

Гид странно посмотрел на Минджуну и Рэйчел. Под этим пристальным взглядом они и вошли в заведение. Стены внутри были белыми, а на полу сверкали прибитые квадратами новенькие доски - от всего этого веяло какой-то свежестью.

- Ирашаймасае!

Дружно выкрикнул персонал ресторанчика. Рэйчел и Минджун не знали японского, но и так можно догадаться, что это были слова приветствия. (пп: ирашаймасае! - яп. "рады приветствовать!", стандартная фраза, которой встречают гостя в каждом яп.ресторане все присутствующие работники заведения)

Ресторанчик был не особо большим, и почти все столики были заняты клиентами. Для съёмочной группы поместиться здесь было бы затруднительно. Официант взглянул на камеры, на их толпу - и скорчил неодобрительную физиономию. А затем через гида начал о чем-то говорить с Мартином. Какое-то время спустя Мартин сказал:

- Похоже, не у всей съёмочной группы получится войти. Минджун и Рэйчел, идёте вы... Я тоже с вами, придётся мне самому подержать камеру.

Сказал Мартин и, тут же получив из рук оператора небольшую камеру, широко улыбнулся. Втроем они направились к одному из столиков рядом с кухней. Там была барная стойка, за которой стояли повара. Когда они заняли места, с ними заговорил мужчина лет пятидесяти.

- Вы ведь иностранцы. Приехали посмотреть достопримечательности?

Несмотря на сильный японский акцент, никаких проблем в понимании не было. Рэйчел мягко улыбнулась и сказала:

- Мы снимаем передачу, пока осматриваем достопримечательности.

- И работа и отдых одновременно, забавно. Я Ямамото Кенджи. Можете звать меня просто Ямамото.

- Ах да, Рэйчел Роуз.

- Я Чжо Минджун.

- Я думал ты японец, а ты, значит, кореец.

Ямамото задержал на мгновение взгляд на Минджуне, словно застыв от неожиданности. Тот, к слову сказать, тоже. И нет, не из-за того, что был удивлен - просто он смотрел на окно характеристик японца. Уровень готовки 7. Честно говоря, если сравнить со средним баллом блюд заведения, это нисколько не удивляло.

Но если учесть, что больше половины блюд, которые он приготовил за свою жизнь - было только суши, то Минджун вообще не мог понять, стоило ли и впрямь удивляться уровню японца, или же нет. А может... Если бы он сейчас увидел окно с навыками Ямамото, то смог бы увидеть что-нибудь вроде - [Познание Суши: уровень мастерства - 85%] У Минджуна вдруг вырвалось само собой:

- Я хотел бы сперва поесть, ничего страшного?

- Если здесь есть что-то, что вы хотите, то мы приготовим это прямо на ваших глазах.

- Тогда я хотел бы яичное суши. (Тамагояки (Tamagoyaki) или яичное суши - это тонкий омлет, свернутый в рулет, с рисом. Очень популярен в качестве десерта, приготовленный с сахаром или мирином)

После слов Минджун, Рэйчел посмотрела на него так, будто бы пытаясь понять его ход мыслей. Существует известное высказывание, хочешь знать об уровне суши-ресторана, попробуй их яичное суши. Но разве Минджун зашел в этот ресторан, не потому, что рыба здесь была лучше, чем где бы то ни было? Ведь тогда не зачем заказывать тамагояки, чтобы понять уровень.

Но то, как отреагировал Ямамото, удивило Рэйчел ещё сильнее.

- Вам повезло. Вообще-то, все наши завсегдатаи всегда съедают хотя бы одно яичное суши, когда приходят сюда.

- Яичное суши? Здесь оно какое-то особенное?

- А нужно ли это? Просто я верен основам.

- Мм... Тогда мне тоже одно.

- Хорошо, я понял.

Но перед ними не стали готовить. После того, как им принесли яичное суши на подносе с соевым соусом и имбирём, Ямамото сказал.

- У нас не принято подавать больше одного тамагояки на каждого клиента. У нас есть много чего ещё, но количество яичного суши в день ограничено. И те, кто приходит слишком поздно, уже не могут его поесть.

Эти слова заставили их понервничать. Минджун посмотрел на яичное суши

[Тамагояки]

Свежесть: 93%

Происхождение: Невозможно отобразить из-за содержания нескольких ингредиентов.

Качество: Высокое

Кулинарная оценка: 8/10

То же самое, что он увидел ещё на улице. Но когда он увидел его поближе, удивлению его не было предела. Влажная мякоть внутри была такой гладкой, будто ее отрезали по линейке. Сверху у нее был приятный коричневатый цвет, как у хорошо прожаренной яичницы, но текстура была мягкая, без единого намека на пленку. Минджун сказал:

- Такой же воздушный как сугробы в Саппоро. (пп: Саппоро - крупнейший город Хоккайдо и 4й в Японии, помимо одноименного пива и рамена славится обилием снега :)

- Когда готовишь яичные роллы, приходится поддерживать одну температуру на сковороде, чтобы яйцо и внутри и снаружи достаточно хорошо прожарилось. Приходится нагревать

сковороду на малом огне, буквально градус за градусом.

Минджун тут же поместил в рот тамагояки. Да, тут не получится поговорить о магических ароматах. Однако же, сейчас, соки начали вытекать из единственного яичного суши под давлением нёбом о язык и его вкус начал просачиваться в каждую пору языка.

[Ваши был усвоен рецепт яичного суши Ямамото!]

'Этот вкус... какое-то безумие.'

Это так его возбудило, что он даже не заметил системного оповещения.

Напротив же, сидел Ямамото и наблюдал, как Рэйчел и Минджун едят суши. Минджун положил тамагояки на язык, в то время как Рэйчел сделала так, чтобы рис с яйцом коснулись её языка одновременно. Ямамото спокойно произнёс.

– Мисс Рэйчел, раз уж вы решили исследовать вкус, то наверно почувствовали это.

– Вы о том что я его немного наклонила?

– Именно. Когда люди хотят ощутить весь вкус целиком, то делают именно так. И напротив, те кто хотят погрузиться глубоко во вкус выбирают метод господина Минджуна.

– А вы забавный человек. Могу я в качестве ответа проанализировать этот яичный ролл?

– И что же ты хочешь проанализировать...?

Ямамото заинтересованно посмотрел на Минджуна. На что Минджун несильно улыбнулся и ответил.

– Ну, я могу сказать, что какие ингредиенты были использованы в этом яичном ролле. Всё-таки, мы двое оба повара.

– Я и так знал это с самого начала. Шрамы у вас на руках говорят сами за себя. Значит, назовёшь все ингредиенты правильно... Если нужно развлечь клиента, я сделаю что угодно. Однако, назвать всё верно будет довольно непросто.

Появившаяся на лице Ямамото улыбка лучилась уверенностью. Не мало было людей, которые пробовали повторить этот метод приготовления яичных роллов. И не раз случалось так, что эти люди приходили по несколько раз за месяц, лишь бы попробовать эти суши вновь.

Это не тот рецепт, который неопытный юноша сможет понять с единственного укуса. Ямамото посмотрел на парня. Но некоторое время спустя, Ямамото испытал потрясение.

– Масло и инструменты. Это первое что отличает это место от других.

Он сразу это понял. Но Ямамото поразился не этому. Вскоре, Минджун спокойно продолжил.

– Если говорить об отличиях яичного рулета, то всё просто. Разве не очевидно? Это очень...

– Верно. Это вполне очевидно. Так что же я прячу в глубине?

Ямамото на мгновение засомневался. Когда он услышал это, он вдруг почувствовал, как секреты приготовления, хранимые десятки лет могут оказаться раскрыты в одно мгновение. Но

это же невозможно. Человеческий язык не способен разобрать состав блюда на отдельные составляющие всего за один укус. Вскоре Ямамото немного расслабился и сказал.

- Что ж, давай, если можешь.

- Каштановое и кедровое масла.

Тут же сказал Минджун. Лицо Ямамото застыло. Минджун спокойно продолжил.

- Девять к одному кедрового масла к каштановому. На этой смеси из двух масел и было приготовлено яйцо. После того как вы разбиваете яйца, вы добавляете... пол ложки бульона. Мне рассказать как готовится этот бульон?

Ямамото не сразу смог ответить. Нет, он просто не мог понять, как он это сделал. Как он смог почувствовать и различить каштановое и кедровое масла, да ещё и так играючи. И соотношение и про бульон, всё верно. Но у него в голове не укладывалось такое. Ямамото осмотрелся по сторонам и с дрожью в голосе сказал.

- Это... Это что-то вроде розыгрыша со скрытой камерой?

- Нет. Это обычный поход в обычный ресторан по нашей программе.

- Тогда как... Такое нельзя почувствовать.

- Он обладатель абсолютного чувства вкуса.

Спокойно произнесла Рэйчел. После этих слов Ямамото смотрел на Рэйчел и Минджуна круглыми глазами. После чего с дрожью в голосе сказал.

- Так значит, он может узнать все продукты, что ест... Вы это имели в виду?

- Верно. Этот парнишка уже успел прославиться в Америке. А также он довольно известен в стране по соседству, в Корее.

Не много времени у Ямамото заняло прийти в себя, теперь же на лице Ямамото читалось ожидание и волнение. У него не было причин не верить этому. Если это обман, то как бы он смог получить даже эту часть рецепта так легко?

Вместо того чтобы злиться, в его груди разгорелся пожар. Художнику нужны люди, которые поймут его работу, и поварам нужны те, кто способен по достоинству оценить их блюда. Ямамото целеустремлённо сказал.

- Если это правда... Тогда скажи, какие чувства ты испытал попробовав моё яичное суши?

- Это было вкусно. Сейчас я с уверенностью могу сказать вам это. Это было настолько прекрасно, что я задался вопросом, а можно ли приготовить суши ещё лучше чем это. Да и текстура позабавила меня, наверное из-за рисовых гранул, которые были выложены ровно... А политое бульоном яйцо мягкое и слегка влажное. Прекрасное суши. Жду не дожусь следующего...

- А, да. Точно. Но перед этим не забудьте съесть немного имбиря.

- Вы говорите об этом?

Минджун повернул голову. На небольшой тарелочке был выложен имбирь. Ямамото кивнул.

- Имбирь хорошо сбивает вкусы предыдущих съеденных блюд. Если просто есть все суши подряд, то их вкусы будут отличаться от того, что есть на самом деле.

Минджун и Рэйчел взяли по одному листику имбиря и съели. После чего Рэйчел удивлённо произнесла. (пп: здесь нет ошибки, когда сказано про листик имбиря - да, это тот же имбирный корень, только очень тонко нарезанный, из-за чего и напоминает крохотный листочек.)

- Вкус конечно пропадает не до конца. Во рту остаётся мягкое послевкусие, прямо на грани чувствительности, сейчас во рту у меня будто какая-то кисло-сладкая смесь.

- Дело не только в этом. Уксус необычный. Судачи. Был добавлен сок судачи. И вот в чем ещё необычность... Были использованы ещё недозрелые судачи, вкус которых более насыщенный. Я прав? (пп: если кто забыл, судачи - это цитрус, выведенный в Японии путем скрещивания, в пищу употребляют незрелым, когда плод еще зеленый. Широко используется в качестве уксуса, гарнира к различным блюдам, а также добавки к напиткам и алкоголю)

Губы Ямамото дрогнули. Он и так не сомневался в его способностях, но после такого, уверенность в его чувстве вкуса стала ещё больше. Распознать судачи в такой ситуации, это уже что-то на грани фантастики. Но он смог различить разницу во вкусах и порассуждать о его зрелости, от такого у него по всему телу пробежались мурашки.

'Не должен я так думать о клиенте, но... на моей кухне появился монстр.'

Он не мог поверить в то что это реально. Этого паренька можно сравнить с девятихвостым лисом. Но если это всё сон, то это действительно прекрасный сон. Ему хотелось бы услышать мнение этого монстра. (В японской мифологии кюби но кицунэ - "девятихвостая лиса" обладает силой бесконечной проницательности)

Ямамото произнёс.

- Существует немало концепций хорошего суши. Рыба, на каждый сезон своя, её качество и правильная нарезка; Также вкусовые качества риса и хорошо натёртое васаби. Попробуешь с васаби?

Васаби размером с горошину были положены на блюда Минджуна и Рэйчел. И ждали они жгучести пряного вкуса, должного наступить, когда васаби окажется во рту. И тут Минджун вытаращил глаза. Это было сладко. Это был, безусловно, васаби - но было чувство, будто он только что положил в рот ложку сахарного крема. Конечно, вскоре резкая острота ударила ему в нос и обожгла язык - но потрясение от сладости было слишком глубоким.

- Васаби... сладкое. Как это может быть?

- Судя по твоим словам, можно сказать, что ты не бывал в хороших суши-ресторанах. Васаби, сделанное промышленным методом и ручным, имеют резкое отличие. Бывают даже случаи, когда рестораны подают не чистое васаби, а смесь из рисовой муки, крахмала, естественно васаби и кое-каких других ингредиентов. Но хорошее васаби показывает всю глубину своего вкуса если его хорошо перетереть. Однозначно.

Ямамото поднял металлическую пластину. Обычная на вид пластина выглядела так, будто сделана из какой-то кожи. Плюс ко всему, когда он положил на него чили и провернул по часовой стрелке, васаби начало растираться беззвучно

- Направление и сила давления при растирании также немаловажны. Ведь именно в этот момент формируется вкус.

- ...И вкус будет настолько отличаться?

- Посмотрите на лица других посетителей. Сильно ли они изменятся если глаза станут чуть длинней? То же с васаби и суши. Если вы удовлетворены этим ответом, позвольте порекомендовать следующие суши?

- А, да. Буду рад.

Как только Ямамото это услышал, он достал откуда-то тунца. С одной стороны он был запечён до черноты, будто бы его подержали над открытым огнём, а с другой стороны было почти сырое мясо, которое лишь немного закоптилось от дыма.

- Этот тунец был приготовлен на огне из соломы, как это делали в эпоху Эдо. В тунце много крови, поэтому, порой трудно избавиться от ужасного рыбьего запаха. Поэтому мы вытравливаем запах дымом от горящей соломы.

Ямамото спокойно срезал ножом для суши кожу с тунца. Насколько же остро был заточен этот нож, что кожа не раскрошилась от такого воздействия на неё? Этот нож резал тунца так, словно масло.

Ну а дальше ничего необычного. Он поместил руки в воду и взял горсть риса согнув ладонь чашечкой. После чего мазанул васаби в ямку в рисе и размазал, заодно создав симпатичную округлую форму.

'... 8 баллов.'

Он думал, что лишь яичное суши будет так высоко оценено, но оказалось это не так. Может ли быть, что в отличие от других суши, один из ингредиентов в этом суши был подвержен огню, и из-за этого сложность исполнения, а в следствии и оценка стали выше? В тот момент, когда Минджун уже готов был взять то, что было выложено перед ним на тарелке, Ямамото покачал головой.

- Ещё не всё. Придётся подождать, пока температура риса и рыбы сравняются. Это важно. Люди которые едят суши сразу с кухни и те, кто делает это в зале, чувствуют совершенно разные вкусы одного и того же вида суши. Вот почему мне не нравятся места, где продают неправильные суши. Ведь там не получится почувствовать настоящий вкус суши. Теперь можешь съесть. Лично я бы посоветовал класть его рисом на язык. Получится немного дольше, но так ты сможешь почувствовать вкус немного отчетливей.

Минджун протянул руку. Может ему и показалось, но брать это суши под таким углом ещё и удобно. Так он и положил это суши в рот.

Соевый соус, в котором был вымочен краешек риса, разлился у него во рту, а копченное мясо и кусочки кожицы начали сочиться. Ещё и васаби добавило свою сладость в гамму вкуса, и рис туда же... Было удивительно почувствовать столько ароматов в единственном укусе. Кулинарная оценка 8 баллов. Но вкус - это ведь далеко не просто восьмёрка.

'И всё дело в... Силе мастера, занимающемся единственным и любимым делом.'

Он не раз об этом задумывался. Западные шеф-повара, которые только и делают, что

регулирую работу. Или Корейские, Японские и иже с ними повара, которые всю жизнь заняты чем-то одним, будь то калькуксу, рисовый суп, удон или рамен. Кто из них сможет предоставить более идеальный вкус?

В своё время он считал, что последние сделают это лучше. Ведь в его голове было только то, что западные шеф-повара сами-то толком не готовят, и никак не развивают свои навыки. Но так было до встречи с Рэйчел. Она заставила его осознать, что для шеф-повара, все его подчинённые повара как руки, которыми он готовит.

И вот сейчас, суши Ямамото вновь подняли для него этот вопрос. Пускай его уровень готовки и был седьмым, но только не для суши. 8, а может быть 9. Нарезка, работа с огнём и ингредиентами, обработка риса и васаби. В из этих процессов сложно поддерживать вкус. Это мастерство отрабатываемое всю жизнь.

'Если я смогу сделать всё это своим...'

От пробудившейся жадности ему до смерти захотелось есть.

<http://tl.rulate.ru/book/150/136413>