

Пусть даже я выздоровел, времени свободного все равно не было. Но я принялся за работу даже с большей мотивацией, чем раньше. Ведь здесь поистине - моя драгоценная семья, мои товарищи, а следовательно, мне стоит беречь эту дружбу и заботиться о них. Вот что я понял.

Привет, это я, Шури.

После того, как я выздоровел, наградой за избавление от простуды стали поздравления и - требования еды со всех сторон. Некоторые жаловались "Когда тебя нет, еда пересолена или вообще отвратная на вкус". Другие переживали "Здорово, что ты выздоровел. Ты там поосторожней, не вздумай заболеть снова".

----

Ну а сейчас я смотрю на берег возле ручья, где мы моем посуду и где накопилось целая груда тарелок с какими-то непонятными засохшими остатками пищи. Похоже, кое-кто пытался готовить, но ничего не вышло, так что естественно это все оказалось выброшенным.

Просто приблизившись и уловив запах, меня всего перекосило.

Здесь все провоняло гнилью.

- Ганглэйб, разве вы не в курсе, что переводить еду на отбросы это значит выбрасывать деньги на ветер?

- Серьезно... Э-э, я этим парням как следует всыплю. В смысле, я их поругаю хорошенько.

Кажется, Ганглэйбу вдруг поплохело.

Такое впечатление, что все просто от рук отбились и он просто не мог контролировать своих одичавших подчиненных.

- Вы пытались сделать сливочное рагу и сожгли его до этого коричневого цвета, я прав?

- Где здесь что черное? Не вижу никакой черноты.

- Пожалуйста, просто прекратите.

- Э-э, вот и замолчи.

- Ганглэйб, это не поможет, даже если вы скажете "пошел вон". Давайте по порядку. Лил попыталась приготовить гамбургский стейк, но взяла и пожарила фарш во фритюре, чего

делать категорически было нельзя. Ни вкуса, ни аромата. Я слышал крики Куга, когда он обжегся, готовя адзи-фрай. А ставриду он порубил мечом на столько частей, что у него получились жареные рыбные шарики. Арьяс не положила водоросли, поэтому получилось просто тофу в кипятке. Причем очень пресное. И наконец вы, Ганглэйб. Это вы приготовили кремовое рагу. Я знаю это, и вы знаете, потому что именно вы были тогда, когда я его готовил. Давайте не будем спихивать вину на ваших подчиненных, .

И не надо вешать мне лапшу на уши.

Мало того что я всем им показал, как надо готовить все эти блюда, я купил информацию у Лил - пообещав сделать ей гамбургский стейк..

Теперь-то я точно знал, кто в чем виноват!

- Ладно уж... Завтра вечером приготовлю кое-что особенное.

- Что? Особенное?

- Продуктов мало, так что если сегодня поэкономить, то завтра я смогу приготовить побольше. Считайте это своего рода наказанием.

- Если продуктов мало... Но после такого долгого перерыва... И твоя еда такая вкусная... Так ты сможешь?

Похоже, мои слова привели Ганглэйба в уныние.

Ничего не поделаешь. Превращать продукты в помои, когда повара нет рядом - это безусловно преступление. Естественно, я не виню их в том что они занимались готовкой, жить-то надо.

Но тем не менее, зачем выбрасывать все на помойку только потому, что не получилось так, как вы ожидали? Об этом не может быть и речи.

В итоге, в первый день выздоровления я приготовил совсем немного.

Раздался громкий протест - ворчал буквально каждый, но все притихли когда я сказал насчет испорченных продуктов. Вот она, сила еды - даже звучит здорово. Впрочем, как и ожидалось.

----

И вот, наступил вечер следующего дня.

Я взял себе в помощь несколько людей и дал каждому из них с десяток заданий.

- Так, Шури... Ну и что все это значит?

За нашим столом собрались Ганглэйб, Лил, Куг, Арьюс, Тег и я. А впридачу - и все остальные женщины, командиры и их ближайшие товарищи.

По моей просьбе Лил быстро сварганила около дюжины переносных кухонных печей, достала нужное количество котлов, мы все расставили по соседним столам - и наша вечеринка началась.

- Ну... Спасибо всем еще раз за заботу обо мне, когда я болел.

- Эй, хватит воды. Этот запах... Мы же не выдержим.

Кх, я благодарен Арьюс за интерес, хотя он немного отличается от того, чего бы я хотел...

- В моей стране существует пословица "Когда между друзьями изгородь, то и дружба дольше". Эти слова о том, что даже между близкими друзьями нельзя забывать свои манеры, и даже с близкими людьми надо быть вежливым и уважать чужую личную жизнь, чужие секреты. Вот почему, я решил выразить свою благодарность соответствующим способом.

- Ты в смысле, говоришь это блюдо такое? И в чем подвох? Чем оно отличается от всех остальных?

Хе-хе-хе, с удовольствием открою крышку, в смысле завесу тайны.

- Это то, что приготовлено в котле прямо перед вами.

- Что-то вроде вареного тофу?

- Нет, это больше, чем тофу. Это то, что вы поймете сами! Все, снимайте крышки и смотрите сами!

А когда сняли крышки, отовсюду явился знакомый запах, навевающий ностальгию по дому.

Это Одэн.(1)

Его ингредиенты - жареный тофу, вареные яйца, редька, ханпэн(2), тикуча(3), мясные сухожилия и колбаса.

Правда, у меня дома в Одэн обязательно добавляют еще и моти (4)... Ладно, это просто лучшее из того, что я смог приготовить из имеющихся продуктов.

- Это... тофу? Хотя... выглядит тверже, чем вареный тофу...

- Вареные яйца, оу, роскошно-с. Какой необычный цвет, и пахнут вкусно... А, пропитались в бульоне-с.

Те же громкие возгласы нетерпения доносились и с других столов.

Чтобы приготовить это блюдо сегодня, мне пришлось целый день возиться с парой десятков котлов, бегая туда-сюда и приглядывая за варкой.

Но зато я уверен, что вкус всех ингредиентов, безусловно, растворился в Одэне. Ведь даже сухожилия стали мягкими, верный признак.

- Ну, ладно. А сейчас, ребята, давайте есть!

Оооо! Закричали все наемники в один голос, и налетели стайей вокруг котлов.

- Давайте и мы тоже. Все, налетай!

- Ага, я тогда колбасу возьму-с.

- Это что? Тикува, так называется... Это мне, значит.

- Я возьму жареный тофу.

- ...Яйца.

- Тогда мясо мое. Что это за мясо?

- Сухожилия.

- Что? Они же настолько твердые, что разжевать невозможно. Парень, разве их вообще можно есть?

- Пожалуйста, попробуйте. Уверен, вы будете удивлены.

Все взяли ту еду, что им нравилась больше всего, и начали есть. Ну а мне достался ханпэн. Кстати, все продукты, для которых было нужно сурими (5) - тикува например, я готовил вместе с Лил.

О, как и ожидалось, после тяжелой работы, все вкусняшки кажутся еще вкуснее.

- Вареные яйца, хе-хе.

Это Лил радуется, пока уплетает яичные белки и желтки одни за другими. Кажется, она счастлива.

- Та штука, которую ты назвал "тикува", на вкус как рыба. Загадка прямо.

А, это Куг. Он в полном восторге от тикува.

Кстати, отверстие в трубочке было заполнено корнем лопуха, чтобы текстура была более приятной.

- Жареный тофу отличается от вареного. Он такой тверденький... о да, это может войти в привычку.

Арьюс не без изящества ест жареный тофу.

- У этой колбасы тоже другой вкус, чем в потофё. Когда ешь с редькой, она еще вкуснее!

Тег кивнул, не переставая есть колбасу, пополам с редькой.

- Не может быть... и это сухожилия? Они ведь не твердые. Мягкие. Можно спокойно откусить и жуется приятно. Вкус тоже отличный.

Ганглэйб не мог скрыть своего удивления от великолепия мяса. Я слышал и другие возгласы, отовсюду, в которых говорилось "Вкусно" и "Как здорово". Я счастлив - услышать такие комплименты.

По особому случаю Ганглэйб разрешил выпить. Так что рады были все - поесть Одэн и выпить, а заодно и поболтать.

- Я уже думал об этом, и вот что я скажу. Этот отряд стал мне родным. То, что я нашел вас, ребята, настоящее везение.

Семья и друзья

Все это в нашем отряде.

Если бы меня обнаружили любые другие наемники, то вероятно, всё было бы не так.

Нет сомнений, всё было бы хуже. Вот почему я решил сделать им всем свой подарок - за всё что было до сих пор, за их заботу. И это лучшее, чем я могу вознаградить их отныне и впредь.

- Шури, ты по-прежнему будешь готовить еду для нас?

- Да. Пока меня не уволят, всегда. Я помню о своей родине, но я здесь и чувствую себя на своем месте.

- Правда? Это здорово.

Ганглэйб выпил залпом свой напиток и обвел всех взглядом.

- Потому что моя цель... создать страну, которая объединит весь континент. Я стану королем. И мы, Шури, сделаем это вместе.

- Да, Ганглэйб.

- Да, и вместе с Лил.

Девичья рука с яйцом замерла у рта.

- Лил, в этой стране можно будет применять магические инженерии для мирных целей. Тогда мы смогли бы рассказать о магических штучках всем людям, например как делать повседневные предметы нужные в быту, вроде тех, что ты сделала для Шури. Или даже создать академию.

- Тогда я стану главнокомандующим этой страны. Стану сильнейшим в мире мастером меча, и увековечу технику Куга навсегда в веках.

- Думается, мне тоже хотелось бы создать академию магии, как и Лил. Только не такую, в которую могут ходить одни дворяне, я буду принимать разных людей, тех кто захочет искренне учиться. А еще я хочу стать хорошей женой.

- Что касается меня-с, то если в этой стране настанет мир, я пойду туда, куда еще никто не ходил и напишу об этом книгу-с. А если я покорю весь континент, я пойду завоевывать океан!

Незаметно для себя мы все уже говорили о своих мечтах.

О, интересно. Может, это влияние алкоголя?

Но никто не подшучивал над нами, хотя вокруг было полно простых солдат.

Напротив, все говорят: "Было бы здорово", "Вот если бы так и случилось".

- Ладно. Тогда я стану тем, кто поможет осуществиться мечтам каждого.

Конечно, включая и себя самого. Ведь я один из них.

Я хочу увидеть, как исполнится каждая мечта. Увидеть то место, где они исполнятся.

- И пусть я всего лишь человек, который просто продолжает готовить вкусные блюда.

Я просто не могу покинуть этот отряд, никак.

Мое место здесь, а я на своем месте.

---

1 Одэн - <https://ru.wikipedia.org/wiki/Одэн> Грубо говоря, это солянка. Состав блюда не определен строго - вареные яйца, дайкон, конняку, рыбные трубочки тикুва, тофу, картофель, камабоко, грибы, водоросли, ганмодок, тыква, морковь, ацуагэ, мясо, рыба, морепродукты и др. Бульон обычно не употребляется.

2 Ханпэн - <https://en.wikipedia.org/wiki/Hanpen> Лепешки из сурими с японским горным ямсом и белком, обычно в виде треугольников.

3 Тикুва - <https://ru.wikipedia.org/wiki/Тикува> Это обжаренные трубочки из сурими, смешанного с крахмалом и яичным белком. Тикува - популярная закуска сама по себе, но также часто используется в качестве ингредиента во многих комплексных блюдах.

4 Моти - <https://ru.wikipedia.org/wiki/Моти> Шарики из истолченного, предварительно отваренного риса.

5 Сурими <https://ru.wikipedia.org/wiki/Сурими> Это измельченное (обычно замороженное и

перемолотое) мясо белой рыбы (минтая и т.п.), исходное сырье для множества блюд.

<http://tl.rulate.ru/book/1306/118627>