

Он не мог заснуть. Чжо Минджун закрыл глаза в попытке уснуть, но в итоге открыл их. Он взглянул на свой мобильник, была уже полночь. Он спрятал своё лицо в подушке, и в конце концов встал с места. Он считал, что разлеживаться как сейчас будет пустой тратой времени.

Причина, из-за которой он не мог заснуть была проста. Из-за случая с низким баллом. Точнее говоря, это нечто другое, нежели баллы. Речь идёт о границах кулинарии. Картофельный суп Хлои был идеальным. Если бы она добавила что-то ещё, тогда это блюдо стало бы ещё чем-то. Но этот картофельный суп так и останется никчемным 6-тибальным?

"...Окно статуса."

[Чжо Минджун]

Уровень готовности: 6

Уровень выпечки: 4

Уровень дегустации: 7

Уровень оформления: 5

Чжо Минджун продолжал смотреть в окно статуса. Кроме уровня оформления, который поднялся на единичку, когда он объединился с Каей, ничего не было.

"7 уровень... Когда я достигну его?"

Когда он бормотал, лицо Чжо Минджуна застыло. С каких это пор он начал заботиться о своём уровне? Он начал думать о том, что с одной стороны, что он делал блюда не только для чтобы приготовить пищу, но и для того, чтобы его уровень готовности поднялся.

Но он не мог ничего поделать с этим. Он отличается от Хлои и Каи. Он не мог проигнорировать результат, показанный перед ним.

'Даже так, картофельный суп...'

Он начал вспоминать аромат. Он был насыщенным и крепким. Он был хорошо приготовлен, так, что даже не было и следа плохого запаха от картофеля. А также аромат лютика. Даже если он не был прекрасен, он был восхитителен. Это было забавно.

Кроме того, у Каи, уровень дегустации достиг максимального 10-го уровня, в оценке блюда не было никаких ошибок. Потому что это был лучший картофельный суп, который можно сделать? Или потому что сам по себе картофельный суп был хорошим блюдом?

Кулинарная оценка была прекрасной системой. Сколько изобретательности было использовано во время готовки блюда, как стабильно используется навык, насколько гармоничны стали ингредиенты и т.д. Это оценка была с учетом всего этого.

Блюдо, с высокой кулинарной оценкой было конечно хорошим блюдом. Однако, было ли блюдо с низкой кулинарной оценкой плохим? Чжо Минджун не мог перестать об этом думать.

Чжо Минджун вздохнул. У него болит голова. И облегчить стресс он может достаточно просто. Поесть.

Он открыл дверь, но в коридоре было темно. Чжо Минджун шел по коридору при помощи

фонарика на его мобильнике. Его пункт назначения, это кладовая и кухня.

Как только он пришел на кухню, там был неожиданный гость. Это был Андерсон. Кажется, он делал какой-то соус. Он добавил лук, тыкву, и ещё несколько других ингредиентов в кипящую воду и взглянул на Чжо Минджун. Чжо Минджун бесстрастно махнул рукой.

"Привет."

"...Что ты тут делаешь?"

"Что ты имеешь в виду? Я пришел готовить."

Чжо Минджун ответил так, как если бы его спросили о чем-то очевидном. Андерсону не особо нравился Чжо Минджун, но то же самое было и в обратную сторону. После окончания первого эфира, и после того, что Чжо Минджун сказал о победе Каи, он вспомнил, что сказал ему тогда Андерсон. Он ходил вокруг да около, но в итоге, это значило, что для начала у него должны быть некоторые навыки, чтобы иметь право голоса.

Конечно же, Чжо Минджун понял скрытый смысл. Он не был тем, кому нравятся люди, которые его недолюбливают.

На этом разговор закончился. Чжо Минджун пошел к кладовой и взглянул на ингредиенты. Вместо того, чтобы сказать, что он хотел попрактиковаться в готовке, ему нужна пища, чтобы набить своё брюхо. Он хотел сделать кимчи ччигэ со свиной шейкой(моксаль), но в кладовой не было кимчи.

'Должен ли я спросить об этом позже?'

Он задумался об этом, но это было бессмысленно. Хотя, этот ингредиент предоставляется в Корею, это не сработает в мире. Точнее говоря, только в половине не сработает. По причине сомнительного запаха выходящего из неё. В заключение, это был сложный ингредиент для использования его в таком роде состязания. Даже если он попросит кимчи, в конце концов, он собирался сделать то, что он привык есть. Неудобно просить о том, что будешь есть один ты.

Поэтому он не мог сделать кимчи ччигэ, далее он размышлял о кимчи ччигэ. В кладовой были различные ингредиенты связанные со специями всего мира. Здесь был твенчжан. Хотя он и промышленный, но аромат не плохой. Скорее, Чжо Минджуну интересен промышленный твенчжан. По сравнению с домашним, его цвет был ярче, и аромат был таким же ярким как и цвет.

(П.П. Твенчжан - корейская соевая паста(мисо-паста))

Когда готовишь твенчжан ччигэ с промышленным твенчжаном, был только один недостаток. Чем больше ты его приготовил, тем больше аромата он потерял. Тем не менее, на этот недостаток можно не обращать внимания, когда ты собираешься съесть его сразу же в этот момент.

Чжо Минджун обработал анчоусы. Говоря, что он собрался их обработать, это был довольно-таки простой процесс. Чтобы убрать экскременты и внутренности. В зависимости от того, сделаете вы это или нет, резко изменится горечь во вкусе. Чжо Минджун не тот тип, кто будет небрежно готовить то, что собирается съесть.

Следующий шаг после обработки анчоусов был прост. Положить анчоусы и водоросли в воду,

отварить и сделать соус. В зависимости от человека, можно поджарить мясо, чтобы сделать подливу, но Чжо Минджуну не нравится сочетания твенчжана ччигэ и мяса. Ему не нравится вкус твенчжана загрязнённого жиром выходящего из мяса. Это была его философия, что твенчжан ччигэ необходимо охладить и очистить.

Чжо Минджун нарезал редис, лук, картофель, тыкву, грибы и тофу в величину с кубик. Андерсон взглянул на него и спросил.

"Что делаешь?"

"Твенчжан ччигэ. Ты знаешь о таком?"

"Нет. Смотря на ингредиенты, это похоже на японский мисо-суп. Это вкусно?"

"Интересно. Я не думаю, что он придётся тебе по вкусу."

Раздраженно ответил Чжо Минджун. Корейский народ не мог не заметить этого, но для людей во всём мире, вкус чувствовался очень густым. Тоже самое произойдёт, если они попробуют сладкий и нежный японский твенчжан ччигэ. Понравится ли он им также как и корейцам? Он задавался вопросом, будет ли Андерсон наслаждаться твенчжаном ччигэ.

Андерсон не говорил с ним. Чжо Минджун вынул анчоусы и водоросли, и добавил в твенчжан и порошковый перец чили. Когда суп был сделан в меру, он положил нарезанные овощи. И после того, как он некоторое время поварил их, он добавил тофу и нарезанный зелёный перец чили, это был конец.

Твенчжан ччигэ был завершен. Было 6 баллов. Однако, он не возражал. Во-первых, это не то блюдо, сделанное с надеждой на то, что результат будет хорошим. Для начала, готовя твенчжан ччигэ при помощи промышленного твенчжана, будет трудно получить высокую оценку. Получить даже 6 баллов было достаточно неплохо.

В этот момент, когда он поставил рис быстрого приготовления в микроволновку. Андерсон подошел к нему и открыл рот.

"Давай обменяемся."

"...Что?"

"Ты же обменивался блюдом из сома с Каей. Почему ты не сделаешь это со мной?"

"Не то, чтобы я не хотел... ты мне не так сильно нравишься."

Чжо Минджун не ходил вокруг да около и ответил напрямую. Андерсон пожал плечами.

"Это правда, что ты мне не нравишься. Но нет никаких причин, для того, чтобы мне не понравилось твоё блюдо. Этот твенчжан ччигэ, штука, которую я впервые увидел. И я должен попробовать то, что я увидел впервые, чтобы ослабить своё любопытство."

"...Если ты так говоришь. Тогда принеси своё тоже."

После этих слов Андерсон улыбнулся.

"У меня вкус будет получше. Ты же не расстроишься из-за этого?"

"Ты должен попробовать, чтобы узнать."

Фыркнув ответил Чжо Минджун. Собственно, он имел право так поступить. Ведь блюдо Андерсона, курица тушеная с помидорами, всего лишь на 6 баллов.

Чжо Минджун и Андерсон сидели за столом друг перед другом. Сначала, тем, что съел Чжо Минджун был твенчжан ччигэ. Вкус твенчжана ччигэ, которого он не пробовал какое-то время был особым. Из-за порошкового перца чили и зелёного чили, он был острым. А уникальная прохлада соуса из анчоусов, проходя через его горло, очищала.

Вкус поедаемых тофу, тыквы и супа с рисом был превосходным. По правде говоря, он был не сопоставим с блюдами Хлои и Каи.

А сейчас, Чжо Минджун пробует курицу тушеную с помидорами. Аромат масла ощущался в супе, а также чувствовался сладкий вкус помидор. Главной задачей в курице тушеной с помидорами, это сохранить сладкий вкус, и это тушеное блюдо было действительно сладким.

Однако, оно не было на уровне твенчжана ччигэ, только что съеденного им. Конечно же, для Андерсона оно было таким же. После того как Андерсон попробовал твенчжан ччигэ, он нахмурился.

"Не чувствуется свежести."

"Это такое блюдо."

"Такое блюдо будет сложно использовать в задании."

"...Насчет этого."

Чжо Минджун открыл рот. Андерсон вздрогнул, когда взглянул на Чжо Минджуна, который, кажется, хотел поговорить о чем-то серьёзном.

"Блюда из меню лучших ресторанов. Эти блюда приготовлены по лучшей технологии и с лучшими ингредиентами, и взять обычную домашнюю пищу. Ты сможешь дать оценку обоим блюдам в сравнении? Нет, я спрошу прямо. Что для тебя ценней, а что нет?"

"Почему ты заговорил об этом так внезапно?"

"Я просто подумал об этом. То, что люди употребляют в пищу не делается при помощи профессиональных навыков, ни мысли о гармонии ингредиентов. Но только потому, что они не имеют никакой значимости? Мне любопытно."

Андерсон не ответил. Он просто смотрел на Чжо Минджуна. Чжо Минджун взял ещё одну ложку твенчжана ччигэ и взглянул на него. И тихим голосом сказал.

"Внезапно, в моей голове воцарился хаос. Если хорошо сделанное блюдо это хорошая пища... нет, всё не так. Точнее говоря, блюдо сделанное без выдающихся способностей может стать хорошей едой. Это запутанно."

Андерсон ничего не сказал и погрузился в свои мысли. Кажется, это был не простой вопрос. Однако, когда он открыл рот, слова, что слетали с его губ, были довольно глубокими.

"Если оно вкусно для человека съевшего его, то разве это не хорошая пища?"

"...Хах?"

"Это как хот-дог сделанный на улицах. Если человек, который его съел скажет, что он был вкусным, то значит, это хорошая еда. Конечно, я знаю, что ты пытался сказать немного другое. Я знаю, что ты говорил не про идею, а про качество. Но я думаю, что это основа. Взгляни на это."

Андерсон указал на стол перед ним. Курица тушеная с помидорами, и твенчжан ччигэ. Это была простая пища.

"Мы можем сделать ещё более роскошные и великолепные блюда. Но мы едим простые блюда. И это не будет отличаться от эпикурейца. Человек, который проверяет румянность стейка в лучшем ресторане, может есть замороженную пиццу и считать, что она вкусная."

"...Но ты не сможешь положить замороженную пиццу на блюдо."

"Конечно же нет."

"Днем я пробовал картофельный суп Хлои. Это было вкусно. Но я считаю, что это блюдо, которое не может быть представлено в лучших ресторанах. Потому что ему не хватает блеска. Лучше было бы готовить его вместе с семьёй. Это было хорошее блюдо. Даже так, оно не может быть предоставлено в лучших ресторанах... разве это не странно? Это вкусно, это безусловно вкусная еда..."

"Подожди."

Андерсон поднял руку и прервал его. Чжо Минджун взглянул на него. Андерсон заговорил своим обычным спокойным голосом.

"Ты ничего не путаешь?"

"Что?"

"Вкус - не всё в кулинарии. Это просто её часть. Очертание, ингредиенты. Временами, стоимость ингредиентов, известность шеф-повара, интерьер, всё, что входит туда, за всё это платят клиенты. Но, блюдо, в котором картофельный суп, который ты обычно ешь? Ты считаешь, что оно сможет их порадовать?"

Чжо Минджун не мог ответить. Андерсон продолжил.

"Это должно быть блюдо, которое не может быть повторено дома. И чем лучше качество ингредиентов, тем лучше. Потому что причина, по которой готовят там, не та же, что в домашней готовке. Готовить дома может каждый, если он немного попрактикуется."

"Тогда, как ты думаешь, каков данный вкус?"

"Разве это не вопрос, на который можно ответить только взглянув на стол?"

После этих слов, Чжо Минджун взглянул на твенчжан ччигэ и курицу тушеную с помидорами. Он некоторое время смотрел, и вскоре Чжо Минджун широко улыбнулся.

"Да. Это верно! Хорошо сделанное блюдо и хорошая пища, это совершенно разные вещи!"

Он начал думать о многих вещах у себя в голове. Нэнмён, который он ел после окончания

финала, или тонкацу, который он ел, когда попал в армию, желе, сделанное Джесси...

(П.П. Нэнмён (кор. 냉면?, 냉국?) — в корейской кухне холодное куксу (лапша) с водой, разбавленной с соевым соусом и горчицей. Также содержит овощи, яйцо и отварное мясо. Название переводится с корейского языка как «холодная лапша». Две основных разновидности — мульт нэнмён (냉면) и пибим нэнмён (빚빚냉면). Первая разновидность — холодный суп с лапшой и кусочками мяса (обычно говядиной). Вторая разновидность больше похожа на салат, заправленный пастой из красного перца (кочхуджаном).

Тонкацу (яп. 豚カツ свиная котлета) — блюдо японской кухни, зажаренная во фритюре свиная отбивная. Наравне с тэмпурой это довольно популярный в Японии представитель так называемой ёсёку — западной кухни. Кусочки отбитого свиного филе обваливают в муке, а затем в панировке панко. Получившиеся котлеты жарят во фритюре. Отбивные обычно подают вместе с нашинкованной капустой, долькой лимона и популярным в Японии Вустерширским соусом.

Нэнмён)

Не то чтобы он понимал это, он просто знал. Он знал обо всём вместе. Просто не осознавал этого. Смотря на кулинарную оценку, он забыл, что готовка имеет ввиду и то, какая была еда.

(П.П. Тонкацу.)

Кулинарная оценка, была, в конце концов, методом, используемым во время готовки пищи. Если используемый метод будет лучше, то и с качеством еды и с уровнем ничего не поделаешь, и будут высокими. Так что, с этим ничего не поделаешь, что качество еды и её уровень были похожи. Только после этого Чжо Минджун понял это.

Ситуация ничем не отличается. Это был Великий Шеф-Повар. Это место, где он демонстрирует свои навыки, и блюдо с высокой кулинарной оценкой может получить похвалу.

Однако, Чжо Минджун изменил образ мышления. Просто потому, что низкая кулинарная оценка, это не значит, что оно плохое. Конечно, пока кулинарная оценка будет выше, полученный вкус будет сложнее и утончённее. Потому что для этого существуют методы готовки.

Но только потому, что это не сложно, и не было усовершенствовано, не значит, что оно плохое. Точно так же, как жажда твенчжана ччигэ сейчас, порой, простота добирается ещё глубже. Пожалуй, у блюда на 5 баллов вкус может быть лучше, чем у блюда на 10 баллов.

Чжо Минджун встал. Он подошел к Андерсону и пожал ему руку. Андерсон недоумевающе посмотрел на Чжо Минджуна. Чжо Минджун серьёзно сказал.

"Спасибо. Андерсон. Я очень благодарен тебе. Это были хорошие наставления."

"Че... чего? Так неожиданно..."

"Я думаю, что смогу спать спокойно. Я скажу это ещё раз, но, спасибо. Я не забуду о сегодняшнем."

Сказав это, Чжо Минджун покинул это место. Андерсон смущённо посмотрел на спину Чжо Минджуна. Некоторое время спустя, его глаза смотрели на стол. Андерсон ворчал.

"Хотя бы посуду помыл, гад ненормальный..."

<http://tl.rulate.ru/book/150/8461>