

— Просто ешьте как есть, — Сюань Мучжи поднял пельмень палочками. — Кусайте осторожно, чтобы не обжечься. Можно также обмакивать в уксус или добавить острый масляный соус. ... Но пока что чего-то не хватает.

Сюань Мучжи любил острое, и если бы не нехватка времени, он бы обязательно приготовил порцию острого масляного соуса.

Он задумался. Дома оставалось немного сушеного перца, но он еще не придумал, как нагреть масло. Использовать для этого большую сковороду было бы расточительно, лучше подождать, пока будет готовиться очередное блюдо, и тогда уже сделать масляный соус. А пока можно просто нагреть масло в ложке.

Он насыпал немного сушеного перца в миску, добавил щепотку соли и, аккуратно нагревая ложку над огнем, вылил горячее масло на перец.

Аромат острого и пряного соуса мгновенно наполнил всю комнату.

— Как ароматно... Апчхи!

Сюань Сюань чихнул, быстро отреагировав на запах.

— Попробуйте, но добавляйте понемногу, — Сюань Мучжи поставил миску с масляным соусом на стол, зачерпнул ложку и смешал его с уксусом в своей миске.

Пельмени с начинкой из диких трав имели свежий вкус, но такие травы сами по себе не очень подходили для начинки, вкуснее было добавить мясо. Сюань Мучжи не только добавил фарш, но и выбрал более жирное мясо, чтобы при нагревании жир впитался в травы. Это делало начинку более сочной, но не жирной, а жир помогал сохранить свежий аромат трав.

В сочетании с острым масляным соусом и уксусом вкус стал просто восхитительным, намного лучше, чем до этого.

Увидев, как Сюань Мучжи обмакивает пельмени в соус, остальные трое тоже решили попробовать.

Сюань Сюань откусил пельмень и тут же вскрикнул, обжегшись горячим соком внутри.

— Осторожнее! — Сюань Мучжи попросил брата показать язык, убедившись, что все в порядке, успокоился. — Начинка внутри пельменей сохраняет тепло, даже если снаружи они кажутся не такими горячими. Понял?

Сюань Сюань кивнул, слегка покраснев от слез.

После этого инцидента остальные двое ели осторожнее. Несмотря на то, что пельмени снаружи казались не такими горячими, внутри они были обжигающе горячими. Тонкое тесто удерживало начинку и сок, и при первом укусе изнутри вырывался пар. Осторожно откусив, можно было почувствовать, как сок и начинка смешиваются во рту, создавая настоящий ураган вкуса.

С добавлением уксуса и острого масляного соуса вкус становился еще более насыщенным и сложным. Аромат соуса был одновременно пряным и острым, и это стимулировало аппетит, заставляя есть больше, чем обычно.

— Вкусно? — Сюань Мучжи съел один пельмень и почувствовал, что вкус просто отличный. Ингредиенты здесь были намного свежее, чем на Земле, возможно, потому что все было натуральным, без химикатов и удобрений. Но вкус был таким, к которому он привык с детства. Это была самая близкая к домашней еде трапеза с тех пор, как он попал на остров Берман.

Можно было бы также сделать соус из чесночной пасты и кунжутного масла, но соевый соус еще не был готов, так что пока пришлось обойтись этим.

— Очень вкусно! — Сюань Сюань, с набитым ртом, энергично кивнул.

Сюань Мучжи хотел спросить мнение Дяди У и Су Аня, но эти двое ели так быстро, что даже не поднимали глаз, полностью поглощенные пельменями. Он решил не мешать им.

Двести с лишним пельменей сварились в трех порциях, и каждый раз Сюань Мучжи окунал их в теплую воду, чтобы они не слиплись. Но потом он понял, что это было излишне.

Их компания ела так быстро, что пельмени просто не успевали слипаться, практически мгновенно исчезая с тарелок.

В одной порции было около семидесяти-восемидесяти пельменей, и Сюань Мучжи оставил Сюань Сюаню семь-восемь штук в миске, чтобы они остыли, но сам он съел меньше десяти, прежде чем тарелка опустела. Только к третьей порции темпы еды немного замедлились.

Сюань Сюань съел около десятка пельменей, а Сюань Мучжи, редко находивший еду, которая ему так нравилась, съел более тридцати. Остальные достались Дяде У и Су Аню.

Дядя У съел около шестидесяти-семидесяти пельменей, а Су Ань и вовсе переплюнул всех, съев около сотни. После еды он даже не мог сидеть на месте и начал бродить по двору.

— Давно я не ел так много.

Дядя У тоже не мог усидеть на месте и, взяв Сюань Мучжи, вышел с ним во двор, чтобы прогуляться. Сюань Сюань, увидев это, тоже последовал за ними, взяв с собой А-Фу и выпустив Вздернутого Хвоста из клетки. Забор вокруг дома был отремонтирован после приезда Су Аня, и теперь двор был полностью огорожен. Вся семья начала гулять по кругу.

— Дядя У, вы раньше ели так много? — с любопытством спросил Сюань Мучжи.

— Я уже говорил тебе, что на острове Берман много академий, а выше них стоят школы, верно? Я был наставником в одной из таких академий, — Дядя У слегка поднял голову, смотря вдаль с отстраненным выражением.

— ...Вы были наставником в академии плотников? — Сюань Мучжи, увидев множество плотницких инструментов и деталей во дворе, невольно выпалил.

Дядя У чуть не поперхнулся.

Неужели он так похож на плотника!

— Нет! Сюань, мальчик, неужели я так похож на плотника? — Дядя У тяжело дышал, его глаза широко раскрылись, и Сюань Мучжи невольно отступил на два шага назад, случайно наступив на ногу Су Аню.

Прежде чем он успел извиниться, Су Ань уже обнял его за плечи.

— Все в порядке?

— Да... — Сюань Мучжи покачал головой.

— Зачем ты его пугаешь? — Су Ань с недовольным видом посмотрел на Дядю У.

— Су Ань, ты паршивец! ... Кто его пугал? — Дядя У посмотрел на Сюань Мучжи с недовольным выражением. — Я думаю, ты пытаешься напугать меня... Я — старший наставник боевых искусств!

— ...А что это такое?

— Ты, мальчик, словно не из этого мира, у тебя нет никаких элементарных знаний, — Дядя У уставился на Сюань Мучжи.

Сюань Мучжи смущенно кашлянул.

— Мы с братом едва сводим концы с концами, у нас нет сил думать о чем-то еще.

— Чушь, спроси Сюань Сюаня, знает ли он об этом? — Дядя У раздраженно сказал.

Сюань Мучжи, конечно, не стал спрашивать и поспешил сменить тему.

— Наставник боевых искусств — это значит, что вы едите много?

— ...Ты, мальчик, просто хочешь меня свести в могилу, — Дядя У больше не хотел продолжать разговор, иначе он сам бы умер от злости. — Я ухожу!

— Эй... Дядя У... — Сюань Мучжи не понял, что опять сказал не так, и нервно усмехнулся, но тут заметил, что Су Ань все еще держит его за плечо, и поспешил освободиться. — Прости!

— Не обращай на него внимания, — Су Ань с сожалением отпустил его, позволив Сюань Мучжи сесть на бамбуковую скамейку, и сам подсел рядом. — Через несколько дней, когда урожай будет собран, я почию дом и перееду сюда.

— Переедешь сюда? — Сюань Мучжи удивился. — У Дяди У разве нет места?

— Ты не хочешь, чтобы я переехал? — Су Ань наклонился к Сюань Мучжи. Хотя его лицо не выражало особых эмоций, Сюань Мучжи почувствовал, что он, кажется, очень рассержен.

— Нет-нет, просто я думал, что в холодную погоду ремонт будет неудобен, и... я не планирую здесь долго оставаться, — честно признался Сюань Мучжи.

Если бы не инцидент с колючей розой, из-за которого он рассорился с молодым господином из семьи Си, он бы продолжал стабильно зарабатывать. Он слышал, что в Южном районе можно купить самый дешевый дом за несколько золотых монет, и он уже накопил две монеты, которые ни за что не собирался тратить.

Теперь он мог только надеяться на варенье из роз, чтобы молодой господин из семьи Си смягчился, и он мог бы продолжить свое дело по доставке еды!

— Ты не хочешь здесь оставаться, планируешь переехать? В Южный район? — тихо спросил Су Ань.

— Да, Дядя У сказал, что поможет устроиться в академию. Сюань Сюань еще маленький, ему нужно учиться.

— А ты?

— Я? Буду готовить разные блюда и зарабатывать деньги! — Говоря о зарработке, Сюань Мучжи оживился.

Я тоже хотел бы добавить больше глав, но могу взорваться только после V. Сейчас, растягивая сюжет, данные выглядят еще более холодными, и редактор, вероятно, хочет убить меня за то, что я написал такой холодный текст...

<http://bllate.org/book/16402/1485840>