Глава 5. Беседа с Марико

По договорённости с владельцем ресторана, обед был подан быстро. Поскольку ни один из тех, кто пришёл с Гарри, не мог сидеть на коленях, их разместили на низких стульях.

Традиционная японская кухня поддерживает систему разделения. У кайсэки было много разнообразных блюд, заполнявших сейчас стол. Это высококлассный ресторан, удостоенный звезды Мишлен. Он, среди прочего, приложил много усилий, чтобы украсить посуду.

Например, для подачи чая Ли Цзе и его друзьям использовалась чайная чаша Tenmoku. Это особый тип фарфора, образующийся в результате изменения глазури в печи в процессе обжига, так как процесс трансформации в печи неуправляем.

В результате получается разный уровень, как с точки зрения внешнего вида, так и с точки зрения качества. Те, что могут быть размещены как произведение искусства - это редкость.

Эта техника зародилась в районе Чжэцзян династии Южная Сун, но вскоре была утеряна из-за различных проблем. Только в последние годы печи снова начали обжигать такой фарфор. А поскольку в Восточной Азии этот тип фарфора нравился, исследования происходили раньше, чем в Китае.

Таким образом, эта техника обжига фарфора лучше исследована в Тойо. Однако, несмотря на то, что в последнее время обжиг возобновился, цена на первоклассный фарфор по-прежнему высока.

Используемый в этом ресторане фарфор, несомненно, имеет первоклассное качество. Тарелки, которые использовались для сервировки, были очевидным результатом усилий шеф-повара.

В отличие от великолепного цветного фарфора чаши Тэммоку, шеф-повар использовал чистый фарфор с голубой эмалью и белой глазурью с декоративными мотивами.

Большинство этих мотивов, однако, отражают время года, и сейчас наступила весна. Простота фарфора давала очень тихое и лёгкое ощущение.

После того, как женщина почтительно поклонилась гостям, она отступила в угол комнаты, ожидая, когда нужно подать чай или убрать посуду.

Возможно, советник Ясуда узнал, что Гарри предпочитает более насыщенный вкусы и не любит холодные блюда. Вот почему обед был приготовлен особым образом.

Хотя еда по-прежнему выглядела как традиционная японская кухня в свежем и элегантном стиле, вкус был очень ярким. Даже суп из морепродуктов, который выглядел так, будто должен иметь мягкий вкус, не был таким, несмотря на то, что на его поверхности не было масла, а суп был прозрачным, как белый чай. Его вкус ощущался сенсационно насыщенным и свежим.

- Ммм, это лучшая восточная кухня, которую я ел в Тойо за всё это время, - Питер Паркер удовлетворённо кивнул головой после дегустации нескольких маленьких блюд.

- Мишленовские звезды все-таки полезны, - Ли Цзе также одобрительно кивнул. Блюда были единственной вещью, которая считалась в конце концов. Если гостям не нравилось, то шеф-повару было бессмысленно на этом настаивать.

Корректировка различных вкусов в соответствии с разными клиентами была долгосрочным способом ведения бизнеса. Особенно для такого высококлассного ресторана, который мог принять всего несколько клиентов в месяц.

- Мне любопытно, почему Тойо сделал это блюдо кухней кайсэки. Какой в этом смысл? Какая разница между этим и обычным застольем? - Гарри съел угря на коврике, который назывался угрём, но на самом деле это была разновидность мурены.

Шеф-повар обработал угря с помощью мисо-гриля, и шеф-повар прекрасно справился, придав ему немного обугленную, хрустящую кожу, но сохранив рыбу мягкой и нежной. Умело вплёл богатый вкус соуса, не лишая при этом свежести самого угря.

Ли Цзе также наслаждался ароматами различных блюд, и использовал свой язык, чтобы потом разобраться в воспоминаниях об этих вкусовых ощущениях. Хороший шеф-повар не только сам приготовит себе еду, но и, что самое главное, сможет попробовать ее на вкус.

В частности, он способен запомнить различные вкусы, которые он ел, и разбить эти сложные вкусы на части, зная, как эти специи и соусы реагируют друг на друга. Это примерно, как художник, который должен знать, какой новый цвет будет достигнут путем смешивания каждого цвета с другим, и в каких пропорциях. Это считается основным профессиональным достижением хорошего специалиста.

Ли Цзе сделал глоток супа после того, как услышал вопрос Гарри, и промыл рот от остатков пищи, прежде чем начать говорить.

- Хуайши, ты должен разобрать это слово и понять его. В китайском контексте Хуай - достоин объятия, а Ши — камень.

- Итак, в буквальном смысле, это блюдо, которое держит камень, - Ли Цзе поднял брови, держа подбородок большими пальцами.

- А? Ты имеешь в виду, что шеф-повар должен носить в руках камень, когда он готовит? - Питер Паркер чуть не прыснул едой изо рта на такое объяснение.

- Они снимаются в восточноазиатской комедии? - Гарри тоже хотел немного посмеяться, представив себе, что шеф-повар готовит с камнем в руках. - Тебе следует попросить Джейсона, чтобы он сделал бургеры, держа в руках камень.

- Нет. Это было бы глупо, - Джей Ли справедливо отклонил предложение. - Настоящий смысл кайсэки - это тёплый камень, положенный тебе на живот, чтобы бороться с голодом. Сначала это было средством дисциплины для монахов в их аскетизме.

- Позже, в связи с великими чаепитиями, которые стали преобладать в современную эпоху на Востоке, было введено такое понятие. Традиционное восточно-азиатское чаепитие было событием, принадлежащим дворянам и богатым купцам. До тех пор пока американец Берри не постучал в дверь Тойо сильным кораблем и пушкой и не превратил эту страну в полуколониальную.

- Страна разделилась на две фракции и устроила драку. После того, как победила отставшая фракция, вся страна стала полностью вестернизироваться, и Восточный океан вступил в период бурного развития. В эту эпоху восходящие мелкие горожане стали медленно становиться богатыми, поэтому чаепитие также стало популярным среди людей, - Ли Цзе очень сжато рассказал об истории Тойо.

- Однако пить чай натощак, особенно крепкий чай, вредно для здоровья. Поэтому стали устраиваться чайные вечеринки, на которых подавали еду, а в первые дни еды было не так уж много. В то время еда подавалась только для того, чтобы набить желудок.

- Вот почему у нас есть термин "кайсэки". Это значит наполнить желудок горячим камнем, чтобы сделать его менее голодным. Сегодня, благодаря постоянным изменениям, блюда кайсэки, которые мы едим, стали такими, - сказал Ли Цзе, а потом сделал глоток супа.

- Ты имеешь в виду, что США когда-то колонизировали Тойо? Я не думаю, что это упоминается в наших учебниках истории, - внимание Питера Паркера было отвлечено от его еды. Он был удивлён, что не знал этой части истории о колонизации Тойо.

Ли Цзе пожал плечами.

- Если вы хотите отправиться на поиски информации по этой теме, то ее легко найти. И востоковеды даже возвели бронзовую статую своего завоевателя, чтобы поблагодарить Берри Тидуса за то, что он постучал в дверь их страны. И кажется, что о нем ежегодно вспоминают и показывают спектакль, но я забываю, где он проводится, - Ли Джей развёл руками.

- Разве Берри не считается агрессором за это? Зачем строить статую захватчику и оплакивать его? - растерянно спросил Гарри.

- Понятия не имею, - Ли Цзе только закатил глаза.

- Странная страна, - наконец сказал Питер, подобрав с пола челюсть.

Пока они болтали, женщина, которая помогала раздавать чай и убирать посуду в одном из уголков комнаты, вдруг заговорила на беглом английском, когда обед уже заканчивался:

- Мистер Ли много знает о культуре и истории Тойо.

Хмм? Ли Цзе не ответил, но по улыбке на губах женщины, понял, что это комплимент.

- Конечно, есть что-то необычное в людях, окружающих мистера Гарри.

Эта женщина не только очень хорошо владела английским языком, но говорила очень уверенно, совсем не в соответствии с внешностью. В голове Ли Цзе вдруг появилась вспышка света, он вспомнил, где с ней познакомился.

Это было в информации, предоставленной Обществом Чистой Истины, с фотографией, прикрепленной внутри. Женщина на фото была героической, в элегантном чёрном костюме. и было ясно с первого взгляда, что она была сильной женщиной, с которой не надо было связываться.

И именно благодаря несоответствия героическому духу на фото и мягкости в ресторане сделали её неузнаваемой для Ли Цзе.

Женщиной была нынешний глава фонда «Ясида» Ясида Марико.

http://tl.rulate.ru/book/45993/1209991