

— Привет! Хорошо постарались!

Когда мы вернулись в особняк Арта, нас приветствовал Нишики.

— Мы вернулись! Ты приготовил карри?! Даже отсюда чувствуется запах специй!

— О, готовили повара, а я просто собрал ингредиенты. Было сложно найти специи с запахом карри, но я наконец-то их нашёл.

Без характерного запаха это было бы просто рагу с травами. Даже в известной травами деревне Лирова, где я родился, не произрастало растений, которые давали бы аромат карри.

— Запах резкий, это съедобно?

— Это моё любимое блюдо ♪

— Мне тоже нравилось. Национальное блюдо всё-таки.

Мы пошли в столовую со скептически настроенным Артом.

На столе был...

— Карри! Неужели правда карри?!

Цвет и аромат идеальны! Пора пробовать. Помимо карри, на столе стояли ещё наан* и цыплята тандури**! Хотя, возможно, это была и не курица вовсе.

— Приятного аппетита.

Я попробовал блюдо с нааном вприкуску.

— Это... карри. Потрясающе... Это же карри, да?

— Угу. Неплохой вкус.

— Да-да! Вкуснота! Какая ностальгия!

— Как тебе, Арт? Съедобно?

— Ага, остро, но вкусно. Тут смесь разных специй?

— В зависимости от того, как смешивать специи, их можно использовать для самых разных блюд.

Главный повар храма и шеф-повар особняка Арта объединят усилия, чтобы лучше изучить эту приправу. Жду не дождусь!

-В идеале я предпочёл бы рис вместо наана~. Рис с карри...

— Рис... Я знал, что ты это скажешь, поэтому приготовил его на всякий случай. Будешь?

— Что? Если есть, то конечно буду~

После этого к столу принесли тарелку, на которой карри был налит поверх белой массы.

Белая масса?

— Это рис?

— Так его не назовешь, но из этой муки делают данго в сладком соевом соусе и ещё сётю***. Также мирин, и рисовое мисо тоже делают из него.

— Это рис???

Карри был налит на белое зёрнышко размером больше моей ладони. Когда я ложкой зачерпнул немного и съел, вкус больше напоминал мягкую рисовую лепёшку моти, чем рис. Было странно, потому что зерновой текстуры не ощущалось, но на вкус напоминало рис...

— Как бы... Это правда похоже на рис, но не важны ли в рисе именно зёрнышки...

— Кроме того, эти плоды растут на дереве.

Это не рис...

Позже я тайно отправился в соседнюю страну, империю Диши, с Нишики и Артом, чтобы увидеть это рисовое дерево (временное название). В этой стране кухня чем-то напоминала японскую. Соевый соус и тому подобное. Там даже был тофу.

Оказалось, рисовое дерево (временное название) росло на средних высотах горных хребтов. Урожай можно было собирать круглый год, и сами плоды не ели, а с древних времён перерабатывали в мисо, сакэ и другие продукты. Дерево называлось «рау», так что рис — это плоды рау. У этого большого дерева крупные, пышные белые цветы и огромные красные плоды размером с мяч для регби.

Местный житель, который нас сопровождал, помог собрать плоды. К концу длинной палки был прикреплен серп, которым срезали ветки с плодами.

Наблюдая за работой, выполняемой без применения магии, я вспомнил деревни в моём прошлом мире. Мой дедушка собирал хурму при помощи секатора. Возможно, его уже не было в том мире...

— Что такое?

Мне просто стало немного тоскливо, но Арт это заметил.

— Нет, ничего такого. Просто ностальгия нахлынула от этой сцены.

Когда я ответил, он нежно погладил меня по голове.

Дедушка, бабушка, папа, мама и сестра. Я счастливо живу здесь с Артом. Надеюсь, вы тоже счастливы...

Я очистил кожуру с красного плода, который сорвали с дерева, и вынул косточку. На ней было совсем немного бледно-розовой мякоти, тем не менее, она была очень сочной и вкусной, как груша, но с яблочным вкусом и хрустящая. Кажется, в основном его поставляли в виде фруктовой воды. Надо купить домой!

Середину большого коричневого семени раскололи топориком, и скорлупа, треснув, обнажила внутри белое ядро. Это и был рис? Чем-то напоминало белые ядра в косточках сливы, нет? На

всякий случай я проверил его на ядовитость, но, судя по всему, оно вполне съедобно.

Белое ядрышко тонко нарезали и слегка обжарили на чём-то вроде гриля на углях, затем смазали... соевым соусом?.. снова слегка обжарили и отдали нам. Это...

— Рисовые крекеры. Вкуснотища! Какая ностальгия!

Кажется, здесь продавалось много разных рисовых крекеров с соевым соусом, так что стоило купить немного домой ♪

Спустившись с горы, прежде чем вернуться домой, мы купили в городе много рисовых крекеров, араре, данго, а также фруктовую воду, мисо, соевый соус и другие приправы.

— Если такое тебя радует, может, я налажу торговлю, чтобы это продавали у нас, в Лукросе?

— Я не против вот так отправляться за покупками, когда захочется, но, если фруктовая вода и приправы завоюют популярность среди горожан, их питание станет более разнообразным. Нишики, где ты взял специи со вкусом карри?

— У торговца с южного континента.

Похоже, официальную торговлю с южным континентом всё ещё не установили, и возможность устроить её появится, когда в следующий раз приедет королевское семейство.

— Ха-а... А я хотел поесть рис с карри...

— Ты же ел.

— Ты разве не поел?

Они одновременно озвучили одну и ту же подколку. Это был не рис! Карри с рисовыми ломтиками? А я хотел рисовые зёрна.

— Может, попросить госпожу Мари создать рисовые плантации?

— А, я об этом уже просил, но мне отказали.

— Почему?!

— Потому что, похоже, нельзя создать заново уже существующее.

— Что?! Где?!

— Надо искать, понимаешь?

— Она же не имела в виду плоды дерева рау, да?

— Кто знает. Если рис изначально планировалось использовать для производства продуктов, то рау было бы вполне достаточно.

Но я не сдамся! Я буду искать рис, пока ищу новые виды трав!

— Арт, ты же сможешь мне найти рис?

— А ты сомневаешься?

— Я тоже хочу его поесть. Я раздобуду информацию у торговцев с других континентов.

— Полагаюсь на тебя!

Некоторое время спустя рецепт принесли в пекарню в королевской столице, и продукт распространился по всему королевству. Это была знаменитая булка с карри.

Было заключено торговое соглашение со страной на южном континенте на импорт специй для карри, организована их продажа на рынке и пояснения о том, как их применять в кулинарии. Мастерство Арта просто поражало.

— Всё благодаря Рену.

— Мне?

— Рен поручил главному повару приготовить блюдо для тебя, верно? Его удобно есть, и можно взять с собой в подземелье. Кажется, блюдо особенно популярно среди авантюристов и студентов.

Похоже, мои слова и действия становились для Арта намёками и ответами. Поэтому он и говорил мне «не сдерживаться». Я не осознавал этого, но рад, если хоть как-то помогал сделать жизнь лучше.

— Я хочу, чтобы Рен больше чувствовал мою радость от того, как мы идём по жизни.

— Я тоже! Я хочу, чтобы ты знал, как я счастлив быть вместе... стоп, ты же и так это ощущаешь. Несправедливо~

— Ха-ха-ха, но я гораздо счастливее, когда ты говоришь об этом своим милым ротиком.

Арт выглядел таким счастливым, со звучным чмоком наградив меня поцелуем... хе-хе, мне тоже от этого было радостно.

С этого момента и в будущем Арт будет присматривать за мной. А я буду присматривать за ним, учиться у него, понимать его и продолжать любить.

От автора:

Есть много довольно много моментов, которые я не описала, и в моём представлении история Рена всё ещё продолжается. Я продолжу писать, но пока оставлю завесу тайны.

Спасибо всем, кто дочитал до этого места.

Примечания:

* Наан — пшеничная лепёшка, блюдо индийской национальной кухни.

** Цыплята тандури (в.-пандж. ਚਿਕਨ ਚਿਕਨ, tandoori chicken) — популярное индийское блюдо пенджабского происхождения, представляющее собой маринованных цыплят, запечённых в печи тандури. Для блюда птицу, целиком или частями, маринуют в йогурте с добавлением

специй (кайенский перец, острый перец чили или других острых смесей), а затем запекают на большом огне в печи тандури.

*** Сётю — японский дистиллированный алкогольный напиток. Существует множество различных видов в зависимости от используемых ингредиентов, включая рисовый сётю, ячменный сётю, картофельный сётю, сётю с коричневым сахаром, сётю с осадком, гречневый сётю, каштановый сётю и авамори

**** Араре — это вид рисового крекера, приготовленный из клейкого риса.

<http://bllate.org/book/12920/1134323>