

“Хех, это наратя*?”

Чжан Хэн взял миску с рисом и поднес ее к носу, чтобы понюхать блюдо, приготовленное Аканэ Кояма. Оно обладало прекрасным ароматом, смесь аромата чая и риса, с нотками соли и вина.

В наратя мог входить не только рис, но и другие злаки, а также сушеные каштаны, семена клейкого риса, красная фасоль и жареные соевые бобы. После варки в большом количестве бульона, подавался в миске вместе с соленьями и супом из тофу. Первоначально наратя был пищей монахов в храмах Тодай-дзи** и Кофуку-дзи*** в Наре, но с тех пор он стал неожиданно популярным и в народе.

“Как насчет того, чтобы попробовать”, - Аканэ Кояма положила деревянную ложку и пригласила.

“Пожалуй, попробую”.

Чжан Хэн взял свои палочки для еды, подцепил полоску маринованной редьки и жевал ее во рту, запивая горячим наратя.

“Ну, как?” - Аканэ Кояма, сидя на коленях, нервно спросила, поддавшись вперед.

Чжан Хэн, однако, ответил не сразу, он закрыл глаза, чтобы тщательно прочувствовать вкус между губами и зубами, и через мгновение снова открыл глаза: “Ну, это было неожиданно вкусно, я не ожидал, что ты так хороша в этом ремесле”.

“Не преувеличивай. Я научилась этому у своего отца”, - сказала Аканэ Кояма, снова садясь на место, слова Чжан Хэна, казалось, принесли ей облегчение.

“Твой отец умел готовить?” - спросил Чжан Хэн.

“Да, мой покойный отец однажды сказал, что приготовление пищи подобно пути меча, это своего рода самосовершенствование. А чтобы увидеть истину, нужно набраться терпения”, - продолжила Аканэ Кояма.

.....

На данный момент прошло пять дней с тех пор, как Ямада и другие самураи подошли к воротам додзё, чтобы спровоцировать ее. После того как самураи клана Тёсю отступили, Чжан Хэн предложил ей просто присоединиться к Кояма додзё. Однако Аканэ Кояма не сразу согласилась, а попросила его, чтобы тот хорошенько все подумал еще несколько дней.

По ее мнению, вступление в додзё является важным событием в жизни. В этом деле не следовало принимать поспешных решений. Более того, мастерство Чжан Хэна было настолько сильным, что даже если бы ее отец был бы еще жив, не смог бы с ним сравниться. Поэтому она не знала, чему еще она может научить Чжан Хэна.

Сегодня она пригласила Чжан Хэна к себе и приготовила еду, чтобы просто поблагодарить его за то, что он спас ей жизнь.

В дополнение к наратя она также приготовила бонито на гриле – сначала свежие бонито**** с кожей обжаривают на сильном огне до беловатого цвета, затем окунают в воду с уксусом, после нарезают ломтиками и обмакивают в мисо с пастой из семян горчицы, что очень вкусно и популярно в Киото.

Ученик Мацуо Басё (да-да, именно так, знаменитый мастер хайку из провинции Ига) Такараи Кикаку однажды сказал: Глициния цветет, / я жду, ничего не делая, / когда наступит первый день бонито. Это хайку было написано, чтобы выразить свое желание поесть бонито. Также когда-то существовал девиз для гурманов: “Скорее заложит свою жену, чем съест бонито”. Каждый год, когда бонито только появлялся, цена на него была настолько высока, что его могли себе позволить есть только правители кланов, так как цена его была эквивалентна золоту.

Теперь, наконец, настала очередь простых людей наслаждаться бонито. Однако это блюдо стоило немалых денег. Поэтому с учетом денег, потраченных на этот обед, и еду для детей, арендной платы, которую она только что получила, хватит ненадолго.

Лучше всего было бы закрыть додзё и, рассчитывая на арендную плату, спокойно жить в Киото или выйти замуж и растить детей, но она, похоже, никогда не рассматривала подобной возможности.

Пока они ели, кто-то постучал в дверь Кояма додзё.

Аканэ Кояма погасила огонь и сказала Чжан Хэну: “Я пойду открою дверь, а ты продолжай есть”.

С этими словами она рысцой направилась к воротам и открыла их, за воротами стояла незнакомая пара.

“Чем я могу вам помочь?” - спросила Аканэ Кояма.

Прежде чем мужчина успел что-то сказать, его жена уже опустилась на колени с благодарностью к благодетельнице на устах.

“А?” Аканэ Кояма выглядела немного растерянной.

К счастью, мужчина в этот момент заговорил и все объяснил: “Мы родители Чио. Несколько дней назад вы спасли двух маленьких девочек на рыночной площади, одна из них - наша дочь”.

“Ох, этот инцидент, не принимайте его близко к сердцу, это было небольшое усилие”. Аканэ Кояма немного смутилась, а затем увидела Чио, которая пряталась за родителями, держа в руках коробку, выглядя при этом такой застенчивой.

Мужчина взял коробку, которую она держала, и сунул ее в руки Аканэ Кояма: “Я знаю, что не смогу отплатить вам за спасение нашей дочери, но я надеюсь, что вы примете этот маленький подарок”.

Аканэ Кояма открыла коробку и увидела вакидзаси.

“Мой предок был известным кузнецом в Исэ, но мне стыдно признаться, что мое поколение может делать только сельскохозяйственные инструменты. Хорошо, что сохранился семейный вакидзаси. Надеюсь, он вам пригодится”, - сказал мужчина.

“Он слишком ценен, и поскольку это реликвия наших предков, будет лучше оставить его себе”, - ответила Аканэ Кояма, вежливо отказываясь.

“Нет, нет, мы не самураи. Даже если мы будем хранить его дома, он будет там только пылиться, поэтому лучше отдать его тому, кто в нем нуждается. К тому же если он будет у вас, я уверен, что он будет использован с пользой”. Видя, что Аканэ Кояма отказывается принять подарок, мужчина немного встревожился и притянул дочь к себе и опустился на колени, как его жена.

Когда Чжан Хэн услышал шум за дверью, он подумал, что это самураи клана Тёсю снова пришли к ним на порог. Он быстро отложил палочки для еды и вышел из додзё, чтобы как раз увидеть перед собой эту сцену.

Чио, казалось, немного удивилась, увидев Чжан Хэна, явно не ожидая, что он живет с Аканэ Кояма. Ее глаза с любопытством блуждали по этим двоим, вероятно, мысленно рассуждая об их отношениях.

В конце концов, Аканэ Кояма не смогла отказать им и была вынуждена принять вакидзаси. Только после этого семья удалилась, перед этим еще раз сердечно поблагодарив их.

Аканэ Кояма молча стояла у входа в додзё с вакидзаси в руках, казалось, взбудораженная какими-то воспоминаниями, смотрела вниз и о чем-то размышляла.

Чжан Хэн не мешал ей, и только спустя долгое время она вскрикнула и подняла голову: “Прости, я вспомнила кое-что, что мой отец говорил мне раньше, причина, по которой Кояма Акаши-рю делает акцент на защите, а не на нападении, заключается в том, что у каждого в

сердце есть что-то, что он хотел бы защитить. Меч предназначен для убийства, но при правильном использовании он также может спасти жизнь, возможно, именно поэтому он открыл свое додзё, сегодня я понимаю его слова еще лучше”.

“Можно посмотреть?” Чжан Хэн протянул руку и взял вакидзаси из рук Аканэ Коямы.

Он ощущался немного легче в руке, чем обычный короткий меч. Несмотря на то, что с момента изготовления и придания ему формы прошло много лет, он был ухожен, а лезвие оставалось острым. По технологии тамахаганэ***** железистый песчаник сначала переплавляли в куски железа в печи, затем, вынув из печи, сразу раскалывали на слитки, затем эти слитки расплющивались в тонкие пластины и резко охлаждались. После эти пластины разбивались на небольшие кусочки и происходила их оценка по краю разлома. Одинаковые по составу кусочки сплавлялись вместе в слитки, по которым непрерывно ударяли молотом, чтобы придать окончательную форму. Так что в итоге получался действительно хороший клинок.

“Ты можешь взять его, если хочешь”, - сказала Аканэ Кояма. Она уже давно заметила, что у Чжан Хэна при себе только старый меч, а вакидзаси вообще не было.

Конечно, вакидзаси использовался не слишком часто по сравнению с катаной. В большинстве случаев его использовали в экстренных случаях после того, как самурай терял свою катану, а также для разрушения доспехов или боя в узком, ограниченном пространстве.

Примечание:

* - наратя (блюдо периода Эдо) - блюдо из риса, каштанов, картофеля и чая; в современном мире рецепт немного изменился (как и название) - отядзукэ - блюдо из варёного риса, залитого зелёным чаем, даси (бульон) или горячей водой с добавлением солёных цукэмоно, слив умэбоси, водорослей нори, жареного или солёного лосося, различных морепродуктов, а также васаби;

** - Тодай-дзи - древний буддийский храм в японском городе Нара; интересно, что в этом храме имелся тайник с двумя священными церемониальными мечами «Ёхокэн» и «Инхокэн» - древние железные мечи, украшенные золотом, серебром и глазурью;

*** - Кофуку-дзи - древний буддийский храм в Японии в городе Наре;

**** - бонито или тунец-скипджек или полосатый тунец - это рыба, которая является основным продуктом питания в Японии;

***** - тамахаганэ (алмазная сталь); В процессе выплавки стали получались куски металла чистого серебристого цвета, с тёмно-серым оттенком, называемые тамахаганэ.

Перевод: Флоренс

<http://tl.rulate.ru/book/35928/2385007>