

Пояснение: переводчик с японского решил переводить сразу с 6 тома, так как события с 1 по 5 том полностью описаны в аниме. События, с 6 по 10 том еще не экранизированы. Так что продолжаем как есть, возможно, после 10 тома переводчик вернется и допереведет все остальное.

- Аой-Сан! Мы уже на пределе своих возможностей!

- Ха, на сегодня кажется, все...

Стояли последние дни сентября. Я, Цубаки Аои, досадливо морщась, заглянула в холодильник, где почти не осталось ингредиентов. Интересно, прекратится ли когда-нибудь поток гостей?

В последнее время бизнес «Югао» был впечатляющим во всем, это было очень, очень напряженное время. Когда так много клиентов и все ингредиенты кончаются на полпути, ресторан должен закрываться пораньше, но когда мы заготавливаем много ингредиентов, приходят не многие, и ресторан остается полупустым. Контролировать количество гостей довольно трудно. Я одна работаю в ресторане, и я чувствую, что уже на пределе своих возможностей...

- Этот вопрос в «Орио-Я», вся эта церемония и все, что за ней последовало, настолько драматизировали и перевернули с ног на голову, что это стало горячей темой в Скрытом Царстве. Аои-сан оживила этот мир, и Аякаши заинтересовались и потянулись к тебе, не так ли? Даже «Югао» стал знаменитым...

Во время короткого перерыва во время уборки и обустройства места после рабочего дня, мы с Гинджи-саном ели сушеную хурму, которую нам дал клиент, и сидели у стойки, потягивая чай.

- Гинджи-сан, вы говорите это так серьезно, но я не собиралась поднимать шум в Скрытом Царстве.

- Да, я понимаю. Но Аякаши это заметили, хоть и по-своему... Благодаря этому наш бизнес процветает! – усталость на лице Гинджи-сана сменилась очень счастливым выражением, а я тем временем начала беспокоиться.

Как человек, обремененный долгами, я счастлива, что ресторан процветает, но, хотя в целом место становится лучше, возникает много препятствий в отношении приготовления пищи, и, несмотря на наши усилия, я все еще не чувствую себя уверенно с клиентами.

Ах, кроме всего прочего, эта сушеная хурма действительно хороша на вкус. Ее сердцевина мягкая, влажная и сладкая, но слабый вяжущий привкус все еще остается, я люблю этот вкус. Несмотря на то, что существует так много людей, которые ненавидят дедушку, воспоминания о

его драгоценной еде заставляют меня тосковать по добрым старым дням.

- Очень скоро придется нанимать новых сотрудников в «Югао», не так ли?

- Новые сотрудники? Неужели?

Я согласилась с предложением Гинджи-сана. С тех пор как мы открылись, мы оба отдавали все свои силы, так что нам нужен кто-то еще, тем более что я думаю, что «Югао» нуждается в новом персонале.

- Поскольку Аои-сан, похоже, сосредоточилась на приготовлении блюд, возможно, ты захочешь, чтобы новый персонал взял на себя задачу приема гостей. Может быть попробовать повесить табличку «Примем на работу» на доске объявлений «Тэндзин-Я»?

- Интересно, кто придет подавать заявление?

Кого мы сможем нанять?

- Аои-сама, вы жестоки! - мгновенно из кулона, содержащего духовный огонь, выскочила Ай-тян. Она похожа на меня, но щеки у нее раздулись от раздражения.

- Вы называете меня своей семьей и в то же время нанимаете нового служащего! Если это так, скажите мне, что делать!

- Ай-тян очень хочет работать?

- Ты очень давно со мной не разговаривала....

Так ли это? Я попытался вспомнить. Когда я позвала Ай-тян, чтобы узнать об основах кулинарии, в тот раз она вышла в виде чиби. Я думала, что Ай-тян все еще ребенок Аякаши, и она не имеет представления о том, что значит быть наемным работником.

- Но Ай-тян, если тебе захочется спать, ты не сможешь вернуться в кулон. Кроме того, было бы странно, если бы здесь, в «Югао», работали мы двое...

Гинджи-сан посмотрел на Ай-тян и меня. Интересно, что он думает о том, что у нас одинаковые лица?

- А, это, гм... Аои-сан больше всего беспокоится об Ай-тян, и вы обе хотели бы работать, но я думаю, что это, конечно, неловко, когда кто-то еще будет выглядеть как Аои-сан, не так ли?

- Почему это...? Молодой господин-сама, я тоже хочу работать... - Ай-тян умоляла Гинджи-сана со слезами на глазах. Глядя на мое лицо в таком состоянии, Гинджи-сан начал заикаться.

- Хм, это... То есть...

Ее глаза наполнились слезами.

- Но мы можем вызвать замешательство у клиентов. Они подумают, что Ай-тян - это я, а я - Ай-тян....

- Я определенно уверен, что так и будет... Это не связано с деловыми операциями «Югао», но на самом деле ты - драгоценное существо. А раз так, не лучше ли будет спрятаться?

- Неужели?

- Да... Если бы мой двойник и я обе работали здесь, это мог бы быть козырь, но злые люди могут воспользоваться этим. Из-за этого Ай-тян должна прятаться в своем любимом месте...

Гинджи-сан мельком взглянул на заплаканную Ай-тян, которая по-детски кусала нижнюю губу, и почесал лоб.

- Для того чтобы Ай-тян могла работать в этом ресторане, есть два условия, хорошо? Во-первых, когда ты на службе, ты не можешь заснуть. Во-вторых, ты должна изменить свою внешность на чью-то еще.

- Чужая внешность...

Мы с Ай-тян прижались друг к другу и склонили головы.

- Кстати, как мне превратиться в кого-то другого?

- Мне очень жаль. Это то, чему ты должна научиться сама. Придумай что-нибудь оригинальное, ладно?

- О...ри...ги...нал...? - похоже, Ай-тян не понимала, что это значит.

- Ну, давай посмотрим. Возьмем к примеру Токихико-сан из «Орио-Я» в качестве примера. В начале он был просто составлен из множества маленьких огненных ёкаев, но прямо сейчас он не может превратиться ни во что другое, он может только измениться в ту форму, которую он уже имеет. Если ты изменишь свою внешность на кого-то другого, это будет совсем другой уровень, но Ай-тян все еще ребенок, интересно, сможешь ли ты это понять?

Но Ай-тян закричала:

- Я сделаю это! - и подняла руку в знак приветствия.

- Я сделаю все, что в моих силах, чтобы придумать свою собственную внешность!

Мы с Гинджи-саном слегка похлопали в ладоши за Ай-тян, которая была в приподнятом настроении.

(Считается, что Аякаши формируются из старых предметов, когда они обретают сознание)

- Но поскольку сейчас сонное время, я вернусь в кулон!

Она тут же вернулась обратно в кулон на моей груди. Мерцающий свет кулона создавал впечатление, что Ай-тян мирно дремлет внутри.

- Она, кажется, серьезно относится ко всему этому «как я должна выглядеть».

- Как только она захотела спать, она уже вступила в новый период роста. За короткое время, я думаю, она станет похожа на Аякаши, которые не спят до поздней ночи... Это потому, что Аякаши по своей природе не спят так много.

- Дело не в этом, просто у служащих и всех остальных короткий график сна. Раньше я думала, что это токсично, но на самом деле это не так...

- Нет, ничего подобного. Это потому, что «Тэндзин-Я» также обслуживает хороших здоровых граждан Скрытого Царства. И именно поэтому она всегда битком набита.

Ну, как бы то ни было, я сплю только 10 минут каждый день, и хотя завтра день отдыха, это не проблема для меня. И конечно же, когда наступит этот напряженный день, я буду очень рада получить помощь Ай-тян. Каким бы ни был внешний вид этого ребенка, я буду ждать его с нетерпением.

- Аои! Еда!

- О, этот человек снова здесь.

Этот человек - это юки-онна. После рабочего дня в «Югао» она всегда приходит в одно и то же время, бывшая Молодая Горничная, но теперь официантка О-Рё.

- Сейчас не самое подходящее время, О-Рё. Ничего уже нет.

- Вааа, опять? Нет риса? Даже риса больше нет?

- Даже если я приготовлю рис, на этом все. Завтра в «Югао» выходной, и не осталось никаких лишних ингредиентов.

- Пока есть рис, который можно приготовить, все в порядке. Я действительно люблю рис. Свежесобранный рис - самый вкусный, не правда ли?

- Даже если это так, здесь больше нечего есть, - прошептали мы с Гинджи-саном друг другу. Но О-Рё просто напросилась на еду, и мне ничего не оставалось, кроме как встать и начать готовить рис. Как и сказала О-Рё, сейчас уже сезон вкусного риса. Особенно в Скрытом Царстве рис марки «Онихонока» является известным фирменным блюдом и сувениром. Его собирают либо в последние дни августа, либо в первые дни сентября, шлифуют сразу после сбора урожая и везут на рынок.

Но у свежесобранного риса, который мы используем здесь, в «Югао», зерна содержат много влаги. При варке риса обычно добавляемое небольшое количество воды уменьшается по мере его приготовления, и он становится еще вкуснее. Интересно, сможет ли О-Рё подождать 30 минут, пока рис пропитается?

(Если вы готовите рис, и хотите менее суевликий метод, просто замочите его по крайней мере на 30 минут перед варкой, это позволит приготовить его быстрее, особенно когда рис длиннозерный, коричневый или цветной. Этот метод лучше подходит для жареного риса, потому что зерна потом не слипаются)

- Подожди, О-Рё-сама! - следующей вошла девушка с завязанными в конский хвост каштановыми волосами, ушками енота Тануки и круглым пушистым хвостом. Это была Касуга, официантка «Тэндзин-Я», ниже по званию.

- Мы думали, что потеряли открывалку в банкетном зале. О-Рё-сама, когда ваши обязанности закончились, вы сразу же отправились в «Югао», и наши новые нанятые официанты везде искали открывалку. Я собиралась сделать некоторые поставки, но вынуждена была взять на себя ответственность за наших новичков.

- О, неужели? Касуга, почему бы тебе просто не позволить своим младшим сделать это?

- Но это вина О-Рё-сама. Все младшие официанты и все остальные делали все, что могли.

- О, прекрасно. Касуга, ты тоже выкладываешься по полной?

То ли потому, что она устала, то ли просто сочла ответ приемлемым, Касуга просто позволила О-Рё грубо погладить ее по голове. И когда открывалка для бутылок с колокольчиком, сделанным из льда, была получена, Касуга немедленно засунула ее в свой пояс-оби. Когда

прозвенел колокольчик, раздался чистый звенящий звук.

- Ну разве не прелесть этот ледяной колокольчик?

- Да. Я не отдам его тебе, Касуга.

- Мне это не нужно, так что не важно, - Касуга устало вздохнула. В этой ситуации я не знаю, кто старший, а кто младший.

- Да, кстати, молодой хозяин, Оданна-сама вас звал.

- О, это, наверное, из-за Осеннего фестиваля. Аои-сан, мне нужно ненадолго зайти в Главное здание, хорошо?

- Да, спасибо за вашу тяжелую работу, Гинджи-сан.

Покачивая головой, Гинджи-сан поклонился и быстрым шагом покинул «Югао».

- Касуга, даже сегодня тебя просили сделать много вещей здесь и там, не так ли?

- Да, это правда. Все говорят мне идти сюда и бежать туда. Ну ладно, я как-нибудь привыкну, - Касуга покорно и тихо сидела рядом с О-Рё. Неужели эта девушка тоже пришла сюда поесть свежесобранного риса?

- Аои, уже готово? Я голодна, разве котелок Скрытого Царства не варит достаточно быстро?

- Пожалуйста, подожди еще немного, О-Рё. Поскольку это только что собранный рис, я немного его замочила.

- Эххх... Это уже прекрасно. Независимо от того, готов он или нет, я хочу есть.

Я хотела использовать лучший способ приготовления свежесобранного риса, чтобы насладиться его восхитительным вкусом, но мне было интересно, поверила ли О-Рё моему объяснению, пока рис готовился. Похоже, ее терпение уже было на пределе, и она начала яростно бить по прилавку.

- Аои! Аои! Рис! Дай мне поесть риса!

- Притормози-ка! Перестань бить по стойке, иначе она развалится.

Мой стол.. Правда, О-Рё действительно может быть такой эгоисткой...

- Эй, у тебя есть что-нибудь поесть? - Акацуки, как обычно, тоже пришел сюда. О-Рё, Касуга и Акацуки постоянно приходили сюда с криками «Дай мне поесть, дай мне поесть».

- Прости, Акацуки, но сегодня ничего не осталось. О-Рё сказала, что ее вполне устраивает белый рис, и я готовлю его прямо сейчас.

- Я тоже не против только риса. У тебя есть соленья?

Акацуки уселся у стойки, где уже сидели два человека. Так было всегда.

- Везде, где предлагают рис, выстраивается очередь как за пищей богов. Так или иначе, Аякаши любят рис, не так ли?

Наконец рис на плите сварился. Кастрюлям Скрытого Царства нужно всего пять минут, чтобы приготовить рис, и это действительно очень удобно.

- Акацуки, ты ведь не израсходовал свою зарплату и отпускные в этом году, не так ли? У тебя нет девушки, и у меня сложилось впечатление, что работа - это твое хобби. Ты ведь богатый парень, правда?

Ничего не делая на пустой желудок, О-Рё начала пререкаться с Акацуки, который сидел за Касуги. Даже несмотря на то, что это нехорошо, О-Рё любит задирать Акацуки, который гораздо моложе ее. На лице Акацуки появляется выражение «заткнись, ты шумишь», как обычно, когда он устает после работы.

- Лучше подумай о том, как порезвиться и повеселиться, Акацуки. Это пустая трата времени, независимо от того, сколько ты работаешь. Ты выглядишь таким сердитым парнем, словно у тебя нет лишнего времени, чтобы повеселиться.

- Прекрати уже разговаривать со мной, О-Рё.

- Вааааа, как самонадеянно. Я старшая, а ты младший. Я старше тебя, а ты моложе меня.

- И что же? Ты перестала быть Горничной и теперь работаешь официанткой. Если сравнить менеджера и официантку, я занимаю более высокое положение.

- Аррррр, этот парень такой неочаровательный!

- О-Рё-сама, вы шумите!

Пронзительный голос О-Рё становится еще громче, и Акацуки с Касугой затыкают уши. Я открыла холодильник и зажала свои уши. У меня не было никаких ингредиентов, чтобы сделать гарниры, поэтому я просто подала рис. Делая это, я посмеивалась про себя.

- Я услышала, как Аои-тян издала странный смешок.

- О какой еде она сейчас думает?

- Аои - настоящая Аякаши, которая все готовит и готовит, не так ли?

О-Рё, Касуга и Акацуки шептались за моей спиной. После долгого ожидания свежесобранный рис, которого мы так долго ждали, был наконец готов. Я открыла крышку и выпустила туманный, но ароматный пар, и мой желудок начал ворчать сам по себе. Помешивая свежеприготовленный рис, я разделила его и положила немного в чашку. Используя деревянную лопатку, я проверила его текстуру и вкус, рис был упругим, и приятно сладковатым.

- Ладно, там много риса, так что ешьте, пожалуйста, сколько хотите.

Я подаю рис на стол, у Акацуки и Касуги стоят маленькие чашки для риса, а у О-Рё - ее любимая и очень большая чашка. Каждое зернышко было пухлым и блестящим, что объясняется свежестью риса.

- Ура! Давайте поедим! - О-Рё быстро и жадно поедала рис, держа в руках миску и палочки для еды. Хм, видимо, она только что успокоилась.

- Касуга, Акацуки, вы не голодны? Начинайте есть.

- Эммм.... Трудно есть так, как О-Рё, один только белый рис...

- Аои-тян, а маринованных овощей нет?

- Тс-с, как насчет того, чтобы я положила это сюда? - я поставила банку на стойку между Касуги и Акацуки. Сначала они просто смотрели на нее в недоумении, но внимательно изучили содержимое банки. Касуга, казалось, сразу поняла, что это было.

- О, я знаю это! Это же грибы эноки!

- Да, я сделала Наметаке* из всех грибов, собранных этой осенью. Они отлично сочетаются с белым рисом. Я добавила их к нашему осеннему меню.

(Наметаке - это простая японская закуска из грибов эноки, приготовленных в мирине и соевом соусе до мягкости. Поскольку его вкус очень силен, его лучше всего подавать в качестве гарнира к нейтральным вкусам, таким как рис, или в качестве начинки к приготовленному на пару тофу. Его также можно хранить в банке, как маринованные огурцы, для использования в качестве начинки к бутербродам, лапше или всякий раз, когда вы жаждете усиления вкуса)

Я открыла крышку и, зачерпнув грибы деревянной ложкой, положила их поверх риса в две чашки. Коричневые грибы текли, таяли, влажные от рассола. Эноки, симэдзи, шиитаке - все это было приправлено мягким соевым соусом, который так любят Аякаши. Сахар, мирин, саке и другие приправы также были добавлены в качестве основных продуктов, а в моем случае здесь было также немного уксуса и острого перца. Я добавила их, чтобы придать намек на пряность и кислинку к мягкому вкусу грибов. Используя эти грибы, холодный тофу и зелень с бульоном Даши, можно приготовить замечательное блюдо. Пока грибы смешивались с обжигающе горячим рисом, Касуга и Акацуки с жадностью набросились на еду.

- Вау... Эта еда заполняет мой пустой желудок...

- Это восхитительно!

Эноки издают хрустящий и аппетитный звук. О-Рё, которая уже устала от белого риса и, кажется, заметила, что Касуга и Акацуки едят Наметаке, уставилась на него с тоской в глазах.

- О-Рё, если ты хочешь съесть Наметаке, пожалуйста, угощайся.

Что за... Я едва успела договорить, а О-Рё уже стащила банку.

- Уа, это приятель моего риса!

- О-Рё-сама, это наглость с твоей стороны - взять все себе!

- Касуга, Акацуки, не волнуйтесь, у вашего риса есть и другие партнеры.

Мне их немного жаль, но так как были и другие продукты, которые хорошо сочетались с рисом, я принесла их из кладовой. Маринованные сливы, мясной фарш, смешанный с мисо и корнем лотоса, дайкон, маринованный в уксусе с ламинарией, я также захватила различные консервированные блюда. Поскольку рис хорошо сочетается со многими повседневными продуктами, их можно подать как гарнир.

- Попробуйте это. Я поджарила немного морских водорослей хиджики в собственном соку с хрустящей маринованной сливой с небольшим количеством бульона Даши. Это действительно хорошо сочетается с рисом.

Лишенный Наметаке, Акацуки попробовал добавить смесь сливы и морских водорослей в

качестве начинки для риса. Хрустящая текстура и кислинка сливы, а также сильный вкус морских водорослей превратили рис в роскошное блюдо. Ему не нужен никакой другой гарнир.

При приготовлении онигири его можно добавлять в рис. Он отлично подходит для чрезвычайных ситуаций. Поэкспериментировав с водорослями и маринованным в уксусе дайконом, а также с мясом, смешанным с мисо и корнем лотоса, О-Рё снова принялась разглядывать все подряд, и я понемногу положила немного в блюдо, которым она пользовалась. Это здорово, что она получает удовольствие от широкого разнообразия, сочетая закуску со своим рисом. Очень интересно думать о том, что может быть следующим, каждый укус приносит новые ощущения. Время от времени приятно просто наслаждаться и смаковать вкус свежесобранного риса. Через некоторое время я решила съесть немного риса и вернулась на кухню, чтобы взять чашку, которую я обычно использую.

- Ах, я только что кое-что вспомнила!

Точно, в холодильнике оставалось еще два ломтика осеннего лосося для завтрака персонала. Если я разморожу его, то смогу сделать еще одну закуску к рису!

- Хи-хи-хи. Основной партнер для риса: хлопья из лосося*!

Я разморозила ломтик лосося на блюде с духовным огнем, сняла кожу и слегка обожгла поверхность на сковороде, добавив соль, Даши, мирин, саке и другие приправы, а затем нагрела это на слабом огне. Все, что мне нужно сделать, это помешивать рыбу деревянной лопаточкой, добавляя немного воды, чтобы смягчить ее...Хехе...

- Эта Аои-тян опять смеется на кухне....

- Пахнет, как будто рыбу готовят....

- Погоди, Аои! Почему ты готовишь рыбу только для себя? Мой нос меня не обманывает!

- Не волнуйтесь, Касуга, Акацуки, О-Рё. Все будут есть то, что я приготовлю.

Тем не менее, это моя последняя порция. Уменьшив воду, когда мякоть начала разваливаться, я добавила белые семена кунжута и кунжутное масло и слегка все прогрела. Это очень просто, Домашние хлопья из лосося готовы.

- Дело сделано! Дело сделано! От детей до взрослых, все будут любить их, лучше всего сочетать хлопья лосося с рисом! Рассыпчатые хлопья из лосося!

- Оооо...

- Пахнет очень вкусно!

Как только я поставила тарелку перед ними, в голосах О-Рё и Акацуки зазвучало восхищение. Поскольку в их чашках уже не было риса, они оба захотели еще одну порцию и начали спорить о том, кто должен принести больше риса. Касуга поднялась и взяла чашку сама, чтобы сходить за добавкой. Она действительно самая взрослая в этой компании.

- А-а-а, наконец-то я тоже могу съесть немного риса! - я положила немного горячего, обжигającego риса в свою чашку и наконец-то смогла поужинать. В первый раз мы будем есть рассыпчатые хлопья из лосося, которые я приготовила. Я могу использовать их для онигири, и это будет любимый предмет в коробках бенто.

*Наметаке

Домашние хлопья из лосося Сяке Фурайку

<http://tl.rulate.ru/book/47237/1223006>