Конечно, у Андерсона не было ни единого шанса понять что стояло за поздравлениями Чжо Минджуна. А тот, в свою очередь, стоял и смотрел на растерянное лицо Андерсона в некой оторопи. Чжо Минджун действительно имел в виду именно то, что говорил, когда поздравлял его. Пусть он и чувствовал зависть, это чувство было весьма далёко от того, что называют ревностью.

Но почему? Вряд ли это было связано с тем, что его дружба с Андерсоном становилась всё крепче. Так отчего же? Даже когда Кая достигла восьмого уровня, Чжо Минджун завидовал ей.

"Интересно, изменился ли я?"

Дело было не в снижении его усердия. Он был всё так же рад своей работе и так же волновался. Однако, в отличие от себя прежнего, в этот раз его не охватило ощущение беспомощности.

Возможно, это как-то связано с тем, что он больше не был зациклен на оценке блюда. Вместо того, чтобы пытаться повысить оценку, он теперь относился к ней, как к подсказке. Влияние этого маленького изменения было огромным.

* * *

Наступило утро. Сотрудники наблюдали за тем, как шесть человек весело сидели за столом. Возможно, их настроение объяснялось тем, что это была их последняя совместная трапеза в Японии и последняя в путешествии, но никто не мог с лёгкостью убрать свои приборы. Все они чувствовали потерю. Эмили заговорила несколько взволнованным голосом:

– Во время работы мне приходится есть в одиночестве. Я давно вот так не ела с другими людьми. Спасибо всем.

– Еда всегда лучше, когда есть с кем её разделить. Особенно, когда речь идёт о восточной еде.

Сказав это, Чжо Минджун слегка улыбнулся. Они начали есть. Сера восхищалась каждый раз, кладя палочками еду себе в рот. Она тихо заговорила:

– Это удивительно. Хотя это и домашняя кухня, она всё равно выглядит очень элегантно.

– В какой-то момент восприятие домашней кухни изменилось. Её стали считать простой и

дешёвой, но это не так. Например, я до сих пор не могу забыть вкус кальби чима[1], который я однажды попробовал в новый год дома у бабушки с дедушкой.

Вспоминая об этом, он мог сказать, что это было одно из вкуснейших домашних блюд, которые он когда-либо ел, к тому же, это было блюдо корейской кухни. Пока Чжо Минджун вспоминал вкус, Андерсон удивлённо на него уставился. Чжо Минджун не был таким в прошлом. Возможно, это было связано с ужасными кулинарными навыками его мамы, но он не имел ни малейшей привязанности или веры в домашнюю кухню. Он всегда обращал внимание только на изысканные блюда.

"Он изменился. Немного."

Можно было даже сказать, что он стал лучше. Похоже, он покинул пределы удерживающих его границ.

Или это были сентиментальности, потому что это был их последний завтрак? Они были разговорчивее обычного. Они говорили о самых вкусных блюдах, которые ели в своей жизни, после чего заговорили о самой жизни. Они даже высказали некоторые комплименты друг о друге.

Но, как бы тепла ни была атмосфера, всех это немного смущало. Но это было хорошее чувство. Когда он ел, Чжо Минджун внезапно задумался об этом.

"Если бы я мог создать ресторан, где все клиенты могли бы так поесть…"

Однако создание такого рода ресторана было попросту невозможно, если бы его только не называли «домом». Невозможно прочесть сердца всех посетителей. И, чем больше будет ресторан, тем сложнее это будет становиться.

– Итак, Мартин. Вы планируете сделать второй сезон?

– Это зависит от количества зрителей. Если их будет больше миллиона, то шансы на это довольно высоки.

– Мда, не думаю, что это возможно.

– Поскольку мы получили время вещания Великого Шеф-Повара, то, думаю, мы можем получить лучший результат, чем ожидалось.

Есть вероятность, что зрители могли воспринять эту передачу как дополнение к Великому Шеф-Повару. Чжо Минджун и Андерсон. В конце концов, в этом шоу появились два самых популярных повара из Великого Шеф-Повара.

– Итак, если будет второй сезон, не желаете ли снова принять участие?

– Эмили, Сера и Джереми кивнули. Как эпикурейцы, у них не было причин отказываться от участия в таком шоу. Однако, Чжо Минджун и Андерсон посмотрели на Рэйчел, и она покачала головой.

– Думаю, это будет сложно. Теперь я должна отправиться и перезапустить свой ресторан, а эти ребята должны мне помочь.

– Знаете… такое чувство, что вы крадёте моих участников. Я немного ревную.

Это было забавно, потому что печальное выражение Мартина напоминало обиженную девочку. Рэйчел мягко улыбнулась и ответила:

– Если вы придёте в наш ресторан, я угощу вас вкусной едой, будь то для передачи или нет.

– Какое чудесное предложение. Могу ли я прийти даже без согласования?

– Если не будет места, мы поставим для вас стол в коридоре.

– Это… не уверен, это такое VIP-обслуживание или жалость к уличной кошке.

– Я шучу.

Удивлённо посмотрев на улыбающуюся Рэйчел, Мартин сказал:

– Знаете, окружающая вас атмосфера сильно изменилась с тех пор, как вы впервые появились на съёмках Великого Шеф-Повара?

– И какой же я была тогда?

– Хм… мне жаль говорить это, но вы выглядели немного уставшей. Ваши плечи были тяжёлыми, и вы совсем не улыбались. Но сейчас… ваши глаза сияют и вы много улыбаетесь.

Джереми вздрогнул и сжал руки, как буд-то это прозвучало слишком неприятно для него. Взглянув на Джереми, Рэйчел снова обернулась к Мартину и улыбнулась.

– Тогда многие вещи были покрыты туманом. Но теперь многое стало понятно. А ещё у меня появились два прекрасных ученика. Минджун и… Андоксам.

– Оу, учитель…

Андерсон, который уже начал улыбаться, услышав что его назвали прекрасным учеником, мгновенно покрылся красными пятнами и обиженно посмотрел на Рэйчел. Чжо Минджун рассмеялся и сказал:

– Ты уже забыл? Ты сам сказал в тот раз, что будешь использовать имя Андоксам.

– Может и сказал, но тебе пора осознать, какой ущерб приносят твои шутки жизни человека!

– Да, сейчас я очень хорошо это чувствую. Это забавно. Кажется, в глубине души я немного раскаиваюсь, – смеясь, ответил Чжо Минджун.

Андерсон промолчал. Он взял палочки для еды и через мгновение острые палочки, словно два копья, вонзились в мясо морского леща.

* * *

[Самолёт скоро взлетит. Все пассажиры должны застегнуть ремни безопасности.]

– …У меня странное чувство каждый раз, когда я сажусь в самолёт.

– У меня тоже, – ответила Сера, сидящая рядом с ним.

Возможно, ей было что обсудить с ним, поскольку она оттолкнула Андерсона в сторону, когда он попытался сесть рядом с Минджуном, и сама заняла это место. Самолёт начал не спеша поднимать нос к небу. Нервы щекотало чувство, что ваши органы тянут, и оно было приятным, но чуждым.

– Это должно быть здорово для тебя, Сера. Жизнь эпикурейца должна быть такой всегда, да?

– Почему? Ты завидуешь?

– Определённо. Но это не значит, что я хочу быть эпикурейцем.

– Слышала Эмили хотела сделать из тебя эпикурейца.

– Она пыталась. Я отказал ей. Готовить мне нравится больше, чем есть.

Это было такое утверждение, которое не изменится, даже если весь мир изменится. Самолёт начал медленно стабилизироваться в воздухе. Чжо Минджун выглянул в иллюминатор и увидел похожие на вату облака, заполнившие всё небо. Посмотрев на него, Сера медленно открыла рот.

– Спасибо.

– …Я сделал что-то, заслуживающее твоей благодарности, Сера?

– Да, ты дал мне стимул.

Чжо Минджун молча посмотрел на Серу. «Самый сексуальный эпикуреец мира». Титул, подходящий какому-нибудь третьесортному журналу. Однако то, видел в ней Чжо Минджун, было не очарованием её сексуальных губ, а решимостью, наполнившей её взгляд. Это было выражение, которое могли показать только те люди, которые приняли важное решение. Это было ясно видно по её лицу.

– Ваши с Андерсоном отношения. Страсть к кулинарии. Твой природный талант и непоколебимый дух. Всё это шокировало меня и заставило вспомнить зачем я вообще этим занялась.

– …Сера, а как ты стала эпикурейцем?

Обычно, задавая такой вопрос, вы ожидаете услышать ответ вроде "потому что мне нравится еда", но данный Серой ответ определённо был неожиданным.

– Из-за Эмили.

– … Почему?

– Я с детства смотрела на Эмили. Для меня она была словно старшая сестра. Ну, точнее, она была старшей сестрой, на которую я равнялась и уважала. Эмили очень классная. Я всегда хотела быть похожей на неё… и как только Эмили стала эпикурейцем, я решила, что тоже должна стать им.

Это был настолько неожиданный ответ, что Чжо Минджун не знал что ответить. Он не мог сказать, была ли она по-детски легкомысленной или, может быть, просто чистой девушкой. Сера рассмеялась, словно прочитала его мысли, написанные на его лице.

– Понимаю. Это решение было очень легкомысленным. Поэтому у меня до сих пор есть такие детские проблемы.

– …Причина довольно необычна, но, Сера, я не думаю, что это детские проблемы. Такие проблемы есть у всех. Независимо от того, насколько ты уверена в своем пути, одной мотивации недостаточно, чтобы быть уверенным в том, что ты выбрали правильный путь. К тому же, Сера, какой бы ни была твоя мотивация… ты очень много работала.

– С чего ты взял? Выражение своих чувств для эпикурейца гораздо важнее ощущения вкуса блюда. Очень важно иметь подходящую личность и внешность, чтобы стать звездой. Есть много людей, которые утверждают, что я стала эпикурейцем лишь благодаря своей внешности. Ты никогда не думал об этом?

– Никогда.

Он сказал это с заметным почтением. Без этого он просто не смог бы ответить, смотря ей прямо в глаза. Поэтому Сера не могла не удивиться. Она не могла понять причину веры Чжо Минджуна в свои способности.

Однако она не спросила о причине. Какой бы причина ни была, ей было приятно, что в неё верят. Ярко улыбнувшись, Сера заговорила:

– Это приятно слышать. Не беспокойся об этом. Просто я немного жадная. Точно так же, как вас с Андерсоном все приняли за соперников… однажды я тоже достигну этого.

Сера отвернулась. Она смотрела на Эмили, которая разговаривала с Андерсоном. Чжо Минджун улыбнулся и сказал:

– Если ты так горишь желанием не проиграть ей, то вы уже соперницы.

* * *

Международный аэропорт Лос-Анджелес.

Чжо Минджун медленно шагнул вперёд.

– И снова… Америка…

Он почувствовал щекотку в груди. На этой чужой земле, думая о том, как он будет готовить для странных иностранцев… размышления о будущем наполняли его печалью и счастьем. Он чувствовал, что плоды его труда уже в его руках.

– Похоже, это прощание.

– Хм, уверен, мы ещё увидимся когда-нибудь.

В голосе Джереми чувствовалось разочарование. Конечно, у них практически не было причин снова видеться. Они были занятыми людьми, и, если бы не участвовали в этом шоу, то их шансы случайно столкнуться в Америке… нет, мир слишком велик.

– Спасибо за всё. В следующий раз, когда мы встретимся, я приготовлю вам ещё более вкусные блюда.

– Я с нетерпением жду этого. И я тоже всем благодарен. Когда Минджун в будущем откроет ресторан, я обязательно зайду.

– Может быть, ты сыграешь свадьбу в моём ресторане, Эмили.

– Хватит меня дразнить.

Эмили покраснела. Улыбнувшись, Мартин заговорил в разгар всеобщего веселья:

– Спасибо всем за то, что вы приняли участие в передаче, не вызывая никаких проблем. Ну, не то чтобы у нас вообще не было никаких проблем…

Глаза Мартина остановились на Чжо Минджуне. Чжо Минджун отвернулся с виноватым выражением лица. Рассмеявшись, Мартин продолжил:

– Андерсон. Минджун. Я провёл с вами двумя уже более полугода. Надеюсь, что наши отношения останутся хорошими и в будущем.

– Не вижу причин, из-за которых они не смогут оставаться прежними.

Чжо Минджун внезапно почувствовал странное ощущение. Мартин был просто ведущим передачи, однако, казалось, что Мартин был благодетелем, подарившим ему прекрасную возможность. Возможно, потому, что он отвечал за Великого Шеф-Повара, передачу, изменившую его жизнь. Чжо Минджун протянул руку.

– Спасибо за всё, Мартин.

Мартин уставился на протянутую руку, прежде чем медленно встряхнуть её и улыбнуться настолько широко, что у него на лице показались морщины.

Разговор продолжился немного дольше, но, как и всё, он не мог длиться вечно. Передача закончилась, путешествие тоже. Было бы здорово, если путь перед ними окажется достаточно широким, чтобы они могли идти вместе, однако путь человека был полон развилок.

– Пошли, – сказала Рэйчел.

Ни Андерсон, ни Чжо Минджун не спросили, куда они идут. Они просто пошли за Рэйчел. Это был её путь. А они плыли на её корабле, словно её матросы.

Примечания:

1. Кальби или гальби чим (□□□ - тушёные рубленные рёбрышки) - популярное блюдо во время всех больших корейских праздников, например осеннего праздника (день полнолуния) Чхусок и на Новый год по лунному календарю Сольналь. Существуют несколько способов приготовления (тушение в сладком соусе, вариации используемых овощей, с маринованием ребрышек, на гриле и т.п.), а также разновидностей в зависимости от используемого мяса - традиционно кальби чим готовится из говядины, но может также делаться из свинины (дведжи кальби чим, □□ □□□) или из куриных окорочков (даккальби, □ □□).

Все эти блюда - кальби чим

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: перевод редактируется

http://tl.rulate.ru/book/150/845825