

1

ความมั่งคั่งของจุดสิ้นสุด

"แพ้แล้ว"

เทโด้เพิ่งได้รู้ว่าการแข่งขันนั้นสามารถขมขื่นและโหดร้ายได้ถึงขนาดนี้ ผู้แพ้ต้องเลิกหวังและทำใจอยู่เสียบๆ ส่วนผู้ชนะก็ได้รับการสรรเสริญเยินยออย่างล้นหลาม

นี่ไม่ใช่ครั้งแรกที่เทโด้ลงแข่งขันทำอาหาร แล้วก็ไม่ใช่ครั้งแรกสำหรับความพ่ายแพ้ แต่การพ่ายแพ้ในช่วงเวลานี้เจ็บปวดมากยิ่งขึ้นกว่าครั้งไหน นั่นเป็นเพราะเขารู้ล่วงหน้าตั้งแต่เริ่มการแข่งขันแล้วว่าเขาไม่เคยเอาชนะมินจุนกับคาย่าได้แม้แต่ครั้งเดียว มันไม่ใช่การแข่งขันที่ดุเดือดและเซียดเซียด แต่กลับเป็นการแข่งขันที่แพ้ตั้งแต่ต้น

ในตอนนั้นเองมือของเอนโซก็ตะตะที่ป่า เทโด้เหลือบมองที่มีอนั้นก่อนจะมองใบหน้าของเอนโซเพื่อค้นหาความเศร้าและความโกรธจากการพ่ายแพ้ แต่กลับไม่พบร่องรอยของความเจ็บปวดใดๆ ภายได้สีหน้านั้น เขาจึงก้าวถอยหลังออกไป ความสับสนแผ่อยู่ในแววตาสีหน้า และน้ำเสียง

"พ่อ...ไม่รู้สิก็จะอะไรเลยเหวอครับ"

"ไม่สิ"

"แต่พ่อพูดให้ผมฟังบ่อยๆ ว่าเซฟแดเนี่ยลทำให้พ่อพ่ายแพ้ เขาสร้างตราประทับที่ลบไม่ออกตลอดชีวิต"

"ตราประทับนั้นทำให้ลูกทุกชีวิตทรمانยิ่งกว่าพ่อเสียอีก"

น้ำเสียงที่สงบนิ่งของเอนโซทำให้เทโอ้ทำหน้าที่เหมือนลูกของแข็งทุบลงกลางศีรษะ แต่ถึงแม้จะเห็นสีหน้าแบบนั้นของลูกชาย เอนโซก็กลับไม่แสดงอาการหวั่นไหวแม้แต่่น้อย ยังคงพูดด้วยน้ำเสียงที่นุ่มนวล แน่วแน่ และยากที่จะรู้ถึงความรู้สึกที่แท้จริง

"แน่นอนว่าตอนแรกพ่อเองก็ทุกข์ทรมานกับการพ่ายแพ้ มันเหมือนยืนอยู่ตรงหน้าภูเขาที่มองไม่เห็นยอด แต่ก็แค่ตอนแรกเท่านั้น พ่อไม่เคยหยุดที่จะเดินขึ้นภูเขาลูกนั้น แม้ตอนนี้พ่อจะยังไม่รู้ว่าตัวเองขึ้นไปถึงยอดเขาแล้วหรือยัง แต่พ่อมั่นใจว่าขึ้นมาถึงจุดที่สูงกว่าเมื่อก่อน"

"พ่อ..."

"พ่อรู้สึกขอบคุณเซฟแดเนี่ยลด้วยซ้ำ"

เทโอ้ที่ทำท่าเหมือนจะพูดอะไรบางอย่างอึ้งไปทันทีเมื่อได้ยินคำพูดนั้น แล้วเอนโซก็ก้มลงมองมือที่หยาบกร้านและเต็มไปด้วยบาดแผล มองหลักฐานที่บ่งชี้ถึงกาลเวลาและความพยายามที่ผ่านมา

"ไม่ว่าใครจะว่ายังไง คนที่มอบความเปลี่ยนแปลงที่ยิ่งใหญ่ที่สุดให้พ่อในฐานะเซฟก็คือผู้ชายคนนั้น ความพ่ายแพ้หลงเหลืออยู่ในความทรงจำของพ่อเสมอก็จริง แต่มันก็เป็นความพ่ายแพ้ที่มีค่ายิ่งกว่าการชนะ แต่สำหรับลูก...มันคงจะไม่ใช่"

ความพ่ายแพ้ที่มีค่า

เอนโซ่ต้องการจะบอกว่าคนที่กำลังโมโหและเป็นทุกข์กับความพ่ายแพ้คือเทโอิ คำพูดนั้นทำให้เทโอินิ่งอึ้งไป จริงอย่างที่อีกฝ่ายพูด พ่อของเขาผู้ซึ่งไม่เป็นรองใครในเรื่องของการทำอาหาร แต่สุดท้ายกลับพ่ายแพ้ให้กับแดเนียล เทโอิชุ่นเคื่องใจกับเรื่องนี้เสมอ เขารักอาหารของผู้เป็นพ่อจนอยากสืบทอดกิจการร้านอาหารต่อโดยไม่คิดจะทำร้านอาหารของตัวเอง เพราะเขาอยากหลบเลี่ยงตราประทับแห่งความพ่ายแพ้ของเอนโซ่ให้หายไป

"ที่พ่อออกมาแข่งในครั้งนี่...เป็นเพราะผมหรือครับ"

"..."

"สิ่งที่ทำให้พ่อรู้สึกแย่ไม่ใช่เพราะความพ่ายแพ้ที่มีต่อเซฟแดเนียล แต่..."

เป็นเพราะความโกรธแค้นและความรู้สึกต่ำต้อยของเขาเอง

เทโอิไม่อาจพูดต่อได้จนจบ ที่ผ่านมามีเทโอิคิดว่าเอนโซ่ทุกข์ทรมานเพราะแดเนียล แต่คนที่ทำให้อีกฝ่ายทุกข์ทรมานกลับกลายเป็นตัวเขาเอง เอนโซ่ยิ้มบางๆ มันเป็นรอยยิ้มที่มีทั้งความรู้สึกขอโทษ ความรู้สึกขอบคุณ และความสงสาร

"ไม่ว่าใครก็ลดเกียรติของพ่อไม่ได้หรอก ดังนั้นลูกไม่จำเป็นต้องรู้สึกผิด"

"..."

"หวังว่าตอนนี้ลูกคงจะเข้าใจว่าความพ่ายแพ้ในการแข่งขันมันเป็นยังไง มันอาจจะขมขื่นสักหน่อย แต่ก็เชื่อว่ามันจะไม่มีคุณค่าอะไรเลย"

"ถ้าเป็นแบบนี้...พ่อก็น่าจะบอกผมก่อน"

"ถ้าบอกแล้วลูกจะฟังหรือ"

คำพูดนั้นถูกต้องทีเดียว ถ้าเอนโซ่บอกต่อนั้นเขาอาจจะคิดว่า เอนโซ่แสร้งทำเป็นเข้มแข็งต่อหน้าลูกชาย แต่ตอนนี้เขาเข้าใจสิ่งที่ เอนโซ่ต้องการบอกแล้ว

"ตอนที่เห็นสองคนนั้นแข่งขันพ่อคิดว่ามันเป็นเรื่องโชคดียิ่งด้วยซ้ำที่ความสามารถของพวกเขาไม่ได้ทิ้งห่างจากแดนเนีลเลย ตอนนั้น ความพ่ายแพ้มาเยือนตรงหน้า ลูกอาจจะเมินเฉยใสมัน วิ่งหนีมัน แต่ ในที่สุดลูกก็ต้องยอมรับมันให้ได้ เพราะหนทางที่ลูกจะต้องเดินนั้น ยังอีกยาวไกล"

เทโอะไม่อาจปฏิเสธคำพูดของเอนโซ่ได้เลยแม้แต่คำเดียว ตอนนี้ เขาเข้าใจความรู้สึกของเอนโซ่แล้ว ความพ่ายแพ้ที่แดนเนีลมอบให้ เอนโซ่มันมีคุณค่ามากจริงๆ การแข่งขันนี้ทั้งทำให้เขาซ็อกและช่วย กระตุ้นเขาอย่างมหาศาล เขาเคยคิดว่าการสืบทอดกิจการร้านอาหาร ต่อจากพ่อคือความใฝ่ฝันของเขา แต่ตอนนี้ความใฝ่ฝันนั้นกำลังสิ้นคณลง

เอนโซ่เข้าใจความรู้สึกของเทโอะในตอนที่ดี เพราะเขาก็เคยรู้สึก แบบนี้มาก่อน

"วันนี้จะแตกต่างจากเมื่อวาน และวันพรุ่งนี้ก็จะแตกต่างจากวันนี้"

ในที่สุดเหตุการณ์ที่ทุกคนคิดว่าไม่น่าเกิดขึ้นก็ได้เกิดขึ้นจริงๆ เซฟจากโรสโฮล์แลนด์แสดงศักยภาพที่เหนือกว่าเซฟคนอื่นๆ ทีมของ มินจุนกับค้าย่าและทีมของโทบีกับเอวี่เข้ารอบชิงชนะเลิศ ซึ่งก็ หมายความว่าไม่มีเซฟจากฝรั่งเศสผ่านเข้ารอบเลย มันจึงสร้างความปวดใจให้กับชาวฝรั่งเศสเป็นอย่างมาก ทั้งหนังสือพิมพ์และ นิตยสารอาหารต่างก็พูดเป็นเสียงเดียวกันว่า 'การปิดกั้นของคนฝรั่งเศส ในเรื่องอาหารคือโศกนาฏกรรม'

แต่คนที่ทำธุรกิจด้านอาหารกลับมองว่านี่เป็นโอกาสสำหรับฝรั่งเศส ที่ผ่านมามีฝรั่งเศสมีมาตรฐานในการทำอาหารสูงจนประเทศอื่นตามไม่ทัน ทำให้เกิดความเฉื่อยชาต่อการเปลี่ยนแปลง ดังนั้นตอนนี้เชฟชาวฝรั่งเศสจะเนิบนาบต่อไปไม่ได้อีกแล้ว ถ้านี่เป็นการแข่งขันทำอาหารทั่วไปทุกคนก็คงคิดว่าเป็นเพียงความบังเอิญแล้วปล่อยผ่าน แต่การแข่งขันนี้เป็นการแข่งขันทำอาหารที่ใหญ่ที่สุดของฝรั่งเศส แม้แต่เอนโซซึ่งจัดว่าเป็นเชฟมือฉมังของปารีสก็ยังผ่านเข้ารอบสุดท้ายไม่ได้ ดังนั้นตอนนี้เชฟชาวฝรั่งเศสจึงตระหนักถึงวิกฤตอย่างจริงจังแล้ว

แน่นอนว่าทุกคนไม่ได้มีความเห็นแบบนี้ทั้งหมด บางคนบอกว่ามันไม่ใช่ปัญหาของวงการอาหารของฝรั่งเศส แต่เชฟจากโรสโฮล์แลนด์มีฝีมือที่ยอดเยี่ยมต่างหาก ซึ่งก็เป็นคำพูดที่ถูก เพราะไม่มีเชฟคนไหนที่เก่งกาจเท่าเชฟที่มาจากโรสโฮล์แลนด์เลย

และคนที่ปลาบปล้ำที่สุดก็คือแบรนตัน เขาหัวเราะอย่างอารมณ์ดี พลางมองไปรอบๆ ห้องอาหารที่มีลูกค้ายิ้มๆเต็มทุกโต๊ะ

"พวกนายทำให้ฉันรู้สึกเหมือนหนูตกถึงข้าวสาร"

"แน่ใจนะครับว่าตัวเองเป็นหนู"

"ในสายตาของนายหนูมันดูน่ารักเกินไป ไม่เหมาะกับฉันสินะ"

"ใช่ครับ"

"...ยังไงก็ขอบคุณมากนะ ฉันให้สิทธิ์ใช้บริการร้านของฉันได้ตลอดชีวิตเลย แต่ห้ามพาคนอื่นมาละ ได้แค่พวกนายสองคนเท่านั้น"

"ฟังดูเหมือนจะดีนะครับ แต่ปารีสก็ไม่ใช่ที่ที่เราจะได้มาบ่อยๆ"

"ถ้าอยากบริหารร้านอาหารให้อยู่ได้นานๆ ก็ต้องรู้จักการคิดคำนวณกำไรขาดทุน นั่นคือเส้นทางสู่ซีอีโอ"

"เข้าใจแล้วครับ แต่ช่วยรีบส่งบัตรเชิญมาเร็วๆ เถอะครับ"

"รู้แล้วว่า นี่สัใจร้อนเหมือนอาจารย์เรเซลไม่มีผิด"

แบรนต์บ่นพึมพำพร้อมหยิบบัตรเชิญออกมาจากกระเป๋าเสื้อ มันเป็นบัตรเชิญของร้านอาหารระดับสามดาวแห่งหนึ่งในปารีส มินจุน ยื่นมือออกไปรับด้วยสายตาเป็นประกาย

"ไม่เหนียวบ้างหรือไง ตระเวนกินตามร้านอาหารวันละสามมื้อ แบบนี้"

"ไม่เหนียวครับ"

มินจุนตอบพร้อมยิ้มละมุน ความจริงแล้วก่อนจบการแข่งขัน รอบรองชนะเลิศเขาเหน็ดเหนื่อยกับการตระเวนไปตามร้านอาหารต่างๆ ในปารีส เพราะการกินอาหารแบบฟูลคอร์สนั้นใช้พลังยิ่งกว่าการ ออกกำลังกายเสียอีก ต่อให้อาหารอร่อยขนาดไหน การกินต่อเนื่อง มื้อละสามชั่วโมงก็ทำให้หมดพลังได้เหมือนกัน

แต่ตอนนี้มินจุนไม่หมดพลังในการตระเวนกินตามร้านอาหาร อีกต่อไปแล้ว

การได้เลเวลการชิมระดับเก้ามันทำให้ชีวิตเปลี่ยนไปได้ถึงขนาดนี้

การเปลี่ยนแปลงที่ยิ่งใหญ่ที่สุดก็คือเขาสามารถอ่านสูตรอาหาร แก้วคะแนนได้ทั้งหมด เมื่อก่อนเขาพอจะรู้ว่าในอาหารจานนั้นมีวัตถุดิบ อะไรบ้าง แต่ไม่รู้ว่สูตรอาหารคืออะไร เขาจึงรู้สึกอึดอัดมาตลอดที่ไม่เคยล่วงความลับของรสชาติอื่นๆ ออกมาได้เพราะถูกจำกัดขอบเขต

แต่ตอนนี้ขอบเขตที่ว่าขยายออกแล้ว แน่นนอนว่ายังไม่สามารถ อ่านสูตรของอาหารระดับสิบคะแนนได้ แต่อาหารระดับสิบคะแนน ก็เชื่อว่า จะพบเห็นได้ทั่วไปแม้จะไปที่ร้านสามดาวก็ตาม ดังนั้นช่วงนี้ เขาจึงตระเวนไปตามร้านอาหารทั่วยปารีส การอ่านสูตรอาหารคือ การที่เพลิดเพลินและเรียนรู้ไปพร้อมกัน ทักษะความเข้าใจในอาหาร

ฝรั่งเศสก็สูงขึ้นเรื่อยๆ ด้วย

การได้เลเวลการชิมระดับเก้ามันไม่ใช่แค่การเปลี่ยนแปลงทางระบบเท่านั้น แต่เขายังรับรู้รสชาติที่ละเอียดละไมและกลมกล่อมได้อย่างลึกซึ้งมากขึ้นซึ่งมันส่งผลเป็นอย่างมากต่อ 'มุมมองการชิมอาหารระดับสากล' เขาสามารถสัมผัสได้ว่าลักษณะพิเศษใดแฝงอยู่ในอาหารของประเทศนั้นๆ และสามารถจับความรู้สึกได้ง่ายว่าจะต้องทำอะไรเพื่อประยุกต์อาหารนั้นให้ถูกปากคนประเทศอื่น

นี่คือเหตุผลที่ตอนนี้ต้องตระเวนกินตามร้านอาหาร

อีกสาเหตุที่เขาตระเวนกินทั่วปารีสยังเป็นเพราะหัวข้อที่จะต้องแข่งในรอบชิงชนะเลิศกับทีมของโทบี

'ทำซิกเนเจอร์ดิชหนึ่งจานที่บ่งบอกความเป็นตัวคุณ'

ถ้าเทียบกับรอบรองชนะเลิศแล้วมันดูง่ายมาก แต่ในขณะที่เดียวกันก็เป็นโจทย์ที่ยากพอสมควร เพราะต้องใส่ความเป็นตัวเขากับคாய่าทั้งหมดลงไปในการหนึ่งจาน ดังนั้นเขากับคாய่าจึงต้องใส่ใจกับความสมบูรณ์แบบยิ่งกว่าครั้งไหนๆ และหลังจากที่ได้พูดคุยกันสั้นๆ ก็ได้ข้อสรุปว่า

'เราทำอาหารฝรั่งเศสในรอบสุดท้ายกันเถอะ'

ทำแบบฝรั่งเศสที่เจ๋งกว่าฝรั่งเศส

ทำแบบปารีสที่เจ๋งกว่าปารีส

พอลองคิดดู ช่างเป็นไอเดียที่ไม่เข้าท่าเอาเสียเลย

ตอนรอบรองชนะเลิศที่สั่งให้ทำอาหารคอร์สไม่มีใครคาดคิดว่าพวกเขาจะทำอาหารสไตล์ตะวันออก แต่พอเป็นหัวข้อที่สั่งให้ทำอาหารที่แสดงตัวตนพวกเขากลับเลือกที่จะทำอาหารฝรั่งเศส ซึ่งนี่ก็เป็นการตัดสินใจเลือกทำในสิ่งที่ไม่มีใครคาดคิดอีกเช่นเคย แม้ไวรัสโอสแลนด์

จะเป็นร้านอาหารตะวันตก แต่ก็ไม่ได้ชัดเจนไปทางอาหารฝรั่งเศสเสียทีเดียว ด้วยความที่เป็นไอเดียไม่เข้าทำนี่เองจึงยิ่งทำให้ดูมีเสน่ห์มาก แคนึกถึงสีหน้าที่ว่างเปล่าของกรรมการมินจุนก็ถึงกับผุดยิ้มออกมา

ทันทีที่มินจุนกับคาย่าเดินเข้ามาผู้จัดการร้านที่กำลังต้อนรับลูกค้าอยู่ก็ถึงกับชะงัก ตอนนี้อยู่ในวงการอาหารของฝรั่งเศสไม่มีใครที่ไม่รู้จักพวกเขา ไม่เพียงแค่นิตยสารอาหารเท่านั้น แต่ทั้งข่าวช่วงเช้าและช่วงเย็นต่างก็พูดถึงพวกเขา เวลาเดินไปไหนมาไหนตามท้องถนนผู้คนทั่วไปต่างก็พากันมองราวกับรู้จักพวกเขาเป็นอย่างดี

พวกเขาถูกเชื้อเชิญให้ไปนั่งตรงโต๊ะที่มองเห็นครัวได้ชัดที่สุด พนักงานเสิร์ฟพากันยิ้มและทักทายอย่างสุภาพอ่อนโยน แล้วอธิบายถึงอาหารเสิร์ฟยัดยวาก่อนที่พวกเขาจะเอ่ยถามเสียอีก ขณะที่กำลังเพลิดเพลินกับอาหารจานหลักเซฟก็เดินออกมาทักทายด้วยตัวเอง ซึ่งมันเป็นเรื่องที่พวกเขาคุ้นชินเสียแล้ว มินจุนหันไปมองคาย่าแล้วหัวเราะชอบใจ

"ตอนนี้ฉันพอจะรู้แล้วล่ะว่าเจ้าหน้าที่จากองค์การอาหารและยากับคณะตัดสินของมิชลินไกด์มีความรู้สึกแบบไหน"

"คนเราต้องลองประสบการณ์สำเร็จดูสักครั้งจริงๆ ว่าแต่นายคิดว่าฟิเลตมียองเป็นไงบ้าง"

"ปรุงได้ดีนะ แต่อาหารแบบนี้วัดกันที่คุณภาพ ไม่ใช่ความพิเศษหรือความแปลกใหม่ของวัตถุดิบ ปกติแล้วการหมักเนื้อก็มีโอกาสที่จะผิดพลาดได้น้อยมาก"

"ฉันก็คิดแบบนั้น คุณภาพของเนื้อนะดีแน่นอนอยู่แล้ว แต่รู้สึกเหมือนไวน์ที่ใส่ตอนหมักจะแพงมาก กลิ่นและรสของมันละมุนและมีเสน่ห์จริงๆ"

มินจุนพยักหน้าเห็นด้วยกับคำพูดของคาย่า กลิ่นและรสชาติของไวน์ที่แทรกซึมเข้าไปในพิเลต์มียองจານนี้ให้ความรู้สึกเหมือนกินเนื้อจากวัวที่มีไวน์ไหลเวียนอยู่ตามหลอดเลือด

ทุกครั้งที่อาหารถูกนำมาเสิร์ฟคำพูดมากมายจะพุ่งพรูออกมาจากปากของมินจุนกับคาย่า พวกเขาใส่ใจกับการออกความเห็นที่มีต่ออาหารแต่ละจานมากกว่าพูดถึงรสชาติและเทคนิคการทำ บางคนอาจคิดว่าสิ่งที่พวกเขากำลังทำอยู่นี้ไม่น่าสนุกเอาเสียเลย แต่พวกเขารู้สึกเพลิดเพลินกับช่วงเวลานี้มากที่สุด เพลิดเพลินยิ่งกว่าการออกไปเที่ยวเสียอีก พวกเขาใส่ใจกับการวิเคราะห์อาหารมากกว่าตัวอาหารหลงใหลกับการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกันยิ่งกว่าการเอนกายลงบนเตียง สนุกกับการต่อจิ๊กซอว์ที่ละชิ้น มันเป็นความสุขที่ไม่มีสิ่งใดบนโลกใบนี้เทียบได้เลย

แล้วเลเวลการชิมระดับสิบจะสุดยอดขนาดไหนกันนะ

หลังจากเลเวลการชิมขยับขั้นขึ้นมาอยู่ที่ระดับเก้ามินจุนก็ยิ่งรู้สึกอย่างชัดเจนว่าระดับการชิมของคาย่านั้นสุดยอดมากแค่ไหน เพราะพอเลเวลการชิมยกระดับขึ้นความสามารถในการทำอาหารก็พัฒนาขึ้นตามจนไม่อาจจินตนาการได้เลย

ต้องรู้มาตรฐานของรสชาติเสียก่อนจึงจะสามารถทำอาหารที่เหมาะสมกับมาตรฐานของรสชาตินั้นออกมาได้ พอลองคิดดูแล้วเลเวลการทำอาหารต้องพึ่งพิงเลเวลการชิมมาตั้งแต่แรก แต่มีประสาทรับรสที่แม่นยำมาแต่กำเนิดก็สามารถเข้าใจรสชาติที่ซับซ้อนได้โดยไม่ต้องใช้เวลาคิดวิเคราะห์มากมาย จนมาถึงตอนนี้มินจุนยังไม่เคยเห็นใครมีประสาทรับรสที่แม่นยำเท่าคาย่า และคนที่ม่เลเวลการชิมระดับสิบเท่าที่เคยเจอมาก็มีแค่คาย่าเพียงคนเดียวเท่านั้น

การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันอย่างถึงพริกถึงขิงกับคาย่าเป็นอะไรที่สนุกมาก ในระหว่างที่เตรียมตัวเพื่อการแข่งขันในรอบต่อไป มินจุนก็พิจารณามุมมองการชิมของคาย่าไปด้วย ถ้ามีมุมมองการชิมใกล้เคียงกับเธอ ระดับการชิมของเขาก็อาจจะขยับขึ้นมาใกล้เธอก็ได้ และถ้าเป็นอย่างนั้นการไต่ขึ้นไปถึงเลเวลการชิมระดับสิบก็คงจะไม่ยากเกินเอื้อม

เราสองคนเหมือนกันมาก

อาจเป็นเพราะติดตามการทำอาหารของคาย่า โดตส์มานาน มินจุนจึงมีสไตล์กับแนวทางการทำอาหารเหมือนเธอ เขาจึงยอมรับในมุมมองการชิมของคาย่า

เมื่อเวลาสามชั่วโมงของฟูลคอร์สสิ้นสุดลงมินจุนกับคาย่าก็มองหน้ากันด้วยสายตาที่ทั้งสุข ทั้งเหนื่อย ขณะที่กำลังคิดว่าจะกลับเลยดีหรือเปล่านั้นหัวหน้าเซฟก็เดินมาหาแล้วพูดภาษาฝรั่งเศส โดยมีพนักงานเสิร์ฟคอยแปลเป็นภาษาอังกฤษให้อย่างคล่องแคล่ว

"หวังว่าจะเป็นมื้ออาหารที่ยอดเยี่ยมนะครับ และถ้าไม่เป็นการรบกวนจนเกินไป ได้โปรดช่วยเมตตาร้านของเราด้วยนะครับ"

"เมตตาคา?"

"ช่วยพูดถึงร้านของเราตามความจริงที่พวกคุณรู้สึก อาจจะได้แสดงความเห็นได้ลำบากหน่อยเพราะอาหารฝรั่งเศสมันฝังอยู่ในตัวตนของพวกเรา แต่พักนี้ผมรู้สึกว่าคุณที่ร้านของเราหยุดพัฒนา ผมจึงอยากรนำความเห็นของพวกคุณไปปรับปรุงและพัฒนาให้ดีขึ้นครับ"

นี่เป็นคำขอร้องที่มินจุนได้ยินบ่อยมากและทุกครั้งเขาก็จะลงเลเสมอบว่าควรเริ่มต้นพูดแบบไหนดี คนส่วนใหญ่มักขอร้องให้พูดตรงๆ แต่พอเอาเข้าจริงก็ทำใจยอมรับกับความเห็นที่ตรงไปตรงมาได้ยาก

ในตอนนั้นเองค้ายาก็พูดด้วยน้ำเสียงที่ไร้ซึ่งความอ่อนโยนและความ
ระแวดระวังใดๆ

"อร่อยค่ะ แต่ไม่มีความสุข เหมือนคนเล่ามุกตลกผิด"

"ไม่สนุก?"

"อาหารของที่นี่ไม่มีมุมมองใหม่ๆ เลย เป็นอาหารที่สามารถหากิน
ได้จากร้านอื่นทั่วไป แน่ใจว่ามันอร่อยจนน่าตกใจ แต่ถ้าเป็นแบบนี้
ล่ะก็ ฉันคงจะไม่อีกจากร้านสามดาวอีกต่อไป"

คนที่ตกใจกับคำพูดเผ็ดร้อนของค้ายาก็กลับกลายเป็นมินจุน
ส่วนหัวหน้าเซฟไม่มีสีหน้าเสียใจเลยแม้แต่น้อย คำวิจารณ์เพียงแค่นี้
ไม่อาจทำให้เขาปวดใจได้ เพราะตลอดเวลาที่ผ่านมาเขาปวดใจกับ
ความผิดหวังมาากพอแล้ว แม้ร้านจะได้สามดาว แต่กลับไม่มีใคร
ชื่นชมในตัวเขาเลย

"คุณต้องการจะบอกว่าผมคือดั่งอยู่กับสิ่งเดิมๆ โดยไม่ลอง
ทำอะไรใหม่ๆ เลยใช่ไหมครับ"

"ไม่ใช่ค่ะ ปัญหาของร้านนี้ไม่ได้อยู่ที่ความดั้งเดิม เพราะถ้า
เป็นแบบนี้ฉันก็คงไม่มีอะไรจะแนะนำ อาหารของร้านมีวัตถุดิบที่
ผสมผสานกันอย่างลงตัวมาก อร่อยมากจนฉันกินหมดไม่มีเหลือ แต่
ความอร่อยนั้นกลับไม่ได้หลงเหลืออยู่ในความทรงจำเลย"

แม้จะเป็นคำพูดที่ฟังดูแรง แต่มินจุนก็ไม่คิดจะห้ามปราม เพราะ
เขาเห็นด้วยกับคำพูดนั้น และหัวหน้าเซฟก็พยักหน้าเช่นกัน

"นี่เป็นคำพูดที่ผมได้ยินจากนักชิมอยู่เสมอ"

"ร้านนี้มีข้อดีอยู่เพียงข้อเดียว แต่กลับเป็นข้อดีที่ใหญ่มาก"

ค้ายาไม่ได้มีเจตนาจะทำให้ร้านนี้ดูด้อยค่า อาหารของที่นี่เลิศรส
สมกับที่ได้สามดาว เพียงแต่มันขาดความสนุกสนาน และตอนนั้นมินจุน

ก็เริ่มพูดบ้าง

"ดูเหมือนว่าเซฟเองก็ทราบถึงปัญหานี้ดี แล้วเหตุผลที่ถามพวกเรา คืออะไร อยากถามเพื่อความแน่ใจหรือครับ"

"เพราะผมอยากรู้ความคิดเห็นของเซฟที่ไม่ใช่คนฝรั่งเศสอย่าง คุณสองคนครับ แม้นักชิมหลายคนจะพูดถึงปัญหาของที่ร้าน แต่ กลับพูดต่อว่าไม่จำเป็นต้องเปลี่ยนแปลงความดั้งเดิม ผมจึงได้แต่ หลบซ่อนอยู่ภายใต้เสียงที่ไม่มีมีความหมายพวกนั้นมาตลอด"

เป็นคำพูดที่พอจะเข้าใจได้ บางทีคนเราก็คต้องการคนช่วยชี้แนะ ในสิ่งที่ผิดพลาดของตัวเอง หัวหน้าเซฟยิ้มอย่างโล่งใจ สีหน้าไม่เหมือน คนที่เพิ่งได้ฟังคำพูดที่เสียดแทงใจเลยสักนิด

"ยิ่งได้ยินคำพูดจากเซฟด้วยกันมันก็ยิ่งทำให้ผมอยากปรับปรุง ให้ดีขึ้น ขอขอบคุณมากนะครับที่วันนี้ให้เกียรติมาที่ร้านและพูดถึงข้อเสีย ของร้านอย่างตรงไปตรงมา"

"ไม่จำเป็นต้องขอบคุณหรอกค่ะ เพราะการวิจารณ์คนอื่นเป็นงาน ของพวกเราอยู่แล้ว"

คาയാตอบกลับทันควันด้วยน้ำเสียงที่ไม่สะทกสะท้าน พอหัวหน้าเซฟ ได้ฟังผ่านพนักงานเสิร์ฟที่ทำหน้าที่เป็นล่ามก็ถึงกับระเบิดหัวเราะออกมา เสียงดัง

"หวังว่าพวกคุณจะชนะนะครับ เพราะพวกคุณดูน่าสนใจกว่าทีม จากนิวยอร์กมาก"

"เรื่องนั้นใครๆ ก็รู้ค่ะ"

คาയാตอบพร้อมฉีกยิ้มกว้าง นี่เป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นทุกครั้ง ที่พวกเขาไปตามร้านอาหาร แต่ทุกครั้งพวกเขาจะใช้เวลาแลกเปลี่ยน ความคิดเห็นเกี่ยวกับอาหารฝรั่งเศสกันนานมาก และทุกครั้งก็จะเกิด

แรงบันดาลใจจนเต็มเต็มสูตรอาหารที่มีอยู่ในหัวให้สมบูรณ์

"ฟิเลตมีของเป็นวัตถุดิบที่มีความเป็นฝรั่งเศสสูงมาก"

"มันเป็นสัญลักษณ์ที่มีความเป็นฝรั่งเศสมากกว่าจะเป็นแค่วัตถุดิบจริงๆ แล้วเนื้อส่วนนี้ก็ใช้กันในทุกประเทศ เพราะมันก็คือเนื้อวัวนุ่มๆ ที่เราเอาระดุกออก"

"ยังมีวัตถุดิบอะไรอีกนะที่บ่งบอกถึงความเป็นฝรั่งเศส"

"นี่ก็ถึงตอนทำมิซซันอาหารฝรั่งเศส ตอนนั้นเราพูดถึงวัตถุดิบหลายอย่างและลงความเห็นว่าพิวกราสคือสุดยอดของความเป็นฝรั่งเศส"

"เอสคาโก้ก็มีความเป็นฝรั่งเศสเหมือนกันนะ"

"การเอาวัตถุดิบเดิมมาใช้อีกครั้งไม่น่าเป็นไอเดียที่ดีสักเท่าไรหรอกที่ฉันลองคิดดู ลองเอาปลามาใช้ก็ไม่เลวนะ"

"หรือเราจะทำอาหารโดยไม่ต้องกำหนดวัตถุดิบหลักกันดีล่ะ"

"ไม่กำหนดวัตถุดิบหลัก? แบบนั้นมันดูไม่มีความเป็นฝรั่งเศสเลย"

"ก็เพราะไม่มีความเป็นฝรั่งเศสเลยนะสิ ถึงจะสามารถทำออกมาให้มีความเป็นฝรั่งเศสได้"

คมมีดที่จ่อตรงคอของโทบีกำลังถูกลบให้คมขึ้นเรื่อยๆ

"พักหน่อยมัย"

เอาไว้แสดงความเป็นห่วง โทบีขีดเขียนไม่หยุดมาเป็นเวลาหลายชั่วโมงแล้ว บนกระดาษเต็มไปด้วยรายชื่อของวัตถุดิบซ้อนทับกันจนยากที่จะอ่านออก บางวัตถุดิบก็ถูกเขียนซ้ำไปซ้ำมาอยู่หลายรอบ เขาไม่ได้เขียนเพื่อเรียงเรียงให้ดวงตามองเห็น แต่เขียนทุกสิ่งทุกอย่างขึ้นมาในหัวโดยไร้ซึ่งฟิลเตอร์คัดกรอง

คงจะช็อกมากสินะ

เอว้าเข้าใจดีว่าทำไมโทบี้ถึงเป็นอย่างนี้ มินจุนกับคาย่าทำให้โทบี้
ได้รับความกระทบกระเทือนใจไม่ใช่น้อย ถึงแม้โทบี้จะเคยเห็นอัจฉริยะ
ในระดับเดียวกับตัวเองมาก่อน แต่ก็ยังไม่เคยเจอใครที่เหนือไปกว่า
ตัวเองเลย

จะว่าไปเซฟเรเซลก็เป็นหนึ่งในนั้น

กรณีของเรเซลนั้นมีประสบการณ์ทำอาหารมานานยิ่งกว่าโทบี้
ถึงแม้ว่าความสามารถของเธอจะโดดเด่น แต่ก็ไม่ได้ทำให้โทบี้รู้สึก
อับอาย เพราะเมื่อมีประสบการณ์โชกโชกก็ย่อมมีฝีมือดีขึ้นตามไปด้วย
แต่กรณีของมินจุนกับคาย่านั้นอายุก็น้อยกว่า แถมประสบการณ์ก็สั้นกว่า
ดังนั้นการที่สองคนนั้นทำให้โทบี้รู้สึกอับอายขายหน้าจึงไม่ใช่เรื่องแปลก

เอว้าได้แต่มองแผ่นหลังของโทบี้อยู่เฉยๆ ปกติแล้วเขามักแสดง
ท่าทางที่มั่นใจและดูเป็นอิสระจนบ่อยครั้งเอว้าก็อยากจะชกหน้าเขา
ด้วยความหมั่นไส้ แต่ตอนนี้เขากำลังกระสับกระส่ายจนดูแปลกตาไป

"ขอโทษนะ"

ก่อนหน้านี้โทบี้เอาแต่หมกมุ่นเสียจนไม่ได้สนใจว่าเอว้าจะพูดอะไร
แต่ตอนนี้เขากลับเงยหน้าขึ้นมองแล้วฟังที่เธอพูด

"ทำไมจู่ๆ ถึงขอโทษล่ะ"

"ฉันไม่เคยคิดว่ามินจุนกับคาย่าเหนือกว่านายเลย แต่ผลที่ออกมา
คือสองคนนั้นเหนือกว่าเรามาก และทุกคนต่างก็พูดเป็นเสียงเดียวกันว่า
สองคนนั้นทำอาหารเข้าหากันได้ดีมาก ซึ่งแตกต่างจากทีมเรา"

"อย่าพูดแบบนั้นสิ เธอช่วยเต็มที่แล้ว"

"การช่วยเต็มที่กับการช่วยทำให้ชนะมันต่างกันนะ ฉันเคยอิจฉา
ที่นายได้เป็นซูเซฟ แต่ตอนนี้ฉันรู้สึกอายนามากที่คิดแบบนั้น"

น้ำเสียงที่แผ่วเบาของเอว้าทำให้โทบี้เริ่มตระหนักว่าเขาไม่ได้

เข้าร่วมการแข่งขันนี้คนเดียว กำแพงและภูเขาที่เขามองอยู่บดบังเอาไว้จนมืด คนที่ได้รับความกระทบกระเทือนจิตใจที่สุดอาจจะเป็นเอวาก็ได้ เพราะเอวว่าอ่อนแอกว่าเขาเสียอีก เขาจึงถอนหายใจยาวออกมา

"คงไม่เคยเห็นสภาพน่าสมเพชของฉันทสินะ"

"ฉันทต่างหากที่น่าสมเพชมากกว่านาย"

"พอเถอะ ฉันทจะตั้งสติ เธอเองก็เหมือนกัน เราสองคนจะไม่จบแค่นี้หรอก"

คำพูดของโทบีทำให้เอวว่ายิ้มบางๆ ระหว่างนั้นโทบีก็ยกมือขึ้นลูบหน้าผากของตัวเองพร้อมพึมพำออกมาเบาๆ

"เราโดนไปหลายดอกเลยละ ต่อไปนี้เราต้องแสดงให้เห็นว่าเราไม่ใช่คนที่พวกเขาจะเอาชนะได้ง่ายๆ"

นี่เป็นภูเขาที่สูงและอันตรายที่สุดเท่าที่เคยพบมา แต่ถ้ามันเป็นสิ่งที่ต้องการจะไปให้ถึงจริงๆ ก็ต้องก้าวเท้าต่อไป โทบีพยักหน้าพลางมองไปที่ยอดเขาในจินตนาการ ก่อนจะสลัดความกลัวที่อยู่ในหัวใจทิ้งไป

...แล้วเริ่มออกเดิน

หลายคนคิดว่าหัวข้อของรอบชิงชนะเลิศดูธรรมดาและไม่น่าสนใจที่คิดว่ามันน่าจะเป็นหัวข้อของรอบรองชนะเลิศมากกว่า ซึ่งมินจุนก็เข้าใจคนที่คิดแบบนั้นและเห็นด้วยในบางส่วน ถ้าพูดถึงซิกเนเจอร์ดิชก็จะหมายความว่าถึงอาหารที่เป็นเอกลักษณ์หนึ่งจานดังนั้นก็ไม่สามารถทำออกมาเป็นอาหารชุดได้และจะต้องใส่ตัวตนทุกอย่างของคนทำเอาไว้ใน 'จานเดียว' อาจจะสามารถแยกชอสใส่ไว้ในถ้วยเล็กต่างหากตามประเภทของอาหารที่ทำ แต่นั่นก็ยังไม่อาจ

แสดงความหรรษาออกมาได้เหมือนอาหารฟูลคอร์ตหรืออาหารชุด

ผู้เข้าแข่งขันทำอาหารคอร์ตแบบจัดเต็มในรอบรองชนะเลิศ จนผ่านเข้ารอบมาได้ ดังนั้นการชี้ชะตาผู้ชนะด้วยอาหารเพียงจานเดียว จึงทำให้รู้สึกกว้างเปล่าไม่น้อย แต่มีนจนก็เข้าใจกรรมการ เขาทั้งเห็นด้วย และไม่เห็นด้วยกับหัวข้อของรอบชิงชนะเลิศซึ่งให้เวลาหนึ่งสัปดาห์ สำหรับคิดสูตร

หนึ่งสัปดาห์ถือว่าเป็นเวลานานทีเดียว

ตอนอยู่โรสไฮล์แลนด์เขาเคยใช้เวลาประมาณหนึ่งเดือนในการคิด สูตรอาหารใหม่ไปเสนอเรเชล แต่บางสูตรก็ใช้เวลาไม่ถึงสัปดาห์ด้วยซ้ำ ทำายที่สุดแล้วปัญหาคือเรื่องของแรงบันดาลใจซึ่งสำหรับมีนจนแล้วมัน ถือเป็นโอกาส ปกติเขาจะคิดไปเรื่อยๆ จนกว่าจะได้แรงบันดาลใจ แต่ตอนนี้ไม่ใช่อีกแล้ว เพราะตอนนี้เขามีบ่อน้ำที่เต็มไปด้วยแรงบันดาลใจ ถึงสองบ่อด้วยกัน

คாய่าและเลเวลการชิมระดับเก้าของเขา

การพูดคุยกับคாய่าทำให้เขาเกิดแรงบันดาลใจอย่างต่อเนื่อง การที่เลเวลของเขาเพิ่มขึ้นก็ได้รับอิทธิพลมาจากคாய่า โลกแห่งการทำอาหารของเขามีคாய่าเป็นรากแก้ว ดังนั้นคำพูดทุกคำของคாய่าจึง ส่งปุ๋ยบำรุงรากนั้นให้เจริญเติบโตและแตกแขนง

ส่วนเลเวลการชิมระดับเก้าก็ทำให้เขาได้มองเห็นในสิ่งที่ไม่เคยเห็น มาก่อน สิ่งที่ได้เห็นใหม่ๆ กลายเป็นวัตถุดิบที่ดี เพียงแค่นำวัตถุดิบ เหล่านั้นมาผสมผสานกันก็ได้เป็นไอเดียที่สุดยอดแล้ว

"อาหารที่ไม่มีวัตถุดิบหลัก..."

แต่บางครั้งต่อให้มีแรงบันดาลใจมากมายแค่ไหนก็ไม่มีจุดหมาย หลายวันก่อนขณะที่มีนจนกับคாய่ากำลังปรึกษารื้อกันอยู่นั้นก็เกิด

คีย์เวิร์ดหนึ่งขึ้นอย่างไม่คาดคิด 'อาหารที่ทำโดยที่ไม่มีวัตถุดิบหลัก' ซึ่งคีย์เวิร์ดนี้ยังคงฝังอยู่ในหัวของทั้งคู่โดยไม่มีที่ท่าว่าจะลบเลือนออกไปง่ายๆ

"เซฟคะ ดัดแปลงสิ่งที่ทำคราวก่อนดีมียะคะ ราวิโอสึคราวที่แล้ว อร่อยมากจริงๆ"

"ไม่ได้ รอบชิงคราวนี้จะต้องเป็นอาหารที่สนุกจนทุกคนถึงกับอึ้ง"

"ทำไมล่ะคะ"

"ก็แค่อยากทำแบบนั้นนั่นะ"

โอกาสนี้ทำให้เซฟทุกคนของโรสโอสึแลนด์สาขาปารีสได้รับรู้ความจริงอีกหนึ่งข้อ นั่นก็คือแม้มินจุนจะแสดงให้เห็นถึงการคิดคำนวณในหลายๆ ส่วน แต่ในเวลาที่สำคัญเขากลับทำตามอารมณ์โดยไม่ได้คิดคำนวณ ค่ายาเองก็เช่นกัน

วัตถุดิบที่มินจุนและค้ายาเลือกในครั้งนี่คือความว่างเปล่า อาหารที่ไม่มีวัตถุดิบหลัก? เหล่าเซฟสาขาปารีสไม่เข้าใจมินจุนกับค้ายาเลย

ไม่ใช่ว่าอาหารแบบนั้นจะไม่มีเลย อย่างข้าวผัดหรือสตูก็เป็น การใส่วัตถุดิบหลายอย่างลงไปผสมกันจนไม่มีรสชาติใดรสชาติหนึ่ง ที่โดดเด่นออกมา ถ้าเป็นอาหารที่ทำกินกันเองในบ้านคงไม่เป็นไร แต่ นี่เป็นอาหารที่ใช้สำหรับแข่งขัน จึงไม่น่าจะเป็นทางเลือกที่ดีในเวลา สำคัญเช่นนี้

มินจุนกับค้ายาก็รู้เรื่องนั้นเป็นอย่างดี พวกเขาไม่คิดที่จะทำอาหารโฮมเมดง่ายๆ แบบนั้น และได้คิดคอนเซ็ปต์และกำหนดทิศทางเอาไว้แล้ว แต่ยังไม่ชัดเจนว่าจะเดินไปยังทิศทางนั้นอย่างไรและสุดท้ายจะเกิดอะไรขึ้น

"เพราะวัตถุดิบหลักมันเยอะมากก็เลยจะทำแบบไม่มีวัตถุดิบหลัก"

หรือเพราะไม่มีวัตถุดิบหลักจริงๆ ก็เลยจะทำแบบไม่มีวัตถุดิบหลัก
กันแน่เนี่ย"

"นี่เป็นคำถามเชิงปรัชญาหรือ"

"เป็นคำถามเชิงปรัชญา แต่ช่วยตอบแบบไม่ปรัชญาที เพราะ
ฉันไม่ชอบบทความ"

"อ้อ...เป็นคำถามที่ยากเหมือนกัน งั้นมาเริ่มกันตั้งแต่แรกเลย
ตอนนี้เรากำลังจะทำอาหารฝรั่งเศสและอยากสร้างความประทับใจโดย
ไม่มีวัตถุดิบหลักใช่ไหม"

"ใช่ แล้วไงต่อ"

"ลองคิดถึงวิธีที่ทำไม่ว่าเราจะประทับใจเวลาได้กินอาหารฝรั่งเศส
ที่มีวัตถุดิบหลัก"

"เพราะความเรียบง่าย"

มินจุนย้อนถามทันที "ความเรียบง่าย? ใช่หรือ"

"ก็อาหารฝรั่งเศสดั้งเดิมเป็นแบบนี้แหละ เน้นความงดงามใน
ความว่างเปล่า เครื่องเคียงหรือการตกแต่งก็เลยดูไม่หรูหรา แค่ว่า
วัตถุดิบหลักมาปรุงด้วยวิธีหลากหลายแล้วเสริมด้วยซอสนิดหน่อย
แค่นี้เอง"

"ซึ่งส่วนประกอบหลักก็มักจะเป็นเนื้อเสมอ"

"ใช่ ต่อให้ใส่วัตถุดิบอื่นที่ราคาแพงและเลิศเลอยังไง เนื้อหรือ
ต่อให้เป็นเนื้อชิ้นเล็กๆ ก็ยังคงเป็นวัตถุดิบหลัก"

"ตอนนี้เราอยากทำลายไอเดียนั้นไหม"

"นั่นคือสิ่งที่ฉันต้องการถามอยู่พอดี"

มินจุนกับค้ายากำลังถกเถียงกันอย่างเมามัน มันเป็นบทสนทนา
ที่ทำให้คนที่อยู่รอบๆ ถึงกับมึน จนในที่สุดอาเดรียงก็ทนฟังต่อไม่ไหว

จึงลุกขึ้นแล้วเดินจากไป แต่มีนจนก็ยังคงพูดต่อไม่หยุด

"มันต้องไม่มีตัวเอก"

"ตัวเอก?"

"ลองคิดถึงแฮมเบอร์เกอร์สิ แฮมเบอร์เกอร์ถูกตัดสินความเป็นตัวมันด้วยแพตต์หนึ่งชิ้นไม่ว่าจะใส่ชีสหรือใช้ขนมปังอะไรมันไม่สำคัญ สิ่งที่สำคัญคือแพตต์ทำจากไก่หรือเนื้อต่างหาก"

"แล้วไงต่อ"

"แต่ตอนนี้เราคิดจะเอาแพตต์ออกจากแฮมเบอร์เกอร์ทั้งที่เรารู้ว่าแฮมเบอร์เกอร์ที่ไม่ใส่แพตต์มันไม่สมบูรณ์"

"แค่คิดก็สยของแล้ว ว่าแต่มีแนวทางยังไง"

"เอาแพตต์ออกไม่ได้ แต่ก็ให้แพตต์เป็นตัวเอกไม่ได้เหมือนกัน ฉันลองคิดดูแล้ว มีอยู่สองวิธีคือถ้าไม่ลดแพตต์ก็ต้องเพิ่มวัตถุดิบอื่น"

"แต่การลดไม่ใช่สไตล์ของเราเลยนะ"

"พูดให้ชัดเจนก็คือมันไม่ใช่สไตล์การทำอาหารปัจจุบันของเรา"

เนื้อที่คุณภาพไม่ดีจากโรงฆ่าสัตว์หรือจากการขนส่งจะส่งผลถึงรสชาติ ดังนั้นการรักษารสชาติของเนื้อเอาไว้ให้ดีที่สุดในที่สุดจึงจะสามารถทำอาหารที่มีระดับออกมาได้ มีนจนกับคาย่าเห็นด้วยกับความคิดนั้น ไม่จำเป็นต้องกำจัดรสชาติที่มีอยู่แล้วออกไปเพื่อที่จะรักษารสชาติอื่น เพราะพวกเขาเป็นเชฟที่จะคงไว้ซึ่งรสชาติทั้งหมดและผสมผสานให้สมบูรณ์

"มันคือการทำแพตต์ให้ไม่ใช่แพตต์"

"ยังไงนะ"

"บดแพตต์ให้ละเอียด คงรสชาติเอาไว้แต่ไม่ให้มองเห็น แล้วตัวเอกของรสสัมผัสก็จะกลายเป็นวัตถุดิบอื่น"

แววตาของมินจุนพลันเป็นประกาย

"ทำแฮมเบอร์เกอร์ที่มีและไม่มีแพตตี้"

คายนิ่งเสียบไป แต่แล้วไม่นานก็ยิ้มที่มุมปาก เธอกอดคอพร้อมพยักหน้า

"ฉันเห็นด้วย"

ความท้าทายในแบบฉบับของพวกเขาได้เริ่มต้นขึ้นแล้ว

ความท้าทายที่บ้าบิ่น...

การแข่งขันทำอาหารระดับนานาชาติของปารีสถือเป็นศักดิ์ศรีของฝรั่งเศส แต่กลับไม่มีเซฟฝรั่งเศสผ่านเข้ามาถึงรอบชิงชนะเลิศสักคน และนั่นก็อาจเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ชาวฝรั่งเศสไม่สนใจการแข่งขันนี้อีกต่อไป

นี่เป็นครั้งแรกในรอบยี่สิบปี

แต่โชคดีที่ผู้จัดการแข่งขันนี้ฉลาดพอที่จะพลิกวิกฤตให้กลายเป็นโอกาส ชาวฝรั่งเศสหลายคนไม่สนใจการทำอาหารพอๆ กับที่บางคนไม่รู้ด้วยซ้ำว่ามีการแข่งขันนี้ ผู้จัดการจึงนำความได้ชัยของเซฟจากอเมริกาและความพ่ายแพ้ของเซฟฝรั่งเศสมาเป็นโฆษณาเชิญชวนให้ผู้คนเข้ามาชมการแข่งขัน

ถ้าอยากพัฒนางานอาหารก็ต้องมีความใส่ใจและความสนใจให้มากกว่านี้ การที่เซฟฝรั่งเศสพ่ายแพ้ก็อาจเป็นเพราะขาดความใส่ใจและความสนใจที่จะพัฒนา แต่ไม่ว่าจะด้วยเหตุผลอะไร ชาวฝรั่งเศสต่างก็ตื่นตัวเป็นอย่างมาก เพราะพวกเขาเป็นชาติที่มีใจรักในอาหาร

ปัญหาก็คือพวกเขากำลังเผชิญหน้ากับความพ่ายแพ้

มันเป็นเรื่องที่ทำให้ใจยอมรับได้ยากมาก การมีตัวตนของมินจุน

คาย่า โทบี้ และเอว่านั้นไม่ต่างกับการสร้างบาดแผลอันเจ็บปวดให้ชาวฝรั่งเศส 'ไม่มีใครจะทนดูบาดแผลบนร่างกายและศักดิ์ศรีของตัวเองได้นานนัก มินจุนไม่แปลกใจถ้าจะถูกชาวฝรั่งเศสเมินใส่ เขาจึงไม่ได้เตรียมตัวเตรียมใจต่อภาพที่ได้เห็นในเวลานี้

"ว้าว...คนฝรั่งเศสนี้สุดยอดจริงๆ"

มินจุนหันไปมองคนดูที่แน่นขนัด ถ้าเทียบกับรอบรองชนะเลิศแล้วนับว่ามีจำนวนไม่น้อยไปกว่ากันเลย โดยส่วนตัวแล้วมินจุนไม่เข้าใจว่าทำไมคนดูจึงพากันมาที่นี่มากมายขนาดนี้ ถ้าเป็นการแข่งขันฟุตบอลก็ว่าไปอย่าง แต่พอคิดดูแล้วก็อาจเป็นเพราะแม้จะไม่มีเซฟจากประเทศของตัวเองลงแข่ง แต่การได้ชมช่วงเวลาแห่งประวัติศาสตร์ก็ถือว่ามีความหมายสำหรับพวกเขาแล้ว

ว่าแต่คนดูได้แต่มองดูการทำอาหารอยู่ไกลๆ ไม่ได้ลิ้มลองรสชาติแล้วจะมีอารมณ์ร่วมกับการแข่งขันได้อย่างไรกันนะ ขณะที่มินจุนกำลังนึกสงสัยคาย่าก็พิมพ์ว่า

"คนฝรั่งเศสใจกว้างจังแฮะ มาดูหน้าคนที่ทำให้เซฟของประเทศตัวเองอับอายถึงที่นี่"

"ดูทำอะไรไม่ได้มาเพราะใจกว้างนะ"

"ทำไมถึงคิดแบบนั้นล่ะ"

"แค่...รู้สึกได้นะ"

มีความจริงที่มินจุนรับรู้ได้ผ่านสายตาของตัวเอง นั่นคือบรรดาคนที่มาดูนั้นส่วนใหญ่เป็นเซฟที่มีเลเวลการทำอาหารระดับห้าซึ่งเซฟระดับนี้สามารถเปิดร้านอาหารเล็กๆ ได้ ว่าเป็นไปแล้วการที่เซฟมารวมตัวกันในการแข่งขันทำอาหารก็ไม่ใช่ว่าเรื่องที่น่าแปลกอะไร เพราะการแข่งขันทำอาหารก็ต้องดึงดูดความสนใจคนที่มาเป็นเซฟอยู่แล้ว บางคนถึงกับ

รู้จักชื่อของมินจุนเป็นอย่างดี แต่วันนี้อาจจะพิเศษสักหน่อย เพราะ
มินจุนรู้สึกเหมือนเซฟทั่วทั้งฝรั่งเศสมารวมตัวกันอยู่ที่นี้

ให้ตายสิ... ในบรรดานั้นจะมีเซฟเลเวลเท่าๆกันกันนะ

ก่อนหน้าที่นี่ที่นักข่าวจากทุกสำนักของฝรั่งเศสพากันพูดถึงตัวเอง
มินจุนยังไม่สะอึกสะอื้นใดๆ แต่ตอนนี้หัวใจของเขากำลังเต้น
ไม่เป็นจังหวะ การที่นักข่าวฝรั่งเศสและคนฝรั่งเศสมองมาที่เขานั้น
ให้ความรู้สึกแตกต่างกับการที่เซฟชาวฝรั่งเศสมองมาจริงๆ เพราะ
โลกของเขาไม่ได้อยู่ในสื่อ แต่อยู่ในร้านอาหาร และผู้คนที่กำลัง
จ้องมองเขาอยู่ในตอนนี้ต่างก็เป็นคนที่ยืนอยู่ในครัวเหมือนกับเขา

ถ้าเป็นพวกเซฟที่มาดูการแข่งขันล่ะก็ มันยังทำให้อาหารที่เรา
จะทำในวันนี้ดูน่าอร่อยมากขึ้นไปอีก

เพราะอาวูที่เตรียมมาในวันนี้มันยิ่งรู้จักวิธีการปรุงมากเท่าไร
ก็จะทำให้ยิ่งรู้คุณค่าของรสชาติมากเท่านั้น คนธรรมดาคงไม่รู้ แต่
ถ้าเป็นเซฟด้วยกันต้องรู้แน่ๆ ขณะที่มินจุนกำลังรวบรวมสมาธิอยู่เงียบๆ
โทบี้กับเอวาก็เดินเข้ามาใกล้ โทบี้ยิ้มบางๆ ก่อนจะทักทาย

"เตรียมตัวมาดีหรือเปล่าครับ"

"เตรียมตัวมาดีมากครับ"

"ถ่อมตัวบ้างก็ได้ ต่อให้มั่นใจขนาดไหนก็ไม่ควรจะตอบออกมา
ง่ายๆ แบบนี้นะ"

"ไม่ต้องเป็นห่วงหรอกครับ เพราะถ่อมตัวก็เลยพูดออกมาแบบนี้
ต่างหาก"

มินจุนตอบอย่างหน้าตาเฉย ถ้าเป็นตอนปกติโทบี้ก็คงจะหัวเราะ
และพูดเล่นต่อ แต่คราวนี้กลับไม่ทำแบบนั้น เขาเอาแต่จ้องมินจุน
พร้อมพูดด้วยน้ำเสียงจริงจัง

"รอบนี้เป็นการแข่งขันระหว่างทีมของโรสโอสแลนด์ ผมจะไม่ประมาทและจริงจังมากกว่าทุกครั้ง"

"วันนี้ผมก็ตื่นเต้นกว่าทุกครั้งเช่นกัน"

คำพูดนี้ของมินจุนทำให้สีหน้าของโทบี้พลันบึ้งตึง เขาเคยคิดว่าการได้เข้าร่วมในการแข่งขันรายการนี้เป็นเส้นทางที่สูดยอดเยี่ยม แต่พอได้ยินคำพูดของมินจุนเขาก็ถูกคิดว่หรือนี่จะเป็นความแตกต่างสำคัญที่สุดระหว่างพวกเขาทั้งคู่ นั่นหมายความว่าคนที่ทุ่มเทอย่างมอบกายถวายหัวกับคนที่เตรียมตัวอย่างสนุกสนานนั้นย่อมแตกต่างกัน

แต่จังหวะการเต้นของหัวใจมันหลอกกันไม่ได้ ในที่สุดโทบี้ก็ค่อยๆ หันหลังกลับไป ตามที่เขาได้พูดไว้กับมินจุน เขาจะไม่ประมาทอีกต่อไปแล้ว และจะเลิกคิดว่าตัวเองเป็นตัวเอกด้วย

เราต้องแสดงให้เห็นว่าได้เรียนรู้อะไรมาจากเซฟจูน่าบ้าง

คนส่วนใหญ่มักมองข้ามและไม่ตระหนักถึงฝีมือที่แท้จริงของจูน่าบางคนถึงกับพูดว่าเธอเก่งเรื่องบริหารมากกว่าการทำอาหาร แต่ถ้าเธอเป็นเซฟแบบนั้นจริงโทบี้ก็คงจะไม่เคารพเธอตั้งแต่แรก เท่าที่โทบี้รู้จักเธอเป็นเซฟที่โดดเด่นและมากฝีมือ แม้ประสาทรบรสจะไม่ได้สูดยอดเยี่ยม แต่เธอก็ทุ่มเทความพยายามอย่างมากเพื่อที่จะเติมเต็มความสามารถด้านประสาทรบรสที่ขาดหายไปของตัวเอง

จูน่าได้ถ่ายทอดโลกแห่งการทำอาหารที่เรียงร้อยด้วยทฤษฎีและเหตุผลจนสมบูรณ์ส่งต่อไปยังลูกศิษย์ของเธอ และตอนนี้โทบี้ก็คิดที่จะขอเยี่ยมคารวะการทำอาหารของเธอมาใช้

"หรือ?"

ขณะที่กำลังจ้องมองภาพด้านหลังของโทบี้กับแว่วามินจุนก็แปลกใจแน่นอนว่าเขาไม่ได้อ่านใจของโทบี้ ออก แต่เขากำลังอ่านหน้าตาต่างของ

ระบบที่ปรากฏอยู่บนหัวของเธอว่า

เลเวลการทำอาหาร...เพิ่มขึ้น

เขาจำได้ว่าล่าสุดที่เห็นนั้นเลเวลการทำอาหารของเธออยู่ที่ระดับเจ็ด แต่ตอนนี้เลเวลของเธอขึ้นไปถึงระดับแปดแล้วจริงๆ ก็ไม่ใช่เรื่องแปลก การแข่งขันทำอาหารคือโอกาสอันดีที่จะทำให้ฝีมือของเซฟพัฒนาขึ้น ด้วยความที่มีการกำหนดหัวข้อและการแบกรับความรับผิดชอบในสถานการณ์ที่มีข้อจำกัดด้านเวลา อาหารที่ทำออกมาจึงดีกว่าปกติ เมื่อต้องก้าวข้ามกำแพงของตัวเองโดยมีเซฟคนอื่นๆ คอยสร้างสรรคผลงานดีๆ อยู่รายล้อมแบบนี้ย่อมไม่มีทางที่ฝีมือการทำอาหารจะไม่สูงขึ้น

แต่มินจุนก็ไม่ได้ใส่ใจมากนัก แน่หนอนว่าการใส่ใจต่อเลเวลที่สูงขึ้นของคุณแข่งเป็นเรื่องที่รอบคอบสมควรทำ แต่ตอนนี้เขาต้องพับเก็บเรื่องนั้นเอาไว้ เขาจะไม่บอกโทบีที่เป็นคู่แข่งหรือว่าเขากำลังตื่นเต้น

เขาเพลิดเพลินกับการทำอาหาร นั่นเป็นความคิดที่มีมาตลอดตั้งแต่ต้น ยิ่งพอได้ทำอาหารกับคาย่าเขาก็ยิ่งซื่อสัตย์ต่อความคิดนั้น เพราะอาหารในแบบที่เขาใฝ่ฝันมาตลอดก็คืออาหารของคาย่า และตอนนี้คาย่าก็ได้มาอยู่ข้างๆ เขาแล้ว

ยิ่งไปกว่านั้น...

มินจุนอยากแสดงให้เห็นเซฟและผู้ชมมากมายที่อยู่ที่นี่ได้เห็นว่าการทำอาหารคือความเพลิดเพลิน ขณะที่มินจุนกำลังกำหมัดอย่างมุ่งมั่นกรรมการก็มายืนอยู่ตรงหน้า โดยบาสเตียนเป็นคนพูดก่อนปกติแล้วอีกฝ่ายชอบพูดด้วยโทนเสียงสูงเหมือนพิธีกรตามงานอีเวนต์แต่วันนี้กลับพูดด้วยน้ำเสียงราบเรียบและจริงจัง

"หนึ่งสัปดาห์ที่ผ่านมาเป็นช่วงเวลาที่น่าสนุกสนานสำหรับพวกคุณ

ทั้งสี่หรือเปล่าครับ"

"ฉันว่ามันน่าปวดหัวมากกว่าส누กนะคะ แต่อีกเดี๋ยวพวกคุณจะได้สนุกกับอาหารของทีมเราแน่ะ"

"ความมั่นใจในตัวเองยังคงเป็นเสน่ห์ของเซฟคาซ่าเสมอเลยนะครับ ว่าแต่เรื่องที่เราคุยกันไว้เมื่อคราวก่อน ถ้าคุณมาที่ร้านอาหารของผม..."

"ถ้าฉันตอบคำถามนั้น พวกคุณจะให้คะแนนสูงๆ กับทีมฉันรีเปล่าล่ะ"

"งั้นเอาไว้ตอบหลังจบการแข่งขันดีกว่าครับ วันนี้พวกคุณคิดที่จะทำอาหารอะไรหรือครับ"

"เป็นอาหารฝรั่งเศส แต่ก็ไม่เหมือนอาหารฝรั่งเศส บอกไม่ได้ว่าวัตถุดิบหลักคืออะไร รสชาติจะออกมาเป็นยังไง พวกเราก็เลยยังไม่ได้ตั้งชื่อคะ"

"ฟังแล้วรู้สึกคาดหวังขึ้นมาเลยนะครับ"

"อย่าคาดหวังดีกว่าคะ ไม่แน่ว่าทานเข้าไปแล้วอาจจะตกใจจนก่ดลิ้นตัวเองเลยก็ได้"

ค้าย่ายัมกว้าง มันเป็นรอยยิ้มที่อยู่ตรงกลางระหว่างเด็กน้อยกับหญิงสาว ดูมีเสน่ห์มาก ในระหว่างที่บาสเตียนกำลังกระแอมอยู่ นั้นมินจุนก็เป็นฝ่ายพูดบ้าง

"อาหารที่เราจะทำในครั้งนี่ไม่มีตัวเอกครับ แต่ทุกองค์ประกอบจะเป็นตัวเอกด้วยกัน เพราะวัตถุดิบแต่ละชนิดจะเผยแพร่รสชาติและความพิเศษของตัวเองออกมา ไม่มีวัตถุดิบไหนที่โดดเด่นไปกว่ากัน มันคือการจจดจ่ออยู่กับวัตถุดิบทั้งหมดครับ"

คอนเซ็ปต์ของอาหารในครั้งนี่ไม่ได้ถูกสร้างสรรค์ขึ้นมาในเวลา

หนึ่งสัปดาห์ แต่เขาสร้างสรรค์จากอาหารต่างๆ มากมายที่เคยพบเจอ อย่างเช่นเมื่อครั้งที่เรเซลทำซูปมันฝรั่งโฟมเบคอน จริงๆ แล้วพื้นฐานมันคือซูปมันฝรั่ง แค่อเสริมโฟมเบคอนเข้าไป แต่กลิ่นของเบคอนทำให้ลิ้มมันฝรั่งไปเลย วัตถุดิบเสริมเพียงหนึ่งอย่างมีพลังมากพอที่จะพลิกบทบาทของตัวเองให้กลายเป็นวัตถุดิบหลักได้ มินจุนกับค้าย่าได้นำจุดนี้มาเป็นตัวสร้างความต่าง ไม่ถึงขนาดทำให้มันพลิกบทบาทเป็นวัตถุดิบหลัก แต่ตั้งเอกลักษณ์ของวัตถุดิบข้างเคียงแต่ละอย่างให้เหมาะสมกับวัตถุดิบหลัก

ส่วนวัตถุดิบหลักที่รับบทแสดงนำในเรื่องนี้ได้แก่ เต้าหู้ พริกวาส และเนื้อน่องไก่ โดยทำเนื้อน่องไก่ให้เหมือนโดนัท ใส่เต้าหู้ในรูตรงกลาง ส่วนบริเวณรอบๆ ก็หั่นพริกวาสออกเป็นเส้นแล้วนำมาพันไว้ จากนั้นก็ทำโฟมวาซาบิและพาวเดอร์จากซีอิ๊วและไวน์

อาหารที่พอกินเข้าไปจะไม่สามารถแยกออกได้ว่าการกำลังกินเต้าหู้ พริกวาส หรือเนื้อไก่ เพราะจะรู้สึกถึงรสชาติทั้งหมดได้อย่างชัดเจน ผสมกันเป็นหนึ่งเดียว มันไม่ใช่การนำวัตถุดิบที่แตกต่างกันสามชนิดใส่ปากพร้อมกันในคำเดียว แต่เป็นการทำให้รู้สึกถึงรสชาติของวัตถุดิบสามชนิดพร้อมกันจากอาหารอย่างเดียว เหมือนนิยามของคำว่า 'เหมือน' กับคำว่า 'คล้าย' ในความคิดของมินจุนกับค้าย่าแล้วสองคำนั้นแตกต่างราวฟ้ากับเหว

และตอนนี้พวกเขาก็พร้อมที่จะแสดงความแตกต่างที่ว่ำนั้นให้กรรมการและเซฟที่มาดูพวกเขาได้เห็น หลักฐานแห่งความพร้อมของพวกเขาได้ปรากฏอยู่บนมุมปากที่กำลังยกยิ้ม

[คะแนนทำอาหารโดยประเมินของอาหารฝรั่งเศสที่ไม่มีชื่อ]

และตัวเอกของค้าย่า โลดส์และโซมินจุนคือสิบคะแนน!]

พักหลังมานี้ทำอาหารสิบคะแนนออกมาบ่อยมาก แต่ความจริงแล้ว ถ้าให้มินจุนทำอาหารจานนี้คนเดียว อ่ะว่าแต่หนึ่งสัปดาห์เลย ผ่านไปหนึ่งปีจะทำได้หรือเปล่านั้นก็ยังไม่รู้ เป็นเพราะค้าย่ามีความคิดและมุมมองหลายอย่างที่มีมินจุนไม่มี ซึ่งอาหารจานนี้คงจะทำออกมาไม่ได้ถ้าขาดสิ่งเหล่านั้น

ดังนั้นไม่ว่าอย่างไรพรสวรรค์จึงเป็นสิ่งที่สวยงาม เป็นสิ่งที่ไม่ได้ใช้เพียงแค่ความพยายามเท่านั้น ต่อให้พลิกแผ่นดินค้นหาก็อาจพบได้ในคนเพียงคนเดียว มันจึงมีค่ายิ่งกว่าอัญมณี เป็นเหตุผลที่ทำให้คนที่ไร้พรสวรรค์รู้สึกทรมานกับการดิ้นรนที่จะมีมันให้ได้

สูตรอาหารของพวกเขาในตอนี้เต็มไปด้วยผลลัพธ์อันโหดร้ายของการมีหรือไม่มีพรสวรรค์ที่ว่ามัน ถ้ามินจุนไม่ได้เกี่ยวข้องกับ การสร้างสรรค์สูตรอาหารนี้ก็คงอดไม่ได้ที่จะรู้สึกอิจฉาและกระหายเมื่อได้เห็นมัน

อาหารจานนี้ก้าวข้ามมาตรฐานของทั้งอาหารตะวันตกและอาหารตะวันออก หากแต่ก็เชื่อมโยงทั้งสองวัฒนธรรมเอาไว้ด้วยกัน เป็นหนึ่งเดียว แม้จะดูมีความเป็นฝรั่งเศษจ๋า แต่ก็แปลกใหม่สำหรับคนฝรั่งเศส

บาสเตียนถามขึ้นว่า

"เป็นอาหารที่ทำหายหรือเปล่าครับ"

"ที่ผ่านมามีเราเคยทำอาหารที่ไม่ทำหายด้วยหรือคะ"

"นั่นสินะ..."

ในการแข่งขันรอบก่อนหน้านั้นมินจุนกับค้าย่าไม่รู้จักเอสคาโก้ดีนัก

จึงทดลองทำเอสคาโก้ด้วยวิธีต่างๆ ไปพร้อมกับทำความเข้าใจรสชาติ
ตั้งนั้นความท้าทายจึงกลายเป็นสัญลักษณ์ประจำตัวของพวกเขา
ไปแล้ว โซฟีทนเก็บความสงสัยเอาไว้ไม่อยู่จึงถามขึ้นมาว่า

"รีบออกมาเถอะค่ะ คราวนี้เป็นอาหารที่ต้องเอาเข้าปากก่อน
ถึงจะเกิดความประทับใจเหมือนคราวที่แล้ววีเปล่าค่ะ"

"ก็ไม่เชิงแบบนี้หรอกค่ะ การคาดหวังเอาไว้เยอะๆ อาจจะมี
สนุกกว่าก็ได้ อาหารจานนี้ให้อารมณ์เหมือนห่อหุ้มรสชาติของเต้าหู้
ด้วยฟัวกราส์ อืม อธิบายยากจริงๆ มินจุน นายช่วยอธิบายทีสิ"

"ผมจะบอกวัตถุประสงค์กับวิธีทำก็แล้วกันนะคะ รับ น้าเนื่อน่องไก่มา
ปั้นเป็นทรงกระบอกแล้วเจาะรูตรงกลางเหมือนโดนัท จากนั้นก็นำไป
รมควันจนด้านนอกกรอบ ด้านในนุ่ม"

"แล้วต่อจากนั้นล่ะคะ"

"ที่ผิวรอบนอกของเนื่อน่องไก่ทำไชรปที่ทำจากน้ำตาลและไวน์
จากนั้นก็นำฟัวกราส์ที่แล่เป็นเส้นบางๆ มาพันเอาไว้แล้วทอด"

โซฟีพยักหน้าตาม พอฟังมาจนถึงตรงนี้ก็ไม่วู้สึกว่ามีความพิเศษ
แปลกใหม่อะไร แม้ว่าการแล่ฟัวกราส์ให้เป็นเส้นบางๆ จะฟังดูเป็น
ไอเดียที่น่าสนใจ แต่ก็แค่เอามาพัน สิ่งสำคัญคือซอสที่ใช้ต่างหาก
เพราะรสชาติของซอสสามารถสร้างความประทับใจหรือความผิดหวัง
ให้กับอาหารจานนั้นได้ แต่พอนึกถึงฝีมือของมินจุนกับคาย่าแล้ว
พวกเขาไม่เคยทำอะไรไม่อร่อย ดังนั้นซอสรูปที่ได้จากอาหารจานนี้
คงเป็น...

ความสนุกนั้นเธอ

โซฟีตกใจมากที่ตัวเองคิดแบบนี้ เพราะในฐานะเซฟสิ่งที่เธอ
ปรารถนาจากอาหารก็คือรสชาติ ไม่ใช่ความสนุก เธอคิดว่ารสชาติที่

ยอดเยี่ยมจะนำมาซึ่งความสุขที่เยี่ยมยอด

ดังนั้นเธอจึงตั้งใจที่ตัวเองนึกถึงความสุขจากอาหารของพวกเขา และในขณะที่เดียวกันก็รู้สึกประหลาดใจกับความแปลกใหม่ที่ไม่เคยพบมาก่อน นี่เป็นเพราะพลังแห่งพรสวรรค์ที่เปล่งประกายราวกับดวงดาว หรือเป็นความมุ่งมั่นของคนหนุ่มสาวกันนะ แต่ก็มีเวลาให้เธอครุ่นคิดได้ไม่นานนัก เพราะคาย่ากำลังจะพูดถึงซอสที่ทำ

"แล้วก็เอาเต้าหู้ใส่ในรูตรงกลางค่ะ"

"เต้าหู้?"

"ใช่ค่ะ จากนั้นก็วางบนพาวเดอร์ที่ทำจากซีอิ๊วและไวน์ขาว วางโพนที่ทำจากวซาบิไว้ด้านบนอีกที"

"มันเหมือนกับ...ซุชิเต้าหู้ เอ๊ะ หรือจะเป็นซุชิไก่ เอาเป็นว่าให้ ความรู้สึกเหมือนซุชิไ่มั้ยคะ"

"แล้วแต่จะมองเลยคะ เพราะอย่างนั้นอาหารจานนี้ถึงได้ สนุกไงคะ กินอาหารหนึ่งอย่างแต่กลับได้แต่รสชาติที่แยกจากกัน อย่างสมบูรณ์ ในขณะที่เดียวกันรสชาติเหล่านั้นก็ไม่ได้ดีกันเองด้วย"

คำอธิบายของคาย่าทำให้คนดูต่างกระซิบกระซาบ คนดูที่เป็นเชฟ อาจจะได้คิดอะไรได้มากมายกับใจเดียวนี้ แล้วก็จะตามด้วยคำถามที่ว่า ทำได้จริงๆ หรือ สามารถนำเทคนิคนี้ไปใช้ในอาหารแบบไหนได้บ้าง แน่แน่นอนว่ากรรมกรก็เกิดคำถามเหล่านั้นขึ้นในหัวเช่นกัน แม้แต่ โทบีเองก็ไม่ใช่ออกยกเว้น เขาหันไปมองเอวว่าแล้วกระซิบ

"ไอเดียไม่ใช่เล่นๆ เลยไ่มั้ย"

"ไอเดียของสองคนนั้นเคยไม่ดีด้วยหรือ"

"แ่แล้ว...ฉันคิดเอาไว้ว่าถ้าได้เงินรางวัลจะเอาไปซื้อคูเป้ขับ สักคันแท้ๆ"

เอวว่าสร้างหัวเราะให้กับการเล่นมุกที่ไม่เข้ากับสถานการณ์ของโทบี้ แต่เขาก็คงจะพูดไปเพราะอยากคลายความตึงต้านั้นล่ะ

"ฉันเคยอยากเห็นคนมาเหยียบหน้าฉันสักครั้ง แต่เอาเข้าจริง กลับไม่รู้รู้สึกดีใจเลยสักนิด"

"อยากเห็นคนมาเหยียบหน้าฉันหรือ ทำไมล่ะ"

"รู้อยู่แล้วยังจะถามอีก ก็เพราะว่านายมันหน้าเกินไป แต่พอเห็น นายดูไม่เป็นตัวของตัวเองแบบนี้แล้วฉันก็รู้สึกสงสารขึ้นมา"

โทบี้ยกไหล่โดยไม่ตอบอะไร เอวว่าจึงรู้สึกขัดใจเล็กน้อยที่เขา ไม่ได้ตอบ

"เอาเป็นว่าต่อให้ฝืนใจยังไงก็เข็ดหน้าเข้าไว้นะ เข็ดให้คอเป็น ตะคริวไปเลย จำได้ใช่ไหมว่าถ้าชนะนายต้องสละตำแหน่งซูเซฟ"

"เรื่องนั้น..."

"...?"

"ไม่มีอะไร ไว้ค่อยคุยกัน"

โทบี้หัวเราะเบาๆ แน่นนอนว่า ณ ขณะนี้เป็นช่วงเวลาที่สำคัญ ในชีวิตของพวกเขามาก มันไม่ใช่เพราะเงินรางวัลล้านดอลลาร์ แต่เป็น เพราะช่วงเวลานี้จะประเมินประสบการณ์ที่พวกเขาสั่งสมมาตลอดชีวิต ดังนั้นโทบี้จึงเข้าใจคำพูดของมินจุน อีกฝ่ายคิดที่จะแสดงให้เห็นถึง อาหารของตัวเอง ไม่ใช่อาหารสำหรับการแข่งขัน เขาเองก็เป็นคนที่รัก การแข่งขันยิ่งกว่าใคร แต่ตอนนี้เขาจะสนใจแค่ความเพลิดเพลินที่ ซ่อนอยู่ในการแข่งขัน

ใช่แล้ว โทบี้รักการแข่งขัน เขาไม่เคยพ่ายแพ้ให้ใครมาก่อนและ หาเซฟมาเป็นคู่แข่งด้วยได้ยาก อาจฟังดูประหลาด แต่เป็นเพราะเขา สัมผัสแต่ความหอมหวานของชัยชนะมาโดยตลอด ไม่เคยรู้จักรสชาติ

ของความขมขื่น ดังนั้นเขาจึงรักการแข่งขัน

แต่ตอนนี้เขาได้รู้แล้วว่ารสชาติของความขมขื่นที่ซ่อนอยู่ใน
การแข่งขันนั้นเป็นเช่นไร รู้แล้วว่าจะจัดการกับความพ่ายแพ้ด้วยวิธีไหน
เขาหันไปมองมินจุนและคยาผู้ที่ฉลาดหลักแหลมและมอบความพ่ายแพ้
ให้แก่เขา

"ฉันไม่อยากเป็นของปลอมของที่นี่หรอกนะ"

"ถ้าฉันก็ต้องชนะ อิม ต้องเอาชนะไปด้วยกัน"

เอว่่าพูดเสียงเบาราวกระซิบ

"วันนี้...ฉันไม่อยากแพ้"

"เพราะเงินรางวัลล้านดอลลาร์?"

"เลิกพูดเรื่องนี้เถอะน่า"

เอว่่าสายหัวรวากับไม่อยากจะต่อล้อต่อเถียงอะไรอีก โทบี้จึง
หัวเราะ แต่ทว่าแววตากลับเฉียบคม

ใช่แล้ว เรามาตรงจุดนี้ได้เพราะเราคือโทบี้ และสุดท้ายเราก็ยัง
จะเป็นตัวเรา

(ติดตามอ่านต่อได้ในฉบับเต็ม)