

Глава 4

Пиршество Лутим (часть 1)

Часть 1

На востоке взошло солнце.

Наконец настал этот день.

Свадьба между Касланом Лутимом и Эмой Мин... Моя первая серьёзная работа началась.

— Доброе утро... О, ты уже проснулась?

Ай Фа уже сидела посреди комнаты, скрестив ноги, и заплетала свои светлые волосы.

— ...А ты чего так рано вскочил? Спи, ещё рано.

— Нет смысла, я не смогу уснуть снова. Да и усталости больше не чувствую, — сказал я, потягиваясь.

Это было хорошее утро.

И я был в отличном настроении.

— Пиршество продлится до глубокой ночи. У тебя не будет возможности отдохнуть с вечера до тех пор, пока праздник не закончится, поэтому поспи еще немного.

Хмм, а сегодня она приветливее, чем обычно.

Наверное, её беспокоит то, что на мне сегодня лежит большая ответственность.

Впрочем, такое ее отношения меня только радовало.

— Все хорошо, по сравнению с трудностями последних пяти дней это не страшно. Нам нужно

просто следовать плану... Вот только это будет, наверное, не так уж и легко.

— В таком случае тебе нужно побереечь свою энергию. Спи!

Не странно ли?

Я почувствовал, что она заботится обо мне.

— Кстати, Ай Фа, ты ведь мне сегодня помогаешь, так? Тебе будет нечем заняться, если я не встану.

—

— Почему ты уходишь так рано утром?

— ... До начала работы я хочу искупаться в ручье.

Ее хищные глаза, похожие на кошачьи, смотрели прямо на меня.

— Потому спи.

— Эй... На этот раз ты меня предупредила заранее, так что не опасайся повторения прошлого инцидента, ладно?! Разве я похож на человека, который повторяет одну и ту же ошибку дважды?

—

— Думаешь, похож? Какой позор...! Ладно. Если я снова нарушу этот запрет, я отдам свои глаза, как и велят правила.

— ...Да кому нужны твои глаза.

"Получается, что тогда мне не останется ничего другого, кроме как на тебе жениться?" — ...
Прежде, чем эти слова сорвались с моих губ, я вышел из комнаты вслед за ней.

Кстати говоря, Ай Фа собиралась оставаться в поселении клана Ву до этого утра, а потом вернуться в дом Фа и оставаться там до завтрашнего дня. Она сказала: "Я из дома Фа и не имею права присутствовать на пиршестве дома Лутим."

Потому я сказал ей: "Уже слишком поздно!" и назначил ее своей помощницей в попытке

заставить остаться.

И бабушка Джиба, и Рими — они обе будут вместе присутствовать на этом грандиозном пиршестве, а Ай Фа останется дома совсем одна... Одна мысль об этом разбивала мне сердце.

Когда я сказал об этом Каслану Лутиму, он без сомнений согласился и сказал: "Давай сделаем то, что ты предложил". Он даже удивился, потому что думал, что Ай Фа с самого начала собирается присутствовать на пиршестве. Каслан Лутим был гибким человеком и передал управление домашним очагом во время своей свадьбы человеку не из своей семьи — неслыханные новости для Морихена. По сравнению с ним, Ай Фа была упрямой и непреклонной.

Ай Фа сначала сопротивлялась, но в конце концов сдалась.

И таким образом, мы вместе направились к клану Ву.

Первым необходимо было осмотреть площадь, подготовленную для пиршества. Туда мы и направились широким шагом.

На площадке стояло около десяти простых печей, выложенных из белых камней.

Их качество не слишком подходило для моих целей — между камнями было слишком много щелей, через которое уходило бы тепло. Поэтому блюда планировалось готовить дома, а на улице только их разогревать по мере необходимости.

Перед главным домом Ву для супружеской пары была возведена большая сцена. Так как для церемонии потребуется костер, на площадке были сложены доски. Все это было сделано женщинами клана Ву за эти несколько дней.

Это место было просторным — почти с половину футбольного поля, и примерно сотне гостей здесь не будет тесно.

Одна мысль о встрече с таким количеством людей будоражила меня.

Я даже почувствовал лёгкое напряжение.

Так много людей попробуют мои блюда!

Я радовался этому... и боялся одновременно.

Мое сердце забилось быстрее, но я успокоился, когда посмотрел сбоку на профиль Ай Фа,

идущей рядом.

Выражение ее лица было привычно невозмутимым.

— Слушай... Можно я скажу кое-что сентиментальное?

— Позволь мне отказаться.

— Мне нравится проводить с тобой время с самого раннего утра.

— ... Что означает, ты опять притащишься за мной на ручей?

— Нет! Забудь уже об этом!

Ай Фа пожала плечами, не привычным для себя жестом, и ответила:

— Это из-за того, что эти пять дней - особенные. В любом случае, завтра мы вернемся к нашей обычной жизни.

— Да, это и меня тоже радует.

Ай Фа посмотрела на меня, немного покраснев.

Я тоже весьма смущался говорить такое, но ощущал свою победу.

— Но Камия Ёст, вероятно, навестит нас завтра.

— Вот именно... Кстати говоря, он действительно осмелился войти один в Морихен. Он такой бесстрашный? Дарум Ву ему чуть голову не отрезал.

—

— Хмм?

— Дарум Ву не может убить этого человека.

Это было такое приятное утро, однако разговор направился в пугающем русле.

Общаясь, мы обошли двухметровую высокую сцену и добрались до главного дома Ву. Там мы

столкнулись с бабушкой Дитто Мин, которая только выходила, неся в руках небольшой топорик

— А-а, Ай Фа и Асута, вы сегодня рано! Девочки ушли на ручей. Ты тоже туда, Ай Фа?

Взгляд Ай Фа вонзился в мою щеку.

"Я точно не пойду туда!" — хотел подчеркнуть я, но не стал делать этого при бабушке Дитто Мин.

— Асута, ты собираешься на кухню? А я как раз иду к задней части дома, так что я тебя проведу.

— Спасибо. Вы рубите дрова так рано...? Простите, что сжигаю так много.

— Именно, я впервые вижу, чтобы дрова так быстро заканчивались!

— Я очень извиняюсь.

— Я просто шучу! Ради вкусной еды мне не жалко.

Бабушка Дитто Мин мягко и спокойно улыbnулась.

Мой отец был в плохих отношениях со своей семьей, а родители моей матери умерли рано, поэтому у меня не было никаких воспоминаний, связанных с бабушками и дедушками. Бабуля Дитто Мин всегда была доброй, мягкой и спокойной, молча показывая внешним видом высокое достоинство. Я думаю, она была потрясающей женщиной.

Сын бабушки Джибы женился на Дитто Мин и стал отцом Донды Ву. У Донды Ву и Мамы Миа Лей потом родилось семеро детей. Их старший сын Джиза Ву и Сати Лей Ву родили Коту Ву... Родословная клана Ву таким образом передается через поколения.

"Когда будут жениться остальные шесть детей, я надеюсь, что буду управлять домашним очагом, прямо как сегодня."

Но до тех пор, пока Донда Ву остается главой клана, а Джиза Ву все еще наследник, это вряд ли станет реальностью. За эти пять дней я проникся уважением ко всем членам клана Ву, вот почему и стал лелеять такую мечту.

— Ладно, тогда я к ручью.

Ай Фа бросила на меня последний взгляд, а затем исчезла в тени заросшей зеленью тропинки.

Заранее предчувствуя неладное, я поклялся себе, что пока они не вернутся, не приближусь к ручью на пушечный выстрел.

Дитто Мин к тому времени уже открыла двери в кухонную комнату, хранилище с едой и разделочную.

— Пожалуйста, пользуйся ими, как пожелаешь.

Мне стало неудобно, что ей пришлось открывать для меня двери, но, поскольку в Морихене их было не принято запирасть, необходимость открывать их перед гостями была одним из обычаев.

Что ж, тогда...

Пиршество уже этим вечером.

И потому настало время заняться едой.

И в частности новым блюдом, которое я разработал специально для этого праздника— "Рагу из гибы и тарапы".

Как сделать жидкий пойтан вкуснее?

Я нашел ответ.

Заменить бататоподобный "гиги" на помидороподобную "тарапу"!

По сравнению с другими блюдами, на приготовление этого рагу требовалось больше времени, поэтому следовало заняться им как можно раньше. А потом его просто нужно будет подогреть.

Я достал из хранилища с едой мешок, подготовленный вчера. Он был наполнен арией. Ее предстояло нарезать кубиками.

Ария замечательно улучшала аромат любого блюда, но на такую прорву гостей ее требовалось довольно много — полсотни штук.

"Надеюсь, что все присутствующие смогут попробовать это новое блюдо."

Я прикинул, что для этого понадобится четыре полных котелка.

И я принялся за нарезку лукоподобной арии. Будь это настоящий лук, я бы сейчас заплакал

все глаза. Но ария не щипалась, поэтому дело продвигалось резво.

Десять минут спустя я кое-что осознал...

Я совсем забыл о котелке!

Точно, женщины ведь моют кухонные принадлежности прошлого вечера, когда идут купаться.

Но если я сейчас суну свой нос на ручей, мало мне не покажется.

К счастью, к этому времени уже вернулась Рейна, у которой с волос капала вода, и принесла только что вымытый котелок, поэтому трагедии удалось избежать.

— П-Прости! Я услышала, что ты начал готовить, поэтому решила, что тебе понадобится чистый котелок.

— Спасибо, Рейна Ву, ты моя спасительница!

Она, наверно, слишком торопилась, потому что ее длинные черные волосы не были завязаны в обычный длинный хвостик, а свободно лежали на плечах. Ее непривычный внешний вид меня удивил.

Она прикрыла свое тело одним большим куском ткани, как замужняя женщина, что ощущалось действительно по-новому.

— Ах, п-прости! Я не успела одеться как следует... — покраснела Рейна, хотя ее одежда была менее открытой, чем обычно. — Эмм... Я принесу оставшуюся посуду чуть позже...

— Все хорошо, можешь не торопиться.

Рейна облегченно вздохнула и поспешила из кухонной комнаты, сказав на прощание: "Тогда я пойду".

Она была так взволнована... Ощукая небольшую обиду, я развел огонь в печи и поставил на нее котелок. Бросив в него нарезанную арию, я сдобрил ее жиром гибы.

Так как 50 арий было действительно слишком много, я разделил их на пять порций.

Я тщательно поджарил ее, пока она не приобрела карамельный оттенок. Чтобы добавить аромату нотку пикантности, я подлил фруктовое вино и подождал, пока алкоголь испариться.

Повторив это еще пять раз, я приступил к мясу.

Я подготовил по 15 кг мяса бедер и мяса лопаток — в общей сложности 30кг. Целая гора, которую мне предстояло нарезать на небольшие куски.

Пока я этим занимался, в кухню вплыл металлический котелок, под которым пряталась голова Рими.

— Привет! Остальные принесут оставшиеся два позже!

— Да, спасибо.

Рими, видимо, искупалась как следует. Ее рыжие волосы выглядели очень мягкими, а она одета она была в свой обычный наряд.

— Ты уже готовишь рагу? Я тебе помогу!

— Правда? В таком случае, ты можешь принести тарапу? Мне нужно штук восемь.

— Тарапу, значит? Ладно... Хи-хи!

— Хмм? Что такое?

— Ничего. Асута, ты отличный парень. Это замечательно!

Сказав это, Рими выбежала из кухни.

Чего это она?

Это из-за того, что я начал работать с утра пораньше?

Ну, может и так...

Я начал жарку мяса — мне требовалась золотистая корочка.

Это не заняло так уж много времени, и я выложил готовое мясо на деревянные блюда.

Вся кухня к тому моменту наполнилась невероятно аппетитным запахом.

Следующей на очереди была ария. Она дополняла рагу и была добавлена для улучшения аромата. Ее я нарезал полукольцами.

Пока я этим занимался, Рими притащила из хранилища тарапу и выложила на соседний стол.

Это были овощи, похожие на помидор, но размером с тыкву.

У нее была шероховатая поверхность, поэтому она и выглядела как тыква.

Но вкус и цвет у нее был как у помидора.

Изначально не предполагалось, что этот овощ будет играть большую роль в этом блюде, но в итоге он и сформировал основной вкус.

— Тут так много арии! Помочь еще с чем-нибудь?

— А! Можешь принести листья тино и чачи? Неси все, что сложено в мешке.

— Поняла!

Еще было раннее утро, но Рими была очень энергичной, решительной и милой. Если бы она была моей дочерью или сестрой, я бы точно обожал ее.

Пока я об этом раздумывал, с ручья вернулись Ай Фа и остальные сестры клана Ву.

Видимо, мне не придется выкалывать себе глаза.

— Смотри, мы все принесли... Правда, когда мы слышали, что ты начал подготовку еды, мы очень заволновались, — прошептала мне Лала.

Так они действительно слышали об этом и отправили Рейну... Я рассеянно улыбнулся.

— ...А сегодня ты решил не навещать нас на ручье, а?.. — нежно прошептала Вена мне на ухо.

О чем она говорит? Если бы я на самом деле появился, она бы покраснела до кончиков ушей.

— Я поменяюсь с мамой Миа Лей Ву. Мы поможем тебе, когда закончим там.

— Спасибо, Лала Ву!

— ... Ты же знаешь, да? Мама Миа Лей Ву и остальные потом будут купаться.

Конечно, я знаю. И очень сильно постараюсь об этом не забывать!

Да за кого они вообще меня принимают?!

— Фух, тяжело! — в этот момент вернулась Рими.

В ее мешке было шесть листьев тино. Каждый тино был размером с кочан капусты. Но Рими спокойно таскала туда-сюда металлические котелки, так что такой вес был не сильно большой проблемой для нее. Мешок, наверное, был слишком громоздким для ее низенького роста.

Тут не было никого симпатичнее ее.

— Асута, прости за ожидание! Дальше чачи, верно?

— Я сама принесу. Рими Ву, почему бы тебе не помочь ему нарезать овощи?

— Да!

Ай Фа направилась в хранилище с едой, а Рими взяла нож для овощей со стены.

Вот насколько прилежными были жители Морихена.

Когда они берутся за дело, то справляются с задачей с потрясающей эффективностью.

— Рими Ву, ты знаешь как правильно нарезать тино?

— Да, небольшими кусками!

Рими радостно орудовала кухонным ножом.

Разложив посуду, три старшие сестры вышли за дверь. Ай Фа, прошедшая мимо них, вернулась с мешком чачи.

— Это чачи? Что мне делать?

— Пожалуйста, почисти его. Он легко чистится вручную.

Чачи был фруктом, очень похожим на мандарин с желтой кожурой.

После очистки оставался мягкий белый шар.

Когда Ай Фа случайно сжала его, изнутри брызнула белая жидкость.

— Ой! — вскрикнула Ай Фа и затем пнула мою ногу.

— За что?!

— ...Шумный.

— Ахаха! — засмеялась Рими.

И тут я понял, что на кухне остались только я, Ай Фа и Рими.

Мне почему-то сразу стало спокойнее, и я даже не слишком обиделся на беспричинный пинок.

— Почистив, промой водой, пока не пропадет липкая жидкость.

Чачи был новым обнаруженным мной ингредиентом в хранилище еды.

Снаружи он напоминал мандарин, а внутри — картофель. Не принимая во внимание поитан, который только выглядел, как картофель, у чачи был такой же вкус.

Разделив помытый Ай Фа чачи, я нарезал его на кусочки около 3см шириной.

И на этом подготовительный этап был завершен.

Пятьдесят арий нарезаны кубиками и поджарены.

Еще пятьдесят арий нарезаны полукольцами.

Тридцать чачи нарезаны небольшими кусочками.

Шесть тино пошинкованы.

Обжаренное мясо с лопаток и бедер гибы в сумме весило 30кг.

И... восемь огромных тарап.

Прежде чем приниматься за злополучный пойтан, мне нужно было управиться с более мелкими делами.

С другой стороны, я бы не мог взяться за пойтан, если бы не использовал так много ингредиентов.

Я уже сделал все, что мог.

Пойтан действительно доставил мне много хлопот.

И почему с ним так сложно работать?

Суп из него напоминал мучную воду, густую и тяжелую для еды.

Сначала я предположил, что разнообразие специй, доступных в Морихене, было слишком ограничено, поэтому суп из пойтана был таким пресным на вкус.

Кроме каменной соли и листьев пико, другой единственной приправой в Морихене было фруктовое вино. Потому у их еды был легкий вкус. Они могли готовить высококачественный бульон из мяса и овощей, но этого было недостаточно, чтобы нейтрализовать уникальную текстуру пойтана.

В этот момент я вспомнил про существование овощного рагу.

Овощное рагу готовится с мукой, которая придает ему густую текстуру.

Но мне казалось очень трудным приготовить достойное тушеное мясо или сливочное тушеное мясо с ингредиентами Морихена.

Именно тогда... я и заметил сильный вкус тарапы.

Тарапа была даже более кислой, чем помидор, но используя арию, усиливающую аромат блюда, фруктовое вино, похожее на обычное вино, и листья пико, похожие на перец, я смог повторить по вкусу томатный соус. Я решил использовать этот вкус как основу для приготовления уникального овощного рагу.

Другими словами, я объединил "тушеное мясо" и "бифштекс с томатным соусом", которые были популярны в закуской моего отца, и создал совершенно новое блюдо.

— Ладно, помогите мне, пожалуйста, развести огонь в других печах. Он должен быть сильным, но не слишком, — сказал я и бросил около четверти ингредиентов в разогретый котел.

Там были три вида овощей: ария, заменяющая лук, замена капусты в виде тино и заменитель картофеля в виде чачи.

Когда ария стала мягче, я положил в кастрюлю гибу и добавил целую бутылку фруктового вина, заполняя всю кухонную комнату сладким ароматом. Когда вода закипела, я снял пену и добавил ковшом большое количество воды.

Я добавлял воду, пока котел не заполнился на 80%.

После этого я ослабил огонь.

Мне нужно было готовить это блюдо два часа и выпарить половину содержимого.

Так как в Морихене не было в продаже готового бульона, мне пришлось готовить его с нуля.

Я справился с тремя котлами по очереди, но остановился, когда добрался до последнего.

— Эмм, Рими Ву, я собираюсь использовать это фруктовое вино в другом блюде. Извини, ты можешь дать мне другую бутылку?

— Хмм? Аа? Кстати, а форма этой бутылочки немного отличается.

В ее руках было фруктовое вино, которое нам подарил Камия Ёст.

Раздумывая о том, как использовать его в готовке, я попросил Ай Фа принести его сюда из дома три дня назад, и все еще оставалось немного времени до того, как оно совершит свой дебют.

Залив другое фруктовое вино, которое мне дала Рими, с последним котлом было покончено, и можно было на некоторое время перевести дух.

Мы вытерли пот и охладились у двери.

Так как нам нужно было периодически снимать пену и добавлять дрова, мы не могли уйти далеко от кухни.

— Это замечательно! Ты добавил не только пойтан, но еще и тарапу! Я впервые вижу кастрюлю гибы с таким большим количеством овощей, - сказала Рими.

— Наверное. Народу ожидается много, вот я и добавил побольше.

Котелок, в котором были вместе приготовлены овощи и все мясо, являл собой настоящее воплощение жизни.

Ария и поитан - овощи, которые жители Морихена должны есть, чтобы быть здоровыми.

Так как они были дешевыми, этот обычай укоренился в жизни морихенцев... тем не менее, этой традиции было уже больше восьмидесяти лет, и я не собирался менять ее.

А вот то, что я должен был сделать — так это приготовить из всех доступы мне ингредиентов что-то по-настоящему вкусное.

Вот почему я подумал про обжарку поитана вместо варки его в кастрюле. Однако поитан в твердой форме может выглядеть очень чуждо для людей, которые раньше ели только суп из него.

Я долго ломал голову... пока бабушка Джиба и Донда Ву не сказали мне, что "приготовление всех ингредиентов в одном котле - это символ жизни". Тогда меня осенило, и я придумал "рагу из гибы и тарапы".

Прямо сейчас для этих овощей я использовал технику приготовления тушеной говядины.

Далее мне понадобится соус из тарапы, который и станет основой этого блюда.

После этого я добавлю поитан и создам текстуру рагу.

Я подумывал о замене сливок, которые можно было бы добавить в муку, чтобы сделать тесто кофейного цвета, но пока безуспешно. В конце концов, в Морихене нет ничего похожего на сливки. Когда я попытался пожарить рассыпчатый поитан с жиром гибы, поитан просто сгорел.

Однако даже если я просто добавлю поитан в суп, он все равно станет густым.

Более того, это так же соответствует идее "приготовления символа жизни".

Я думал, что приготовление этого блюда было слишком легкомысленным, но конечный продукт получился довольно хорошим. Главное в нем было — правильное соотношение поитана, чтобы не испортить текстуру овощного рагу.

Трудясь пять дней в поте лица, я пришел к этому ответу, сделав все, что мог.

Это блюдо было закуской.

Перед подачей бифштекса, ребрышек и жареного пойтана оно могло показаться им странным, но раскрыть их сердца я собирался именно этим блюдом.

Один Бог знает, чем все это кончится.

— Обычно я не использую большое количество дорогих овощей для приготовления роскошных блюд. Я поддался только потому, что случай достоин празднования.

— А я думаю, это замечательно! Оно очень вкусное... Из всех блюд, которым ты нас научил, это, наверно, мое любимое, — сказала Рими.

— Понятно. Значит, когда твои сестры выйдут замуж, ты сможешь приготовить его им на свадьбу.

— Аа! Асута, а для меня ты его не приготовишь?! — поразились Рими.

— Ты же тоже понимаешь, да? Учитывая характер твоего папы, он ни за что не позволит мне управлять домашним очагом, когда клан Ву будет принимать свадьбу.

— Да все хорошо! Потому что... — произнесла невинная девочка с озорным выражением лица:
— ... Позавчера, когда папа Донда попробовал овощное рагу, ты видел его лицо? Он сказал "вау", понимаешь? "Вау"!

— Он просто издал какой-то странный звук. Мне вообще показалось, что он собирался перевернуть котел на пол со злости.

— Нет! Овощное рагу было слишком вкусным! Вот почему он издал такой звук! Он почти сказал "восхитительно!".

— Правда? Тяжело себе это представить.

— Правда! Уж я-то знаю...! И когда я буду выходить замуж, ты приготовишь его для меня, хорошо?

Я потерял дар речи и взглянул украдкой в сторону... Ай Фа молча смотрела на слабый огонь в домашнем очаге.

Пока Рими изучала меня ожидающим взглядом, я положил руку на ее маленькую голову и ответил:

— Так и есть... когда-нибудь я точно приготовлю его для тебя.

Если я все еще буду в этом мире, когда этот день настанет.

Часть 2

Мы втроем еще некоторое время перебрасывались ничего не значащими фразами, иногда прерываясь на то, чтобы подбросить в огонь дров. Чуть позже вернулись Лала с Рейной.

— Эй, мы принесли еще котелки!

Как они и сказали, у каждой в руках было по металлическому котлу.

Похоже, они заняли их на время у родственников Ву семей.

Из семи домов Ву в главном доме была самая обширная кухня, поэтому я использовал это место в качестве базы. Но тут было только четыре чрезвычайно важных котла, и мне нужно было сначала использовать их для приготовления рагу, поэтому мы решили собрать всех помощников и дополнительные котелки именно в главном доме.

До сегодняшнего дня женщины из родственных домов помогали по очереди, но в этот день они придут все сразу. Сейчас же они занимались сушкой пойтана и нарезали овощи у себя дома.

Я должен был подготовить расписание и назначить блюдо, за которое будет ответственным каждый дом. Так же мне нужно было приблизительно подсчитать необходимое количество посуды, и вычислить, когда примерно все блюда будут готовы. Для меня это была самая тяжелая работа.

— А для чего нужны эти котелки? Для тарапы?

— Именно! Поскольку у нас хватает людей, давайте сделаем сначала это. А когда закончим, то сможем отдохнуть немного до полудня.

Я оставил работу с овощами Ай Фа и Рими, а сам последовал за Лалой и Рейной на улицу готовить томатный... нет, соус из тарапы.

Способ ее приготовления был довольно прост.

Я смешал вместе жареную нарезанную арию, большие ломти тарапы и фруктовое вино,

отварил и добавил соли и листьев пико, и все было готово.

Я думал добавить еще немного чеснока и риро, чтобы сделать соус лучше, но он и так уже был довольно приятным. Приготовить из этого рагу требовало довольно много усилий, но я надеюсь, что клан Ву найдет ему применение в будущем, поливая им свои мясные блюда или отваривая овощи.

— Невероятно! Эта страшно кислая тарапа теперь такая вкусная, — тихо сказала Лала, помешивая содержимое, чтобы кипящая красная тарапа не подгорела.

— Это благодаря арии и сладости фруктового вина. Я заранее все продумал.

За эти пять дней недружелюбное поведение Лалы постепенно подобрело.

Она всегда разговаривала с долей сарказма из-за своего характера, но если ее не злить, она была открытой и милой девочкой.

— Лала Ву, ты говорила, что не любишь тарапу, верно?

— Да, но эта мне нравится.

Вот какой она была.

Я думал, она ненавидела меня до глубины души, но сейчас разговор с ней наполнял меня теплом.

В этот момент... я почувствовал зловещий взгляд на своей щеке и повернулся проверить.

Рейна быстро отвернулась с одиноким выражением лица.

Как бы это сказать... вообще-то я думал, что холодно смотреть на меня в подобных ситуациях — это фишка Ай Фа.

Пока я волновался, появился Лудо, зевая.

— Что, вы все уже начали работать? Тут так жарко... Эй, Асута, пойдем купаться! Девушки уже вернулись с ручья, так?

— Нет, я пойду позже. Пока не закончу блюдо, не смогу передохнуть.

— Чего это вы втроем собрались вокруг двух печек? Без Асуты ни на что не способны, что ли? Вы знаете, что все мужчины уже научились разделявать гибу?

— Замолчи! Если хотите, идите и купайтесь! Мы и без Асуты обойдемся!

И почему в этой ситуации потерпевшим в итоге оказался именно я?..

— Пожалуйста, иди, мы тут за всем присмотрим.

В глазах Рейны был намек одиночества и уныния, но она все равно обращалась ко мне с улыбкой.

— Ну ладно... Старшие женщины уже закончили купаться?

— Эй, Асута, они вообще-то уже все замужем! Тебе тут ничего не светит.

— Вообще-то я имел в виду...

— Тебя просто прибьют на месте папа и брат Джиза.

— Вот почему я и спрашиваю, закончили или нет!

— Э-эмм, Сати Лей и остальные уже вернулись, вот почему мы смогли сюда прийти... — робко произнесла Рейна, немного покраснев.

Плохо, что из всех присутствующих она больше всех молча страдала, потому мне лучше было поторопиться на ручей.

Сообщив о своем уходе Ай Фа и Рими, мы с Лудо вышли на улицу.

— Лудо Ву, ты редко приглашаешь меня купаться.

— Ну... Я просто хотел у тебя кое-что спросить.

Лудо шел, выкидывая ноги поочередно вперед, и смотрел на меня своими серыми глазами.

— Ты уже спросил у нее об этом?

— О чем?

— О "Жертвенном стиле охоты".

— А...

О нет.

Я совершенно об этом забыл.

Это было невнимательно с моей стороны!

Я был очень занят в последнее время, но это не являлось оправданием.

Ай Фа охотилась в одиночку, но количество убитых ею гиб было довольно велико. Лудо намекнул, что Ай Фа, может быть, использует "жертвенный стиль охоты"... и если я хотел узнать, что это такое, то должен был спросить у нее.

Как я мог забыть о чем-то настолько важном? Я хотел схватиться за голову и закричать из-за своей заторможенности.

Я все еще не знаю, насколько это было серьезно. Фраза "жертвенный стиль охоты" звучала зловеще, а необычайно серьезное выражение лица Лудо, когда он говорил мне об этом, заставляло меня беспокоиться.

В таком случае, мне не оставалось ничего другого, кроме как расспросить человека, который заставлял меня волноваться.

— Прости, я совершенно забыл об этом... Ты можешь мне рассказать, что это такое?

— Если ты не спросил, то забудь об этом. Спроси у главы своего дома, если хочешь знать.

— Вокруг меня будут люди весь этот день, ничего, если другие услышат об этом?

— Для женщин это бессмыслица. Все равно они не знают, что это... Но лучше, чтобы папа об этом не узнал.

— Тогда я не могу — может услышать Рими.

Лудо снова покосился на меня.

У него было невероятно раздраженное лицо.

— Ладно... "жертвенный стиль охоты" - это старинный способ охоты с использованием фруктов, привлекающих гибу. Раздавленные фрукты испускают запах, который любит гиба, и выманивает их. Вот и все.

— Хмм? Звучит просто, но название пугающее.

— ... Я слышал, что гиба становится свирепой, когда чует этот запах. Обычно они убегают, если видят человека издалека. Но если они чуют этот запах, моментально бросаются в атаку!

— Что?..

— В этом способе охоты ты используешь самого себя в качестве живой приманки, вот почему он и называется "жертвенный стиль охоты". Это очень опасно. Вот почему никто больше им не пользуется.

—

— Маловероятно, что Ай Фа пользуется этим методом, но как-то уж слишком много добычи она приносит домой. Мне любопытно, как это ей удается.

— ... Фрукт, привлекающий гибу...

— Хмм?

— У него сладкий цветочный аромат?

Лудо не просто посмотрел в мою сторону, он повернул голову ко мне и внимательно вгляделся в мое лицо, прищурив глаза от удивления.

— Не знаю, я никогда не видел этот фрукт раньше.

— Точно...

А я вот чувствовал этот сладкий цветочный аромат от Ай Фа.

Если это был запах фрукта, привлекающего гибу...

— Папа ненавидит людей, которые не заботятся о своей жизни. Если какой-нибудь охотник использует этот метод, он точно будет относиться к нему с презрением.

— ... Ага.

— Но я таких людей уважаю! Я считаю, что таким и должен быть настоящий охотник. Может, это и выглядит глупо, но по-настоящему круто!

—

— Асута, послушай меня!

Лудо неожиданно схватил меня за грудь и остановил.

Лицо юноши было прямо передо мной.

— Если ты встретишь таких охотников, ты должен уважать их. Не бояться, а именно уважать.

— ... Я знаю.

Лудо отпустил меня и снова решительно зашагал вперед.

Я вздохнул и почесал голову через свою бандану.

В этот момент мы увидели деревянную доску, указывающую на водный источник клана Ву.

— Аа... кажется, сегодня будет жаркий день, — сказал Лудо и пошел к другой стороне доски.

Я подумал об Ай Фа, которая ждет меня в кухонной комнате, и последовал за ним.

И почти закричал:

— Эй! Братья Джиза и Дарум, вы тоже тут?

Да, братья Джиза и Дарум были здесь.

В каком-то смысле, со старшим и средним сыновьями клана Ву было тяжелее поладить, чем с Дондой Ву.

Лудо без колебаний отбросил в сторону свою одежду, а потом аккуратно положил свое ожерелье на землю.

Это был ручей, глубиной по колено.

Территория поблизости была каменистой. За ручьем была высокая скала и на ее вершине росли деревья.

Два охотника сидели в реке и использовали ткань, размером с ладонь, чтоб вытирать свои обнаженные смуглые тела.

— Ох, ледяная! — оживленно закричал Лудо, прыгнув в ручей.

Я был совсем не рад.

Джиза Ву посмотрел на меня, а потом молча протер свое тело.

Огонь загорелся в глазах Дарума Ву, и он сделал то же самое.

Кто будет радоваться в такой ситуации?

Я не мог просто так убежать, и у меня не оставалось выбора, кроме как раздеться.

Я снял свою безрукавку, футболку и остальную свою одежду, а затем положил свое ожерелье на землю, пошел вниз по течению к спинам двух мужчин и молча сел.

— Братец Дарум, почему у тебя такое ужасное лицо?! Сегодня день празднования!

Сказав это, Лудо выбросил свою правую ногу, которая была под водой.

Большое количество брызг полетело в голову Дарума.

Аррргггххх, я чуть не упал в обморок от паники.

Дарум Ву на мгновение полностью замер, а потом продолжил невозмутимо тереть свое тело. Я не видел его лица со своего места, поэтому для меня это было еще более пугающе.

Даже не видя его лица... тела мужчин Морихена были действительно поражающими.

За этот месяц мое тело из-за тяжелого постоянного физического труда подтянулось и обрело кое-какой рельеф. Хотя я и был довольно худым, мой вес увеличился, и я впервые в своей жизни стал физически красив. Тем не менее, по сравнению с мужчинами Морихена я был просто тощей обезьяной.

Прежде всего, совершенно отличалась наша структура скелета. У мужчин Морихена были широкие плечи, плотная грудь, длинные и худые шеи и конечности.

Они не были толстыми, но имели невероятно развитые мышцы спины.

Их тела были сбалансированы и выглядели пропорциональными, даже в одежде. Одни мускулы и ни капли лишнего жира. Как и у Ай Фа, их торс сочетал в себе функционирующую красоту и рациональность.

При ближайшем рассмотрении, у них оказались большие руки с толстыми запястьями. Длинными были не только их пальцы, но и ладонь тоже была массивной. Они точно легко могли раздавить мои руки в рукопожатии.

Однако... прямо, как и у Ай Фа, у них были многочисленные белые шрамы на смуглой коже.

Получение удара рогом от гибы могло быть смертельной раной. Наверное, они получали эти травмы, когда передвигались в густых лесах или каменистой местности.

Они были охотниками Морихена.

— Почему ты такой потерянный? Такое большое событие бывает раз в жизни!

С этими словами на меня плеснул целый поток воды.

Лудо прыгнул в воду рядом со мной.

— Тщательно помой свое тело! Это день празднования дома Лутим!

— Я-я понял... Лудо Ву, ты такой энергичный так рано утром.

— Хмм? Уф-уф-уф! Конечно! Я могу есть вкуснейшую еду каждый день, и это наполняет меня энергией! Я чувствую, что могу поднять гибу одной рукой!

У Лудо была счастливая улыбка на лице.

С таким лицом он выглядел мило, как девочка.

Хоть даже его тело было похоже на дикого зверя, он был ниже меня и не таким мускулистым, как его братья. И, несмотря на то, что я был слабее его, его детский внешний вид успокаивал меня.

— Женщины клана Ву отлично справляются. Я мало что делал для ужина эти пять дней, и они неоднократно практиковались в приготовлении бифштекса. Начиная с завтрашнего дня, они точно продолжат готовить вкусную еду для вас.

—

— Хмм? Что такое?

— Асута, неважно, что ты говоришь, ты делаешь это с предпосылкой, что "все будет хорошо, даже если тебя не будет рядом". Это меня злит!

— А? Но я же изначально не должен был управлять домашним очагом клана Ву. Разве не хорошо, что женщины клана Ву теперь могут готовить и без моей помощи?

— Я знаю! Я не это имел в виду!

Всплеск... Лудо хлопнул ладонью по воде.

Он действительно вел себя, как ребенок.

— Асута, — в этот момент впервые заговорил Джиза Ву. — Я думал обсудить с тобой кое-что сегодня.

— Хорошо, что?

— ... Ты еще встретишь этого человека из Каменной столицы, Камию Ёста, верно?

Джиза Ву повернулся своим крепким телом и посмотрел на меня своими узкими, как щель, глазами.

— Да. Если он придет в гости, я с ним встречусь.

— Ясно... В Морихене нет запретных мест. Мы заключили соглашение с правителем Геноса умышленно останавливать любого от прохода в Морихен, но это ради безопасности людей из города. Если этот мужчина придет снова, у нас не будет никакой власти остановить его.

— ... Да.

— Но я не позволю никому из городских вредить Морихену. Ты должен это понимать, увидев людей из клана Тсун, так? Городская культура ведет Морихен только по пути разложения.

—

— Асута, я чувствую в тебе дух городского жителя. Ты должен жить в Каменной столице... Разве я не прав?

Каслан Лутим шел против обычаев Морихена, но что об этом думает Джиза Ву? Был ли он против этого еще больше, чем Донда Ву... Такая мысль возникла в моей голове.

— Я не знаю, прав ты или нет. Но... по сравнению с Почтовым городом, я предпочитаю поселение Морихена.

Я мог дать только такой ответ.

— Понятно, — Джиза Ву встал. — Для меня Каслан Лутим - очень важный член семьи. Я больше всех хочу, чтобы его свадьба прошла гладко.

После этого Джиза Ву вытер свое тело тканью, висящей на входной доске, а потом надел свою одежду.

— ... Асута, ты действительно осмелился разговаривать с братцем Джизой в такой ситуации. Я бы так не делал, — сердито сказал Лудо.

— Ну, я все еще не знаю, что в нем такого пугающего. Кроме его потрясающего духа, я не знаю, чего мне стоит бояться.

— Что ты имеешь в виду? По сравнению с папой, братец Джиза намного более опасен... Дарум, брат, почему ты недолюбливаешь Асуту? Он готовит вкусную еду для нас и хоть в нем есть то, чего я не понимаю, он все равно хороший парень!

Слова Лудо достигли глубин моего сердца. Но, смотря, как бесстрашно Лудо общается с Дарумом Ву, я почувствовал, что он намного сильнее меня. В конце концов, они были братьями, потому было понятно, что они поладят.

Как я и ожидал, Дарум Ву не ответил. Он даже не посмотрел на меня и покинул ручей так же, как и Джиза Ву.

— Хмм... Асута, они действительно не выносят тебя.

— Да, это точно.

— Как бы это сказать... Асута, кажется, братец Дарум боится тебя.

— Чего?! Невозможно! Неважно, как сильно я буду пытаться, я не смогу победить его.

— Мужчины в Морихене никогда тебе не проиграют... если только это соревнование не в силе.

Лудо сел в воде, скрестив ноги, а затем повернулся лицом ко мне.

— Какой ты странный, Асута! Такой слабый, но никого не боишься. В тот вечер, во время предсвадебного пиршества ты выглядел даже сильнее моего отца.

— Ха-ха, для меня честь слышать это.

— Руку.

— А?

— Дай мне посмотреть на твою руку.

— Руку?

Я протянул свою правую ладонь.

Лудо мягко положил свою ладонь поверх моей.

— Твоя рука маленькая, прямо как у женщины.

Я почувствовал, что на моем лице появилось удивление, точно как у Рими ранее.

Лудо был ниже меня, но его пальцы и ладонь были в два раза больше моих.

Примерно через год или больше, возможно, мне нужно будет с почтением смотреть на Лудо. Одна эта мысль наполняла меня унынием.

Но даже так... Какое будет счастье, если я все еще буду в Морихене через год.

Часть 3

Два спокойных часов спустя, еда в четырех больших котлах была успешно приготовлена.

Половина воды испарилась.

В этот момент я добавил соус из тарапы.

Содержимое моментально приняло густой темно-красный оттенок.

И, несмотря на то, что для вкуса была добавлена ария, сильная кислинка и аромат тарапы все равно распространились по всей кухне.

— Хорошо, теперь очередь пойтана. Не ошибитесь с количеством, ладно?

В каждый котелок следовало добавить по десять поитанов. Если мы превысим это количество, консистенция массы получится слишком рассыпчатой.

Я снял кожуру картофелеподобного поитана и начал бросать его один за другим в котел.

Даже на слабом огне поитан сразу распался на части и растворился.

Что за невероятный ингредиент.

В нем есть какое-то сходство с мукой, но оно такое же сильное, как у гибы со свининой, лука с арией или у помидора с тарапой.

А значит... Я бы не попробовал эту еду, если бы не попал в этот мир.

Так как тут нет ничего, полностью идентичного тому, что я ел в своем старом мире, я продолжал волноваться о методах готовки.

Десять поитанов растворились без следа.

Томатно-красный цвет постепенно стал чем-то средним между розовым и оранжевым.

Осторожно перемешав все это, я добавил каменной соли и листьев пико и...

Блюдо было, наконец, закончено.

После двухчасовой варки даже чачи внутри стал мягким и нежным.

Тино и ария прямо-таки таяли во рту, даже не требуя жевания.

Следующим было мясо гибы.

Мясо, порезанное небольшими кусочками, получилось очень нежным.

Мясо лопаток медленно таяло во рту, а мясо бедер сохранило свою жесткость.

Сильная кислинка тарапы дополнила многослойный вкус ингредиентов... что разнесло неопикуемый свежий вкус в моем рту.

Как и ожидалось от блюда, на которое было потрачено так много времени и усилий. Из всех блюд с гибой, которые я создал, это рагу могло стать самым лучшим.

Однако это было роскошное блюдо, приготовленное для банкета, а не семейная еда на каждый день.

Такая роскошь может быть съедена только во время пиршества.

Это блюдо сделает свадьбу еще более радостной.

Ради наслаждения высококачественной едой, люди Морихена выполняют свою работу охотников еще усерднее, чтобы заработать медные пластины...

И я хотел поделиться этим с Касланом Лутимом и его родней.

— Ладно, чуть позже потушите огонь. Пожалуйста, осторожно помешивайте содержимое котелков так, чтобы оно не подгорело.

Я, Ай Фа, Рейна и Лала стояли перед четырьмя кастрюлями соответственно.

Ничем не занятая Рими неистово уставилась на меня.

Она не произнесла ни слова, но ее большие глаза сверкали.

— ... Ты хочешь попробовать?..

— Хочу! — прервала она мои слова.

Я ложкой зачерпнул немного рагу, чтобы попробовать на вкус. Я посмотрел вниз и обнаружил милую девочку, ожидающую меня с открытым ртом.

Это напомнило мне ту ночь, когда я впервые встретил Рими... Я ощутил ностальгию, отправляя ложку в ее рот.

— Это... Это вкусно...

Она прищурилась от улыбки.

Затем она снова уставилась на меня.

Я снова подумал о том, что она так же приставала ко мне и в тот раз.

Рими не была жадиной, поэтому она не будет просить третий раз. Думая об этом, я добавил немного мяса с бедер и кусочков чачи на ложку. Когда я дул на нее, чтобы остудить, кто-то врезал мне по затылку.

— Не балуй эту малявку! Гостям ничего не останется!

— Я не ем так много! Лала - пацанка!

— Не драться, не драться, — сказал я, засовывая ложку в ее широко открытый рот.

Рими держала ложку во рту с таким выражением лица, будто она таяла. Лала подняла свои брови и сказала:

— Я больше не могу! Какая хитрая! Я терпела и не взяла ни кусочка!

— А? Ты сдерживала себя? Ты должна хотя бы попробовать, это привилегия ответственных за домашний очаг.

— Сказал бы раньше! Рими, малявка, отдай ложку!

— Аа...? Дай-ка подумать.

Даже банальные ссоры, вроде этой, были милыми. Пока я радостно наблюдал за ними, кто-то дернул край моей футболки.

Рейна только что осторожно смотрела в кастрюлю неподалеку от меня, а сейчас застенчиво перевела взгляд на меня.

— ... Эмм, я же уже сказал, что пробовать - это нормально, верно?

Лицо Рейны засияло.

Такая атмосфера ощущалась более уютной.

Однако это ненадолго. Вечером это место превратится в область военных действий. Я, наверное, не пострадаю за то, что провел несколько моментов, согревающих сердце, с этими тремя близкими сестрами.

— ... Утренняя работа закончена? — наконец спросила Ай Фа.

— Именно.

Услышав мой ответ, она кивнула и помахала Рими.

— Тогда я отправлюсь домой. Рими Ву, подменишь меня?

— Хорошо! Что ты собираешься делать дома?

— Мне нужно перевернуть мясо в хранилище. Если его оставить на весь день, листья пико испортятся.

Понятно, значит дома тоже была работа по хозяйству.

— погоди, я скоро закончу! Давай вернемся вместе.

— Но зачем? — Ай Фа вопросительно наклонила голову. — Нужно всего лишь перевернуть мясо, я с этим и одна могу справиться. Ты можешь пока отдохнуть.

После этих слов Ай Фа быстро вышла из кухонной комнаты.

— Хмм... Мы ей не нравимся? — спросила Лала.

— Ничего подобного, — возразил я ей. — Она не испытывает неприязни к тебе. Ай Фа просто медленно теплеет к людям.

— Но я никогда не видела, чтобы она разговаривала с кем-либо, кроме Рими и бабушки Джибы. Если она не испытывает к нам неприязни, значит, она просто к нам равнодушна, — недовольно произнесла Лала.

Лала надеется стать ближе с Ай Фа?

— Кстати... Лала Ву, ты знаешь об этом свадебном предложении два года назад? После того дня отношения с Дондой Ву испортились — вот почему она привыкла держаться на расстоянии от клана Ву.

— Но ты-то к нам нормально относишься.

— Потому что у меня не все дома.

— Да, это я и так знаю.

Ее слова опять ранили мое сердце.

— Но папа Донда не упоминал больше об этом свадебном предложении. Так как она уже поладила с Рими и бабушкой Джибой, то у нее нет причин избегать нас. Следовательно, должно быть, мы ей неинтересны.

— На самом деле нет, как я уже сказал... она просто медленно теплеет к людям.

— Вы хорошо общаетесь, проведя много времени вместе...? Или скорее, вы вообще близки?

— Хмм... Что за странные вопросы!

Близки мы или нет, мы с Ай Фа еще ни разу по-настоящему не ссорились. Я даже говорил ей то, что хотел, без сомнений, хотя мы и не знали друг друга очень долгое время.

Даже несмотря на то, что сейчас мы живем под одной крышей, как будто это естественно само по себе, когда я впервые прибыл в Морихен, то лишь временно оставался в доме Ай Фа — только для того, чтобы избежать проблем, за которые она могла понести ответственность.

Может, я знал-то ее всего неделю, но сказал, что хочу удивить Донду Ву своей готовкой. Тогда это, должно быть, доставило ей проблем... Но она со мной согласилась и, наверное, была даже более взволнованной, чем я. Услышав, что Донда Ву поносил мою еду, она злилась на него за меня.

Ай Фа всегда была холодна, ее настроение то и дело менялось, поэтому я думаю, что это вполне естественно. Ай Фа вообще редко показывала свои эмоции на людях.

Однажды она сказала мне... "Я не хочу, чтобы ты внезапно пропал."

"Хмм... Это плохо."

Я не думаю, что могу четко описать наши отношения.

И разговор о таких вещах, когда ее нет рядом, создает ощущение, будто я предаю ее.

Я мог только извиниться перед Лалой:

— Прости, я не знаю, как это объяснить.

Лала недовольно цокнула языком, а затем перевела свой взгляд на сестру, наблюдающую за кипящим котелком.

— Сестренка Рейна, что думаешь? Мы редко говорим про Ай Фа, верно?

Я думал, что Рейна будет встревожена этим вопросом, но она ответила быстрее, чем я ожидал.

— Я все равно надеюсь, что однажды она сможет выйти замуж в клане Ву.

— Но почему?

Услышав удивленный вопрос Лалы, Рейна улыбнулась, показав свои зубы, и на мгновение взглянула на меня.

— Потому что Рими и бабушка Джиба восторгаются ею, и я считаю ее потрясающим человеком... Более того, дом Фа станет родственным клану Ву.

Хмм... Сомнения снова появились в моем сердце.

Я был рад, что Рейна открыла мне свое сердце, но по сравнению с Рими и Лалой, с которыми у меня разница в возрасте была больше, я был не уверен, как мне общаться с ней, моей одногодкой.

Я не мог искренне ее поблагодарить, услышав ее слова.

— А мне кажется, все и так нормально! — Рими старалась изо всех сил, радостно помешивая в котелке, который ей доверила Ай Фа. — Даже если Ай Фа и Асута не наша семья и не родственники, они мне все равно нравятся! Было бы здорово, если бы наши дома стали ближе!

Вот, что мне нравилось в Рими.

Я надеюсь, что она всегда будет рядом с Ай Фа и будет радостно улыбаться.

— Если ты с кем-то поладишь, ты естественно с ним подружишься.

Дав такой посредственный совет Лале, я закончил эту тему.

Часть 4

Как только перевалило за полдень, начались военные действия.

— Ну что ж, тогда будем действовать так, как я объяснял вчера: группа Дитто Мин Ву будет нарезать мясо, группа Рейны Ву будет нарезать арию, группа Мии Лей Ву будет жарить пойтан.

Одиннадцать женщин собрались в главном доме Ву.

Половина — родственницы, живущие в поселении клана Ву.

Я разделил одиннадцать человек на три группы, чтобы поручить им разные задачи.

Бабушка Дитто Мин, Вена и еще трое были ответственны за нарезку стейка и подготовку бифштекса.

Рейна, Рими и еще двое будут нарезать арию для бифштекса.

Миа Лей Ву и Лала будут жарить пойтан с помощью печей на улице.

Сати Лей Ву направится в дом с детьми и будет за ними присматривать.

В конце концов, сегодня здесь будет сотня гостей.

А мужчины едят почти в два раза больше женщин.

По моим примерным прикидкам выходило, что я должен был приготовить достаточно мяса и жареного пойтана на 150 персон.

Я добавил много ингредиентов в овощное рагу, но не знал, как гости распределят мясо в рагу. Если считать пойтан, получится меньше половины на каждого.

Я слышал, что в обычае Морихена было во время больших празднований подавать к столу еду с запасом, так что я решил исключить ингредиенты в рагу из моих расчетов.

Морихенцы обычно живут простой скромной жизнью, но во время пира она меняется.

Итак, учитывая, что будет сто пятьдесят гостей...

Распределив по 500гр на человека, получится 75кг.

Одному человеку необходимо два пойтана, так что это три сотни.

Поэтому я решил пожарить много пойтана.

Более того, я попросил соседние два больших родственных дома приготовить простое блюдо в виде "жареных овощей".

Поскольку ингредиенты в рагу были исключены, а каждому требуется по три арии, нам необходимо 450 штук.

После варки или жарки ария сильно уменьшается. Но использование только одного ингредиента не пробудит аппетит у людей.

И поэтому я выбрал несколько овощей, которые подходят для жарки, в частности тино, похожее на капусту, и пулу, которая выглядит как зеленый перец. Я пожарил большое количество овощей, как дополнительное блюдо для стейка и бифштекса.

Так как всем необходимо потреблять три ария в день, их количества все равно недостаточно, даже если я пожарю их. Наличие одного только рагу в качестве первого блюда тоже заставляло меня тревожиться. Поэтому я решил добавить суп с тремя вышеупомянутыми овощами и мясом, так что каждый точно съест по одной целой арии.

И конечно, не стоит забывать мясо гибы. Мы использовали более 120кг мяса в суп, мясные блюда и рагу.

Исходя из грубых расчетов, тут было по 800гр мяса на каждую женщину и 1,6кг для каждого мужчины. Я думаю... этого более, чем достаточно.

Меню на сегодня было следующим:

Стейк из гибы (бедро, лопатки, ребрышки).

Бифштекс из гибы.

Овощное рагу, приготовленное из различных овощей, тарапы и мяса гибы.

Жареный пойтан с добавлением гиро.

Три вида жареных овощей.

Суп с тремя овощами и мясом гибы.

Это было моим заключительным решением, как хранителя домашнего очага на этом свадебном пиршестве.

Учитывая, какими жирными и простыми были блюда, я рассматривал добавление холодного блюда из мяса. Но мне казалось, что это не слишком подойдет празднованию охотничьего племени. После обсуждения с домом Лутим, они мне сказали, что "все больше предпочтут горячую еду, по сравнению с холодной", поэтому я отбросил эту идею.

Кстати, когда я спросил их, убирать ли нам кости с ребрышек, Дан Лутим сказал: "Ни в коем случае!" и полностью отверг мое предложение.

— Лучше есть мясо с костью!

Я беспокоился, что кто-то устроит скандал, как Дан Лутим в тот вечер. Но сам Дан Лутим сказал вот что: "Даже если что-то останется, я все съем!", так что, видимо, мне было не о чем беспокоиться.

За эти пять дней идея того, что "жалко выбрасывать тушу гибы", постепенно обрела корни в поселении клана Ву. Женщины из родственных домов, которые обучались и практиковались в готовке, радостно забирали остатки мяса и готовили его для своих семей, успешно успокаивая упрямые взгляды мужчин.

Как главный реформист, Каслан Лутим показательно не выбрасывает тушу гибы после охоты.

Когда я узнал, что Ай Фа не разделяет мнение, что "тело гибы - это отбросы для мунто", я понял, что только клан Ву и равный по силе дом Лутим придерживаются таких взглядов.

Сегодня здесь появятся гости из семи домов, более ста человек. Из этих семи домов только дом Лей может сравниться с кланом Ву и домом Лутим по размеру. Дома Мин и Маму были значительно меньше, а дома Лилим и Муфа еще меньше. Эти дома, вероятно, не беспокоятся об этом.

— Если люди из дома Лей не съедят, то съем я! — громко рыкнул Дан Лутим.

Проще говоря, если каждый получит только одно ребрышко, гости наверняка будут

недовольны.

В итоге, мы приготовили 150 ребрышек в качестве услуги для отца моего заказчика.

Итак... прошел полдень, и поселение клана Ву превратилось в поле боевых действий.



— Асута! Мы закончили нарезать арию!

— Вау, так быстро! Пожалуйста, теперь порубите мясо!

— Порубить мясо! Принято!

В обращении с ножом Рими могла соперничать со своей матерью и сестрой.

Я установил вес каждого бифштекса в 200гр.

Если есть его вместе со стейком, этой порции будет достаточно. Но мужчины могут возражать против этого блюда. До настоящего момента я испробовал его только в главном доме Ву, и двое из четверых мужчин отозвались негативно. Потому я был морально готов, что половина мужчин не сможет принять это блюдо.

Как уже было сказано, я все еще продумывал новый способ его готовки.

Если им не понравится нежный бифштекс, я предложу им положить его в суп.

Таким был результат моего исследования.

На второй день, чтобы выполнить свое обещание, данное Ай Фа, я решил подать бифштекс на обед, но я не хотел делать разные блюда для мужчин и женщин.

Исследование там или нет — обед есть обед, и я считаю, что семья должна есть одну еду.

И потому я приготовил суп с бифштексом. Каждый в праве сам решать, хочет ли он положить бифштекс в суп.

Кому нравится мясо помягче — кладет, нравится жесткое — ест прямо так.

Это была уловка, которую я придумал, но мужчины клана Ву не выразили никакого недовольства.

Попробовав мясной суп, я ощутил у него аромат жареного бифштекса, который усилил его запутанный вкус.

И потому я решил использовать этот метод на пиршестве.

Я также приготовил соус из фруктового вина, чтобы можно было свободно добавить подливку во время поедания этих бифштексов

И так как я готовил обед для клана Ву, я постепенно укомплектовывал меню на пиршество.

Вернемся к главной теме.

Будучи в доме Фа, я замешивал сразу много нарезанной арии в бифштекс. Но так как в поселении клана Ву было много котелков, мне не нужно было беспокоиться об этом. И потому я использовал только четверть арии на каждые 200гр бифштекса. Такие же пропорции использовались при приготовлении бифштекса в «Тсурумии».

Далее я приготовил сотню 200-граммовых бифштексов.

— Мы пожарим арию. Ай Фа, разведи, пожалуйста, огонь в печи!

Ай Фа кивнула и выполнила мою просьбу.

Когда так много женщин было собрано в одном месте, Ай Фа старалась особо не выделяться, но фактически помогала всем нуждающимся в помощи. Так как женщины клана Ву были обучены мной, Ай Фа не могла так же проворно пользоваться кухонным ножом, как они. Ее работа была в разведении огня, ношении ингредиентов и другой разнообразной работе.

Она приносила большое количество ингредиентов из хранилища с едой, затем относила приготовленную еду обратно в хранилище, передвигала тяжелые котлы и наполняла бутылки водой... Ай Фа занималась всей этой будничной, но тяжелой, работой.

— Спасибо, ты очень помогаешь, — тихо сказал я ей на ухо.

Она наклонила голову, скопировала меня и прошептала в ответ на ухо:

— Поскольку здесь блюда, которые будут подаваться на пиршестве дома Лутим, мы должны позволить их родственникам готовить, верно? Так будет лучше.

Я непонимающе наклонил голову, а затем снова тихо сказал:

— Может быть и так, но я-то ведь тоже не их родственник.

Ай Фа склонила голову и приблизилась ртом еще ближе ко мне:

— Ты работаешь на них потому, что тебе заплатили, так? Не объединяй наши ситуации в одну.

Пока мы спорили об этом, внезапно вмешалась Рими, которая усердно работала над нарезкой мяса:

— О чем это вы там шепчетесь?

— Ни о чем, это секрет.

— Аа?! Какие хитрые! Я тоже хочу секретничать!

— Это шутка, мы просто общаемся в сторонке. А говорим тихо, чтобы не беспокоить остальных,
— ответил я с улыбкой... и встретился взглядом с Рейной, которая уставилась на нас.

Рейна вела себя странно.

Я просто шептался с Ай Фа, ей не стоило смотреть на меня таким грустным взглядом.

Я смазал горячие кастрюли жиром, положил внутрь нарезанную арию и почувствовал себя немного угнетенно.

Рейна была способной девушкой. Она была честной, невинной, доброй, хорошей в обучении и потрясающе выглядела.

Если честно, если бы эта очаровательная девушка выразила ко мне симпатию помимо дружбы, это бы испугало меня больше, чем обаяние Вены.

Я не собирался искать себе пару в этом мире, но если бы мне действительно пришлось выбрать здесь кого-то... это определенно была бы не Рейна и не Вена.

— ... Разве тебе не нужно добавить фруктовое вино? — голос Ай Фа вернул меня обратно в реальность.

— Ох, я забыл! Ай Фа, ты можешь...

Она покачала бутылкой фруктового вина передо мной.

— Я впервые вижу, что ты ошибаешься во время готовки.

Когда я поспешно залил фруктовое вино в арию, которая уже приняла карамельный оттенок, смеющийся голос Ай Фа эхом раздался в моих ушах.

Какое лицо у нее было, когда она это говорила?! Когда я захотел проверить, Лала закричала: "Ай Фа, принеси, пожалуйста, принеси еще пойтан!", и она пропала из моего поля зрения.

Черт! Вот отстой!

Я заставил себя зачерпнуть жареной арии с помощью лопатки на деревянную тарелку.

Сделав это, я поднял голову и...

Рейна, нарезающая мясо, снова одарила меня печальным взглядом.

<http://tl.rulate.ru/book/3168/411696>