

Как-то раз в один день. Я гуляла по форту Каррус, а во внутреннем дворе солдаты команды Роми, закончившие свои тренировки, весело проводили время.

— Хорошо потренировались, господа.

— Это же госпожа Ромелия.

— Вы тоже, госпожа Ромелия, хорошо поработали.

Близнецы Гран и Рагун поощрили мой труд.

— А где Ал и Рэй?

Я смотрела на расслабленных солдат, но капитан и зам. капитан команды Роми отсутствовали.

— Они сказали, что у них спецтренировка и они до сих пор занимаются ей.

— Ну у них и настрой, конечно.

Мерил ответил, а Миша был в недоумении.

— Понятно. Гран, Рагун. Скажите Алу и Рэю, чтобы они пришли ко мне, как вернутся. Мне нужно обсудить с ними кое-что касательно планов тренировок.

Я попросила Грана и Рагуна передать им сообщение и прошла по форту, где обнаружила Бэна из команды Роми, открывающего холщовый мешок перед кухней.

— О, Бэн. Чем занят?

— О, госпожа Ромелия. Да вот, взял немного довольно редкого ингредиента.

Когда Бэн показал мне, что лежит внутри холщового мешка, я обнаружила, что он набит небольшими белыми зёрнышками.

— Это же..... рис, да?

— Вы знаете, что это, госпожа Ромелия?

— Да. Это основной продукт питания на Востоке, не так ли?

— Да, именно так. Я хотел попробовать его разок, поэтому купил. И теперь, когда я голоден, я решил попробовать приготовить его.

Гурман Бэн облизнулся.

— Ясно..... а можно я присоединюсь к тебе?

— Вы заинтересованы?

— Да, уже я хотела попробовать, каков он.

Мне вспомнились военные летописи о Востоке, которые я читала давным-давно.

В тех книгах часто упоминался продукт под название рис, который использовался в качестве солдатской пищи.

Когда речь заходит о нашей основной пище — это хлеб из пшеницы. Чтобы приготовить хлеб, муку нужно обмолотить, перемолоть на каменной мельнице, вымесить с водой, чтобы она разбухла, и испечь.

После выпечки хлеб будет храниться долго, но для его приготовления требуется много времени. Рис, с другой стороны, очень легко приготовить, так как после обмолота его просто отваривают в воде. Говорят, что рис не хранится долго после приготовления и не подходит для портативной еды, но я хотела посмотреть, что он из себя представляет.

— Без проблем. Я просто не знаю, какое блюдо мне приготовить. У меня нет других ингредиентов и приправ. Госпожа Ромелия, а вы знаете, какие из него есть блюда?

— Я тоже не очень хорошо знакома с восточной кухней..... но я уверена, что они часто используют такие приправы, как мисо и соевый соус.

Я приложила руку к подбородку и вспомнила, что читала в прошлом. Но я читала лишь военные летописи, в которых генералы возглавляли армии, а стратеги применяли блестящие тактики. Это были отнюдь не кулинарные книги.

Пока я включала работу своей памяти, я вспомнила одно блюдо.

— Точно! Есть одно простое блюдо с использованием риса. Считается, что это блюдо, в котором ты можешь лучше всего насладиться вкусом самого ингредиента.

— Отлично. Это наш первый раз, давайте начнём с него.

Бэн кивнул на моё предложение, и мы стали готовить вместе.

Перед приготовлением пищи я тщательно вымыла руки, надела фартук и намотала на голову повязку. Бэн также надел фартук и поварской колпак. С таким видом Бэн больше походил на настоящего повара, чем на солдата.

— Сначала сварим рис. Вроде бы, его нужно промыть водой.

Я начала готовить вместе с Бэном, вспоминая, как его готовить.

Я положила промытый водой рис в кастрюлю, залила в неё воду и поставила на огонь. Когда вода внутри закипела, я уменьшила нагрев и оставила её медленно вариться.

— Так пойдёт?

— Наверное...

В любом случае, это был первый раз, когда я работала с этим ингредиентом, поэтому мне приходилось полагаться на интуицию Бэна. Но всё прошло хорошо, и через некоторое время в воздухе начал витать неопиcуемый аромат.

Когда я открыла крышку, то обнаружила кастрюлю, полную чистого белого риса. Я зачерпнула немного ложкой и съела кусочек, текстура была как раз подходящей, — не слишком твёрдой и не слишком мягкой.

— Итак, госпожа Ромелия, какую еду вы готовите?

— Это простое блюдо, о котором я прочитала в книге..... но сперва скажите, почему вы все подглядываете?

Я посмотрела на вход в кухню и на окно, где увидела членов команды Роми, которые ещё совсем недавно отдыхали во дворе, а теперь с интересом подглядывали за мной.

— Да так, просто это необычный вид. Госпожа Ромелия, вы умеете готовить?

Борель смотрел на меня в фартуке, как на диковинку.

— Да, умею. Когда я путешествовала с принцем Анри, готовка была на мне.

Я вспомнила старые времена.

Принц Анри отказался меня слушать, заявив, что приготовление пищи — это женское дело, Элизабет боялась даже брать в руки кухонный нож; Екатерина пыталась приготовить всё через магию и целиком сжигала мясо, ну а Рёхимэ понятия не имела, как чистить продукты.

Неизбежно приготовление пищи стало моей работой. Кроме того, во время путешествия я часто общалась с другими путешественниками, которые научили меня многим блюдам. В частности, я хотела бы снова попробовать суп с пюре из внутренностей животных, который я ела, когда переходила горы с охотником.

— По сравнению с профессиональным шеф-поваром, моя работа тянет на любителя.

Лично мне нравилось готовить, но ни одна благородная леди не стала бы стоять на кухне, и никто не захотел бы есть мою еду.

— Так что именно вы готовите?

Спросил Джини. Окружающие также с любопытством поглядывали на блюдо из риса. Все они только что закончили свою тренировку и поэтому проголодались.

— Это не столько готовка, сколько что-то другое.

— Горячо, горячо.

Я перекачивала приготовленный рис в руках и слепила из него несколько треугольников.

— Вот, готово.

Я положила на тарелку рис искажённой треугольной формы.

— Вот это, готово?

Тарс из команды Роми наклонил голову, глядя на еду на тарелке. Действительно, это блюдо вряд ли можно назвать блюдом, так как это просто рис с солью.

— Я слышала, что это распространённое на Востоке блюдо под названием онигири. Говорят, что изначально его готовили с солёными огурцами и чёрным ингредиентом под названием нори, но его едят и без ничего.

Я вспомнила книгу, которую читала давным-давно.

Я читала сборник сказок Востока, и большинство блюд с использованием риса, которые

фигурировали в сборнике сказок, были эти онигири.

— Это простая еда, в которой есть только соль, но я всегда хотела его попробовать.

— Если это так, то надо узнать, какие ингредиенты будут хорошо сочетаться.

Бэн намочил руки солёной водой, сделал собственный онигири и съел его.

— Ясно, так вот какой он на вкус..... интересно, какая еда к нему подойдёт...

Бэн показал лицо повара и начал придумывать блюда, которые будут сочетаться с рисом. Я тоже съела рис со своих пальцев. Мягкая текстура и слегка сладковатый вкус риса были восхитительны. Солёность особенно подчеркивала сладость риса. Это было простое, но глубокое блюдо.

— Он липнет к пальцам, но это, напротив, очень вкусно.

Пока я облизывала пальцы, глаза всех, кто заглядывал на кухню, устремились на меня. Что в этом такого необычного?

— Э-э, госпожа Ромелия..... эти онигири. Можно и мне его съесть?

Зэээ из команды Роми указал пальцем на приготовленные мною онигири.

— Ты хочешь есть?

Я посмотрела на приготовленные мною онигири. Честно говоря, их форма была безобразной, и это не то, что я стала бы подавать людям очень часто.

— Зэээ, так нечестно!

— Вот именно, не наглей!

— Госпожа Ромелия, пожалуйста, дайте и мне.

— Гат, а ну не лезь вперёд!

Глен из команды Роми обвинил Зэээ, а Сьюро согласился с ним. Гат сделал шаг вперёд, но Ретт остановил его.

Все хотели попробовать блюдо из риса, потому что это оно было редким.

— Всё хорошо. У нас ещё есть ингредиенты, я точно смогу приготовить на всех.

Я кивнула, и все заликовали. Они так проголодались? Но им хотелось есть, и мне от этого не стало хуже. Я вымыла руки, налила на них новую солёную воду и стала лепить онигири один за другим.

Чем больше я их делала, тем больше у меня получалось и тем лучше я их держала. Хитрость заключалась в том, чтобы не давить на рис слишком сильно, а придавать ему форму по мере раскатывания.

Я сделала почти 20 онигири и положила их на тарелку.

— Ну что, может поедим на улице?

Я решила взять тарелку и поесть онигири вместе со всеми во дворе. Я повернулась и посмотрела на место приготовления пищи и увидела, что Бэн готовит новую порцию риса. Очевидно, поедание онигири вызвало у него кулинарную лихорадку.

— Ах!

Пока все в хорошем настроении ели онигири, Ганс внезапно вскрикнул. Его взгляд был прикован к оставшемуся на тарелке онигири.

На тарелке остался только один онигири.

— Что случилось, Ганс?

— Да так, ну, видите ли..... тут остался только один онигири, вот я и хотел спросить, а не остался ли ещё какой для Ала и Рэя.

При словах Ганса члены команды Роми напряглись. Да, остался только один онигири, но, как по мне, в этом не было ничего такого.

— Эй, народ. Чё делаете?

— Госпожа Ромелия, что я могу для вас сделать? И что это за наряд?

В это время во двор пришли Ал и Рэй, закончившие свою спецтренировку. В их руках были деревянные мечи, которые они ранее использовали для тренировки.

— А-а, Ал, Рэй. Бэн раздобыл немного редкого ингредиента, так что я приготовила его и угостила всех.

Я показала тарелку, на которой лежал онигири.

— А? Это, сделали вы, капитан Роми?

— Да, я держала его вот так руками и слепила такой формы. Но вот этот я сделала ещё в самом начале, так что он немного неправильной формы, хочешь его съесть?

Я пододвинула тарелку с неказистым онигири, который я сделала первым.

— Вы сделали его сами? Ну тогда...

Когда Ал собирался потянуться за последним онигири, Рэй схватил его за руку сбоку.

— Эй, Рэй. Что это ещё за рука?

Ал пристально посмотрел на Рэя.

— Остался только одно онигири, сделанный руками госпожи Ромелией. Как бы сильно ты его не хотел, я не могу его тебе отдать.

Рэй, бросив острый взгляд на Ала, посмотрел мне прямо в глаза и предложил:

— Госпожа Ромелия, пожалуйста, дайте этот онигири мне.

— Ну, э-э...

— Слыш, Рэй. Ты же слышал, что капитан Роми только что предложила его мне.

Не обращая на меня внимания, Ал и Рэй уставились друг на друга.

— Даже если это так, есть вещи, от которых я не могу отказаться.

— Так ты собираешься присвоить себе моё по праву? Кажется, ты до сих пор не знаешь, кто из нас выше.

— Конечно, раньше ты был сильнее. Но я вот что скажу, ошибочно полагать, что эти

отношения будут длиться вечно.

— А смелости тебе не занимать!

Ал и Рэй уставились друг на друга и встали лицом к лицу с тренировочными деревянными мечами.

— Тише, тише, не нужно так бороться за него...

Когда я увидела, как Ал и Рэй сцепились деревянными мечами из-за онигири, я вскрикнула от ужаса.

— Госпожа Ромелия, новый рис уже готов.

Бэн высунул голову из кухни и оповестил меня о том, что новый рис приготовлен.

— Ладно, кто ещё хочет онигири?

Я спросила всех в команде Роми, и все закричали в унисон. Ал и Рэй, увлечённые поединком, не заметили нас и отчаянно дрались.

Даже спустя несколько часов Ал и Рэй дрались, пока не зашло солнце. Но они не смогли прийти к соглашению, и в конце концов оба разошлись.

Они почти потеряли сознание от жажды и голода, когда им на глаза попало несколько онигири на тарелке.

Ал и Рэй судорожно потянулись за онигири и съели их.

Кажется, они оказались настолько восхитительны, что у них потекли слёзы.

<http://tl.rulate.ru/book/69340/2268368>