

- У нас осталось не так много времени до начала обеда! Давайте поторопимся, ребята! - резкий голос диетолога прозвенел достаточно громко, чтобы сотрясти барабанные перепонки.

- Да! Диетолог!

Около 20 поваров на кухне ответили одновременно. Большинство поваров были женщинами среднего возраста за 40, но был и молодой человек лет 20, который поступил на работу по контракту, чтобы набраться опыта.

- Чондон, ты почти закончила с бобовыми ростками? - ответил молодой человек на вопрос г-жи Ким, очищая головки бобовой капусты в углу кухни.

- Да! Они почти готовы!

Этого довольно симпатичного, невинного на вид молодого человека звали Чун Чондон. Ему было 24 года, он только что окончил колледж и делал первые шаги в обществе. Не имея четкого направления, он окончил приличный университет в Сеуле по специальности "экономика", но вскоре обнаружил свою страсть к кулинарии и решил стать шеф-поваром. Хотя родители ожидали, что он станет государственным служащим, они похвалили его за то, что он обнаружил свою страсть, и поддержали его решение сменить профессию.

Он посещал кулинарную академию, чтобы освоить базовые навыки, прежде чем получить сертификат повара, и в итоге поступил на кухню университета Хана, когда искал место, где можно было бы набраться опыта.

Кухня в университете ничем не отличалась от других ресторанов, поэтому он работает здесь уже 2 месяца. Им приходилось готовить разнообразные блюда, которые менялись каждый день,

что было полезно для приобретения опыта. Хотя, в основном, он занимался подготовкой ингредиентов, как и сейчас.

- Мисс Ким, ростки фасоли готовы!

Поврежденные ростки были удалены, а жесткие части хвоста откручены. Они были вкуснее с удаленной желтой головкой, но именно там находились питательные вещества, поэтому он оставил их. Было важно, чтобы блюда были сбалансированы по питательным веществам.

- Хм, выглядят неплохо! Всегда отлично справляется со своей работой, не так ли?

Щеки Чондона покраснели от комплимента госпожи Ким, которая была самым опытным поваром на кухне.

- О, не стоит благодарности. Есть ли еще что-нибудь, с чем я могу помочь?

- Эм... нужно почистить лук, а еще нам не хватает пары рук, потому что миссис Хван не смогла сегодня прийти. Не хочешь помочь с готовкой?

- А! Правда?!

В течение двух месяцев Чондон только и делал, что готовил ингредиенты или мыл посуду. И все же, это был первый раз, когда его попросили поработать с кухонной утварью. Даже если причина была в том, что миссис Хван не могла прийти на работу, он не мог не чувствовать себя взволнованным.

- Видите две большие кастрюли? Это тушеные скумбрии для пациентов. Только следите, чтобы они не пригорели. И добавьте немного воды, если суп покажется вам слишком разваренным. Хорошо?

- Да, мэм! - уверенно выкрикнув ответ, Чондон встал перед гигантской плитой, расположенной в углу кухни.

Ее мощность нельзя было сравнить с домашними плитами, а кастрюли, в которых одновременно готовилось несколько сотен порций, доходили Чондону до груди. В кастрюлях, до которых он едва мог дотянуться руками, кипела тушеная скумбрия, готовая примерно наполовину.

- Не дай этому сгореть... умф!

Он положил в кастрюлю такой же большой половник и стал осторожно помешивать. Он должен был следить за тем, чтобы скумбрия не развалилась, пока он помешивает. Это была тяжелая работа - в одиночку ухаживать за обеими огромными кастрюлями. Честно говоря, было бы неважно, если бы он был грубее, но он приложил все усилия, чтобы блюдо осталось идеальным.

Я должен делать все, что в моих силах, в каждом порученном мне задании. К тому же, это будут есть больные пациенты. Я не могу быть небрежным.

Думая о том, что приготовленная им еда станет плотью и кровью для этих пациентов, Чондон не мог быть небрежным. Пастор церкви, которую он посещал в детстве, проповедовал, что мы должны относиться к другим с заботой. А монах в храме, куда он ходил с другом в средней школе, говорил нечто подобное. Родители Чондона также каждый день повторяли, что он должен любить своих ближних и относиться к другим так, как хотел бы, чтобы относились к нему.

Все это вместе взятое превратило Чондона в искреннего молодого человека.

- Хм... нужно ли добавить еще супа? - Чондон взял маленькую ложку и попробовал суп. На вкус суп был лишь слегка соленым и слегка острым, большинство обычных людей сочли бы его безвкусным. - Хм, он слишком соленый и острый. Мне нужно добавить больше воды.

Однако это была больничная кухня, где собирались больные. Вся еда должна быть приготовлена как можно более безвкусной, чтобы избежать раздражения, и, следовательно, эта еда все еще была слишком соленой. Он добавил несколько кастрюль воды из-под крана с помощью металлической кастрюли и снова попробовал ее на вкус, на его лице появилась улыбка.

- Хорошо, это как раз то, что нужно.

Легкий привкус солёности ласкал язык, а затем быстро исчезал. С другой стороны, вкус других ингредиентов ощущался гораздо сильнее. Просто идеальный уровень солёности для пациентов. Оставалось только дать ему закипеть.

- У нас закончилась пряная жареная свинина! Пожалуйста, сделайте еще!

- Кимчи! Передайте мне еще кимчи!