

Слова Каи звучали слегка по-детски. Но в её устах они звучали весьма красиво и приятно. Однако же, стоит отметить, что Алан тоже хорошо сказал. В то же время, голос Чжо Минджун был спокойным.

- Я и не врал. Я не откажусь от кулинарии. И Алан, лично вам обещаю, что не остановлюсь до тех пор, пока мой ресторан не станет лучшим, поэтому, можете не волноваться.

- ...Теперь я могу с облегчением вздохнуть.

- А что вы говорили о том? Что сбежали с кухни?

- Как вы думаете, когда это было?

Алан ответил вопросом на вопрос. Чжо Минджун задумался и произнёс.

- До того, как вы познакомились с Рэйчел?

- Нет. Уже после. Каждый раз, когда я понимался как повар, до деми-шефа, су-шефа и шеф-повара, я надеялся, что всё изменится. Страдания закончатся, а я смогу с радостью заниматься готовкой на кухне, почувствовать себя чем-то большим.

- ...А что было не так?

Вновь спросил Чжо Минджун. Алан улыбнулся, и развернулся, чтобы посмотреть на Рэйчел. Рэйчел посмотрела на Алана так, что было сложно понять, о чем она думает. Алан погрузился в воспоминания.

- Я всегда надеялся, что следующий шаг будет решающим. Как я уже сказал, я был поваром, деми-шефом, су-шефом... Это дорогие сердцу воспоминания. Причина, почему мне было всегда тяжело, потому что я всегда был ниже кого-то. Я думал, когда стану шеф-поваром, всё изменится. А...

(П.П. Деми-шеф (demi chef de partie) - рядовой помощник повара. Одна из его обязанностей это нарезка овощей и мяса, хотя он может даже помогать кондитерам с десертами на финальных стадиях)

Алан цокнул языком и пожал плечами. После чего вздохнул и спокойно сказал.

- Когда я стал шеф-поваром, понял, что это не самая приятная должность, ведь, по сути всё ложится на твои плечи. Вы ведь уже не раз наблюдали в интернете. Как шеф-повар смотрит в сторону кухни и орёт как сумасшедший. Как думаете, почему?

- ...Может, просто характер плохой?

Сказала Кая. Если бы на неё кто-то орал, никакой уверенности, что она бы не ответила. Андерсон влез в разговор.

- Не у всех плохой характер, скорее, обстановка не позволяет быть мягче.

- Верно. При работе на кухне, сложно держать себя в руках. Я думал, что не буду так же кричать. Ведь это не то, чего я хотел. Но если говорить откровенно, когда я стал шеф-поваром, я первым делом решил для себя, что буду кусаться как гиена.

- ...Значит, вы сами решились на это?

- А что в этом такого? Как мне кажется, это правильное решение.

Такой неожиданный ответ Каи удивил Андерсона, из-за чего он не знал что сказать. Брови Каи дрогнули, и она посмотрела на Чжо Минджуну. Но Чжо Минджун смотрел на Алана. Он сказал.

- Мне кажется, я понял, что вы имели в виду. Это тяжело, быть шеф-поваром и управлять своей кухней. Наверное, ни один ваш день не проходит без криков? И расслабиться, скорей всего получается редко.

- Ну, что-то вроде. Но это ещё не всё. О тебя, как от шеф-повара зависит репутация количество клиентов ресторана. И много чего от тебя требуется. Разработка новых меню, демонстрация новых вкусов, главное не перебарщивать, и в то же время, следить за тем, чтобы блюда не разочаровали клиентов.

Алан вздохнул и покачал головой.

- Если честно, мне ещё сложно со всем управляться. Знакомые спрашивают, что такого страшного в двух звёздах, но... я до сих пор к этому не привык. Каждый день словно война. Всё ли хорошо на кухне? Привезли ли свежие ингредиенты? Нет ли жалоб от клиентов? А если есть, проблема в блюде, или клиент слишком уж требователен? И каждый миг может появиться какая-нибудь проблема... И изо всего этого начинает болеть голова.

- Не скажу, что всё понял, но... Думаю, я понял, что вы хотели нам сказать.

Он вспомнил слова Рэйчел, о том, что готовить ещё сложнее. Так считала Рэйчел, а думал ли Алан также? Как бы то ни было, чтобы стать сильнее, нужно двигаться вперёд. Но не столкнётся ли он с тем же? Чжо Минджун приоткрыл рот. Для него, работать с Рэйчел большая возможность, но получится только после программы. А это значит, что у него остаётся совсем немного времени, чтобы познакомиться с другими поварами.

И пока у него есть время, он хотел бы получить побольше информации. Да, Рэйчел ему многое расскажет, но как ему кажется, это всё будет то же самое, что знает Алан. Алан продолжил.

- Ну и, в конце концов, сложности поварского менталитета. Обычный офисный планктон нервничает, когда поблизости бродит начальство, ну а мы, когда выслушиваем клиентов. И какая ирония, что больше всех попадает шеф-повару... Но благо, когда клиенту нравится шеф, то шефу достаются все комплименты.

- А не лучше ли вообще не обращать внимания на клиентов-придурков?

- Думаешь, эти придурки, будут вести себя как придурки с самого начала? Нет, приходят как клиенты, улыбаются, говорят поварам комплименты, уходят, и больше не появляются. А после выясняется, что этот урод пишет про твой ресторан отрицательный отзыв и обливает грязью у себя в блоге так, что ни в какие ворота... Да это всё равно что оставить на лице шеф-повара шрам. По сравнению с тем, как потерять близкого человека, это не так сильно, но существенно.

Сколько же прошло времени, с того момента, когда последний раз так выговаривался. Атмосфера стала немного напряженной. Алан хлопнул в ладоши.

- Но это темная сторона такой жизни. Помимо жалоб, есть искренние улыбки клиентов, и комплименты, делающие тебя счастливей. И это большое счастье всё окупает с лихвой. Но даже если вы счастливы, из-за постоянных стрессов, есть риск заболеть. А если уж заболел... Тебе нельзя показывать свою слабость. Минджун. Андерсон. Кая. Вы сильные, или слабые?

Никто из них сейчас не мог сказать, что он сильный. Всё же, они тоже люди. Большинство притворяются сильными, но найти по-настоящему сильного человека сложно. И есть такие, кто до последнего считают себя сильным. Но эти трое ещё не знают себя достаточно хорошо, чтобы сказать точно.

В этот момент Мартин повернулся к Алану. Алан закрыл, а затем слегка приоткрыл глаза, после чего сказал.

- Если не знаете, может, пройдёте тест?

- Тест?

- Стать частью моей кухни.

Алан показал на свою пасту.

- Рецепт этой пасты. Я дам его вам, попрактикуетесь до вечера. Хотите показать вечерним клиентам?

- ...Показать что?

Взволнованно спросила Кая. И Алан серьезно ответил:

- Что вы повара.

И вот он вновь одевает поварскую униформу, хоть она немного и другая. Он её у кого-то позаимствовал, но она выглядит очень достойно. Чжо Минджун был рад её лицезреть на себе. Для него нет ничего незнакомого в подобной униформе, и его менталитет подходит под менталитет настоящего повара, по крайней мере, он так считал. И эти мысли можно назвать ребячеством...

Кая сказала:

- Давненько я не надевала её, хотя она не совсем такая, какую я помню. А у меня точно душа повара? А, Минджун? Как тебе?

- ...Весьма.

Чжо Минджун с неловким выражением на лице отвернулся. Андерсон раздраженно сказал.

- Когда будете готовить, не вздумайте играть в эти свои игры. Я ведь соль из-за вас могу просыпать.

- Я что, дитё малое, которое не понимает, что такое работа?

Андерсон промолчал. Кухня. Время между обедом и ужином. В это время Алан и остальные повара могут перевести дыхание перед новым наплывом клиентов. За исключением новичков. Эта троица пробовали готовить супы, соусы и многое другое, но занимали только одну столешницу, а остальные за ними с интересом наблюдали.

- Мы можем занять по одному столу на каждого. По крайней мере, сейчас.

Когда Чжо Минджун сказал это, Мартин и Алан подошли к ним. Чжо Минджун оглянулся и сказал.

- А где все?

- Они пошли изучать уличную еду Флоренции.

- А мы тут значит, учимся готовить?

- А что? Тебе что-то не нравится?

- Да нет. Я о другом...

Даже если во Флоренции вкусные блюда, перед возможностью почувствовать себя частью кухни Алана они просто ничто. Мартин сказал.

- Мы хотели бы создать между вами конкуренцию. Так будет веселее, а для этого вас нужно чем-то озадачить.

- Значит, состязание?

- Тот, или та, кто приготовит самое вкусное лингуине, будет возможность этим вечером поработать деми-шефом в отделе пасты. А двое других, станут его, или её, помощниками.

Кая, Андерсон и Минджун одновременно переглянулись. Они уж множество раз состязались, как в качестве глав команд, так и рядовых её членов, но сейчас кому-то предстоит стать помощниками.

Кая, преисполненная мотивацией, произнесла.

- Отлично. Давайте рецепт.

- Оливковое масло смешать с тертым базиликом, а затем обжарить в нём чеснок. Нарезать бочкой и кальмаров, и слегка обжарить на том же масле. После фламбирования с белым вином снова обжарка и не забудьте приправить солью. Лингуине варить в течение примерно семи минут, а после обжарить на той же сковороде, пока оно ещё влажное.

Чжо Минджун организовал у себя в голове, как всё будет выглядеть. А после смущённо сказал.

- И, это... всё?

- Да.

Уверенно произнёс Алан. Из-за чего Чжо Минджун ещё больше был удивлён. Ведь предварительная кулинарная оценка была девять.

'В чем же дело?'

Нет, конечно, навыки тут играют немаловажную роль, и могут помочь довести аромат до предела, так что, нет ничего невозможного в том, чтобы блюдо получило оценку выше, чем у рецепта. Но тут явный намёк на то, что это попросту невозможно.

Уровень готовки здешнего су-шефа на уровне семи. Для него, почти что нереально получить от рецепта блюда на девять баллов, блюдо на десять баллов. Даже Чжо Минджуну не просто поднять кулинарную оценку блюда на шесть баллов, до семи баллов.

Остаётся два варианта. Либо Алан сказал им неправильный рецепт, что маловероятно, или сказал не всё.

‘Значит, он хочет, чтобы мы сами нашли недостающие элементы рецепта и сами воспроизвели его...’

Чжо Минджун закрыл глаза. Он повторял один и тот же рецепт бесчисленное количество раз, но так и не смог получить ответа. Сейчас у него ничего не осталось, кроме как приготовить его известным ему способом.

Они стояли у столов и готовили лингуине. Каждый нарезал овощи по-разному. Движения Каи были грубыми и величественными, у Андерсона быстрыми и осторожными, а у Минджуна спокойными и аккуратными.

Оливковое масло с тертым базиликом приятно пахло на раскалённой сковороде, а когда в этой смеси начали обжаривать бок-чой с кальмарами, аромат стал ещё сильнее. А когда вино попало на сковороды, пламя густо полыхнуло, и вскоре на сковороде оказалось лингуине.

Чжо Минджун взял ещё не высохшую лапшу и красиво выложил на тарелке. С краю расположились кальмары с бок-чой, они были мелко нарезаны. Выглядело очень похоже на то что они ели ранее. Но Чжо Минджун видел лишь блюда на девять баллов.

Он не мог сейчас радоваться блюду на девять баллов. Секрет этого блюда был не только в мастерстве, но и в лапше. Чжо Минджун медленно намотал лапшу на вилку. Превосходно. Вкус лапши, её эластичность и аромат кальмаров с бок-чой. Но было из-за чего расстраиваться.

Алан посмотрел на Чжо Минджуна и сказал.

- Думаешь, воссоздал всё в точности?

- ...Нет. Чего-то не хватает.

- Правда?

Алан с усмешкой посмотрел на Чжо Минджуну. Теперь, посмотрев на него, можно с уверенностью сказать, что действительно чего-то не хватает. Чжо Минджун подошел к двум другим и спросил.

- Можно попробовать?

- Тогда и ты дай мне попробовать своё.

- Меняемся.

Чжо Минджун переставил блюда местами. Лингвине Каи и Андерсона не отличалось друг от друга. Ингредиенты и рецепт, все те же. А на вкус разница была совсем незначительной... Даже можно сказать недостаточной, чтобы что-то изменить.

'В рецепте, что сказал Алан, были те же ингредиенты, что показала мне система.'

А так как ингредиенты те же, значит разница во времени готовки, или же в заказе на приготовление. Так подумал Чжо Минджун. Пока он всё обдумывал, он решил вновь попробовать пасту Алана. Был сладкий привкус, которого он не почувствовал в своём блюде.

И тогда. Он понял, что знает, что это.

- Неужели...!

переведено на tl.rulate.ru

<http://tl.rulate.ru/book/150/84130>