

ENTER

เชฟ

요리의 신

เทพผู้ปรุง

GOD OF COOKING

10

Yangchigi-jari ไข่ต้ม

บั้งจัน ปลา





ENTER
ทดลองอ่าน

เชฟ

요리의 신

เทพผู้ปรุง

GOD OF COOKING



ยอดเชฟเทพนักปรุง 10

Yangchigi-jari เขียน มีมิวกัน แปล

God of Cooking#10

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 978-616-06-2652-6

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 349 บาท

พิมพ์บน

กระดาษคนอมสายตา



หัวใจสายตาคุณ

www.greenread.com

คำนำ

ตอนที่เพิ่งย้อนเวลากลับมาในอดีตมินจุนมีเลเวลการทำอาหารระดับ 5 และเลเวลการชิมระดับ 6 เขาพัฒนาตัวเองมาเรื่อยๆ จนถึงตอนนี้ก็มีทั้งเลเวลการทำอาหารและการชิมระดับ 9 แล้ว อีกแค่ก้าวเดียวเท่านั้นเขาก็จะ 'สมบูรณ์แบบ' แต่มันช่างเป็นก้าวที่ใหญ่และชวนให้สับสนจริงๆ ว่าต้องเดินไป ยังไงนะถึงจะคว้าเลข '10' มาครองได้

แต่ที่แน่ๆ คือนิยายเรื่องนี้เดินทางมาถึงเล่มที่ 10 แล้ว มินจุนของเรามีร้านอาหารเป็นของตัวเองแล้วและก็สร้างครอบครัวที่เต็มไปด้วยความสุขแล้ว ด้วยเช่นกัน เพื่อนและสังคมรอบตัวก็ดี ถ้าจะมีอะไรที่ยังค้างคาใจอยู่นั้น นอกจากเรื่องอัปเลเวลตัวเองแล้วก็เห็นจะเป็นเรื่องอาจารย์ของเขา...เรเชล

ด้วยเหตุนี้มินจุนจึงทุ่มเต็มที่เพื่อให้เรเชลมีเลเวลการทำอาหารเต็มสิบ เพราะเขารู้ว่าเธอยังยอดเยี่ยมได้กว่านี้อีก บางทีผลของมันอาจทำให้เขาเองก็เข้าไปใกล้ความสมบูรณ์แบบไปด้วยเช่นเดียวกัน

สำนักพิมพ์เอ็นเธอร์บีคส์

เกี่ยวกับนักเขียน

"ชอบอ่านหนังสือตั้งแต่เด็กๆ

ตอนนี้ก็ชอบ

อนาคตก็仍将ชอบ

เหมือนกับทุกท่านที่กำลังอ่านหนังสือเล่มนี้ชอบนั่นแหละ"

Yangchigi-jari

จากใจนักแปล

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

แต่ชีวิตของใครอีกหลายคนในนิยายเล่มนี้ก็ไม่ได้มีความแฟนตาซี และผลลัพธ์ของความพยายามก็เชื่อว่าประสบความสำเร็จ สาเหตุหนึ่งมาจากชีวิตจำกัดในความพยายามของแต่ละคนแตกต่างกัน

นิยายเล่มนี้บอกเล่าถึงเส้นทางการใช้ชีวิต ความสัมพันธ์ระหว่างตัวละครในนิยาย ความสนุกสนานในการที่เซฟรังสรรค์อาหารจากเครื่องปรุงนานา ได้ตื่นเต้นไปกับการแข่งขันทำอาหารนับครั้งไม่ถ้วน 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 หรือ

www.facebook.com/enterbooks

1 เพื่อน ๆ

ปลาคือดอกกลืนกินมะเขือเทศไม่สามารถเป็นกระแสน้ำได้เท่าไซเร็กจาร์โนหรือเนื้อหอยอย่าง แต่ทั้งมินจุนและคายาก็ไม่รู้สึกลึกผิดหวัง เพราะไม่ได้คาดหวังตั้งแต่แรกอยู่แล้ว เมนูนี้นำมาเปรียบกับไซเร็กจาร์โนและเนื้อหอยอย่างไม่ได้ โดยเฉพาะไซเร็กจาร์โนที่สาธารณชนเข้าถึงได้ง่าย

แต่ปลาคือดอกกลืนกินมะเขือเทศเป็นเมนูที่เหมาะสมกับการนำเสนอให้นักชิมมากกว่าบุคคลทั่วไป เพราะยังได้สัมผัสรสชาติมากเท่าไรก็ยิ่งทำให้เข้าใจคุณค่าของเมนูนี้มากขึ้น

แน่นอนว่าถ้ารายการของพยองยุนได้ออกอากาศ ปลาคือดอกกลืนกินมะเขือเทศก็จะได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในประเทศเกาหลี แต่พยองยุนต้องการให้รายการเน้นที่ความสามารถอันยอดเยี่ยมของมินจุนกับคายามากกว่า

ต่อให้ผ่านไปสักสิบปี แม้คนจะลืมเลือนเมนูนี้ไปบ้าง แต่การเปลี่ยนแปลงที่หลงเหลือไว้ในวงการอาหารก็ไม่อาจจะจางหายไปได้ง่ายๆ

"อร่อยมากเลยล่ะ"

เทเรซ่าพูดถึงเมนูนี้ขึ้นมาพลางเอนกายลงบนโซฟา โคลอี้เหลือบมองเล็กน้อยก่อนจะหันกลับมาองกระดาษโน้ตที่เต็มไปด้วยไอเดียเกี่ยวกับอาหาร

ปลาคือดกสิ้นกินมะเขือเทศ...

โคลอี้ก็เคยได้กินเมนูนั้น และเธอก็มีสูตรด้วย ครั้งแรกที่ได้กินเธอพูดว่า 'ทำไมถึงทำอาหารแบบนี้ออกมาได้ น่าอัศจรรย์มากเลย!' ค่าย่าจึงถามกลับมาว่าอยากรู้สูตรหรือเปล่า พวกเขาหวังดีกับโคลอี้เพราะพวกเขารู้ว่าโคลอี้ต้องใช้ความพยายามมากแค่ไหนเพื่อการเติบโตของตัวเอง

โคลอี้คาบปากกาเอาไว้ในปาก ผ่านไปสักพักปากกาก็ร่วงหล่น
คิดอะไรไม่ออกเลย

ตอนนี้โคลอี้กำลังคิดสูตรอาหารอยู่ แต่ความรู้สึกหงุดหงิดที่ก่อตัวขึ้นก็ทำให้เธอคิดอะไรไม่ออก

"คิดอะไรอยู่หรือ หน้ามึนเชียว"

"ผิดแล้วล่ะ นี่เป็นสีหน้าตอนไม่มีความคิดในหัวเลยต่างหาก"

โคลอี้ไอคางเกยโต๊ะ ตอนนี้ปัญหาที่เธอมีไม่ใช่แค่เรื่องสูตรอาหารเท่านั้น แต่ยังมีปัญหาเรื่องฝีมือการทำอาหารด้วย

"พอได้เป็นอาจารย์สอนทำอาหารฉันก็ได้รู้ว่าฉันเก่งเรื่องทฤษฎีมาก"

"อวดตัวเองก็ได้หรือ อิม ถ้าฉันก็ขอลายเซ็นเธอได้แล้วสิ"

"ฉันพูดจริงนะ ฉันอยากให้ฝีมือของตัวเองดีขึ้นกว่าเดิมไวๆ จัง...

เธอยังไงถึงร้องเพลงดีขึ้นได้"

"ฉันร้องเพลงดีตั้งแต่เกิดแล้ว"

"กลับบ้านไปเลย"

โคลอี้ขึ้นไปที่ประตูพร้อมทำหน้าบึ้ง เธอไม่รู้ว่าเป็นเพื่อนตัวแสบคนนี้ มาหาเพราะว่างหรือมาหาเพราะอยากให้เธอทำของอร่อยให้กิน

ดีละ ต่อไปจะไม่ทำอะไรให้กินแล้ว

โคลอี้ทำสายตาแข็งกร้าว เทเรซ่าจึงยกไหล่

"ฉันซ้อมเยอะมาก แต่ก็ร้องเพลงดีเป็นพื้นฐานอยู่แล้ว ถ้าฝีมือการร้องเพลงมีตั้งแต่ศูนย์ถึงร้อย ตอนเกิดมาฉันก็มีแปดสิบคะแนนแล้วละ หลังได้เรียนอะไรเพิ่มเติมอีกหน่อยก็เข้าใกล้ร้อยพอดี"

"ถ้าฉันคนที่เกิดมามีห้าสิบคะแนนจะอย่างไร"

"ก็ต้องพยายามให้มาก ไม่ใช่แค่ทุ่มเทเวลาอย่างเดียว แต่ต้องใช้เวลาให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด เพื่อนฉันหลายคนก็เป็นแบบนี้"

"อืม" โคลอี้แบ่ปากพลางจมอยู่กับความคิด

"ฉันคิดว่าเธอดีขึ้นแล้วเชียะ แต่ทำไมถึงมีความคิดแบบนี้อีกละ โคลอี้"

"ปกติฉันก็เป็นคนคิดเยอะอยู่แล้ว"

"นี่ไม่ใช่แค่คิดเยอะเฉยๆ แล้วละ หรือเธอได้รับแรงกระตุ้นจากปลาเค็มดอกกลิ่นกินมะเขือเทศ"

"ก็มีส่วน"

"เธออยากจะเป็นอะไรกันแน่"

สีหน้าของเทเรซ่าจริงจังขึ้น

"เธออยากเป็นทั้งนักวิจัยอาหารและเป็นเซเลบด้วยใช่ไหม"

"ใช่"

"เธอก็เก่งทั้งสองเรื่องแล้วนี่ คนที่เรียนกับเธอก็ประเมินเธอดี รายการอาหารของเธอก็เรตติ้งดี รอบนี้แจ็กสันยังเสนอให้เธอเป็นที่ปรึกษาเมนูอาหารด้วย ใครๆ ก็มองว่าเธอประสบความสำเร็จทั้งนั้นละ"

"การประสบความสำเร็จมันไม่สำคัญหรอก ฉันแค่อยากทำอาหารให้ดีขึ้น"

"เหมือนมินจุนกับคายนะเหรอ"

"เปรียบเทียบกับสองคนนั้นไม่ได้หรอก"

"แต่ที่เธอเป็นแบบนี้ก็เพราะสองคนนั้นไม่ใช่เหรอไง"

คำพูดเสียดแทงใจทำให้ไหล่ของโคลอี้ห่อเหี่ยวลงทันที เทเรซ่าจึงลูบหลังของเพื่อนผู้น่ารักและน่าสงสาร

"มีใจอยากแข่งขันมันก็ดีอยู่หรอก แต่เธอก็ต้องมีความมั่นใจในตัวเองด้วย"

"ความมั่นใจในตัวเองเหรอ"

"เธอต้องมั่นใจว่าเธอเอาชนะได้ ไม่ว่าจะเป็นมินจุนหรือคายน่า โคลอี้ที่ฉันรู้จักต้องทำแบบนี้ได้แน่นอน หรือว่าไม่ใช่กันล่ะ"

โคลอี้ขมุกขมูงตอบออกไปว่าไม่ใช่ เพราะภายในใจของเธอยังมีความอ่อนแอซ่อนอยู่ แต่เธอไม่อาจแสดงความอ่อนแอต่อหน้าเพื่อนคนนี้ได้

"คงใช่มั้ง"

ดังนั้นเธอก็ซ่อนมันเอาไว้ เพราะเชื่อว่าเดี๋ยวมันก็ถูกลบออกไปจากสมองของเธอเอง

"เข้ามาก่อนสิ รถติดหรือเปล่า"

"ตึกแล้ว รถไม่ติดหรอก"

โคลอี้ยิ้มพลางยื่นมือที่ถือถุงกระดาษออกไป แอนเตอร์สันจึงหรีตามอง

"ฉันกับเจเน็ตเด็กกินม้อตึกมาสักพักแล้ว"

"อย่ากังวลไปเลยนะ แค่โดนัทกับคุกกี้เอง ไม่อ้วนหรอก"

"นี่เธอเมามาเหรอ"

แอนเดอร์สันถามด้วยน้ำเสียงไม่อยากจะเชื่อ โคลอี้จึงหัวเราะคิกคักเหมือนเด็กๆ ก่อนจะเดินเข้าไปในบ้าน

"แคทเธอริน! ฉันมาแล้ว"

"เฮ้! แคทเธอรินกำลังจะหลับแล้ว เจเน็ตกำลังกล่อมอยู่"

"หลับแล้วเหรอ เสียตายจัง"

วันนี้โคลอี้ดูเอาแต่ใจแปลกๆ ทั้งที่ปกติเธอมักจะนึกถึงแต่คนอื่น แอนเดอร์สันถอนหายใจออกมาเบาๆ

"อย่าเสียงดังนะ ถ้าแคทเธอรินตื่นแล้วจะเป็นเรื่อง"

"เข้าใจแล้วว่า เลิกจู้จี้ซะทีเถอะ" โคลอี้เบะปากก่อนจะพูดออกมาเบาๆ "ช่วงนี้นายคงยุ่งมากเลยนะ 'แคทส์ยอร์น' ใกล้จะเปิดแล้วนี่"

"ใช่ แต่ก็ยังมีเวลามานั่งคุยกับเธอแบบนี้ได้"

แอนเดอร์สันตอบอย่างเย็นชา ความจริงแล้วเขายุ่งมาก ถ้าเป็นคนอื่นเขาคงจะบอกว่าเหนื่อยและไม่ให้มาหาที่บ้านแบบนี้ แต่โคลอี้ไม่ใช่คนอื่น เขากับเธอเป็นเพื่อนสนิทกัน ไม่ได้รู้จักกันแค่ผิวเผิน นอกจากนี้ น้ำเสียงของโคลอี้ตอนที่โทรมาก็เต็มไปด้วยความหนักใจ

"คำว่าแคทเธอมาจากชื่อของแคทเธอรินสินะ"

"ใช่ เวลาแคทเธอรินหัวเราะน่ารักดี"

"นายนี้บ้าไปแล้ว ตั้งชื่อร้านอาหารด้วยเหตุผลง่ายๆ แค่นี้เนี่ยนะ"

โคลอี้ยิ้ม อีกไม่นานแอนเดอร์สันก็จะออกจากร้านกรุดโตเพื่อมาทำร้านอาหารของตัวเอง ครั้งหนึ่งเขาเคยคิดว่าจะมีวันที่ตัวเองได้เป็นหัวหน้าเซฟของกรุดโตหรือเปล่า แต่ตอนนี้เขากลับอยากเป็นอิสระอนาคตของคนเราช่างเดาได้ยากจริงๆ

"แคทเธอรินทำให้โลกของฉันเปลี่ยนไป เรียกได้ว่าตอนนี้โลกทั้งใบ
ของฉันเป็นของแคทเธอริน เมื่อก่อนฉันอยากเป็นเซฟที่เก่งกว่าใคร แต่
ตอนนี้ฉันอยากเป็นพ่อที่ดีของแคทเธอริน แค่นี้ก็พอแล้ว ฉันอยากเป็นพ่อ
ที่แคทเธอรินภูมิใจมากที่สุด"

"นายเปลี่ยนไปมากเลยนะ แอนเดอร์สัน"

"เธอเองก็จะเป็นเหมือนกัน ถ้ามีลูกเธอจะเข้าใจ"

"พูดประโยคนี้นี้กับสาวโสได้ยังไง"

"ฉันเคยคิดว่าถ้ามินจูนคบกับเธอไม่ใช่ค้าย่ามันจะเป็นยังไงนะ
ค้าย่าน่าจะขอให้ไม่มีมินจูนก็น่าจะอยู่ได้ การใช้ชีวิตคงไม่ต่างจากทุกวันนี้
นัก แต่เธอน่าจะเปลี่ยนไปมาก"

"เรื่องมันก็ผ่านมาแล้ว จะพูดถึงอีกทำไม"

"ก็เพราะมันผ่านมาแล้วไงเลยพูดได้"

ถ้าโคลอี้ยังตัดใจจากมินจูนไม่ได้เขาก็คงไม่กล้าพูดแบบนี้หรอก
โคลอี้มองโดนัทที่อยู่บนโต๊ะพลางพึมพำ

"ถ้าได้คบกับชีวิตของฉันก็คงจะเปลี่ยนไปมากเลยล่ะ แต่ไม่ว่า
อาจคบกันแค่แป๊บเดียวแล้วเลิกกันก็ได้"

"ถึงตอนนั้นเธอก็ควรสู้สิ"

"ค้าย่าเป็นคนเข้มแข็ง"

โคลอี้ยิ้มอย่างขมขื่น

"และมินจูนก็เฝ้ามองแต่ค้าย่ามาตั้งแต่แรก"

"มันก็จริง"

แอนเดอร์สันพยักหน้าเห็นด้วย แต่โคลอี้รีบส่ายหน้า

"นั่นแหละ! เรื่องมันผ่านไปแล้ว! คุณเรื่องอื่นกันเถอะ วันนี้ฉันตั้งใจ
มาคุยเรื่องอาหาร"

"กำลังคิดสูตรอาหารใหม่อยู่หรอ"

"เปล่า ไม่ใช่เรื่องสูตร ฉันแค่คิดว่ามีวิธีไหนบ้างที่จะทำให้ฝีมือการทำอาหารดีขึ้น"

"อย่างเธอน่าจะคุยเรื่องสูตรมากกว่าเรื่องฝีมือการทำอาหารนะ"

"งั้นหรอ... บางทีฉันก็คิดว่าการที่เอาแต่คิดสูตรอาหารอย่างเดียวมันทำให้ฉันเฉื่อยกว่าเชฟคนอื่น"

"ไม่เห็นจะเฉื่อยเลย"

"ถ้างั้นก็..."

โคลอี้หยิบสมุดโน้ตออกมาจากกระเป๋า แล้วค่อยๆ เปิดให้ดูที่ละหน้า

"ฉันวางโครงสร้างของสูตรอาหารเอาไว้แบบนี้ แล้วค่อยๆ ปรับที่ละนิด นายคิดว่าไง"

"วิธีของเราไม่เหมือนกัน เธอก็ต้องทำตามวิธีของเธอสิ"

"แล้วอันนี้ถ้าใส่ซาวร์ครีมกับผงกะหรี่เข้าไปในเนื้อวัวจะให้ความรู้สึกเหมือนเป็นอาหารหรูๆ ริเปล่านะ"

"ก็มีความเป็นไปได้"

หลังจากที่ทั้งสองพูดคุยกันอยู่ประมาณครึ่งชั่วโมงเจเน็ตก็เดินลงมาพร้อมหาวหวิด

"สองคนทำอะไกันอยู่"

"อ้อ เจเน็ต มาพอดีเลย เรากำลังคุยเรื่องสูตรอาหารกัน"

"เรื่องอะไรนะ"

ตอนแรกเจเน็ตยังมีอาการงัวเงีย แต่พอได้ฟังและได้เห็นหน้าตาที่สดใสของโคลอี้เจเน็ตก็ยิ้มออกมา

เชฟผู้อ่อนหวาน

แม้จะไม่ได้ทำงานในร้านอาหาร แต่โคลอี้ก็เดินอยู่บนเส้นทางที่เกี่ยวกับอาหารเหมือนพวกเขา เชื้อไฟของโคลอี้ช่วยเติมเชื้อไฟภายในตัวของแอนเดอร์สันกับเจเน็ต ทั้งสองลืมนความเหน็ดเหนื่อยและพูดคุยเรื่องอาหารกับโคลอี้เกือบทั้งคืน

แล้วเวลาก็ล่วงเลยไป

วันที่ 'แคทเธอริน' จะเปิดตัวใกล้เข้ามาแล้ว

ปกติแล้วยังใกล้จะถึงวันที่สำคัญแบบนี้ตัวเอกของงานก็มักจะตื่นเต้นจนนอนไม่หลับทั้งคืน แต่แอนเดอร์สันไม่เป็นเช่นนั้น เพราะช่วงที่ผ่านมาเขายุ่งมาก ความตื่นเต้นจึงไม่อาจเอาชนะความเหนื่อยล้าได้ พอหัวถึงหมอนเขาก็หลับเป็นตาย

แต่ถึงอย่างนั้นเขาก็ตื่นก่อนที่นาฬิกาปลุกจะทำงาน เขาหันไปมองเจเน็ตที่กำลังหลับอยู่พลางคิดว่าโชคดีที่นาฬิกาปลุกยังไม่ดัง เพราะเจเน็ตเองก็เหนื่อยเหมือนกัน ต่อให้ไม่มีเสียงนาฬิกาปลุกก็ยังมีเสียงร้องของแคทเธอริน แม้พักนี้แคทเธอรินจะไม่ค่อยตื่นมากกลางดึกบ่อยๆก็ตาม

แอนเดอร์สันปิดนาฬิกาปลุกพลางลุกขึ้นอย่างระวัง ตอนนั้นเขารู้สึกหิวมาก หรือเมื่อวานกินอาหารเย็นเร็วเกินไปนะ แต่เขาก็อดทนไว้ร้านอาหารของเขาไม่ได้เปิดแค่ตอนเย็น แต่เปิดตอนกลางวันด้วย ดังนั้นต้องคงประสาทรับรสเอาไว้ให้ดีที่สุดก่อนจะลงมือทำอาหาร เพราะถ้าห้องอิมปริสซิทธิภาพในการรับรสจะแย่งลง

แอนเดอร์สันออกจากบ้านทันที มีเรื่องต้องทำมากมาย ต้องไปที่ร้านขายวัตถุดิบ ตรวจเช็คสภาพของซอสและเนื้อที่หมักทิ้งไว้ในครัว

วันเปิดร้านวันแรกไม่ได้ยุ่งุ่นวายเป็นพิเศษ เพราะมันก็ยุ่งซ้ำๆ เดิมๆ

เหมือนกันทุกวัน ต่อแต่่นี้ไปเขาต้องเริ่มตื่นยามเช้าเหมือนวันนี้ คิดๆ แล้วก็เริ่มรู้สึกประหม่นเล็กน้อยเพราะมันคงจะไม่ได้สบายนัก

มินจุนกับคาย่ามีชีวิตแบบนี้มาตั้งนานแล้ว และตอนนี้ถึงคราวที่แอนเดอร์สันจะต้องล้มรสชีวิตแบบนี้บ้าง

หลังจากซื้อวัตถุดิบและตรวจสอบสูตรอาหารในที่สุดดวงอาทิตย์ก็เคลื่อนมาอยู่เหนืออ่าว งานบนถนนหดเหลือนิดเดียว นั่นหมายความว่าใกล้ถึงเวลาที่จะต้องต้อนรับลูกค้าแล้ว

"เท็ด"

"ครับ เชฟ"

"รู้สึกยังไงบ้าง"

"ดีครับ เชฟ"

"จั้นเหวอ"

แอนเดอร์สันหยิบเส้นใส่ลงไปใต้น้ำที่กำลังเดือดปุดๆ แคทซ์ยอวีนได้รับความสนใจตั้งแต่ยังไม่เปิดร้าน มันตั้งอยู่ในเบเวอร์ลีฮิลล์ คอนเซ็ปต์คือร้านอาหารอิตาเลียนทั่วไป แอนเดอร์สันสามารถทำร้านอาหารแบบไพนีไดเน็งเหมือนโรสไฮล์แลนด์กับโลด์สบริดจ์ก็ได้ แต่เขาไม่ทำเพราะเขาต้องการความเรียบง่าย พักหลังมานี้เขาไม่ค่อยชอบอาหารคอร์สที่ซับซ้อนสักเท่าไร

เมื่อก่อนนั้นที่เคยคุยกับโคลอี้ คาย่า และมินจุนว่าอยากเปิดร้านอาหารแบบไหนในอนาคต แอนเดอร์สันตอบว่าอยากทำร้านอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ และตอนนี้เขาก็รู้แล้วว่าเอกลักษณ์ของเขาคืออาหารอิตาเลียน

เขาเรียนทำอาหารมาตั้งแต่เด็ก และกรูโตก็เป็นร้านอาหารอิตาเลียน ตอนเป็นเด็มีเชฟที่โรสไฮล์แลนด์ก็รับผิดชอบส่วนของพาสต้า ดังนั้นจึง

มีเทคนิคที่แม้แต่มีนจุนหรือค้ายาก็ทำไม่ได้ เรื่องนี้เป็นเรื่องที่เขามั่นใจมาก พิซซาและพาสต้าของเขาไม่ด้อยไปกว่าอาหารที่มีนจุนและค้าย่าทำเลย

หลังจากที่ได้เห็นมารีโคเขาก็ยิ่งตระหนักได้ถึงสิ่งนี้ มารีโคไม่เคยคิดว่าตัวเองแข่งขันกับมีนจุนและค้าย่า ตอนแรกแอนเดอรส์สันเคยคิดว่าเพราะมารีโคเป็นคนจิตใจดี แต่นั่นไม่ใช่คำตอบที่ถูกต้อง แม้กระทั่งโคลอี้ที่เป็นคนดีก็ยังรู้สึกต่ำต้อยเมื่อเห็นมีนจุนเติบโตขึ้นเรื่อยๆ

ดังนั้นปัญหาไม่ได้อยู่ที่ใจดีหรือไม่ดี แต่เป็นเพราะมารีโคมีความเชี่ยวชาญเฉพาะของตัวเอง

มารีโคทำเบเกอรี่มาก่อนทำอาหาร ถ้าคิดว่าเบเกอรี่คืออาหารชนิดหนึ่งก็เรียกได้ว่าเขาเป็นคนทำอาหารที่ดำรงเอกลักษณ์ของตัวเองเอาไว้ได้เป็นอย่างดี ดังนั้นมารีโคจึงไม่จำเป็นต้องรู้สึกอิจฉามีนจุนหรือค้าย่าเลย

เมื่อเห็นมารีโคเป็นแบบนี้ แอนเดอรส์สันก็ค้นพบความเชี่ยวชาญของตัวเอง

คนอื่นจะมองว่าเราเป็นยังไงนะ

แอนเดอรส์สันคีบเส้นขึ้นมาหนึ่งเส้นแล้วเอาเข้าปาก รสสัมผัสเหนียวหนึบติดอยู่ที่ปลายลิ้น

และลิ้นของลูกค้าก็ต้องรู้สึกแบบนี้เหมือนกัน

วันนี้เป็นวันแรกที่แอนเดอรส์สันเปิดร้านของตัวเอง มีนจุนกับค้าย่าจึงไม่มีทางพลาดแน่นอน ทั้งสองถึงกับปิดร้านหนึ่งวันเลยทีเดียว

ไม่เพียงแค่มีนจุนกับค้าย่าเท่านั้น ทั้งโคลอี้ เรเซล และจาเวียร์ก็มากันพร้อมหน้า ความจริงแล้วสมาชิกทุกคนในโรสโฮล์แลนด์

ก็อยากมาร่วมแสดงความยินดี แต่ก็เกรงจะทำให้แอนเดอร์สันยุ่งมากกว่าเดิม

"ร้านสวยจังเลยนะ"

คาย่าเดินสำรวจรอบๆ พลังพิมพ์ออกมา สมกับที่ตั้งอยู่ในเบเวอร์ลีฮิลล์ที่ขึ้นชื่อว่าเป็นย่านคนรวย ร้านของแอนเดอร์สันรวมไปถึงตึกในบริเวณนี้ทั้งเก่าแก่และสวยงามราวกับหลุดออกมาจากยุโรปสมัยกลาง

บรรยากาศภายในร้านดูหรูหราสมกับเป็นแอนเดอร์สัน ได้ยินมาว่าลูกค้าขาประจำเก่าแก่ของกรูตโตเป็นคนลงทุนทำร้านนี้ซึ่งคาย่าคิดว่ามันจะไม่ใช่การลงทุนที่สูญเปล่าแน่นอน เพราะอาหารของแอนเดอร์สันนั้นยอดเยี่ยมมาก

"ไม่ได้เจอกันนานเลยนะครับทุกคน โดยเฉพาะจาเวียร์" ไม่ได้เจอกันนานมากจริงๆ"

"นั่นสิ ต่างคนต่างก็ยุ่งกัน"

จาเวียร์ยิ้มแล้วตอบออกไป เรเซลพูดว่า

"เวลาผ่านไปเร็วจริงๆ เผลอแป๊บเดียวแอนเดอร์สันก็มีร้านแบบนี้แล้ว"

"ไม่ใช่แค่มีร้านนะครับ ลูกผมก็มีแล้ว"

"นั่นสินะ"

เรเซลหันไปยิ้มให้แคทเธอรินที่นั่งอยู่บนเก้าอี้ข้างๆ เจเน็ตแคทเธอรินหัวเราะคิกคักแล้วตะโกนเรียกแอนเดอร์สัน

"พ่อ!"

"จ๊ะ นั่นพ่อไง"

"แม่! พ่อทำอาหาร!"

"อาหารลูก ไม่ใช่ลาหาร"

"อาหาร!"

"ใช่แล้ว เก่งมาก"

เจเน็ตเอ่ยชมพลางลูบหัวของแคทเธอริน จาเวียร์มองภาพนั้นแล้ว
พึมพำออกมา

"ตอนนี้เธอเองก็กลายเป็นแม่คนแล้ว"

"ฉันเป็นแม่คนมาตั้งนานแล้วนะ"

"ไม่คูนเลย"

คำพูดของจาเวียร์ทำให้ทุกคนพากันระเบิดหัวเราะ ระหว่างนั้น
มินจูนก็หยิบเมนูขึ้นมา

"ที่นี่น่าจะเป็นไฟว์คอร์สสินะ"

"แอฟเพอไทเซอร์ พาสต้า พิซซ๋า จานหลัก แล้วก็มีของหวาน แต่
แอนเดอรัสนับบอกว่าจะสั่งแค่ทรีคอร์สก็ได้ พิซซ๋าก็แบ่งกันกิน ถ้าอิ่มแล้ว
ไม่ต้องสั่งจานหลักก็ได้"

ถ้าแอนเดอรัสนตั้งใจทำไฟน์ไดนิ่งก็ไม่ค่อยไปกว่าโลตัสบริดจ์
หรือโรสโอสแลนด์แน่นอน แต่แอนเดอรัสนกลับเลือกทำในรูปแบบ
อะลาคาร์ต

"เป็นเกียรติมากที่คนฮอตอย่างพวกเธอมาเยือนร้านของสามีฉัน"

"พูดอะไรของเธอ"

"ก็ปลาคืออดกลืนกินมะเขือเทศกำลังฮอตนี่นา"

คำพูดของเจเน็ตทำให้ค้าย้ายกโหล่

"ช่วยไม่ได้ คนมันฮอต อาหารก็เลยฮอตตามไปด้วย"

"เธอนี้ไม่รู้จักถ่อมตัวเลยนะ"

"ทำไมล่ะ ฉันว่าค้าย่าเป็นแบบนี้ก็น่ารักดีออก"

"เฮ้อ สามีภรรยาคุณนี่"

เจเน่ตถอนหายใจให้กับคำพูดอันแสนเลี่ยนของมินจุน โคลอี้มองเพื่อนแล้วยิ้มก่อนจะพูดว่า

"แต่พวกนายสร้างมิติใหม่ให้กับวงการอาหารจริงๆ นะ"

"มันเป็นสูตรที่เคยคิดไว้นานแล้ว แค่อยิบขึ้นมาทำใหม่แล้วบังเอิญดังนะ" มินจุนตอบพร้อมทำหน้าเขินๆ

ระหว่างนั้นขนมปังก่อนอาหารก็ถูกนำมาเสิร์ฟ มันอร่อยมากจนมินจุนต้องหันไปมองทางครัว

[แอนเดอร์สัน ลูสโซ]

เลเวลการทำอาหาร : 8

เลเวลการทำของหวาน : 8

เลเวลการชิม : 8

เลเวลการตกแต่งจาน : 8

แอนเดอร์สันสมบูรณ์แบบจริงๆ

เลเวลของแอนเดอร์สันเพิ่มสูงขึ้น แม้ตอนนี้เลเวลการทำอาหารของมินจุนจะสูงกว่าแอนเดอร์สัน แต่มินจุนก็ไม่เคยคิดว่าตัวเองเป็นเซฟที่มีมาตรฐานสูงกว่าอีกฝ่ายเลย

แอนเดอร์สันมีสไตล์ที่ชัดเจน เจ้าตัวคิดว่าสไตล์นั้นคืออาหารอิตาเลียน แต่มินจุนคิดแตกต่างออกไป แอนเดอร์สันเป็นเซฟที่สมบูรณ์แบบ อาหารอิตาเลียนเป็นเพียงแค่อีตาลี แต่จุดแข็งของแอนเดอร์สันก็คือความสมบูรณ์แบบไร้ที่ติ

ถ้าพิจารณาเลเวลโดยรวมแอนเดอร์สันเป็นคนที่ก้าวไปข้างหน้า

ยิ่งกว่าใครทั้งหมด และหลักฐานของความสมบูรณ์แบบนั้นก็สัมผัสได้จากแอปเพอไทเซอร์ที่อยู่ตรงหน้า

"ทუნ่าสปาเกตตี้เสิร์ฟคู่กับบังนาเกาด้า* ครับ"

"คอนเซ็ปต์ชัดเจนมาก"

มินจุนยิ้มกว้าง เขาสั่งทუნ่าสปาเกตตี้มาเป็นแอปเพอไทเซอร์บังนาเกาด้าเป็นอาหารดั้งเดิมของอิตาลี กินคู่กับผักหรือขนมปัง ซึ่งสิ่งที่แอนเดอร์สันนำมาให้กินด้วยกันก็คือทูน่าที่ทำออกมาในรูปแบบของเส้นสปาเกตตี้

มินจุนตักทูน่าขึ้นมา มันถูกหั่นได้มีความยาวและความหนากำลังดี บนทูน่าไม่ได้มีเพียงแค่บังนาเกาด้า แต่มีพิสตาชิโอครีมเบลิดด้วย ดังนั้นสิ่งแรกที่มินจุนสัมผัสได้ก็คือรสชาติหวานของครีมเบลิด ในไม่ช้ารสชาติที่แทรกซึมอยู่ในทูน่าก็กระจายความเปรี้ยวสดชื่นออกมาตามด้วยรสเค็มที่เป็นเอกลักษณ์ของแอนโชวี แล้วมุมปากของมินจุนก็ปรากฏรอยยิ้ม

"อร่อยมาก"

ลิ้นของมินจุนรู้สึกถึงสิ่งที่แอนเดอร์สันตั้งใจที่จะสื่อออกมาหลังจากที่เดินบนเส้นทางอันยาวไกลในที่สุดเพื่อนของเขาก็ค้นพบปลายทางของตัวเองแล้ว

"ขอฉันกินด้วยสิ"

ค้าย่าสั่งแอปเพอไทเซอร์คนละอย่างกับมินจุน พอเห็นมินจุนกินอย่างเอร็ดอร่อยเธอก็ตักทูน่าเข้าปากแล้วเคี้ยวตุ้ยๆ

"อร่อยจริงๆ"

* บังนาเกาด้า (Bagna Càuda) เมนูอาหารเรียกน้ำย่อย ทำจากปลาแอนโชวีบดผสมกระเทียมแล้วเติมน้ำมันมะกอกจนได้ออกมาเป็นซอสเหลวๆ เสิร์ฟคู่กับผักสดนานาชนิด วิธีกินคือหยิบผักจิ้มลงไปนซอส รสชาติจะเค็มและมีกลิ่นค่อนข้างรุนแรง

"หนูทำให้รสสัมผัสเหมือนเส้นสปาเกตตี้เลย"

"และความหนานี้...คนทั่วไปจะรู้มั้ยนะว่าความหนาทำออกมาเท่ากับเส้นสปาเกตตี้ด้วยนะ"

ถ้ามองอย่างละเอียดจะพบว่าบนพู่ναςปาเกตตี้มีร่องรอยของการหั่นด้วยมีด ต้องใช้มีดหั่นเท่านั้นจึงจะมีความหนาได้เท่ากับเส้นสปาเกตตี้จริงๆ อาจจะมีรูปร่างเหมือนง่าย แต่มันเป็นเทคนิคที่ต้องอาศัยความชำนาญมาก ซึ่งมีมีระดับแอนเดอริสันก็สามารถทำออกมาได้อย่างสมบูรณ์แบบ

มินจุนกับคาย่าเชื่อมาตลอดว่าสักวันหนึ่งแอนเดอริสันจะต้องขึ้นไปยืนอยู่บนจุดสูงสุดของโลก ดังนั้นทุกครั้งที่ได้ยินเสียงคร่ำครวญจากแอนเดอริสันทั้งสองจึงไม่เห็นด้วยกับการคร่ำครวญนั้น เพราะแอนเดอริสันที่พวกเขาารู้จักเป็นคนที่ไม่จำเป็นต้องกังวลกับการเดินตามหลังใคร

"อรร้อยมั้ย แคทเธอริน"

"อืม อ่าห่วยอ่ย"

แคทเธอรินกินซูปหอมใหญ่พลาจยัมน้อยยัมนใหญ่โดยมีเจเน็ตคอยเช็ดปากให้อยู่ตลอดเวลา โคล้อ้อยากจะเอ้อมมือไปหยิกแก้มของแคทเธอริน แต่ด้วยความที่หนึ่งไกลกันจึงทำให้เอ้อมมือออกไปไม่ได้ โคล้อี้จึงได้แต่ทำหน้ามู๋ๆ พอเห็นดังนั้นคาย่าจึงพูดแซว

"ถ้าใครมาเห็นเข้าจะต้องคิดว่าเธอเป็นแม่แคทเธอรินแน่ๆ"

"เพราะไม่ใช่แม่ไงก็เลยเป็นแบบนี้"

เจเน็ตพูดแล้วยั้ม คนอื่นมองเห็นแคในมุมที่น่ารักของเด็กน้อย แต่คนเป็นพ่อเป็นแม่จะต้องเจอกับความดีและความเหนียวอย่างแสนสาหัส

คายน่าฟังความสนใจไปที่แอปเพอโทเซอร์ที่อยู่ตรงหน้า สิ่งที่อยู่
สิ่งมาก็คือชีสผสมนมแพะ มันคือท็อปปิ้งที่ห่อหุ้มชีสผสมนมแพะผัดกับ
หัวหอมและไวน์แดง ท็อปปิ้งทำจากเลมอนและน้ำตาล และข้างล่างท็อปปิ้ง
มีผงขนมปังสีดำโรยอยู่

การจัดจานสวยมาก พอใช้ส้อมกะเทาะท็อปปิ้งให้แตก สิ่งที่อยู่
ภายในก็ไหลออกมาราวกับลาวา คาย่าตักทุกอย่างเข้าปากแล้วเลิกคิ้ว

"แคทเธอริน พ่อหนูทำอาหารอร่อยจริงๆ"

"อืม! หนูรู้!"

แคทเธอรินพยักหน้าพร้อมหัวเราะชอบใจ คาย่ายิ้มแล้วตักอาหาร
ในงานของตัวเองส่งให้มินจุน

"อยากกินไหมล่ะ"

"แน่นอนอยู่แล้ว"

"อะ"

คายน่าป้อนใส่ปากมินจุน ท็อปปิ้งที่กรุบกรอบ ชีสผสมมีกลิ่นหัวหอม
ซ่อนอยู่ กลิ่นนั้นเหมือนจะทะลุทะลวงเข้าไปในเพดานปาก ไม่เพียงแค่ว่า
กลิ่นของหัวหอมอย่างเดียว ยังมีกลิ่นของไวน์แดง ในขณะเดียวกัน
ความมันของชีสกับความหวานของท็อปปิ้งก็สร้างความสมดุลอย่างลงตัว

[คุณเข้าใจสูตรของชีสนมแพะกับหัวหอมคาราเมลไหม!]

รู้สึกผิดกับแอนเดอร์สันซะมัด

มินจุนพยายามไม่มองหน้าต่างระบบที่ปรากฏตรงหน้าเขา ถ้าเป็น
คนอื่นเขาจะไม่ใส่ใจเท่าไร แต่เขาไม่อยากจะแอบอ่านสูตรอาหารของ
แอนเดอร์สันแบบนี้ เพราะความรู้สึกผิดเล็กๆ นี้เขาจึงเบนความสนใจ

ไปที่การตรวจสอบคะแนนการทำอาหารแทน

[ชีสนมแพะกับหัวหอมคาราเมลไลซ์]

ความสดใหม่ : 93%

แหล่งที่มา : (เนื่องจากใช้วัตถุดิบหลายชนิดจึงไม่เปิดเผยแหล่งที่มา)

คุณภาพ : สูง

คะแนน : 8/10

แปดคะแนน

เลเวลการชิมของมินจุนอยู่ที่เก้าคะแนนจึงวิเคราะห์สูตรนี้ได้ แต่รสชาติขนาดนี้มินจุนมั่นใจว่าจะต้องได้สิบคะแนนด้วยซ้ำ เพราะเป็นรสชาติที่ไม่มีอะไรขาดหายไปเลย แต่ถ้าจะต้องหาจุดบกพร่องให้ได้ ก็คงอยู่ที่รสชาติของชีสนมแพะมันเด่นจนเกินไป

แน่นอนว่ารสชาติของชีสนมแพะนั้นกระตุ้นลิ้นมากซึ่งถือว่ามีดีเสียอีกที่เป็นแบบนั้น เพราะนี่คือแอฟเพอไทเซอร์ มินจุนพิมพ์ออกมา

"ถ้าแอฟเพอไทเซอร์ทำออกมาได้ขนาดนี้แล้ว อาหารจานต่อไปจะเป็นยังไงนะ"

เอกลักษณ์เฉพาะตัวของแอนเดอรัลสันคือเส้นแบบโฮมเมด ฝีมือไม่ได้ด้อยไปกว่าบริษัทผลิตเส้นใดๆ เลย โดยแอนเดอรัลสันเอาชนะได้ด้วย
ความสดใหม่

และยังมีความโรแมนติกเล็กๆ ด้วย

พาสต้าที่เซฟควบคุมทุกกระบวนการตั้งแต่ต้นจนจบคนกินก็จะสัมผัสได้ถึงเสน่ห์ของพาสต้าจานนั้น มินจุนตักพู่नाขึ้นสุดท้ายเข้าปากแล้วนำขนมปังจิ้มกับบังนาเกาด้า รสชาติของบังนาเกาด้าเข้ากับขนมปัง

อย่างน่าประหลาดใจ

ใครจะเชื่อว่าร้านนี้ไม่มีปาติชีเย่

เลเวลการทำของหวานของแอนเดอर्सันอยู่ที่แปด แม้จะเทียบมารีโคไม่ได้ แต่ก็ดีกว่ามินจุนและคาย่ามาก

มินจุนหันไปมองรอบๆ นักชิมหลายคนกำลังทำหน้าตกใจ

ต้องตกใจอยู่แล้ว

มินจุนรู้สึกตื่นตันใจอย่างบอกไม่ถูก แอนเดอर्सันเป็นเซฟที่สมควรได้รับการยอมรับ แต่น่าเสียดายที่ยังไม่ค่อยมีใครรับรู้เรื่องนี้สัก

และตอนนั้นเองลือบสเตอร์โบโลเนส* ก็วางอยู่ตรงหน้ามินจุน "โอ้"

มินจุนร้องออกมา จัดจานได้สวยงามมาก มีทรัฟเฟิลโผล่วางอยู่บนพาสต้าโบโลเนส เรียบง่ายแต่สวยงามมาก และปริมาณก็กำลังดีสำหรับอาหารจานหลัก

มินจุนรู้สึกเศร้าที่จะต้องทำลายความสวยงามนั้น เขาใช้ส้อมมันเส้น จากนั้นก็ยกขึ้นมาดมเพื่อรีนรมย์กับกลิ่นของมัน เมื่อกลิ่นผ่านจมูกเข้าไปแล้วก็ถึงเวลากิน

เส้นลึงกวีนี้สดมีความนุ่มหนึบมาก ซอสโบโลเนสแทรกซึมอยู่ระหว่างเส้นเหล่านั้น กลิ่นลือบสเตอร์และกลิ่นทรัฟเฟิลอบอวลอยู่ในปาก กลิ่นของมินจุนถึงกับสะท้อน

นี่เป็นพาสต้าที่ดีที่สุดที่ได้กินในปีนี้

มินจุนรับรู้ได้เป็นอย่างดีว่าแอนเดอर्सันใช้ความตั้งใจและความอดทนในการหั่นเส้นขนาดไหน น้ำตาของมินจุนแทบจะไหลออกมาเมื่อนึกถึงความลำบาก ความเหนื่อยยาก และความกังวลใจของแอนเดอर्सัน

* ซอสโบโลเนส (Bolognese Sauce) ซอสยอดนิยมมีต้นกำเนิดที่เมืองโบโลญญา ประเทศอิตาลี วัตถุดิบหลักคือมะเขือเทศกับเนื้อสัตว์บด ซอสชนิดนี้เข้ากันได้ดีกับเส้นพาสต้าแทบจะทุกประเภท

มินจุนคาดหวังให้แอนเดอร์สันพิสูจน์ตัวเองและประสบความสำเร็จ เขาเจ็บปวดมากในตอนที่แอนเดอร์สันจ้องมองมาที่เขาและคิดว่าตัวเองต่ำต้อย

แต่ตอนนี้แอนเดอร์สันทำพาสต้าที่ไม่ว่าใครก็เทียบไม่ติด แม้แต่มินจุนเองก็ไม่มี ความมั่นใจพอที่จะทำพาสต้าแบบนี้

[คุณไม่สามารถอ่านสูตรได้]

**[คะแนนการทำอาหารของลีโอบสเตอร์โบลเนสพาสต้ากินคู่กับ
ทรัฟเฟิลฟอมนคือสิบคะแนน]**

ไม่มีแม้แต่ความประหลาดใจใดๆ บนใบหน้าที่มีแต่รอยยิ้มแห่งความสุข พาสต้าจานนี้คือหลักฐานที่บ่งบอกว่าที่ผ่านมาแอนเดอร์สันเป็นกังวลไปเอง

มินจุนรู้สึกขอบคุณแอนเดอร์สันมากกว่าครั้งไหนๆ เพราะการประสบความสำเร็จของแอนเดอร์สันคือของขวัญอันล้ำค่า มินจุนหันไปมองแคทเธอริน

"แคทเธอริน"

"ฮา?"

"อาร์กฟอมนู่มากเลย ทำยังไงดีล่ะ"

แคทเธอรินทำหน้ามึนตันที่

"ไม่ได้นะ! พ่อเป็นของแม่! แต่อาเป็นเพื่อน!"

"ใช่ เป็นเพื่อน"

มินจุนยิ้มบางๆ ไข่แล้ว เพื่อน จนถึงตอนนี้ก็เป็นแบบนี้และต่อไปก็เช่นกัน

พิชชาและของหวานที่ถูกเสิร์ฟออกมาหลังจากนั้นก็สมบูรณ์แบบ
ไม่แพ้กัน เรเซลรู้สึกปลาบปลื้มใจมาก ในแต่ละวันที่วีรร้อยเพิ่มขึ้น
บรรดาลูกศิษย์ของเธอต่างก็ส่องแสงเปล่งประกาย

ฉันเคยรับรู้หรือเปล่าว่าแอนเดอร์สันเติบโตใหญ่จนถึงขนาดนี้

เธอไม่อาจปฏิเสธว่าตัวเองเอาแต่จ้องมองมินจุนเพียงคนเดียว
มันเป็นความผิดพลาดที่ไม่มีอะไรจะแก้ตัว

เธอเป็นอาจารย์ที่น่าอายมากจริงๆ เรเซล ไรส

ตอนที่ทุกคนกำลังกินของหวานใกล้หมดแอนเดอร์สันก็เดินออกมา
เรเซลรู้สึกอับอายจนไม่กล้าเงยหน้าขึ้นมอง เธอไม่มีความมั่นใจพอที่จะ
พูดออกไปว่าเขาเติบโตใหญ่แล้ว เพราะเธอคิดว่าตัวเองไม่มีคุณสมบัติ
เพียงพอที่จะพูดแบบนั้น

"เฮ้ แอนเดอร์สัน"

คาย่าเรียกแอนเดอร์สันพลางยกมือขึ้น แอนเดอร์สันจึงยิ้มแล้ว
แตะมือกับเธอ

"เป็นยังไงบ้าง ดีหรือเปล่า"

"จะไม่ได้ดียังไงล่ะ"

จาเวียร์ตอบเสียงดังฟังชัด แอนเดอร์สันจึงยิ้มอย่างพอใจ ความจริง
เขารู้คำตอบอยู่แล้วเพราะบรรยายกาศภายในร้านกำลังบอกว่าอาหาร
ของเขาเป็นอย่างไร

"พวกนายคงจะรู้สึกแบบนี้ทุกวันสินะ"

แอนเดอร์สันหันไปมองมินจุนกับคาย่า ไม่ใช่ว่าเขาไม่เคยรู้สึก
แบบนี้ เพราะไม่ว่าจะเป็นที่โรสโฮล์แลนด์หรือที่กรูตโตถ้าลูกค้าบอกว่า
อร่อย แม้เขาจะไม่ไหวหน้าเซฟเขาก็ดีใจมาก

แต่ความรู้สึกในตอนนี้นั้นยากต่อการอธิบายออกมาเป็นคำพูด

และวันนี้เป็นวันแรก มันก็เลยยิ่งรู้สึกมากขึ้น ตอนนี้เป็นหัวหน้าเซฟ และกำลังนำพาร้านของตัวเองไปข้างหน้า เมื่อได้ยืมลูกค้าชั้นชมอาหารของเขา เขาจึงมีความสุขมาก

เส้นทางที่เขาเดินมานั้นยาวไกลมากจนไม่อาจจะมองเห็นจุดเริ่มต้นได้เลย

แอนเดอร์สันมองมินจุน เขาอยากได้ความเห็นจากมินจุน เพราะที่ผ่านมาเขามองแต่รอยเท้าของมินจุนมาโดยตลอด

มินจุนเองก็มีอะไรมากมายอยากคุยกับแอนเดอร์สันเช่นกัน แต่ถ้อยคำเหล่านั้นกลับจุกอยู่ที่ลำคอ ในที่สุดคนที่พูดออกมาก่อนก็คือแอนเดอร์สัน

"นายคิดว่าไง"

"แคทเธอรินมีพ่อที่ดี เจเนตมีสามีที่ดี ส่วนฉันก็มีเพื่อนที่ดีมาก"

เป็นคำตอบที่ห่างไกลจากเรื่องอาหาร แต่แอนเดอร์สันก็รู้สึกว่ามันเป็นคำตอบของทุกคำถาม อันที่จริงไม่ว่ามินจุนจะพูดอะไรออกมา แอนเดอร์สันก็มีความสุข

พวกเขาไม่จำเป็นต้องคุยอะไรกันให้มากมาย เพราะได้คุยกันไปด้วยอาหารเรียบร้อยแล้ว มินจุนรับรู้และเข้าใจแอนเดอร์สันอย่างกระจ่างแล้ว

ระหว่างพวกเขาไม่มีความเข้าใจผิดหลงเหลืออยู่เลยแม้แต่น้อย ความจริงข้อนั้นทำให้แอนเดอร์สันอบอุ่นหัวใจเป็นอย่างมาก

ในคืนนั้นปาร์ตี้เล็กๆ ถูกจัดขึ้นที่บ้านของแอนเดอร์สัน มันเป็นปาร์ตี้ที่ไม่มีอาหาร มีเพียงไวน์ที่แต่ละคนต่างซื้อติดไม้ติดมือกันมา

"อาหารของนายอร่อยมากเลย แอนเดอร์สัน"

ฤทธิ์ของไวน์ทำให้แก้มของคยาแดงก่ำ

"ชอบใจมาก"

"คิดมาก่อนมั้ยว่าจะมีวันนี้"

"ก็เคยคิดเอาไว้..." แอนเดอร์สันพูดพลางหันไปมองคนอื่นๆ ที่กำลังพูดคุยกันอย่างสนุกสนาน "และในที่สุดวันนี้ก็มาถึงจริงๆ"

"ชอบใจนะ"

แอนเดอร์สันไม่เข้าใจว่าคยาชอบใจเรื่องอะไร แต่ไม่ช้าเขาก็ได้รู้เหตุผลนั้น

"นายเหนื่อยมามาก ชอบใจนะที่เดินมาจนถึงตรงนี้"

"ต่อไปก็คงจะเหนื่อยมากขึ้น แต่ถึงอย่างนั้น...ไม่ว่าฉัน เจอ มินจุน เจเน็ต หรือโคลอี้ เราจะต้องก้าวเดินต่อไปข้างหน้าโดยไม่ท้อ และไม่ยอมแพ้"

"ใช่ เราจะเดินไปด้วยกัน" คยา ยกแก้วขึ้นมาชนกับแก้วของ แอนเดอร์สัน "แต่มีรูปภาพของพวกเรา"

แอนเดอร์สันพึมพำเบาๆ

"แต่แคทเธอริน"

ความจริงแล้วทั้งคยาและแอนเดอร์สันต่างก็กังวลกับโคลอี้ แต่หากพิจารณาถึงสถานการณ์ในตอนนี คนที่แย่ที่สุดก็คือจาเวียร์ แน่นนอนว่าการเป็นเดมี่เซฟของโรสไฮล์แลนด์ถือว่าสุดยอดมากแล้ว แต่เมื่อเทียบกับคนรอบตัวก็ถือว่าจาเวียร์ยังย่ออยู่กว่าเดิม

ทว่าคยาและแอนเดอร์สันไม่ได้เป็นกังวลกับจาเวียร์มากนัก เพราะภายนอกจาเวียร์ดูสบายดี แน่นนอนว่าจริงๆ เขาอาจจะฝึกฝนจนเหนื่อยล้าก็ได้ แต่การที่คนอื่นแสดงความเห็นใจทั้งที่เจ้าตัวไม่ได้

แสดงท่าทีเหน้อยล้าออกมา มันอาจยังเป็นการทำลายศักดิ์ศรีของจาเวียร์ท่ามกลางความกังวลของคนอื่นจาเวียร์กลับใช้ชีวิตอย่างปกติสุขเมื่อก่อนเขาอาจจะเคยเหน็ดเหนื่อยกับความรู้สึกที่เหมือนตัวเองกำลังตามหลังเพื่อนๆ แต่แล้วเขาก็คิดว่าภารกิจในเรื่องแบบนั้นเป็นเพียงการใส่เสื้อที่ไม่เหมาะกับตัวเอง

สิ่งที่เขาใส่ใจก็คือการพัฒนาฝีมือของตัวเองโดยไม่ต้องไปเปรียบเทียบกับใคร เขาแค่อยากทำอาหารที่ยอดเยี่ยมออกมาในแบบของตัวเอง ดังนั้นทุกครั้งที่มีเวลาว่างจาเวียร์จึงมักไปรบกวนเรเชลอยู่เสมอ

"มาอีกแล้วหรือ"

"ฮ่าๆ มาบ่อยเกินไปหรือเปล่าครับ"

"ไม่เป็นไรหรอก ว่าแต่มีอะไรไม่สบายใจหรือเปล่า"

"ก็แค่อยากฟังคำแนะนำของอาจารย์นะครับ"

"อืม ดูเหมือนเธอจะชอบฟังคำแนะนำของฉันมากจริงๆ"

เรเชลยิ้มบางๆ แอนเดอร์สันผู้ซึ่งเคารพและเชื่อฟังเธอมากกว่าใครยังไม่มาหาเธอบ่อยขนาดนี้เลย ก่อนหน้านี้จาเวียร์ไม่ได้เป็นแบบนี้ตอนที่มินจุนกับแอนเดอร์สันยังทำงานที่นี้จาเวียร์มาหาเธอน้อยมากจนแทบจะนับครั้งได้ แต่หลังจากที่มินจุนกับแอนเดอร์สันไม่อยู่แล้วจาเวียร์ก็มาหาเธอทุกครั้งที่ว่างและไม่ลังเลที่จะถามหากมีเรื่องสงสัย

"ผมอยากจะถามเรื่องแคทส์ยอร์นครับ"

"แคทส์ยอร์น?"

"พอได้เห็นอาหารของแอนเดอร์สันผมก็คิดอะไรได้หลายอย่าง แอนเดอร์สันเคยรับผิดชอบแผนกพาสต้า เขาจึงมีความชำนาญเรื่องพาสต้ามากกว่าเซฟทั่วไป ผมรับผิดชอบอาหารจานหลัก ผมก็เลยสงสัยว่าผมมีความพิเศษหรือความชำนาญบ้างหรือเปล่าครับ"

นั่นเป็นคำถามที่สมควรถามอย่างยิ่ง อาหารจานหลักคือจุดศูนย์รวมของคอร์สและยังมีขอบเขตกว้างมาก เพราะไม่ว่าจะเป็นวิธีการปรุงอาหารแบบไหนก็เป็นจานหลักได้ทั้งนั้น ตอนแรกเขาคิดว่าเป็นโอกาสที่ดีที่เขาได้รับผิดชอบแผนกนี้ แต่ตอนนี้กลับคิดว่ามันคงเป็นไปได้ที่เขาจะเก่งทุกอย่างและยากมากที่จะสร้างเอกลักษณ์ในแบบของตัวเองขึ้นมา

ตกลงเอกลักษณ์ของเราคืออะไร

นั่นเป็นคำถามที่เกิดขึ้นภายในใจของจาเวียร์ เขาไม่สนใจว่าตัวเองจะเดินตามหลังเพื่อนหรือไม่ แต่เขาทนไม่ได้หากอาหารของตัวเองยังไม่สมบูรณ์แบบ

"เธอคิดว่าตัวเองไม่มีเอกลักษณ์สินะ"

เรเซลพูดราวกับอ่านความรู้สึกของจาเวียร์ออก ใบหน้าของจาเวียร์จึงแดงก่ำด้วยความอาย เขาไม่ได้อายที่ตัวเองยังมีฝีมือไม่มากพอ แต่อายที่ตัวเองแสดงความไม่มั่นใจออกมา

"แล้วอาจารย์มองว่ายังไงเธอครับ"

"บนโลกใบนี้ไม่มีเซฟคนไหนไม่มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเองหรอกนะ"

เรเซลตอบด้วยน้ำเสียงสงบนิ่ง แต่จาเวียร์กลับมีสีหน้าสับสน

"แต่เซฟทุกคนไม่ได้ยิ่งใหญ่เหมือนกันหมดนี่ครับ"

"ใช่แล้วละ แต่ตอนนี้เธอไม่ได้ถามฉันว่าเธอยิ่งใหญ่หรือเปล่า เธอถามว่าเธอมีเอกลักษณ์หรือเปล่าไม่ใช่เธอ"

"แล้วเอกลักษณ์ของผมคืออะไรครับ"

"เธอเคยคิดหรือเปล่าว่าอาหารของตัวเองต่างกับอาหารของคนอื่นยังไง"

"ถ้าจะให้พูดตรงๆ..." จาเวียร์ลั้งเลลึกพัก ก่อนจะตัดสินใจพูดออกมา "ผมไม่เคยสังเกตจุดเด่นของอาหารตัวเองเลย แอนเดอร์สันเก่งเรื่องพาสต้า"

และพิชซ่า มินจุนก็มีฝีมือและมีประสาทรับรสที่แม่นยำจนสร้างสรรคอาหารอย่างโซเร็กจาโนออกมาได้ ผมไม่รู้ว่าตัวเองไม่มีเอกลักษณ์หรือแค่ยังหามันไม่เจอ ถ้าเป็นอย่างหลังผมจะพยายามหามันให้เจอครับ"

จาเวียร์ไม่ได้แสดงท่าทีผิดหวัง ตรงข้ามเขากลับรู้สึกว่าได้รับแรงกระตุ้น เขาเป็นคนไม่ยอมแพ้กับอะไรง่ายๆ อาจจะมีบ้างที่รู้สึกอ่อนแอ แต่เขาก็มีวิธีจัดการกับความอ่อนแอของตัวเอง ซึ่งเรเชลชอบจาเวียร์ตรงจุดนี้

ความจริงแล้วถ้ามองตรงจุดนี้จาเวียร์อาจจะเหนือกว่าเรเชลด้วยซ้ำ แม้เรเชลจะมีฝีมือที่โดดเด่นมากเมื่อเทียบกับเชฟคนอื่นๆ แต่เธอก็ยังคงเจ็บปวดกับการเดินตามหลังแดเนี่ยล

"จำเจเรามีได้มั้ย"

"คนที่เป็นนักชิมนะเหรอครับ"

"รู้มั๊ยว่าครั้งนึงเขาเคยฝันอยากเป็นเชฟ"

"เหมือนจะเคยได้ยินมานะครับ"

เจเรามีเป็นลูกค้าขาประจำของโรสไฮส์แลนด์ ทุกครั้งที่มาก็มักจะถกเถียงกับเรเชลเสมอ จาเวียร์จึงจำได้แม่น

"อยู่ๆ ก็เลิกฝันอยากเป็นเชฟแล้วบอกว่าจะจะเป็นนักชิม เขาบอกว่าตัวเองไม่เหมาะกับการทำอาหาร ไม่ว่าจะพยายามแค่ไหนความสามารถของเขาก็ยังมีขีดจำกัดอยู่นั่นเอง เขาบอกว่าเมื่อเทียบกับคนอื่นๆ แล้วเขาไม่มีเอกลักษณ์อะไรเป็นพิเศษ แต่ตอนนี้เขาเป็นนักชิมที่ประสบความสำเร็จมาก พอลองมาคิดดูแล้วถ้าเขายังดื้อทำอาหารอยู่อีกเขาจะเป็นเชฟแบบไหนกันนะ"

"ก็คงจะเป็นเชฟที่ยอดเยี่ยมในแบบฉบับของเขามังครับ ผมเคยเห็นเขาวิจารณ์อาหาร สายตาที่เขามองอาหารดูละเอียดอ่อนมาก

ถ้าเขาเป็นเซฟเอกลักษณ์ของเขาอาจเป็นความละเอียดอ่อนก็ได้ล่ะครับ"

"ไม่หรอก เขาอาจจะไม่ได้เป็นเซฟที่เยี่ยมยอด อันที่จริงเจเรมี
เพื่อการทำอาหารมาก เขาอาจจะชอบแค่การทำอาหารเลี้ยงแขก
ในเวลามีคนมาเที่ยวบ้าน แต่การทำอาหารซ้ำๆ กันทุกวันอาจเป็นเรื่อง
น่าขมลูกสำหรับเขาก็ได้ การเลิกทำอาหารจึงน่าจะเป็นการเลือกที่ดีที่สุด
สำหรับเขา"

"ว่าแต่ทำไมถึงพูดเรื่องนี้ล่ะครับ"

"อย่างที่เธอพูดเมื่อกี้ สายตาของเจเรมีเวลาที่มองอาหารนั้น
ดูละเอียดอ่อนมาก นั่นอาจเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเขาก็ได้"

"อาจารย์กำลังจะบอกให้ผมมีความละเอียดอ่อนแบบนั้นหรือครับ"

"เปล่า ฉันพูดเพื่อให้เธอมีแรงผลักดัน"

"แรงผลักดัน?"

ดวงตาของจาเวียร์เบิกกว้าง แรงผลักดันเป็นคำที่เขาไม่เคย
จินตนาการถึงมาก่อน

"อย่ากังวลไปเลย มันไม่ใช่เรื่องแย่อะไรหรอกนะ เซฟระดับโลกหลายคน
ก็ตั้งอาลัยแรงผลักดันเหมือนกัน"

"แล้วแรงผลักดันมันเป็นยังไงหรือครับ"

"เธอรับหน้าที่ดูแลอาหารจานหลักซึ่งมีนิยามกว้างมากจน
กลายเป็นว่าไม่มีเอกลักษณ์มากที่สุด สิ่งที่ต้องตระหนักก็คือข้อนี้
จนได้รู้ความล้มเหลวของตัวเองผ่านแอปเพอโทเซอร์ แอนเดอร์สัน
ผสมและนวดแป้งจนทำพาสต้าได้เก่งมาก ส่วนมินจุนก็เข้าใจเรื่อง
อาหารโมเลกูลาร์อย่างลึกซึ้ง เธอเองก็จะต้องได้รับการผลักดันจาก
มุมมองเหล่านี้"

"ครับ"

จาเวียร์พยักหน้าอย่างหนักแน่น ตอนแรกเขาเคยคิดว่าตัวเอง โชคดีที่ได้รับผิดชอบอาหารจานหลัก เพราะคำว่า 'หลัก' ก็ชัดเจนแล้วว่า สำคัญ แต่เมื่อเวลาผ่านไปเขาก็ได้รู้ว่าความคิดนั้นผิด เพราะอาหาร จานหลักมีวัตถุดิบที่หลากหลาย วิธีทำก็มากมาย จาเวียร์คุ้นเคยกับ วัตถุดิบและวิธีทำทั้งหมดก็จริง แต่คุ้นเคยแบบครึ่งๆ กลางๆ เท่านั้น

"เธอยังไม่รู้จักรักตัวเองสินะ"

"ครับ?"

"คนที่หมักเนื้อสัตว์ไม่ใช่ทั้งมินจุนและแอนเดอร์สัน แต่เป็นเธอ คนที่ย่างเนื้อเก่งกว่าใครก็คือเธอ คนที่ทำให้ชอสกับวัตถุดิบเข้ากันได้ เป็นอย่างดีก็คือเธอ แต่เธอเอาแต่คิดว่าตัวเองยังไม่ดีพอ คนเราน่ะนะ ไม่ว่าจะคิดอะไรมันก็จะถึงผลลัพธ์แบบนั้นออกมา"

เรเซลดบไหล่ของจาเวียร์เบาๆ พร้อมจ้องมองด้วยดวงตาที่มีน้ำตา เอ่อล้น แม้ทั้งสองจะดูไม่เหมือนกันเลย แต่ก็มีสิ่งเล็กๆ ที่คล้ายกันอยู่ นั่นคือความมั่นใจในตัวเอง เธอไม่อยากทำให้จาเวียร์มีชีวิตในแบบที่ เสียเวลาเหมือนเธอ

"เวลามองอาหารเธอเป็นคนที่ยังงวลมากกว่าใคร อันนี้จะอร่อยมั๊ย จะถูกปากคนอื่นหรือเปล่า ทั้งหมดเป็นเพราะความไม่มั่นใจในตัวเอง ดังนั้นเธอจึงต้องเพิ่มแรงผลักดันให้ตัวเอง"

เรเซลดหยุดพักหายใจครู่หนึ่ง

"ใช่แล้ว เธอพูดถูก มินจุนนำเสนอรสชาติให้ออกมาเป็นศิลปะ ได้ดีกว่าใคร เจเน็ตก็รู้จักทำอาหารตามเทรนด์ แอนเดอร์สันไม่ได้มีดีแค่ ฝีมือในการนวดแป้งเท่านั้น แต่ยังมีเซ็นส์ที่ละเอียดอ่อนมาก พวกเขา ไม่ได้มีแค่ข้อดี พวกเขายังมีข้อด้อยด้วย เพียงแต่พวกเขาอมรับข้อด้อย ของตัวเองแล้วปรับปรุงแก้ไข แต่เธอไม่เคยได้ลองสังเกตข้อด้อยของ

ตัวเอง เธอก็เลยเป็นเซฟที่ไม่มีข้อด้อย ในขณะที่เดียวกันก็เป็นเซฟที่
"ไม่เปล่งประกาย"

ดังนั้นจาเวียร์จึงยังเป็นเซฟที่ไม่สมบูรณ์ แต่จะก้าวเดินไปในตอนนี้
ก็ยังไม่สายเกินไป

"มั่นใจในตัวเองหน่อยสิ เธอคือลูกศิษย์ของฉันนะ"

เรเซลพูดกับลูกศิษย์ที่ไม่มีความมั่นใจคนนี้

"ฉันไม่ยอมรับคนไม่มั่นใจในตัวเองมาเป็นลูกศิษย์หรอกนะ"

หลังจากได้ฟังคำแนะนำของเรเซลสีหน้าของจาเวียร์ก็ผ่อนคลาย
ราวกับได้ยกคานหนักอึ้งออกไปจากหัวใจ พอจาเวียร์กลับไปแล้ว
เรเซลก็ยังจมอยู่กับบทสนทนาเมื่อครู่ ในบรรดาคำแนะนำที่เธอบอก
จาเวียร์มีหลายคำแนะนำที่เธอควรบอกตัวเองด้วย

ความไม่สมบูรณ์แบบก็กลายเป็นข้อดีได้ด้วยสินะ

เรเซลไม่เคยตระหนักถึงเรื่องนี้มาก่อน จาเวียร์ช่วยดึงความคิด
ที่ซ่อนอยู่นี้ออกมา และตอนนี้เธอกำลังจมอยู่ในความคิดนั้น ระหว่าง
เธอกับแดเนียลมีความแตกต่างกันจริงหรือไม่ ถ้ามีจริงมันอาจจะไม่ได้
เป็นความแตกต่างกันของความสามารถที่สูงหรือต่ำ แต่เป็นเพียงแค่
ความแตกต่างกันเฉยๆ หรือเปล่า

ในเวลาเช่นนี้เรเซลอิจฉาจาเวียร์ ไม่สิ เธออิจฉาบรรดาลูกศิษย์
ของตัวเอง ตอนที่ทำอะไรติดขัดพวกเขาก็เดินเข้ามาถามอาจารย์และ
ยังมีเพื่อนๆ ให้คอยเปรียบเทียบหรือแข่งขัน ในขณะที่เธอกลับเดียวดาย

บางทีนั่นอาจจะความหนักอึ้งที่แขวนอยู่กับคำว่าเซฟที่เก่งที่สุดใน
โลกก็ได้ ถ้าจะเป็นเซฟที่เก่งที่สุดในโลกก็ต้องเดินอย่างเดียวดาย

ดังนั้นวันนี้เธอจึงยิ่งแค้นเคืองเขามากขึ้นกว่าเดิม

"คุณจะไปแบบนั้นไม่ได้นะ แดเนี่ยล"

ความสัมพันธ์ระหว่างสามีภรรยาไม่ได้ราบรื่นนัก ทั้งสองเป็นคนรักอิสระและไม่ชอบการถูกบังคับ แต่ไม่ว่าจะรักอิสระแค่ไหนคำว่าสามีภรณาก็ผูกมัดทั้งสองเอาไว้

แดเนี่ยลใช้ชีวิตอย่างอิสระจนถึงที่สุด มือของเรเซลจึงไม่อาจคว้าจับมือของเขาเอาไว้ได้ ในที่สุดภรรยาของสามีผู้นี้ถึงแต่ตัวเองก็ต้องพบเจอกับความโดดเดี่ยว

เธอเคยสงสัยว่าถ้าคนที่ตายเป็นเธอไม่ใช่เขา เธอจะมีชีวิตไม่ต่างไปจากเธอในตอนนี้อย่างไร แต่เขาคงจะไม่จมอยู่กับความต่ำต้อยแน่นอน ซึ่งจุดนี้ทำให้เธอรู้สึกพ่ายแพ้แดเนี่ยลเสมอมา อิสระของเขาทำให้เธอพ่ายแพ้

มือของเรเซลจับปากกาแน่น ในสมุดเต็มไปด้วยความคิดมากมายที่เกี่ยวกับอาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารของเธอเอง อาหารของลูกศิษย์ อาหารของแดเนี่ยล หรืออาหารของคนอื่นๆ ทุกสิ่งทุกอย่างถูกจดเอาไว้

แต่ก็ยังไม่เพียงพอ เธอนึกถึงคำตอบของมินจุนตอนที่เธอถามว่าเธอยังบกพร่องในเรื่องไหน

'ความไม่สมบูรณ์แบบครบ'

เรเซลกำหนดแน่น วันเวลาล่วงเลยไป ลูกศิษย์พากันเติบโต

เธอเองก็ต้องเติบโตเช่นกัน

และแล้วช่วงเวลาที่จะได้รู้ความสมบูรณ์แบบไว้ในมือก็มาเยือน...

(ติดตามอ่านต่อได้ในฉบับเต็ม)



ติดตามความสนุกเพิ่มเติมได้ที่

<https://jamshop.jamsai.com/product/6459->