

Глава 2. Часть 5. Четыре супруги заднего дворца

«Если вы едите на ужин ту же пищу, что и на завтрак и обед, вы наберете вес».

«Тогда можно вообще не ужинать» вмешалась Добродетельная Супруга Хо, ее щеки слегка покраснели от вина из боярышника.

«Это также заставит вас набрать вес. Если вы пропустите свой ужин, ваше тело почувствует опасность, заставляя его жаждать большего количества пищи, чем ему нужно, и отчаянно поглощать все, что может из завтрака и обеда. Это облегчает набор веса», — объяснил Шусей. «Ужин должен быть съеден в подходящее время с соответствующими продуктами и их количеством. В этом секрет здоровья и красоты. И наоборот, в завтрак и обед вам не нужно быть такими осторожными. Таким образом, единственная еда, которую я готовлю для Его Величества, — это его ужин.

Рими никогда особо не задумывалась о том, как традиционно воспринимается ужин. Но Шусей обратил свое внимание, исследовал и обдумывала то, что она отвергла как привычку. Внимательно изучая то, что делают другие, не задумываясь, и обращая внимание на ингредиенты, количество и время, вы можете сделать людей еще здоровее с помощью еды. Вот что такое кулинария. Это была перспектива, которой не хватало Рими, которая стремилась сделать свою еду как можно более вкусной.

«Однако управлять временем и количеством ужина может быть сложнее, чем кажется», — продолжил Шусей. «Выяснить, какой ужин нужен тому или иному человеку, еще сложнее. И, наконец, даже если найти нужные ингредиенты, остается проблема приготовить из них вкусное блюдо».

Затем Шусей нежно улыбнулся супругам.

«И именно для этого я и госпожа Сецу здесь, чтобы помочь вам. Пожалуйста, наслаждайтесь нашей едой этим летом и убедитесь сами, какие изменения вы испытаете. Конечно, я не могу вас заставить — и само по себе было бы интересно увидеть разницу между теми, кто приходит сюда, когда бьет вечерний колокол, и теми, кто не приходит».

Четыре супруги, казалось, задумались над рассуждениями кулинара, основанными на знаниях.

Это ли он имел в виду, говоря про дополнительное значение? Римми задумалась.

Одного обещания хорошей еды было недостаточно, чтобы четыре супруги приходили каждый вечер. Таким образом, Шусей пытался убедить супруг, что ужин пойдет им на пользу. Пока одна супруга будет отсутствовать на ужине, ее соперницы будут здесь, становясь все красивее и здоровее в процессе. Как женщины, они не хотели бы проигрывать другим, и делали бы все возможное, чтобы попасть на каждый ужин — чем конкурентоспособнее они были, тем отчаяннее становились бы.

Шусей все время говорил добрым голосом, и он не говорил ничего, кроме правды, но если вы читаете между строк, вы увидите злобную угрозу, скрытую за его словами, еще больше подстрекающую женщин к соперничеству. Даже если он сделал это неосознанно, тот факт, что он даже подумал сказать что-то подобное, показывал, что Шусей был чем-то большим, чем просто его добрая сторона. Если бы он так захотел, он мог бы придумать самый злой из заговоров. Страшно было даже представить, что могло бы случиться, если бы он когда-либо заимел злые намерения.

«Теперь, Рими, пожалуйста, начинай подавать ужин на этот вечер», — приказал Шусей Рими.

Рими направилась в зону подготовки вместе с Хакуреем. Когда она взяла тарелки с едой, ожидавшие там, Хакурей улыбнулся ей и прошептал.

«Яблоко от яблони. Он действительно сын канцлера Шу. Ты, должно быть, тоже это почувствовала» сказал он Рими.

«Вовсе нет» сказала Рими, качая головой.

Рими чувствовала себя глупо, даже думая о том, что этот добрый повар готовит коварный заговор. Шусей был из тех людей, которые протянут руку помощи одинокой наложнице-иностранке. Она выпрямилась и пошла обратно к супругам, отгоняя любые глупые мысли.

«Что это, госпожа Сецу?» спросила Благородная Супруга Со, в замешательстве глядя на чашу перед ней. Остальные три супруги выглядели так же озадаченными.

Чаши были сделаны из редкого синего стекла. В холодных на вид мисках был охлажденный рис — рис, который был приготовлен, затем обжарен вместе с кунжутным маслом и, наконец, смешан с тонкими полосками зеленого лука. Тонкие полоски имбиря, замоченные в воде, украшали рис.

«Это всего лишь рис... — разочарованно пробормотала Супруга Ё.

Рими с улыбкой ответила: «Это еще не все. Пожалуйста, подождите минутку»

Она сходила в зону подготовки только для того, чтобы вернуться с большим фарфоровым горшком с рисунками летней травы. Она поставила горшок на стол, и от него повеяло прохладой. Заинтересовавшись холодным горшком, супруги заглянули внутрь и выразили свое удивление. В горшочке был лед, принесенный из ледяной комнаты и разбитый на более мелкие кусочки, а поверх льда стоял горшок поменьше. Меньший горшок содержал густую, холодную, полупрозрачную жидкость. Рими и Хакурей налили жидкость в чаши из синего стекла, поставленные перед супругами. Замоченный рис приобрел глянцевый блеск, а кунжутное масло всплыло на поверхность, создавая слабое радужное кольцо, когда жидкость отражала свет.

«Я назвала его ютанг лэнгфан, — объяснила Рими, — рыбный суп с холодным рисом. В нем ингредиенты, тщательно отобранные поваром, сочетаются с ингредиентами из Вакоку. Пожалуйста, отведайте».

Услышав об этой комбинации ингредиентов Шусея и Рими, четыре супруги с большим интересом взяли свои ложки и попробовали одна за другой. Женщины начали улыбаться.

«Это восхитительно, леди Сецу. Вкус легкий, но в нем есть богатство. Мне нравится этот аромат», — сказала Супруга Он. Рими обрадовалась, увидев, что обычно угрюмая Драгоценная Супруга первой подняла голову.

«Это определенно вкусно, прохладное и легкое блюдо», — удовлетворенно добавила Супруга Хо.

«Я могла бы съесть много этого!» Супруга Ё кивнула в знак согласия.

«Что это за густой суп?» спросила Супруга Со, с любопытством наблюдая за сверкающей

жидкостью в своей ложке.

«Это рыбий бульон, приготовленный из ингредиента, выбранного поваром», — ответила Рими.

Причина, по которой рыбы глаза были отвратительны, заключалась в том, что они были окружены густым студенистым веществом. Тем не менее, эта часть рыбы обладала тонким богатством, и это было необходимо для достижения желаемого эффекта. Рими решила варить их в бульоне кэнгёкэн, который обычно хорошо сочетался с рыбой. Она удалила хрящи и твердые хрусталики, а затем вскипятила большое количество рыбьих глаз вместе с вином и зеленым луком, чтобы избавиться от рыбного привкуса. В результате получился густой, насыщенный рыбий привкус. Поскольку была середина лета, Рими охладила бульон, чтобы его было приятнее есть.

Чтобы убедиться, что им дали достаточное количество еды на ужин, Рими также подала рис вместе с бульоном. Она добавила кунжутное масло, чтобы еще улучшить аромат и сделать его вкус достаточно насыщенным, чтобы им могли наслаждаться даже молодые супруги.

<http://tl.rulate.ru/book/76189/2443865>