

ENTER

ยอด

เชฟ

요리의 신

เทพ

นักปรุง

GOD OF COOKING

7

Yangchigi-jari เจียฮุน

มีจอน ปา



ยอดเซฟเทพนิกปรุง 7

Yangchigi-jari เขียน มีมิวณิ แป

God of Cooking#7

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 978-616-06-2620-5

ภาพประกอบ Natalia Hubbert / Shutterstock.com

จัดพิมพ์โดย

ENTER

สำนักพิมพ์เซ็นเตอร์บุ๊กส์

285/33 ถนนเจริญตินทวงศ์ 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-จตุรรม

ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอบางกวย จ.นนทบุรี 11130

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

เว็บไซต์ www.naiin.com

1

ความงดงามของจุดสิ้นสุด

"แพ้แล้ว"

เทโ้เพิ่งได้รู้ว่าการแข่งขันนั้นสามารถขมขื่นและโหดร้ายได้ถึงขนาดนี้ ผู้แพ้ต้องเลิกหวังและทำใจอยู่เสียบๆ ส่วนผู้ชนะก็ได้รับการสรรเสริญเยินยออย่างล้นหลาม

นี่ไม่ใช่ครั้งแรกที่เทโ้ลงแข่งขันทำอาหาร แล้วก็ไม่ใช่ครั้งแรกสำหรับความพ่ายแพ้ แต่การพ่ายแพ้ในช่วงเวลานี้เจ็บปวดมากยิ่งขึ้นกว่าครั้งไหน นั่นเป็นเพราะเขารู้ล่วงหน้าตั้งแต่เริ่มการแข่งขันแล้วว่าเขาไม่เคยเอาชนะมันจนกับค้ายาได้แม้แต่ครั้งเดียว มันไม่ใช่การแข่งขันที่ดุเดือดและเชือดเฉือน แต่กลับเป็นการแข่งขันที่แพ้ตั้งแต่ต้น

ในตอนนั้นเองมือของเอนโซก็แตะที่ป่า เทโ้เหลือบมองที่มีอยู่นั้นก่อนจะมองใบหน้าของเอนโซเพื่อค้นหาความเศร้าและความโกรธจากการพ่ายแพ้ แต่กลับไม่พบร่องรอยของความเจ็บปวดใดๆ ภายใต้อีห้านั้น เขาจึงก้าวถอยหลังออกไป ความสับสนแผ่อยู่ในแววตาสีหน้า และน้ำเสียง

"พ่อ...ไม่รู้สึกอะไรเลยหรือครับ"

"ไม่"

"แต่พ่อพูดให้ผมฟังบ่อยๆ ว่าเซฟแดเนี่ยลทำให้พ่อพ่ายแพ้ เขาสร้างตราประทับที่ลบไม่ออกตลอดชีวิต"

"ตราประทับนั้นทำให้ลูกทุกชั่วทรมานยิ่งกว่าพ่อเสียอีก"

น้ำเสียงที่สงบนิ่งของเอนโซทำให้เทโอทำหน้าเหมือนถูกของแข็งทุบลงกลางศีรษะ แต่ถึงแม้จะเห็นสีหน้าแบบนั้นของลูกชาย เอนโซก็กลับไม่แสดงอาการหวั่นไหวแม้แต่น้อย ยังคงพูดด้วยน้ำเสียงที่นุ่มนวล แน่วแน่ และยากที่จะรู้ถึงความรู้สึกที่แท้จริง

"แน่นอนว่าตอนแรกพ่อเองก็ทรมานกับการพ่ายแพ้ มันเหมือนยืนอยู่ตรงหน้าภูเขามองไม่เห็นยอด แต่ก็แค่ตอนแรกเท่านั้น พ่อไม่เคยหยุดที่จะเดินขึ้นภูเขาภูเขานั้น แม้ตอนนี้พ่อจะยังไม่รู้ว่าตัวเองขึ้นไปถึงยอดเขาแล้วหรือยัง แต่พ่อมั่นใจว่าขึ้นมาถึงจุดที่สูงกว่าเมื่อก่อน"

"พ่อ..."

"พ่อรู้สึกขอบคุณเซฟแดเนี่ยลด้วยซ้ำ"

เทโอที่ทำท่าเหมือนจะพูดอะไรบางอย่างออกไปทันทีเมื่อได้ยินคำพูดนั้น แล้วเอนโซก็ก้มลงมองมือที่หยาบกร้านและเต็มไปด้วยบาดแผล มองหลักฐานที่บ่งชี้ถึงกาลเวลาและความพยายามที่ผ่านมา

"ไม่ว่าใครจะว่ายังไง คนที่มอบความเปลี่ยนแปลงที่ยิ่งใหญ่ที่สุดให้พ่อในฐานะเซฟก็คือผู้ชายคนนั้น ความพ่ายแพ้หลงเหลืออยู่ในความทรงจำของพ่อเสมอก็จริง แต่มันก็เป็นความพ่ายแพ้ที่มีค่ายิ่งกว่าการชนะ แต่สำหรับลูก...มันคงจะไม่ใช่"

ความพ่ายแพ้ที่มีค่า

เอนโซ่ต้องการจะบอกว่าคนที่กำลังโมโหและเป็นทุกข์กับความพ่ายแพ้คือเทโด้ คำพูดนั้นทำให้เทโด้นิ่งอึ้งไป จริงอย่างที่อีกฝ่ายพูด พ่อของเขาผู้ซึ่งไม่เป็นรองใครในเรื่องของการทำอาหาร แต่สุดท้ายกลับพ่ายแพ้ให้กับแดเนี่ยล เทโด้ชุ่นเคืองใจกับเรื่องนี้เสมอ เขารักอาหารของผู้เป็นพ่อจนอยากสืบทอดกิจการร้านอาหารต่อโดยไม่คิดจะทำร้านอาหารของตัวเอง เพราะเขาอยากกลับไปประทับแห่งความพ่ายแพ้ของเอนโซ่ให้หายไ

"ที่พ่อออกมาแข่งในครั้งนี้...เป็นเพราะผมเหรอครับ"

"..."

"สิ่งที่ทำให้พ่อรู้สึกแย่ไม่ใช่เพราะความพ่ายแพ้ที่มีต่อเซฟแดเนี่ยล แต่..."

เป็นเพราะความโกรธแค้นและความรู้สึกต่ำต้อยของเขาเอง

เทโด้ไม่อาจพูดต่อได้จนจบ ที่ผ่านมามีเทโด้คิดว่าเอนโซ่ทุกข์ทรมานเพราะแดเนี่ยล แต่คนที่ทำให้อีกฝ่ายทุกข์ทรมานกลับกลายเป็นตัวเขาเอง เอนโซ่ขี้มบางๆ มันเป็นรอยยิ้มที่มีทั้งความรู้สึกขโทษ ความรู้สึกขอบคุณ และความสงสาร

"ไม่ว่าใครก็ลดเกียรติของพ่อไม่ได้หรอก ดังนั้นลูกไม่จำเป็นต้องรู้สึกผิด"

"..."

"หวังว่าตอนนี้ลูกคงจะเข้าใจว่าความพ่ายแพ้ในการแข่งขันมันเป็นยังไง มันอาจจะขมขื่นสักหน่อย แต่ก็เชื่อว่ามันจะไม่มีคุณค่าอะไรเลย"

"ถ้าเป็นแบบนี้...พ่อก็น่าจะบอกผมก่อน"

"ถ้าบอกแล้วลูกจะฟังเหรอ"

คำพูดนั้นถูกต้องทีเดียว ถ้าเอนโซ่บอกต่อนั้นเขาอาจจะคิดว่า เอนโซ่แสร้งทำเป็นเข้มแข็งต่อหน้าลูกชาย แต่ตอนนี้เขาเข้าใจสิ่งที่ เอนโซ่ต้องการบอกแล้ว

"ตอนแรกที่เห็นสองคนนั้นแข่งขันพ่อคิดว่ามันเป็นเรื่องโศกคดี ด้วยซ้ำที่ความสามารถของพวกเขาไม่ได้ทิ้งห่างจากแดเนี่ยลเลย ตอนนี้ ความพ่ายแพ้มาเยือนตรงหน้า ลูกอาจจะเมินเฉยใ้ส่มัน วิ่งหนีมัน แต่ ในที่สุดลูกก็ต้องยอมรับมันให้ได้ เพราะหนทางที่ลูกจะต้องเดินนั้น ยังอีกยาวไกล"

เทโอะไม่อาจปฏิเสธคำพูดของเอนโซ่ได้เลยแม้แต่คำเดียว ตอนนี้ เขาเข้าใจความรู้สึกของเอนโซ่แล้ว ความพ่ายแพ้ที่แดเนี่ยลมอบให้ เอนโซ่มันมีคุณค่ามากจริงๆ การแข่งขันนี้ทั้งทำให้เขาช็อกและช่วย กระตุ้นเขาอย่างมหาศาล เขาเคยคิดว่าการสืบทอดกิจการร้านอาหาร ต่อจากพ่อคือความใฝ่ฝันของเขา แต่ตอนนี้ความใฝ่ฝันนั้นกำลังลั่นคลอน

เอนโซ่เข้าใจความรู้สึกของเทโอะในตอนนั้นดี เพราะเขาก็เคยรู้สึก แบบนี้มาก่อน

"วันนี้จะแตกต่างจากเมื่อวาน และวันพรุ่งนี้ก็จะแตกต่างจากวันนี้"

ในที่สุดเหตุการณ์ที่ทุกคนคิดว่าไม่น่าเกิดขึ้นก็ได้เกิดขึ้นจริงๆ เซฟจากโรสโฮล์มแลนด์แสดงศักยภาพที่เหนือกว่าเซฟคนอื่นๆ ทีมของ มินจุนกับคาย่าและทีมของโทบีกับเอว้าเข้ารอบชิงชนะเลิศ ซึ่งก็ หมายความว่าไม่มีเซฟจากฝรั่งเศสผ่านเข้ารอบเลย มันจึงสร้างความ ปรัดใจให้กับชาวฝรั่งเศสเป็นอย่างมาก ทั้งหนังสือพิมพ์และ นิติสารอาหารต่างก็พูดเป็นเสียงเดียวกันว่า 'การปิดกั้นของคนฝรั่งเศส ในเรื่องอาหารคือโศกนาฏกรรม'

แต่คนที่ทำธุรกิจด้านอาหารกลับมองว่านี่เป็นโอกาสสำหรับฝรั่งเศส ที่ผ่านมามีฝรั่งเศสมีมาตรฐานในการทำอาหารสูงจนประเทศอื่นตามไม่ทัน ทำให้เกิดความเชื่อใจขาดต่อการเปลี่ยนแปลง ดังนั้นตอนนี้เชฟชาวฝรั่งเศสจะเนิบนาบต่อไปไม่ได้อีกแล้ว ถ้านี่เป็นการแข่งขันทำอาหารทั่วไปทุกคนก็คงคิดว่าเป็นเพียงความบังเอิญแล้วปล่อยให้ผ่านไป แต่การแข่งขันนี้เป็นการแข่งขันทำอาหารที่ใหญ่ที่สุดของฝรั่งเศส แม้แต่เลนโซ่ซึ่งจัดว่าเป็นเชฟมือฉมังของปารีสก็ยังผ่านเข้ารอบสุดท้ายไม่ได้ ดังนั้นตอนนี้เชฟชาวฝรั่งเศสจึงตระหนักถึงวิกฤตอย่างจริงจังแล้ว

แน่นอนว่าทุกคนไม่ได้มีความเห็นแบบนี้ทั้งหมด บางคนบอกว่ามันไม่ใช่ปัญหาของวงการอาหารของฝรั่งเศส แต่เชฟจากโรสโธส์แลนด์มีฝีมือที่ยอดเยี่ยมต่างหาก ซึ่งก็เป็นคำพูดที่ถูก เพราะไม่มีเชฟคนไหนที่เก่งกาจเท่าเชฟที่มาจากโรสโธส์แลนด์เลย

และคนที่ปลื้มที่สุดก็คือแบรนตัน เขาหัวเราะอย่างอารมณ์ดี พลางมองไปรอบๆ ห้องอาหารที่มีลูกค้าเต็มทุกโต๊ะ

"พวกนายทำให้ฉันรู้สึกเหมือนหลุดถึงข้าวสาร"

"แน่ใจนะครับว่าตัวเองเป็นหนู"

"ในสายตาของนายหนูมันดูน่ารักเกินไป ไม่เหมาะกับฉันสินะ"

"ใช่ครับ"

"...ยังก็ขอบคุณมากนะ ฉันให้สิทธิ์ใช้บริการร้านของฉันได้ตลอดชีวิตเลย แต่ห้ามพาคนอื่นมาล่ะ ได้แค่พวกนายสองคนเท่านั้น"

"ฟังดูเหมือนจะดีนะครับ แต่ปารีสก็ไม่ใช่ที่ที่เราจะได้มาบ่อยๆ"

"ถ้าอยากบริหารร้านอาหารให้อยู่ได้นานๆ ก็ต้องรู้จักการคิดคำนวณกำไรขาดทุน นั่นคือเส้นทางสู่ซีอีโอ"

"เข้าใจแล้วครับ แต่ช่วยรีบส่งบัตรเชิญมาเร็วๆ เถอะครับ"

"รู้แล้วนะ นิสัยใจร้อนเหมือนอาจารย์เรเซลไม่มีผิด"

แบรนต์นับนิ้วเพิ่มพำพร้อมหยิบบัตรเชิญออกมาจากกระเป๋าเสื้อ
มันเป็นบัตรเชิญของร้านอาหารระดับสามดาวแห่งหนึ่งในปารีส มินจุน
ยื่นมือออกไปรับด้วยสายตาเป็นประกาย

"ไม่เห็น้อยบ้างหรือไง ตระเวนกินตามร้านอาหารวันละสามมื้อ
แบบนี้"

"ไม่เห็น้อยครับ"

มินจุนตอบพร้อมยิ้มละมุน ความจริงแล้วก่อนจบการแข่งขัน
รอบรองชนะเลิศเขาเห็นดีเห็นงามกับการตระเวนไปตามร้านอาหารต่างๆ
ในปารีส เพราะการกินอาหารแบบฟูลคอร์สนั้นใช้พลังยิ่งกว่าการ
ออกกำลังกายเสียอีก ต่อให้อาหารอร่อยขนาดไหน การกินต่อเนื่อง
มื้อละสามชั่วโมงก็ทำให้หมดพลังได้เหมือนกัน

แต่ตอนนี้มินจุนไม่หมดพลังในการตระเวนกินตามร้านอาหาร
อีกต่อไปแล้ว

การได้ใช้เวลาการชิมระดับเก้ามันทำให้ชีวิตเปลี่ยนไปได้ถึงขนาดนี้

การเปลี่ยนแปลงที่ยิ่งใหญ่ที่สุดก็คือเขาสามารถอ่านสูตรอาหาร
เก้าคะแนนได้ทั้งหมด เมื่อก่อนเขาพอจะรู้ว่าในอาหารจานนั้นมีวัตถุดิบ
อะไรบ้าง แต่ไม่รู้ว่าสูตรอาหารคืออะไร เขาจึงรู้สึกอึดอัดมาตลอดที่
ไม่เคยล่วงความลับของรสชาตินั้นๆ ออกมาได้เพราะถูกจำกัดขอบเขต

แต่ตอนนี้ขอบเขตที่ว่าขยายออกแล้ว แน่นนอนว่ายังไม่สามารถ
อ่านสูตรของอาหารระดับสิบคะแนนได้ แต่อาหารระดับสิบคะแนน
ก็เชื่อว่าพบเห็นได้ทั่วไปแม้จะไปที่ร้านสามดาวก็ตาม ดังนั้นช่วงนี้
เขาจึงตระเวนไปตามร้านอาหารทั่วปารีส การอ่านสูตรอาหารคือ
การเที่ยวเล่นและเรียนรู้ไปพร้อมกัน ทักษะความเข้าใจในอาหาร

ฝรั่งเศสก็สูงขึ้นเรื่อยๆ ด้วย

การได้เลเวลการชิมระดับแก้มันไม่ใช่แค่การเปลี่ยนแปลงทางระบบเท่านั้น แต่เขายังรับรู้รสชาติที่ละเอียดละไมและกลมกล่อมได้อย่างลึกซึ้งซึ่งมากขึ้นซึ่งมันส่งผลเป็นอย่างมากต่อ 'มุมมองการชิมอาหารระดับสากล' เขาสามารถสัมผัสได้ว่าลักษณะพิเศษใดแฝงอยู่ในอาหารของประเทศนั้นๆ และสามารถจับความรู้สึกได้ง่ายว่าจะต้องทำอย่างไรเพื่อประยุกต์อาหารนั้นให้ถูกปากคนประเทศอื่น

นี่คือเหตุผลที่ตอนนี้ต้องตระเวนกินตามร้านอาหาร

อีกสาเหตุที่เขาตระเวนกินทั่วปารีสยังเป็นเพราะหัวข้อที่จะต้องแข่งในรอบชิงชนะเลิศกับทีมของไทย

'ทำซิกเนเจอร์ดิชหนึ่งจานที่บ่งบอกความเป็นตัวคุณ'

ถ้าเทียบกับรอบรองชนะเลิศแล้วมันดูง่ายมาก แต่ในขณะเดียวกันก็เป็นโจทย์ที่ยากพอสมควร เพราะต้องใส่ความเป็นตัวเขากับคாய่าทั้งหมดลงไป ในอาหารหนึ่งจาน ดังนั้นเขากับคாய่าจึงต้องใส่ใจกับความสมบูรณ์แบบแบบยิ่งกว่าครั้งไหนๆ และหลังจากที่ได้พูดคุยกันสั้นๆ ก็ได้ข้อสรุปว่า

'เราทำอาหารฝรั่งเศสในรอบสุดท้ายกันเถอะ'

ทำแบบฝรั่งเศสที่เจ๋งกว่าฝรั่งเศส

ทำแบบปารีสที่เจ๋งกว่าปารีส

พอลองคิดดู ช่างเป็นไอเดียที่ไม่เข้าท่าเอาเสียเลย

ตอนรอบรองชนะเลิศที่สั่งให้ทำอาหารคอร์สไม่มีใครคาดคิดว่าพวกเขาจะทำอาหารสไตล์ตะวันออก แต่พอเป็นหัวข้อที่สั่งให้ทำอาหารที่แสดงตัวตนพวกเขากลับเลือกที่จะทำอาหารฝรั่งเศส ซึ่งนี่ก็เป็นการตัดสินใจเลือกทำในสิ่งที่ไม่มีใครคาดคิดอีกเช่นเคย แม้โรสโธล์แลนด์

จะเป็นร้านอาหารตะวันตก แต่ก็ไม่ได้ชัดเจนไปทางอาหารฝรั่งเศสเสียทีเดียว ด้วยความที่เป็นไอเดียไม่เข้าทำนองจึงยิ่งทำให้ดูมีเสน่ห์มาก แคนนี่ถึงสี่หน้าที่ว่าเปล่าของกรรมการมินจุนก็ถึงกับผุดขึ้นมาออกมา

ทันทีที่มินจุนกับคาย่าเดินเข้ามาผู้จัดการร้านที่กำลังต้อนรับลูกค้าอยู่ก็ถึงกับชะงัก ตอนนั้นในวงการอาหารของฝรั่งเศสไม่มีใครที่ไม่รู้จักพวกเขา ไม่เพียงแค่นิตยสารอาหารเท่านั้น แต่ทั้งข่าวช่วงเช้าและช่วงเย็นต่างก็พูดถึงพวกเขา เวลาเดินไปไหนมาไหนตามท้องถนนผู้คนทั่วไปต่างก็พากันมองราวกับรู้จักพวกเขาเป็นอย่างดี

พวกเขาถูกเชื้อเชิญให้ไปนั่งตรงโต๊ะที่มองเห็นครัวได้ชัดที่สุด พนักงานเสิร์ฟพากันยิ้มและทักทายอย่างสุภาพอ่อนโยน แล้วอธิบายถึงอาหารเสิร์ฟยอดเยี่ยมก่อนที่พวกเขาจะเอ่ยถามเสียอีก ขณะที่กำลังเพลิดเพลินกับอาหารจานหลักเซฟก็เดินออกมาทักทายด้วยตัวเองซึ่งมันเป็นเรื่องที่พวกเขาคุ้นชินเสียแล้ว มินจุนหันไปมองคาย่าแล้วหัวเราะชอบใจ

"ตอนนี้ฉันพอจะรู้แล้วล่ะว่าเจ้าหน้าที่จากองค์การอาหารและยากับคณะตัดสินของมิชลินไกด์มีความรู้สึกแบบไหน"

"คนเราต้องลองประสบการณ์สำเร็จดูสักครั้งจริงๆ ว่าแต่นายคิดว่าฟิเลต์มียองเป็นไงบ้าง"

"ปรุงได้ดีนะ แต่อาหารแบบนี้วัดกันที่คุณภาพ ไม่ใช่ความพิเศษหรือความแปลกใหม่ของวัตถุดิบ ปกติแล้วการหมักเนื้อก็มีโอกาสที่จะผิดพลาดได้น้อยมาก"

"ฉันก็คิดแบบนั้น คุณภาพของเนื้อน่าจะดีแน่นอนอยู่แล้ว แต่รู้สึกเหมือนไวนที่ใส่ตอนหมักจะแพงมาก กลิ่นและรสของมันละมุนและมีเสน่ห์จริงๆ"

มินจุนพยักหน้าเห็นด้วยกับคำพูดของคาย่า กลืนและรสชาติของไวน์ที่แทรกซึมเข้าไปในฟีเลต์มียองจวนนี้ให้ความรู้สึกเหมือนกินเนื้อจากวัวที่มีไวน์ไหลเวียนอยู่ตามหลอดเลือด

ทุกครั้งที่อาหารถูกนำมาเสิร์ฟคำพูดมากมายจะพุ่งพรูออกมาจากปากของมินจุนกับคาย่า พวกเขาใส่ใจกับการออกความเห็นที่มีต่ออาหารแต่ละจานมากกว่าพูดถึงรสชาติและเทคนิคการทำ บางคนอาจคิดว่าสิ่งที่พวกเขากำลังทำอยู่นี้ไม่น่าสนุกเอาเสียเลย แต่พวกเขารู้สึกเพลิดเพลินกับช่วงเวลานี้มากที่สุด เพลิดเพลินยิ่งกว่าการออกไปเที่ยวเสียอีก พวกเขาใส่ใจกับการวิเคราะห์อาหารมากกว่าตัวอาหารหลงใหลกับการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกันยิ่งกว่าการเอนกายลงบนเตียง สนุกกับการต่อจิ๊กซอว์ที่ละชิ้น มันเป็นความสุขที่ไม่มีสิ่งใดบนโลกใบนี้เทียบได้เลย

แล้วเลเวลการชิมระดับสิบจะสุดยอดขนาดไหนกันนะ

หลังจากเลเวลการชิมขยับขึ้นมาอยู่ที่ระดับเก้ามินจุนก็ยิ่งรู้สึกอย่างชัดเจนว่าระดับการชิมของคาย่านั้นสุดยอดมากแค่ไหน เพราะพอเลเวลการชิมยกระดับขึ้นความสามารถในการทำอาหารก็พัฒนาขึ้นตามจนไม่อาจจินตนาการได้เลย

ต้องรู้มาตรฐานของรสชาติเสียก่อนจึงจะสามารถทำอาหารที่เหมาะสมกับมาตรฐานของรสชาตินั้นออกมาได้ พอลองคิดดูแล้วเลเวลการทำอาหารต้องพึ่งพิงเลเวลการชิมมาตั้งแต่แรก แต่มีประสาทรับรสที่แม่นยำมาแต่กำเนิดก็สามารถเข้าใจรสชาติที่ซับซ้อนได้โดยไม่ต้องใช้เวลาคิดวิเคราะห์มากมาย จนมาถึงตอนนี้มินจุนยังไม่เคยเห็นใครมีประสาทรับรสที่แม่นยำเท่าคาย่า และคนที่มิเลเวลการชิมระดับสิบเท่าที่เคยเจอมาก็มีแค่คาย่าเพียงคนเดียวเท่านั้น

การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันอย่างถึงพริกถึงขิงกับคาย่าเป็นอะไรที่สนุกมาก ในระหว่างที่เตรียมตัวเพื่อการแข่งขันในรอบต่อไป มินจุนก็พิจารณามุมมองการชิมของคาย่าไปด้วย ถ้ามีมุมมองการชิมใกล้เคียงกับเธอ ระดับการชิมของเขาก็อาจจะขยับขึ้นมาใกล้เธอก็ได้ และถ้าเป็นอย่างนั้นการไต่ขึ้นไปถึงเลเวลการชิมระดับสิบก็คงจะไม่ยากเกินเอื้อม

เราสองคนเหมือนกันมาก

อาจเป็นเพราะติดตามการทำอาหารของคาย่า ไล่ตัสมานาน มินจุนจึงมีสไตล์กับแนวทางการทำอาหารเหมือนเธอ เขาจึงยอมรับในมุมมองการชิมของคาย่า

เมื่อเวลาสามชั่วโมงของฟูลคอร์สสิ้นสุดลงมินจุนกับคาย่าก็มองหน้ากันด้วยสายตาที่ทั้งสุข ทั้งเหนื่อย ขณะที่กำลังคิดว่าจะกลับเลยดีหรือเปล่าหัวหน้าเซฟก็เดินมาหาแล้วพูดภาษาฝรั่งเศส โดยมีพนักงานเสิร์ฟคอยแปลเป็นภาษาอังกฤษให้อย่างคล่องแคล่ว

"หวังว่าจะเป็นมื้ออาหารที่ยอดเยี่ยมนะครับ และถ้าไม่เป็นการรบกวนจนเกินไป ได้โปรดช่วยเมตตาร้านของเราด้วยนะครับ"

"เมตตา?"

"ช่วยพูดถึงร้านของเราตามความจริงที่พวกคุณรู้สึก อาจจะแสดงความเห็นได้ลำบากสักหน่อยเพราะอาหารฝรั่งเศสมันฝังอยู่ในตัวตนของพวกเรา แต่พักนี้ผมรู้สึกว่าการที่ร้านของเราหยุดพัฒนา ผมจึงอยากนำความเห็นของพวกคุณไปปรับปรุงและพัฒนาให้ดีขึ้นครับ"

นี่เป็นคำขอร้องที่มินจุนได้ยินบ่อยมากและทุกครั้งเขาก็จะลังเลเสมอว่าควรเริ่มต้นพูดแบบไหนดี คนส่วนใหญ่มักร้องขอให้พูดตรงๆ แต่พอเอาเข้าจริงก็ทำใจยอมรับกับความเห็นที่ตรงไปตรงมาได้ยาก

ในตอนนั้นเองค้ายาก็พูดด้วยน้ำเสียงที่ไร้ซึ่งความอ่อนโยนและความระแวดระวังใดๆ

"อวยอ่ะ แต่ไม่มีความสุข เหมือนคนเล่ามุกตลกผิด"

"ไม่สนุก?"

"อาหารของที่นี่ไม่มีมุมมองใหม่ๆ เลย เป็นอาหารที่สามารถหา กินได้จากร้านอื่นทั่วไป แน่แน่นอนว่ามันอร่อยจนน่าตกใจ แต่ถ้าเป็นแบบนี้ล่ะก็ ชั้นคงจะไม่อีกจากร้านสามดาวอีกต่อไป"

คนที่ตกใจกับคำพูดเผ็ดร้อนของค้ายากลับกลายเป็นมินจุน ส่วนหัวหน้าเซฟไม่มีสีหน้าเสียใจเลยแม้แต่น้อย คำวิจารณ์เพียงแค่นี้ไม่อาจทำให้เขาปวดใจได้ เพราะตลอดเวลาที่ผ่านมาเขาปวดใจกับความผิดหวังมาากพอแล้ว แม้ร้านจะได้สามดาว แต่กลับไม่มีใครชื่นชมในตัวเขาเลย

"คุณต้องการจะบอกว่าผมติดอยู่ กับสิ่งเดิมๆ โดยไม่ลองทำอะไรใหม่ๆ เลยใช่มั้ยครับ"

"ไม่ใช่คะ ปัญหาของร้านนี้ไม่ได้อยู่ที่ความดั้งเดิม เพราะถ้าเป็นแบบนั้นฉันก็คงไม่มีอะไรจะแนะนำ อาหารของร้านมีวัตถุดิบที่ผสมผสานกันอย่างลงตัวมาก อร่อยมากจนฉันกินหมดไม่มีเหลือ แต่ความอร่อยนั้นกลับไม่ได้หลงเหลืออยู่ในความทรงจำเลย"

แม้จะเป็นคำพูดที่ฟังดูแรง แต่มินจุนก็ไม่คิดจะห้ามปราม เพราะเขาเห็นด้วยกับคำพูดนั้น และหัวหน้าเซฟก็พยักหน้าเช่นกัน

"นี่เป็นคำพูดที่ผมได้ยินจากนักชิมอยู่เสมอ"

"ร้านนี้มีข้อดีอยู่เพียงข้อเดียว แต่กลับเป็นข้อดีที่ใหญ่มาก"

ค้ายาไม่ได้มีเจตนาจะทำให้ร้านนี้ดูดีค่า อาหารของที่นี่เลิศรส สัมกับที่ได้สามดาว เพียงแต่มั่นขาดความสนุกสนาน และตอนนั้นมินจุน

ก็เริ่มพูดบ้าง

"ดูเหมือนว่าเซฟเองก็ทราบถึงปัญหานี้ดี แล้วเหตุผลที่ถามพวกเรา คืออะไร อยากถามเพื่อความแน่ใจหรือครับ"

"เพราะผมอยากรู้ความคิดเห็นของเซฟที่ไม่ใช่คนฝรั่งเศสอย่าง คุณสองคนครับ แม้นักชิมหลายคนจะพูดถึงปัญหาของที่ร้าน แต่ กลับพูดต่อว่าไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงความดั้งเดิม ผมจึงได้แต่ หลบซ่อนอยู่ภายใต้เสียงที่ไม่มีมีความหมายพวกนั้นมาตลอด"

เป็นคำพูดที่พอจะเข้าใจได้ บางทีคนเราก็ต้องการความช่วยเหลือ ในสิ่งที่ผิดพลาดของตัวเอง หัวหน้าเซฟยิ้มอย่างโล่งใจ สีหน้าไม่เหมือน คนที่เพิ่งได้ฟังคำพูดที่เสียดแทงใจเลยสักนิด

"ยิ่งได้ยินคำพูดจากเซฟด้วยกันมันก็ยิ่งทำให้ผมอยากปรับปรุง ให้ดีขึ้น ขอขอบคุณมากนะครับที่วันนี้ให้เกียรติมาที่ร้านและพูดถึงข้อเสีย ของร้านอย่างตรงไปตรงมา"

"ไม่จำเป็นต้องขอบคุณหรือค่ะ เพราะการวิจารณ์คนอื่นเป็นงาน ของพวกเราอยู่แล้ว"

ค้าย่าตอบกลับทันควันด้วยน้ำเสียงที่ไม่สะทกสะท้าน พอหัวหน้าเซฟ ได้ฟังผ่านพนักงานเสิร์ฟที่ทำหน้าที่เป็นล่ามก็ถึงกับระเบิดหัวเราะออกมา เสียงดัง

"หวังว่าพวกคุณจะชนะนะครับ เพราะพวกคุณดูน่าสนใจกว่าทีม จากนิวยอร์กมาก"

"เรื่องนั้นใครๆ ก็รู้ค่ะ"

ค้าย่าตอบพร้อมฉีกยิ้มกว้าง นี่เป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นทุกครั้ง ที่พวกเขาไปตามร้านอาหาร แต่ทุกครั้งพวกเขาจะใช้เวลาแลกเปลี่ยน ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฝรั่งเศสกันนานมาก และทุกครั้งก็จะเกิด

แรงบันดาลใจจนเต็มเต็มสูตรอาหารที่มีอยู่ในหัวใจให้สมบูรณ์

"ฟีเลตมียองเป็นวัตถุดิบที่มีความเป็นฝรั่งเศสสูงมาก"

"มันเป็นสัญลักษณ์ที่มีความเป็นฝรั่งเศสมากกว่าจะเป็นแค่วัตถุดิบจริงๆ แล้วเนื้อส่วนนี้ก็ใช้กันในทุกประเทศ เพราะมันก็คือเนื้อวัวนุ่มๆ ที่เราเอาระดุกออก"

"ยังมีวัตถุดิบอะไรอีกนะที่บ่งบอกถึงความเป็นฝรั่งเศส"

"นี่ก็ถึงตอนทำมิซซึนอาหารฝรั่งเศส ตอนนั้นเราพูดถึงวัตถุดิบหลายอย่างและลงความเห็นว่าคุณวราสคือสุดยอดของความเป็นฝรั่งเศส"

"เอสคาโก้ก็มีความเป็นฝรั่งเศสเหมือนกันนะ"

"การเอาวัตถุดิบเดิมมาใช้อีกครั้งไม่น่าเป็นไอดีที่ยืดสักเท่าไรเท่าที่ฉันลองคิดดู ลองเอาปลามาใช้ก็ไม่เลวนะ"

"หรือเราจะทำอาหารโดยไม่ต้องกำหนดวัตถุดิบหลักกันดีละ"

"ไม่กำหนดวัตถุดิบหลัก? แบบนั้นมันดูไม่มีความเป็นฝรั่งเศสเลย"

"ก็เพราะไม่มีความเป็นฝรั่งเศสเลยนะสิ ถึงจะสามารถทำออกมาให้มีความเป็นฝรั่งเศสได้"

คมมีดที่จอตรงคอของโทบีกำลังถูกลบให้คมขึ้นเรื่อยๆ

"พักหน่อยม้าย"

เอาไว้แสดงความเป็นห่วง โทบีขีดเขียนไม่หยุดมาเป็นเวลาหลายชั่วโมงแล้ว บนกระดาษเต็มไปด้วยรายชื่อของวัตถุดิบซ้อนทับกันจนยากที่จะอ่านออก บางวัตถุดิบก็ถูกเขียนซ้ำไปซ้ำมาอยู่หลายรอบ เขาไม่ได้เขียนเพื่อเรียบเรียงให้ตรงตามมองเห็น แต่เขียนทุกสิ่งทีผุดขึ้นมาในหัวโดยไร้ซึ่งฟิลเตอร์คัดกรอง

คงจะซอกมากสินะ

เอว้าเข้าใจดีว่าทำไมโทบี้ถึงเป็นอย่างนี้ มินจุนกับคาย่าทำให้โทบี้
ได้รับความกระทบกระเทือนใจไม่ใช่น้อย ถึงแม้โทบี้จะเคยเห็นอัจฉริยะ
ในระดับเดียวกับตัวเองมาก่อน แต่ก็ยังไม่เคยเจอใครที่เหนือไปกว่า
ตัวเองเลย

จะว่าไปเซฟเรเซลก็เป็นหนึ่งในนั้น

กรณีของเรเซลนั้นมีประสบการณ์ทำอาหารมานานยิ่งกว่าโทบี้
ถึงแม้ว่าความสามารถของเธอจะโดดเด่น แต่ก็ไม่ได้ทำให้โทบี้รู้สึก
อับอาย เพราะเมื่อมีประสบการณ์โชกโชกก็ย่อมมีฝีมือดีขึ้นตามไปด้วย
แต่กรณีของมินจุนกับคาย่านั้นอายุก็น้อยกว่า แถมประสบการณ์ก็สั้นกว่า
ดังนั้นการที่สองคนนั้นทำให้โทบี้รู้สึกอับอายขายหน้าจึงไม่ใช่เรื่องที่แปลก

เอว้าได้แต่มองแผ่นหลังของโทบี้ที่อยู่เฉยๆ ปกติแล้วเขามักแสดง
ท่าทางที่มั่นใจและดูเป็นอิสระจนบ่อยครั้งเอว้าก็อยากจะชกหน้าเขา
ด้วยความหมั่นไส้ แต่ตอนนี้เขากำลังกระสับกระส่ายจนดูแปลกตาไป

"ขอโทษนะ"

ก่อนหน้านี้อีโอบี้เอาแต่หมกมุ่นเสียจนไม่ได้สนใจว่าเธอจะพูดอะไร
แต่ตอนนี้เขาก็กลับเงยหน้าขึ้นมองแล้วฟังที่เธอพูด

"ทำไมจู่ๆ ถึงขอโทษล่ะ"

"ฉันไม่เคยคิดว่ามินจุนกับคาย่าเหนือกว่านายเลย แต่ผลที่ออกมา
คือสองคนนั้นเหนือกว่าเรามาก และทุกคนต่างก็พูดเป็นเสียงเดียวกันว่า
สองคนนั้นทำอาหารเข้าหากันได้ดีมาก ซึ่งแตกต่างจากทีมเรา"

"อย่าพูดแบบนั้นสิ เธอช่วยเต็มที่แล้ว"

"การช่วยเต็มที่กับการช่วยทำให้ชนะมันต่างกันนะ ฉันเคยิจจา
ที่นายได้เป็นชูเซฟ แต่ตอนนี้ฉันรู้สึกอายนามากที่คิดแบบนั้น"

น้ำเสียงที่แผ่วเบาของเอว้าทำให้โทบี้เริ่มตระหนักว่าเขาไม่ได้

เข้าร่วมการแข่งขันนี้คนเดียว กำแพงและภูเขาที่เขา มองอยู่บึงบัวเอวว่า
จนมืด คนที่ได้รับความกระทบกระเทือนจิตใจที่สุดอาจจะเป็นเอวาก็ได้
เพราะเอวว่าอ่อนแอกว่าเขาเสียอีก เขาจึงถอนหายใจยาวออกมา

"คงไม่เคยเห็นสภาพน่าสมเพชของฉันทันนะ"

"ฉันทันต่างหากที่น่าสมเพชมากกว่านาย"

"พอเถอะ ฉันทันจะตั้งสติ เธอเองก็เหมือนกัน เราสองคนจะไม่จบ
แค่นี้หรอก"

คำพูดของโทบีทำให้เอวว่ายิ้มบางๆ ระหว่างนั้นโทบีก็ยกมือขึ้นลูบ
หน้าผากของตัวเองพร้อมพึมพำออกมาเบาๆ

"เราโดนไปหลายดอกเลยละ ต่อไปนี้เราต้องแสดงให้เห็นว่า
เราไม่ใช่คนที่พวกเขาจะเอาชนะได้ง่ายๆ"

นี่เป็นภูเขาที่สูงและอันตรายที่สุดเท่าที่เคยพบมา แต่ถ้ามัน
เป็นที่ที่ต้องการจะไปให้ถึงจริงๆ ก็ต้องก้าวเท้าต่อไป โทบีพยักหน้า
พลางมองไปที่ยอดเขาในจินตนาการ ก่อนจะสลัดความกลัวที่อยู่ใน
หัวใจทิ้งไป

...แล้วเริ่มออกเดิน

หลายคนคิดว่าหัวข้อของรอบชิงชนะเลิศดูธรรมดาและมี
ไม่น้อยที่คิดว่ามันน่าจะเป็นหัวข้อของรอบรองชนะเลิศมากกว่า ซึ่ง
มินจุนก็เข้าใจคนที่คิดแบบนั้นและเห็นด้วยในบางส่วน ถ้าพูดถึง
ชิกเนเจอร์ดิชก็จะหมายถึงความถึงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์หนึ่งจาน
ดังนั้นจึงไม่สามารถทำออกมาเป็นอาหารชุดได้และจะต้องใส่ตัวตน
ทุกอย่างของคนทำเอาไว้ใน 'จานเดียว' อาจจะสามารถแยกชอส์ใส่ได้
ในถ้วยเล็กต่างหากตามประเภทของอาหารที่ทำ แต่นั่นก็ยังไม้อาจ

แสดงความหรรษาออกมาได้เหมือนอาหารฟูลคอร์สหรืออาหารชุด

ผู้เข้าแข่งขันทำอาหารคอร์สแบบจัดเต็มในรอบรองชนะเลิศจนผ่านเข้ารอบมาได้ ดังนั้นการที่ชะตาผู้ชนะด้วยอาหารเพียงจานเดียวจึงทำให้รู้สึกว่างเปล่าไม่น้อย แต่มีนจนก็เข้าใจกรรมการ เขาทั้งเห็นด้วยและไม่เห็นด้วยกับหัวข้อของรอบชิงชนะเลิศซึ่งให้เวลาหนึ่งสัปดาห์สำหรับคิดสูตร

หนึ่งสัปดาห์ถือว่าเป็นเวลานานทีเดียว

ตอนอยู่โรสโฮสแลนด์เขาเคยใช้เวลาประมาณหนึ่งเดือนในการคิดสูตรอาหารใหม่ไปเสนอเธเซล แต่บางสูตรก็ใช้เวลาไม่ถึงสัปดาห์ด้วยซ้ำท้ายที่สุดแล้วปัญหาคือเรื่องของแรงบันดาลใจซึ่งสำหรับมีนจนแล้วมันถือเป็นโอกาส ปกติเขาจะคิดไปเรื่อยๆ จนกว่าจะได้แรงบันดาลใจ แต่ตอนนี้ไม่ใช่อีกแล้ว เพราะตอนนี้เขามีบ่อน้ำที่เต็มไปด้วยแรงบันดาลใจถึงสองบ่อด้วยกัน

คาย่าและเลเวลการชิมระดับเก้าของเขา

การพูดคุยกับคาย่าทำให้เขาเกิดแรงบันดาลใจอย่างต่อเนื่อง การที่เลเวลของเขาเพิ่มขึ้นก็ได้รับอิทธิพลมาจากคาย่า โลกแห่งการทำอาหารของเขามีคาย่าเป็นรากแก้ว ดังนั้นคำพูดทุกคำของคาย่าจึงส่งปฏิกิริยารากนั้นให้เจริญเติบโตและแตกแขนง

ส่วนเลเวลการชิมระดับเก้าก็ทำให้เขาได้มองเห็นในสิ่งที่ไม่เคยเห็นมาก่อน สิ่งที่ได้เห็นใหม่ๆ กลายเป็นวัตถุดิบที่ดี เพียงแค่นำวัตถุดิบเหล่านั้นมาผสมผสานกันก็ได้เป็นไอเดียที่สุดยอดแล้ว

"อาหารที่ไม่มีวัตถุดิบหลัก..."

แต่บางครั้งต่อให้มีแรงบันดาลใจมากมายแค่ไหนก็ไม่มีคามหมายหลายวันก่อนขณะที่มีนจนกับคาย่ากำลังปรึกษานหาหรือกันอยู่นั้นก็เกิด

คีย์เวิร์ดหนึ่งขึ้นอย่างไม่คาดคิด 'อาหารที่ทำโดยที่ไม่มีวัตถุดิบหลัก' ซึ่งคีย์เวิร์ดนี้ยังคงฝังอยู่ในหัวของทั้งคู่โดยไม่มีที่ท่าว่าจะลบเลือนออกไปง่ายๆ

"เซฟคะ ดัดแปลงสิ่งที่ทำคราวก่อนดีมียะคะ ราวิโอสี๊คราวที่แล้วอร่อยมากจริงๆ"

"ไม่ได้ รอบชิงคราวนี้จะต้องเป็นอาหารที่สนุกจนทุกคนถึงกับอึ้ง"

"ทำไมล่ะคะ"

"ก็แค่อยากทำแบบนั้นนั่นะ"

โอกาสนี้ทำให้เซฟทุกคนของโรสโฮสต์แลนด์สาขาปารีสได้รับความจริงอีกหนึ่งข้อ นั่นก็คือแม้มินจุนจะแสดงให้เห็นถึงการคิดคำนวณในหลายๆ ส่วน แต่ในเวลาที่สำคัญเขากลับทำตามอารมณ์โดยไม่ได้คิดคำนวณ คาย่าเองก็เช่นกัน

วัตถุดิบที่มินจุนและคาย่าเลือกในครั้งนี่คือความว่างเปล่า อาหารที่ไม่มีวัตถุดิบหลัก? เหล่าเซฟสาขาปารีสไม่เข้าใจมินจุนกับคาย่าเลย

ไม่ใช่ว่าอาหารแบบนั้นจะไม่มีเลย อย่างข้าวผัดหรือสตูก็เป็นการใช้วัตถุดิบหลายอย่างลงไปผสมกันจนไม่มีรสชาติใดรสชาติหนึ่งที่โดดเด่นออกมา ถ้าเป็นอาหารที่ทำกินกันเองในบ้านคงไม่เป็นไร แต่นี่เป็นอาหารที่ใส่สำหรับแข่งขัน จึงไม่น่าจะเป็นทางเลือกที่ดีในเวลาสำคัญเช่นนี้

มินจุนกับคาย่าก็รู้เรื่องนั้นเป็นอย่างดี พวกเขาไม่คิดที่จะทำอาหารโฮมเมดง่ายๆ แบบนั้น และได้คิดคอนเซ็ปต์และกำหนดทิศทางเอาไว้แล้ว แต่ยังไม่ชัดเจนว่าจะเดินไปยังทิศทางนั้นอย่างไรและสุดท้ายจะเกิดอะไรขึ้น

"เพราะวัตถุดิบหลักมันเยอะมากก็เลยจะทำแบบไม่มีวัตถุดิบหลัก"

หรือเพราะไม่มีวัตถุดิบหลักจริงๆ ก็เลยจะทำแบบไม่มีวัตถุดิบหลักกันแน่เนี่ย"

"นี่เป็นคำถามเชิงปรัชญาหรือ"

"เป็นคำถามเชิงปรัชญา แต่ช่วยตอบแบบไม่ปรัชญาที เพราะฉันไม่ชอบตีความ"

"อ้อ...เป็นคำถามที่ยากเหมือนกัน งั้นมาเริ่มกันตั้งแต่แรกเลย ตอนนี่เราคิดที่จะทำอาหารฝรั่งเศสและอยากสร้างความประทับใจโดยไม่มีวัตถุดิบหลักใช่ไหม"

"ใช่ แล้วไงต่อ"

"ลองคิดดูสิว่าทำไมเราจึงประทับใจเวลาได้กินอาหารฝรั่งเศสที่มีวัตถุดิบหลัก"

"เพราะความเรียบง่าย"

มินจุนย้อนถามทันที "ความเรียบง่าย? ใช่หรือ"

"ก็อาหารฝรั่งเศสดั้งเดิมเป็นแบบนี้แหละ เน้นความงดงามในความว่างเปล่า เครื่องเคียงหรือการตกแต่งก็เลยดูไม่หรูหรา แค่ว่าวัตถุดิบหลักมาปรุงด้วยวิธีหลากหลายแล้วเสิร์ฟด้วยช้อนส้อมนิดหน่อยแค่นี้เอง"

"ซึ่งส่วนประกอบหลักก็มักจะเป็นเนื้อเสมอ"

"ใช่ ต่อให้ใส่วัตถุดิบอื่นที่ราคาแพงและเลิศเลอยังไง เนื้อหรือต่อให้เป็นเนื้อชิ้นเล็กๆ ก็ยังคงเป็นวัตถุดิบหลัก"

"ตอนนี้เราอยากทำลายไอเดียนั้นไหม"

"นั่นคือสิ่งที่ฉันต้องการถามอยู่พอดี"

มินจุนกับคยาอากำลังถกเถียงกันอย่างเมามัน มันเป็นบทสนทนาที่ทำให้คนที่อยู่รอบๆ ถึงกับมึน จนในที่สุดอาเดรียงก็ทนฟังต่อไม่ไหว

จึงลุกขึ้นแล้วเดินจากไป แต่มินจุนก็ยังคงพูดต่อไม่หยุด

"มันต้องไม่มีตัวเอก"

"ตัวเอก?"

"ลองคิดถึงแฮมเบอร์เกอร์ลี แฮมเบอร์เกอร์ถูกตัดลินความเป็นตัวมันด้วยแพตต์หนึ่งชิ้น ไม่ว่าจะใส่ชีสหรือใช้ขนมปังอะไรมันไม่สำคัญ สิ่งที่สำคัญคือแพตต์ทำจากไก่หรือเนื้อต่างหาก"

"แล้วไงต่อ"

"แต่ตอนนี้เราคิดจะเอาแพตต์ออกจากแฮมเบอร์เกอร์ทั้งที่เรารู้ว่าแฮมเบอร์เกอร์ที่ไม่ใส่แพตต์มันไม่สมบูรณ์"

"แค่คิดก็สยองแล้ว ว่าแต่มีแนวทางยังไง"

"เอาแพตต์ออกไม่ได้ แต่ก็ให้แพตต์เป็นตัวเอกไม่ได้เหมือนกัน ฉันลองคิดดูแล้ว มีอยู่สองวิธีคือถ้าไม่ลดแพตต์ก็ต้องเพิ่มวัตถุดิบอื่น"

"แต่การลดไม่ใช่สไตล์ของเราเลยนะ"

"พูดให้ชัดเจนก็คือมันไม่ใช่สไตล์การทำอาหารปัจจุบันของเรา"

เนื้อที่คุณภาพไม่ดีจากโรงฆ่าสัตว์หรือจากการขนส่งจะส่งผลถึงรสชาติ ดังนั้นการรักษารสชาติของเนื้อเอาไว้ให้ดีที่สุดในที่สุดจึงจะสามารถทำอาหารที่มีระดับออกมาได้ มินจุนกับคายาเห็นด้วยกับความคิดนั้น ไม่จำเป็นต้องกำจัดรสชาติที่มีอยู่แล้วออกไปเพื่อที่จะรักษารสชาติอื่น เพราะพวกเขาเป็นเชฟที่จะคงไว้ซึ่งรสชาติทั้งหมดและผสมผสานให้สมบูรณ์

"มันคือการทำแพตต์ให้ไม่ใช่แพตต์"

"ยังไงนะ"

"บดแพตต์ให้ละเอียด คงรสชาติเอาไว้แต่ไม่ให้มองเห็น แล้วตัวเอกของรสสัมผัสก็จะกลายเป็นวัตถุดิบอื่น"

แววตาของมินจุนพลันเป็นประกาย

"ทำแฮมเบอร์เกอร์ที่มีและไม่มีแพตตี้"

คายนิ่งเสียบไป แต่แล้วไม่นานก็ยิ้มที่มุมปาก เธอกอดคอพร้อมพยักหน้า

"ฉันเห็นด้วย"

ความท้าทายในแบบฉบับของพวกเขาได้เริ่มต้นขึ้นแล้ว

ความท้าทายที่บ้าบิ่น...

การแข่งขันทำอาหารระดับนานาชาติของปารีสถือเป็นศักดิ์ศรีของฝรั่งเศส แต่กลับไม่มีเซฟฝรั่งเศสผ่านเข้ามาถึงรอบชิงชนะเลิศสักคน และนั่นก็อาจเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ชาวฝรั่งเศสไม่สนใจการแข่งขันนี้อีกต่อไป

นี่เป็นครั้งแรกในรอบยี่สิบปี

แต่โชคดีที่ผู้จัดการแข่งขันนี้ฉลาดพอที่จะพลิกวิกฤตให้กลายเป็นโอกาส ชาวฝรั่งเศสหลายคนไม่สนใจการทำอาหารพอๆ กับที่บางคนไม่รู้ด้วยซ้ำว่ามีการแข่งขันนี้ ผู้จัดการจึงนำความได้ชัยของเซฟจากอเมริกาและความพ่ายแพ้ของเซฟฝรั่งเศสมาเป็นโฆษณาเชิญชวนให้ผู้คนเข้ามาชมการแข่งขัน

ถ้าอยากพัฒนาวงการอาหารก็ต้องมีความใส่ใจและความสนใจให้มากกว่านี้ การที่เซฟฝรั่งเศสพ่ายแพ้อาจเป็นเพราะขาดความใส่ใจและความสนใจที่จะพัฒนา แต่ไม่ว่าจะด้วยเหตุผลอะไร ชาวฝรั่งเศสต่างก็ตื่นตัวเป็นอย่างมาก เพราะพวกเขาเป็นชาติที่มีใจรักในอาหาร

ปัญหาก็คือพวกเขากำลังเผชิญหน้ากับความพ่ายแพ้

มันเป็นเรื่องที่ทำให้ใจยอมรับได้ยากมาก การมีตัวตนของมินจุน

ค้าย่า โทบี้ และเธอนั้นไม่ต่างกับการสร้างบาดแผลอันเจ็บปวดให้ชาวฝรั่งเศส ไม่มีใครจะทนดูบาดแผลบนร่างกายและศักดิ์ศรีของตัวเองได้นานนัก มินจุนไม่แปลกใจถ้าจะถูกชาวฝรั่งเศสเมินใส่ เขาก็ไม่ได้เตรียมตัวเตรียมใจต่อภาพที่ได้เห็นในเวลานี้

"อ้าว...คนฝรั่งเศสนี้สุดยอดจริงๆ"

มินจุนหันไปมองคนดูที่แน่นขนัด ถ้าเทียบกับรอบรองชนะเลิศแล้วนับว่ามีจำนวนไม่น้อยไปกว่ากันเลย โดยส่วนตัวแล้วมินจุนไม่เข้าใจว่าทำไมคนดูจึงพากันมาที่นี่มากมายขนาดนี้ ถ้าเป็นการแข่งขันฟุตบอลก็ว่าไปอย่าง แต่พอคิดดูแล้วก็อาจเป็นเพราะแม้จะไม่มีเซฟจากประเทศของตัวเองลงแข่ง แต่การได้ชมช่วงเวลาแห่งประวัติศาสตร์ก็ถือว่ามีความหมายสำหรับพวกเขาแล้ว

ว่าแต่คนดูได้แต่มองดูการทำอาหารอยู่ไกลๆ ไม่ได้ลิ้มลองรสชาติแล้วจะมีอารมณ์ร่วมกับการแข่งขันได้อย่างไรกันนะ ขณะที่มินจุนกำลังนึกสงสัยค้าย่าก็พิมพ์ว่า

"คนฝรั่งเศสใจกว้างจังแฮะ มาดูหน้าคนที่ทำให้เซฟของประเทศตัวเองอับอายถึงที่นี่"

"ดูท่าจะไม่ได้มาเพราะใจกว้างนะ"

"ทำไมถึงคิดแบบนั้นล่ะ"

"แค่...รู้สึกได้ล่ะ"

มีความจริงที่มินจุนรับรู้ได้ผ่านสายตาของตัวเอง นั่นคือบรรดาคนที่มาดูนั้นส่วนใหญ่เป็นเซฟที่มีเลเวลการทำอาหารระดับห้าซึ่งเซฟระดับนี้สามารถเปิดร้านอาหารเล็กๆ ได้ ว่าจะไปแล้วการที่เซฟมารวมตัวกันในการแข่งขันทำอาหารก็ไม่ใช่ว่าเรื่องที่น่าแปลกอะไร เพราะการแข่งขันทำอาหารก็ต้องดึงดูดความสนใจคนที่เซฟอยู่แล้ว บางคนถึงกับ

รู้จักชื่อของมินจุนเป็นอย่างดี แต่วันนี้อาจจะพิเศษสักหน่อย เพราะ
มินจุนรู้สึกเหมือนเซฟทั่วทั้งฝรั่งเศสมารวมตัวกันอยู่ที่นี้

ให้ตายสิ... ในบรรดานั้นจะมีเซฟเลเวลเท่าที่คนกันนะ

ก่อนหน้านี้ที่นักข่าวจากทุกสำนักของฝรั่งเศสพากันพูดถึงตัวเอง
มินจุนยังไม่สะดุ้งสะเทือนใดๆ แต่ตอนนี้หัวใจของเขากำลังเต้น
ไม่เป็นจังหวะ การที่นักข่าวฝรั่งเศสและคนฝรั่งเศสมองมาที่เขานั้น
ให้ความรู้สึกแตกต่างกับการที่เซฟชาวฝรั่งเศสมองมาจริงๆ เพราะ
โลกของเขาไม่ได้อยู่ในสื่อ แต่อยู่ในร้านอาหาร และผู้คนที่กำลัง
จ้องมองเขาอยู่ในตอนนี้ต่างก็เป็นคนที่ยืนอยู่ในครัวเหมือนกับเขา

ถ้าเป็นพวกเซฟที่มาดูการแข่งขันล่ะก็ มันยิ่งทำให้อาหารที่เรา
จะทำในวันนี้ดูน่าอร่อยมากขึ้นไปอีก

เพราะอาวูที่เตรียมมาในวันนี้มันยิ่งรู้จักวิธีการปรุงมากเท่าไร
ก็จะทำให้ยิ่งรู้คุณค่าของรสชาติมากเท่านั้น คนธรรมดาคงไม่รู้ แต่
ถ้าเป็นเซฟด้วยกันต้องรู้แน่ๆ ขณะที่มินจุนกำลังรวบรวมสมาธิอยู่เงียบๆ
โทบี้กับเวาก็เดินเข้ามาใกล้ โทบี้ยิ้มบางๆ ก่อนจะทักทาย

"เตรียมตัวมาดีหรือเปล่าครับ"

"เตรียมตัวมาดีมากครับ"

"ถ่อมตัวบ้างก็ได้ ต่อให้มั่นใจขนาดไหนก็ไม่ควรจะตอบออกมา
ง่ายๆ แบบนี้นะ"

"ไม่ต้องเป็นห่วงหรอกครับ เพราะถ่อมตัวก็เลยพูดออกมาแบบนี้
ต่างหาก"

มินจุนตอบอย่างหน้าตาเฉย ถ้าเป็นตอนปกติโทบี้ก็คงจะหัวเราะ
และพูดเล่นต่อ แต่คราวนี้กลับไม่ทำแบบนั้น เขาเอาแต่จ้องมินจุน
พร้อมพูดด้วยน้ำเสียงจริงจัง

"รอบนี้เป็นการแข่งขันระหว่างทีมของโรสโอสแลนด์ ผมจะไม่ประมาทและจริงจังมากกว่าทุกครั้ง"

"วันนี้ผมก็ตื่นเต้นกว่าทุกครั้งเช่นกัน"

คำพูดนี้ของมินจุนทำให้สีหน้าของโทบีพลันบึ้งตึง เขาเคยคิดว่าการได้เข้าร่วมในการแข่งขันรายการนี้เป็นเส้นทางที่สูดยอดเยี่ยม แต่พอได้ยินคำพูดของมินจุนเขาก็รู้สึกคิดว่าหรือนี่จะเป็นความแตกต่างสำคัญที่สุดระหว่างพวกเขาทั้งคู่ แน่แน่นอนว่าคนที่ทุ่มเทอย่างมอบกายถวายหัวกับคนที่เตรียมตัวอย่างสนุกสนานนั้นย่อมแตกต่างกัน

แต่จังหวะการเต้นของหัวใจมันหลอกกันไม่ได้ ในที่สุดโทบีก็ค่อยๆ หันหลังกลับไป ตามที่เขาได้พูดไว้กับมินจุน เขาจะไม่ประมาทอีกต่อไปแล้ว และจะเลิกคิดว่าตัวเองเป็นตัวเอกด้วย

เราต้องแสดงให้เห็นว่าได้เรียนรู้อะไรมาจากเชฟจุนบ้าง

คนส่วนใหญ่มักมองข้ามและไม่ตระหนักถึงฝีมือที่แท้จริงของจุนบางคนถึงกับพูดว่าเธอเก่งเรื่องบริหารมากกว่าการทำอาหาร แต่ถ้าเธอเป็นเชฟแบบนั้นจริงโทบีก็คงจะไม่เคารพเธอตั้งแต่นั้น แท้ที่โทบีรู้จักเธอเป็นเชฟที่โดดเด่นและมากฝีมือ แม้ประสาทรบรสจะไม่ได้ยอดเยี่ยมแต่เธอก็ทุ่มเทความพยายามอย่างมากเพื่อที่จะเติมเต็มความสามารถด้านประสาทรบรสที่ขาดหายไปของตัวเอง

จุนได้ถ่ายทอดโลกแห่งการทำอาหารที่เรียงร้อยด้วยทฤษฎีและเหตุผลจนสมบูรณ์ส่งต่อไปยังลูกศิษย์ของเธอ และตอนนี้โทบีก็คิดว่า จะขอเยี่ยมชมวิธีการทำอาหารของเธอมาใช้

"หือ?"

ขณะที่กำลังจ้องมองภาพด้านหลังของโทบีกับเธอว่ามินจุนก็แปลกใจแน่นอนว่าเขาไม่ได้อ่านใจของโทบีออก แต่เขากำลังอ่านหน้าตาของ

ระบบที่ปรากฏอยู่บนหัวของเธอว่า

เลเวลการทำอาหาร...เพิ่มขึ้น

เขาจำได้ว่าล่าสุดที่เห็นนั้นเลเวลการทำอาหารของเธออยู่ที่ระดับเจ็ด แต่ตอนนี้เลเวลของเธอขึ้นไปถึงระดับแปดแล้ว จริงๆ ก็ไม่ใช่เรื่องแปลก การแข่งขันทำอาหารคือโอกาสอันดีที่จะทำให้ฝีมือของเซฟพัฒนาขึ้น ด้วยความที่มีการกำหนดหัวข้อและการแบกรับความรับผิดชอบในสถานการณ์ที่มีข้อจำกัดด้านเวลา อาหารที่ทำออกมาจึงดีกว่าปกติ เมื่อต้องก้าวข้ามกำแพงของตัวเองโดยมีเซฟคนอื่นๆ คอยสร้างสรรค์ผลงานดีๆ อยู่รายล้อมแบบนี้ย่อมไม่มีทางที่ฝีมือการทำอาหารจะไม่สูงขึ้น

แต่มินจุนก็ไม่ได้ใส่ใจมากนัก แน่ใจว่าการใส่ใจต่อเลเวลที่สูงขึ้นของคุณแข่งเป็นเรื่องที่รอบคอบสมควรทำ แต่ตอนนี้เขาต้องพับเก็บเรื่องนั้นเอาไว้ เขาจะไม่บอกโอบี้ที่เป็นคู่แข่งหรือว่าเขากำลังตื่นเต้น

เขาเพลิดเพลินกับการทำอาหาร นั่นเป็นความคิดที่มีมาตลอดตั้งแต่ต้น ยิ่งพอได้ทำอาหารกับคาย่าเขาก็ยิ่งซื่อสัตย์ต่อความคิดนั้น เพราะอาหารในแบบที่เขาฝึกฝนมาตลอดก็คืออาหารของคาย่า และตอนนี้คาย่าก็ได้มาอยู่ข้างๆ เขาแล้ว

ยิ่งไปกว่านั้น...

มินจุนอยากแสดงให้เห็นเซฟและผู้ชมมากมายที่อยู่ที่นี่ได้เห็นว่าการทำอาหารคือความเพลิดเพลิน ขณะที่มินจุนกำลังกำหนดอย่างมุ่งมั่นกรรมการก็มายืนอยู่ตรงหน้า โดยบาสเตียนเป็นคนพูดก่อนปกติแล้วอีกฝ่ายชอบพูดด้วยโทนเสียงสูงเหมือนพิธีกรตามงานอีเวนต์ แต่วันนี้กลับพูดด้วยน้ำเสียงราบเรียบและจริงจัง

"หนึ่งสัปดาห์ที่ผ่านมาเป็นช่วงเวลาที่คุณถนัดสำหรับพวกคุณ

ทั้งสี่หรือเปล่าครับ"

"ฉันว่ามันน่าปวดหัวมากกว่าสนูกนะคะ แต่อีกเดี่ยวพวกคุณจะได้สนุกกับอาหารของทีมเราแน่ค่ะ"

"ความมั่นใจในตัวเองยังคงเป็นเสน่ห์ของเซฟคาย่าเสมอเลยนะครับ ว่าแต่เรื่องที่เรากำลังคุยกันไว้เมื่อคราวก่อน ถ้าคุณมาที่ร้านอาหารของผม..."

"ถ้าฉันตอบคำถามนั้น พวกคุณจะให้คะแนนสูงๆ กับทีมฉันรีเปล่าล่ะ"

"งั้นเอาไว้ตอบหลังจบการแข่งขันดีกว่าครับ วันนี้พวกคุณคิดที่จะทำอาหารอะไรหรือครับ"

"เป็นอาหารฝรั่งเศส แต่ก็ไม่ใช่เหมือนอาหารฝรั่งเศส บอกไม่ได้ว่าวัตถุดิบหลักคืออะไร รสชาติจะออกมาเป็นยังไง พวกเราก็เลยยังไม่ได้ตั้งชื่อค่ะ"

"ฟังแล้วรู้สึกคาดหวังขึ้นมาเลยนะครับ"

"อย่าคาดหวังดีที่ว่าค่ะ ไม่แน่ว่าทานเข้าไปแล้วอาจจะตกใจจนกัดลิ้นตัวเองเลยก็ได้"

คาย่ายิ้มกว้าง มันเป็นเรื่องยิ้มที่อยู่ตรงกลางระหว่างเด็กน้อยกับหญิงสาว ดูมีเสน่ห์มาก ในระหว่างที่บาสเตียนกำลังกระแอมมอยู่ นั่นมีนจุนก็เป็นฝ่ายพุดบ้าง

"อาหารที่เราจะทำในครั้งนี่ไม่มีตัวเอกครับ แต่ทุกองค์ประกอบจะเป็นตัวเอกด้วยกัน เพราะวัตถุดิบแต่ละชนิดจะเผยแพร่รสชาติและความพิเศษของตัวเองออกมา ไม่มีวัตถุดิบไหนที่โดดเด่นไปกว่ากัน มันคือการจัดจลอยู่ร่วมกับวัตถุดิบทั้งหมดครับ"

คอนเซ็ปต์ของอาหารในครั้งนี่ไม่ได้ถูกสร้างสรรค์ขึ้นมาในเวลา

หนึ่งสัปดาห์ แต่เขาสร้างสรรค์จากอาหารต่างๆ มากมายที่เคยพบเจอ อย่างเช่นเมื่อครั้งที่เรเซลทำซูปมันฝรั่งโฟมเบคอน จริงๆ แล้วพื้นฐานมันคือซูปมันฝรั่ง แค่อเสริมโฟมเบคอนเข้าไป แต่กลิ่นของเบคอนทำให้ลิ้มมันฝรั่งไปเลย วัตถุดิบเสริมเพียงหนึ่งอย่างมีพลังมากพอที่จะพลิกบทบาทของตัวเองให้กลายเป็นวัตถุดิบหลักได้ มินจุนกับคาย่าได้นำจุดนี้มาเป็นตัวสร้างความต่าง ไม่ถึงขนาดทำให้มันพลิกบทบาทเป็นวัตถุดิบหลัก แต่ดึงเอกลักษณ์ของวัตถุดิบข้างเคียงแต่ละอย่างให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหลัก

ส่วนวัตถุดิบหลักที่รับบทแสดงนำในเรื่องนี้ได้แก่ เต้าหู้ ฝรั่งราส์ และเนื้อมันไก่ โดยทำเนื้อมันไก่ให้เหมือนโดนัท ใส่เต้าหู้ในรูตรงกลาง ส่วนบริเวณรอบๆ ก็หั่นฝรั่งราส์ออกเป็นเส้นแล้วนำมาพันไว้ จากนั้นก็ทำโฟมวาซาบิและพาวเดอร์จากชีอิ้วและไวน์

อาหารที่พอกินเข้าไปจะไม่สามารถแยกออกได้ว่ากำลังกินเต้าหู้ ฝรั่งราส์ หรือเนื้อมันไก่ เพราะจะรู้สึกถึงรสชาติทั้งหมดได้อย่างชัดเจน ผลานกลืนเป็นหนึ่งเดียว มันไม่ใช่การนำวัตถุดิบที่แตกต่างกันสามชนิดใส่ปากพร้อมกันในคำเดียว แต่เป็นการทำให้รู้สึกถึงรสชาติของวัตถุดิบสามชนิดพร้อมกันจากอาหารอย่างเดียว เหมือนนิยามของคำว่า 'เหมือน' กับคำว่า 'คล้าย' ในความคิดของมินจุนกับคาย่าแล้วสองคำนั้นแตกต่างกันราวฟ้ากับเหว

และตอนนี้พวกเขาก็พร้อมที่จะแสดงความแตกต่างที่วานี้ันให้กรรมการและเซฟที่มาดูพวกเขาได้เห็น หลักฐานแห่งความร่วมมือของพวกเขาได้ปรากฏอยู่บนมุมปากที่กำลังยกยิ้ม

[คะแนนทำอาหารโดยประเมินของอาหารฝรั่งเศสที่ไม่มีชื่อ

และตัวเอกของค้าย่า โลดส์และโซมินจุนคือสิบคะแนน!

พักหลังมานี้ทำอาหารสิบคะแนนออกมาบ่อยมาก แต่ความจริงแล้ว ถ้าให้มินจุนทำอาหารจานนี้คนเดียว อย่่ว่าแต่หนึ่งสัปดาห์เลย ผ่านไปหนึ่งปีจะทำได้หรือเปล่านั้นก็ยังไม่รู้ เป็นเพราะค้าย่ามีความคิดและมุมมองหลายอย่างที่มีมินจุนไม่มี ซึ่งอาหารจานนี้คงจะทำออกมาไม่ได้ถ้าขาดสิ่งเหล่านั้น

ดังนั้นไม่ว่าอย่างไรพระสวรงค์จึงเป็นสิ่งที่สวยงาม เป็นสิ่งที่ไม่ได้ใช้เพียงแค่ความพยายามเท่านั้น ต่อให้พลิกแผ่นดินค้นหาอีกอาจพบได้ในคนเพียงคนเดียว มันจึงมีค่ายิ่งกว่าอัญมณี เป็นเหตุผลที่ทำให้คนที่ไว้พระสวรงค์รู้สึกทุกข์ทรมานกับการตื่นนอนที่จะมีมันให้ได้

สูตรอาหารของพวกเขาในตอนนี้นำไปดัดแปลงด้วยผลลัพธ์อันโหดร้ายของการมีหรือไม่มีพระสวรงค์ที่ว่่านั้น ถ้ามินจุนไม่ได้เกี่ยวข้องกับ การสร้างสรรคสูตรอาหารนี้ก็คงอดไม่ได้ที่จะรู้สึกอิจฉาและกระหายเมื่อได้เห็นมัน

อาหารจานนี้ก้าวข้ามมาตรฐานของทั้งอาหารตะวันตกและอาหารตะวันออก หากแต่ก็เชื่อมโยงทั้งสองวัฒนธรรมเอาไว้ด้วยกัน เป็นหนึ่งเดียว แม้จะดูมีความเป็นฝรั่งเศษจ๋า แต่ก็แปลกใหม่สำหรับคนฝรั่งเศษ

บาสเตียนถามขึ้นว่า

"เป็นอาหารที่ทำหายหรือเปล่าครับ"

"ที่ผ่านมาระยะนี้เคยทำอาหารที่ไม่ทำหายด้วยเหรอคะ"

"นั่นสินะ..."

ในการแข่งขันรอบก่อนหน้านั้นมินจุนกับค้าย่าไม่รู้จักเอสคาโก้ดีนัก

จึงทดลองทำเอสคาโก้ด้วยวิธีต่างๆ ไปพร้อมกับทำความเข้าใจรสชาติ
ดังนั้นความท้าทายจึงกลายเป็นสัญลักษณ์ประจำตัวของพวกเขา
ไปแล้ว โชพีทนเก็บความสงสัยเอาไว้ไม่อยู่จึงถามขึ้นมาว่า

"รีบบอกมาเถอะค่ะ คราวนี้เป็นอาหารที่ต้องเอาเข้าปากก่อน
ถึงจะเกิดความประทับใจเหมือนคราวที่แล้ววีเปล่าคะ"

"ก็ไม่เชิงแบบนี้หรือคะ การคาดหวังเอาไว้เยอะๆ อาจจะมี
สนุกกว่าก็ได้ อาหารจานนี้ให้อารมณ์เหมือนน้อหุ่มรสชาติของเต้าหู้
ด้วยฟิวกราส อืม อธิบายยากจริงๆ มินจุน นายช่วยอธิบายทีสิ"

"ผมจะบอกวัตถุดิบกับวิธีทำก็แล้วกันนะครับ นำเนื้อน่องไก่มา
ปิ้งเป็นทรงกระบอกแล้วเจาะรูตรงกลางเหมือนโดนัท จากนั้นก็นำไป
รมควันจนด้านนอกกรอบ ด้านในนุ่ม"

"แล้วต่อจากนั้นล่ะคะ"

"ที่ผิวรอบนอกของเนื้อน่องไก่ทำไชร็ปที่ทำจากน้ำตาลและไวน์
จากนั้นก็นำฟิวกราสที่แล่เป็นเส้นบางๆ มาพันเอาไว้แล้วทอรัช"

โชพีพยักหน้าตาม พอฟังมาจนถึงตรงนี้ก็ไม่วู้สึกว่ามีความพิเศษ
แปลกใหม่อะไร แม้ว่าการแล่ฟิวกราสให้เป็นเส้นบางๆ จะฟังดูเป็น
ไอดีที่ น่าสนใจ แต่ก็แค่เอามาพัน สิ่งสำคัญคือซอสที่ใช้ต่างหาก
เพราะรสชาติของซอสสามารถสร้างความประทับใจหรือความผิดหวัง
ให้กับอาหารจานนั้นได้ แต่พอนึกถึงฝีมือของมินจุนกับคาย่าแล้ว
พวกเขาไม่เคยทำอะไรไม่อร่อย ดังนั้นซอสรูปที่ได้จากอาหารจานนี้
คงเป็น...

ความสนุกนั้นหรือ

โชพีตกใจมากที่ตัวเองคิดแบบนี้ เพราะในฐานะเซฟสิ่งที่เขา
ปรารถนาจากอาหารก็คือรสชาติ ไม่ใช่ความสนุก เธอคิดว่ารสชาติที่

ยอดเยี่ยมจะนำมาซึ่งความสุขที่เยี่ยมยอด

ดังนั้นเธอจึงตั้งใจที่ตัวเองนี่ถึงความสุขจากอาหารของพวกเขา และในขณะที่เดียวกันก็รู้สึกประหลาดใจกับความแปลกใหม่ที่ไม่เคยพบมาก่อน นี่เป็นเพราะพลังแห่งพรสวรรค์ที่เปล่งประกายราวกับดวงดาว หรือเป็นความมุ่งมั่นของคนหนุ่มสาวกันนะ แต่ก็ก็มีเวลาให้เธอครุ่นคิดได้ไม่นานนัก เพราะค้ายากำลังจะพุดถึงซอสที่ทำ

"แล้วก็เอาเต้าหู้ใส่ในรูตรงกลางคะ"

"เต้าหู้?"

"ใช่คะ จากนั้นก็วางบนพาดเดอร์ที่ทำจากซีอิ๊วและไวน์ขาว วางโพนี่ทำจากวซาบิไว้ด้านบนอีกที"

"มันเหมือนกับ... ซุชิเต้าหู้ เอ๊ะ หรือจะเป็นซุชิไก่ เธอเป็นว่าให้ความรู้สึกเหมือนซุชิไช้มียะคะ"

"แล้วแต่จะมองเลยคะ เพราะอย่างนั้นอาหารจานนี้ถึงได้สนุกใจคะ กินอาหารหนึ่งอย่างแต่กลับได้แต่รสชาติที่แยกจากกัน อย่างสมบูรณ์ ในขณะที่เดียวกันรสชาติเหล่านั้นก็ได้ดีกันเองด้วย"

คำอธิบายของค้าย่าทำให้คนดูต่างกระซิบกระซาบ คนดูที่เป็นเซฟอาจจะคิดอะไรได้มากมายกับไอเดียนี่ แล้วก็ติดตามด้วยคำถามที่ว่าทำได้จริงๆ หรือ สามารถนำเทคนิคนี้ไปใช้ในอาหารแบบไหนได้บ้างแน่นอนว่ากรรมการก็เกิดคำถามเหล่านั้นขึ้นในหัวเช่นกัน แม้แต่โอบีเองก็ไม่ใช่ออกยกเว้น เขาหันไปมองเควว่าแล้วกระซิบ

"ไอเดียไม่ใช่เล่นๆ เลยไช้มียะ"

"ไอเดียของสองคนนั้นเคยไม่ดีด้วยหรือ"

"แยะแล้ว... ฉันคิดเอาไว้ว่าถ้าได้เงินรางวัลจะเอาไปซื้อคูเบ้ซิบส์คันแท้ๆ"

เอาไว้แสร้งหัวเราะให้กับการเล่นมุกที่ไม่เข้ากับสถานการณ์ของโทบี้ แต่เขาก็คงจะพูดไปเพราะอยากคลายความตึงเครียดนั่นล่ะ

"ฉันเคยอยากเห็นคนมาเหยียบหน้าฉันสักครั้ง แต่เอาเข้าจริง กลับไม่รู้รู้สึกดีใจเลยสักนิด"

"อยากเห็นคนมาเหยียบหน้าฉันเหรอ ทำไมล่ะ"

"รู้อยู่แล้วยังจะถามอีก ก็เพราะว่านายมันหน้าเกินไป แต่พอเห็น นายดูไม่เป็นตัวของตัวเองแบบนี้แล้วฉันก็รู้สึกสงสารขึ้นมา"

โทบี้ยักไหล่โดยไม่ตอบอะไร เอาเข้าจริงรู้สึกขี้ใจเล็กน้อยที่เขา ไม่ได้ตอบ

"เอาเป็นว่าต่อให้ฝืนใจยังไงก็เปิดหน้าเข้าไว้นะ เชิดให้คอเป็น ตะคริวไปเลย จำได้ใช่ไหมว่าถ้าขณะนายต้องสละตำแหน่งเซฟ"

"เรื่องนั้น..."

"...?"

"ไม่มีอะไร ใจค่อยคุยกัน"

โทบี้หัวเราะเบาๆ แน่ใจว่า ณ ขณะนี้เป็นช่วงเวลาที่สำคัญ ในชีวิตของพวกเขา มันไม่ใช่เพราะเงินรางวัลล้านดอลลาร์ แต่เป็น เพราะเวลานี้จะประเมินประสบการณ์ที่พวกเขาสั่งสมมาตลอดชีวิต ดังนั้นโทบี้จึงเข้าใจคำพูดของมินจุน อีกฝ่ายคิดที่จะแสดงให้เห็นถึง อาหารของตัวเอง ไม่ใช่อาหารสำหรับการแข่งขัน เขาเองก็เป็นคนที่รัก การแข่งขันยิ่งกว่าใคร แต่ตอนนี้เขาจะสนใจแค่ความเพลิดเพลินที่ ชอนอยู่ในการแข่งขัน

ใช่แล้ว โทบี้รักการแข่งขัน เขาไม่เคยพ่ายแพ้ให้ใครมาก่อนและ หาเซฟมาเป็นคู่แข่งด้วยได้ยาก อาจฟังดูประหลาด แต่เป็นเพราะเขา สัมผัสแต่ความหอมหวานของชัยชนะมาโดยตลอด ไม่เคยรู้จักรสชาติ

ของความขมขื่น ดังนั้นเขาจึงรักการแข่งขัน

แต่ตอนนี้เขาได้รู้แล้วว่ารสชาติของความขมขื่นที่ซ่อนอยู่ในการแข่งขันนั้นเป็นเช่นไร รู้แล้วว่าจะจัดการกับความพ่ายแพ้ด้วยวิธีไหน เขาหันไปมองมินจุนและค้าย่าผู้ที่ฉลาดหลักแหลมและมอบความพ่ายแพ้ให้แก่เขา

"ฉันไม่อยากเป็นของปลอมของที่นี้หรอกนะ"

"ถ้าฉันก็ต้องชนะ อิม ต้องเอาชนะไปด้วยกัน"

เอว้าพูดเสียงเบาราวกระซิบ

"วันนี้...ฉันไม่อยากแพ้"

"เพราะเงินรางวัลล้านดอลลาร์?"

"เลิกพูดเรื่องนี้เถอะน่า"

เอว้าส่ายหัวราวกับไม่อยากจะต่อล้อต่อเถียงอะไรอีก โทบี้จึงหัวเราะ แต่ทว่าแววตากลับเฉียบคม

ใช่แล้ว เวมามาตรงจุดนี้ได้เพราะเราคือโทบี้ และสุดท้ายเราก็ยังจะเป็นตัวเรา

ไม่นานนักรมมการก็เดินเข้ามาพูดคุยกับทีมของโทบี้ ขณะที่ปากของโทบี้กำลังอธิบายถึงอาหารที่จะทำ แต่สมองกลับกำลังวาดภาพอาหารของมินจุนกับค้าย่าโดยไม่รู้ตัว มันไม่ใช่เพราะความอยากเอาชนะ แต่เพราะไอเดียนั้นน่าสนใจเสียจริงๆ และขั้นตอนการทำก็มีเสน่ห์น่าดึงดูดพอๆ กับสูตรของมันเลย

ในที่สุดการแข่งขันก็เริ่มขึ้น มินจุนเข้าไปหยิบวัตถุดิบ ส่วนค้าย่าเริ่มจุดไฟ แล้วทีมที่ลงมือทำก่อนก็คือทีมของพวกเขา การใช้มีดการจัดการกับเนื้อไก่ และการทำไชร๊อปเป็นหน้าที่ของมินจุน เขานั่นเนื้อน่องไก่อย่างชำนาญแล้วทำให้มันเป็นรูปร่างโดยใส่ลงไปในแม่พิมพ์

ทรงกระบอกล

คนดูต่างพากันวิพากษ์วิจารณ์ทักษะแต่ละอย่างของมินจุนไม่ว่าจะเป็นมือที่จับมีด ความไว และความประณีตในการหั่นเนื้อออกจากกระดูก เพราะถ้าจะวัดฝีมือในการทำอาหารก็ต้องดูจากทักษะในการใช้มีดเป็นหลัก ซึ่งทุกคนเห็นพ้องต้องกันว่าเขาต้องผ่านการฝึกฝนมาอย่างหนักแน่นอน

เซฟที่มาชมการแข่งขันในตอนนี้อันได้เป็นแฟนคลับของมินจุนกับคาย่า พวกเขาค่อนข้างไปทางสงสัยมากกว่าศรัทธาและยกย่องเสียด้วยซ้ำ เพราะมินจุนกับคาย่าทำให้วงการอาหารอันทรงเกียรติของฝรั่งเศสต้องลั่นสะเทือน ดังนั้นพวกเขาก็อยากรู้ว่าสิ่งที่มินจุนกับคาย่ามีคืออะไรและสิ่งที่พวกเขาไม่มีคืออะไร แน่แน่นอนพวกเขาไม่เคยคิดว่ามินจุนกับคาย่าไม่มีฝีมือ เพราะถ้าไม่มีฝีมือก็คงจะไม่ผ่านเข้ามาถึงรอบชิงชนะเลิศ

แต่มันก็ต้องมีขอบเขต สิ่งที่สตาร์เซฟมีไม่ใช่แค่ความสามารถถ้านั่นนอกเหนือจากความสามารถแล้วมันคืออะไรล่ะ พวกเขาอยากค้นหาสิ่งนั้นจากมินจุนกับคาย่า ถ้าดูจากความสามารถและประสบการณ์แล้ววิบี่เห็นอกว่ามินจุนกับคาย่าด้วยซ้ำ แต่คนที่ม่ประเด็นอยู่ตลอดกลับเป็นมินจุนกับคาย่า อาหารที่ถูกพุดถึงก็เป็นของมินจุนกับคาย่าที่แท้แล้วความแตกต่างคืออะไรกันแน่

ระหว่างที่คนดูกำลังสนอกสนใจมือของมินจุนกับคาย่าก็เคลื่อนไหวไม่หยุด น้ำตาลกับไวน์ถูกเคี้ยวจนกลายเป็นไซรัป แพตตี้เนื้อไก่ที่สุกแบบกำลังดีหอมุ่มได้ด้วยพิวกราส์และทอร์ชจนกลายเป็นสีเหลืองทอง คนดูต่างพากันกลืนน้ำลายพลางตกอยู่ในภวังค์

เป็นเรื่องน่าแปลกมาก แน่แน่นอนว่ามินจุนกับคาย่าเป็นเซฟที่

ยอดเยี่ยม แต่ความสามารถก็ไม่น่าจะเกินไปจากมาตรฐานทั่วไป แต่ทำไมกัน หรือเป็นเพราะพลังแห่งสูตรอาหาร...เพียงแคเห็นขั้นตอนการทำอาหารของพวกเขาทุกคนก็อยากจะเข้าไปยืนใกล้ๆ เตี่ยนี่เลย หรือเป็นเพราะรอยยิ้มนั้น...รอยยิ้มที่แสดงให้เห็นว่าพวกเขาเข้าใจและเพลิดเพลินกับการทำอาหารยิ่งกว่าใคร หรือจะเป็นความคิดสร้างสรรค์ที่ไม่ว่าใครก็จินตนาการไปไม่ถึง แต่ไม่ว่าจะเป็นเพราะอะไร พวกเขามีพรสวรรค์ในการกระตุ้นความอยากอาหารของมนุษย์จนทำให้คนดูถึงกับสงสัยใคร่รู้ บางคนคิดอยากจะกลับร้านเพื่อลองทำอาหารแบบพวกเขาเสียเดี๋ยวนี้เลย

ท่ามกลางสายตาสงสัยและหิวกระหายอาหารจางดังกล่าวก็เสร็จสมบูรณ์ คาย่าหันไปพูดกับมินจุนว่า

"ฉันนี่ซื้ออาหารออกแล้ว"

"ซื้ออะไรเหรอ"

คาย่าจิกยิ้ม ก่อนตอบว่า

"เต้าหู้โชตัส"

มันไม่ใช่การตั้งชื่อที่มีเซ็นส์สักเท่าไร

"เอาชื่อนี้จริงนะ"

"ทำไม มีอะไรแปลกเหรอ"

"ฟังดูยังไง ก็ไม่รู้"

"งั้นนายเสนอชื่ออื่นมาสิ"

"อืม..."

มินจุนได้แต่ยกไหล่ เขาย่อมไม่อยากจะให้ชื่อว่าเต้าหู้โชตัส คำว่าโชตัสมาจากไหนก็รู้กันดี ส่วนการตั้งชื่อจากวัตถุดิบเพียงอย่างเดียวก็ไม่เข้ากับคอนเซ็ปต์ของอาหารจานนี้ด้วย เพราะการทำอาหารจานนี้

ได้ลิบคະแนนไม่ใช่เพราะแสดงรสชาติของเต้าหู้ออกมาได้ดี แต่เป็นเพราะนำรสชาติของวัตถุดิบที่หลากหลายมารวมเอาไว้อย่างสร้างสรรค์ในงานเดี่ยวต่างหาก ดังนั้นชื่อก็ควรสื่อถึงคอนเซ็ปต์นี้

การตั้งชื่อยากยิ่งกว่าคิดสูตรเสียอีก

อันที่จริงก็ไม่จำเป็นต้องตั้งชื่อหรือหุหระอะไร แค่ตั้งชื่อให้รู้ว่าเป็นอาหารอะไรและทำจากอะไรบ้างก็พอ แต่อาหารในครั้งนี้น่าค่อนข้างน่าสับสน ไกล่เคียงที่สุดก็น่าจะเป็นไก่ย่าง แต่มันก็ยังค่อนข้างห่างไกลจากคอนเซ็ปต์ของอาหารจานนี้อยู่ดี

"มีอะไรผิดพลาดหรือ"

ค้าย่ากอดอกพร้อมมองไปที่จานอาหาร มินจุนจึงหัวเราะแล้วตอบว่าของเธอเบาๆ แม้จะถามเพราะไม่รู้จริงๆ แต่น้ำเสียงก็แฝงไปด้วยความมั่นใจและความตื่นตันทันอย่างเปี่ยมล้น

"เธอน่าจะรู้ดีกว่าฉันเสียอีกว่ามันไม่มีอะไรผิดพลาด"

"ก็รู้แหละ ก็แค่อยากได้ยืนยันว่ามันสมบูรณ์แบบจากปากของคนอื่น ไม่ใช่ปากของตัวเอง"

"สมบูรณ์แบบเสียจนไม่รู้ว่าจะสมบูรณ์แบบได้มากกว่านี้อีกมั๊ย แต่ถ้าถามถึงสิ่งที่ขาดไปก็น่าจะเป็นชื่อ"

"ฉันว่าเราเลิกพูดเรื่องชื่อกันเถอะ"

ค้าย่าส่ายหัวแล้วยิ้มกว้าง ส่วนมินจุนก็มองไปที่อาหารจานนั้น อารมณ์ของพ่อแม่มือใหม่ที่มองดูทารกแรกเกิดมันเป็นอย่างนี้เอง ภาพของพักรวาล เต้าหู้ และเนื้อไก่ตุ๋นดงามมาก ตอนนั้นเองมินจุนก็เริ่มรู้สึกถึงสลายตาของผู้คน

"น่าประหลาดใจมาก"

ท่ามกลางคนดูเซฟสาวชาวเอเชียพูดขึ้นมา ชายชาวยิวที่ใบหน้า

เต็มไปด้วยวิวรอยจึงหันไปมองเธอ

"ว่าไงนะครับ"

"อาหารที่เซฟสองคนนั้นทำฉันไม่เคยนึกถึงมาก่อนเลยไม่เคยคิดเลยว่าจะนำเสนอความเปลี่ยนแปลงให้กับวงการอาหารของฝรั่งเศสได้ด้วยวิธีแบบนี้"

"ทุกคนในที่นี้ก็จะคิดไม่ถึงเหมือนกัน อาหารฝรั่งเศสเป็นเหมือนกับกำแพงที่แข็งแรงทนทานและสูงตระหง่าน มันถูกสร้างขึ้นมาด้วยอิฐที่ตะกอน ซ้ำผ่านเวลาอันยาวนาน ยิ่งมันแข็งแรงมากเท่าไรก็ยิ่งไม่ถล่มง่ายเลยที่จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง"

"กำแพง... ฟังดูเข้าท่าดีนะคะ เป็นคำที่ชัดเจนที่สุด ปกติแล้วกำแพงเมืองจะพังเพราะก้อนหินที่เขวี้ยงมาจากด้านนอก ไม่ค่อยมีหอรกที่จะถูกพังจากด้านในเมือง"

"ต้องขอบคุณเขาสองคนที่เขวี้ยงหินเข้ามา มันทำให้ผมได้มีประสบการณ์ที่สนุกในช่วงบั้นปลายของชีวิต"

ชายชาวยิวอึ้งมกว้าง มีเซฟชาวฝรั่งเศสหลายคนกำลังเป็นกังวลกับ 'สถานการณ์' นี้ แต่ในขณะเดียวกันก็คาดหวัง ชัดเจนแล้วว่าการเปลี่ยนแปลงได้มาเยือน พวกเขาต่างตระหนักว่าจะปล่อยให้อาหารฝรั่งเศสเป็นไปในรูปแบบต่อไปไม่ได้อีก และในการตระหนักนั้นก็นำมาซึ่งการปฏิรูปครั้งใหญ่ หวังว่าชื่อของมินจุนกับคยาจะได้ปรากฏอยู่ในรายชื่อบุคคลผู้นำความเปลี่ยนแปลงมาให้กับวงการอาหารและหน้าประวัติศาสตร์ของฝรั่งเศส

หากแต่สิ่งที่สำคัญก็คือการปฏิรูปนี้จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและปฏิบัติตาม หรือจะเป็นเพียงเงาที่หลงเหลือไว้เบื้องหลัง

"ต้องทำยังไงนะ ถึงจะทำอาหารแบบนี้ออกมาได้"

ชายชาวยิวไม่ได้ตอบกลับคำพูดนั้นของเชฟสาวชาวเอเชีย เพราะ เขากำลังตื่นเต้นเป็นอย่างมาก เขาไม่ได้อยากเป็นเหมือนมินจุนหรือ คาย่าเพราะเขาไม่ได้รู้สึกอิจฉาสองคนนั้น หรือไม่ก็อาจเป็นเพราะเขา อายุมากเกินกว่าที่จะถูกกระตุ้นจากการแข่งขัน

แต่เชฟสาวคนนั้นยังอายุน้อยจึงแสดงความอิจฉาออกมา เธอ มีความใฝ่ฝันและเธอก็ยอมรับในพรสวรรค์ของสองคนนั้นจนอยากจะทำตาม บางทีถ้าเป็นเขาในสมัยก่อนก็อาจมีความปรารถนาแบบนี้

"เขาสองคนก็คงจะทำเต็มที่ที่สุดเท่าที่ตัวเองจะทำได้นะ"

"ก็คงจะเป็นแบบนี้ล่ะ"

"คุณก็ทำให้เต็มที่ในแบบของคุณ แบบนั้นก็คงจะเรียกได้ว่ามีจุด ที่เหมือนกันแล้วหนึ่งจุด"

"เป็นคำแนะนำที่ไม่ได้ช่วยอะไรเลยนะคะ"

"คำแนะนำก็มักเป็นแบบนี้แหละ"

หญิงสาวถอนหายใจกลางส่งสายตาไปที่มินจุนกับคาย่าอีกครั้ง พวกเขาเป็นคนที่สุดยอดมากจริงๆ ถ้าไม่เรียกว่ายอดเยี่ยมก็ไม่รู้ จะใช้คำว่าอะไรได้อีก ปกติแล้วเชฟวัยหนุ่มสาวเป็นวัยที่ยังจับทิศทางการทำอาหารของตัวเองได้ไม่ชัดเจนนัก แต่พวกเขากลับทำให้งานอาหารของฝรั่งเศสสิ้นสะเทือนได้ พวกเขาได้ทำลายความตื้อตึงของ ฝรั่งเศสและนำเสนออาหารแนวทางใหม่ต่อหน้าชาวฝรั่งเศส

กรรมการพากันเดินเข้าไปหามินจุนกับคาย่า

"คิดว่าอาหารจานนี้สมบูรณ์แบบมั๊ยคะ"

"สมบูรณ์แบบครับ"

"คำอธิบายเกี่ยวกับอาหาร...เท่าที่ได้ฟังเมื่อสักครู่ก็พอจะรู้คร่าวๆ และพอจะคาดเดาได้จากขั้นตอนการทำล่ะ"

"ถ้าฉันอยากชิมเลยมั๊ยครับ"

โชฟีแทบจะตอบตกลงในทันทีที่มีนัจนถาม เธออยากจะลิ้มรสเต็มที่แล้ว แต่ด้วยความที่เป็นกรรมกร เธอจึงจำเป็นต้องปิดบังความต้องการนั้นเอาไว้

"อาหารจานนี้อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหลายอย่าง ความแตกต่างระหว่างผู้ชนะเลิศกับรองชนะเลิศนั้นค่อนข้างที่จะมาก สงสัยคงต้องเปลี่ยนจำนวนของรางวัลแล้วสิคะ"

"นั่นสิครับ พวกเราก็อยากจะได้บ้านสักหลังเหมือนกัน"

"อ้อๆ พอดีแบบนั้นแล้วคุณค่าของอาหารจานนี้ก็สูงขึ้นมาทันตาเลยนะคะ คุณจะได้อบ้านหรือเปล่าขึ้นอยู่กับอาหารจานนี้"

โชฟีหัวเราะร่วน ค่าอาหารหนึ่งจานแลกมาด้วยบ้านหนึ่งหลังเลยที่เดียว พวกเขาทำอาหารที่มีรสชาติเลิศหรูแค่ไหนกันนะ ระหว่างนั้น โนรีสก็พูดว่า

"นี่มันไม่ใช่การค้นพบที่ธรรมดาเลยนะครับ"

"ไม่หรอกครับ มันอาจจะเป็นการค้นพบเรื่องง่ายๆ ก็ได้ แต่เป็นเรื่องที่หลายคนคิดว่า 'เป็นไปได้เหรอ' แล้วก็ปล่อยให้ผ่านไป พวกเรานำรสชาติของเต้าหู้กับซีอิ๊วมาซ้อนบนรสชาติของไวน์ เนื้อไก่ และพิวราล์"

"ดูไม่น่าจะเป็นส่วนผสมที่เข้ากันได้เลย ถ้าไม่ควบคุมรสชาติให้ดี ก็อาจจะจบลงด้วยการหาจุดที่ลงตัวรสชาติไม่ได้ มันคงไปทางเน้นที่มาทางนี้ที่"

"สิ่งที่ผมเกลียดที่สุดก็เห็นจะเป็นโน้นก็ไม่ใช่นี่ก็ไม่ใช่นั้นแหละครับ"

ทันใดนั้นน้ำเสียงของมินัจนพลันก้องกังวานและหนักแน่นขึ้น เพราะมีน้ำหนักแห่งความผิดหวังตลอดช่วงเวลาเจ็ดปีปะปนอยู่ใน

คำพูดนั้น

"ดังนั้นผมจึงทำสิ่งที่แตกต่างออกไป มันไม่ใช่รสโน้นที่รสนี้ที่ แต่เป็นการรวมรสโน้นกับรสนี้ให้เข้ากันมากที่สุด"

"อย่างนี้เอง..."

"ลองชิมดูสิครับ ตอนที่กำลังเย็นๆ แบบนี้เป็นรสชาติที่อร่อยที่สุด การผลิตเพิลินกับรสชาติอาหารในช่วงที่อร่อยที่สุดนั้นเป็นสิ่งสำคัญมากครับ"

ในที่สุดเซฟก็ส่งสายตาแว่ววนไปที่กรรมการคนอื่นๆ อย่างอดรันทนไม่ไหว โนริสจึงเผยยิ้มออกมา เขาชอบที่เซฟเป็นแบบนี้ เซฟจะตรงไปตรงมาและซื่อสัตย์กับอาหารเสมอ เขาหยิบส้มขึ้นมาเป็นเวลาเดียวกับที่กรรมการคนอื่นๆ กำลังยื่นส้มออกไป แต่แล้วเขาก็ชะงักแล้วถามว่า

"ว่าแต่อาหารนี้ชื่ออะไรนะ"

"ชื่อ?"

"มันไม่ใช่แค่ไก่ย่างธรรมดา น่าจะมีชื่อที่คิดเอาไว้ไม่ใช่หรือครับ"

"เอ่อ ยังไม่..."

"เด้าหู้ไก่โชตัสค่ะ"

คยาไฟล่งคำตอบออกมาตัดหน้ามินจุนที่กำลังจะตอบว่าไม่มีชื่อชื่อนี้แถมกว่าเดิมด้วยซ้ำ หรือเพราะเธอนำคำพูดของเขาไปครุ่นคิดว่ แต่คำว่าเด้าหู้เพียงอย่างเดียวไม่อาจจะเติมเต็มตัวตนของอาหารนี้ได้ ขณะที่เขาหันไปมองคยาด้วยสายตาที่ไม่รู้จะห้ามปรามยังงั โนริสก็ย้อนถามอีกครั้งด้วยความสงสัยว่าตนพึงผิดไปหรือเปล่า

"เด้าหู้ไก่...อะไรนะครับ"

"โชตัสค่ะ โชตัส"

สิ้นสุดการแข่งขันทำอาหารระดับนานาชาติของปารีส

ชีวิตของเหล่าเดมิเชฟก็เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

มีคนที่ได้เป็นซูเชฟของสาขาใหญ่ มีคนที่ต้องเดินออกจากโรสโอสส์แลนด์

และคนที่ต้องจากสถานที่ที่เรียกว่า 'บ้าน' ไปไกลถึงอีกฟากประเทศ

หลังจากพิธีระล่อมหว่านล้อม ในที่สุดจูนแห่งโรสโอสส์แลนด์สาขานิวยอร์ก

ก็ได้ตัวมินจูนมาอยู่ในการปกครองสนใจ

แทนที่จ๊ะจ๋าจะจ้องอยู่ไกลๆ สู้เอาศัตรูมาไว้ใกล้ตัวเสียดีกว่า

ที่นิวยอร์ก... แค่ทำอาหารอร่อยมันยังไม่พอ แต่ต้องมีเหล่าเหลี่ยมชั้นเชิงด้วย

เส้นทางสายใหม่สู่การเป็นสุดยอดเชฟได้เปิดออกให้มินจูนแล้ว!



ทดลองอ่าน



วรรณกรรมแปล

ISBN 978-616-06-2620-5



9 786160 626205

ราคา 359 บาท