

ENTER

เชฟกระทิงแดง

요리의 신

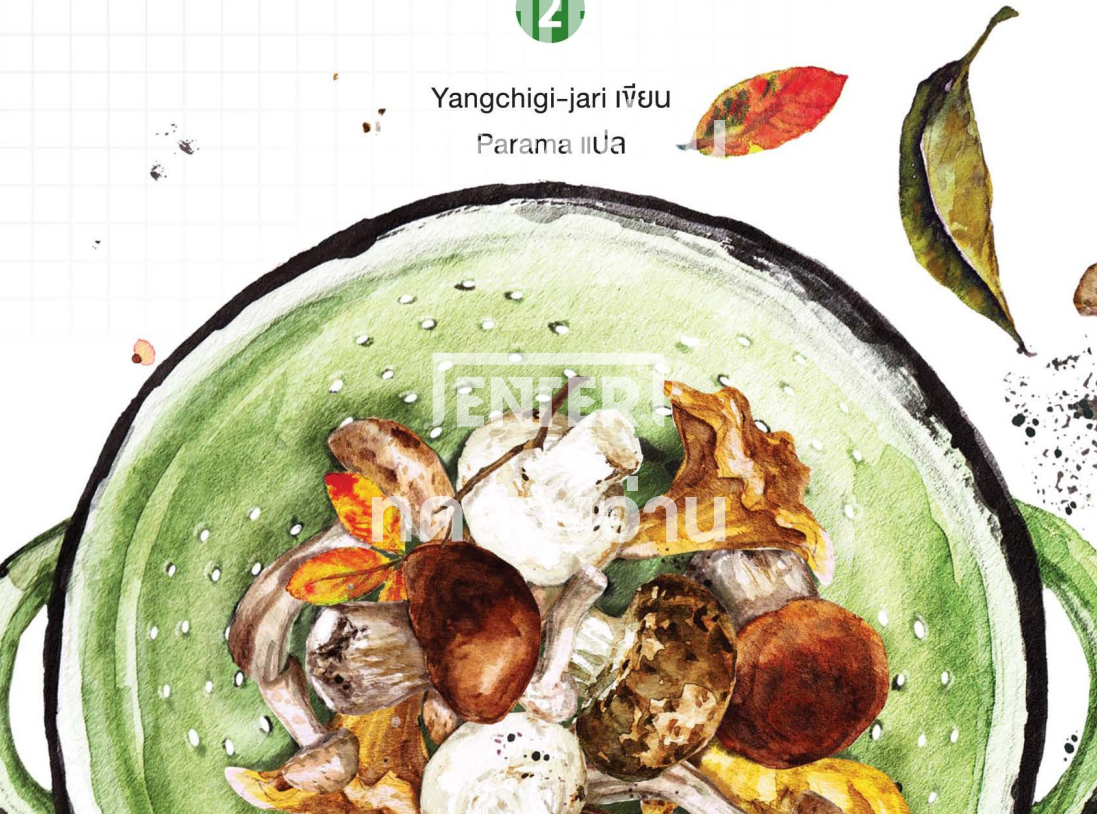
เทพหัดปรุง

GOD OF COOKING

2

Yangchigi-jari 1788

Parama 1118



ENTER

เชฟ โอบิโนะ เทพหัตถ์ GOD OF COOKING

요리의 신

2

Yangchigi-jari Jjeyou
Parama 11Ja



เชฟ โอบิโนะ เทพหัตถ์ GOD OF COOKING

2

ENTER

www.enter-books.com

ENTER

ทดลองอ่าน

เชฟ

요리의 신

เทพนักปรุง

GOD OF COOKING



ยอดเชฟเทพนักปรุง 2

Yangchigi-jari เขียน Parama ณา

God of Cooking#2

By Yangchigi-jari

Copyright © 2016 Yangchigi-jari

All rights reserved

Thai language copyright © 2019 JAMSAI PUBLISHING CO.,LTD

Thai language edition arranged with Munpia
through Eric Yang Agency Inc.

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสือ ISBN 978-616-06-2526-0

ภาพประกอบ Natalia Hubbert / Shutterstock.com

จัดพิมพ์โดย

ENTER

สำนักพิมพ์เอ็นเทอร์บุ๊กส์

285/33 ถนนเจริญบุรีนิทวงศ์ แขวงบางขุนศรี

เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2840-4800 โทรสาร 0-2840-4801

อีเมล editor@enter-books.com

เว็บไซต์ www.enter-books.com

จัดจำหน่ายทั่วประเทศโดย

บริษัท อมรินทร์ บুক เซ็นเตอร์ จำกัด

108 หมู่ที่ 2 ถนนบางกวย-จางอนม

ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอบางกวย จ.นนทบุรี 11130

โทรศัพท์ 0-2423-9999 โทรสาร 0-2449-9561-3

เว็บไซต์ www.naiin.com

ราคา 359 บาท

พิมพ์บน

กระดาษคนอมสายตา



หัวใจสายตาคุณ

www.greenread.com

คำนำ

อาชีพเซฟก็เหมือนกับอาชีพอื่นๆ ตรงที่ถ้าอยากเก่งต้องฝึกฝน ฝึกฝน และฝึกฝน พรสวรรค์เป็นแค่เครื่องปรุงรส เพราะแม้แต่อัจฉริยะอย่างคาย่า ก็ยังต้องลองผิดลองถูกก่อนจะปรุงอาหารออกมาได้ หรือมีเงินเองที่มีความสามารถของระบบ แต่ถ้าเขาไม่เคยทำงานในครัวมาหลายปี กับฝึกฝนด้วยตัวเองยามมีเวลารว่าง ก็คงจะเข้าสู่รอบลึกๆ ในรายการแกรนด์เซฟไม่ได้หรอก

อาหารหรูหราที่หน้าตาน่าอร่อย ใครจะรู้ว่าเซฟผู้ปรุงต้องผ่านบททดสอบอะไรมาบ้าง และในครัวของร้านอาหาร ยังไม่ต้องพูดถึงระดับมิชลินสตาร์ สภาพจะใกล้เคียงกับสมรภูมิเพียงใด ไม่คิดเลยว่า 'ยอดเซฟเทพนักปรุง' จะเป็นนิยายที่นำเสนออาชีพเซฟออกมาได้อย่างหมดจด และอันที่จริงก็กำลังจะก้าวไปสู่อาชีพนักชิมด้วย เราจะได้รู้จักกับอาชีพนี้มากขึ้นหรือแค่เพียงผิวเผินก็คงอยู่ที่ว่าเงินจุนพระเอกของเราจะไปได้ไกลถึงไหนในรายการแกรนด์เซฟ

เล่มสองนี้ มีคำตอบให้คุณ

สำนักพิมพ์เอ็นเธอร์บีคส์

เกี่ยวกับนักเขียน

"ชอบอ่านหนังสือตั้งแต่เด็กๆ

ตอนนี้ก็ชอบ

อนาคตก็仍将ชอบ

เหมือนกับทุกท่านที่กำลังอ่านหนังสือเล่มนี้ชอบนั่นแหละ"

Yangchigi-jari

จากใจนักแปล

แรงบันดาลใจคือสิ่งสำคัญ คือสิ่งที่ช่วยขับเคลื่อนความฝันของการดำรงอยู่ในฐานะมนุษย์ปุถุชนทั่วไป ถึงแม้เรื่องราวจะดำเนินไปตามแก่นหลักที่บอกเล่าเกี่ยวกับการทำอาหารก็จริง แต่ทว่าตัวเอกของเรื่องกลับให้ข้อคิดในการดำเนินชีวิตกับเราได้ดีพอสมควร การเลือกเดินตามความฝันทำในสิ่งที่เราชอบ หรือเลือกตามครรลองที่ครอบครัวได้วางกรอบไว้ให้ การตัดสินใจแต่ละแบบจะนำมาซึ่งผลลัพธ์ที่แตกต่างกัน

จะมีสักกี่คนที่ได้รับโอกาสในการแก้ไขแบบโชมินจุน แต่เมื่อเขาได้รับโอกาส เขาก็ทำมันออกมาได้ดี สะท้อนให้เห็นถึงความทุ่มเทและความพยายามได้เป็นอย่างดี

เรื่องนี้สอนให้เราได้ว่าโอกาสนั้นมีค่ามากแค่ไหน หากได้เลือกทำในสิ่งที่เรารัก ผลลัพธ์มักจะออกมาดีเสมอ แต่ถ้าหากเราคิดจะหันหลังให้มัน เราก็ควรแน่ใจว่าเราจะไม่เสียใจกับสิ่งที่เราเลือก

หวังว่านิยายนี้จะช่วยสร้างแรงบันดาลใจและเติมเต็มความฝันของใครหลายคนได้ไม่มากนักนะคะ

ขอให้มีความสุขในทุกวัน

Parama

สำนักพิมพ์เอ็นเธอร์บุ๊กส์ ขอร่วมเป็นส่วนหนึ่ง
ของการสร้างวัฒนธรรม 'การอ่าน' ให้เกิดขึ้นในสังคมไทย

ร่วมพูดคุย เสนอแนะ กับนิตยสารเอ็นเธอร์บุ๊กส์ได้ที่

www.enter-books.com หรือ

www.facebook.com/enterbooks

1

รอยเท้าที่อยู่ตรงหน้า

การแข่งขันฟุตบอลและการกินอาหารในร้านมิชลินสามดาวจบลงจนเวลาล่วงเลยมาหกวันแล้ว ในระหว่างนั้นไม่มีการสั่งให้ทำภารกิจใดๆ เลย อาจเป็นเพราะความลำบากที่ผู้แข่งขันต้องทำงานอยู่ในรถเป็นอาทิตย์เลยได้พักนานหน่อย หรือไม่ก็อาจเป็นเพียงเพราะว่าตารางงานของกรรมการไม่ว่างก็ได้ แม้จะไม่มีภารกิจ แต่รายการก็ถูกออกอากาศไปอีกหนึ่งตอนเมื่อวานนี้ ตอนที่เจ็ดเป็นเรื่องราวของการทำภารกิจแบบทีม โดยทีมถูกแบ่งเป็นทีมของคาย่าและทีมของเจ็ค็อบซึ่งแน่นอนว่ามีเรื่องที่ปีเตอร์ก็่อขึ้น

มินจุนหันไปมองปีเตอร์ เขากำลังนั่งดูมือถืออยู่ที่โต๊ะอาหารตั้งแต่ครู่ก่อนแล้ว ช่วยไม่ได้เพราะปีเตอร์และคาย่าถูกพูดถึงมากที่สุดหลังจบรายการตอนนี้ มาร์ตินเป็นมืออาชีพมาก เขาไม่ใช่คนที่จะตัดต่อฉากแยกๆ ให้ออกมาดูดีเพียงเพราะสงสารปีเตอร์

ทุกคำพูดที่ปีเตอร์เคยพูดถูกนำไปออกอากาศตามนั้น แม้ปีเตอร์จะดูเหมือนคนไม่รู้จักโตสักเท่าไร แต่ก็สมควรถูกโจมตีเรื่องส่วนตัว

มินจุนเข้าใจปีเตอร์ดี อีกฝ่ายก็แค้นมนุษย์สัมพันธ์ไม่ดีนักและควบคุมตัวเองไม่ค่อยได้

แต่คนดูไม่ได้รู้จักตัวตนที่แท้จริงของปีเตอร์...ไม่สิ ถึงจะรู้จักพวกเขาก็ไม่สนใจอยู่ดี ทำยที่สุดแล้วสิ่งที่พวกเขาได้ยินเพียงไม่กี่ประโยคในทีวีก็ทำให้พวกเขาตัดสินใจไปแล้วว่าปีเตอร์เป็นตัวร้าย หลายคนฟังความโกรธเคืองไปที่ปีเตอร์ แต่ก็มีหลายคนที่ยังยืนกรานว่าเรื่องนี้คายเป็นฝ่ายพุดจาไม่ดีก่อน

ไม่ว่าอย่างไรการพุดจาไม่ดีของคายาก็ลบความผิดของปีเตอร์ไม่ได้เพราะสุดท้ายแล้วปีเตอร์ก็ทำไ้เกินดูรีให้มัน ยิ่งคนดูอินกับรายการนี้มากเท่าไรความโกรธก็ยิ่งเพิ่มมากขึ้นเท่านั้น มินจุนถอนหายใจก่อนจะพุดว่า

"บอกให้เลิกอ่านคอมเมนต์ไป"

เสียงนั้นคงเบาเกินกว่าที่หูของปีเตอร์จะได้ยิน คายาก็เช่นกัน อันที่จริงตัวมินจุนเองตอนแรกก็พยายามจะไม่อ่าน แต่รู้ตัวอีกทีก็พบว่าตัวเองกำลังอ่านคอมเมนต์อยู่เหมือนกัน

เทียบกันแล้วสถานการณ์ของมินจุนถือว่ายังดีกว่ามาก ช่วงแรกที่อยู่อกอากาศมีเรื่องรักๆ ใครๆ ให้เป็นประเด็น แต่หลังจากเรื่องประสาทรับรสที่แมนย่าถูกออกอากาศ กระแสก็เปลี่ยนไป ทุกคนพากันมองว่าเขาทำทุกอย่างโดยให้เหตุผลมาก่อนเสมอ ความเป็นชาวเอเชียที่แตกต่างจากผู้เข้าแข่งขันอื่นๆ ก็กลายเป็นปิกให้เขา ทุกคนพากันคิดว่าเขาเป็นอัจฉริยะที่อยู่นอกเหนือความเข้าใจ

พุดตามตรงเขาไม่ได้รู้สึกเกลียดกระแสพวกนั้น แม้จะรู้สึกอึดอัดอยู่บ้าง แต่ก็ตื่นเต้นและสนุกไปกับมันด้วย การที่คนดูชอบเขา การที่คนที่ไม่รู้จักกันคาดหวังกับชื่อของเขา มันเป็นความรู้สึกที่แปลกใหม่

จริงๆ

"เดี๋ยวจะเริ่มถ่ายแล้วนะครับ! กรุณาเก็บมือถือด้วย!"

ทันทีที่เสียงของสตาฟฟ์ดังขึ้นปีเตอร์ก็รีบเก็บมือถือใส่กระเป๋า ด้านหน้าของผ้ากันเปื้อน หลังจากนั้นกรรมการก็เดินเข้ามาแล้วพูดเปิดรายการเหมือนทุกครั้ง

"บนเคาน์เตอร์ของแต่ละคนมีกล่องใบหนึ่งวางอยู่ ถ้าผมนับถึงสามแล้วให้พวกคุณเปิดฝากล่องออกนะครับ...หนึ่ง สอง สาม!"

เมื่ออแลันพูดจบ ทุกคนก็เปิดกล่องออก บางคนถอนหายใจอย่างโล่งอก บางคนทำหน้าบูดบึ้ง มินจุนอยู่ในกลุ่มหลัง เพราะเนื้อติดกระดูกชิ้นใหญ่เบ้อเริ่มที่อยู่ตรงหน้าเขามันเป็นแซกที่ไม่น่ายินดีสักเท่าไร มันเป็นส่วนที่โบนที่มีเนื้อสันนอกและเนื้อสันในปนกันอยู่

โจเซฟพูดขึ้นด้วยน้ำเสียงจริงจังว่า

"ที่โบนไม่ใช่ส่วนของสเต็กที่อร่อยที่สุด แต่มันก็เป็นเรื่องของความชอบ สิ่งที่สามารถบอกได้แน่ๆ ก็คือที่โบนสเต็กเป็นสเต็กที่ทำได้ยากที่สุด ถ้าทำให้สุกด้วยไฟระดับเดียวกันในเวลาเท่ากัน แน่نونว่าเนื้อสันนอกจะสุกเร็วกว่าเนื้อสันใน แต่พวกเราต้องการให้เนื้อทั้งสองส่วนสุกในระดับที่เท่ากัน"

มีเสียงถอนหายใจดังขึ้น นี่เป็นการแข่งขันที่ตัดสินจากเทคนิคล้วนๆ ถ้าทำพลาดแค่ชนิดเดียว ทุกอย่างก็จบ แต่คำพูดต่อมาของโจเซฟก็ช่วยทำให้สบายใจขึ้นมาได้หน่อย

"พวกคุณไม่ต้องตื่นเต้นตกใจกันไปครับ เพราะการแข่งขันครั้งนี้เป็นแค่การยืดเส้นยืดสายเท่านั้น คนที่ได้อันดับหนึ่งจะได้สิทธิพิเศษ นั่นคือสิทธิยกเว้นไม่ต้องแข่งรอบคัดผู้ตกรอบ"

คำพูดนั้นทำให้หลายคนทำตาเป็นประกาย มินจุนเองก็แอบ

ถอนหายใจอย่างโล่งอก เขาไม่หวังจะได้อันดับหนึ่งอยู่แล้ว เพราะที่ เกาหลีนั้นไม่ใช่จะได้เจอบอนง่าย ๆ ร้านขายเนื้อจะขายเนื้อสันนอก กับเนื้อสันในแยกกัน ไม่มีที่ไหนขายที่บอนเลย แม้แต่ที่ซูเปอร์มาร์เก็ต ใหญ่ ๆ ก็ยังหาซื้อที่บอนได้ยาก จึงทำให้ค่าประสบการณ์ของเขาน้อย ตามไปด้วย

พอสังเกตดูก็พบว่าเนื้อมีความหนาประมาณสองเซนติเมตร ไม่สามารถเรียกว่าบาง แต่ก็ไม่สามารถเรียกว่าหนาได้เช่นกัน การทำ สเต็กโดยพื้นฐานแล้วถ้าเนื้อหนาจะทำได้ง่ายกว่า เพราะยิ่งบางเวลาที่เนื้อจะต้องสัมผัสกับไฟก็จะยิ่งน้อย มีหลายครั้งเวลาทำอาหารที่เรา อยากรจะเซียร์* เฉพาะด้านนอกเพียงเล็กน้อย ผลคืออะเวลาพลาด คุมไฟไม่ได้ ทำให้ด้านในเนื้อโอเวอร์คูกหรือสุกเกินกว่าระดับที่ต้องการ

"ไม่ให้เซ็ซออะไรเลย ให้ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยเท่านั้น จำไว้ให้ตึนนะว่าสิ่งที่สำคัญคือระดับความสุกจะต้องเท่ากัน และรสชาติ ก็ต้องอร่อยในระดับมาตรฐาน ถ้าพร้อมแล้วก็เริ่มได้เลยครับ! มีเวลาให้ เพียงแค่สิบนาทีเท่านั้น!"

มินจุนรีบใช้ความคิด การย่างที่บอนให้สุกทั่วถึงนั้นไม่มีกรรมวิธี อะไรเป็นพิเศษ แต่เป็นการอาศัยประสบการณ์และความรู้สึกล้วน ๆ ในร้านสเต็กเวลาจะจั้งเซฟแค่ดูจากการทำที่บอนก็รู้ได้แล้วว่าเซฟคนนั้น มีความสามารถระดับไหน

ถ้าไม่คำนึงถึงระดับความสุกที่ต้องเท่ากัน การทำให้สเต็กออกมา รสชาติดีก็ไม่ใช่เรื่องยาก เนื้อสันนอกสุกระดับมีเดียม เนื้อสันในก็จะสุก ระดับมีเดียมแรวร์ มีลูกค้าหลายคนที่เพิลิดเพิลินกับรสชาติของระดับ

* เซียร์ (Sear) คือการนำวัตถุดิบมาจี้หรือย่างกับไฟแรงๆ อย่างรวดเร็ว ให้ความร้อนอาหารมีสีน้ำตาล แต่ไม่ถึงกับไหม้

ความสุขที่แตกต่างกัน แต่ก็มีลูกค้าหลายคนที่ต้องการให้ทั้งด้านนอก และด้านในสุขเท่ากัน การเป็นเซฟที่ดีต้องทำอาหารออกมาให้ลูกค้า ทุกคนพึงพอใจ

มินจุนเหลือบไปมองคาย่าแล้วก็เห็นว่าเธอกำลังถือตะแกรงย่างอยู่ ดูเหมือนคาย่าตั้งใจจะย่างสเต็กบนตะแกรง เป็นเพราะเธอมีความสามารถในการควบคุมไฟซึ่งวิธีการนี้คงดีที่สุดสำหรับเธอ แต่นั่นไม่ใช่วิธีที่มินจุน จะเลือก ครั้งแรกที่เห็นเธอย่างปลาไหลนั้นเขาถึงกับตะลึง เพราะรู้ดีว่าการย่างโดยให้ถูกไฟโดยตรงแบบนี้มันยากมาก ถ้าทำตามโดยไม่คิด ให้รอบคอบก็อาจทำให้เนื้อด้านนอกไหม้หมด

มินจุนตัดมันที่ติดอยู่กับผิวด้านนอกออก จากนั้นก็บดเม็ดพริกไทย ใส่ลงไปเพื่อกลบกลิ่น แต่ยังไม่ใส่เกลือ ถ้าต้องการอย่างนี้ได้ความสุข ระดับมีเดียมก็ต้องใช้เวลาประมาณสี่นาที และใช้เวลาในการพักเนื้อ อีกหนึ่งนาที รวมแล้วใช้เวลาห้านาทีซึ่งก็ถือว่าเพียงพอ แต่ถ้าใส่เกลือ ลงไปจะทำให้หน้าที่อยู่ในเนื้อไหลออกมาด้านนอกจนหมด ทำให้การเคี้ยว ไม่มีประสิทธิภาพ

มินจุนหันไปมองรอบๆ แต่ทันใดนั้นเองก็ต้องขมวดคิ้ว เพราะเขา เห็นภาพบางอย่างที่เขาไม่เข้าใจ ปีเตอร์กำลังวอร์มเตาอบอยู่ และ ดูเหมือนอลันก็สงสัยแบบเดียวกับเขา อลันเดินเข้าไปหาปีเตอร์แล้ว ถามว่า

"คิดว่าจะทำสเต็กยังไงเหรอครับ"

"ผมจะนำเข้าเตาอบจนสุก แล้วนำไปเซียร์กับกระทะ จากนั้นก็ พักเนื้อครับ"

"ทำให้ความสุขเท่ากันโดยการใช่เตาอบ? จะทำได้เหรอ"

"ถ้าวางด้านที่เป็นเนื้อสันในเอาไว้ตรงขอบๆ กระทะแล้วย่างให้สุก

อีกนิตก็น่าจะโอเคครับ"

"จะรอดูแล้วกันนะครับว่าจะออกมาเป็นยังไง"

ปีเตอร์ทำหน้าที่เจียนตันที่มันเป็นวิธีที่ตัวเขาคิดว่าน่าจะเป็นไปได้ แต่พออลันพูดออกมาแบบนั้น ความมั่นใจจึงหดหายไป แต่เขาก็จะไม่เปลี่ยนแนวทางของตัวเองเพียงเพราะคำพูดนั้นหรอก

ผู้เข้าแข่งขันส่วนใหญ่หมกเนื้อทิ้งเอาไว้และพากันจ้องมองเขม่นาฬิกาอย่างใจจดใจจ่อ ทันทีที่ครบห้านาทีก็เริ่มขยับตัวพร้อมกัน มินจุนเขี่ยพริกไทยออกไปจากเนื้อแล้วโรยเกลือลงไป จากนั้นก็ทากระทะด้วยน้ำมันจากมันของเนื้อที่ตัดออกไปในตอนแรก เสียงชู่ซ่าที่ฟังรื่นหูดังขึ้น แล้วอลันก็เดินเข้ามาถามว่า

"เคยทำที่โบนมาก่อนมั๊ย"

"ไม่ครับ ไม่เคยเลย"

"ถ้ารู้ว่าส่วนไหนของกระทะที่สัมผัสกับไฟมากที่สุดก็จะช่วยได้เยอะ"

แม้อลันจะไม่แนะนำ มินจุนก็คิดที่จะทำแบบนั้นอยู่แล้ว แต่ มินจุนก็ได้แต่ยิ้มโดยไม่พูดอะไร เพราะเขาไม่มีนิสัยแยๆ ที่จะตอกกลับคนที่แนะนำด้วยความหวังดี

กฎแจสำคัญคือการควบคุมไฟที่สัมผัสกับกระทะตามที่อลันบอก มินจุนเอียงกระทะขึ้นด้านหนึ่ง แล้ววางเนื้อสันในตรงฝั่งที่ไฟแรง ไม่ควรย่างนานเกินไปเพราะอาจจะทำให้เนื้อสันในโอเวอร์คูกกว่าเนื้อสันนอกได้

เซฟแต่ละคนมีวิธีย่างสเต็กที่แตกต่างกัน บางคนบอกว่าไม่ควรกลับด้านไปมาเกินสองครั้ง บางคนบอกว่าต้องกลับด้านทุกๆ หนึ่งนาที หรือสามสิบวินาที ซึ่งมินจุนกลับด้านทุกๆ หนึ่งนาที การย่างแบบนี้

จะทำให้ให้น้ำมันเนื้อมารวมกันอยู่ตรงกลางและจะกระจายตัวแผ่ออกไปจนทั่วชิ้นเนื้อในระหว่างพักเนื้อ ไม่ใช่่ววิธีไหนถูกต้องกว่ากัน ควรมองว่ามันเป็นความแตกต่างของเทคนิคแต่ละคนมากกว่า

มินจุนคอยดูเวลาและค่อยๆ กลับด้านเนื้อ เขาไม่ได้ใช้เทคนิคพิเศษอย่างอาร์โรเซ่ เพราะน้ำมันที่ราดลงไปบนเนื้ออาจจะเป็นตัวแปรที่ทำให้ระดับความสุกของเนื้อเปลี่ยนไปก็ได้ เขายังไม่เก่งถึงขนาดที่จะรู้ได้ว่าน้ำมันที่ราดลงไปจะส่งผลกระทบต่อหนังกับเนื้อบ้าง

คะแนนโดยประเมินคือหก ซึ่งก็น่าจะเป็นแบบนี้เพราะแค่อย่างเฉยๆ ไม่ใช่ซอสอะไรจะให้ได้คะแนนสูงกว่านี้ก็เป็นเรื่องยาก สิ่งที่ต้องการคือความสุกระดับมีเดียม เขากลับเนื้อไปมาแค่สามครั้ง จากนั้นก็นำเนื้อไปวางลงบนกระดาษซับอาหารแล้วทิ้งไว้หนึ่งนาทีเพื่อให้ให้น้ำมันเนื้อกระจายทั่วทั้งชิ้น ไม่รู้ว่าทั้งเนื้อสันในและสันนอกจะสุกในระดับมีเดียมหรือเปล่า แต่อย่างน้อยเขาก็มั่นใจว่ารสชาติต้องดีแน่นอน

พอเสียงฮอดดังขึ้น ผู้เข้าแข่งขันทั้งสิบสองคนก็ยกมือ มินจุนมองดูที่จานของตัวเอง คะแนนของทีโบนสเด็กหลังจากที่พักเนื้อเสร็จแล้วก็คือหกคะแนน ถือเป็นคะแนนที่ทำได้ตามสูตรอาหาร

กรรมการเรียกออกไปด้านหน้าที่ละคน จากนั้นก็นัดด้านที่เป็นเนื้อสันนอก ตามด้วยด้านที่เป็นเนื้อสันใน เพื่อดูว่าระดับความสุกเท่ากันหรือไม่ ถ้าสุกไม่เท่ากันก็จะไม่ตักเข้าปากเลย เช่นในกรณีของปีเตอร์

"ผมถามคุณแล้วใช่ไหมว่าคุณจะทำได้รีเปล่า แล้วดูผลที่ออกมาสิ"

อลันให้ปีเตอร์ดูเนื้อที่ถูกหั่นออก ด้านหนึ่งสุกระดับมีเดียม อีกด้านสุกระดับมีเดียมแรร์ที่ยังเห็นเลือดแดงๆ อยู่ข้างใน เอมิลี่ถึงกับถอนหายใจ

"แม้ว่านี่จะไม่ใช่งานแข่งขันคัดเลือกผู้ตกรอบ แต่มันแยเกินไป คุณไม่รู้หรือคะว่าไม่ควรลองเสี่ยงกับการทำอาหาร"

"ขอโทษครับ"

ปีเตอร์ตอบพร้อมทำหน้าเจื่อน แค่คอมเมนต์แ่ๆ ก็ทำให้เขา อึดอัดมากพออยู่แล้ว ดูเหมือนกรรมกรเองก็ลำบากใจที่จะพูดอะไร มากไปกว่านั้นต่อหน้าปีเตอร์ พวกเขาจึงส่งปีเตอร์กลับเข้าไปแล้วเรียก ผู้เข้าแข่งขันคนต่อไปออกมา นั่นคือแอนเดอร์สัน โจเซฟหั่นสแตกแล้ว ยิ้มอย่างอารมณ์ดี

"ทั้งสองด้านเป็นมีเดียมเวลตัน ไม่ไหม้เลย สุกแบบพอดี คุณคง ชำนาญสินะแอนเดอร์สัน ที่ผ่านมาดูเหมือนคุณจะได้แสดงฝีมือ เต็มที่สักเท่าไร แต่ตอนนี้คุณกลับมาอยู่จุดเดิมของคุณแล้วนะ"

"ขอบคุณครับ"

แอนเดอร์สันตอบออกไปโดยไม่ยิ้ม มันยังไม่ถึงเวลาจะดีใจ เพราะเขายังไม่ได้อันดับหนึ่ง หลังได้ชิมกรรมกรก็ประเมินว่าสแตกของ แอนเดอร์สันรสชาติดีและฉ่ำ แทบไม่พูดถึงเรื่องที่เขาอย่างออกมาเป็น แบบมีเดียมเวลตันเลย มินจุนเข้าใจการประเมินนั้นเป็นอย่างดี เพราะ สายตาของเขากำลังจ้องมองตัวเลขเจ็ดที่อยู่บนจานของแอนเดอร์สัน การได้คะแนนระดับนั้นจากการย่างโดยปรุงแค่เกลือกับพริกไทยก็ หมายความว่าถ้ามีซอสดีๆ เพิ่มเข้ามาสักนิด จานนั้นคงได้ถึงแปดคะแนน แน่นอน

ต่อไปก็เป็นตามินจุน เขาเดินถือจานออกไปด้วยสีหน้าราบเรียบ เอมิลี่ใช้มีดหันลงไปทีเื่อก่อนจะพยักหน้า

"มีเดียม ทั้งสองด้านสุกเท่ากัน แม้จะมีความต่างกันอยู่บ้าง เล็กน้อย แต่...ถ้าแค่ประมาณนี้แม้จะเป็นแขกที่เรื่องมากก็น่าจะรับได้อยู่ เห็นคุณบอกว่าไม่มีประสบการณ์ในการทำที่โบนเฮรอดคะ"

"ครับ"

"งั้นก็ถือว่ายอดเยี่ยมแล้วละคะ รสสัมผัสตอนเคี้ยวก็...อืม ก็ถือว่าโอเค ความฉ่ำของเนื้อก็ทำได้ดีนะคะ ทำได้ดีเลย"

ถ้าสิ่งที่พูดกับแอนเดอร์สันเมื่อก็คือคำชม สิ่งที่พูดกับเขาอยู่ในตอนนั้นก็ถือเป็นคำชมเช่นกัน อาจจะเป็นเพราะแอบหวังอยู่ลึกๆ มินจุนจึงรู้สึกผิดหวังเล็กน้อย แต่ก็ช่วยไม่ได้ การทำอาหารขึ้นอยู่กับความแตกต่างของค่าประสบการณ์ด้วย

ผู้เข้าแข่งขันที่จะฟังคำตัดสินเป็นคนสุดท้ายก็คือคาย่า เธอถือจานเดินออกไป โจเซฟมองจานของเธอด้วยสีหน้าตื่นเต้น

"คุณเป็นคนเดียวที่ใช้ตะแกรงย่างกับไฟโดยตรง คาย่า คุณมั่นใจกับการตัดสินใจของคุณมั๊ย"

"สิ่งที่ฉันถนัดที่สุดก็คือการใช้ไฟนี้แหละคะ ถ้าไม่ได้มาทำอาหารฉันอาจจะไปเป็นนักร้องเพลงแล้วก็ได้"

"ผมจะลองเชื่อกูคุณนะครับ"

โจเซฟหันเนื้อออกอย่างนุ่มนวล แล้วก็เป็นอย่างที่คาย่าพูดไว้ระดับมีเดียม เนื้อด้านในเป็นสีชมพูสุกอย่างพอดีเห็นเป็นริ้วชัดเจน ทั้งเนื้อสันในและเนื้อสันนอกสุกเท่ากัน โจเซฟค่อยๆ ตักเนื้อใส่ปาก ระหว่างที่เคี้ยวคำแรกแววตาของเขาดูสดใสมาก แต่พอกินคำที่สองและคำที่สามสีหน้าก็เริ่มแปลกไป กรรมการคนอื่นก็เหมือนกัน คาย่าจึงมองด้วยสายตาที่เป็นกังวล

"ระดับความสุกทำได้ดี แต่เหมือนคุณจะพลาดอะไรไปอย่างนะ คาย่า ตอนอย่างคุณอย่างทุกด้านก่อนแล้วค่อยทำให้เนื้อด้านในสุกรีเปล่า"

ดูเหมือนว่าคำพูดนั้นจะทำให้คาย่าถูกคิดอะไรได้บางอย่าง เธอทำท่าราวกับจะร้อง 'ฮะ' ออกมา เธอแม้แต่ให้ความสนใจกับระดับความสุก

ที่เท่ากันของเนื้อสันในและเนื้อสันนอก แต่กลับลืมนำความสนใจกับความฉ่ำของเนื้อ ไม่ได้ทำให้เนื้อด้านนอกสุกก่อน มินจุนมองเธอหนึ่งๆ สเต็กของเธอได้ห้ห้คะแนนซึ่งก็น่าจะเป็นแบบนั้น แม้เธอจะย่างเนื้อได้ดีจนทำให้ได้กลิ่นไหม้ของไฟอ่อนๆ ออกมาด้วย แต่กลับลืมนำเรื่องความฉ่ำของเนื้อ ก็เท่ากับว่าลืมนสิ่งที่เป็นพื้นฐานที่สุดไป

ค้าย่าเองก็ทำพลาดได้เหมือนกันสินะ

นอกจากภาพการปะทะกับสมาชิกในทีมด้วยความใจร้อนแล้ว นี่ก็เป็นครั้งแรกที่ได้เห็นภาพนี้ของค้าย่า แล้วโจเซฟก็พูดด้วยน้ำเสียงอ่อนโยน

"ดูเหมือนคุณจะรู้แล้วว่าตัวเองพลาดตรงไหน ดีมากครับค้าย่า เซฟที่รู้ถึงความผิดพลาดของตัวเองจะเป็นเซฟที่ก้าวหน้าแน่นอน เชิญกลับที่ได้ครับ"

"คะ"

ค้าย่าเดินกลับอย่างหมดเรี่ยวแรง ในเมื่อสถานการณ์เป็นแบบนี้ ก็เห็นได้อย่างชัดเจนว่าใครจะได้อันดับหนึ่ง คนที่สามารถย่างให้ทั้งสองด้านสุกเท่ากันมีอยู่หลายคน แต่มีเพียงคนเดียวที่ทำออกมาได้อย่างสมบูรณ์จนได้รับการชื่นชม แอนเดอร์สันนั่นเอง

สายตาของมินจุนมองไปที่แอนเดอร์สัน แม้ว่าก่อนหน้านี้แอนเดอร์สันจะแสดงฝีมือออกมาให้เห็นอยู่บ่อยๆ แต่พอเวลาผ่านไปก็ยิ่งได้เห็นว่ามีฝีมือของเขาไม่ธรรมดาเลย ถึงสุดท้ายจะพ่ายแพ้ให้กับค้าย่าจนได้อันดับที่สอง แต่ก็หมายความว่าถ้าไม่มีค้าย่า แอนเดอร์สันก็คงจะสามารถชนะได้ที่หนึ่ง

"หลังจากปรึกษากันแล้วเราก็ได้งานที่ดีที่สุด แอนเดอร์สัน ยินดีด้วยครับ! คุณได้รับการยกเว้นจากการแข่งขันคัดผู้ตกรอบ เชิญขึ้นไปที

ชั้นสองได้เลยครับ!"

"ขอบคุณครับ"

แอนเดอร์สันตอบด้วยน้ำเสียงราบเรียบแล้วเดินขึ้นไปโดยมีผู้เข้าแข่งขันคนอื่นพากันมองตามอย่างอิจฉา อลันพูดว่า

"ถ้าอย่างนั้นจะขอประกาศการแข่งขันต่อไปเลยนะครับ มันอาจจะเป็นการแข่งขันที่หลายคนไม่ค่อยชอบสักเท่าไร"

อลันพูดพลางมองไปที่มินจุน คิ้วของมินจุนจึงขมวดกันเล็กน้อย เขารู้สึกใจคอไม่ค่อยดีเลย แล้วอลันก็พูดต่อด้วยน้ำเสียงใจเย็น

"มันคือการทำของหวานครับ"

ของหวาน แม้จะได้หัวข้อที่ตัวเองไม่ถนัด แต่สีหน้าของมินจุนก็ไม่แสดงออกถึงความกังวล เพราะมันเป็นอะไรที่เขาต้องก้าวผ่านไปให้ได้สักวันหนึ่ง แน่แน่นอนว่าถ้าเป็นเมื่อก่อนเขาคงจะเป็นกังวลมาก แต่ตอนนี้ไม่เลย ความมั่นใจของเขาไม่ได้มาจากการที่เลเวลการทำของหวานขยับขึ้นเป็นเลเวลห้าเมื่อไม่นานมานี้ แต่เพราะคำว่าของหวานไม่จำเป็นต้องเป็นขนมอบเท่านั้น

ทำอันนั้นดีมั้ยนะ

มินจุนหรีตา สิ่งที่เขากำลังนึกถึงคือของหวานที่เขาเคยกินที่โรสโฮสเทลนอกจากเพสตรีช็อกโกแลตแล้วทุกอย่างก็ได้แปดคะแนนทั้งหมด ซึ่งหมายความว่าเขารู้สูตรการทำทั้งหมดอีกด้วย แน่แน่นอนว่า การรู้สูตรกับการทำมันออกมาเป็นคนละเรื่องกัน แต่อย่างน้อยเขาก็มั่นใจว่าจะสามารถทำตามรสชาตินั้นได้ แก้วลิปเปอร์เซ็นต์ เมนูที่เขานึกถึงก็คือซีดาจี้เคิร์ดกับแอปเปิ้ลเขียวเยลลี่ ตกแต่งด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ

หลังกลับจากร้านนั้นเขาก็ลองทำทุกเมนู ยกเว้นเมนูที่ใช้เทคนิค

โมเลกูลาร์* โดยเมนูที่เขาทำออกมาได้ใกล้เคียงมากที่สุดก็คือเมนูนี้ เมื่อวานเขาก็เพิ่งทำและได้เจ็ดคะแนน ถ้าจะมีตัวแปรอื่นก็คงเป็นเวลา เขาจ้องมองปากของโจเซฟด้วยสายตากังวลเล็กน้อย แต่แล้วคนที่พูดขึ้นมากลับเป็นเอมีลี ไม่ใช่โจเซฟ

"พวกคุณทุกคนจะมีสองตัวเลือก ตัวเลือกแรกคือหนึ่งชั่วโมง ตัวเลือกที่สองคือสองชั่วโมง ไม่ใช่ว่าเลือกเวลาให้นานไว้ก่อนแล้วเลือกเมนูที่ทำเสร็จได้ภายในหนึ่งชั่วโมงนะคะ ถ้าทำแบบนั้นก็คงไม่ต้องบอกว่าคะแนนจะออกมาเท่าไร ขอให้พวกคุณทำของหวานให้คุ้มค่าตามเวลาที่เลือกไว้ และ..."

เอมีลีหยุดไปชั่วขณะ ก่อนจะทำหน้าตาจริงจังแล้วพูดต่อว่า

"รอบนี้จะมีคนออกสองคน จากคนที่เลือกหนึ่งชั่วโมงหนึ่งคน และจากสองชั่วโมงอีกหนึ่งคน ซึ่งจะไม่มีการให้โอกาสใดๆ แก่ทั้งสองคนนั้นอีก ดังนั้นขอให้รอบคอบกับการเลือกเวลานะคะ ฉันจะให้เวลาพวกคุณคิดสิบนาที คนที่เลือกเวลาหนึ่งชั่วโมงขอให้มายืนทางขวามือของฉัน ส่วนคนที่เลือกสองชั่วโมงขอให้มายืนทางซ้ายมือ นะคะ"

มินจุนต้องเลือกสองชั่วโมงอย่างช่วยไม่ได้ การจะทำเยลลี่ให้ออกมาดีต้องใช้เวลาประมาณนั้น แต่ที่นึกไม่ถึงก็คือมาร์โคผู้ชำนาญในการทำของหวาน เขาคิดว่ามาร์โคจะเลือกเวลาสองชั่วโมง แต่มาร์โคกลับเลือกเวลาหนึ่งชั่วโมง นอกจากนั้นก็มีความยาก โคลอี้ ฮิวโก้ แล้วก็เป็นเตอริที่เลือกหนึ่งชั่วโมง รวมทั้งหมดห้าคน

ส่วนคนที่เลือกสองชั่วโมงมีทั้งหมดหกคน มินจุน โจแอน อีวานน่า

* Molecular Gastronomy วิธีการทำอาหารที่ประยุกต์หลักการทางวิทยาศาสตร์ เคมีและฟิสิกส์ มาใช้ประกอบการทำอาหาร โดยมีเทคนิคการปรุงหรือการประกอบอาหารหลากหลายรูปแบบ เพื่อสร้างอาหารรูปแบบแปลกใหม่ และทำให้ผู้ทานรู้สึกตื่นเต้นกับเมนูนั้นๆ ตัวอย่างเช่น การทำซอสให้มีรูปทรงหยดน้ำโดยไม่แตกตัว การทำอาหารให้สุกด้วยระบบสุญญากาศ ฯลฯ

และอีกสามคน มินจุนเหลือบมอง คนที่ตั้งดูดยายตาของเขาที่สุด ก็คือผู้หญิงผิวสีที่ชื่อซาซ่า อายุน่าจะมากกว่าเขาประมาณห้าปี ซาซ่า มีนิสัยเป็นมิตรและอ่อนโยนมากติดกับรูปร่างที่ผอมแห้งของเธอ ปกติแล้วเธอไม่ใช่คนที่เขาสนใจสักเท่าไรหรอก แค้นานๆ ที่เขาเอาอาหาร มาให้ชิมแล้วถามคะแนนจากเขา แต่ไม่กี่วันก่อนหน้านั้นมีอะไรบางอย่าง เปลี่ยนไป

[ซาซ่า เคน]

เลเวลการทำอาหาร : 6

เลเวลการทำของหวาน : 7

เลเวลการชิม : 6

เลเวลการตกแต่งจาน : 5

เดิมทีคนที่มีความเร็วในการทำของหวานระดับเจ็ดมีแค่สองคนก็คือ มาร์โคและแอนเดอรส์สัน เมื่อไม่กี่สัปดาห์ก่อนก็ยังคงเป็นแบบนั้น แม้ มินจุนจะไม่ได้คอยนั่งเช็คเลเวลของคนอื่นอยู่ตลอดเวลา แต่เขาก็รู้ การเปลี่ยนแปลงของซาซ่าเอาเมื่อสองวันก่อนจากเด็กแคโรตที่เธอนำมา ให้เขาชิมเพื่อถามคะแนน มันไม่ธรรมดาเลยเพราะได้ถึงแปดคะแนน เขาตกใจกับคะแนนนั้นมากจึงลองดูเลเวลของเธอ ปรากฏว่าเลเวล ของเธอเพิ่มสูงขึ้นแล้ว

ในระหว่างแข่งขันยังสามารถพัฒนาได้ไม่สิ เราเองก็เป็นแบบนั้น เหมือนกัน แต่...

เขาไม่สามารถยินดีกับเธอได้อย่างสบายใจนัก จะมีใครในโลกนี้ บ้างที่สามารถยินดีกับคู่แข่งได้อย่างบริสุทธิ์ใจ เขามองหน้าตาต่างสถานะ

อย่างเสียตาย เลเวลของเขาดูไม่มีวิ๊วจะเพิ่มขึ้นเลย พุดให้ชัดก็คือหลังจากมาที่อเมริกา เลเวลก็เพิ่มขึ้นอย่างละหนึ่งระดับ ยกเว้นก็แต่เลเวลการทำอาหาร มีเพียงแคเลเวลส่วนนี้เท่านั้นที่ไม่เพิ่มขึ้นเลย แม้จะรู้ว่ามันเป็นเลเวลที่สำคัญที่สุด คงไม่มีทางที่จะเพิ่มขึ้นได้ง่ายๆ แต่ความโลภของคนเราก็ไม่มีวันสิ้นสุดอยู่แล้ว

ถ้าเลเวลเพิ่มขึ้น ความสามารถในการทำอาหารจะเพิ่มขึ้นรีเปล่า หรือต้องเป็นความสามารถในการทำอาหารเพิ่มขึ้น เลเวลจึงจะเพิ่มขึ้นแบบไหนกันแน่นะ

มันเป็นความสงสัยที่เขามีมาตลอด แต่ไม่มีใครมาช่วยตอบได้ ตอนที่เลเวลการทำอาหารเพิ่มเป็นระดับหก นำตาลที่มันไม่ใช่ตอนที่เขาทำอาหาร แต่เป็นตอนกินอาหารของเจนภรรยาของลูคัส ดูเหมือนว่ามุมมองที่มีต่ออาหารกว้างขึ้นจึงทำให้เลเวลเพิ่ม ซึ่งก็เป็นแบบนี้จริงๆ ตอนนั้นพอได้ตักอาหารแบบอเมริกันแท้ๆ เข้าปากก็รู้สึกได้อย่างชัดเจนทันทีว่าอาหารอเมริกันคือแบบไหน คงจะเป็นเพราะประสาทรับรู้รสของเขาเพิ่มมากขึ้น

อาหารที่ร้านมิชลินสามดาวก็น่าจะเป็นเครื่องวัดได้เป็นอย่างดี สิ่ง que เพิ่มขึ้นไม่ใช่เลเวลการทำอาหาร แต่เป็นเลเวลการชิม น่าเสียตายแต่ก็ช่วยไม่ได้ เลเวลเจ็ดคือเลเวลเดียวกันกับคาย่า แอนเตอร์สัน และโคลอี้ การขึ้นไปอยู่เลเวลนั้นง่าย ๆ ก็คงเป็นเรื่องที่น่าละอาย ตอนนั้นเองที่อลันเริ่มพุด

"ดูเหมือนพวกคุณจะเลือกกันเสร็จแล้ว จำไว้ให้ตึ้นนะครึบว่า หัวข้อคือของหวาน ขอให้ทำของหวานในแบบที่แม้จะอิมจนกินต่อไม่ไหวแล้ว แต่ก็ต้องกิน แม้จะอิมจนแทบจะอาเจียนออกมา แต่ก็ต้องกิน คนที่เลือกทำของหวานโดยใช้เวลาหนึ่งชั่วโมงจะเริ่มทำที่หลัง

นะครับ ระหว่างนั้นก็ขอให้อยู่เงียบๆ เอะละครับ เริ่มกันได้เลย! ไปหยิบวัตถุดิบได้ครับ!"

มินจุนก้าวเท้าทันที เขาไม่คิดจะหยิบวัตถุดิบมาทั้งหมดทีเดียว เอาเวลาไปเริ่มทำแอปเปิ้ลเขียวเยลลี่ดีกว่า ในระหว่างที่ต้มทิ้งเอาไว้ก็มีเวลาว่างอีกเยอะ เขาจึงคิดว่าค่อยไปหยิบวัตถุดิบที่เหลือเอาตอนนั้นก็ได้อีก

เบื้องต้นเขาหยิบน้ำตาล แอปเปิ้ลเขียว คาราเมลและเพกติน ตอนมาอเมริกาใหม่ๆ เขาทำเยลลี่กับเจสซี่แล้วไม่มีเจลาตินหรือเพกตินเลย จึงต้องใช้ส่วนผสมของเพกตินที่อยู่ในเปลือกแอปเปิ้ลแทน ถ้ามีผงเพกตินอยู่แล้วก็ไม่จำเป็นต้องทำแบบนี้ โดยปกติมีวัตถุดิบอยู่สองชนิดที่ใช้ในการทำเยลลี่ นั่นคือเจลาตินกับเพกติน หลายคนใช้ผงวุ้น แต่รสสัมผัสตอนเคี้ยวจะคล้ายนูกมากกว่าเยลลี่ ความแตกต่างของเจลาตินกับเพกตินก็ไม่มีอะไรมาก เจลาตินทำจากการแปรรูปคอลลาเจนจากสัตว์ ส่วนเพกตินเป็นการสกัดออกมาจากเปลือกผลไม้พวกส้มหรือแอปเปิ้ล รสชาติแตกต่างพอๆ กับที่มาจากมัน เยลลี่ที่ทำจากคอลลาเจนจะแข็งตัวได้ดีกว่าแต่มีแนวโน้มที่รสชาติของส่วนผสมจะดริบ ส่วนเยลลี่ที่ทำจากเพกตินนั้นเมื่อเทียบกันแล้วจะแข็งตัวได้น้อยกว่า ทว่าให้รสชาติที่ดีกว่า

เขาไม่ได้นึกเรื่องข้อดีข้อเสียระหว่างเจลาตินกับเพกตินเลย เพราะเยลลี่ที่กินในโรสโฮสแลนด์นั้นใช้เพกติน ในเมื่อตรงหน้าเขามีรอยเท้าที่เห็นชัดๆ อยู่แล้ว เขาก็แค่เดินตามรอยเท้าขึ้นไปก็พอ

มินจุนหันแอปเปิ้ลเขียวเป็นรูปทรงกลมแล้วใส่ลงไปใต้น้ำเดือดพร้อมน้ำตาลและคาราเมล จากนั้นเขาก็ไปที่ตู้เก็บวัตถุดิบอีกครั้งเพื่อหยิบวัตถุดิบที่ยังไม่ได้หยิบมาในตอนแรก นั่นคือส้มชีดาจิ สาลีจีน

ดอกแอสเตอร์เดียม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ขึ้นฉายฝรั่ง ไข่ไก่ และเนย พอกลับมาที่คาน์เตอร์ก็เข้กหม้ออีกครั้งซึ่งเป็นเวลาเดียวกับที่กรรมการเดินมาพอดี

"คุณจะทำอะไรหรรอครับ"

"ผมคิดว่าจะลองทำเมนูที่เคยกินที่โรสโฮสแลนด์ครับ เยลลี่วางบนชีดาจี้เคิร์ต และใส่วัตถุดิบอื่นๆ ลงไปอีก"

"ผมรู้ว่าคุณประทับใจหลายอย่างที่นี่ แต่เมนูนี้ต้องอาศัยความกลมกลืน อัตราส่วนของวัตถุดิบที่จะใช้ทำซอสก็สำคัญ เอ่อ..."

ออยู่ๆ อลันก็ซะงักไป ดวงตาของเขากำลังสั่นไหวเล็กน้อย แล้วเขาก็ถามออกมาอย่างไม่แน่ใจ

"ผมขอถามอะไรสักอย่างนะมินจุน คุณไม่ได้แค่รู้ส่วนผสมและวัตถุดิบเท่านั้น แต่ยังสามารถวิเคราะห์อัตราส่วนของวัตถุดิบได้ด้วยงั้นหรือ"

"มีข้อมูลอยู่บนจานมากกว่าที่ใครจะคิดนะครับ"

มินจุนตอบด้วยน้ำเสียงราบเรียบ คำพูดนั้นทำให้ทุกคนที่ได้ยินรวมถึงโจเซฟอ้าปากค้าง ไม่เพียงแค่รู้วัตถุดิบ แต่สามารถรู้ไปถึงอัตราส่วน มันเป็นความสามารถที่ยากจะเชื่อ นี่ถ้าพวกเขารู้ว่ามินจุนสามารถอ่านสูตรการทำได้ด้วย พวกเขาอาจจะโกรธมากกว่าตกใจก็ได้

"ไม่ว่าคุณจะไปที่ร้านอาหารไหน ผมว่าหัวหน้าเซฟที่นั่นคงจะต้องคอยระวังคุณแน่ๆ"

"ทำไมล่ะครับ"

"เพราะคุณอาจเป็นสายลับตัวร้ายแห่งธุรกิจการทำอาหารนะสิ"

คำพูดนั้นทำให้มินจุนยิ้มแต่ไม่ได้พูดอะไรกลับไป อลันไม่สามารถละสายตาจากมินจุนได้จึงทำท่าลั้งเลอยู่ครู่หนึ่งก่อนจะเดินไปดู

ผู้เข้าแข่งขันคนอื่น ส่วนเอมีลี้ก็แอบพูดทิ้งท้ายว่า

"ฉันมีเหตุผลที่ต้องสนิทกับคุณเพิ่มขึ้นมาอีกข้อแล้วสินะคะ"

"เซฟกับนักชิมอาหารสนิทกันไว้ก็ไม่จะมีอะไรเสียหายนี่ครับ"

"ทั้งระยะห่างอีกแล้วนะคะ ข้อเสนอดอนนั้นฉันไม่คิดจะบีบคั้นอะไร เพราะฉะนั้นไม่ต้องระวังตัวขนาดนี้ก็ได้ค่ะ"

เอมีลี้พูดจบก็ยิ้มแล้วเดินจากไป ไม่ว่าจะกรรมการจะอยู่หรือไม่ สิ่งที่มีนัยสำคัญต้องทำก็ยังคงเหมือนเดิม นั่นคือคอยคนไม่ให้แอบเปิดใหม่ และต้องเตรียมทำซีดาจิเคิร์ด

เริ่มจากการล้างส้มซีดาจิโดยนำเบกกิ้งโซดาผสมกับน้ำเล็กน้อย แล้วถูกับส้มซีดาจิให้เกิดฟอง จากนั้นก็ใช้เกลือแบบหยาบมาทำแบบเดียวกันอีกครั้ง ค่อยใส่ลงไปใต้น้ำต้มเดือดประมาณสิบวินาที ก็เป็นอันเสร็จ การที่เขาเลือกใช้ส้มซีดาจิทั้งผลแทนที่จะใช้น้ำของมัน ก็เพราะว่าเขาต้องการผิวส้มด้วย

เขาคั้นส่วนสีเขียวของเปลือกให้บางแล้วดับให้ละเอียด จากนั้นก็ตอกไข่ใส่ซาม ส้มซีดาจิหนึ่งลูกต่อไข่ไก่หนึ่งฟอง ใส่เกลือลงไปใต้อีกหนึ่งหยิบมือ ใส่น้ำตาลลงไปปริมาณที่เท่ากับไข่ไก่ แล้วตามด้วยน้ำส้มซีดาจิ ส่วนประกอบที่อยู่ในส้มซีดาจิจะช่วยทำให้ไข่ไก่จับตัวกันเป็นครีม

ทำถึงตรงนั้นเขาก็กลับไปเช็กที่หม้ออีกครั้ง แอปเปิ้ลนิ่มลงมากแล้ว พอใช้กระบวยกดลงไปเนื้อก็แตกออกกำลังดี ระหว่างนั้นเขาค้นไปต้มน้ำสำหรับทำโพช* ซีดาจิเคิร์ด แล้วจึงกลับมาบดแอปเปิ้ลให้แตกออกจากกัน เขาใช้ผ้าขาวบางวางลงบนหม้ออีกใบแล้วเท

* โพช (Poach) การทำให้อาหารสุกในน้ำที่มีความร้อนสูงไม่ถึงจุดเดือดเพื่อไม่ให้อาหารสุกหรือแข็งมากเกินไป

น้ำแอบเป็ลลงไป กลิ่นของน้ำตาลกับแอบเป็ลแรงจนแทบจมูก ส่วนความร้อนของไอน้ำที่พุ่งออกมาก็ไม่ได้ทำให้รู้สึกดีเท่าไหร่นัก

เขาผูกปลายผ้าขาวบางอย่างระมัดระวังแล้วรอให้น้ำแอบเป็ลหยุดลงช้าๆ ถ้าปิดไปมากาก็จะหลุดลงไป แม้ว่าช่องบนผ้าขาวบางจะถี่ แต่เพื่อให้ได้รสสัมผัสตอนเคี้ยวที่ดีก็ต้องรอให้น้ำแอบเป็ลค่อยๆ หยุดลงไปจนหมดเอง จากนั้นก็ใส่ผงเพกตินลงไปเคี้ยว นำไปใส่ตู้เย็นเพื่อให้แข็งตัวก็เป็นอันเสร็จ

ในระหว่างที่เคี้ยวน้ำแอบเป็ลผสมเพกตินก็หันกลับไปทำเคิร์ดอีกครั้ง เขานำซามสแตนเลสใส่ลงไปในหม้อที่น้ำกำลังเดือด ใส่ไข่ไก่ผสมน้ำส้มชี่ดาจิที่เตรียมเอาไว้ตามลงไป ถ้าอุณหภูมิสูงเกินไปอาจทำให้ไข่ไก่สุกได้ ดังนั้นการโรยแบบนี้จึงเป็นวิธีที่ง่ายและปลอดภัยที่สุด

มินจุนใช้กระบวยคนประมาณสิบนาทีเพื่อไม่ให้เคิร์ดไหม้ระหว่างนั้นก็หันไปเอาช้อนตักเยลลี่แอบเป็ลดู พบว่าตรงขอบเกาะตัวเป็นเยลลี่แล้ว มินจุนจึงวางกระบวยลง เทเยลลี่ลงบนพิมพ์แล้วนำไปใส่ตู้เย็น

พอกลับมาที่เคาน์เตอร์อีกครั้งเขาก็ใช้นิ้วแตะเคิร์ดที่ติดอยู่บนกระบวยจึงรู้ว่าเคิร์ดแข็งตัว หมายความว่าใช้ได้แล้ว เขาจึงนำซามออกจากหม้อแล้วใส่ผิวส้มชี่ดาจิกับเนยลงไปค่อยๆ ผสมให้เข้ากัน เนื่องจากยังร้อนอยู่จึงทำให้เนยละลายได้ง่าย ส่วนผิวส้มชี่ดาจินั้นแม้จะไม่ละลายแต่ก็ถูกสับละเอียดอย่างดี จึงกลายเป็นชี่ดาจิเคิร์ดที่ผิวเนียนเรียบ เขาลองชิมรสชาติของเคิร์ดสีเขียวด้วยความตื่นเต้น

"ดีมาก!"

เขาร้องอุทานออกมาโดยไม่รู้ตัว เบียร์หวานสองพยางค์ที่สามารถอธิบายทุกอย่างได้ชัดเจน รสเปรี้ยวของส้มชี่ดาจิหอมรสหวานของน้ำตาลเอาไว้ และเมื่อเจอกับแอบเป็ลเขียวเยลลี่ กลิ่นของคาราเมลที่

ละลายอยู่ข้างในรวมไปถึงกลิ่นของแอปเปิ้ลก็มั่นใจได้เลยว่ามันจะเป็นการเข้ากันอย่างสมบูรณ์แบบ ความจริงแล้วไม่ต้องชิมก็พอจะเดาผลออก

[ซีดาจิคีร์ด]

ความสดใหม่ : 94%

แหล่งที่มา : (เนื่องจากใช้วัตถุดิบหลายชนิดจึงไม่เปิดเผยแหล่งที่มา)

คุณภาพ : สูง

คะแนน : 7/10

ได้เจ็ดคะแนนก็ถือว่าแทบจะเป็นคะแนนสูงสุดเลยก็ว่าได้ เพราะตัวเขาในตอนนี้นคงยากที่จะทำเคิร์ดให้ออกมาดีกว่านี้ มินจุนมองนาฬิกาด้วยสีหน้ามั่นใจ หัวสิบนาทียังมีเวลาเหลืออีกตั้งหนึ่งชั่วโมงสิบนาทิสั่งที่เขาจะทำในตอนนี่ก็คือพักหนึ่งชั่วโมง ของหวานที่เขาใช้เวลาประกอบร่างกับแต่งจานให้เสร็จเพียงแค่อีสิบนาทิต่างนั้น

เมื่อเห็นมินจุนยืนอยู่เฉยๆ กรรมากรก็พากันเดินเข้ามาหา

"มินจุน ทำไมถึงยืนเฉยๆ ละคะ"

"เพราะว่าต้องรอประมาณห้าสิบนาทีก่อน"

น้ำเสียงของเขามั่นใจมาก เอมิลี่จึงถามด้วยน้ำเสียงตลกเล็กน้อย

"หมายความว่าไม่มีอะไรให้ทำในระหว่างห้าสิบนาทินี้เหรอคะ"

"ครับ เอ้อ แต่มั่นไม่ใช่เมนูที่ควรจะต้องเลือกใช้เวลาหนึ่งชั่วโมงนะครับ เพราะต้องใช้เวลาล้างผักเพื่อให้เยลลี่แข็งตัว"

"เรื่องนั้นฉันเข้าใจดีค่ะ แต่คุณตั้งใจจะอยู่เฉยๆ หัวสิบนาทิจึงทำอะไรเลยจริงๆ เหรอ"

"ดูเหมือนไม่ได้มีแค่ผมคนเดียวนะครับ"

มินจุนหันไปมองรอบๆ แล้วพูดออกมา ซึ่งก็เป็นอย่างที่เขาพูด
ชาซาก็กำลังว่างอยู่ในระหว่างพักแบ่งที่ผสมไว้ อลันจึงถอนหายใจ
ออกมา

"ดูท่าจะไม่ค่อยมีฉากสนุกๆ เสียแล้ว"

"ไม่รู้สิครับ มาร์ตินอาจจะได้เห็นสุนทรียศาสตร์แห่งการรอย
ก็ได้ล่ะครับ"

เอมิลียักไหล่ ส่วนโจเซฟก็ก้มมองซีดาจิเคิร์ตของมินจุนแล้วหยิบ
ช้อนคันเล็กขึ้นมา

"ขอชิมรสชาติของซีดาจิเคิร์ตหน่อยได้มั๊ย"

"ได้สิครับ"

ไม่มีความจำเป็นที่จะต้องเลี่ยงการประเมิน ซีดาจิเคิร์ตครั้งนี้
ทำออกมาได้ค่อนข้างดีที่สุดเท่าที่เขาเคยทำ แม้ว่าก่อนหน้านี้ก็เคย
ทำได้เจ็ดคะแนนเหมือนกัน แต่เคิร์ตของครั้งนี้แตกต่างออกไป ตั้งแต่
ความสวยงามของรูปร่าง การโพซก็ทำออกมาได้ค่อนข้างดี โจเซฟ
ตักเคิร์ตเข้าปากหนึ่งคำแล้วหลับตาลงเพื่อรับรู้อร่อยรสชาติ จากนั้นก็
ยิ้มบางๆ ออกมา

"ผมจะคอยดูนะครับ"

อลันกับเอมิลีหยิบช้อนขึ้นมาพร้อมทำหน้าที่ตาดอยากชิม มินจุน
จึงตักเคิร์ตมาวางไว้ตรงหน้าพวกเขาโดยไม่พูดอะไร พอได้ชิมพวกเขา
ก็ทำหน้าที่ไม่ต่างจากโจเซฟ

"ผมจำได้ว่าเดฟหมกมุ่นอยู่กับส้มซีดาจิตั้งหลายเดือนเพื่อให้ได้
อัตราส่วนนี้มา คุณได้ชิมช่วงเวลาหลายเดือนของเขาไปแล้ว"

"เพราะอาหารเป็นของทุกคนครับ"

มินจุนพูดพร้อมกับยิ้มออกมา อลันจึงมองหน้ามินจุนด้วยแววตาที่ไม่รู้ว่ากำลังคิดอะไรอยู่ ดูเหมือนเขาจะอยากพูดอะไรบางอย่างแต่ก็ไม่ได้พูด แล้วเดินจากไป มินจุนหันไปมองรอบๆ สถานการณ์ของคนที่เลือกเวลาสองชั่วโมงนั้นแตกต่างกันไป โจแอนกำลังยุ่งอยู่กับการทำครีมช็อกโกแลตที่จะนำไปวางบนชีสเค้ก ส่วนซาซาก็กำลังพักเบิ่งที่ผสมไว้

คนที่ว่างที่สุดคือมินจุน เขาไม่มีอะไรจะทำจริงๆ ก่อนที่เยลลี่จะแข็งตัวเขาต้องคั่วเม็ดมะม่วงหิมพานต์และหั่นชิ้นฉายฝรั่ง แต่ยิ่งทำเสร็จใหม่ๆ ได้เท่าไรก็ยิ่งดี

เวลาเดินไปอย่างช้าๆ พอหันไปมองอีกทีก็เห็นว่าคนที่เลือกเวลาหนึ่งชั่วโมงต่างเริ่มลงมือทำกันแล้ว ซาซ่าเองก็เอาเบิ่งเข้าเตาอบและกำลังเข้าสู่ขั้นตอนสุดท้ายแล้ว มินจุนเริ่มขยับตัวขณะที่เวลาเหลือประมาณสิบนาที เขาคั่วเม็ดมะม่วงหิมพานต์บนกระทะที่ไม่มีน้ำมันอย่างรวดเร็ว หั่นชิ้นฉายฝรั่ง แล้วนำลูกสาส์ที่ปอกเปลือกไว้มาหั่นบางๆ นำไปแช่ในน้ำที่ผสมน้ำตาลไม่จำเป็นต้องแช่นานเพราะตอนที่ความหวานของลูกสาส์กับความหวานของน้ำตาลกำลังเริ่มเข้ากันนั้นเป็นตอนที่เข้ากับวัตถุดิบอื่นๆ ได้ดีที่สุด

เวลาเหลือไม่ถึงห้านาทีแล้ว แต่มินจุนก็ไม่ได้รีบร้อนอะไร เหลือแค่ทำให้เสร็จอีกนิดเดียวเท่านั้น เขาเดินไปที่ตู้เย็น หยิบเยลลี่ออกมา เยลลี่มีสีเหลืองใสเนื้อเต่งเต่งราวกับพุดดิง อันนี้ก็โอเคใจดีแถมเหมือนกัน แอบตัดตรงส่วนขอบมาลองชิมก็พบว่ารสสัมผัสตอนเคี้ยวเหนียวเหนียวและนุ่มกำลังดีติดไปตามลิ้นและฟันในระดับที่ไม่ทำให้เมื่อยกราม รอยยิ้มจึงปรากฏที่มุมปากของเขา นี่อาจจะเป็นของหวานจานที่ดีที่สุดที่เขาเคยทำมาเลยก็ได้

การทำเมนูนี้ ถ้าไม่ยากถูกตัดคะแนน ขึ้นตอนการโพชกับ
ขึ้นตอนการแช่เย็นนั้นต้องทำออกมาให้ดีอย่างไรที่ตี แม้จานที่ทำ
ในวันนี้จะมีข้อจำกัดด้านเวลา แต่เขาก็ทำมันอย่างมีสมาธิมากกว่า
ครั้งไหนๆ จึงไม่มีข้อผิดพลาด ไม่น่าว่า...

อาจจะทำออกมาได้รสชาติเดียวกับที่กินที่นั่นเลยก็ได้

แววตาของมินจุนเต็มไปด้วยความปรารถนาที่แรงกล้า เขายัง
ไม่ลืมความประทับใจเมื่อครั้งที่ทำริชोटโต้ออกมาได้แปดคะแนน
การทำอาหารที่ได้มาตรฐานสูงออกมานั้นเป็นเรื่องที่มีความสุขพอๆ กับ
การที่ลูกค้ากินอาหารที่ตัวเองทำอย่างอร่อย

มินจุนเทชีดาจิเคิร์ดลงไปบนจานกลมก้นลึก ปาดตรงกลางออก
ให้เว้าเป็นรูปวงกลม จากนั้นก็นำเยลลี่ที่ตัดแต่งเป็นทรงกลมวางลงไป
บนรอยเว้านั้น แล้วนำชิ้นจ่ายฝรั่งหั่นครึ่งมาวางขดกันเหมือนงู ตามด้วย
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่คั่วไว้ บดให้แตกก่อนจะโรยหน้า สุดท้ายก็นำสาเล่
แช่น้ำผสมน้ำตาลมาวางลงด้านบนสุดพร้อมดอกเนสเตอร์เตียม
แล้วในตอนนั้นเอง...

[คุณสามารถทำตามสูตรออกมาได้อย่างสมบูรณ์แบบ]

[แอปเปิ้ลเขียวเยลลี่ทานคู่กับชีดาจิเคิร์ด]

ความสดใหม่ : 97%

แหล่งที่มา : (เนื่องจากใช้วัตถุดิบหลายชนิดจึงไม่เปิดเผยแหล่งที่มา)

คุณภาพ : สูง

คะแนน : 8/10

"สำเร็จแล้ว...!"

มินจุนผลอตะโกนออกมาโดยไม่รู้ตัว หัวใจของเขาเต้นไม่เป็นจังหวะ ตอนที่ชิมชิตาจิเคิร์ดนั้นเขารู้สึกได้ว่ามันต้องออกมาดี แต่ก็ไม่ได้คิดว่า จะได้ถึงแปดคะแนนแบบนี้ ก่อนหน้าที่เขาฝึกทำคนเดียวยังยากที่จะได้ เกินเจ็ดคะแนน

เขาถอนหายใจพร้อมเงยหน้ามองนาฬิกา ใกล้จะหมดเวลาแล้ว... สาม สอง หนึ่ง แล้วโจเซฟก็ตะโกนขึ้น

"หมดเวลาครับ! กรุณาวางมือด้วย!"

ไม่มีใครที่ทำไมไม่เสร็จทันเวลา แต่ก็ไม่ได้หมายความว่าทุกคน จะพอใจกับผลงานที่ได้ มินจุนเหลือบมองปีเตอร์ บนจานของเขามีแอปเปิ้ลที่ถูกอบในเตาและแอปเปิ้ลพุเรออยู่ ภายนอกดูน่าอร่อยมาก แต่ความจริงจะเป็นยังไงก็ไม่สามารถรู้ได้ โจเซฟพูดว่า

"ทุกคนพอใจกับผลงานที่ได้มั๊ยครับ"

"ครับ/ค่ะ เซฟ"

"พวกเราเฝ้าดูการทำของหวานของพวกคุณและได้เลือกสามจานที่น่าสนใจที่สุดออกมา ชื่อที่จะเรียกต่อไปนี้เป็นหนึ่งในสามคนที่ดูน่าเป็นห่วง น่าคาดหวัง และน่าสงสัยในเวลาเดียวกัน มินจุน! เชิญออกมาด้านหน้า ด้วยครับ"

ไม่น่าแปลกใจอะไร เพราะสีหน้าของกรรมการตอนที่ได้รู้ว่า มินจุนรู้สูตรส่วนของวัตตุบนั้นยังเป็นที่จดจำ มินจุนเดินถือจานออกไปด้วยสีหน้าราบเรียบ แล้ววางลงบนโต๊ะสำหรับหนึ่งคนที่เล็ก ถึงขนาดที่ว่าวางจานเพียงใบเดียวก็เต็มแล้ว โจเซฟเดินออกมาก่อน

"มินจุน ช่วยอธิบายจานนี้ของคุณหน่อยครับ"

"เป็นการนำแอปเปิ้ลเขียวเยลลี่มารวมกับชิตาจิเคิร์ด เพื่อเพิ่ม

สัมผัสที่ถูกรอบขณะเคี้ยวจึงนำเม็ดมะม่วงหิมพานต์มาคั่วแล้วบดใส่ลงไป ใช้ลูกสาส์ที่แช่ในน้ำผสมน้ำตาลมาเติมความเปรี้ยวกับความหวาน และใช้ดอกแอสเตอร์เทียมเพื่อทำให้กลิ่นน่าดึงดูดครับ"

"คุณบอกว่าเป็นการทำตามของหวานที่ได้ไปกินมาจากโรสโฮสต์แลนด์ อ๊ะ ไม่ต้องทำตาแบบนั้นครับ เพราะการลอกเลียนตามต้นฉบับเป็นพื้นฐานของการทำอาหาร ตอนที่คาย่าเลียนแบบวิธีอัดตัวของอลัน ผมก็ไม่ได้มีปัญหาอะไร จำได้ใช่ไหมครับ"

"ครับ จำได้"

"ถ้าคุณทำรสชาติออกมาได้เหมือนกับที่คุณเคยกิน เพียงเท่านี้ งานนี้ก็มีคุณค่าแล้วครับ มั่นใจมั๊ย"

มินจุนยิ้มแทนคำตอบพร้อมเลื่อนจานไปตรงหน้าโจเซฟ โจเซฟ จ้องตาของมินจุนอยู่ครู่หนึ่งก่อนจะหยิบมีดและส้อมขึ้นมาหันเยลลี่จากนั้นก็จิ้มลงไปทีชีดาจิเคิร์ดเล็กน้อย แตะลงไปให้ติดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ใช้ปลายส้อมตักสาส์ขึ้นมา แล้วทุกอย่างก็เข้าปาก

โจเซฟค่อยๆ เคี้ยว เมื่อนั้นมีสิ่งที่เขากังวลอยู่ หลายครั้งที่ทำเยลลี่พลาดไปนิดเดียวก็จะออกมาเหนียวเหมือนยางและไม่อร่อย หรืออาจมีแนวโน้มที่จะไม่เข้ากับวัตถุดิบอื่นๆ

อย่างแรกที่เขารับรู้ได้ผ่านปลายลิ้นก็คือรสที่สดชื่นของชีดาจิเคิร์ด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่ติดอยู่กับเคิร์ดแทรกไปตามฟัน เมื่อเคี้ยวโดนก็จะมีน้ำมันที่เป็นลักษณะเฉพาะตัวจากพืชตระกูลถั่วทำให้เกิดความลึกลับปกติกแล้วสาส์จะไม่ค่อยเปรี้ยว ยิ่งเมื่อถูกนำไปแช่ในน้ำตาลก็ทำให้ความเปรี้ยวหายไปจนหมด จึงไม่รบกวนรสชาติของชีดาจิเคิร์ดเลย แม้แต่น้อย นอกจากนั้นความกลมกลื่นของคาราเมลและแอปเปิ้ลที่รู้สึกได้จากเยลลี่ก็ทำให้รับรู้ถึงพรสวรรค์ของมินจุนอย่างชัดเจน

และสุดท้ายรู้สึกถึงรสเฝื่อนของดอกเนสเตอร์เตียมที่ปลายลิ้น

โจเซฟถึงกับร้องอุทานออกมา

"นี่มัน! เหมือนกับเยลลี่ของเดฟเลย์ เคิร์ดก็เหมือน คุณทำ...รสชาติออกมาได้เหมือนมากจนน่าขนลุกเลยครับ"

"ขอบคุณครับ"

"ถ้าใส่วัตถุดิบมากเกินไปแค่นี้เดี๋ยว สมดุลทั้งหมดนี้ก็คงพังหมด และอาจจะจบลงด้วยการกลายเป็นเพียงก้อนน้ำตาลหวานๆ เท่านั้น มินจุน พรสวรรค์ของคุณทำให้ผมตกใจมากขึ้นเรื่อยๆ หรืออาจจะต้องเรียกว่าความสามารถมากกว่าพรสวรรค์ เพราะแม้จะรู้สึกชาติกับสูตร แต่การที่ทำได้อย่างสมบูรณ์แบบนี้มันเป็นความสามารถของคุณล้วนๆ งานนี้เป็นของหวานที่ดีมาก ขอบคุณครับ"

พอพูดจบโจเซฟก็ถอยหลังไป คราวนี้อลันเดินออกมา เขาพยายามจะกินอย่างสง่างามเหมือนเคย แต่ครั้งนี้เขาดูรีบร้อนกว่าทุกครั้ง เขาไม่พูดอะไรมาก รีบดักเยลลี่ใส่ปาก แล้วหัวเราะแห้งๆ ออกมา

"ผมสงสัยว่าถ้าเดฟได้ดูรายการตอนนี้จะรู้สึกยังไง ดังนั้นผมขอพูดอะไรกับเดฟหน่อยก็แล้วกัน"

อลันมองไปที่กล้อง

"งานนี้ไม่ได้อย่าไปว่างานของคุณเลย เดฟ"

"ยอดเยี่ยม ยอดเยี่ยมจริงๆ ครับ มินจุน"

ตอนสัมภาษณ์ มาร์ตินจับมือของมินจุนแน่นพร้อมมองด้วยดวงตาที่เป็นประกาย มินจุนจึงยิ้มอย่างเคอะเขินพร้อมกับดึงมือออก

"คุณมาจากไหนกันแน่ เกาหลี? โทหกโช่มัยละ จริงๆ แล้วเป็นเทพ"

ลงมาจากสวรรค์ใช่ไหม"

"สัมภาษณ์ต่อเถอะครับ"

"ครับๆ ขอโทษด้วย ผมตื่นตื่นไปหน่อย แล้วเป็นยังไงบ้าง คุณคือหนึ่งในสิบคนที่รอดมาได้"

มินจุนยิ้มเจื่อนๆ กับคำถามของมาร์ตินก่อนจะพูดขึ้นมาด้วยน้ำเสียงเรียบๆ ที่ทั้งไม่ร่าเริงและไม่หดหู่

"ถ้าบอกว่าไม่ดีใจก็คงจะโกหกครับ แต่จะให้ดีใจมากก็ยังไม่ค่อย เพราะมีสองคนต้องออกไป"

"ปีเตอร์กับเรชลี... การที่ทั้งสองคนมาได้ถึงตรงนี้ก็เป็นเรื่องที่มีความหมายมากแล้ว"

"ไม่รู้สิครับ อาจจะมีคามหมายสำหรับเรชลี แต่สำหรับปีเตอร์ผมคิดว่าไม่"

เรชลีที่เลือกเวลาสองชั่วโมงและปีเตอร์ที่เลือกเวลาหนึ่งชั่วโมง ต้องตรอกไป จานที่ปีเตอร์ทำมีแต่ความหวานแสบคอ ขาดความเปรี้ยวมาตัด นั่นเป็นเพราะแช่แอปเปิ้ลในน้ำตาลนานเกินไปและอบนานเกินไปด้วย มินจุนพูดขึ้นด้วยน้ำเสียงเสียดาย

"สุดท้ายปีเตอร์ก็ต้องจากไปโดยที่ไม่เคยได้กางปีกเลยสักครั้ง"

"คุณคิดว่ามันโหดร้าย?"

"ไม่รู้สิ ส่วนหนึ่งก็คิดว่าใครทำแบบไหนก็ได้รับผลแบบนั้น ทั้งการที่ไม่ได้แสดงความสามารถออกมาให้เห็น และการไม่ควบคุมคำพูดของตัวเอง ทั้งหมดเป็นความรับผิดชอบของปีเตอร์ แต่ก็แค่เสียดายน่ะครับ"

"การแข่งขันก็เป็นแบบนี้ คนที่จะหัวเราะในตอนสุดท้ายได้ก็มีเพียงแค่คนเดียวเท่านั้น แล้วคุณคิดว่าคุณจะเป็นคนคนนั้นมั๊ยครับ"

"ผมคิดว่าผมยังต้องพัฒนาต่อไปอีก สภาพในตอนนี้นั้นก็เหมือน

ไม่ได้ชนะ ผมคิดว่าต้องพัฒนาตัวเองให้มากที่สุดในเวลาที่เหลืออยู่ครับ"

คำพูดนั้นทำให้มาร์ตินมองมินจุนนิ่งๆ โดยไม่พูดอะไร หลังจาก
ที่ลิ่งเลสลักพักมาร์ตินก็พูดออกมา

"ฟังแล้วก็อย่าอารมณ์เสียไปนะครับ พูดตามตรง ผมอยากให้คุณ
อยู่ต่อไปนานๆ แต่ไม่หวังให้คุณชนะ"

เป็นคำพูดที่ค่อนข้างแรงในฐานะผู้กำกับรายการ สีหน้าของมินจุน
จึงเปลี่ยนไป ครั้งหนึ่งมาร์ตินเคยพูดว่าอยากให้เราชนะ นั่นอาจจะ
เป็นการพูดตามมารยาท แต่ก็ไม่รู้จะทำไปอยู่ๆ ถึงพูดออกมาแบบนี้
ในตอนนี่ แล้วมาร์ตินก็พูดต่อว่า

"ผมไม่ได้ไม่ชอบหรือคิดว่าคุณไม่มีความสามารถพอหรอกนะ
แต่ถ้าคุณชนะการแข่งขัน อีกประมาณหนึ่งปีต่อจากนี้คุณก็จะต้องไป
ออกอีเวนต์ต่างๆ มากมาย มันจะยุ่งมากๆ"

"คุณกำลังจะบอกอะไรกันแน่ครับ"

"มีรายการที่กำลังเตรียมถ่ายทำต่อจากแกรนด์เซฟ ธีมก็คือ
การท่องเที่ยวเพื่อชิมอาหาร ผมเคยคิดจะเชิญเอมิลีมาทำ เธอปฏิเสธ
แต่เมื่อเดือนก่อนเธอบอกกับผมว่าถ้าหากทำตามเงื่อนไขข้อหนึ่งได้
เธอจะมาทำรายการนี้ และเงื่อนไขนั้นก็คือให้เชิญคุณมาร่วมรายการ"

มินจุนถอนหายใจออกมาโดยไม่รู้ตัว ตอนนั้นเอมิลีก็มาคุยกับเขา
แต่ไม่คิดว่าจะถึงขนาดยื่นเงื่อนไขแบบนี้

"ผมคิดว่าคุณเป็นเซฟที่มีคาแร็กเตอร์ดีมาก นี่ไม่เกี่ยวกับการที่เอมิลี
มาเสนอเงื่อนไข ผมมั่นใจว่าคุณจะต้องชอบการท่องเที่ยวชิมอาหาร
ของคนที่มีประสาทในการรับรสที่แม่นยำแน่ๆ"

"คุณกำลังจะเสนอว่าถ้าผมตอบก็ให้ผมไปออกรายการต่อไป
ของคุณ ถูกต้องมั๊ยครับ"

"ผมไม่ต้องการฟังคำตอบในตอนนี้อยู่ คุณลองกลับไปทบทวนและ
คิดให้ดีกว่าก่อน"

มาร์ตินยิ้ม

"แต่ถ้าคุณชนะการแข่งขัน คุณก็คงไม่สามารถทำแบบนั้นได้"

(ติดตามอ่านต่อได้ในฉบับเต็ม)



ติดตามความสนุกเพิ่มเติมได้ที่

<http://store.jamsai.com/9786160625260.html>