

— Тотем острова Берман — это кошка. На острове кошка считается символом удачи и благородства, но при этом кошки здесь очень редки из-за низкой плодовитости. Практически все кошки острова сосредоточены в Восточном или Западном районах.

— Тогда...

— Поэтому появление котёнка в наших краях очень странно. Мы живём в глуши, зачем кошке, такому изнеженному существу, сюда приходить? — Дядя У покачал головой.

Су Ань, помогая им, слушал разговор, не поднимая головы, но когда Сюань Сюань вышел с А-Фу на руках, он взглянул на котёнка, и на его лице появилось подозрительное выражение.

Сюань Мучзhi задумался.

— Дядя У, а мы... можем оставить этого котёнка? Не вызовет ли это проблем?

Если будут проблемы, лучше оставить А-Фу невидимым, но если опасности нет, то можно оставить его на виду, ведь каждый раз, когда нужно позвать А-Фу, тратится энергия, а на улице он может её восполнять сам.

— Проблем не должно быть, ведь кошек в Северном районе никто не видел. Главное — не держать его в неволе и не ограничивать его свободу, это на острове Берман запрещено.

— Не беспокойтесь, мы точно не станем этого делать, — Сюань Мучжи облегчённо вздохнул. Это правило на острове Берман было для него хорошей новостью, так как А-Фу был в полной безопасности. — Давайте собирать машину.

— Позволь посмотреть, — Дядя У взял детали, принесённые Сюань Мучжи, и, изучив их, понял. — Вот почему я чувствовал, что эти детали не стыкуются, оказывается, тут есть свой секрет. Но эти детали непростые...

— Что в них особенного?

— Мучжи... — Дядя У понизил голос и наклонился к Сюань Мучжи. — Эти детали созданы с помощью искусства создания артефактов, верно?

Сюань Мучжи не понял, но, поскольку дядя У сам дал деталям объяснение, он просто кивнул.

После того как кости были вымыты и бланшированы, в кастрюлю положили большое количество лука и имбиря и начали варить бульон. На эти лук и имбирь было потрачено несколько десятков медяков.

Пока варились кости, дядя У, Сюань Мучжи и Су Ань занялись сборкой машины для брожения. Сюань Сюань вышел на улицу, собрал немного диких овощей, нарезал их и смешал с неочищенным рисом, купленным накануне, чтобы покормить кур, наблюдая за тем, как собирают машину.

К вечеру троим наконец удалось собрать машину для брожения. После установки ядра механизма первого уровня, купленного Сюань Мучжи в магазине системы, панель, напоминающая ЖК-экран, загорелась, показывая, что осталось 99 использований. Это означало, что сборка прошла успешно, и машина готова к работе.

Собранная машина для брожения внешне напоминала большой горшок, а её поверхность

действительно была сделана из обожжённой глины. Сюань Мучжи вздохнул с облегчением, увидев такой дизайн, ведь иначе было бы трудно объяснить её происхождение. Машину поставили во дворе для просушки, а в случае дождя или ветра она автоматически закрывалась.

В тот же момент в голове Сюань Мучжи раздался звук системного уведомления, подтверждающего успешную сборку машины.

Эта деталь, напоминающая ЖК-панель, также была куплена в магазине системы и сразу же готова к использованию. Однако дядя У, держа её в руках, с восторгом говорил о каком-то духовном кристалле, что озадачило Сюань Мучжи.

— Мучжи, теперь её можно использовать?

— Да, — Сюань Мучжи, читая инструкцию, тщательно вымыл машину.

Согласно инструкции, машина могла производить соевый соус, различные пасты из бобов, ферментированные бобы и соевый творог. Это была модель А, а также существовали модели Б и В, которые могли производить уксус, вино, дрожжевое тесто, йогурт и сыр.

Больше всего Сюань Мучжи хотел приготовить соевый соус, ведь с ним готовить было бы гораздо проще. Выбрав производство соевого соуса, он следовал инструкциям на панели, чтобы загрузить ингредиенты.

Для приготовления соевого соуса можно было использовать соевые бобы или другие ингредиенты. Для соевых бобов требовались бобы и немного муки, для других — различные продукты. Что касается закваски, то она была встроена в машину, что и ограничивало количество использований до 99 раз.

Для приготовления соевого соуса можно было выбрать вес ингредиентов: 5, 10, 20 или 50 цзиней. Пятьдесят цзиней было максимальным ограничением из-за размера машины. В зависимости от количества, время приготовления варьировалось: минимальное — 10 дней, максимальное — 50. Чем больше количество, тем больше времени экономилось.

Сюань Мучжи вздохнул с облегчением, ведь его другое опасение было развеяно. Настоящий качественный соевый соус должен был готовиться месяцами, а некоторые эксклюзивные сорта — от полугода до года.

Если бы Сюань Мучжи пришлось ждать год, чтобы попробовать соевый соус, он бы точно расстроился.

Десять дней были приемлемым сроком для него, и это было преимуществом механизма, который, как утверждалось, производил соевый соус даже лучше, чем высший сорт. Сюань Мучжи с нетерпением ждал результата.

Посмотрев на время, он позвал Су Аня и вместе отправился на рынок, чтобы купить одежду, как и обещал.

Сюань Сюань остался дома готовить рис, а Сюань Мучжи и Су Ань поспешили на рынок, где сначала купили готовую одежду, а затем заказали ещё два комплекта и постельные принадлежности. Одеяло было сделано из качественного материала, мягкого и приятного на ощупь, а одежда была тёплой и прочной.

Хотя Су Ань выглядел всего на год или два старше Сюань Мучжи, он был выше, и одежда для

него стоила дороже.

Купив одежду, они приобрели несколько цзиней риса, муки и соевых бобов. По сравнению с одеждой и постельными принадлежностями, цена на соевые бобы была просто смешной. Раньше Сюань Мучжи не мог позволить себе купить больше 20 цзиней из-за нехватки денег и сил, но теперь, с помощью Су Аня, он легко мог унести мешок в 100 цзиней.

— Молодой человек, у вас дома есть рогатые лошади? — Продавец соевых бобов был тем же самым, что и раньше. В трудные времена он продавал Сюань Мучжи бобы, а теперь, когда дела пошли лучше, Сюань Мучжи продолжал покупать у него.

За такое короткое время он уже купил немало бобов, и сегодня снова взял 100 цзиней. Продавец, редко получавший такие крупные заказы, не переставал улыбаться.

— Ха-ха... — Сюань Мучжи засмеялся, не объясняя.

Сюань Мучжи нёс рис и муку, а Су Ань — мешок с бобами, и они пешком добрались до дома.

— Су Ань, ты не устал? — Сюань Мучжи посмотрел на мешок с бобами и сглотнул. В отличие от утренней дикой свиньи, которую они отвезли на рынок на тележке, мешок с бобами был гораздо легче.

— Не устал, — Су Ань легко поставил мешок в угол.

Бульон из костей уже был готов, его подогрели, добавив соль, а оставшийся с обеда картофель в кисло-сладком соусе тоже подали на стол.

Печень и сердце, сваренные ранее, уже были вынуты из бульона, но оставались в маринаде, и теперь, пропитавшись вкусом, были нарезаны и поданы как мясное блюдо. В завершение подали салат из дикой зелени с чесноком, и обед был готов.

— Сколько блюд! — Дядя У сел за стол с радостью.

— Сегодня много поводов для радости. Су Ань добыл дикую свинью, а мы собрали машину для брожения, — Сюань Мучжи вынул рис из кастрюли и положил в неё соевые бобы, замоченные для приготовления соевого молока. — Так что давайте отпразднуем.

— Перед едой попробуйте мой бульон из костей.

Бульон уже был посолен, а мясо на костях разварилось. Хотя на рёбрах мяса было немного, на позвонках его оставалось достаточно.

Сюань Мучжи налил каждому по большой миске, и все начали с костей, а затем пили бульон.

Самое нежное мясо на свинье — это мясо на костях. Оно не только мягкое, но и хорошо пропитывается вкусом.

Сюань Мучжи с детства любил грызть кости, будь то жареные рёбрышки, тушёные позвонки, сладко-кислые рёбрышки или бульон. Он ел их хотя бы раз в неделю.

Это было связано с тем, что в детстве он был невысоким. Хотя он был крепким мальчиком, после сердечного приступа он сильно похудел и перестал расти. К окончанию начальной школы его рост составлял всего 140 см.

Автор имеет в виду:

Су Сяомяу: Мяу? Там кошка? Но она какая-то странная... И я её не знаю!

Неужели это внучатый племянник тётки моего дяди с другого острова?

<http://bllate.org/book/16402/1485812>