

Вновь попробовав лингвине Алана, он вновь почувствовал этот сладкий привкус. И это точно не сахар, да и на сладость фруктов не похоже.

‘Овощи.’

Сейчас он чувствовал вкус соков, которые могли дать морковь, лук и некоторые другие овощи, в процессе приготовления. Однако же, из овощей тут только базилик в оливковом масле, да бок-чой.

‘Может ли бок-чой дать такую сладость?’

Чжо Минджун нахмурился. Бок-чой не из тех овощей, которые смогли бы дать такой сильный сладкий привкус. Бок-чой используют за его хрустящую структуру и влажный стебелёк, вкус этого овоща обычно относят на второй план. И потому, это точно не бок-чой.

А больше овощей нет. И система это подтверждает. Однако, этот сладкий привкус не выходит у него из головы.

Тогда остаётся одно из двух. В системе есть слабое место, или в этом рецепте есть нечто экстраординарное, что может позволить получить такой привкус и при этом не отобразить это в списке ингредиентов.

‘Значит, из овоща взяли только вкус, но его самого не добавляли...’

Вот теперь хоть какая-то логика, да есть. Не добавленный в блюдо ингредиент не отображается системой в списке. Его ведь, по сути, там и нет. Из всего этого исходит, что им дали рецепт, убрав из него нечто несложное, но в то же время важное...

И это важно им предстоит добавить. Он чувствовал сладкий привкус овоща, но Чжо Минджун не мог понять какого именно.

Он посмотрел на Каю. Он надеялся, что хотя бы она сможет найти ответ. Однако, Кая в растерянности смотрела на пасту Алана. А Андерсон вновь попытался приготовить блюдо, используя всё тот же рецепт, даже не попытавшись проанализировать результаты первой попытки.

В конце концов, Чжо Минджун первым подошел к холодильнику и взглянул на овощи. Алан встал рядом и спросил.

– У тебя есть все ингредиенты, так зачем ты пришел сюда?

– ...Алан. Вы ведь понимаете, что я уже давно заметил это. Ещё в самом начале.

- И что же?

- Рецепт, который вы нам дали, не завершён.

Алан посмотрел на Чжо Минджуна, но ничего не сказал, а вот на лице у него явно читался вопрос 'и это?'. Но Чжо Минджун был непреклонен. Сейчас перед ним возникла проблема, какой же овощ использовать.

'Морковь. Редис. Тыква. Лук... Что же?'

Пока, это самые вероятные кандидаты. В этот момент. Кая посмотрела на Алана, который стоял возле Чжо Минджуна и наблюдал за каждым его движением. Прочистив горло, она сказала:

- Почему вы ещё здесь?

- А я мешаю?

- Это нарушение приватности.

Сказав эту странную вещь, Кая отвернула голову. Чжо Минджун отступил назад и сказал:

- Выбирай.

- ...Так ты ничего не собираешься брать?

- Пока нет.

Чжо Минджун пожал плечами. Кая прикусила губу и посмотрела на Чжо Минджуна, и на холодильник. Вот она уже бросила свой взгляд, чтобы что-то взять, но тут же остановилась.

- Не мог бы ты отойти?

- Нет.

- Точно?

- Точно.

Сказал Чжо Минджун. Кая недовольно надула губы, и после тихо пробубнила.

- У тебя язык лучше моего, почему ты себя так ведёшь?

- Твой язычок поострее будет.

- Хмпф.

Она сморщила нос, а затем протянула руку - её пальцы были белы как снег. Она взяла овощ, очень похожий на капусту, но в то же время напоминающий не малых размеров колокольчик. Чжо Минджун слегка вскрикнул. Кая мягко провела пальцами по капусте и взглянула на Чжо Минджуна. Чжо Минджун ухмыльнулся и спросил.

- Хочешь попробовать.

- ...Почему бы и нет.

- Тогда я тоже.

- Эй! Ты что, правда, собрался действовать так подло?

- Алан сказал, что кухня, это словно маленькое государство. А, как и в любом государстве, кто-то у кого-то ворует. Обычное дело.

- Всему есть предел! Хорошо. Я начну готовить ровно через минуту...

Когда Кая сказала это, её глаза потемнели. Она взглянула на Андерсона. Кажется, вторая попытка приготовить лингвине по тому же рецепту провалилась. А его глаза устремились на капусту в руках Каи.

- Видишь что-то смешное?

Отстраненно сказала Кая.

- ...Кажется, я проиграю.

Было такое чувство, будто она пытается защитить капусту в своих руках. По всей видимости, Кая специально тянула время. Кая быстро сложила капусту в пакет и побежала к столу.

Чжо Минджун тоже взял капусту и пошел дальше думать у своего стола. Если её выбрала Кая,

то вполне вероятно, капуста присутствовала в рецепте. Но проблема в том, как она не попала в список ингредиентов. А если быть точнее, как можно взять вкус, но не добавлять её в блюдо. Такой вопрос.

Кая начала вываривать капусту. Кажется, она хочет сделать овощной бульон. Эта мысль вполне очевидна. И это самый быстрый вариант получить вкус из капусты. Но Чжо Минджун был уверен, что это неправильно.

Если это бульон, то он попадёт в список ингредиентов. А его там не было. Сейчас его голову заняла мысль, о рецепте Кай... Система вновь дала девять баллов.

Андерсон растёр капусту, выжимая из неё, таким образом, соки. Кажется, он хочет использовать их как соус. Однако, Чжо Минджун вновь был уверен, что это неправильно.

– Минджун. А ты почему не пробуешь готовить?

– Я делаю это у себя в голове. Пытаюсь воссоздать вкус, максимально похожий на вкус вашего лингуине. Проще говоря, воссоздаю ваш рецепт у себя в голове.

– Ты можешь делать это у себя в голове...?

Утомлённо сказал Алан. Для большинства поваров, достаточно опытных, это вполне естественно, создавать рецепты у себя в голове. Но то, каким получится вкус, они могут знать лишь приблизительно.

Но Чжо Минджун пытается провернуть подобное уже сейчас, ещё и заявляет о том, что подбирает вкус. У него абсолютное чувство вкуса, но неужели оно настолько сильно? Неужели он способен продумать у себя в голове каждую деталь и даже сравнить результаты?

‘...Если это действительно так, то не без причин его можно назвать Бетховеном кулинарного мира.’

Он сам ещё не понимал, какую мысль посадил Алану в голову, Чжо Минджун продолжил говорить всё тем же спокойным тоном.

– Я перебрал множество вариантов приготовления этого блюда, и сейчас попробую его приготовить. Если, по вашему мнению, мой рецепт не будет отличаться от вашего, значит я был прав.

Чжо Минджун поместил лингуине в кипящую воду. Он снова нарезал кальмаров и бок-чой. Новички обычно испытывают трудности в контроле времени готовки, и потому нарезают и жарят овощи ещё до того, как начинают варить лингуине.

Но для Чжо Минджуна нет никаких сложностей в этом. Даже на первый взгляд может показаться, что он режет овощи по какому-то неведомому другим графику. Размеренно, и без промежутков на отдых. Минуту он нарезал кальмаров и, половинками, бок-чой.

Чжо Минджун нагрел сковороду и налил на неё оливкового масла с тёртым базиликом. Настало время для капусты. Листья капусты начали сворачиваться на сковороде, а вкус просачиваться в масло.

Кальмары и бок-чой начали смешиваться с капустой, но Чжо Минджун не дал этому случиться, быстро убрав капусту. Вот почему капуста не оказалась в списке ингредиентов.

Алан внутренне простонал. Теперь он окончательно убедился, что это его рецепт. Он не просто просчитал его вкус, он воссоздал его у себя в голове.

Будь у него учитель, обучающий его с детства, не было бы ничего удивительного в том, что он бы уже был шеф-поваром известнейшего ресторана в мире. Даниэль, муж Рэйчел, стал шеф-поваром в 21.

Кая попробовала своё лингуине и нахмурилась. После посмотрела не на Алана, а на Минджуна. Андерсон тоже. Он использовал капустный сок и смешал его с пастой, но не получил сладкого привкуса, это был чисто капустный аромат.

А получилось ли у него? Они надеялись на то, что ему это не удалось. Но когда Чжо Минджун выложил на тарелку лингуине, он подсознательно направил на блюдо вилку. Кая беспокойно сказала.

– Можно попробовать, да?

Но Чжо Минджун не ответил. Он нежно смотрел куда-то в воздух. Кая почувствовала, как у неё по спине пробежал холодок, смотря на Чжо Минджуна. В воздухе ничего нет, но он смотрел так, будто там действительно что-то есть... Она испугалась, что он может быть одержим духом. Кая осторожно положила руку ему на плечо.

– Минджун?

– А, да?

– Куда ты смотрел? С тобой всё в порядке?

– Да нет, ничего, просто подумал, что блюдо удалось. Попробуй.

– Как ты можешь знать, если ещё даже не попробовал...

Кая накрутила лапшу на вилку, и брезгливо поместила её в рот, после чего на её лице появилось удивление. На её губах была улыбка, но в глазах виднелась хмурость. Это был идеальный вкус, такой же, как у Алана. Она улыбалась, потому что ей нравился вкус, но она не хотела улыбаться, ведь она проиграла.

Андерсон и Алан тоже попробовали лапшу, а после кивнули. Алан хотел было что-то сказать, но тяжело вздохнул, и только потом произнёс.

– Я готовился к тому, что вы провозитесь до ночи... слишком уж неопределенно всё было. Я на этот рецепт больше месяца потратил.

– У меня был отличный ориентир.

Чжо Минджун ухмыльнулся и ткнул пальцем на пасту Алана. И вскоре, посмотрел на своё лингуине взглядом, наполненным эмоцией. Он смог получить десять баллов, используя чужой рецепт и пасту. Но как бы то ни было, это его первое блюдо на десять баллов.

‘Однажды, я создам свой собственный рецепт...’

Пускай он и наметил себе цель, но дорога к её исполнению туманна и извилиста, и всё же, он чувствовал, что однажды достигнет её. Можно ли его сравнить с авантюристом, которому попала в руки карта сокровищ? В груди у него немного потеплело.

Позади Чжо Минджуна Кая стояла с круглыми как у кошки глазами, а затем просто беспомощно улыбнулась, смирившись с исходом. Алан, наблюдавший эту картину, задумался. Вообще-то ведь первой о капусте догадалась Кая. А это значит, что её язык очень чувствителен, настолько, что обычным назвать его никак не получится.

‘Если эти двое окажутся на одной кухне...’

Отдача от их взаимодействия будет просто аномальной. У Алана во рту собралось немного слюны. В этом нет ничего удивительного - раз уж ему нравится готовить, то и хорошо поесть он тоже был не прочь. Забавно представить, какое родится блюдо, если эти двое будут работать над ним вместе.

– Так, получается, Чжо Минджун победил?

– Верно, и вы будете его помощниками.

После слов Алана, Андерсон поместил в рот немного своего лингуине. Даже если ему не удалось, это не повод выкидывать вкусное блюдо в мусорное ведро. Ведь, несмотря ни на что, это было блюдо на девять баллов. И оно тоже очень вкусное.

‘Я хотел показать учителю Рэйчел свою победу.’

Но, к сожалению, он не мог ничего с этим поделать. Чжо Минджун чувствовал неукротимую жажду, смотря на Каю, а Андерсон чувствовал то же самое, смотря на Чжо Минджуна. Хоть он и показал результаты лучше на Великом Шеф-Поваре, но в конце концов... внимание всего мира, в том числе и Рэйчел, оказалось направлено на Чжо Минджуна.

У него было чувство, будто он смотрит на стену, которую ему не дано преодолеть. Андерсон знал, что кулинария это не состязание с кем-то, а только с самим собой, но... Когда он стоял рядом с Минджуном, то у него было чувство, будто тонет в болоте - липком и грязном.

Андерсон тяжело задышал. Сомнения и его возросший комплекс собственной неполноценности вырывались из его полуоткрытого рта словно пар. Но Андерсон был не так слаб, чтобы сдаться этой боли. Андерсон спокойно открыл глаза и посмотрел на Чжо Минджуна.

- ...Ты реально удивляешь.

- Спасибо.

Неловко ответил Чжо Минджун. Он впервые услышал комплимент от Андерсона. И что стоит отметить, эмоции Андерсона были такими же, какие он испытывал, смотря на Каю.

Андерсон говорил так, потому что он был весьма молод и прямолинеен... И по той же причине он был ревнив и жаждал посоревноваться.

- Подождем следующего раза. Победа будет за мной.

переведено на TL.RULATE.RU

<http://tl.rulate.ru/book/150/84132>