

## Глава 4

### Маленькая гостя

#### Часть 1

— Охх.

Сколько раз я уже охал сегодня?

Дурацкий поитан катался прямо передо мной.

Был полдень, мой пятый день в этом мире. Сегодня, как только мы помыли посуду, навели порядок в кладовке и сделали все остальные рутинные дела, мы решили заняться вяленным мясом.

Вернее, не просто вяленным, а копчёным.

Позвольте, я объясню всё подробнее. Мы заранее натёрли кусочки мяса гибы каменной солью и листьями пико, а затем завернули их в псевдокаучуковый лист (кстати говоря, я до сих пор не знаю, как он называется) и оставили на некоторое время. На третью ночь мы смыли соль и травы и оставили мясо просыхать до утра. Наутро мы развесили его на дереве во дворе и развели под ним костёр. Добавляя в огонь листья пико и риро, мы поддерживали огонь до полудня. К тому времени мясо как следует завялилось и прокоптилось.

Я занимался этим всё утро. Ай Фа освободила меня от обязанности таскать дрова и собирать травы, и дала указание посвятить все свои усилия копчению.

Сама работа была проста — я подбрасывал в огонь дрова и травы, следя за тем, чтобы он не погас. Но на всё про всё требовалось несколько часов, так что сохранять бдительность всё время было довольно трудно. Несмотря на это, до полудня всё прошло спокойно, и я накопил целую гору мяса.

Ай Фа ушла в лес, а я таскал продукты в кладовку и ждал её возвращения.

Ай Фа вернулась к полудню и разрешила посвятить оставшееся до вечера время изучению поитана. Сама же она вновь собиралась отправиться в лес, на этот раз на охоту. У нас было в

запасе довольно мяса, но запасы пойтана и арии не бесконечны — чтобы их пополнять, необходимо добывать по одной гибе каждые пять дней. Сам бы я на охоте только мешал, поэтому мне не оставалось ничего другого, кроме как заняться своими исследованиями.

До моего появления Ай Фа нужно было отправляться на охоту в два раза реже — раз в десять дней, а это дело было очень опасным. Во время того инцидента со змеей мы совершенно случайно разжились огромной мясной тушей, но это было пять дней назад.

Первый день я потратил на разделку. В следующие четыре дня я урывал время для изучения пойтана, но соперник попался не из лёгких.

Проще говоря: я до сих пор не понял, что это такое. Этого растения не существовало в моём мире. Ну, или мне просто ничего не было о нём известно. Оно выглядело как клубень картошки, но более светлого оттенка. И форма, и текстура кожуры — всё напоминало картошку. Вот только внутри он был совершенно другим.

Я пытался есть его сырым, но он был горьким и рассыпчатым, совершенно невкусным. В нём практически не было жидкости, так что я даже начал сомневаться, а растение ли вообще это.

Как я уже знал, варка пойтана в кипящей воде растворит его в безвкусную мутную субстанцию.

Я пытался добавлять его в свой «Мясной гиба-суп», но это никак не улучшило вкус блюда.

Однако, судя по всему, он был очень питательным. За прошедшие четыре дня, после того, как мы закончили с мясом и арией, я добавлял его в бульон.

Делать кашу на бульонной основе — неплохая идея, но только не в случае с поитаном. Вкус был таким противным, что глаза на лоб лезли.

Вот почему от этой загадки у меня уже начала раскалываться голова... разгадки всё никак не предвиделось.

Ай Фа разрешила мне использовать один поитан в день для моих исследований, но все мои эксперименты заканчивались неудачей.

Варка его в воде превращала его в жижу. От жарки он просто рассыпался в труху, даже если добавить побольше жира. Если замачивать его в воде, то это вообще никак не влияло на его вкусовые качества.

Я даже пытался растолочь его, жарить без масла, сушить — в общем, я испробовал всё, что только мог. И это не дало мне ни малейшей подсказки.

— Охх... — в очередной раз за сегодняшний день охнул я.

В следующий момент кто-то ударил меня сзади по голове.

— Шумный! Не наводи на других тоску, если у тебя проблемы.

Разумеется, по голове я получил от Ай Фа.

Она ещё не отправилась в лес, и всё это время рыскала в кладовке, что-то там разыскивая. Не похоже, что от неё можно ждать много помощи в решении этого вопроса. Она была одета легко, как обычно, с одной только тканью, прикрывающей ее грудь и талию.

Ай Фа встала, широко расставив ноги и уперев руки в бока, и одарила меня сердитым взглядом.

— Больно вообще-то... Думаешь, я специально вздыхаю что ли?.. — начал я и вдруг заметил у Ай Фа что-то под мышкой. Что это у неё там? Похоже на свёрток прекрасно окрашенной ткани.

Ай Фа заметила мой взгляд и достала свёрток из-под мышки, показывая мне.

— Это одежда, оставшаяся от отца.

Понял. Это была рубашка без рукавов с широким открытым воротом. Скорее, даже жилетка. Без пуговиц, но со шнуровкой. Ничего особенного, но довольно удобная и с красивыми спиральными узорами.

— Вау, неплохо! Думаю, тебе очень подойдёт.

Хоть я и сказал это искренне, Ай Фа почему-то покраснела.

— С-с чего бы вдруг мне носить нечто подобное?! Да, я глава дома и «охотник на гибу», но я всё ещё женщина!

— А? Я не имел в виду, что тебе стоит надеть это вместо всего остального!

Не могу сказать, было ли это полноценной жилеткой, но спереди у неё всё было открыто точно так же, как у Аладдина. Если она снимет всё остальное... Нет-нет! Это было бы слишком 18+!

— Лучше надень поверх остальной одежды! И ты слишком красива, чтобы мне взбрело в голову думать о тебе как о мужчине...

— Шумный! Это не для меня, а для тебя! — выкрикнула она и бросила одежду мне в физиономию.

Прошло уже некоторое время с тех пор, как я видел Ай Фа такой сердитой.

— Твой наряд слишком вызывающий! Все постоянно смотрят на нас подозрительно, это неловко!

О, понял. Я тоже чувствую, что утром на источнике привлекаю к себе слишком много внимания.

Но у меня не было сменой одежды, и приходилось ходить так. А ещё каждый день стирать штаны и нижнее бельё, надевая их обратно влажными.

Но в таком жарком климате одежда сохла за пару часов. Даже если бы я её вообще не стирал, то неожиданно мог полить дождь и промочить меня до последней нитки. Так что я уже смирился с этими неудобствами. Но работать приходилось и в лесу тоже, так что у меня сердце кровью обливалось каждый раз, когда я пачкал свою поварскую униформу.

И поэтому я низко поклонился своей разъярённой благодетельнице, выражая свою благодарность.

— Спасибо огромное. Но эта одежда... она ведь важна для тебя?

— ...Важна или нет, какой от неё толк, если её никто не носит? — ответила Ай Фа и с угрюмым лицом потянулась за ножом на поясе.

Я непроизвольно отступил, но она протянула этот нож вместе с ножнами мне.

— Это тоже осталось от моего отца.

При более близком рассмотрении у Ай Фа на поясе висел и другой, её собственный нож.

— Я... правда могу его взять?

— Я просто одалживаю его тебе на время! Из-за тебя мой собственный постоянно весь жирный! Если он заржавеет из-за твоей неряшливости, клянусь, я отрежу тебе уши!

— Понял-понял! Спасибо. Я очень благодарен и буду обращаться с вещами твоего покойного отца с осторожностью. Я обещаю.

Ай Фа недовольно отвернулась. Но она не ушла и просто медленно села рядом со мной.

— ... Итак, ты нашел способ сделать поитан вкусным?

— Я в тупике. В моём мире не было ничего похожего. Гибы похожи на кабанов, ария на лук, но поитан не похож вообще ни на что.

— Значит, ты сдался? Нет ничего плохого в том... чтоб всё осталось, как есть.

Ай Фа упрямо не хотела на меня смотреть, отвернувшись в сторону.

Она сидела очень близко, и я рассматривал её профиль.

— Как есть?! Да ни за что! «Мясной гиба-суп» получился очень даже недурным! Но если я не разгадаю секрет этой псевдокартофелины, то грош цена моему поварскому скилу!

— Скилу?

— Умению! А ещё чести и достоинству!

— Поняла... С недавних пор мне кажется, что лучше есть вкусную еду, чем какую-то другую. Но ты не можешь продолжать разбрасываться продуктами.

— Знаю...

— Эти рога и клыки можно обменять и на другие полезные вещи, а не только на еду. Например, на новый нож, одежду или лекарства. — Ай Фа потрогала ожерелье на своей груди.  
— Раньше мне нужно было ходить на охоту раз в десять дней, чтобы хватало арии и поитана для выживания, поэтому мне удалось скопить несколько рогов и клыков. Но отныне мне нужно добывать по одной гибе каждые пять дней. Мои сбережения могут быстро закончиться... а значит, нам нужно экономить продукты.

— Ты права. Но ты ведь всё равно согласилась выделять мне по одному поитану в день?

Я уже потратил четыре.

Всё из-за того, что я слишком бесполезен.

— В таком случае, сегодняшний поитан я тратить не буду. Может, если я не стану есть его сегодня за ужином, то смогу продолжить исследования завтра...

— Нет, так нельзя! — отрезала Ай Фа неожиданно твёрдым голосом и наклонилась ближе. — Я говорила тебе много раз, ты должен есть два пойтана и три арии каждый день. Это минимальные потребности для жителей Морихена, чтобы поддерживать своё здоровье. Если ты станешь урезать свою порцию, то заболеешь!

В её глазах разгорелся синий огонь.

Видимо, морихенцу всё-таки претит жертвовать своим здоровьем ради каких-то исследований.

Нет, тут дело не только в Морихене. Я же повар, я должен понимать, что так делать не следует.

Повар, не способный правильно составить собственный рацион, это как врач, который не заботится о своём здоровье, или сапожник без сапог.

Конечно, она права...

Повара должны обеспечивать клиентов вкусными и питательными блюдами. Но если блюдо вредит телу, то не имеет значения, насколько оно вкусное. С другой стороны, если еда питательна и отвратительна на вкус, то в этом тоже мало смысла. Тут необходим баланс. И главная задача повара — позаботиться об этом. Не знаю, как другие, но мой старик всегда учил меня помнить это.

Конечно, существует огромное множество блюд приятных на вкус в ущерб питательности. Лично мне нравится жирный тонкоцу рамен.

Нет ничего страшного в том, чтобы время от времени есть «джанк фуд», но всего должно быть в меру.

У человеческого тела есть потребности, и мы удовлетворяем их с пищей. Конечно, люди давно уже не живут согласно своим инстинктам... но даже так, мы никогда не должны идти против природы.

Мясо гибы действительно превосходно на вкус.

Я прямо-таки ощущаю, как в нём полно питательных веществ, необходимых моему телу. Когда я его ем, то чувствую, что они впитываются в мою кровь.

Конечно, многие могут надо мной посмеяться, но мне серьёзно так казалось.

И поэтому я хотел продолжать делать такие блюда — вкусную еду, от которой появлялось бы такое ощущение. И я хочу, чтоб люди, важные для меня, попробовали эту вкусную и полезную еду.

Пойтан определённо полезен для тела — достаточно просто посмотреть на Ай Фа.

Среди всех, кого я знаю, Ай Фа — самый сильный и полный жизни человек.

В основе её рациона находилось три ингредиента: гиба, ария и пойтан.

Пойтан определённо содержит питательные вещества, полезные для человеческого тела...

...Хмм?

Полезные питательные вещества...?

...Необходимые для человеческого тела?

Что значит...

— Понял! Я понял, что это! — непроизвольно закричал я и схватил Ай Фа за плечи. — Я знал, что упустил из виду нечто важно! Что должно быть что-то ещё! Чёрт, так вот в чём дело...!

— ...Ты чего это вдруг с ума сошёл?

Когда Ай Фа обеспокоенно попыталась отодвинуться от меня подальше, я неосознанно потянул её обратно к себе.

— Благодаря тебе я нашел ответ! Ай Фа, ты — замечательная!

Клянусь, что я делал всё это неосознанно.

Я крепко сжал её стройное тело в своих объятьях.

И, конечно же, спустя несколько секунд я получил по голове. Но в тот момент я был вне себя от радости из-за своего триумфа.

Часть 2

— Ай Фа, сегодня я попробую приготовить кое-что новенькое!

Хоть я и сообщил ей об этом уже после заката, Ай Фа просто с угрюмым лицом ответила: "Как хочешь".

Она до сих пор злится из-за моей вчерашней ошибки? Ну, может быть я и позволил себе немного лишнего... и уж точно проиграл бы дело в суде, если бы она обвинила меня в сексуальном домогательстве. Ничего удивительного, что теперь она относится ко мне с подозрением.

— Хоть «Мясной гиба-суп» очень даже ничего, но каждый день есть одно и то же приедается. Так что в этот раз тебя ожидает большой сюрприз!

— Как хочешь.

— ...Между прочим, как я выгляжу в той одежде, что ты мне одолжила? Мне идёт?

— Нет. Выглядишь по-дурачки. Не стоило тебе её давать, — продолжала бушевать она.

Ничего страшного, она точно станет счастливее, когда поест вкусной еды.

Кстати говоря, ходить в одной жилетке на голое тело и обёрнутом вокруг пояса куске ткани казалось не слишком-то практичным, поэтому под свой наряд я всё-таки решил надеть футболку. Это, наверно, выглядело немного странно, но я боялся обжечься во время готовки, так что я надеялся, что со временем все привыкнут к моему странному внешнему виду. Ну не могу же я взять и отказаться от такого важного атрибута, как обёрнутое вокруг головы полотенце!

— Скажу сразу: я уже приготовил пойтан. Пришлось потратить довольно много дров, но завтра я схожу за новыми. Так что не волнуйся об этом.

Ай Фа ничего не ответила. Она всё ещё казалась какой-то безучастной.

Поколотив меня вчера, она отправилась в лес, как обычно в это время. Естественно, она не могла видеть, что я делал с пойтаном. И ей даже не любопытно?

— Ладно, неважно. Ещё довольно рано, но, пожалуй, я всё-таки начну готовить. Если ты ещё не голодна, попробуй за это время как-нибудь проголодаться!

Уж я-то, в отличие от Ай Фа, был ещё как взбудоражен. Я просто не мог дождаться попробовать новое блюдо.

Это будет жареное мясо.

Не просто обычный гриль, на самом деле я продумал множество способов: и готовка на пару, и жарка в стиле терияки. Но решил остановиться на блюде, в котором я хорош. А теперь, когда я определил истинную сущность пойтана, другие способы придётся отложить на другой раз.

Не буду дальше тянуть, просто скажу, что это будут «Мясные гиба-котлеты». Ну, или «Гиба-бифштекс».

Напевая себе под нос, я пошёл в кладовку и принёс оттуда к плите все необходимые ингредиенты.

Бедро и грудинка гибы, по 500 грамм каждого.

Шесть арий.

Две веточки листьев пико.

Фруктовое вино.

Каменная соль.

И магическая эссенция, полученная из пойтана.

Её было немного, поэтому я хранил её в листе псевдокаучукового дерева.

Ну что ж, время начинать готовку!

Первым делом я взял бедро и отрезал около сантиметра жира сверху. Расставаться с ним было жаль, но мне нужно было использовать его в качестве масла для жарки. Весь жир со шкуры ушёл на свечи, так что мне нужно будет сохранить немного для готовки и на следующий раз.

За пять дней после разделки мясо не испортилось — никаких признаков гниения. Листья пико отлично справились с задачей консервирования. Впрочем, ещё 15-20 дней, и мясо неминуемо начнёт гнить.

Чтобы оно сохранилось дольше, его необходимо закоптить. У нас ещё оставалась целая гора мяса, и я каждый день продолжал ломать голову, как же его всё-таки лучше хранить.

Итак, готовка.

Я развёл огонь в печке и, ожидая пока железный котелок нагреется, нарезал две арии.

Закончив с этим, я занялся мясом.

Я порезал бедро и грудинку на маленькие кусочки ножом Ай Фа, а затем пошинковал их ещё

мельче ножом Сантоку — воплощением духа моего отца.

Хоть мяса и было около килограмма, это было проще простого. Бифштекс — одно из самых популярных блюд в «Тсурумии» и я уже привык к такой работе.

Это заняло у меня меньше десяти минут.

Я обернулся посмотреть, чем занимается Ай Фа... и увидел, что она лениво развалилась на боку и пристально наблюдает за моими действиями.

Обычно она сидит тихо, как будто выказывая своё уважение повару. Но, похоже, что сегодня у неё было ужасное настроение. Неужели её даже не удивило то, что я так мелко нашинковал мясо?

Поддавив тревогу, я проверил огонь и капнул водой на стенку котелка — та сразу же испарилась. Время пришло.

Я бросил на дно котелка кусочек жира и равномерно распределил растопившийся жир по стенкам, используя для этого деревянную лопатку (которую сделал сам). Затем я забросил две нарезанных арии.

Будь это сковорода, я бы смог подбрасывать содержимое по мере готовки. Но с тяжёлым котелком такой фокус не пройдёт, поэтому я продолжал терпеливо размешивать содержимое лопаткой.

Когда цвет арии изменился, я добавил фруктовое вино и продолжил помешивать, пока испарялся алкоголь.

Когда ария полностью сменила зелёный оттенок на густо-коричневый, я достал и переложил её в контейнер.

Делая бифштексы в закуской отца, мы всегда исходили из нормы в четверть луковицы на каждые 200 грамм рубленого мяса. Две целых луковицы на килограмм — многовато, но у гибы сильный вкус, поэтому добавление большего количества арии не должно стать большой проблемой.

Поскольку мне нужно было подождать, пока горячая ария остынет, чтобы перейти к следующему шагу, я использовал это время для нарезки оставшихся четырёх арий. В этот раз я не стал нарезать её кубиками, а мелко пошинковал на тонкие ломтики вдоль волокон.

Если бы я хотел отварить и размягчить её, то стал бы разрезать наоборот — поперёк. Но сейчас мне нужна была её текстура, поэтому я использовал такой способ.

Я сложил результат своего труда на лист псевдокаучукового дерева — получилась внушительная горка... Возможно, я слишком сильно раскатываю губу, но мне бы хотелось раздобыть контейнер получше.

Пока я суетился, первая партия арии уже остыла. Я поместил нарезанную кубиками и прожаренную арию вместе с нашинкованным мясом гибы на ещё один лист. А затем посыпал всё это каменной солью и листьями пико... и вот тут как раз и настал момент дебюта моей магической эссенции.

Я вылил на горку мяса вязкую жидкость кремового цвета.

После этого мне просто нужно было хорошенько это перемешать.

Я замешивал и разминал получившуюся массу ещё несколько минут, пока она не стала вязкой.

Несмотря на то, что я ранее отрезал с бедра жирок, на грудиने ещё оставалось достаточно. И нежность, и блеск рубленого мяса были безупречны.

Чувствуя, что триумф близок, я почувствовал, как по моей спине бегут мурашки.

Очистив ладони, я натёр их остатками жира, чтобы мясной фарш к ним не прилипал. Дальше я буду лепить из него форму.

Если котлета получится слишком большой, то будет тяжело контролировать соответствующую температуру. Я собрал примерно одну шестую часть получившегося фарша и сформировал из него овальную котлету. Шлёп-шлёп-шлёп, я не забывал перебрасывать её из одной руки в другую, чтобы выпустить изнутри лишний воздух.

У меня получилось шесть мини-бифштексов, каждый примерно по 160 грамм.

Замечательно. У них был превосходный розовый цвет, и у меня даже слюнки потекли — хотелось съесть их прямо так, в сыром виде.

Ладно, что там с огнём?

Огонь был слишком сильным, поэтому мне пришлось убрать несколько брёвнышек, чтобы угмонить его.

Температуру я мог определять только на глаз, так что это было самой большой сложностью при приготовлении этого блюда.

Использовать сильный огонь вначале, а затем постепенно уменьшать его... мне такая роскошь была недоступна. В общем, нелегко пришлось. Но тут ничего не поделаешь, придётся помозговать как следует, чтобы решить эту задачу. В этом дела важна гибкость ума и сила воображения.

Я забросил кусок жира в железный котелок и подождал, пока он растопится. После этого я, наконец, выложил внутрь бифштекс.

С шипящим звуком, который был музыкой для моих ушей, аппетитный аромат заполнил дом.

Так как котелок был круглым, мне пришлось быть очень аккуратным и следить за тем, чтобы бифштексы не слиплись друг с другом. Быстро выложив все шесть котлет на горячее дно, я подождал несколько секунд.

Не хотелось бы облажаться на данном этапе, и пустить все усилия до этого момента псу под хвост. Следя за изменением запаха, я проверил деревянной лопаткой степень нагрева.

Похоже, мне не стоило ранее ослаблять огонь. Бифштексы были готовы примерно на 60%.

Но лучше уж так, чем если бы мясо сгорело. Даже если вытечет немного сока, его можно подать, как часть соуса. Я считаю, что сок гибы в этом плане очень универсален.

Ещё через несколько секунд, когда нижняя сторона подрумянилась до нужного цвета, я перевернул бифштексы.

Что ж, время готовиться к следующему этапу...

Что ж, время готовиться к следующему этапу... Когда я отступил от плиты, то во что-то врезался.

Ай Фа стояла позади меня, и заглядывался мне через плечо в котелок. И когда только успела подкрасться?

— Оу, ты меня напугала! Значит, ты всё-таки здесь, Ай Фа?

— Разумеется, это ведь мой дом.

— Нет, я вообще-то не это имел в виду... Извини, мне нужно кое о чём позаботиться.

Я обошёл Ай Фа, чтобы взять бутылку фруктового вина и лист псевдокаучукового дерева, заполненный арией.

Я снова вернулся к котелку, поставил рядом бутылку и вновь проверил степень готовности мяса.

Готово на 80%, а это значит, что пора.

— Будь осторожна, Ай Фа! Можешь обжечься брызгами горячего масла!

Она не ответила, но у меня не было времени колебаться. Я залил фруктовое вино в котелок и прикрыл крышкой.

\*Пшш пшш\*

Раздалось громкое шипение.

Это был уникальный способ приготовления «гиба-бифштекса».

Когда обжариваешь котлеты, это следует делать на сильном огне и с двух сторон, чтобы быстро предотвратить потерю сока. Для того чтобы мясо прожарилось внутри, огонь следует уменьшить и дальше жарить на слабом огне или запекать в духовке. Таков правильный способ приготовления.

Однако для меня ни один из этих методов был недоступен, поэтому я выбрал готовку на пару. Таким образом, я мог как следует термически обработать котлету внутри и не спалить её.

А из этого вытекало, что и размер котлет должен был быть не слишком большой.

Но, не имея возможности регулировать нагрев, обжаривая такие небольшие котлетки на сильном огне, я мог их очень быстро сжечь. Поэтому я пришёл к очевидному выводу: на втором этапе они будут доготавливаться именно на пару.

Это было самым простым и логически верным решением.

— Отлично, они уже должны быть готовы.

Я поднял крышку, и из котелка сразу же поднялся густой белый пар, наполненный ароматом фруктового вина.

Я попытался разделить лопаткой один бифштекс пополам.

Внутри он был прекрасно светло-бежевого цвета, без единого оттенка красного.

— Ай Фа, можешь подать мне тарелки?

Я сконцентрировался на том, чтобы остальные бифштексы не сгорели.

Услышав мою просьбу, Ай Фа молча передала мне деревянную тарелку.

Я быстро выложил на неё три готовых бифштекса, взял новую и выложил ещё три.

— Отлично, осталась только ария.

Мясной соус, жир и фруктовое вино кипели в котелке.

Я всыпал ещё немного каменной соли, забросил листья пико и ломтики арии.

Всё, что осталось сделать — это слегка поджарить арию, и работа будет сделана.

— Ай Фа, будь добра, передай мне тарелки ещё раз.

Она снова, не произнося ни слова, передала тарелки обратно мне.

Хмм? Я так сконцентрировался на работе, что даже не заметил, что всё это время она держала тарелки в руках и ждала меня?

Очень внимательно с её стороны. Несмотря на её обычную холодность, я мог чувствовать за этой ширмой настоящую искренность и доброту.

Но об этом я подумаю когда-нибудь потом, а пока стоит сконцентрироваться на главном.

Я разделил арию между двумя тарелками, полил сверху мясным соусом и вуаля — «гиба-бифштекс» был готов.

— Ах, пожалуйста, присядь и подожди меня ещё немного!

Я забежал в кладовку и забрал оттуда то, что когда-то было пойтаном.

Но теперь-то оно выглядело совсем по-другому.

Ай Фа уставилась на то, что лежало на листе псевдокаучукового дерева, и озадаченно склонила голову набок.

Это был плоский, круглый объект кремового цвета с признаками обжарки.

Если бы тут был кто-то из моего родного города, он бы тут же признал в нём индийский «наан» или «окономияки»<sup>[1]</sup> без начинки.

И это была истинная сущность пойтана.

— Давай есть, пока не остыло! Объясню тебе всё позже.

[1] Наан — пшеничная лепёшка, блюдо индийской национальной кухни. Окономияки — японские жареные оладьи.

### Часть 3

Позвольте мне начать с конца.

Я пришёл к выводу, что поитан — это местное «злаковое».

Таково было моё предположение. Но у меня не было никаких доказательств.

Впрочем, это предположение сыграло мне на руку, когда я наконец-то нашёл способ его готовки и последовал ему.

Подсказкой стала его питательная ценность.

Это совсем не сложно, даже младшеклассник может понять.

Гиба — это белки и жиры.

Ария — это жёлто-зелёный овощ, сочетающий в себе витамины и клетчатку.

Тогда что насчёт углеводов? Этот вопрос стал для меня божественным откровением.

Я не был особенно уверен насчёт структуры человеческого тела в этом мире, но они выглядели очень похожими на нас, поэтому я просто использовал свой здравый смысл для дальнейших рассуждений.

Ай Фа — здоровая девушка.

Её кожа — гладкая и блестящая, тело — стройное, как у скульптуры, а руки сильнее моих.

Такое тело возможно только при сбалансированной диете.

Ай Фа ест мясо. И ест овощи. В таком случае, было бы странно для неё не потреблять углеводы.

Углеводы — источник энергии.

А уж её энергия может дать фору любому дикому зверю, и она всегда полна жизни. Соответственно, я заключил, что она не испытывает недостатка в углеводах.

— Пойтан — это злаковое и источник углеводов.

Другой фактор, который привел к моему выводу — это структура пойтана.

Попробовав его впервые, я подумал, что это просто какая-то «разведённая в воде мука».

Мука делается из злаковых культур — к примеру, из перемолотой в порошок пшеницы.

Мне не нужно было жарить или пытаться грызть в сыром виде. Ответ был передо мной с самого начала.

Я должен был уделить больше внимания культуре еды Морихена. Потому что кипячение была единственным ответом.

Оно помогает избавиться от горечи пойтана и растворить его в воде.

Именно это делает пойтан пригодным в пищу. Но что насчёт «мучной воды»? Элементарно — мне просто нужно было превратить его в муку.

Обдумав это хорошенько, я принялся за пойтан.

Я вскипятил его в небольшом количестве воды, превратив в густой вязкий сок. Затем я нагрел его как можно сильнее, и когда он уже был близок к пригоранию, пойтан принял нужную мне склизкую консистенцию.

Затем я продержал его около часа на солнце, и он наконец затвердел.

Я порезал его на части и попробовал — он был безвкусным и легко крошился.

Как и ожидалось, это было похоже на муку.

В таком случае, я просто буду использовать его, как муку.

Мои прогнозы оказались верны.

Я растворил порошкообразный поитан в воде и нагрел его. Он не кипел, как сырой, но начал бурлить и твердеть, как мучные оладьи из моего мира.

У меня ещё осталось немного образов для испытания, поэтому я попытался поджарить полужидкий поитан, который не выносил сушиться на солнце. Но он упорно отказывался затвердевать. Когда вода испарилась, осталась только сгоревшая пыль.

Разгадка крылась именно в процессе высушивания.

Разумеется, у меня не было способа узнать, какие именно изменения произошли в молекулярной составляющей поитана, но это было не столь важно.

Главное, что я нашёл тот ответ, который искал.

И таким вот образом я наконец-то покори́л поитан и не мог сдержать своего ликования и возбуждения победителя.

Мука пригодится мне в будущем — она обладает очень полезным «связывающим» эффектом. А это краеугольный камень любых хороших котлет. Без него рубленое мясо просто-напросто развалится. Ещё точно таким же эффектом обладают яичные желтки и хлебные сухари.

Мы в «Тсурумии» всегда добавляли в свои бифштексы и котлеты связующие ингредиенты.

Попав в этот мир и приступив к готовке, я всё это время мучился вопросом — где бы раздобыть нечто подобное. И, получив такой ингредиент, я смог перейти к экспериментам с готовкой на пару или в терьяки-стиле — а это гораздо проще, чем варка.

И поэтому я решил приготовить бифштекс.

Бифштекс — это мясное блюдо-полуфабрикат. Оно не сохраняет оригинальную форму мяса. Для меня это простое блюдо, но оно определённо должно выглядеть невероятно для людей в этом мире.

Если я смогу удачно приготовить его, то какой будет реакция Ай Фа?..

Когда я подумал об этом, то уж слишком волновался, как какая-то влюблённая девица.



Так или иначе, но наконец-то настало время насладиться ужином пятого дня.

— Он выглядит совершенно иначе, но это пойтан. Сам по себе он довольно безвкусный, но ты можешь крошить его на мелкие кусочки и есть вместе с мясом. Ты ведь применишь такой способ его поедания, верно?

У каждого из нас было по три небольших «Гиб-бифштекса» с нарезанной арией и большим количеством соуса из фруктового вина, и круглый поджаренный пойтан, который выглядел точь-в-точь как большой оладушек — 30 см в диаметре и 1 см в толщину.

— Хорошо, приятного аппетита.

Ай Фа провела горизонтальную линию вдоль рта пальцем левой руки, пробормотала что-то и затем подвинула тарелку, взяла ложку и с озадаченным видом уставилась на бифштекс.

Покосившись на неё, я тоже взял деревянную ложку и порезал свой на части.

Что ж, поджаренная корочка была не слишком твёрдой. Внутренность котлеты оказалась сочной и отлично приготовилась.

Но меня волновал самый главный вопрос — а хорошо ли сочетаются друг с другом ингредиенты?

Люди редко делают котлеты из мяса кабана — оно не слишком для этого подходит.

Кабанина нежнее свинины, но это свойство обнаруживается только во время варки в воде. Насколько я помню, причина в том, что в нём много жира. В любом случае, чем дольше его готовишь, тем оно мягче.

Если приготовить его как-то иначе, то оно будет жёстким.

При правильном методе готовки оно ничем не уступит ни свинине, ни говядине.

Бифштексы же принято делать в основном именно из говядины или смешанного свиного-говяжьего фарша.

Кабаны же, вроде как, разновидность свиней, поэтому структура их мяса была схожей... Но что насчёт гибы? Они ведь тоже внешне напоминают кабана. Получится ли бифштекс? Даже если Ай Фа удивится, буду ли я сам доволен результатом? Настало время решить этот вопрос.

Я зачерпнул полную ложку бифштекса и отправил её в рот. Сок был горячим и распространился во рту, почти обжигая язык.

Мое первое впечатление было — "нежное".

Мясо было сладким и вкусным. К его уникальному вкусу добавилась нотка фруктового вина. Думаю, это было идеальное сочетание. Блюдо было потрясающе вкусным.

В отличие от привычных для меня котлет, эту требовалось как следует пережёвывать. Я постарался нарезать мясо максимально мелко, но жевать всё равно было довольно трудно.

С каждым укусом из котлеты вытекало всё больше и больше сока, распространяющегося по моему рту и дарящего неземное удовольствие...

...О нет.

Похоже, я предпочитаю мясо с уникальным вкусом больше, чем остальные люди.

Будь то кабанина, баранина или утиятина — мне всегда нравилось мясо с сильным уникальным привкусом.

И потому... я на самом деле считаю, что оно было восхитительно.

Я не могу судить его объективно.

Я отправил ещё один кусочек мяса в рот вместе с кусочком арии и большим количеством соуса.

Восхитительно.

Неимоверно вкусно.

Вероятно, будь это не мясо гибы, а мясо кабана, я бы дал точно такую же высочайшую оценку.

Не судите строго, что я так нахваливаю собственное блюдо. Но оно было действительно вкусным!

Если же указывать на его недостатки, то это толщина котлеты. Лучше бы она всё-таки была потолще.

По сравнению с внешней частью бифштекса, соотношение сочной части в середине было слишком мало, это единственное, что разочаровало меня. Я оторвал немного пойтана и положил его в рот, он тоже был хорош.

Самое идеальное, это если бы у меня был рис. В конце концов, к мясу необходимы не только овощи, но и углеводы. Многие народы не совмещают эту еду вместе, но в моей стране и семье так принято.

Жареный пойтан был не таким мягким, как хлеб или наан, а на вкус напоминал окономияки, в котором не было ни яиц, ни начинки. Но даже так, я считаю, он был восхитительным.

Одного было слишком мало для трёх котлет — я бы не отказался ещё от двух.

Не так давно я считал пойтан ненавистным созданием, и теперь не мог перестать криво посмеиваться.

— Ты чего улыбаешься? — вдруг прервал мои размышления чей-то голос.

Это Ай Фа наконец-то раскрыла свой драгоценный рот.

Это никуда не годится. У меня так зверски пробудился аппетит, что я слишком сильно увлёкся ужином и не обратил внимания на её реакцию.

— Ох, точно, ну как тебе на вкус, Ай Фа?

Глядя на её тарелку, я заключил, что она съела более половины пойтана и почти закончила со вторым бифштексом из гибы. За то время, пока я разбирался с одним.

Прожевав и проглотив, она ответила:

— Хорошо.

— Вот спасибо...! Но ты можешь описать своё мнение более подробно?

— Не хочу.

— ...Не хочешь?

— Не хочу. Не буду я говорить тебе своё мнение.

— Ээээй, но почему? Ты всё ещё обижаешься за то, что произошло вечером?

— А что произошло вечером? — наклонила голову Ай Фа. — А-а, ты имеешь в виду ту гадость, которую сотворил со мной из-за того, что слишком сильно увлёкся? Я уже забыла об этом.

— Ты забыла?.. Тогда почему ты не хочешь говорить мне, что думаешь?

— Шумный! Не хочу говорить об этом и всё!

А затем произошло то, что я не смог понять.

Ай Фа покраснела, склонила голову и прикрыла своё лицо тарелкой.

— Хватит! Прекрати на меня пялиться!

Что-то я совсем перестал понимать происходящее.

Ничего страшного, эмоции миледи сегодня немного нестабильны, придётся спросить её как-нибудь потом, через несколько дней. Несмотря на то, что она наотрез отказывается продолжать эту тему, в самом начале она сказала: "Хорошо"... этого достаточно, чтобы сделать меня счастливым.

И пока я думал об этом...

Вдруг раздался чей-то новый, незнакомый мне голос.

— Эй, а что это вы едите?

Мы с Ай Фа удивлённо подняли головы.

Голос доносился из окошка рядом с кухонной плитой.

На улице уже темнело... и в оконном проёме появилось чьё-то маленькое личико.

— Эй, я же вас спрашиваю! Пахнет-то как вкусно! Это гиба? Что это за белая штукovina?

— Рими Ву... Я ведь говорила тебе держаться подальше от моего дома.

Удивлённое выражение пропало с лица Ай Фа. Её невозмутимый ответ позволил мне вздохнуть с облегчением. Если это была её знакомая, то никаких проблем. В любом случае, мы не делали ничего неприличного.

Но кто же этот ребёнок?

Она была довольно низенькой, поэтому через окно мне была видна только её каштановая шевелюра и большие круглые глаза.

— Не хочу, не буду! Я тебя так давно не видела, чего это ты сразу с грубостями...? А ну, отвечай на вопрос! Чего это вы там такое едите? Какое оно на вкус? Кто это приготовил? Этот мужчина твой муж?

— Что за ерунду ты несешь!? С чего бы мне выходить замуж за этого слабака?!

Её слова вонзились в меня как нож.

Однако...

Когда Ай Фа кричала это, она густо покраснела. Хмм...

Нечасто увидишь у неё на лице такое выражение. Поэтому сделаю вид, что ничего не слышал.

— Эй, а кто этот ребёнок?

Хотя спрашивал я у Ай Фа, мне ответила девочка:

— Я Рими Ву! Младшая дочь клана Ву! Мы с Ай Фа — подруги!

— Хватит тут шутки шутить. Не помню, чтобы я водила с тобой дружбу, Рими Ву, — отрезала Ай Фа холодным тоном и поковырялась ложкой в тарелке. — Терпеть не могу шумных малявок вроде тебя. А ну, проваливай домой отсюда!

Как только она это сказала...

Глаза девочки по имени Рими Ву наполнились слезами.

И ещё через секунду...

— Уваaaaaaaaaa! — она начала громко рыдать.

— Эй, Ай Фа, не будь такой инфантильной, когда разговариваешь с детьми... — моё замечание было полностью заглушено воплями.

Она так громко голосила, что у меня заболели барабанные перепонки.

— Но мне-то Ай Фа нравится, увааааа! — наконец-то смог разобрать я что-то членораздельное в её криках.

Как бы там ни было...

Младшая дочь клана Ву, Рими Ву, сделает решительный толчок в моей судьбе в будущем. И вот таким вот образом я её впервые и встретил.

#### Часть 4

— Но мне нравится Ай Фа! И Гилл Фа тоже нравился! Когда он ещё был жив, они вместе играли со мной!

Таинственная гостья по имени Рими сидела между нами и весело болтала. И это спустя всего лишь несколько минут после таких громких и пронзительных рыданий!

Чтобы успокоить её плач, мы пригласили её зайти в дом. Но это не помогло — девочка продолжала голосить, растирая по мордашке слёзы.

Но когда Ай Фа помассировала виски и сказала, будто бы сдерживая головную боль: "...То, что я сказала — неправда. Я тебя не ненавижу", Рими Ву мгновенно перестала плакать.

— Но я нанесла оскорбление клану Тсун, поэтому тебе лучше держаться подальше от моего дома. Я уже объясняла это тебе много раз.

— И совсем я не боюсь какой-то там клан Тсун! И папа мой не боится! Он говорит, что наследник клана Тсун — идиот, и они скоро потеряют своё положение! И тогда предводителем Морихена станет клан Ву!

— Глава клана Ву, Донда Ву, слишком воинственный, это только ухудшит ситуацию. Если клан Тсун и клан Ву начнут войну, то всё поселение Морихен может быть уничтожено.

Когда Рими Ву прекратила плакать, Ай Фа вновь вернулась к своему привычному ледяному спокойствию.

Несмотря на это, Рими Ву всё равно была довольна и мило улыбалась.

На вид я бы дал ей лет семь или восемь. Она была хорошенькая и такая крошечная, что её макушка едва доставала мне до груди. Её каштановые волосы были подстрижены очень коротко и выглядели пушистыми, как одуванчик. Её кожа, конечно же, была шоколадно-коричневой. А глаза — цвета чистой воды и наполнены светом, как небо весной.

Одета она была в большой отрез ткани с красивыми узорами. Он покрывал её правое плечо и талию, и смотрелся как мини-платье с одной бретелькой. Её тонкие ручки и ножки были ничем не покрыты. Так как она ещё была маленькой, то этот наряд выглядел непорочным и невинным.

Ожерелье, покачивающееся на ее груди, было сделано из трёх кусочков то ли рогов, то ли клыков, соединённых вместе.

Не думаю, что такой маленький ребёнок может охотиться на гибу, поэтому, скорее всего, это был амулет или просто украшение.

— ...Эй, а ты ведь чужестранец, верно? — уставилась она на меня своими большими глазами. Они были голубыми и действительно очень красивыми.

Хотя у неё с Ай Фа был одинаковый цвет глаз, его оттенок всё же отличался — у Ай Фа зрачки были более глубокого синего цвета, и время от времени в них как будто бы разгоралось пламя.

— Папуля Донда рассказывал мне! В доме Фа появился подозрительный и очень странно одетый человек! Скорее всего, он чужак и навлечёт на нас беду! И пока мы не узнаем, кто он такой, я должна держаться подальше от дома Фа!

— И почему же ты тогда здесь? — хотя половина моих мыслей была занята остывающим бифштексом, я всё равно постарался ответить помягче.

— А раньше я и не приходила! А сегодня вдруг вижу: ты расхаживаешь в одежде Гилл Фа! А это значит, что ты больше не чужак.

В её логике определённо кроется изъясн. Ведь я-то не Гилл Фа.

Она то и дело продолжала вспоминать это имя, не боясь ранить Ай Фа. Неужели всё в порядке? Я не мог определить этого.

— У меня вопросик! Раз уж ты отдала свою семейную одежду этому мужчине, это значит, что ты приняла его в свою семью, верно? И ты говоришь, что он те твой муж?!

— Это что ещё за старомодные обычаи!? Он ходил во всяком потасканном рванье, поэтому я просто одолжила ему ненужную одежду!

Ай, это больно.

Но Ай Фа опять покраснела.

Я молился, чтобы это было не от злости, но я заметил эту её милую сторону и сделал вид, что не услышал её оскорбительного замечания.

— Рими Ву, топай домой и больше здесь носа не показывай! Я не хочу начинать войну между кланами Тсун и Ву.

— Неа! Папуля Донда говорил не приближаться к чужакам. А раз уж этот человек больше не чужой, то всё нормально.

Рими Ву расплылась в улыбке, а Ай Фа сердито бросила: "Как хочешь!" и подвинула к себе тарелку с едой.

На простодушном лице Рими Ву появилось выражение заинтригованности.

— Эй, а что это? Почему оно так пахнет? Это мясо гибы? Что это за круглая штука, по цвету похожая на пойтан?

Ай Фа ничего не ответила и молча приступила к еде.

Я решил последовать её совету...

Не успел я взять в руки ложку, как девочка повернулась ко мне:

— Вы вдвоём притащили сюда гибу, правда ведь? Это её мясо? А почему оно такой формы? А где суп из пойтана?

— Эм... Всё это я приготовил... Форма, может быть и странная, но это мясо гибы, а вот это пойтан, — моя мягкость не позволила игнорировать такого невинного ребёнка, поэтому я ответил ей.

В глазах Рими Ву разгорелось любопытство, и она сказала ровно то, что я ожидал:

— А на что вкус похож? Я хочу попробовать!

Подавив вздох, я повернулся к Ай Фа.

— Запрещено ли делиться едой с кем-либо из другого клана?

— ...Такого табу не существует.

Хотя Ай Фа выглядела слегка уныло, она не стала меня останавливать.

Раз так, то нет ничего зазорного в том, чтобы дать девочке попробовать кусочек. Конечно, я был голоден, но не настолько, чтобы жадничать. Кроме того, мнение третьей стороны будет ценным для меня, как для повара.

— Что ж, попробуй, если хочешь. Но на вкус это блюдо совершенно отличается от того, к чему ты привыкла, поэтому не удивляйся, хорошо? — сказав это, я подвинул ей свою тарелку. Но она лишь улыбнулась и широко открыла рот.

— Аааа.

Она совсем меня не боится?

Пока я отрезал кусочек бифштекса ложкой, всё это время я ощущал на своей правой щеке ледяной взгляд Ай Фа. Я добавил два кусочка арии и отправил всё это дело девочке в рот.

Она резко его захлопнула, клацнув зубами, и начала энергично жевать.

Она несколько раз моргнула, а затем широко распахнула глаза.

— Ммм, какой интересенький вкус... Ааааа.

Похоже, она хотела ещё.

Ничего, от двух полных ложек я не обеднею.

Но если она попросит ещё, это может сказаться на пищевых потребностях братика.

Подумав обо всём этом, я зачерпнул ещё одну ложку, оторвал кусочек жареного пойтана и отправил всё это девочке в рот.

Рими Ву опять клацнула зубами.

Прожевала.

Проглотила.

Моргнула.

Её мысли были написаны у неё на лице. Редко вижу таких простодушных детей.

— Хорошо...

— Хмм?

— Хорошо на вкус!

Она крепко за меня схватилась.

Ах, я даже слегка запаниковал, вспомнив тот досадный инцидент, когда я в сердцах поступил точно так же с Ай Фа.

Нет, стоит поскорее его забыть.

Маленькие пальчики Рими Ву вцепились в мою футболку, и она трясла меня с невообразимой силой.

— Вкусно! Вкуснятина же! Почему так вкусно-то?! Это точно гига? Почему она такая мягкая!? Эй, почему!?

В тот самый первый вечер, когда я занялся готовкой, я тяжело трудился, чтобы заставить Ай Фа произнести слово "вкусно", но эта девчушка с такой лёгкостью повторяет это слово из раза в раз.

Но слушать, как она расхваливает моё блюдо, для меня, Как для повара, было настоящим блаженством.

Между прочим, Рими Ву была удивительно сильной. Поразительно, как в племени охотников мышцы даже простого ребёнка отличаются от обычных людей.

— А ну, прекрати! Не надоедай нам во время еды, — громко высказала Ай Фа, спасая меня.

Прежде чем я понял это, она уже покончила со своей порцией. Она потянула Рими Ву за шиворот и с лёгкостью отцепила её от меня.

— Еда необходима для выживания. Мешать кому-то есть — это всё равно, что угрожать его жизни. Это табу. Разве глава твоего клана не учил тебя этому?

— ...Простите, — склонила голову Рими Ву, когда Ай Фа подняла её в воздух. На её лице внезапно появилась печаль. — Это и правда очень вкусно, спасибочки! Простите, что помешала вам кушать, я... — в этот момент она наклонила голову и несколько раз моргнула, — ...я ведь не знаю твоего имени. Как тебя зовут?

— Тсуруми Асута. Если это тяжело выговорить, зови меня просто Асута.

— Чуру... Асута. Я очень благодарна тебе, Асута из дома Фа.

Кажется, она меня зауважала. Я тепло ей помахал.

— Всё в порядке, я просто слегка удивился. Спасибо за твой комплимент... Ай Фа, и тебе спасибо, что остановила её.

Ай Фа хмыкнула и села обратно, отпустив Рими Ву — та села рядом и молча обняла колени.

...Я совсем не понимаю жителей Морихена.

Эта девочка так радуется самым тривиальным вещам. Но за пять дней в этом мире она — первый житель Морихена, который не остерегается иметь дело с Ай Фа. Другие жители слишком сильно боятся клан Тсун. Рими Ву же, наоборот, совсем не скрывала своих чувств, что меня радовала. Надеюсь, они смогут поладить.

В конце концов, Ай Фа и Рими Ву замолчали, поэтому я был вынужден доедать свой ужин в тишине.

Хотя еда уже остыла, её вкус это несколько не испортило.

Лично я был доволен результатами.

— Ух, наелся... Что ж, уже темно. Рими Ву, ты сама доберёшься до дома? — спросил я.

Рими Ву, всё это время молча обнимающая колени и о чём-то раздумывающая, вдруг вскинула голову, как будто придя к какому-то решению.

Я думал, она мгновенно вскочит, но она подползла ко мне по шкуре на коленках и потянулась ко мне двумя руками.

— У Рими Ву из клана Ву есть просьба для Асуты из дома Фа! Ты можешь помочь мне немножко?

Я встревоженно посмотрел в сторону Ай Фа.

Она встала на одно колено и растерянно нахмурилась.

— Пожалуйста, приготовь эту невероятную еду для старейшины клана Ву, Джибы Ву. Она... уже совсем скоро нас покинет!

Из голубых глаз Рими Ву покатались крупные слёзы.

В этот раз она не рыдала во весь голос. Рими Ву тихонько всхлипывала, шмыгая носом, и не могла никак остановиться.

Часть 5

— ...Асута, ты действительно пойдёшь в дом Ву?

Уже наступила ночь.

— Я вернусь завтра утром.

Рими Ву быстренько поклонилась нам обоим и вышла из дома.

Она сказала лишь: "Ты можешь дать свой ответ завтра" и "Сегодня я постараюсь уговорить свою семью".

Я сложил грязные тарелки и кухонные приборы в котелок, и моя работа на сегодня была выполнена. Обычно, мы ещё некоторое время болтает перед сном... но сегодня Ай Фа была какой-то уж слишком молчаливой.

Мне необходимо понять здравый смысл этого мира. Ай Фа каждый вечер тратила немного времени, чтобы посвятить меня в правила и запреты Морихена, рассказать легенды о королевствах и местных богах или о Почтовом городе Геносе, в котором я никогда не был. Обычно она рассказывал мне много всяких вещей, но не сегодня.

Она долгое время молчала, прежде чем спросить у меня это.

Ай Фа прижалась спиной к стене и отвернулась от меня, глядя во тьму за окном.

Огонь в печи уже погас и остался только свет от свечей. Я внимательно посмотрел на её холодный профиль, освещённый тусклым светом, и тихо ответил:

— Да, я действительно хочу туда пойти...

Джиба Ву — старейшина клана Ву, и Рими надеется, что я смогу приготовить для неё что-нибудь... Рими в двух словах поведала мне, почему.

Бабушка Джиба Ву была уже очень старой, ей было 85 лет и почти все её зубы выпали из-за возраста, поэтому она не могла как следует жевать.

Даже порезанное мясо гибы и отварные овощи были для неё настоящей пыткой. С каждым днём она ела всё меньше и меньше.

"... Нет смысла каждый день пить эту мутную жижу, чтобы просто не умереть...", — плача, говорила она каждый день.

Ещё каких-то несколько лет назад она была вполне здорова, но силы быстро покидали её и дух постепенно слабел.

Она очень любила младшенькую дочь семьи, Рими Ву, и её страдания причиняли Рими большую боль.

Когда я подумал о том, как она себя чувствует, я захотел отправиться в дом клана Ву.

— Ты против, Ай Фа?

— ...Клан Тсун возглавлял Морихен поколениями, но клан Ву всегда с ними соперничал. Несколько поколений назад между двумя ними была вражда.

— Вражда?

— Примерно двадцать лет назад люди из клана Тсун похитили одну девушку, которая собиралась выйти замуж за кого-то из клана Ву. Мужчины из клана Ву пришли в ярость и захотели справедливости. Но прежний глава клана Тсун заявил, что девушка совершила прелюбодеяние, несмотря на то, что была помолвлена с другим, и они решили наказать её согласно правилам. Но к тому времени девушка была уже мертва, и её труп вернули клану Ву.

— .....

— Вероятно, она покончила жизнь самоубийством ещё до того, как они до неё добрались. Но доказательств не было, поэтому мужчины Ву лишь ругались и проклинали клан Тсун, на чём свет стоит, но держали клинки в ножнах... Если бы они столкнулись друг с другом, развернулась бы самая настоящая война, которая разделила бы Морихен пополам. Обе стороны понесли бы огромные потери. Если бы девушка была жива, и её бы не вернули клану Ву, бойню предотвратить бы не удалось. Но поскольку она была мертва... мы не проливаем кровь за мёртвого человека. В тот день два клана разорвали все контакты и не разрешили свои разногласия до сих пор.

— Какая тревожная история. Все мужчины клана Тсун такие ужасные люди?

— Кто знает. По крайней мере, их главные наследники все как один мерзавцы, — ледяным тоном отрезала Ай Фа. — Когда два года назад между мной и Дигой Тсуном возникла ссора, глава дома Ву предложил мне выйти замуж за кого-нибудь из мужчин его клана.

— В... Выйти замуж за кого-то из клана Ву?

— Донда сказал мне тогда с улыбкой: "Так клан Тсун не сможет до тебя добраться. А даже если они попытаются, я их всех прикончу!"... Я отвергла его предложение и порвала связи с кланом Ву.

— Ах... Так вот, что ты имела в виду, когда сказала, что не хочешь "разжигать войну".

— Даже без помощи клана Ву я не уступлю Диге Тсуну. Не хочу кланяться в ножки ни одной из этих семей.

— Ясно. Теперь я понимаю. Раз уж теперь я живу под твоей крышей, то ты не можешь допустить, чтобы я помогал клану Ву.

Я глубоко вздохнул.

Ай Фа снова отвернулась, и уголок её рта дрогнул, слегка изогнувшись в улыбке, как будто высмеивая что-то.

Такая улыбка совсем ей не шла.

— Но даже так, ты всё равно ведь хочешь помочь Рими Ву, верно? В этом весь ты, Асута.

— Хмм...? Верно. Эта девочка, она хороший ребёнок. Я хочу помочь ей и её бабушке.

— Что ж. В таком случае поступай так, как считаешь нужным.

— А?

— Всё очень просто. Если ты хочешь помочь Рими Ву и Джибе Ву, тебе нужно разорвать отношения со мной. После этого просто попроси клан Ву принять тебя... Это ведь просто, не так ли?

— Чего-о? Я же не какая-то ветреная девушка, которую несёт туда, куда дует ветер! — я пожал плечами, не понимая, к чему именно клонит Ай Фа. — Если это невозможно, я смогу это пережить. Конечно, мне будет жаль отказывать Рими, но я сделаю это.

— ...Что?

— Рими — милый ребёнок, но я познакомился с ней только сегодня, а эту старушку вообще никогда не встречал... Можешь считать меня равнодушным, но если мои действия поставят тебя в затруднительное положение, то у меня не останется иного выхода, кроме как отказать им в помощи.

— ...Почему?

Ай Фа резко выпрямила спину.

Она выглядела очень удивлённой.

"Это выражение лица совсем ей не идёт", — подумал я, стараясь вести себя естественно.

— Ты спрашиваешь меня почему. Но по сравнению с теми, кого я не знаю и никогда не встречал, ты для меня гораздо важнее... И не заставляй, блин, меня произносить что-то столь смущающее!

— .....

— Что? Разве это замечательно, что у меня не будет никаких дел с кланом Ву?

— Ничего особенного, но если ты спасёшь члена клана Ву, Донда Ву может снова попросить меня выйти замуж за кого-нибудь из его клана — во имя возвращения благосклонных отношений. Если я вновь откажу ему, он определённо решит, что я пытаюсь оскорбить его клан, и сильно разозлится.

— Что за трудный старик... Кстати, неужели юношам из клана Ву не хватает обаяния? Он ведь

хочет, чтоб ты вышла замуж за брата Рими Ву, да? — спросил я наполовину из любопытства, наполовину из зависти.

— Я уже решила прожить жизнь охотницы, — холодно ответила Ай Фа. — Женщинам полагается жить, занимаясь ткачеством и выделкой шкур, ожидая возвращения своих мужчин. Это не соответствует моему характеру. Я хочу быть охотником, который живёт в лесу и в нём же умрет. Я решила это в тот день, когда потеряла своего отца Гилла.

— Что ж, будет очень жаль, если такая красота пропадёт в лесу.

Она проигнорировала мой саркастический комментарий.

Непостижимые для меня эмоции распалили в её глазах огонь.

— Как бы там ни было, тебе не о чем беспокоиться. Я откажу Рими Ву, и всё останется по-прежнему. Уж на меня-то клану Ву точно не будет никакого смысла злиться.

Рими Ву сказала мне: "Я постараюсь уговорить свою семью!"

Что означало, что это её личная инициатива. Даже если она расскажет своей семье об этом, они могут отнестись ко мне с подозрением и не захотеть принять мою помощь.

— Почему? Если ты оборвёшь все связи со мной, то будешь волен делать всё, что пожелаешь. Вместо того чтобы оставаться с таким странным человеком, как я, тебе будет выгоднее оказать им помощь.

— Я не горю особым желанием это делать. Ты столько обо мне заботилась, что теперь мне неприятна одна только мысль покинуть тебя ради жизни в какой-то незнакомой семье... Эй, и вообще, ты сейчас ведёшь себя странно! Так ты хочешь или не хочешь, чтобы я это сделал?

Ай Фа ничего не ответила.

Поэтому я встал и сел перед ней, скрестив ноги.

Она опустила голову, но в её глазах я всё ещё мог видеть огонёк тревоги.

— Слушай, если ты считаешь меня обузой и хочешь, чтоб я ушёл, я так и поступлю. Но ведь дело не в этом, верно? В таком случае просто скажи мне, в чём дело.

— .....

— Я ведь не умею читать чужие мысли! Просто скажи как есть. Я сделаю то, что ты захочешь.

Ай Фа подняла голову и посмотрела прямо на меня.

Огонь в них ещё не потух... но теперь в них стояли слёзы.

— Мой отец, Гилл Фа, скончался два года назад... — Из её розовых губ тихо вылетели эти слова.  
— Перед тем, как это случилось, мы с Рими Ву были очень дружны. Хотя даже у меня не было никаких особых дел с кланом Ву... Джиба Ву души не чает в Рими. Когда я была маленькой, я видела её несколько раз.

— ...Понятно.

Когда я увидел её глаза, полные слёз, у меня душа ушла в пятки, и я смог ответить только так.

Ай Фа немного болезненно нахмурилась.

— Я и сейчас не хочу иметь с ними никаких дел. Но если Рими Ву и Джиба Ву страдают... это меня печалит.

— Раз так... получается, что ты хочешь, чтобы я разорвал отношения с тобой и помог Рими?

Когда я сказал это, она схватила меня за грудь.

Её горящие синим пламенем глаза смотрели прямо на меня.

И затем...

По её щеке скатилась одинокая слезинка.

— Я... — её голос немного дрожал, — ...я не знаю, как следует поступить.

Как же так? Она ведь сама сказала, что мне нужно разорвать с ней отношения и тогда я смогу помочь Рими Ву. Это единственный способ, если она не хочет иметь никаких отношений с кланом Ву.

Однако...

Пальцы Ай Фа ещё сильнее стиснули мою грудь.

Она выглядела такой напряжённой, как будто боялась, что если она отпустит, то я моментально исчезну.

— Я понял, — сказал я и положил руки ей на плечи.

Я ощущал гладкую кожу на её обнажённых плечах, её тепло, а ещё её дрожь.

Я притянул её к себе.

Стройное тело Ай Фа упало мне на грудь без всякого сопротивления.

— Ну, если не знаешь, то и нечего забивать себе этим голову. — Я вдохнул аромат её тела, от которого мне всегда сносило крышу. — А я вот знаю одно... если ты не можешь сказать мне, как поступить, тогда разреши мне поступить по-своему.

— .....

— Я хочу помочь Рими Ву. Но я не хочу покидать тебя. Поэтому я помогу ей официально, как тот, кого принял дом Фа.

Сказав это, я погладил её по волосам, заплетённым в сложную косу.

— Разногласия между кланами Ву и Тсун не так уж и важны, правильно? Почему из-за их глупой размолвки я должен покидать человека, который мне дорог? Важными вещами, связанными с будущим всего поселения, пусть занимаются те, кто постарше и помудрее. Не стоит игнорировать собственные чувства ради таких вещей.

— .....

— Давай сделаем это вместе. Кого волнует, что скажет отец Рими Ву? Если он снова поднимет разговор о замужестве, просто скажи ему, чтобы он в следующий раз подобрал тебе жениха не такого уродливого, как гига!

Ай Фа не ответила.

Но её пальцы ещё сильнее стиснули мою грудь, а слёзы продолжали мочить мою футболку.