

II

К востоку от столицы Конкокуан, Аннинга, находился прекрасный источник, из которого непрерывно текла темно-зеленая вода, и назывался тот источник Нефритовым. Над водами Нефритового источника возвышался Дворец Духа Воды, отдаленный дворец, куда император уединялся жарким летом. Рими доставили прямо во Дворец Духа Воды, даже не вернув в задний дворец. Ее одежду вместе с горшком каоридоко принесли для нее из заднего дворца.

Когда Рими сидела перед сундуком со своим горшком каоридоко и одеждой, просматривая его содержимое, она услышала тихий писк. Юбки и шали, втиснутые в сундук, зашевелились, и вскоре появилось существо с длинным серебристым телом, показав свою голову.

«Тама! Ты тоже пришла!» Она взяла Таму и потерлась о нее щекой. Одно лишь присутствие такого милого существа успокаивало Рими.

«Рими, дары из Вакоку прибыла». Внезапно в дверях комнаты Рими появился Шусей, и Тама издала тихий писк, прежде чем быстро нырнуть обратно в сундук. Шусей выглядел озадаченным.

«Что-то только что шевельнулось?»

«Это мышь, которую я держу в качестве домашнего питомца. Милая. Его когти острые, но она пушистая, у неё большие круглые глаза и длинное тело с короткими ногами».

«Судя по тому, что ты мне только что сказала, это точно не мышь. Ты уверена, что это именно она?»

«Конечно. Я нашла её в корзине для овощей» беззаботно ответила Рими, прежде чем встать и мягко улыбнуться. «А теперь я иду на кухню. Я быстро докажу вам, что дары — это высококачественные ингредиенты».

«Быстро? Какую магию ты собираешься использовать, чтобы превратить эти кусочки в еду?» спросил он сомнительным тоном, но его лицо было наполнено любопытством к этим неизвестным ингредиентам. Он не позволял себе откровенно наслаждаться ситуацией только из уважения к ужасным обстоятельствам Рими.

Однако Рими ничуть не волновалась. Доказать это было бы просто.

Его Величество дал мне неделю, но мне не понадобится столько времени. Ей хотелось как можно скорее сунуть в лицо Шохи доказательства того, что подарки были ингредиентами, прямо на следующий день, и заставить его сожалеть о том, что он предложил так легко обезглавить ее. Втайне она была расстроена из-за Шохи, но эти чувства были подавлены счастьем, которое она испытала, впервые за долгое время, приступив к работе с ингредиентами Вакокуан. Она широко улыбнулась.

Тот факт, что она никогда не впадала в ярость и не была склонна затаить обиду, возможно, был причиной того, что люди думали, что ей не хватает возбудимости. Но, возможно, главной причиной такого хорошего настроения Рими, что удивило даже ее саму, было, безошибочно, присутствие Шусея. С той ночи в грушевом саду она надеялась увидеть его снова.

Шусей последовал за Рими на кухню. Они были одни во дворце. На кухне было пустынно и

холодно. На мраморной столешнице лежали большие кучи умифу и кэнгёкена.

«Что это за кора и эти обрезки дерева на самом деле?»

«То, что похоже на кору, — это сушеные водоросли. Это называется умифу. А то, что похоже на обрезки дерева, — это рыба по имени кэнгё».

«Понятно, сушеные водоросли. Это я могу принять, но вот это уж точно не похоже на рыбу...»

«Вы коптите рыбу, добавляете плесень и сушите ее, пока она не станет твердой. Потом выходит так. Разве в Конкоку нет продуктов, которые можно сушить вот так?»

«Я видел людей, которые живут на берегу и сушат моллюсков, но они не выглядят так. Как ты вообще собираешься есть что-то настолько твердое?»

Ну, я полагаю, вы могли бы сварить её в воде, пока она не станет мягкой, а затем использовать её для приготовления пищи.

«Есть много техник, но, как правило, вы не едите в таком виде».

«Это пищевые ингредиенты, но вы их не едите?»

Рими наполнила кастрюлю водой из колодца на кухне. Затем она взяла кусок умифу и разорвала его на более мелкие кусочки, вытерла их чистой тканью и оставила отмачиваться в кастрюле.

Теперь надо пождать полчаса.

Тем временем она разожгла огонь в печи, а Шусей с большим интересом наблюдал за ней. Через полчаса пламя в печи стало большим. Она поставила кастрюлю с умифу на плиту и снова сняла ее как раз перед тем, как вода закипела. Затем она достала умифу из воды.

"Готово." Она налила слабо окрашенную воду в миску и поставила ее перед Шусеем.

«Это... горячая вода, не так ли?»

"Нет, это не так. Это..." Она попыталась объяснить, что это бульон, но растерялась. Она не могла придумать, какое слово использовать для обозначения бульона на Конкокуане. «Эм... Как сказать вакокуанское слово «бульон» на конкокуанском?»

"Бульон? Это что?" Шусей в замешательстве склонил голову. Увидев его реакцию, Рими поняла, что в Конкоку не существует концепции бульона. Практика приготовления пикантного бульона для последующего использования в кулинарии была неизвестна лишь конкокуанцам.

«Бульон» — это когда вы добавляете вкус в воду... Эм, вы делаете ее на вкус как суп...»

«Эм-м-м... Ты имеешь в виду тан как аромат?»

"Да что-то подобное."

В Конкоку также были пикантные супы, приготовленные путем тушения различных ингредиентов. Однако эти тушеные блюда сами по себе были полноценным блюдом; технология приготовления не использовалась для приготовления отдельного бульона. Тем не менее, тан был самым близким, что было у Конкоку.

«Тан готовят, варя различные виды овощей и мяса в течение многих часов, не так ли? Ты действительно можешь сделать это так легко?»

«Да, если воспользуюсь этим. Пожалуйста, отведайте». Рими уверенно вручила Шусею блюдо, которое он попробовал, сделав глоток, прежде чем на мгновение замолчать. "Как вам?"

«Это, без сомнения, горячая вода».

«Что...? Этого не может быть!» Рими взяла миску из рук Шусея и сама сделала глоток. "Но почему? На вкус... немного горькое..."

От шока она уронила миску, которая упала на пол, разбившись на множество осколков и намочив низ ее юбки. Как и сказал Шусей, это была не что иное, как слегка окрашенная, чуть теплая вода. И горькая при этом.

«... Это все-таки кора?» пробормотал Шусей, после чего Рими отчаянно схватила его за воротник и прижалась к нему.

«П-П-Подождите! Пожалуйста, подождите! Это ингредиенты! Пожалуйста, поверьте мне!"

«Да, я хотел бы тебе верить, но... это просто горячая вода».

«Это... определенно горячая вода. И горькая тоже». Рими отпустила воротник Шусея и тяжело положила обе руки на мраморную столешницу. «Это не то, что должно было произойти. Почему так получилось?»

«У тебя есть идеи, в чем может быть причина? Может быть, он испортился во время путешествия на лодке?»

«Это совершенно нормальное умифу. В нем нет ничего странного. Итак, почему...?» Ее оптимистическое чувство, что Шохи пожалеет о своих заявлениях, было стерто начисто. Такими темпами ее тело пощрается с головой через семь дней.

Она перевела взгляд на горшок с запасом. На континенте приготовление бульона требовало больших усилий и таких методов, как варка целой приправленной курицы вместе с овощами в течение многих часов или варка морепродуктов. Но запас вакоуан можно было легко сделать, используя только умифу или кэнгёкэн. Это было невероятно просто. Все, что вам нужно для запаса умифу, это умифу и вода. А умифу привезли прямо из Вакоку — немыслимо, чтобы в нем была проблема.

«Может ли это быть... вода...?» Она подбежала к ведру, в котором черпала воду из колодца, и попробовала ее черпаком. У воды было сильное, жесткое послевкусие.

«Рими?» спросил обеспокоенный Шусей, на что Рими резко обернулась.

«Вода! Это все другая вода, мастер Шусей!» она указала на ведро сияющими глазами. Внезапно её осенило, она вздохнула и поднесла руку ко рту. «Конечно, теперь я понимаю! Вот почему вы изо всех сил покупаете воду для чая у торговцев водой!»

Она вспомнила о своих прежних проблемах с заказами на воду во время работы в продовольственной службе. В Конкоку было два типа воды, поэтому воду покупали у торговцев водой. Одним из видов была вода, используемая для приготовления пищи, которую качали из колодцев в заднем дворце. Выпив её, у вас осталось интенсивное и горькое послевкусие. Во

время приготовления это не было проблемой, так как вы могли добавить достаточно приправы, чтобы привкус вас не беспокоил. Однако, когда дело доходило до чая, вода портила тонкий вкус. Таким образом, вы будете использовать другой, особый вид воды специально для чая. Для нее вкус чая в Конкоку ничем не отличался от вкуса чая в Вакоку, так что чайная вода, должно быть, была похожа на воду Вакокуан.

«Есть два вида воды. Разве в Вакоку не так? Есть нормальная вода, которую добывают из колодцев, и покупная вода, которую водоторговцы собирают в горах».

Рими тут же попыталась выбежать из кухни, но Шусей быстро схватил ее за руку, чтобы остановить.

«Куда ты идешь, Рими?»

«Купить воды!»

«Ты не можешь этого сделать. Ты понимаешь, что ты здесь пленница?»

«О... Верно...» Рими вдруг вспомнила ситуацию, в которой оказалась, и посмотрела на Шусея. «Тогда что мне делать?»

«Послушай, Рими. Гвардейцы охраняют Дворец Духа Воды. Ты не должна пытаться уйти. Я позабочусь о воде».

По команде Шусея гвардеец побежал покупать воду. Был уже поздний вечер, когда принесли воду, но Рими зажгла свечи и принялась за работу на кухне. Она осторожно попробовала воду, прежде чем улыбнуться, по-видимому, довольная. Она снова зажгла тлеющие угли в печи, налила воды в кастрюлю и добавила твердые листья, которые были умифу.

Шусей заинтригованно наблюдал за работой Рими. Рими утверждала, что твердая кора на самом деле была водорослями, но Шусей никогда раньше не встречал таких длинных и широких водорослей в Конкоку. Если это был результат после сушки, то перед обработкой они должны были быть по-настоящему огромными.

Оставив умифу в воде на полчаса, Рими поставила кастрюлю на плиту. Она снова сняла её как раз перед тем, как вода закипела, и достала размокший умифу. Вот и все.

Что-то подобное действительно превратится в тан? Чтобы вода впитала вкус ингредиентов, было жизненно важно дать ей покипеть в течение многих часов, и для этого требовались самые разные ингредиенты. Здравый смысл подсказывал, что то, что делает Рими, породит не резкий запах, а простую горячую воду.

«Попробуйте, мастер Шусей». После того, как она вылила готовый продукт в миску и попробовала его сама, с довольной улыбкой на лице, Рими перелила то, что она назвала «бульоном», в другую миску и передала его Сюсю.

Шусей принял миску и, поднеся ее ко рту, почувствовал слабый запах, напоминающий морской берег.

Аромат морского побережья. При этом рыбой не пахнет. Как странно. Он влил в рот слегка янтарную воду. Когда он это сделал, вместе с запахом его язык обдало интенсивное богатство. Это был не вкус. Он не чувствовал ни соленого, ни сладкого, ни острого — ничего, что он узнал бы как вкус. Тем не менее, он мог чувствовать какое-то ощущение на языке, которое он мог

описать только как «богатое». Несмотря на полное отсутствие вкуса, он был сродни послевкусию, оставшемуся после еды чего-нибудь вкусенького.

«Это...» глаза Шусея расширились от удивления. Рими с нетерпением ждала его реакции.

"Как вам?"

«Это не горячая вода. Несмотря на полное отсутствие приправы... вкус замечательный».

"Слава Богу. Так что дело было все-таки в воде».

Шусей наблюдал за улыбающимся лицом Рими, чувствуя себя так, будто только что обнаружил странное существо. Он никогда раньше не встречал женщину, которая делала бы что-то методом проб и ошибок. Большинство знатных женщин беспокоились только о том, насколько безупречно и красиво они могут выполнять установленные обычаи, такие как манеры, вышивка и каллиграфия. Вид того, как женщина серьезно обдумывала процесс, пробовала новое и делала открытия, почти как бессмертный, изобретающий эликсир жизни, был для него совершенно новым. Ей нравилось экспериментировать и думать.

Шусей вдруг подумал, что она напоминает ему его самого. В своей жизни он встречал множество людей, с которыми, как он чувствовал, у него было что-то общее; однако все они были мужчинами. Иметь что-то общее с женщиной казалось ему странным и интригующим.

Она... довольно интересный человек. А эти вакокуанские ингредиенты еще интереснее. Шусей ухмыльнулся; его внутренний ученый был вне себя от волнения. Предмет, который даже не был похож на еду, мог подарить воде чудесный вкус, просто нужно замочить его на некоторое время. Это было далеко за пределами понимания конкокуанцев. Он обнаружил, что очарован этими новыми ингредиентами.

«А эти обрезки дерева — я имею в виду этот кэнгёкен — можно ли из него сделать вкусный запах?»

«Да. Однако для начала нам понадобится инструмент, чтобы срезать с него тонкие ломтики. Как инструмент, которым бреют дерево».

«Ты имеешь в виду рубанок, которым пользуются плотники? Это подойдет?»

«Да, это! Это я и имела в виду! Это прекрасно подойдет!»

«Использование столярных инструментов для приготовления пищи... как увлекательно. Очень хорошо, я все устрою». Шусей повернулся к Рими спиной и начал выходить из кухни, чтобы достать рубанок.

Деревообрабатывающий инструмент для приготовления пищи. Как необычно. Это действительно будет интересно. Впервые за долгое время Шусэй был так взволнован, что чуть не расхохотался.

Однако внезапно он услышал звук переворачивающихся кастрюли и миски позади него. В то же мгновение что-то горячее облило его правый бок, и он инстинктивно вскрикнул и отпрыгнул. Он удивленно обернулся и обнаружил, что Рими лежит на полу. Кастрюля, должно быть, перевернулась в тот самый момент, когда Рими рухнула, пролив горячую воду на Шусея.

Шусей почувствовал острую боль в правой руке там, где его обожгла горячая вода, но его

больше беспокоило, не пострадала ли женщина перед ним. Он быстро подбежал к ней и обнаружил, что, к счастью, на нее не пролилась вода. Но по какой-то причине ее глаза оставались закрытыми. Она была без сознания.

<http://tl.rulate.ru/book/76189/2306099>