

— ...Я обычный человек, зачем мне вера и авторитет?

— Это полезно. Очки веры можно обменять на большее количество чертежей или методов. Больше чертежей и методов — больше инноваций. Все, чего здесь нет, включая различные механизмы, предметы и даже еду, может принести очки веры. Если хочешь вернуться на Землю, нужно создать инструмент для возвращения. А мне тоже нужны очки веры для собственного развития.

Сюань Мучжи действительно хотел вернуться. На Земле остались его родители, любимый старший брат и множество друзей.

— Хорошо, — кивнул Сюань Мучжи.

Он хотел вернуться на Землю, а также хотел жить здесь в лучших условиях. У него не было разногласий с системой, их цели совпадали.

— Система официально запущена, — котенок-система взмахнул лапкой, и перед Сюань Мучжи появилось полупрозрачное окно с интерфейсом, на котором было написано «Лотерея». — Это награда за создание рисоружки. И не только за создание, но и за все, что ты создашь в будущем, будет приносить очки веры. Чем больше ты создашь, тем выше будут твои очки веры.

— Лотерея.

[День. Поздравляем! Вы выиграли чертеж устройства для производства еды: машина для брожения модели А*1. Очки веры списаны: 0. Остаток очков веры: 603.]

— Брат! Тебе лучше?

— Сюань Сюань...

Не успел Сюань Мучжи спросить, что всё это значит, как услышал шаги и голос снаружи. Он быстро жестом велел котенку спрятаться и тут же лег на кровать.

— В кастрюле осталось немного бульона, можно ли уже подавать? — Сюань Сюань, видя, что брат выглядит бодрее, наклонился к кровати и спросил.

Он не хотел мешать отдыху брата, но аромат из кастрюли был настолько соблазнительным, что он просто не мог больше терпеть.

Сюань Мучжи быстро поднялся.

Этот кусок свинины стоил ему немалых денег, и он не мог позволить себе его испортить. Что касается разговора с системой, это можно было сделать в любое время.

Сюань Мучжи заметил, что бульон уже выкипел больше чем наполовину, и быстро добавил соли.

— Сюань Сюань, убавь огонь.

Дрова из печи убрали, но внутри еще оставалось достаточно тепла, чтобы доготовить блюдо.

— Мучжи, все в порядке?

— Все в порядке, вероятно, это из-за дыма, сейчас уже лучше, — Сюань Мучжи действительно

чувствовал себя хорошо, и Дядя У, взглянув на него, успокоился.

— Кстати, Мучжи, возьми эти деньги, — Дядя У протянул мешочек-лотос. — Это на еду на этот месяц.

Сюань Мучжи посмотрел на Дядю У и улыбнулся:

— Дядя У, это просто еда, зачем вы даете деньги? К тому же вы же видите, что у нас теперь хватает на еду.

— Мы договорились, — Дядя У строго посмотрел и сунул мешочек в руки Сюань Мучжи. — Деньги, которые ты заработал, оставь на дом. А в будущем вам еще нужно будет учиться, расходов будет много.

— Дядя У, я хочу спросить вас кое-что... — Сюань Мучжи сделал паузу. — Если мы переедем в Южный район, вы поедете с нами?

— Я? Нет, я не поеду, — Дядя У покачал головой. — Я привык к свободе, лучше останусь здесь.

— О... — Сюань Мучжи опустил голову и промолчал.

На самом деле он очень хотел, чтобы Дядя У поехал с ними. Помимо того, что за это время они сблизились, он также не знал, кто еще мог бы ему помочь. У Дяди У были замечательные навыки, и только он мог помочь воплотить чертежи Сюань Мучжи в жизнь. Людей, которым он мог доверять и кто обладал нужными навыками, было мало, а Дядя У был именно таким человеком.

— Что-то не так? Ты выглядишь не очень счастливым? — Дядя У посмотрел на Сюань Мучжи.

— Нет, — Сюань Мучжи покачал головой.

Он просто чувствовал себя подавленным. Без помощи Дяди У возвращение домой займет больше времени.

Дядя У тихо засмеялся. Этот мальчик не умел скрывать свои чувства. Говорил, что все в порядке, но на лице читалась явная грусть.

Красная тушеная свинина в кастрюле быстро приготовилась. Как только крышку сняли, насыщенный аромат заполнил комнату.

Теперь не только Сюань Сюань с жадностью вдыхал запах, но и Дядя У встал, с нетерпением наблюдая, как Сюань Мучжи накладывает еду.

— ...Я действительно не могу отпустить вас одних в Южный район... — тихо пробормотал Дядя У. — Иначе что я буду есть?

Хотя он говорил тихо, Сюань Мучжи все же услышал. Его грустное настроение мгновенно исчезло, он улыбнулся и поставил тарелку на стол:

— Попробуйте, я еще приготовлю пару блюд. Сюань Сюань, проверь, готов ли рис.

Одного блюда с красной тушеной свининой было достаточно, но Сюань Мучжи также быстро обжарил порцию молодой капусты и блюдо с ростками фасоли.

Когда он поставил последние два блюда на стол, то заметил, что Дядя У и Сюань Сюань не начали есть, а ждали его.

— Почему не начали? — перед Сюань Мучжи уже стояла миска с рисом.

— Едим!

Поскольку свинина готовилась в большой кастрюле, Сюань Мучжи нарезал ее крупными кусками, так как огонь в печи было сложно контролировать, и он боялся переварить мясо. Однако крупные куски имели свои преимущества. Например, кусок размером с детский кулак, положенный в миску, вызывал чувство полного удовлетворения.

Хотя соевого соуса не было, Сюань Мучжи хорошо подрумянил мясо с сахаром. Из-за проблем с сердцем он не мог заниматься активной деятельностью, поэтому часто наблюдал за тем, как его мама готовит, и сам научился делать это с легкостью.

Сюань Сюань был слишком маленьким, и ему было трудно справиться с такими крупными кусками мяса, поэтому старший брат сам положил ему в миску.

Красная тушеная свинина была темно-коричневого цвета, с густым соусом, стекающим по кускам мяса, словно густой сироп. Когда мясо разделяли палочками, внутри оно было белым и сочным.

Такой большой кусок нельзя было съесть целиком, поэтому его разделили пополам и поднесли ко рту. Дрожащий кусок мяса выглядел настолько аппетитно, что Сюань Сюань невольно сглотнул слюну, прежде чем осторожно, как будто боясь повредить что-то хрупкое, откусить маленький кусочек.

Мясо было мягким и нежным, благодаря длительному приготовлению, шкурка стала желеобразной. В тот момент, когда зубы вонзились в мясо, ощущение было настолько приятным, что казалось, будто все тело наполняется теплом и удовлетворением. Казалось, что в этот момент весь мир начал пузыриться розовыми пузырьками.

Говоря о красной тушеной свинине, лучше всего подходит мясо с чередующимися слоями жира и мяса. Жир уже вытопился, став нежным и не слишком жирным. А мясо, окруженное жиром, оставалось мягким и сочным, с соком, который выделялся при каждом укусе.

Этот восхитительный вкус жира и мяса повторялся с каждым движением челюстей, заставляя медленно и смаковать каждый кусочек.

Раньше, когда в доме не хватало еды, Сюань Сюань всегда ел очень быстро, так как был голоден.

Сюань Мучжи несколько раз напоминал ему, чтобы он ел медленнее, но привычку изменить было сложно.

Однако сегодня красная тушеная свинина изменила его.

Этот восхитительный вкус заставил его есть медленно, наслаждаясь каждым кусочком.

Но как бы медленно он ни ел, кусок мяса оставался куском мяса, и после нескольких жеваний он исчезал, оставляя лишь насыщенный аромат во рту.

Сюань Сюань замер.

Куда делось мясо?

— Почему ты не ешь? — Сюань Мучжи, увидев растерянность брата, не выдержал. — Ешь быстрее, иначе мясо остынет и будет не таким вкусным.

Только тогда Сюань Сюань опомнился. В миске еще оставалось много мяса, и он взял еще один кусок.

Сюань Мучжи, видя, как брат с удовольствием ест, тоже продолжил трапезу. Мясо действительно было вкусным, даже лучше, чем любая свинина, которую он пробовал раньше.

Здесь свинина была нежной, но не разваливающейся, не такой, как у свиней, выращенных на фермах. Особенно хороша была шкурка, мягкая, но с легкой упругостью. Если бы из нее сделали заливное, оно было бы просто великолепным.

В голове Сюань Мучжи мгновенно возникло множество идей. Вкусная еда действительно вдохновляет.

Одного фунта свинины на самом деле было не так много, особенно после варки. К тому же Сюань Мучжи нарезал мясо крупными кусками, поэтому на тарелке было всего шесть кусков, по два на каждого.

<http://bllate.org/book/16402/1485750>