

Сразу после завершения звонка он ожидал получить гневное сообщение или звонок от разъярённой Кай... но его телефон просто молчал. Спустя долгое время он даже попытался позвонить ей сам, но услышал лишь гудки – абонент был занят.

"...Это страшнее, чем её злость"

Может быть, она страшно разозлилась, а, может быть, ей очень больно от того, что он сказал. Он ничего не мог сделать, просто потому что не мог с ней связаться, сколько бы ни писал смс и ни звонил.

- Эй, что мне теперь делать? Кая, кажется, всерьез обиделась.

- Если её умственных способностей не хватает, чтобы справиться с чем-то столь мелким, ей просто следует бросить жить среди людей.

- ...Ты бессердечный ублюдок.

- Если бы я действительно был бессердечным ублюдком, я бы не выпустил тебя из рабства на волю всего через день.

Услышав ответ Андерсона, Чжо Минчжун мог только тихо вздохнуть. Почему Андерсону так хотелось втянуть его в этот беспорядок. Андерсон посмотрел на спину Чжо Минджуна, прежде чем спросить:

- Ты собираешься сегодня завтракать?

- Не знаю. Если вспомнить о времени нашего вылета, то, сомневаюсь, что мы где-нибудь остановимся на завтрак. Возможно будет лучше сделать его самостоятельно. Но лучше спросить остальных. Поскольку это наш последний день, они могут захотеть поехать в ресторане, чем готовить самим.

- ...Разве на это уйдёт не слишком много времени? Мы успеем разве что взять бенто или что-нибудь в магазине.

- Тогда давай просто поспим, поскольку больше ни на что времени не останется.

- Пожалуй.

Однако семь часов спустя, в пять утра, Чжо Минджун и Андерсон встретились лицом к лицу на кухне. У Андерсона, который только что вошел в дверь, было выражение «Я так и знал, что это произойдёт» на его лице

- Разве это не ты предложил отправиться спать? – спросил он.

- Да... но я не мог уснуть.

- Я слышал твой будильник. Даже если ты пытаешься сделать такой сонливый вид, думаешь, я тебе поверю?

Под взглядом Андерсона Чжо Минджун неловко осмотрелся. Андерсон рассмеялся. Несмотря на то, что он солгал, на него было трудно злиться.

- Ты идиот. Не важно. Давай просто сделаем завтрак.

- Хочешь что-то приготовить?

- Ты так спрашиваешь, словно сам хочешь что-то приготовить.

- Да. Вчера в Гармонии Токио я многое попробовал. Для начала...

Чжо Минджун открыл холодильник. Там было довольно много разных продуктов, хотя, может быть, из-за того, что вчера они уже готовили завтрак, нужных ингредиентов осталось не так много. Чжо Минджун посмотрел на Андерсона и спросил:

- Сходим в магазин?

* * *

Несмотря на царившее за окном лето, на рассвете, незадолго до восхода солнца, ветер и земля были холодными. Чжо Минджун полностью застегнул молнию на своём джемпере и засунул руки в карманы. Он немного встряхнулся, пытаясь согреться.

- Как холодно. Не надо было одевать эти шорты.

- Ты надел свитер с длинными рукавами, так зачем же напялил шорты? Ты что, не знал, что на улице холодно?

- Я думал, что тепло сверху будет уравновешиваться холодом снизу. Но, похоже, это не

работает, в отличие от кулинарии, где важно сохранять баланс между холодным и горячим.

- Ну, мы ведь повара. Это неплохая привычка.

- Неплохая, но мне холодно.

Покачивая головой, Андерсон заговорил так, словно больше не мог сдерживаться:

- Эй, придурок. Если так холодно, натяни джемпер пониже.

- ...Оу. Андерсон. Я и не подозревал, но на самом деле ты такой умный.

Щёки Андерсона покраснели от слов Чжо Минджун.

Рынок. Рассматривая выставленную на обозрение рыбу, Чжо Минджун спросил:

- Как думаешь, каких ресторанов больше – закупающих продукты из супермаркетов или на рынках?

- Большинство, вероятно, сотрудничают с супермаркетами. Если у них хватит смелости сотрудничать с рынками, то, вероятнее всего просто заключат контракт непосредственно с поставщиками рыбы. У нас все ингредиенты закупаются у поставщиков.

- Это тоже звучит интересно. Переходить с места на место, изучая качество ингредиентов. Не кажется ли вам, что это похоже на игру-головоломку?

Чжо Минджун улыбнулся. Похоже, даже просто думать об этом ему было весело. Андерсон удивлённо на него.

- Почему ты так смотришь на меня?

- ...Если подумать, ты с самого начала очень романтично относишься к управлению рестораном и тому подобному. Не правда ли? Ты знаешь, что это не просто спокойная и комфортная работа, а за блеском и гламуром скрывается немало стресса. Вспомни Самюэля. Даже кто-то столь удивительный, как он, сильно беспокоился о нашем мнении, даже если бы это было лишь для камеры. Это сложная работа. И даже болезненная.

- Конечно знаю. Почему ты думаешь, что я не знаю?

Чжо Минджун перестал рассматривать голову тихоокеанской сайры и перевёл взгляд на Андерсона. Встретившись с ним взглядом, Андерсон на мгновение вздрогнул. Полгода.

Независимо от того, насколько глубоко таились мысли человека, проведя с ним бок о бок много времени, можно было понять, что у него на уме.

Но очень часто бывали моменты, когда Чжо Минджун демонстрировал ему такое сложное выражение лица. Словно он был намного старше его и имел намного больше жизненного опыта, чем он. Его взгляд был полон страсти и привязанности.

"...Может, это из-за того что он хотел стать учителем?"

Он не успел придумать ответ, потому как Чжо Минджун снова заговорил:

- Андерсон, мне интересны даже эти трудности. Конечно, сейчас моя грудь словно скована, и это довольно болезненно, но, возможно, это потому, что работа и игра - это одно и то же. Всякий раз, когда я нахожусь перед столешницей моя грудь напрягается сильнее, чем когда либо ещё. Вместо того, чтобы впустую тратить свою жизнь на раздумья о том, что я делаю, я просто должен действовать... Только так я чувствую удовлетворение от жизни.

- Должно быть здорово это чувствовать.

- Уверен, что ты также чувствуешь удовлетворение от жизни. Ты такой же, как я.

Услышав слова Чжо Минджуна, Андерсон приоткрыл рот. Чжо Минджун выглядел так, будто что-то знал об Андерсене такого, чего тот сам о себе не знал. Андерсон нерешительно спросил:

- Что... такого ты видишь во мне?

- Страсть.

В этом ответе не было никаких сомнений. Андерсон посмотрел Чжо Минджуну в глаза, когда услышал его ответ, прозвучавший как констатация очевидного.

- Моя страсть?

- Если ты у тебя её не было, ты бы не проснулся в столь ранний час ради того, чтобы приготовить завтрак. Ты не согласен?

Андерсон закрыл рот. Его взгляд устремился на женщину, которая в столь ранний час делала покупки на рынке. Он заговорил тихим голосом:

- Я не такой простой человек, как ты думаешь.

- Я никогда не считал тебя таким.

- ...Мои чувства к кулинарии... не страсть, они скорее ближе к любви.

- Почему?

- Это было не моё решение.

Андерсон дал короткий ответ. Но этот короткий ответ был наполнен множеством сложных подавленных эмоций, подавленных. Спустя мгновение он продолжил:

- Это было не моё решение. Это было решением моих родителей. Ах, я не хотел сказать, что меня заставили. Просто они показали мне лишь один путь. Сначала я думал, что это очевидно, но чем старше я становился, тем больше его ненавидел. Не обращая внимание ни на что вокруг себя, не имея возможности свободно вздохнуть, я просто продолжал следовать по этому пути. Мне казалось, что моя жизнь вовсе не моя, а моих родителей... Как-то так.

Андерсон прикрыл глаза. Если вспомнить о гордости Андерсона, то становилось понятно, насколько тяжело ему было это сказать. Дело не в том, что Чжо Минджун был хорошим человеком, рядом с которым он мог переступить через свою гордость. Причина была проста.

Чжо Минджун был его другом.

- Вот почему я участвовал в Великом Шеф-Поваре. Я хотел сделать свою жизнь своей. Я хотел сделать шаг на пути, который выбрал для себя. А ещё я хотел проверить, смогу ли я полюбить этот путь.

- ...Да. Я помню, как ты однажды говорил, что хочешь выйти из тени своих родителей.

Глубоко за этими словами скрывались мучения и тревога. Чжо Минджун открыл рот. Взгляд, с которым он смотрел на Андерсона, был мягким, но его голос звучал уверенно:

- Ты уже покинул её, Андерсон. Я говорю это, не потому что ты хорошо готовишь. Ты...

Чжо Мин Джун ненадолго замолчал. Он был не слишком хорош в том, чтобы говорить подобные вещи. По крайней мере, он не считал себя таким. Однако, он хотел сказать такие слова хотя бы один раз.

- Ты мой соперник. Я бы не стал соперничать с тем, кто даже не любит готовить.

Сказав это, Чжо Минджун быстро отвернулся и начал осматривать рыбу. Ему очень

хотелось обернуться и увидеть, каким взглядом Андерсон на него смотрит. Затем раздался его голос:

– Я рад, что ты мой друг.

Чжо Минджун не ответил.

Не было необходимости давать ответ, для чего-то столь очевидного.

* * *

Вернувшись из магазина, они не сразу взялись за готовку. Сперва они сели за стол, решив просмотреть рецепты друг друга. Им нужно было продумать полный состав блюда, сочетание ингредиентов и предполагаемые результаты следования рецепту.

Они восхищались друг другом. Андерсон восхищался креативностью Чжо Минджуна, придумавшего множество рецептов, а Чжо Минджун восхищался знанием Андерсона ингредиентов, которое проявлялось каждый раз, когда он говорил.

– Ты просто... как может твой уровень быть таким высоким после домашнего обучения по интернету? – спросил Андерсон. – Это совершенно бессмысленно.

– У меня был потрясающий учитель.

– И кто это? Сидя в интернете я никогда не замечал никого столь удивительного.

– Кая.

Андерсон нахмурился, услышав короткий ответ Чжо Минджуна. Вскоре он заговорил мрачным голосом.

– Ты говоришь о Кае Лотос, верно?

– Ага.

– ...Хватит шутить. Кая начала появляться в интернете только после передачи. Как ты мог

учиться, глядя на неё до этого?

Чжо Минджун улыбнулся, но не ответил. В любом случае, объяснить это было невозможно. Но, по крайней мере, он мог успокоить себя тем, что не врал Андерсону.

- Для начала поговорим о нашем разделении.

- Какое еще разделение? наших ролей?

- Да. Если подумать об этом, наше разделение всегда было очень примитивным. Всегда одно из двух - либо каждый готовит своё блюдо, либо один отвечает за ингредиенты, а другой за приготовление. Разве не существует более эффективного метода, позволяющего проявить наши лучшие способности?

Они были полны энтузиазма, пытаясь найти наилучший метод. Андерсон молча уставился в глаза морского леща, прежде чем сказать:

- Мы должны стать одним целым.

- ...Что?

- Какого чёрта ты скорчил такое лицо? Я хочу сказать, что мы должны действовать, как будто мы один человек. Что-то вроде человека с четырьмя руками. Мои мысли становятся твоими, а твои моими. Если мы будем действовать таким образом, мы без проблем сможем сделать что угодно.

- Если мы сделаем это неправильно, то можем испортить блюдо.

- Чтобы предотвратить это, давай начнём с того, что определимся с рецептом и композицией. Это немного облегчит нашу задачу.

Чжо Минджун кивнул. Рецепты, которые они перебирали, были похожи на обычные домашние японские блюда. Это был их последний день в Японии, и, в то же время, последний день, который они проводили, как семья. Причина, по которой они остановились на подобном методе заключалась в том, что для последнего совместного завтрака, они хотели сделать не коммерческое блюдо, а такое, которое можно было бы разделить в кругу семьи.

Рецепт был прост. Белый рис. Сначала они подумывали о добавлении грибов и приготовлении риса с грибами, но, если рис не является основным блюдом вашего меню, добавлять в него другой ингредиент будет не лучшей идеей.

Из рыбы они выбрали морского леща[1]. Нарезав мясо, они положили морского леща,

соевый соус, мирин[2] и сахар в бульон из воды, сакэ и редьки и тушили его. Кроме того, в меню было жаркое из говядины и картофеля, жареная свинина с имбирём и моллюски, приготовленные на пару сакэ.

При этом у них были маринованные огурцы и маринованная капуста, проросшие ростки пшеницы, приправленные солью и маслом грецкого ореха, а также охлаждённый тофу для завершения всей композиции.

Они почти не говорили. Чжо Минджун и Андерсон постоянно проверяли состояние друг друга. Это не означало, что они не были сосредоточены на блюдах, за которые отвечали. Вместо того, чтобы постоянно говорить кто что делает, их вниманием была охвачена вся кухня, словно они оба одновременно были шеф-поварами. Единственной разницей с обычным шеф-поваром было то, что их было бы двое, но они оба работали в одном потоке.

Это был очень свежий, а также полезный опыт. Во время готовки что угодно может пойти не так, если вы отвлечётесь хотя бы на минуту. Обращать внимание на всё вокруг куда сложнее, чем можно было представить.

Однако, это делало процесс лишь интереснее. Ощущение достижения предела телом и разумом было столь захватывающим, что это было трудно описать словами. Кроме того, не обращать внимания на то, сколько очков получит блюдо, также довольно сильно изменило ощущение готовки. Пламя, охватывающее кастрюлю, казалось ярче и красивее, чем обычно, а рукоять ножа, казалось, лежала в их руках удобнее, чем обычно.

"Готовка... это очень весело."

Не обращать внимание на счёт, который он получит во время готовки было похоже на игру и заставляло чувствовать волнение. Это была настоящая кулинария. Чжо Минджун слегка улыбнулся. Его едва заметную улыбку легко было пропустить. Она была маленькой, но более честной и ясной, чем когда-либо.

Даже их командная работа, которая сначала была немного неловкой, быстро становилась идеальной. Если Чжо Минджун отходил, Андерсон быстро становился на его место. А когда Андерсон подумал, что ему понадобится ингредиент, Чжо Минджун немедленно передавал его ему без всяких вопросов. Каждый из них внимательно следил за действиями друг друга и прислушивался к звукам кухни.

Андерсон чувствовал, как быстро бьётся его сердце. Сначала ему казалось, что Чжо Минджун его контролирует. Однако всё было не так. Они обменивались тысячами слов, фактически ничего не говоря, но при этом были на одной волне. Это было чувство, которого он никогда прежде ещё не испытывал. Ему казалось, что появился человек, который полностью его понимал.

Поэтому, когда готовка подошла к концу, на лице Андерсона появилось разочарование, словно сказочный фильм только что закончился. Затем он обратил свой разочарованный

взгляд на Чжо Минджуну и заметил странность. Он смотрел на Андерсона, хотя, если быть точнее, он смотрел на что-то рядом с Андерсоном.

Однако, даже посмотрев в том же направлении, Андерсон ничего не видел.

- ...Поздравляю, Андерсон, - сказал Чжо Минджун с завистью в голосе.

[Андерсон Руссо]

Уровень готовности: 8

Уровень выпечки: 7

Уровень дегустации: 8

Уровень оформления: 7

Примечания:

1. Скорее всего речь идет о так называемом японском морском леще (красный морской окунь). Благодаря своей умеренно-хрустящей текстуре и своеобразному насыщенному вкусу морской лещ является распространенным ингредиентом для деликатесных блюд, поэтому в Японии эту рыбу выращивают на морских фермах.

□(яп.) -Тай или Мадай, названия взаимозаменяемые; для молодки рыбы используется другое - Касуго

Сашими из Мадай

2. Мирин - японский рисовый ликер, очень сладкий (содержит до 50% сахара, а его крепость, как правило 14 градусов). Сегодня он предназначен исключительно для придания

карамельного вкуса в блюдах и приготовления терияки, но в прошлом (XV-XVI вв.) мирин был известен как женский вариант сакэ.

Вообще рисовое вино очень широко распространено в азиатской кухне, по важности оно уступает пожалуй только соевому соусу, поскольку благодаря низкой температуре кипения вино "отбивает" сильные мясные и рыбные привкусы, а также усиливает финишный вкус блюда. Теоритически может быть использован любой алкогольный напиток, включая виски и водку, однако в основном пользуются столовым вином: в Японии это рисовое кулинарное вино (酒粕, Ryorizake), содержащее 2-3% соли, впрочем как и обычное сакэ (酒, Jiu); в Китае и Тайване используется лiaoцзю (料酒, Liaojiu), или желтое вино - употребляемое в основном для маринадов и хуанцзю (黄酒, Huangjiu), или шаосинское рисовое вино - предназначенное для приготовления "пьяных" блюд (курицы и утки, креветок и т.д); в Корее это кукин вайн (烧酎) и Чхонджу (燒酎). Если кому-то интересно - есть великолепная статья на китайском, посвященная как раз этой теме: <https://kknews.cc/food/z8r9253.html>

<http://tl.rulate.ru/book/150/845914>