

Живот так сильно сводило от голода, что Ду Хэну до смерти захотелось маминого Шаоцигуна. Он ведь уже твердо пообещал, что сегодня же утром помчится домой, но после всего случившегося — как ему теперь вернуться?

Пошарив в пространственном мешочке, он извлек оттуда флакон с Пилюлями Инедии. Судя по воспоминаниям прежнего владельца тела, до достижения стадии Заложения Основ практики могли принимать эти пилюли вместо обычной еды. Одна пилюля размером с соевое зернышко могла избавить от чувства голода на целых три дня. Ду Хэн вытащил пробку, предвкушая:

«Какой же у этих пилюль вкус? Наверное, сладенькие, как леденцы?»

Увы, его ждало разочарование — флакон оказался абсолютно пуст, внутри не завалялось ни единой пилюльки.

Забросив пустой флакон обратно в мешочек, Ду Хэн бросил взгляд вглубь пещеры и снова погладил урчащий живот. Такой взрослый парень, а просить у других еду — просто стыдоба. К тому же, он и сам наполовину повар!

Ду Хэн посмотрел на выход из пещеры, откуда лился тусклый свет. Обойдя групп Петуха Фаньтянь, он подошел к выходу в надежде, что снаружи удастся раздобыть хоть какую-то снедь. Но стоило ему выглянуть, как он обомлел: он находился прямо в облаках, а внизу расстилалось бескрайнее белое море. Вдалеке виднелись лишь несколько одиноких горных пиков, пронзающих эту облачную пелену, а что там, под облаками — одному небу известно.

Интуиция подсказывала Ду Хэну, что покинуть пещеру не выйдет. По крайней мере, с его нынешними силами отсюда точно не выбраться.

Ду Хэн снова уселся на камень, и на этот раз принялся за тщательный досмотр пространственных мешочков. Прежний Ду Хэн был разнорабочим внешнего круга и иногда отправлялся за покупками для секты. Поскольку секта располагалась глубоко в горах, ему частенько приходилось ночевать под открытым небом. К своему счастью, он обнаружил котелки, миски, черпаки и целый мешок духовного риса, а в бамбуковой корзинке нашлись зерна арахиса.

Чтобы еда получилась вкусной, без приправ не обойтись. Ду Хэн отыскал немного специй: прежний владелец припас только соль, помимо нее нашлось еще немного соевого соуса и маленькая бутылочка вина. По сравнению с современными приправами, арсенал Ду Хэна был до смешного скуден. Впрочем, это пустяки, такого кулинара этим не испугать.

Рис и приправы есть, а что насчет мяса?

Взгляд Ду Хэна упал на валявшегося на земле убиенного Петуха Фаньтянь. Потирая ручки, он подошел к туше. «Такая огромная птица... должно быть, на вкус просто объедение!» Встретившись с ним взглядом, парень окончательно убедился: это можно съесть.

Талисманы мира совершенствующихся — вещь крайне полезная. Тут тебе и вызов огня, и добыча воды, и превращение в землю, и создание дерева, и даже превращение в острые лезвия. Ду Хэн, впервые воспользовавшись талисманом, успешно соорудил простенькую кухонную плиту.

Эта плита, точь-в-точь как обычные деревенские печи, была рассчитана на два котла: в одном варится рис, в другом жарится мясо. Сначала у Ду Хэна был только один котелок, но с помощью талисмана он сотворил второй железный котел и вскипятил в нем целую гору воды.

Ощипать двухметрового Петуха Фаньтянь целиком было задачей не из легких, поэтому, мысленно извинившись перед птицей, Ду Хэн взмахнул ножом и разделал тушу на куски. Хоть процесс ощипывания и выдался хлопотным, а орудовать местной утварью было непривычно, в итоге он получил огромный котел чистейшего, сверкающего белизной куриного мяса и потрохов.

У отца Ду Хэна был свой частный ресторанчик, поэтому парень с детства впитывал кулинарные премудрости и многому научился у отца. Тот всегда говорил, что продукты — это дар небес, и ничего из того, что можно пустить в дело, не должно пропасть даром. Вот и Петуха Фаньтянь Ду Хэн разделал с величайшей тщательностью, аккуратно собрав все пригодные части.

На земляной печи уже варился рис. Ду Хэн окинул взглядом имеющиеся продукты. Будучи уроженцем Цзяннани, он не особо жаловал острую пищу, но именно сейчас ему почему-то нестерпимо захотелось чего-нибудь жгучего. Но даже самой искусной хозяйке не сварить каши из топора: у него под рукой не оказалось ни единого перчика чили, так что придется импровизировать.

Он решил приготовить простенькую курицу гунбао. Жалкую, нищенскую курицу гунбао без чили, сахара, рисового уксуса, зеленого лука и имбиря. От такой убогости ему впору было разрыдаться.

Желтый куриный жир плюхнулся на раскаленную сковороду с громким шипением, и вверх потянулись струйки сизого дыма. Черное дно котла постепенно покрылось масляной пленкой. Пока жир вытапливался, Ду Хэн принялся за подготовку остальных ингредиентов.

Он отрезал два куска куриной грудки размером с кулак и нарезал их на аккуратные, ровные кубики. Вообще-то, он был ярким фанатом куриной кожи. Глядя на эти огромные пласты кожи, Ду Хэн сглотнул слюну: «С такой-то здоровенной туши, если пустить кожу на шашлычки... вот бы где можно было отвести душу!»

Нарезая мясо, Ду Хэн не забывал помешивать жир в котле. Кусочки жира уже съезжились, а по краям скопилось растопленное масло. С довольным видом Ду Хэн положил палочки на край миски. Ему пришлось по душе эти созданные талисманом палочки — орудовать ими было даже удобнее, чем домашними.

Нарезав филе, Ду Хэн посыпал его солью, плеснул немного вина и хорошенько перемешал. По-хорошему, следовало бы добавить немного крахмала, чтобы мясо получилось нежным и шелковистым, но в нынешних спартанских условиях привередничать не приходилось.

Когда кусочки мяса стали немного липкими, Ду Хэн отставил миску на край плиты и проверил огонь. Дрова в печи тоже появились благодаря талисману. Ду Хэн немного вытянул крупные поленья наружу, чтобы убавить пламя под котлом и не дать куриному жиру подгореть.

Вскоре Ду Хэн натопил из жира, содранного с Петуха Фаньтянь, целую миску обжигающе горячего, золотистого куриного масла. Излишки жидкого масла он слил в глиняный горшочек и добавил туда ложку соли. Будь это свиной смалец, добавление соли и сахара сделало бы застывший жир более белым и продлило бы срок его хранения. Только добавив соль, Ду Хэн спохватился, что топит куриный жир. Кажется, он перестарался: застыв, куриный жир всё равно станет желтым, так какая разница, белый он или нет?

Он закинул в котел арахис. После нескольких легких помешиваний лопаткой орешки прогрелись, и их шелуха начала лопаться с тихим потрескиванием. Как только треск участился, Ду Хэн вытащил арахис. По правилам, арахис следует закладывать в холодный

котел с холодным маслом, чтобы он не подгорел. Но, как уже говорилось, условия не позволяли, и Ду Хэну оставалось лишь полагаться на свой опыт.

Сочащийся маслом арахис, зарумянившись, лежал на тарелке, источая восхитительный ореховый аромат. Сейчас орешки были еще мягкими, но стоило им остыть, как они стали бы хрустящими и ароматными.

С того самого момента, как Ду Хэн начал вытапливать куриный жир, по пещере поплыл густой маслянистый аромат. Этот запах развеял пещерный холод, властно и бесцеремонно заполняя собой каждый уголок, заглушая ароматы лечебных пилюль целителей и вырывая из сладких грез мирно спящих людей.

Юнь Чжунхэ незаметно оказался за спиной Ду Хэна, но тот, с головой погруженный в кулинарное таинство, даже не заметил его появления.

Ду Хэн прошелся лопаткой по дну котла и прибавил огня. К этому времени из-под котла с рисом уже доносилось характерное потрескивание пригорающей корочки, поэтому Ду Хэн перебросил угли из-под него под котел для жарки. Пламя постепенно разгорелось, над маслом поднялся сизый дымок, и Ду Хэн проворно вывалил в котел куриные кубики.

Ни соуса, ни лука, ни имбиря, ни чеснока, ни чили, ни сычуаньского перца. Он готовил самую неправильную курицу гунбао в мире!

Тем не менее, он с нетерпением ждал результата. Дождавшись, когда кусочки мяса побелеют, он плеснул туда немного соевого соуса. Это была последняя нежность, которую он мог себе позволить — пусть без чили не добьется нужного ярко-красного оттенка, но с соевым соусом можно хотя бы придать блюду цвет!

Однако тут его ждало фиаско: стоило соусу коснуться раскаленного дна, как кусочки курицы мгновенно почернели. Глядя в котел, Ду Хэн едва не разрыдался в голос. И все же он стойко продолжал перемешивать мясо до полной готовности. Когда курица дошла до кондиции, Ду Хэн засыпал в котел арахис, пару раз перемешал и снял блюдо с огня.

Глядя на тарелку черной-пречерной курицы гунбао, Ду Хэн утешал себя: «В такой ситуации и это сойдет, к тому же пахнет весьма недурно». Если присмотреться, цвет оказался не таким уж и жутким. Раньше блюдо казалось угольно-черным только из-за темного котла и скудного освещения. Теперь же, выложенная на тарелку, курица гунбао выглядела насыщенной, щедро сдобренной соусом.

Присмотревшись внимательнее, можно было заметить, что кусочки курицы приобрели красно-коричневый оттенок, а между ними поблескивал маслянистый арахис. Несмотря на отсутствие зеленых вкраплений лука с имбирем и пикантного аромата чили, от блюда веяло уютом домашней еды. Да и пахло весьма недурно — чем-то похоже на курицу, тушеную в соевом соусе.

Он открыл котел с рисом и наложил себе полную миску. В тот самый миг, когда он собирался с жадностью наброситься на еду, раздался голос Юнь Чжунхэ:

— Что ты... делаешь?

Ду Хэн обернулся и увидел стоящего позади Юнь Чжунхэ со сложным выражением лица. Ду Хэн слегка струхнул и неловко рассмеялся:

— Ем. А ты уже поел? Будешь со мной?

Юнь Чжунхэ нахмурился:

— Неужели Пилюли Инедии закончились?

Ду Хэн кивнул:

— Угу, кончились.

Юнь Чжунхэ покосился на стоящий рядом деревянный таз, в котором покоилась голая расчлененная туша Петуха Фаньтянь:

— Нелегко же тебе пришлось.

Не уловив скрытого смысла, Ду Хэн поддакнул:

— Да нет, ничего сложного.

Юнь Чжунхэ вздохнул:

— Тебе вовсе не обязательно было так сильно злить Владыку Демонов. Хоть он и Владыка Демонов, но не стал бы отыгрываться на человеке с твоим уровнем самосовершенствования. Изначально он позволил бы тебе умереть быстро и безболезненно...

Ду Хэн непонимающе спросил:

— Изначально умер бы безболезненно? А теперь что?

Юнь Чжунхэ указал на лысую мертвую птицу в деревянном тазу:

— А теперь я ни в чем не уверен. Возможно, тебя постигнет та же участь, что и этого петуха.

Лицо Ду Хэна перекосило от ужаса: «Старший брат, как ты можешь с таким невозмутимым видом произносить столь жуткие вещи?»

Впрочем, если подумать, все логично: Петух Фаньтянь — духовный питомец Владыки Демонов Янь Бухуэя. Если бы Ду Хэн увидел свою любимую зверушку на чьем-то обеденном столе, он бы тоже с катушек слетел!

Холодный пот градом покатился по спине Ду Хэна:

— И... что же делать?

Юнь Чжунхэ с сочувствием произнес:

— Поешь как следует. Отправляйся в последний путь сытым.

Ду Хэн: «!!!»

\* \* \*

В этот момент со стороны входа в пещеру накатила удушающая волна давления. Ду Хэн, не выпуская из рук миску с рисом, в ужасе уставился на выход.

Там, словно вспышка, материализовался мужчина в длинной красной мантии, излучающий пугающую ауру. Его лицо исказила свирепая гримаса, а каждая клеточка тела так и кричала:

«Я — Владыка Демонов!»

У Ду Хэна ком встал в горле. О небеса, за какие грехи ему все это! Сожрал чужого питомца, так еще и попался хозяину с поличным! От перенапряжения в голове у парня наступила абсолютная пустота, а его рука... сама собой подцепила палочками кусочек курицы вместе с арахисом и отправила в рот.

Стоило ему откусить, как он ощутил нежное, упругое куриное мясо. Едва уловимая сладость с лихвой компенсировала отсутствие сахара. В сочетании с солоноватым привкусом соевого соуса и хрустящим арахисом, Ду Хэн почувствовал, что запросто мог бы умять так целых три миски риса.

Это было так вкусно, что хотелось плакать, вот только слезы на глазах Ду Хэна были слезами скорби: «Как же быстро он пришел, даже не дал мне нормально поесть перед смертью!»

<http://bllate.org/book/13653/1704127>