

JENTER

# ยอดเชฟ 요리의 신 เทพหัดปรุง GOD OF COOKING

8

Yangchigi-jari เฝือก  
บึงจอน ปา



JENTER

ทดลองอ่าน



ENTER!

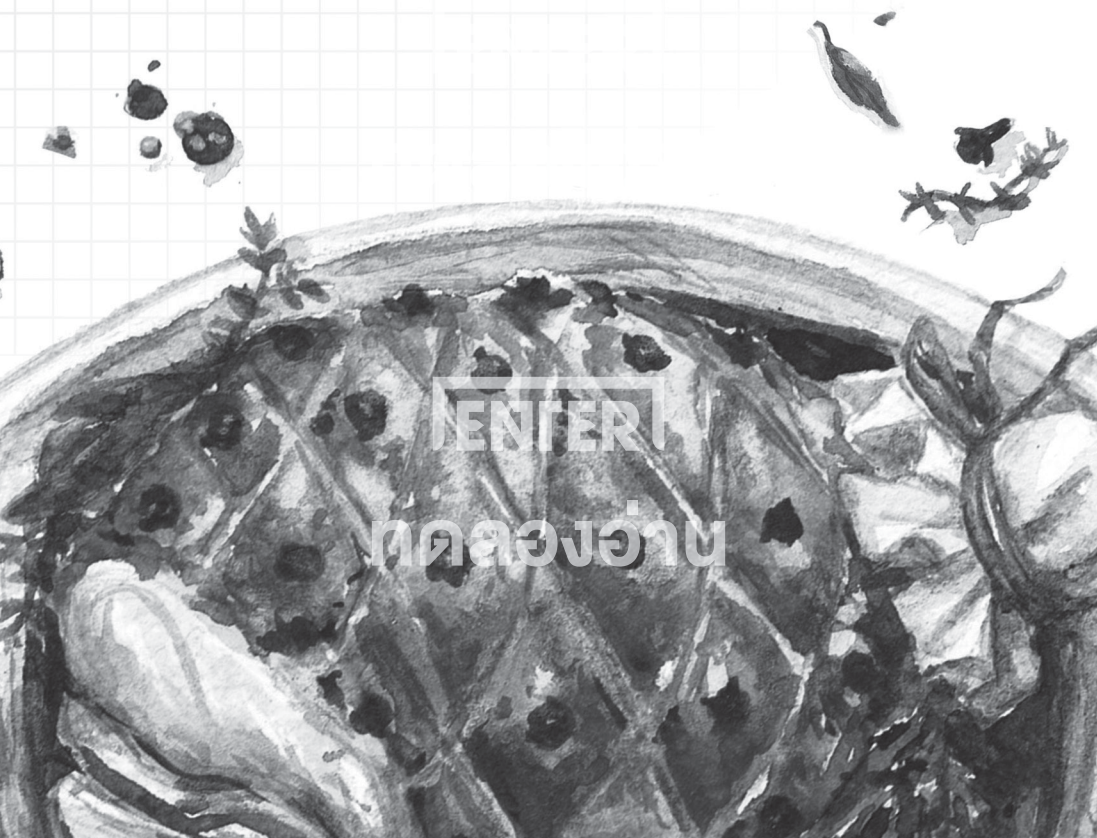
ทดลองอ่าน

# ยอดชีพ

요리의 신

# เทพหัตถ์ปรุง

GOD OF COOKING



ENTER

ทดลองอ่าน

# ยอดเชฟเทพนักปรุง 8

Yangchigi-jari เขียน มีมิวกัน แปล

God of Cooking#8

By Yangchigi-jari

Copyright © 2017 Yangchigi-jari

All rights reserved

Thai language copyright © 2020 JAMSAI PUBLISHING CO.,LTD

Thai language edition arranged with Munpia Co. Ltd.

through Eric Yang Agency Inc.

สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537

เลขมาตรฐานสากลประจำหนังสือ ISBN 978-616-06-2630-4

ภาพประกอบ Natalia Hubbert / Shutterstock.com

จัดพิมพ์โดย

**ENTER**

สำนักพิมพ์เอ็นเทอร์บุ๊กส์

285/33 ถนนจรัญสนิทวงศ์ 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 389 บาท

พิมพ์บน

กระดาษคนอมสายตา



หัวใจสายตาคุณ

www.greenread.com

## คำนำ

จุดแข็งของ 'ยอดเซฟเทพนักปรุง' นอกจากเรื่องที่ว่า เป็นนิยายเกี่ยวกับการทำอาหารที่สมจริงและชวนน้ำลายสอแล้ว ยังถ่ายทอดแง่มุมชีวิตของผู้คน โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนในวงการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเซฟ นักชิม นักข่าว โพรดิวเซอร์ รายการ คอลัมนิสต์ เจ้าของโรงแรม เจ้าของโรงงาน ฯลฯ ให้เราได้รู้ได้ทราบอย่างละเอียดลออ ซึ่งก็กลมกลืนไปกับเนื้อหาจนไม่รู้สึกราวัดเหี้ยดเลย

และเมื่อก้าวถึงแง่มุมชีวิตของคนเราการเกิดแก่เจ็บตายก็เป็นเรื่องที่ต้องเผชิญ... เพราะมีหนึ่งชีวิตเกิดขึ้นมาทำให้แอนเดอร์สันกับเจเน็ตได้แต่งงานกัน เพราะลิซ่าเจ็บป่วยด้วยโรคร้ายทำให้แจ๊คผู้เป็นพ่อเศร้าจนแก่ตัวลงหลายปี เพียงชั่วข้ามคืน เพราะเกิดเรื่องเหล่านี้ทำให้พวกเขาต้องทำความเข้าใจกับความตายเร็วกว่าที่ควรเป็น...

ท่ามกลางความเข้มข้นของสมรภูมิแห่งอาหารก็มีจังหวะเวลาให้คนอ่านต้องทอดถอนใจ นี่คือเสน่ห์ของนิยายเรื่องนี้นั่นเอง

สำนักพิมพ์เอ็นเธอร์ปู้ดส์

# เกี่ยวกับนักเขียน

"ชอบอ่านหนังสือตั้งแต่เด็กๆ

ตอนนี้ก็ชอบ

อนาคตก็仍将ชอบ

เหมือนกับทุกท่านที่กำลังอ่านหนังสือเล่มนี้ชอบนั่นแหละ"

Yangchigi-jari

# จากใจนักแปล

'ยอดเซฟเทพนักปรุง' เป็นนิยายแนวแฟนตาซี แต่แฝงด้วยแง่คิดและการใช้ชีวิตจริงของมนุษย์หลายประการ ในนิยายเรื่องนี้ไม่ว่าจะเป็นตัวเอกอย่างโซมินจุน คาย่า หรือคนอื่นๆ เช่น จุน เรเซล ต่างมีฝีมือทำอาหารแบบหาตัวจับยาก แต่สิ่งที่เหมือนกันคือทุกคนล้วนพยายามอย่างสุดความสามารถกว่าจะได้มาซึ่งวันนี้

แต่ชีวิตของใครอีกหลายคนในนิยายเล่มนี้ก็ไม่ได้มีความแฟนตาซี และผลลัพธ์ของความพยายามก็เชื่อว่าประสบความสำเร็จ สาเหตุหนึ่งมาจากชีวิตจำกัดในความพยายามของแต่ละคนแตกต่างกัน

นิยายเล่มนี้บอกเล่าถึงเส้นทางการใช้ชีวิต ความสัมพันธ์ระหว่างตัวละครในนิยาย ความสนุกสนานในการที่เซฟรังสรรค์อาหารจากเครื่องปรุงนานาได้ตื่นเต้นไปกับการแข่งขันทำอาหารนับครั้งไม่ถ้วน ได้รู้จักเรื่องราวต่างๆ ที่เกิดขึ้นได้ในชีวิตของมนุษย์ปฤชุน การแพ้ชนะ ความรัก ความผูกพัน หรือแม้กระทั่งอารมณ์และจิตใจของตัวละครจากสถานการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้น ทำให้บางครั้งต้องถามตัวเองว่าถ้าต้องประสบกับเรื่องราวแบบนี้บ้างจะแก้ไขหรือจะทำอย่างไรต่อดี

โซมินจุนและเหล่าตัวละครจะพาผู้อ่านทุกท่านโลดแล่นไปกับเนื้อเรื่องที่มี 'อาหาร' เป็นตัวชูโรง เชื่อว่าเมื่อทุกท่านอ่านนิยายเล่มนี้จนจบคงจะลุกขึ้นมาปฏิบัติตัวเองในการทำอะไรให้กับชีวิตสักอย่าง เกิดแรงบันดาลใจในการใช้ชีวิตต่อไปอย่างแน่นอน ขอให้ทุกท่านสนุกสนานกับการอ่านนิยายเล่มนี้

มีมีวณิ

สำนักพิมพ์เอ็นเธอร์บุ๊กส์ ขอร่วมเป็นส่วนหนึ่ง  
ของการสร้างวัฒนธรรม 'การอ่าน' ให้เกิดขึ้นในสังคมไทย

ร่วมพูดคุย เสนอแนะ กับนิตยสารเอ็นเธอร์บุ๊กส์ได้ที่

[www.enter-books.com](http://www.enter-books.com) หรือ

[www.facebook.com/enterbooks](https://www.facebook.com/enterbooks)



# 1

## จิตสำนึก

"ใครดีที่สุด"

นั่นเป็นคำถามแรกที่จูนโยนใส่มินจุนผู้ตระเวนไปร้านสาขาทุกร้าน มินจุนล้งเลอยู่พักหนึ่ง ในหัวของเขานึกถึงตัวเต็งอยู่สองคน นั่นคือเดฟ และเดซี่

"เซฟเดฟครับ"

"ก็น่าจะเป็นแบบนี้"

"ยิ่งได้รู้จักก็ยิ่งเป็นคนที่ทำให้ผมประหลาดใจมากขึ้นเรื่อยๆ"

"เพราะเขาเป็นแบบนี้ฉันก็เลยชอบเขาไงล่ะ"

"เขาแกร่งมากเลยครับ"

มินจุนจ้องมองไปที่จูนด้วยแววตาที่ไม่ได้แค่อยากจะชื่นชมเดฟ เท่านั้น แล้วจูนก็พูดในสิ่งที่มินจุนไม่อาจเอ่ยออกมาจากปากได้

"ใช่ เขาแกร่งมาก แม้จะเทียบกับฉันก็ตาม"

มินจุนได้แต่เสียบไม่ตอบอะไรออกไปซึ่งนั่นแทนคำพูดได้ดีที่สุด แม้จะคาดเดาเอาไว้อยู่แล้ว แต่พอได้รู้ว่าแม้แต่มินจุนเองก็คิดแบบนี้

จนก็รู้สึกขมขึ้นใจเล็กน้อย

*คุณยังอยู่ฝั่งนั้นเหมือนเดิมสินะ*

ช่วงเวลาที่ผ่านมาจนสอนและเปิดเผยทุกอย่างให้กับมินจุน แต่เดฟทำอาหารให้กินเพียงครั้งเดียวก็สามารรถชนะใจมินจุนได้ ทั้งความสามารถและจิตวิญญาณของเดฟเป็นสิ่งที่แม้แต่เธอเอง ก็ยากที่จะลอกเลียนแบบ

"คุณไม่เสียดายเธอที่มากอยู่กับฉันแทนที่จะเป็นเดฟ"

พอลถามประโยคนั้นออกไปใบหน้าของจุนก็ร้อนผ่าว นี่ไม่ใช่คำพูด ที่ควรจะออกมาจากปากของคนอายุสี่สิบเลย มันเหมือนเธอกำลังอิจฉา จุนมองมินจุนด้วยหัวใจที่เต็มไปด้วยความคาดหวังและความกลัว แต่ด้วยนิสัยของมินจุนที่ไม่ใช่คนโกหกเขาจึงตอบออกมาตรงๆ

"เสียดายครับ เพราะผมอยากเรียนรู้การทำอาหารจากเซฟเดฟ"

"อ้อ"

"แต่ไม่ได้หมายความว่าผมเสียใจที่ได้มากอยู่กับเซฟจุนนะครับ"

มินจุนพูดด้วยน้ำเสียงสงบนิ่ง

"การมาทำงานกับเซฟจุนมันทำให้ผมเติบโตขึ้นจนทำให้รู้สึกและสัมผัสถึงอาหารของเซฟเดฟได้อย่างลึกซึ้ง เซฟเดฟเป็นเซฟที่ยอดเยี่ยม ในฐานะเซฟ แต่ไม่ใช่ในฐานะครู การทำอาหารตามความรู้สึกถือเป็นข้อเสียหนึ่งเดียวที่เซฟเดฟมี เพราะมันสอนและถ่ายทอดให้ใครไม่ได้"

"ฉันไม่รู้ว่าคุณจะดีใจกับคำพูดของคุณดีหรือเปล่า"

"แต่ถึงอย่างนั้นผมก็ยังอยากเรียนรู้การทำอาหารตามความรู้สึกแบบนั้นอยู่ดี"

มินจุนคิดว่าคงจะเลียนแบบได้ คงจะเรียนรู้ได้ เขาปรารถนาที่จะใส่มันเอาไว้ในมือของเขา หวังที่จะครอบครอง เหมือนที่เขาอยากจะ

ครอบครัวของลินของคาย่า

แต่วันนั้นก็ไม่ได้มาถึง เพราะพรสวรรค์นั้นไม่ใช่ของเขา มาตั้งแต่แรก

"ที่ผ่านมามีเขาแต่ลุ่มหลงในสิ่งที่เรียนรู้ไม่ได้ ดังนั้นผมจะเรียนรู้ในสิ่งที่เรียนรู้ได้จากเซฟจูเน่ และ..."

ดวงตาทั้งสองของมินจุนเปี่ยมไปด้วยความมั่งหวังขณะพูดอย่างแน่วแน่

"ผมจะเอาชนะให้ได้"

"เอาชนะ?"

"ถ้าผมอยากจะทำให้ได้แบบเซฟเดฟ... ผมจะต้องก้าวข้ามการทำอาหารของเขาครับ"

สิ่งที่เกาะติดอยู่ในความคิดของมินจุนมากที่สุดหลังจากกลับมาถึงนิวยอร์กก็คือเตซี่ ถ้าจะพูดให้ชัดเจนกว่านั้นก็คืออาหารของเตซี่

'สิ่งที่มิซาที่คนจีนไม่กินมีแค่โต๊ะกับเก้าอี้'

เหตุผลที่เขาคิดถึงคำพูดนั้นของเตซี่เป็นเพราะวิธีการทำอาหารที่แปลกใหม่และหลากหลาย มันแสดงให้เห็นว่าเตซี่ไม่ใช่แค่คนที่ทำอาหารจีนได้น่าสนใจเท่านั้น แต่เป็นคนที่มีความคิดสร้างสรรค์ด้วย

ไม่สำคัญว่ามันเป็นความคิดสร้างสรรค์ของใคร แต่สิ่งสำคัญคืออาหารนั้นทำให้หัวใจของมินจุนสั่นสะท้านอยู่ตลอดเวลาจนต้องรีบไปหาผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจีนที่เขารู้จักดีที่สุด

"ฉันเองก็ไมรู้อ"

โคลอี้ตอปลงทำหน้ามึน

"ฉันทำอาหารจีนก็จริง แต่ส่วนใหญ่เป็นอาหารจีนแบบอเมริกัน ไม่ใช่อาหารจีนดั้งเดิม!"

"แต่มันก็น่าจะมีอะไรที่คล้ายกันอยู่บ้างไม่ใช่เหรอ อย่างพวกเครื่องปรุง เครื่องเทศ ฉันอยากจะรู้วิธีใช้เครื่องปรุงเครื่องเทศพวกนั้นอย่างละเอียด"

"ฉันไม่รู้จริงๆ ฉันก็แค่ทำตามสูตรของแม่ นายก็รู้นี่ว่าฉันไม่ได้เรียนมาโดยตรง"

"อืม จริงสินะ..."

มินจุนพยักหน้าอย่างห่อเหี่ยว โคลอี้เองก็อยากปลอมโยนอีกฝ่าย แต่ความสามารถของเธอมือขอบเขต ตอนแรกเธอยินดีตอบคำถามที่เกี่ยวกับอาหารจีนที่ละเอียด แต่เมื่อคำถามของมินจุนเริ่มยากขึ้นเรื่อยๆ ไม่ว่าจะเป็นการถามเกี่ยวกับรสชาติของเครื่องเทศ สูตร หรือวิธีทำอาหารบางอย่างที่โคลอี้เองก็ไม่เคยเห็นและไม่เคยได้ยินเลยด้วยซ้ำ นั่นจึงทำให้เธอรู้สึกเหมือนตัวเองได้เรียนรู้จากมินจุนมากกว่าที่มินจุนเรียนรู้จากเธอเสียอีก

"ว่าแต่นายรู้เรื่องพวกนี้มาจากที่ไหนเหรอ"

"อินเตอร์เน็ต"

"ยุคข้อมูลข่าวสารที่ไร้พรมแดนมันดีแบบนี้เอง"

โคลอี้พยักหน้าก่อนจะเอื้อมมือไปขยี้ผมมินจุนเบาๆ แล้วขยี้บางๆ

"ฉันแนะนำครูให้คนนึงเอามั้ย"

"ใครเหรอ"

"คนที่สอนฉันทำอาหารจีน"

ดวงตาของมินจุนเบิกกว้าง

"แม่เธอ?"

"คิดสูตรใหม่ได้แล้วเหรอ"

ดาวนี่ถามมินจุนด้วยน้ำเสียงตกใจ ไม่ว่าจะเป็นช่วงก่อนเดินทาง ออกจากนิวยอร์กหรือหลังกลับมาถึงนิวยอร์กแล้วมินจุนยังไม่เคยพูดถึง เรื่องสูตรอาหารใหม่ให้ใครฟัง ไม่ใช่เพราะคิดสูตรไม่ได้ แต่เพราะสูตร มันยังไม่ดีและไม่ถูกใจเขา

ดาวนี่รู้ว่ามินจุนกำลังคิดหาสูตรอาหารแบบไหน มันคือการทำอาหารในแบบเฉพาะของตัวเองซึ่งไม่ว่าใครที่ได้เห็นต่างต้องพูด เป็นเสียงเดียวกันว่าวิเศษมาก เหมือนโซเร็กจาโน

"ผมคิดจะเอาไปเสนอเซฟจุนพอดี คุณมาเป็นผู้ช่วยได้มั๊ย"

"ได้สิ"

ถ้ามองข้ามเรื่องที่ผ่านมาการได้ช่วยมินจุนทำอาหารถือเป็น เรื่องที่ดีมากสำหรับดาวนี่ การทำอาหารของมินจุนนั้นแตกต่างจาก คนอื่น ตั้งแต่วิธีสั่งการไปจนถึงความรู้สึกที่มีต่ออาหาร แน่นนอนว่า ดาวนี่ไม่อาจซึมซับเรื่องความรู้สึกที่มีต่ออาหารมาจากมินจุนได้ แต่ เขาก็ลอบสังเกตและเรียนรู้วิธีการต่างๆ มาจากมินจุน

คำสั่งแรกของมินจุนก็คือการผสมน้ำปลา รากผักชี และเครื่องเทศ ห้าชนิด เมื่อรสชาติของส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันจนได้ที่ก็ใส่หอยเชลล์ ลงไป

อีกฟากหนึ่งมินจุนก็นั่งกระเทียม หัวหอม ผักชี เห็ดหอมแช่น้ำ ผักปวยเล้ง และกุยช่ายจีนใส่ลงในซาม ตามด้วยกุ้งสับ ซีอิ๊ว น้ำตาล น้ำมันงา แล้วให้ดาวนี่จัดการนำใส่กึ่งที่เตรียมไว้ไปใส่ในแบ่งเกี่ยว

แบ่งเกี่ยวนั้นมินจุนหันให้บางโดยประยุกต์มาจากวิธีที่เดซี่ หั่นเห็ดสน เขาแบ่งแบ่งเกี่ยวมาห่อหอยเชลล์ นำไปวางบนถาด แล้ว เอาเข้าเตาอบประมาณสองนาที

ต่อไปก็คือการทำโคลสลอว์ มินจุนใส่ซีอิ๊ว มะนาว น้ำมันงา น้ำผึ้ง

พริกอิตาลี และซอสที่เหลือจากการหมักหอยเชลล์เมื่อกึ่งลงไปเล็กน้อย นำกะหล่ำปลีและหัวหอมมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นก็นำโคลสลอว์ที่ได้ มาใส่ตรงกันจวน เพื่อที่จะวางเกี่ยวหอยเชลล์กรูบรอบบนนั้น

วิธีการทำเกี่ยวกึ่งนี้นั้นยากกว่าที่คิด พรมน้ำเกรวี่ที่ทำจากน้ำสต็อกไก่ ซอสหอยนางรม น้ำมันงา น้ำซุปลงไปบนเกี่ยวที่ใส่ได้แล้ว รอให้ซึมเข้าไป แล้วนำไปหนึ่ง ขณะที่กลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารจีนไชโยออกมา ดาวนี่ก็อดสงสัยไม่ได้จนต้องถามออกมา

"มินจุน ถ้าใครมาเห็นเข้าคงคิดว่าคุณเป็นเซฟอาหารจีนแน่ๆ ทำไมคุณถึงทำอาหารสไตล์จีนแบบนี้ล่ะ"

"เพราะที่ผ่านมามีไม่ได้ทำอาหารสไตล์จีนเลยนะสิ ถ้าพูดถึง อาหารจีนผมก็แค่ออกไปกินร้านอาหารจีนถูกๆ แถวบ้าน ผมเคยคิดว่าตัวเองรู้จักอาหารจีนดี แต่ความจริงผมกลับไม่รู้จักมันเลยด้วยซ้ำ"

ดาวนี่ได้แต่ประหลาดใจกับคำตอบนั้น เซฟอาหารตะวันตกรู้แค่ อาหารตะวันตกก็พอแล้วนี่ ทำไมต้องโหมมากขนาดนั้นด้วย

หรือเพราะเขาเป็นแบบนี้ เขาก็เคยเป็นสุดยอดเซฟกันนะ

ระหว่างที่ดาวนี่กำลังคิดแบบนี้อาหารก็ใกล้เสร็จแล้ว มินจุน ราดน้ำเกรวี่ไก่อลงบนเกี่ยวที่เพิ่งเสร็จ แล้วนำเกี่ยวไปวางข้างๆ หอยเชลล์อบ

"เสร็จแล้ว"

**[เกี่ยวกึ่งหนึ่งและหอยเชลล์ห่อด้วยแป้งเกี่ยวอบ กินคู่กับ โคลสลอว์คลุกเคล้าน้ำซีอิ้ว]**

ความสดใหม่ : 94%

แหล่งที่มา : (เนื่องจากใช้วัตถุดิบหลายชนิดจึงไม่เปิดเผยแหล่งที่มา)

คุณภาพ : สูง

คะแนน : 9/10

เก้าคะแนน คนจีนจะคิดอย่างไรที่มินจุนไม่เคยมีประสบการณ์ทำอาหารจีนมาก่อน แต่กลับได้คะแนนมากถึงขนาดนี้ คนจีนจะพูดว่าไม่น่าเชื่อหรือจะบอกว่ายินดีด้วยกันนะ

ถ้าเป็นเมื่อก่อนก็คงเป็นเรื่องที่จินตนาการได้ยาก แต่ตอนนี้ไม่ใช่เรื่องแปลกสำหรับมินจุน อาจจะเป็นเพราะอาหารทุกอย่างมีความเชื่อมโยงถึงกัน แม้วิธีการทำจะแตกต่างกันออกไป แต่ระดับความสุขของวัตถุดิบ ลักษณะการหั่น และวิธีการพื้นฐานก็ไม่ได้แตกต่างกันเลย

"ผมขอชิมได้มั๊ย"

ดาวนี่ถามด้วยน้ำเสียงตื่นเต้น ดูเหมือนจะไม่ได้มีแค่ดาวนี่เท่านั้น แต่เซฟคนอื่น ๆ ที่อยู่ด้านหลังต่างก็กำลังถือส้มพร้อมเดินเข้ามา มินจุนรู้สึกกดดันทันที

"กินที่เหลือได้ตามสบายเลย"

เขาผละจากครัวอันวุ่นวายแล้วตรงไปยังห้องทำงานของจุน ขณะนั้นจุนกำลังคุยโทรศัพท์อยู่ พอเห็นมินจุนเธอก็ยิ้มพร้อมยกนิ้วขึ้นมา และที่ริมฝีปาก

"คะ ทราบแล้วคะ ถ้าฉันฝ่ายคุณจัดการได้เลยคะ...แน่นอนอย่ากังวลไปเลยคะ มันไม่ใช่เรื่องที่ต้องเสี่ยงหรือต้องพนัน ก็แค่เล่นสนุกเฉยๆ...ขอบคุณมากคะ แล้วพบกัน"

จุนวางสายแล้วหันไปมองมินจุนกับจานที่อยู่ในมือของเขา

"คงจะไม่ได้เอามาให้ฉันชิมหรอกนะ"

"สูตรใหม่ครับ"

จูนยิ้มโดยไม่ตอบอะไรกลับไป มินจุนไม่ได้คิดสูตรอาหารใหม่ มาสักพักแล้ว การที่เขาทำสูตรใหม่ขึ้นมาหลังกลับมาถึงนิวยอร์ก ก็หมายความว่าเขารับแรงบันดาลใจจากการตระเวนไปตามร้านสาขา

ชัดเจนเลยว่าเป็นลูกศิษย์ของอาจารย์เรเชล เหมือนกันไม่มีผิด

ทั้งที่เป็นการไปชิมที่กะทันหันมากจนบรรดาเซฟสาขาไม่น่าจะมี การเตรียมพร้อมที่ตึกนัก แต่มินจุนยังได้รับแรงบันดาลใจมาจากขนาดนี้ ถ้าหนึ่งในเซฟเหล่านั้นได้ขึ้นเป็นหัวเรือใหญ่ของโรสโอสแลนด์แล้ว ทำอาหารด้วยความพร้อมอย่างเต็มที่ให้มินจุนกิน มินจุนในตอนนั้นกับ มินจุนในตอนนี้จะแตกต่างกันแค่ไหนกันนะ

จูนรู้สึกว่าเขาโชคดีที่เกิดก่อนมินจุน แค่อันดับแข่งกับเซฟ ก็ยากลำบากพอแล้ว ถ้าต้องแข่งกับมินจุนอีกคนคงจะยิ่งเหนื่อยแน่นอน พอมินจุนวางจานลงบนโต๊ะจูนก็หยิบส้อมขึ้นมา

"ฉันบอกแล้วใช่ไหมว่าแค่คุณเตรียมตัวมาดี ฉันก็ช่วยทำให้อาหาร ของคุณกลายเป็นโซเร็กจาโน้เบอร์สองได้ อาหารจานนี้จะเป็นการ เตรียมตัวที่ดีถึงขนาดนั้นหรือเปล่า"

"การที่ผมได้ทำอาหารให้เซฟจูนชิมก็หมายความว่าผมมีความสุข ที่ได้ทำมันออกมา ผมอยากให้คนอื่นมีความสุขเหมือนที่ผมมีครับ"

"นั่นเป็นความมั่นใจที่ดี"

รอยยิ้มของจูนเลือนหายไป ตอนนี้ไม่ใช่เวลาแห่งการสนทนา แต่ เป็นเวลาแห่งการประเมินรสชาติ ส้อมที่อยู่ในมือจูนเคลื่อนไปสัมผัส แป้งเกี้ยวที่ห่อหอยเชลล์

กรือบ

งดงามตั้งแต่เสียง มันเป็นเสียงกรูบกรอบที่ไม่แข็งกระด้าง ภาพที่แบ่งแตกออกจากกันทำให้จูนยิ้มออกมาโดยไม่รู้ตัว



อาหารเป็นสิ่งที่กระตุ้นสัญชาตญาณของคน ทั้งเสียง ทั้งภาพ ตอนที่ผิวของอาหารแตกออกจากกันมันมีเสน่ห์มากถึงขนาดนี้ ความกรอบที่ยังคงชุ่มชื้นเล็กน้อยไม่แห้งกระด้างทำให้น้ำลายสอ

แล้วส้อมก็เข้าไปในปากของจุน แปะเกี่ยวที่ห่ออยู่ภายนอก กรอบมาก แต่พอกัดเข้าไปก็ได้พบกับหอยเชลล์ที่นุ่มชุ่มฉ่ำ และเมื่อลิ้นได้สัมผัสกับรสชาติของหอยเชลล์หัวใจของจุนก็เต้นรัว มันเป็นความนุ่มที่แผ่ตัวอยู่ในความกรอบ เกิดเป็นความแตกต่างที่งดงามและมีเสน่ห์จนทำให้จุนรู้สึกล่องลอย

พอได้กินโคลสสลอร์ก็ยากที่จะอธิบายออกมาเป็นคำพูด แน่หนอนว่ามันเป็นอาหารที่ไม่ได้มีกระบวนการทำที่ซับซ้อน แต่ตอนนี้ลิ้นของจุนปั่นป่วนไปหมด รสชาติที่เผ็ดร้อนของโคลสสลอร์ผสมผสานกับซอสที่แทรกซึมอยู่ในหอยเชลล์ได้อย่างลงตัว

"ไปเมืองจีนไม่เสียเที่ยวจริงๆ"

จุนพึมพำออกมา รสชาติอันแยบยลที่เธอไม่เคยสัมผัสมาก่อนที่ผ่านมามินจุนไม่ค่อยได้ทำอาหารจีนสักเท่าไรหรอก แต่อาหารจานนี้ให้ความรู้สึกของความเป็นอาหารจีนมาก

อะไรกันที่เปลี่ยนแปลงไป มินจุนได้รับการกระตุ้นอะไรมากความหลากหลายของอาหารจีนอย่างนั้นหรือ หรือความเปลี่ยนแปลงด้านอื่น ก่อนที่จะดำดิ่งกับคำถามไปมากกว่านั้นจุนก็ขยับส้อมอีกครั้ง ปกติแล้วเธอมักจะทำตัวมั่นคงและสงบนิ่งเวลาอยู่ต่อหน้าอาหาร แต่ในเวลาที่อยู่ต่อหน้าอาหารอร่อยเธอก็เป็นเพียงคนธรรมดาคนหนึ่งเท่านั้น อยากกินอาหารเหมือนคนทั่วไป ไม่สิ ด้วยความที่เธอเป็นเซฟ ความอยากอาหารอาจจะมีมากกว่าคนธรรมดาด้วยซ้ำ เพราะมีประสบการณ์ทำอาหารมานานทำให้เธอเข้าใจความสนุกของรสชาติ

ได้เป็นอย่างดี

คราวนี้จูนตักเกี้ยวที่อัดแน่นไปด้วยกุ้งสับและผักหลากชนิดเข้าปาก ระหว่างนั้นมินจูนก็พูดขึ้นว่า

"เกี้ยวหนึ่งหลังจากที่ทำให้น้ำเกรวี่ไก่ซึมเข้าไป และพอนิ่งเสริ้ก็ราดน้ำเกรวี่อีกกรอบ เมื่อสัมผัสได้ถึงความเข้ากันของรสชาติน้ำเกรวี่กับรสชาติของเนื้อกุ้งก็จะยิ่งรู้สึกสนุกครับ"

"รสชาติของน้ำเกรวี่ไก่กับเนื้อกุ้งนั้นหรือ"

ไม่ใช่ว่ามันไม่เข้ากัน เพราะน้ำเกรวี่ไก่มีรสชาติที่ชุ่มฉ่ำและหมดจดอันเป็นเอกลักษณ์อยู่แล้ว ดังนั้นจึงเข้ากับวัตถุดิบอื่นได้ง่าย แต่มินจูนคงไม่ได้เอาน้ำเกรวี่ไก่มาใช้ด้วยเหตุผลง่าย ๆ แบบนี้แน่นอน เพราะเขาไม่ใช่คนคิดอะไรดี ๆ แบบนั้น

จูนเก็บความสงสัยและการคาดเดาเอาไว้แล้วเริ่มเคี้ยวเกี้ยวที่อยู่ในปาก เสียเวลาทีนั้นเองเธอแทบจะกลั่นคำอุทานไม่ได้ รสชาติแบบนี้สมกับเป็นฝีมือของมินจูน แต่ในขณะที่เคี้ยวก็เหมือนไม่น่าจะเป็นฝีมือของเขาก็ได้ พอแบ่งเกี้ยวขาดจากกันก็รู้สึกได้ถึงน้ำฉ่ำ ๆ ในเนื้อกุ้ง กระตุ้นทั้งจมูกและในปากอย่างรุนแรงราวกับกินวาซาบิ

ปกติแล้วมินจูนมักแสดงรสชาติที่สงบและสง่างาม แต่อาหารจานนี้กลับแข็งกร้าว ดังนั้นดวงตาของจูนจึงเป็นประกายยิ่งกว่าที่ผ่านมา ภายในหัวเต็มไปด้วยความคิดที่ผุดขึ้นมามากกว่าครั้งไหน ๆ

วิธีการที่จูนเพลิดเพลินกับอาหารไม่ใช่การกินในฐานะนักชิม แต่เธอมองและมีความรู้สึกต่ออาหารในมุมมองของการเป็นเซฟ นักธุรกิจ และลูกค้าธรรมดาคนหนึ่ง ในตอนนั้นเธอก็รู้สึกได้ อาหารจานนี้ไม่ได้เลิศหรูอลังการ แต่มันเป็นอาหารที่ยิ่งใหญ่มากสำหรับมินจูน มันไม่ได้เปลี่ยนโลก แต่เป็นอาหารที่เปลี่ยนมินจูน

"ต้องไปดูเดซีหน่อยแล้ว"

หรือเดซีจะแย่งมินจุนไปจริงๆ กันนะ อาหารของมินจุนสัมผัสได้ถึงกลิ่นอายของเดซีจนจูนถึงกับต้องพึมพำออกมาด้วยความดีใจปนสะเทือนใจ เธอเงยหน้าขึ้นมองมินจุน ตั้งแต่เมื่อครู่นี้แล้วที่เขาแสดงสีหน้าตื่นตันและภาคภูมิใจกับอาหารของตัวเอง

"ฉันเข้าใจแล้วว่าทำไมอาจารย์เรเซลถึงได้ส่งคุณไปที่โน่นที่นี้ คงอยากให้คุณได้ไปเห็นอาหารของคนอื่นเพื่อพัฒนาฝีมือแทนที่จะขลุกอยู่แต่ในครัวทั้งวัน อาจารย์จะมัดคุณเอาไว้กับตัวตลอดไม่ได้"

ถ้าความสามารถของมินจุนไม่ได้โดดเด่นถึงขนาดนี้ เรเซลก็อาจจะเก็บเขาเอาไว้ข้างกาย เพราะการเรียนรู้จากเรเซลน่าจะเร็วกว่าการเรียนรู้ด้วยตัวเองจึงไม่จำเป็นต้องส่งไปอยู่กับคนอื่น

แต่มินจุนมีความสามารถในการวิเคราะห์อาหารของคนอื่นได้อย่างสมบูรณ์แบบซึ่งแม้แต่จูนเองก็ทำไม่ได้ แม้บางครั้งมินจุนจะฟังพาระบบ แต่ส่วนใหญ่เขาก็วิเคราะห์เรื่องยากๆ ได้ด้วยตัวเอง

"ฉันอยากฟังเหตุผลว่าทำไมถึงเลือกใช้น้ำเกรวีไก่"

"จะใช้น้ำเกรวีอย่างอื่นก็ได้ แต่ถ้าจะคงกลิ่นและรสชาติของพริกฮิตาลีเอาไว้ผมก็คิดว่าการใช้น้ำเกรวีที่ทำจากน้ำสต็อกไก่น่าจะดีที่สุด"

"ยังไม่จบแค่นั้นใช่ไหม"

"รสชาติของกุ้งและน้ำเกรวีไก่เข้ากันได้ดี ไม่ใช่เพราะว่าน้ำเกรวีไก่เข้ากับวัตถุดิบได้แทบทุกอย่าง แต่เพราะรสชาติของกุ้งกับรสชาติของไก่นั้นมีจุดที่ผสมผสานกันอย่างลงตัว ซึ่งการผสมผสานของวัตถุดิบแบบนี้คือสิ่งที่ผมประทับใจที่สุดเวลาได้เห็นอาหารของเซฟเดซีหรือเซฟคนอื่นๆ ครับ"

คิ้วของจูนเลิกขึ้นทันที สิ่งที่มินจุนพูดนั้นถ้าไม่ใช่ระดับหัวหน้าเซฟ

ก็ยากที่จะเข้าใจและสังเกตได้ การรู้สึกถึงจุดผสมผสานระหว่างอาหารจานหนึ่งกับอีกจานหนึ่งนั้นเป็นไปได้ แต่การเข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างรสชาติกับรสชาตินั้นจะต้องมีประสบการณ์บริหารร้านและได้คิดสูตรอาหารตั้งแต่นั้นจนจบด้วยตัวเอง

แต่มีมินจุนกลับสัมผัสได้เพียงแค่เดินทางไปชิมตามสาขาต่างๆ...

จุนจึงรู้สึกทึ่งเป็นอย่างมาก

"คุณมันไม่ใช่คน"

"นี่คือคำชมใช้มั้ยครับ"

"ไม่รู้สิ ฉันพูดไปเพราะหงุดหงิดมากกว่า แต่ที่สุดแล้วมันก็คือคำชมนั่นแหละ"

จุนถอนหายใจอย่างเหนื่อยล้า ทุกครั้งที่มองมินจุนเธอจะนึกถึงเทพในบรรดาคนที่ได้พบเจอมาจนถึงตอนนี้คนที่พอจะมีความสามารถเทียบเคียงกับเทพได้ก็น่าจะเป็นมินจุน

จุนนึกถึงเรื่องที่เซฟจากสาขาต่างๆ ไทโรมาหาเธอ หลายคนสงสัยว่าทำไมจุนถึงเอาเด็กแบบมินจุนมาเป็นชูเซฟของตัวเอง ส่วนใหญ่พูดในทำนองที่ว่า 'เธอทนได้อย่างไร' ซึ่งจุนก็ตอบกลับไปว่า 'ทนได้สิ'

วันหนึ่งมินจุนก็จะชนหน้าจุนไป แต่เธอมั่นใจว่าตอนนี้มินจุนยังทำแบบนั้นไม่ได้ แม้ตอนนี้เขาจะมีครบทุกอย่าง แต่ก็ยังขาดเวลาดังนั้นจุนจึงสามารถรับมือกับเขาได้ เพราะเธอยังคงเป็นผู้บังคับบัญชาของเขา และมันไม่ใช่แค่เรื่องของการทำอาหารเพียงอย่างเดียว

"ถ้าเทียบกับไซเร็กจានไปแล้วคุณคิดว่าจานนี้เป็นยังไง"

"ยังเทียบไม่ได้ครับ"

"ทำไมล่ะ"

"เพราะจนถึงตอนนี้ก็ยังไม่มีการทำคอนเซ็ปต์อาหารอย่าง

โซเร็กจาโนได้"

มีเซฟมากมายพยายามทำอาหารให้มีสองหรือสามรสชาติด้วย วัตถุดิบเพียงอย่างเดียว แต่การแสดงहारรสชาติภายในอาหารจานเดียว ให้ออกมาสมบูรณ์นั้น...เป็นเรื่องที่ยากจะเป็นไปได้ถ้าความสามารถ และโอกาสไม่พอเหมาะพอเจาะกันจริงๆ

มันก็เหมือนกับคนที่มั่นใจเองไม่สามารถทำอาหารแบบโซเร็กจาโน ออกมาได้สักครั้ง หลายคนบอกว่าโซเร็กจาโนเป็นสูตรอาหารที่ดีที่สุด ในชีวิตของมินจุนแล้ว

"คิดว่าทำไมโซเร็กจาโนถึงเป็นกระแส"

"น่าจะเป็นเพราะสูตรของมันนะครับ"

"ไม่ใช่ แต่เป็นเพราะโคลอี้ ของเขาไปให้เพื่อนๆ ดาราकिनจนดัง เป็นพลแตกต่างหาก"

"อ้อ ก็คงจะอย่างนั้นมั้งครับ"

"มีหลายเรื่องที่คุณจะต้องตอบแทนโคลอี้ล่ะ เพราะโซเร็กจาโน เป็นตัวสร้างคุณค่าให้คุณ มันยิ่งใหญ่และมีค่ามากกว่าสิ่งอื่นๆ ที่คุณ สั่งสมมา แม้แต่คุณและโคลอี้เองก็คงไม่ได้นึกถึงเรื่องนั้น"

คำพูดของจุนทำให้มินจุนหวนคิดถึงโซเร็กจาโน ถ้าจะพูดว่า มันเป็นของหวานที่คนทั้งอเมริการู้จักก็ไม่เกินไปนัก

"คุณบอกฉันว่าคุณไม่เสียใจที่มาทำงานกับฉันแทนที่จะทำงานกับเดฟ เพราะถึงแม้จะไม่ได้เรียนรู้สูตรชาตญาณในการทำอาหารในแบบของเดฟ แต่ก็ได้เรียนรู้วิธีการคิดคำนวณในแบบของฉัน"

"ใช่ครับ"

"คุณรู้มั๊ยว่าฉันให้คุณได้มากกว่าวิธีการคำนวณหรือวิธีการปกครอง ผู้ได้บังคับบัญชา"

จูนวางส้มลงแล้วใช้นิ้วเคาะโต๊ะ มินจุนเหลือบมองนิ้วมือนั้น  
พลางพูดว่า

"ยังมีอะไรอีกหรือครับ"

"ฉันคิดจะทำให้คุณเป็นสตาร์"

"สตาร์?"

"เวลาเดินตามท้องถนนจะมีคนมากมายที่รู้จักคุณ ตอนนี้อาจจะมีหลายคนจำคุณได้แล้วเดินเข้ามาทักทาย และมีอีกหลายคนที่จำคุณได้แต่ไม่เข้ามาทักทาย คุณคิดจะหยุดอยู่แค่นี้หรือ"

มินจุนเกาหัวพลางทำสีหน้าราวกับยังไม่เข้าใจดีนัก จูนจึงพูดต่อ

"คนที่มียิวอยู่ที่บ้านทุกคนจะต้องรู้จักคุณ"

"ทั้งๆ ที่ผมเป็นเซฟ ไม่ใช่ดาราเนี่ยนะครับ"

"มีเซฟที่เป็นแบบนี้แหละ คุณเองก็รู้จักดี"

"อาจารย์เรเซลหรือครับ"

"ใครๆ ก็ตามหาดำรารำอาหารของอาจารย์เรเซลกันทั้งนั้น พอถึงเวลาของรายการที่มีอาจารย์ไปออกทุกคนในครอบครัวก็จะมารวมตัวกันเพื่อดูรายการนั้น ถ้าลองไปมารีตหรือซูเปอร์มาร์เก็ตในวันถัดไปวัตถุดิบที่อาจารย์ใช้ทำอาหารรายการเมื่อวานก็จะหมดเกลี้ยงถึงแม้ว่าตอนนี้การเข้าถึงสูตรอาหารจะง่ายขึ้นและมีสตาร์เซฟที่ไปตระเวนออกรายการต่างๆ มากมายจึงยากที่จะปลุกกระแสแบบนี้แต่..."

จูนจ้องมินจุนเหม็ง

"การเดินทางที่ลำบากมันก็เป็นเอกลักษณ์ของพวกเราไม่ใช่หรือ"

มินจุนเงยบไปพักหนึ่ง เซฟควรให้ความใส่ใจกับการทำอาหาร

เท่านั้น ชื่อเสียงไม่ใช่สิ่งสำคัญ แต่เขาก็ไม่ได้พูดประโยคเหล่านั้นออกไป เพราะเขาไม่ได้มีความคิดแบบนั้นมาตั้งแต่ต้น ชื่อเสียงกับเซฟไม่สามารถแยกจากกันได้ ในเมื่อลูกค้าประจำคือสิ่งที่สะท้อนชื่อเสียงของเซฟ

ถ้าเขาสามารถทำให้คนอเมริกันทั้งหมดกลายเป็นลูกค้าประจำ และแฟนคลับของเขาละก็...

"ถ้าทำแบบนั้นแล้วสิ่งที่เซฟจุนจะได้รับคืออะไรเหรอครับ"

"อย่างที่เรเคยคุยกัน วิธีที่เร็วที่สุดในการได้มาซึ่งสิ่งที่อยากได้ก็คือการผลักดันคนรอบตัวที่มีเปอร์เซ็นต์สูงสุด"

จุนตอบ่าของมินจุนเบาๆ

"ตอนที่ฉันได้โรสโฮล์แลนด์มาครอบครองก็ขอให้คุณได้อเมริกาทั้งหมดไปครอบครองเหมือนกัน"

"อเมริกา?"

"ใช่"

จุนยิ้มกว้าง

"เพราะคุณเป็นคนของฉัน"

มินจุนได้แต่จ้องหน้าของจุนเพราะไม่รู้จะหาคำอะไรมาตอบ เขาเคยมีความคิดแบบนั้น เขาเคยอยากเป็นเซฟที่สุดยอดของโลก ไม่ใช่แค่เพียงในอเมริกา แต่ความตั้งใจแบบนั้นดูไม่มีสาระและไม่มีทางเป็นจริงได้เลย มันยิ่งกว่าการไฝฝืนอยากเป็นประธานาธิบดีเสียอีก เพราะเขาเองก็ไม่ว่าการเป็นเซฟที่สุดยอดของโลกมันต้องเป็นอย่างไร

อันที่จริงก็ไม่มีใครรู้ แต่ละคนให้คำนิยามถึงเซฟที่สุดยอดของโลกแตกต่างกันออกไป การเป็นเซฟที่สุดยอดของอเมริกาก็เหมือนกัน

บางที่จูนเองก็น่าจะรู้ความจริงข้อนั้น แต่เธอก็ยังพูดว่าจะให้เขาคบครองอเมริกาทั้งที่เธอก็อาจจะไม่รู้ว่าเซฟที่ครอบครองอเมริกาและเป็นสุดยอดแห่งอเมริกาคือเซฟแบบไหน

"ตัดเรื่องที่ผมเป็นคนของเซฟจูนออกไปก่อน ว่าแต่เซฟจูนจะให้อเมริกากับผมยังไงเธอครับ"

"ขอแค่คุณเป็นเซฟที่ยอดเยี่ยมที่สุดในอเมริกาก็พอแล้ว"

"ผมถามเพราะผมไม่ทราบว่าการเป็นเซฟที่ยอดเยี่ยมมันเป็นอย่างไง"

"รู้จักประธานาธิบดีอับราฮัม ลินคอล์นมั๊ย เขาได้รับการนับถือมากที่สุดใอเมริกา"

"ครับ เคยได้ยิน"

"คิดว่าทำไมถึงเป็นแบบนั้นล่ะ"

"เพราะคนส่วนใหญ่คิดกันแบบนั้นมั้งครับ"

"นั่นแหละ"

จูนยิ้มซึ่งเป็นรอยยิ้มที่สดชื่นราวกับเด็กสาวและสดใสราวกับดอกไม้ป่า แววดาเปล่งประกายวิบวับไปด้วยความสุข

"ฉันจะทำให้พวกเขาเชื่อว่าคุณสุดยอดที่สุด"

"มันง่ายขนาดนั้นเลยเหรอครับ"

"ถ้าเป็นฉันมันคงไม่ง่ายขนาดนั้นหรอก แต่ถ้าเป็นคุณมันก็แตกต่างออกไป"

"ยังไงเธอครับ"

"คุณก็น่าจะรู้เหตุผลอยู่แล้ว"

จูนมองมินจูนอย่างเอ็นดู การที่ถามออกมาทั้งที่ตัวเองก็รู้คำตอบดีอยู่แล้วนั้นมันดูเหมือนเด็กน้อย ทั้งใบหน้าและหูของมินจูนค่อยๆ แดงขึ้นเรื่อยๆ เขากำลังเขินอายเพราะถูกอ่านใจออก ถูกของจูน เขารู้คำตอบดี



อยู่แล้ว สิ่งที่คุณไม่มีแต่เขาเท่านั้นที่มี

"ประสาทรับรสที่แม่นยำของผมหรือครับ"

"ถ้าจะพูดให้ละเอียดก็คือทั้งประสาทรับรส โซเร็กจาโน่ ภาพลักษณ์ที่สั่งสมมาในรายการแกรนด์เซฟหรือโรสโอสแลนด์ และการชนะเลิศในการแข่งขันทำอาหารระดับนานาชาติของปารีส สิ่งต่างๆ ที่หล่อหลอมโซมินจุนให้เป็นโซมินจุน"

มินจุนฟังคำพูดของคุณอย่างตั้งใจ ตอนนี้เขาพอจะเข้าใจแล้วว่าเธอหมายความว่าอย่างไร เขาเรียนรู้สิ่งต่างๆ โดยสัญชาตญาณจากการอยู่ข้างๆ จุนว่าการประสบความสำเร็จคืออะไร ความสำเร็จจะเดินทางมาหาใคร และจะคว้ามั่นได้ในสถานการณ์แบบไหน

"ที่ฉันบอกว่าจะให้อเมริกาอยู่กับคุณไม่ใช่ว่าฉันจะคว้ามั่นมาแล้วเอาไปให้คุณ เพราะคนที่จะคว้ามอเมริกาอยู่ในกำมือได้จริงๆ ก็มีเพียงแค่คุณเท่านั้น คิดแล้วก็ตกลงดีนะ คุณไม่ใช่คนอเมริกา แต่กลับได้รับความสนใจและความคาดหวังอย่างล้นหลามจากอเมริกา"

"ที่เกาหลีมีคำพูดว่าหินที่กลิ้งจะช่วยดึงหินที่ติดอยู่ให้ออกมา"

"ก็น่าจะเป็นแบบนั้นนะ คุณเป็นคนที่ขยับร่างกายโดยไม่อยู่กับที่คนที่อยู่เฉยๆ ไม่ทำอะไรเลยจะชนะได้ยังไงละ ฉันก็เลยคิดที่จะช่วยคุณไล่ล่าและบดขยี้ก้อนหินทั้งหมดของประเทศนี้"

"ช่วยอธิบายให้ชัดเจนหน่อยได้มั๊ยครับ"

"สิ่งต่างๆ ที่ฉันพูดไปเมื่อกี้ ประสาทรับรสที่แม่นยำ โซเร็กจาโน่ การเป็นเซฟของโรสโอสแลนด์ การชนะการแข่งขันทำอาหารนานาชาติที่ปารีส คุณคิดว่าอะไรที่ทำให้คุณโด่งดังมากที่สุด"

"อืม น่าจะเป็นประสาทรับรสที่แม่นยำหรือเปล่าครับ เวลาที่คนส่วนใหญ่นึกถึงผมก็น่าจะนึกถึงเรื่องนี้"

ซึ่งเรื่องนั้นเป็นทั้งข้อดีและข้อเสีย เพราะในขณะที่ผู้คนต่างคาดหวังกับพรสวรรค์นี้ของเธอ แต่ตัวเธอเองต้องคอยระแวดระวังเพื่อไม่ให้ถูกจับได้ว่าประสาทรับรสที่แม่นยำของเขานั้นแท้จริงแล้วมันคือระบบพอเห็นมินจุนทำหน้าที่แบบนั้นจุนก็ยิ้มร่ากับรู้ว่าเขากำลังคิดอะไรอยู่ รวากับความกังวลและความทุกข์ทรมานของเขาที่กำลังปรากฏอยู่ในแววตา ดังนั้นเธอจึงพูดด้วยน้ำเสียงและท่าทีที่มั่นใจว่าจะทำให้ผู้คนคาดหวังในตัวเขาได้อย่างไร

"ประสาทรับรสที่แม่นยำของคุณคือเชื้อไฟที่จะก่อกำเนิดเรื่องทั้งหมด แต่ถ้าไม่ทำให้เห็นผลลัพธ์ของมันคุณก็จะเปลืองประกายได้ยาก แม้จะมีเชื้อไฟมากแค่ไหน เมื่อไม่มีฟืนไฟก็ไม่มีทางติด การที่ฉันพูดว่าจะทำให้คุณกลืนกินอเมริกาทั้งประเทศไม่ใช่เพียงเพราะประสาทรับรสเพียงอย่างเดียวหรอกนะ แต่เพราะจินตนาการในเรื่องการรับรสของคุณมันไม่จบลงอยู่แค่จินตนาการนะสิ คุณสร้างโซเร็กจาโนขึ้นมาซึ่งทำให้คนอเมริกันทั้งหมดรู้จักชื่อของคุณและรู้จักอาหารของคุณ ยิ่งการที่คุณชนะเลิศในการแข่งขันทำอาหารนานาชาติที่ปารีสก็เป็นเครื่องพิสูจน์แล้วว่าไม่ใช่เรื่องบังเอิญ สิ่งเหล่านั้นคือฟืนชั้นดี มันทำให้คุณไม่ถูกเมินเฉย แต่คุณมีประสาทรับรสที่แม่นยำเพียงอย่างเดียวผู้คนที่ไม่ได้เคารพทัศนคติของคุณสักเท่าไรไม่ใช่หรอก"

มินจุนค่อยๆ ย้อนนึกถึงเรื่องในอดีต คำพูดของจุนถูกต้องหลังจากเรื่องประสาทรับรสที่แม่นยำแพร่ออกไป เซฟหลายคนรอดคอยคำวิจารณ์จากเขา แต่หลายคนยังคงสงสัยและไม่วางใจในตัวเขา เพราะเชื่อว่าการมีประสาทรับรสที่แม่นยำก็ไม่ได้หมายความว่าเซฟที่ดี ซึ่งมินจุนเองก็ไม่ปฏิเสธความคิดนั้น ตอนนั้นฝีมือทำอาหารของเขายังไม่สูงนัก แต่แน่นอนว่าถ้าฝีมือสูงบวกกับมีประสาทรับรส

ที่แมนย่าเรื่องก็จะเปลี่ยนไป

ตอนนี้แทบจะไม่มีใครคิดว่ามินจุนเป็นเด็กอ่อนต่อโลกที่อาศัย  
ประสาทรับรสเพียงอย่างเดียว ทศนคติของผู้คนเปลี่ยนแปลงไป  
พอได้เห็นไซเร็กจาโน้ และเกิดการเอนเอียงอีกครั้งในตอนที่เขา  
ไปแข่งขันทำอาหารระดับนานาชาติที่ปารีส ในตอนนั้นไม่ว่าเขาคนไหน  
ก็ไม่อาจพูดได้อีกต่อไปว่าเขาเป็นเด็กอ่อนต่อโลกที่อาศัยประสาทรับรส  
เพียงอย่างเดียว

สิ่งต่างๆ ที่เขาสรางมานั้นไม่ได้มาจากประสาทรับรสที่แมนย่า แต่  
เขาสรางมาจากพลังความสามารถของตัวเอง คนอเมริกันต่างก็รู้สึก  
ขอบคุณชายหนุ่มคนนี้ที่สร้างชื่อเสียงให้อเมริกา

จุนถามขึ้นว่า

"ที่นี่รู้หรือยังว่าจะต้องทำอะไร"

แล้วมินจุนก็ตอบว่า

"ก็น่าจะต้อง...ใส่พินลงไปอีกครั้ง"

"ฉันทำแทนคุณไม่ได้ เพราะมันเป็นหน้าที่ของคนตัดพินที่จะต้อง  
ทำพินขึ้นมาเอง คุณจะต้องรู้เองว่าจะทำยังไงให้เปลวไฟออกมาสวยงาม  
และพวยพุ่งได้นานที่สุด คุณรู้ดีกว่าใคร เขาเป็นว่าลองดูแล้วกัน"

จุนขึ้นไปทำงานพลาจยี่มอย่างมีเสคนัย

"ว่าแต่ฉันจะเผาพินนี้ยังไงดีล่ะ"

จุนเป็นคนอันตรราย

เธอไม่ได้ยุ่งเกี่ยวกับโลกมีด ไม่เคยทำผิดกฎหมาย และไม่เคยทำให้  
ชีวิตของใครพังพินาศ แต่คนส่วนใหญ่คิดแบบนั้นเมื่อได้พบกับเธอ ต่อให้  
ตรงหน้ามีข้างหรือแรดหรือแม้กระทั่งยีราฟ แม้จุนจะไม่คิดจับพวกมัน

มากินเป็นอาหาร แต่เธอก็ทำให้พวกมันหดห้วงด้วยความกลัวได้ไม่ยาก

จูนก็เหมือนสัตว์นักล่า เป็นเหมือนมรสุมที่โหมกระหน่ำ เป็นเหมือนกับ  
สึนามิที่กลืนกินทุกอย่างบนผืนดิน ใครก็ตามที่ได้เผชิญหน้ากับอาหาร  
ของเธอก็จะรู้สึกเหมือนถูกบีบให้ตายอยู่บนอาหารจานนั้น แม้กระทั่งเรเซล  
ที่สั่งสอนเธอมาก็ยังตกตะลึงเป็นบางครั้ง

"เวลามองจูนบางทีฉันก็คิดว่าตัวเองเป็นคนใจแคบเกินไปหรือเปล่า  
สายตาของฉันที่เคยคิดว่ามันกว้าง แต่ความจริงมันอาจจะแคบก็ได้ และ  
ความพยายามที่ฉันทุ่มเทลงไปอาจจะไม่ได้เป็นความพยายามจริง ๆ"

"จูนเป็นคนเก่งมากครับ"

ไอแซคพูดด้วยน้ำเสียงสงบนิ่ง ตอนแรกที่จูนเข้ามาทำงานที่ร้าน  
เขาไม่ค่อยจะถูกใจจูนมากนัก ด้วยความที่อีกฝ่ายดูเป็นคนร้ายๆ บรรยากาศ  
ในครัวที่เคยสงบและอบอุ่นจึงกลายเป็นเหมือนสนามรบย่อยๆ

แต่พอมาตอนนี้เขากลับสนับสนุนและเป็นกำลังใจให้จูน มัน  
อาจเป็นเสน่ห์ของจูน ความร้ายกาจที่ทำให้คนอื่นใจฝ่อในตอนแรก แต่  
พอเวลาผ่านไปความร้ายของเธอกลับกลายเป็นความอ่อนหวาน

"การให้มินจูนไปอยู่กับจูนเป็นทางเลือกที่ถูกต้องแล้วครับ"

"อืม เพราะฉันหวังกับเด็กคนนั้นเอาไว้มาก"

"แต่มินจูนจะทนได้หรือครับ จูนอาจจะไม่ยอมปล่อยให้มินจูน  
ตลอดไปได้ ถ้าเป็นอย่างนั้นมันก็ยากที่เขาคจะเดินได้ด้วยตัวเอง"

"ฉันเชื่อว่าเขาจะทนได้ ฉันก็เลยส่งเขาไปอยู่กับจูนยังงี้ละ"

เรเซลพูดพร้อมกับมองไปที่หน้าจอโทรทัศน์มือถือ นักชิมจำนวนมาก  
กำลังชื่นชมอาหารจีนจานใหม่ของมินจูน นี่เป็นจุดแข็งของจูน เพราะ  
ถ้ามินจูนยังอยู่ที่ร้านของเรเซลเรื่องมันก็คงจะจบลงตรงคำพูดที่ว่า  
'ก็แห้งละ นี่ชิมินจูนนี่นา' แต่พอเขาอยู่ที่ร้านของจูนมันกลับเหมือนกับ

มรสุมขนาดมโหฬารที่ทำให้วงการอาหารของนิวยอร์กสะเทือน

จูนไม่ต้องการให้สูตรอาหารของมินจุนหยุดลงตรงแค่คำว่า สูตรอาหารใหม่ แต่เธออาศัยคนจำนวนมากที่เธอรู้จักช่วยกระจายข่าวออกไป

และการตระเตรียมก็ไม่ได้จบลงเพียงแค่นั้น จูนให้ข่าวว่า เทรนด์ของวงการอาหารโลกกำลังดำเนินไปทิศทางไหน เธอพยายามจุดไฟของอาหารฟิวชั่นที่มอดลงให้ลุกโชนขึ้นอีกครั้ง

ปกติแล้วจูนปฏิเสธรายการโชว์มาโดยตลอด แต่ในครั้งนี่เธอตอบรับไปออกรายการ มินจุนจึงได้อธิบายกระบวนการพัฒนาสูตรอาหาร ตั้งแต่ต้นจนจบ การเดินทางไปยังร้านสาขาทั้งหมดของโรสโอสแลนด์ทั่วโลกช่างเป็นเหมือนการผจญภัยอันกล้าหาญ และเกี่ยวของมินจุนก็ใกล้เคียงกับคำว่าศิลปะมากกว่าอาหารเสียอีก

"เด็กคนนี้น่าจะรู้ว่าสิ่งที่มินจุนต้องทำมันไม่ใช่แค่การเป็นเชฟที่ดีเท่านั้น"

ความจริงมินจุนทำหน้าที่เชฟได้ไม่ขาดตกบกพร่อง ประสบการณ์การทำงานของเขาไม่ได้มากมายนักจึงมีสิ่งที่จะต้องเรียนรู้อีกเยอะ แต่พอคิดถึงอัตราการเติบโตและก้าวหน้าของเขาแล้ว ช่างเป็นอัตราที่รวดเร็วมากจนเต็มเต็มจุดบกพร่องได้

ดังนั้นสิ่งที่จำเป็นสำหรับเขาในตอนนี่ก็คือความสนใจจากผู้คน ทุกคนจะต้องได้เห็นการเติบโตอย่างรวดเร็ว ความเปล่งประกาย ความสามารถที่น่าเหลือเชื่อ และอาหารที่สุดยอด

ทุกสิ่งที่จูนเตรียมเอาไว้ในครั้งนี่ไม่ใช่เรื่องยิ่งใหญ่อะไร เธอเพียงแค่จัดเตรียมพื้นที่ที่จะทำให้แสงสว่างจากมินจุนได้ส่องประกายไปถึงคนอื่น ๆ ซึ่งแสงสว่างนั้นก็จะบอกเองว่าตัวมันงดงามหรือมีคุณค่าแค่ไหน

มันจะเป็นตัวอธิบายให้ผู้คนบนโลกนี้เข้าใจได้อย่างง่ายดาย

ตอนนี้ทุกคนต้องได้รู้ว่ามินจุนเป็นคนอย่างไร ต้องได้รู้ว่าแค่การมีประสาทรับรสที่แม่นยำอย่างเดียวมันไม่เพียงพอต่อการถ่ายทอดคุณสมบัติทั้งหมดของเขา และได้รู้ว่าอาหารของเขาจะกลายเป็นของขวัญล้ำค่าที่ได้พบเจอในชีวิต

พอทุกคนได้รู้แบบนี้แล้วอาหารของมินจุนก็จะวนเวียนอยู่ในจินตนาการของพวกเขา แล้วรสชาติของเขาก็จะโอบกอดความล่องลอยของความฝันนั้นเอาไว้ เรเชลเชื่อว่าทั้งจุนและมินจุนต่างมีความสามารถพอที่จะทำให้ผู้คนเคลิ้มฝันที่ยังลืมนตา

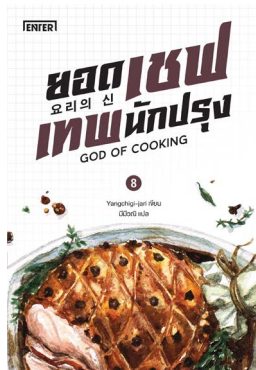
"ความฝันที่เปี่ยมไปด้วยความสุข..."

เรเชลพึมพำออกมา การเปลี่ยนแปลงของนิวยอร์ก ไม่ดี การเปลี่ยนแปลงของอเมริกากำลังเริ่มขึ้นแล้ว นักชิมที่ได้ลองชิมอาหารของมินจุนคิดแบบนี้กันจริงๆ หรือเป็นเพราะบรรยากาศที่ดึงดูดผู้คนให้คิดแบบนี้กันนะ พวกเขาพูดว่าอาหารของมินจุนคือทิศทางของวงการอาหารของอเมริกา เซฟทั้งหลายจะไม่มีทางเพิกเฉยต่อสถานการณ์ที่เหล่านักชิมพูดเป็นเสียงเดียวกันแบบนี้ได้

บางทีมันอาจไม่ใช่ก้าวที่ใหญ่โตอะไร แต่เป็นเพราะยังไม่เคยมีใครลองก้าวขึ้นมาเป็นผู้นำของวงการอาหาร และตอนนี้มินจุนกำลังก้าวเท้าออกไปข้างหน้า

ทั้งโลกกำลังทำความรู้จักมินจุนอย่างลึกซึ้ง

(ติดตามอ่านต่อได้ในฉบับเต็ม)



ติดตามความสนุกเพิ่มเติมได้ที่

<https://jamshop.jamsai.com/product/6188->