся в глазах других. Но что было иронично, в этот момент он сам винил себя за недостаток навыков.

Он размышлял. Всегда. То, чего не могла достичь система. Когда он, заимствуя силу системы, раскрыл абсолютный вкус, то решил пользоваться системой, как инструментом, а не становиться зависимым от неё.

Но он стал, честно говоря, даже слишком зависимым. Кулинарная оценка зависит от времени, усилий, техники... Даже когда ему был известен рецепт, с помощью которого можно сделать блюдо с лучшим вкусом, он мог не получить лучшую оценку. Хотя, в то же время он знал, что существуют простые блюда, имеющие низкую оценку, которые могут оказаться более вкусными, чем блюда с высокой оценкой.

Несмотря на это, Чжо Минджун был одержим оценкой. Даже когда он обнаружил несоответствие её результатов его ощущениям, он удивился и сказал: "Это неправильно"... Но через некоторое время он снова стал одержим оценкой.

Это не значит, что оценку нужно игнорировать. Но он не должен слепо на неё полагаться, ведь его расстраивало отсутствие 10-и балльных блюд. Он не может позволить себе быть таким.

Чжо Минджун снова взял палочки и медленно положил жареный удон на язык. Неповторимый аромат масала растаял, подобно мороженому, и хрустящее мясо краба крошилось между его зубами, становясь мягким из-за смачивающей мясo слюны. Поэтому, вкус лапши был скрыт, словно черепаха в своём панцире.

Это был вкус, который он до сих пор не смог бы ощутить. Он слишком сильно надеялся на то, что ему подадут 10-и балльное блюдо, в то же время ошибаясь насчёт того, что 9-и балльное блюдо обязательно было в чём-то не идеальным. Когда он отбросил эти мысли... Даже с учётом того, что это было одно и то же блюдо, теперь оно ощущалось иначе.

"Верно. Это... и есть дегустация", - подумал Чжо Минджун с посветлевшим лицом.

[Вы осознали суть дегустации!]

[Благодаря Вашим расширенным знаниям, первое условие для достижения 9 уровня дегустации было достигнуто!]

Примечание:

1. Кочхуджэн - традиционная корейская соевая паста с клейким рисом и

ферментированными соевыми бобами, заправленная красным перцем в высокой концентрации. Количество перца таково, что соевая паста обычно имеет тёмно-красный цвет.

Традиционно кочхуджан на протяжении лет сбраживается в больших горшках на улице.

Вероятнее всего, он появился в Корее в конце XVIII века, после того, как перец чили был завезён из Японии. Кочхуджан готовили, добавляя рисовую пудру и красный перец в соевую пасту и выставляя смесь на солнце. Этот рецепт аналогичен современному.

<http://tl.rulate.ru/book/150/329987>