

(пп: разумеется, название шуточное - здесь обыгрывается "Розыск Опасных Преступников" :)))

Венеция. Услышав это слово многие, вероятно, вспомнят «Венецианского купца» Шекспира и, конечно же, у многих в памяти всплывет и известнейший город в Италии.

Ну естественно, это место расположено в Италии. Однако та Венеция, в которой нынче был Чжо Минджун, находилась не в Италии, а в Калифорнии, в западной части Лос-Анджелеса к югу от Санта-Моники[1]. Это был курортный городок, или попросту - огромный пляж. И хотя можно было ожидать, что весь район будет застроен вычурными домами и отелями, на самом деле он весь был застроен старыми виллами и крошечными коттеджами на улочках вдоль каналов. И наверное, благодаря им это удивительное и странное место и было наполнено особым шармом.

улочка "Американской Венеции" с типичной застройкой

Люди, кто в купальниках, а кто и в обычной повседневной одежде, смешались друг с другом в пестрой толпе. Большинство валялось на пляже или шаталось по набережной, без всяких особых целей - наслаждаясь рыбалкой[2] или просто прогулкой.

Отличить туристов от местных жителей - в толпе художников, гадалок, серфингистов, уличных артистов, продавцов и просто праздных зевак - было практически невозможно, и это придавало пляжу какой-то особый налет загадочности. Было ли это иллюзией? Или же реальностью?

Главный ресторан Острова Розен располагался рядом с пляжем Американской Венеции. Заведение было не очень большим. Хотя по высоте здание могло сойти за двухэтажное, там был всего один этаж. Казалось, словно это храм, который перенесли сюда прямо из Древней Греции. Стены ресторана прямо светились белой краской, голубая крыша имела форму купола, а колонны напоминали о Храме Олимпа. А вдобавок там имелась открытая, отделанная деревом терраса.

Если бы ресторан располагался в каком-нибудь другом месте, он мог бы показаться старомодным или даже архаичным. Тем не менее, будучи в паре с Венецианским пляжем, это здание и пляж раскрывали красоту друг друга во всем великолепии. А кроме того...

"...Здесь точно так же собираются огромные толпы."

Чжо Минджун стоял неподалёку от входа в ресторан, натянув на голову капюшон так, чтобы нельзя было разглядеть его лица. Путь к ресторану преграждала целая толпа народу, и как бы ему это не нравилось, у него была лишь одна дорога - сквозь эту толчею. Он слышал, что даже

до того, как Рэйчел вернулась в Лос-Анджелес, люди точно так же толпились у ресторана.

Здесь было множество разномастного народу. Туристы, которые хотели своими глазами увидеть знаменитый главный ресторан Острова Розен. Репортёры, которые хотели получить эксклюзивное интервью. И, конечно, подающие надежды повара, которые хотели получить одобрение Рэйчел и стать её учениками.

В какой-то момент, когда Минджун всё ещё колебался, прежде чем протискиваться через толпу, одна женщина оглянулась назад и с округлившимися глазами удивленно воскликнула:

– Неужели... Минджун! Вы ведь Минджун, верно?

– Кто? Где?

– Ого! Это и правда Минджун!

– Можно с вами сфоткаться?

При виде того, с какими радостными улыбками они просят его, Чжо Минджуну было трудно сказать, мол он занят, и вежливо отказать. В конце концов он всё же очутился среди столпотворения и был вынужден дать множество автографов и сфотографироваться столько же раз. Конечно, не все люди вели себя так, но даже если это была лишь небольшая часть толпы, время летело очень быстро. Журналисты тоже не остались в стороне.

– Минджун, что вы думаете о работе в ресторане Рэйчел?

– Есть много версий о сроках открытия Острова Розен. Вам известна точная дата?

– Как вы планируете организовать персонал на кухне?

На него обрушилось множество вопросов.

– Извините. Прямо сейчас я не могу ответить на все ваши вопросы, – сказал Чжо Минджун, избегая отвечать им, после чего быстрее зашагал ко входу.

Он слышал, как продолжали щёлкать камеры, и со всех сторон на него продолжали сыпаться вопросы следовавших за ним репортёров. Но как только он прошёл через дверь, они уже не могли следовать за ним.

– Тц, тц. Твоя проблема в том, что ты слишком добрый. Зачем ты вообще возишься с подобной ерундой?

Он услышал голос Андерсона. Устало вздохнув, Чжо Минджун вошёл в зал. Сорок стульев стояли без своих хозяев. Он никогда прежде не понимал, как сильно ценит эту умиротворённую тишину.

- А где Рэйчел?

- В своём офисе. В любом случае, ты сделал то, о чём я говорил тебе?

- Да, я зарегистрировался.

- Дай мне свой логин.

Андерсон и Чжо Минджун говорили об аккаунте в Старбук, регистрации в котором Минджун продолжал избегать с самого момента его появления. Пробежавшись глазами по профилю Чжо Минджуна, Андерсон нахмурился.

- ...У тебя уже 800 фоловеров?

- Это много?

Андерсон не ответил. 800 подписчиков всего за один день. Ему понадобилась почти целая неделя, чтобы собрать столько же. Продолжая хмуриться, Андерсон нажал на верхнюю часть экрана и через несколько секунд на мобильный телефон Чжо Минджуна пришло уведомление.

Минджун вошёл в чат.

[Хьюго: О, Минджун наконец-то зарегистрировался на Старбуке!]

[Андерсон: Ага, я заставил его наконец сделать это.]

[Хьюго: Да у тебя просто нешуточное количество фанатов. Такими темпами к концу дня ты доберёшься до тысячи.]

[Минджун: Всё это довольно странно. Я никогда ещё не общался таким образом.]

[Джоанна: Минджун! Рада тебя видеть. Говоря с тобой вот так, мне кажется, словно вижу тебя вживую.]

[Минджун: Это точно! Такое ощущение, что мы снова на соревновании.]

[Джоанна: Скажу тебе по секрету... только никому не рассказывай. На этом соревновании победит Кая!]

[Минджун: Ого, вот это неожиданность!]

Что Минджун рассмеялся, глядя на свой телефон. Он уже общался прежде по телефону и с помощью сообщений, но ощущение от общения в чате было совершенно иным.

Фыркнув, Андерсон сказал:

- Вот видишь, а я говорил тебе, что ты должен завести свой аккаунт.

- Если б ты рассказал мне о групповом чате, я уверен, сделал бы это раньше.

Поводом, заставившим Чжо Минджуна создать аккаунт на Старбуке спустя столько времени, заключался именно в этом чате. Сейчас был 2010 год, когда ориентированные на соцсети разного рода приложения ещё не были так распространены.

[Иванна: Как же я вам завидую. Я тоже хочу поработать на Острове Розен.]

[Минджун: Я ещё не работаю. Нам ещё много о чём нужно здесь позаботиться перед открытием. Но даже когда мы откроемся, я всё равно не смогу работать.]

[Джоанна: Что? Почему?]

[Иванна: Ты получил травму?]

[Минджун: Нет, я в порядке. Просто у меня проблемы с визой. Чтобы получить разрешение, потребуется ещё два месяца как минимум.]

[Джоанна: Выходит у тебя сейчас туристическая виза?]

[Минджун: Да. Поэтому я не смогу работать, даже когда ресторан откроется.]

Правда, хоть сейчас Минджун не получал зарплаты, это никак не сказывалось на его жизни. Прежде всего потому, что он жил в доме Рэйчел. А если ему понадобится что-то купить, это всё равно не станет проблемой.

И то было не только из-за денег, которые он заработал, засветившись в "Голодном Туре". В его бумажнике лежала банковская карта, которую ему дала Рэйчел.

[Джоанна: В любом случае, это здорово. Работать вместе с Рэйчел Роуз! Ты неплохо устроился, Чжо Минджун!]

[Минджун: Слышал, недавно тебя взяли шеф-поваром. Так что не тебе мне говорить такое.]

[Джоанна: Это маленький ресторан на пять столов. Мне даже неловко называть себя шеф-поваром.]

[Минджун: Не говори так. Не важно, что говорят другие, ты всё равно искусный шеф-повар.]

[Иванна: Кстати, Каи и Хлои здесь нет. Уверена, они были бы рады, если бы узнали, что Минджун присоединился к нам.]

В момент, когда была упомянута Хлоя, Чжо Минджун посмотрел на экран с неловким взглядом. Затем, хотя они никак не могли его увидеть, он все равно собрался и "исправил" выражение лица. Он по-прежнему общался с Хлоей, а потому, видя, как другие люди вспоминают её, он чувствовал себя немного странно.

От Каи тоже в последнее время не было вестей. Сперва он думал, что она до сих пор злится из-за совета по похудению, который Андерсон заставил его сказать... но, скорее всего, это была далеко не единственная причина. С остальными она общалась так же мало.

[Андерсон: В последнее время она очень занята. Должно быть сейчас она в самом разгаре съёмок.]

[Марко: О? Минджун здесь.]

[Джоанна: Марко, ты опоздал.]

- Минджун. Андерсон.

Чжо Минджун и Андерсон, с головой ушедшие в чат, услышали строгий голос позади себя. Медленно обернувшись, они увидели пожилого мужчину с седыми волосами, который холодно смотрел на них. Чжо Минджун и Андерсон немедленно встали со своих мест.

- Мистер Диаз?

Его звали Исаак Диаз. На первый взгляд он казался очень суровым человеком, с которым трудно иметь дело, и он на деле действительно был таким. Одно то, что Чжо Минджун никак не мог заставить себя назвать его Исааком, вместо чего называл его мистером Диазом, показывал, насколько сложно было с ним общаться.

- Шеф-повар зовёт вас.

- Оу, хорошо.

Но то, что с ним было трудно разговаривать, не означало, что Диаз был плохим человеком. Он просто был требовательным. Как бы плохо дела ни шли, если за дело брался он, то результат был всегда на "отлично". Об этом можно было сказать даже просто взглянув на его одежду. На рукавах - ни единой складки, а рубашка была гладко выглажена. Так же, как о готовности жаркого на гриле говорит цвет мяса, так и одежда Исаака говорила о его личности.

Как например, сейчас.

- О, вы здесь, - сказала Рэйчел.

- Угу, я привёл их.

Рядом с Рэйчел он будто превратился в маленького мальчика, или, может быть, в любящего дедушку. Слышать, как он разговаривает подобным образом было действительно странно, и даже непривычно, поскольку разница была довольно серьёзной. Настолько серьёзной, что даже Чжо Минджун и Андерсон, которые не имели привычки сплетничать, начали перешёптываться друг с другом, обсуждая то, были ли чувства Исаака к Рэйчел неразделённой любовью.

Минуло уже четыре дня с окончания Голодного Тура и их приезда в Лос-Анджелес. Но у Минджуна и Андерсона почти ничего не изменилось. Если точнее, это по большей части

относилось к Минджуну. Для него Лос-Анджелес был чужим местом. Четырёх дней было слишком мало, чтобы изучить окрестности, их уклад, и даже просто привыкнуть к повседневной жизни.

Но с Андерсоном всё обстояло иначе. Здесь он вырос. Дом и ресторан родителей Андерсона, Фабио и Амелии, был в пяти минутах ходьбы от Острова Розен и Венецианского пляжа. И вот...

- О, Рэйчел. Вы уже открылись. Минджун тоже здесь. Давно не виделись.

Это значило, что они могли прийти в Остров Розен, когда захотят. Чжо Минджун ответил "деревянным" голосом:

- ...Хмм, прошло около десяти часов. С тех пор, как мы виделись в последний раз, когда вы пришли забрать Андерсона домой прошлой ночью.

- Кажется, мне стоит объяснить тебе, насколько долгими и ценными могут быть десять часов. Этого времени хватит, чтобы сырая куриная грудка, помещённая в машину су-вид[3], превратилась в настоящее сокровище. А бульон, кипящий в горшке...

- Мам! Пожалуйста! Умоляю тебя. Ты теперь хочешь еще и Минджуна замучить своим "нудежом"?

- Андерсон, сколько раз я уже тебе говорила? Если ты не хочешь нас слушать, то не тебе судить "нудеж" это или нет, что говорят твои родители.

Андерсон вздохнул. Затем, как и все дети, которым приходится иметь дело с занудством своих родителей, он просто перестал отвечать. Это всегда было довольно эффективной тактикой. Амелия ещё немного позудела Андерсону, после чего заговорила с Рэйчел.

- Это удивительно. Там, на улице, люди уже разбили настоящий лагерь.

- Половина из них пришли увидеть ресторан или старых завсегдатаев. Другая половина - репортёры и повара. В последнее время всё больше людей просят меня принять их даже в качестве стажёров.

Если бы это была компания, то эту должность вполне можно было бы сравнить с интерном. Уборка на кухне и в зале, мытьё посуды, и даже вытирание пота шеф-повара. Стажёр был тем, кто всегда выполнял поручения такого рода. Но проблема была в том, что даже люди, чьей квалификации хватало, чтобы стать су-шефами в других ресторанах, были готовы скатиться по карьерной лестнице до стажёра только чтобы получить здесь работу.

Чжо Минджун подошёл к окну и осторожно выглянул на улицу, в сторону входа. Там действительно было много людей. Человек 50, не меньше.

- Учитель Рэйчел... действительно потрясающая.

- Ты только сейчас понял, у какого учителя учишься?

- Да, и я в восторге от этого.

- А стоило бы хотя бы немного побеспокоиться. Остров Розен, как и все заведения в окрестностях, известны тем, что перегружают своих поваров.

- ...Это правда? - спросил он, посмотрев на Рэйчел.

Однако спокойное выражение лица Рэйчел не менялось с самого начала их разговора... но почему это испугало его? Андерсон заговорил:

- В любом случае, почему вы здесь? Даже если ещё не пришло время открываться, разве вы не должны подготовиться?

- Не волнуйся. Отец скоро вернётся и займётся этим.

- ...Что? Почему я один должен возвращаться? - ответил Фабио, как будто он впервые слышал об этом.

Вместо ответа Амелия просто молча посмотрела на него. Фабио скорчил грустную мину и опустил голову, словно признав своё поражение, а Рэйчел сказала:

- Я позвонила ему. Мне нужен посредник.

- Посредник?

- Есть немало людей, которые очень злы на меня. Мне нужен тот, кто выступит между нами посредником.

- ...А можно узнать, кто этот человек?

- Джек Хадсон.

Рэйчел немедленно ответила на осторожный вопрос Чжо Минджуна. И, конечно, это имя было незнакомо ему. Рэйчел медленно продолжила тихим голосом:

- Раньше он работал здесь патисьером.[4]

1. Город был основан в 1905г. как морской курорт, похожий на одноименный итальянский город, и изначально так и назывался - "Venice of America", сейчас местные жители чаще называют его Вест-Сайдом (район, куда входят также Санта-Моника и Западный Голливуд). Подробнее об "Американской Венеции" здесь: https://en.wikipedia.org/wiki/Venice,_Los_Angeles

Гондольер "Американской Венеции", 1909г.

2. Здесь не совсем понятно, поскольку fishing на сленге также означает "съем" (девушек) или "флирт" (с мальчиками)

3. Су-вид (от фр. sous-vide, «под вакуумом») - это метод готовки, при котором продукты помещаются в пакет, воздух откачивается и дальше они готовятся при контролируемой температуре на водяной бане (пакеты погружаются в прозрачный пластиковый или стеклянный контейнер с водой и ставится программируемый нагреватель).

Температура су-вида от 55 до 60 градусов, а время приготовления увеличено обычно от 1 до 7 часов, но иногда выдерживается и до 48 и больше часов (чем дольше, тем хуже вкус, хотя внешне блюдо будет выглядеть достойно). Данный метод приготовления позволяет повару увеличить время нагрева продукта, что критически важно для некоторых деликатесов - а значит, позволяет приготовить блюдо даже неопытному повару (для подборки оптимального времени и температуры есть специальные температурные таблицы) или же растянуть процесс в ожидании соответствующего заказа. Если кому интересно, можно посмотреть данное видео https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/transcoded/f/f6/Sous_vide_overview_by_Nomiku_with_VO.webm/Sous_vide_overview_by_Nomiku_with_VO.webm.480p.vp9.webm

4. Pâtissier; хотя обычно это слово переводят как "кондитер", но на самом деле это шеф-кондитер (грубо говоря, кондитерская элита)

<http://tl.rulate.ru/book/150/857576>