

- Приятно снова с вами увидаться.

Спокойно сказал Алан. Он слегка приобнял Эмили и Рэйчел, а затем посмотрел на Чжо Минджуну.

- Минджун. Кажется, ты немного подрос?

- Я бы так не сказал. У меня ещё даже подошва не стерлась, чтобы говорить о том, что я подрос.

Наигранно рассмеялся Чжо Минджун и указал на обувь. После того как Алан поприветствовал Андерсона, он посмотрел на Джереми и Серу.

- Давно не виделись, мистер Джереми. Ваша оценка, оставленная в моём ресторане, осталась у меня глубоко в сердце.

- ...Эа, к сожалению я плохо это помню, я тогда сделал тебе комплимент?

- Вот как, вот как. Ну ничего, я вам напомню... Это был рисовый пирог с яблоками, что я приготовил на десерт, и который оказался "отвратителен", но которому было сделано столько хороших отзывов других людей, что у вас вдруг заболел живот, и потому вы воздержались от пробы. Ну, вот так оно и было.

- Хо-хо, в наши времена у людей просто нет времени. Я не люблю повторяться в содержании.

После сказанного Джереми рассмеялся. Возможно, он не хотел показаться дерзким, но Алан лишь ухмыльнулся и, отвернувшись, мягко улыбнулся.

- Итак, приятно познакомиться с вами. Я Алан Крэйг. Зовите меня просто Алан.

- Ах, да. Я Сера Кейч. Приятно познакомиться. Вы один из тех, с кем бы мне хотелось встретиться хоть раз.

- Постойте-ка. Алан, ты знаешь Серу?

- Она выступила в качестве модели для обложки в журнале Кукус, как самый сексуальный эпикуреец в мире. Все кто должен знать, знает о ней.

- ...А ты не похож на тех, кто интересуется журналами.

Алан уклонился от ответа и отвернулся, в то же время Джереми хмыкнул.

- Даже если вы не любитель журналов, иногда получается так, что представляется возможность их приобрести. Как говорится, хорошая обложка - залог успеха.

- Я в курсе, о чем вы говорите.

Сера сексуально улыбнулась, словно модель на фотосессии и посмотрела на Эмили. А та сделала вид, будто её это совершенно не волнует.

- А почему Алан решил прийти? А-а, наверное из-за учителя Рэйчел.

- Это, несомненно, важнейшая причина. Как я могу не прийти, если приехала мой учитель.

Алан улыбнулся, что ни в коей мере не напрягало его, когда он смотрел на Рэйчел. Рэйчел прокашлялась. Алан серьёзно сказал.

- Спасибо, что вернулись, учитель. Я уже давно хотел увидеть вас снова стоящей на кухне, учитель.

- ...Ты слишком мало учился у меня. Хотя твои умения и ничем не отличаются от других.

Сказала Рэйчел и немного повернула голову. Алану ещё только тридцать пять. Когда Рэйчел ушла с кухни, Алану было едва 24... так что очевидно, что он учился у неё всего несколько лет. И она чувствовала благодарность к нему. Алан спокойно ответил, будто бы в этом не было ничего удивительного.

- Мало не значит мелко.

Не потребовалось много времени, чтобы всем усестись в микроавтобусе и поехать в сторону Флоренции. Когда они впервые оказались в аэропорту, они подумали, что увидят здания времён Древнего Рима, но всё что они увидели, была лишь обычная широкая дорога. Вскоре Мартин обратился к ним по встроенной в микроавтобус аудио системе через микрофон.

[Раз, раз. Меня слышно?]

- Да. Слышим.

[Сейчас не подходящее время для обеда или ужина. Потому, у нас есть возможность посетить некоторые места до наступления вечернего времени. Алан. У тебя есть на примете парочка прекрасных мест?]

- Я знаю сколько всего во Флоренции зданий. Волноваться не стоит.

[И сколько же?]

- 20032.

В аудио системе не было ничего кроме тишины. Алан самодовольно улыбнулся, будто бы победа была за ним. Андерсон, который был сосредоточен на управлении микроавтобусом, спросил.

- Откуда ты знаешь?

- Я просто сказал наугад.

- ...Наугад?

Спросила удивленно Эмили. Алан пожал плечами и сказал.

- Я даже не знаю сколько у меня на кухне вилок, откуда мне знать, сколько во Флоренции зданий? Какая разница, если сейчас Мартин сам всё проверит. Сказал ли я правильный ответ, или просто от балды назвал случайное число.

- ...Значит ты из любителей подразнить людей.

- Ну-ну, я не настолько хам. Мне просто нравится дразнить Мартина.

- А при чем здесь Мартин?

- В последний раз, когда посещал мой ресторан, он заблевал там весь пол. И это после того, как я ему сказал, чтоб не налегал на спиртное...

Чжо Минджун залился смехом. А после из любопытства спросил:

- Как я посмотрю, у вас в ресторане придурочных клиентов хоть отбавляй? Ну, по крайней мере, я думаю, что хотя бы из-за вкуса они в драку не лезут.

- Почему это не устраивали? Даже во времена, когда я учился у учителя Рэйчел в одном из филиалов Острова Розен, который находится в Венеции, там каждый день появлялся такой вот козел.

- И откуда они только берутся?

- На это я отвечу. Люди есть разные, кто-то просто плюёт в блюдо, а кто-то блюёт... А есть и такие, кто заняв ВИП-место считают, что им можно курить только потому, что они ВИП-клиенты. Бывают такие, кто пытается подсунуть фальшивки, хотя такой был только один, да были даже такие, кто не поленился притащить мертвого таракана и закинуть в тарелку.

- ...Последний кажется не козел, а просто какой-то псих.

- Люди внутри все такие. Тем не менее, когда слышишь что твоя готовка это объеденье, то на душе приятно... После такого весь негатив как рукой снимает.

Рэйчел показала печальное лицо. Алан добавил.

- Но как бы то ни было, сдержанных клиентов можно увидеть чаще, чем этих недоделанных террористов. И, конечно же, если ресторан не популярен, таких людей там можно встретить довольно часто. Просто на деле оклеветать довольно не просто. Потому есть и такие люди, которые заказывают столики, а потом не приходят, и деньги просто исчезают в никуда. И ничего не докажешь. Вы наверное слышали нечто подобное, верно?

- А, да. И честно говоря, я их не понимаю. Всего-то надо позвонить и отменить.

- Даже мне они непонятны. Но дело в том, что непонятные проблемы довольно частые. Да и вообще, множество ресторанов разоряются как раз из-за этих не появляющихся дураков. Поэтому, во многих ресторанах оставляют места, которые нельзя забронировать.

Сказал Алан, будто это было нечто очевидное и посмотрел на Чжо Минджуна.

- И зачем? Не лучше ли волноваться, когда откроешь свой ресторан?

- Знаю. Я просто подумал о далёком будущем.

- Нет. Лучше думай. Есть такие проблемы, о которых лучше подумать заранее, а не разбираться на месте. Просто не перенапрягайся.

- Так и сделаю. Просто чувствую себя взволнованно от мысли о том, что у меня когда-то будет собственный ресторан и всё такое. Но прежде чем те времена настанут, мне нужно поднабраться опыта.

- Будь у меня в ресторане свободное место, я бы тебя позвал... Но по правде говоря, это будет

просто бессмысленно без знания итальянского языка. А вот в Америке тебе будут рады везде. А может...

Алан взглянул на Рэйчел.

- Может, есть и другое место. Ближе, чем тебе думается.

----

Флоренция, именно этот место меньше всего было подвержено войнам в Италии, да и в Европе тоже. Когда они впервые увидели здания и дуомо(соборы), построенные сотни и сотни лет назад, а также ещё стоящий дворец Медичи-Риккарди, то Чжо Минджун был больше всех удивлён, и даже был больше удивлен, чем когда увидел в Таиланде королевский дворец. Впервые он почувствовал, что здания были невообразимыми произведениями искусства.

'Хочу открыть ресторанчик в подобном месте.'

- Что ж, давайте решать, куда пойдём.

Сказала Эмили с голодным взглядом. Перед едой она не может держать себя в руках, так что, этот взгляд вполне объясним. Было довольно забавно наблюдать за её заматавшимся взглядом. Чжо Минджун заговорил.

- Меня интересует паста.

- Панини мне. Да и от пиццы не откажусь.

пп: Панини с чоризо (домашней колбасой); Панини (panino) это горячий бутерброд. Дословно с итальянского переводится как «небольшая булочка». Большого отличия от обычного сэндвича нет, кроме того что используется белый хлеб, корки с обоих кусочков удаляются, а затем бутерброд поджаривается на специальном ребристом гриле. Часто в Италии панини называют и просто бутерброды в целом

- В любом случае, у нас времени навалом, так что сможете всё попробовать. Но для начала вам надо немного снять напряжение от перелёта. Посоветую вам сэндвичи. Тут недалеко есть известный магазинчик.

Сказал Алан. Раз уж он здесь местный, то ему можно довериться. И все невольно кивнули.

- Ну, тогда поехали.

Место, куда их привел Алан, оказалось магазинчиком в грузовике, вернее сказать в контейнере. Всего на кухне было 3 человека, и один принимал заказы, но то что им бросилось в глаза, это меню полностью на итальянском. Алан прочитал меню и сказал.

- Сначала объясню вкратце. Вы можете выбрать хлеб для сэндвичей, а также мясо и соусы,

которые хотите в качестве наполнителей.

- ...В Америке вроде тоже есть нечто подобное?

- Так и есть, вот только ароматы просто несравненны. Уж поверь мне. Лично я рекомендовал бы вам лампредотто из говяжьей кишки.

- А, один момент.

С сияющими глазами Сера подбежала к окошку и что-то сказала повару. Чжо Минджун услышал бурный поток слов, но разобрать что именно она сказала, он так и не смог. Некоторое время спустя Сера принесла панини и дала его Чжо Минджуну, а после улыбнулась.

- Я раньше так и не могла увидеть твоё чувство вкуса должным образом. Может, покажешь мне разочек?

- ...Ты как дитя малое, везде лезешь.

- А что в этом такого? Мне просто любопытно, я не могу спросить тебя, потому что это может показать меня невоспитанной? Думаю, лучше уж делать всё сразу. Разве мы не достаточно близки?

- Ладно, дай сюда.

- Вот, держи.

Сера смотрела на Чжо Минджуна искрящимися глазами. Это было немного обременительно, но вскоре Чжо Минджун откусил немного панини. Признаков обжарки на гриле не было, а хлеб был раздут. Чжо Минджуну довольно сильно понравилось это панини. Если на него немного надавить, то появляется приятное чувство мягкости, а аромат выплёскивается прямо в рот становясь всё обильней, но легче было почувствовать текстуру хлеба и его оригинальную твёрдость.

Чжо Минджун на мгновение посмотрел на панини. А рядом с панини было окно, в котором говорилось, что его оценка была 7 баллов. Это было отличное блюдо. Потому что это блюдо было аналогично тому, которое он обычно делает. Сейчас он стал ещё более придирчив, после того как появилась Рэйчел, но как бы то ни было, он смог довольно вкусно поесть.

Чжо Минджун видел, что система показала ему окно с ингредиентами, но он не стал смотреть. Сейчас он хотел угадать сам.

- ...Ну, для начала говяжья требуха. Они обжарили лук и базилик в оливковом масле... А также положили чеснок и пеперончино. Оливки, тушеные каперсы, руккола... А томатный соус тут из свежих томатов, оливок, зубчика чеснока... Ну и уже ранее названные ингредиенты тоже в нем присутствуют. А ещё...

Дальше уже была власть системы. Чжо Минджун слегка повернул голову и проверил то, в чем был не уверен. А после бодро сказал.

- Тут ещё белое вино и мед. Хотя, честно говоря, я был удивлён тем, что тут присутствует мёд. Похоже его смешали с соусом чуть позже.

Два ингредиента. Лишь два ингредиента он не смог узнать. Неужели из-за постоянной готовки

он стал так хорошо различать вкусы ингредиентов? Как только на его лице появилась горделивая улыбка, Сера ошарашено посмотрела на него.

- ...Верно. Я не знаю какие ингредиенты были в соусе, но, кажется ты угадал и их.

- По правде говоря, это не так уж и сложно, если ты достаточно сконцентрировался. Чувствительность тренируют обычно различными ингредиентами.

- Ты ведь знаешь, что мало надежды для кого бы то ни было получить абсолютное чувство вкуса, так ведь? Мне например это не удалось.

Сера надулась, а на её лице появилась подавленность. Чжо Минджун чувствовал себя довольно странно. Уровень дегустации Серы был 8, как и у него, да и в его языке не было ничего особенного. По крайней мере он так думал. Но он сказал, что он может сделать то, что Сера не сможет.

'Могла ли система сделать меня чувствительней? Или же...'

С самого начала он был довольно чувствителен, просто не осознавал этого. В тот момент, когда он об этом задумался. На лице Серы появилась неуверенность, и тогда она подошла к повару и заговорила. На лице повара на мгновение появилось удивление, но после этих слов он заинтересованно посмотрел на Чжо Минджуна.

А затем он вынул несколько ингредиентов и начал их нарезать. Это было настолько мелко, что у вас бы появились мысли о том, что этой массой только мазать хлеб. Чжо Минджун посмотрел на это издали, и сильно этому изумился.

- Хочешь, чтобы я съел это?

- Абсолютное чувство вкуса, мне хочется знать, насколько оно точное.

Глаза Серы сияли. Такое могло быть только с кем-то вроде нее. Некто, обладающим абсолютным чувством вкуса, для эпикурейца был как Бетховен для музыканта. Даже Эмили, когда впервые узнала о абсолютном чувстве вкуса Чжо Минджуна, предложила ему стать эпикурейцем.

Новоиспеченное панини оказалось во рту у Чжо Минджуна. Все нервно посмотрели на Чжо Минджуна. Глоть. Его кадык шевельнулся, а затем...

Он заговорил.

<http://tl.rulate.ru/book/150/45467>