

— Брат, мы с дядей У ходили в академию. Глава академии Цзян сказал, что обязательно накажет того учителя. Еще дядя У сказал, что нам больше не нужно ходить в академию, достаточно будет забирать ресурсы раз в месяц. Мы принесли немного ресурсов, брат, давай поделим их пополам! — Сюань Сюань, дождавшись, когда Сюань Мучжи закончит свои дела, с радостью взял его за руку. — Брат, посмотри!

— Хорошо. Но сейчас не время, — Сюань Мучжи улыбнулся. — Сюань Сюань, найди бамбуковые палочки. Я помню, что когда мы переезжали, я просил тебя их сохранить. Где ты их положил?

— Я знаю! Я принесу! — Сюань Сюань положил мешочек хранения в руки Сюань Мучжи и побежал.

— Водоросли можно варить с мясом? — дядя У, вымыв руки, вошел в дом. — Сюань Сюань сказал, что Вздернутый Хвост несет яйца через день, и этого недостаточно. Я купил еще пять кур. Даже если они будут нести яйца через день, каждый день у нас будет хотя бы три яйца.

— ...Нас четверо, разве не нужно было купить семь кур, чтобы получилось восемь? — Сюань Мучжи с недоумением посмотрел на дядю У.

Дядя У задумался и начал считать на пальцах.

Дядя У действительно не умеет считать!

Сюань Мучжи покачал головой, решив, что обязательно будет сам контролировать уроки математики Сюань Сюаня.

— Брат, я нашел бамбуковые палочки, — Сюань Сюань принес большую связку бамбуковых палочек.

— Хорошо, пока положи их, позже я их прокипячу, — Сюань Мучжи машинально ответил.

Эти палочки были сделаны из бамбука, который дядя У использовал для изготовления деталей. Сюань Мучжи посмотрел, что они подходящей толщины, собрал их, обрезал до нужной длины, отшлифовал заусенцы и оставил для будущего использования. Неожиданно сейчас они пригодились для приготовления устриц и мидий.

— Брат, для чего это? — Сюань Сюань, находящийся в возрасте, когда все интересно, а особенно то, что делает Сюань Мучжи, с любопытством наблюдал за ним.

— Для шашлыка, — Сюань Мучжи, не оборачиваясь, помешивал кастрюлю. — Сейчас все съешьте немного риса, иначе вечером не сможете есть мясо.

— Да-да! — Сюань Сюань энергично кивнул. Даже сейчас, когда жизнь стала лучше, мысль о мясе вызывала у него восторг.

— Шашлык. Я вижу, купили говядину, как раз подойдет. Жаль, что нет зиры, было бы еще вкуснее.

— Зира? Что это? — с недоумением спросил дядя У.

— Это специя. Очень хорошо сочетается с мясом на гриле, — Сюань Мучжи не знал, как объяснить, и тем более, как это называется на острове Берман. — Может быть, на острове

Берман нет такой приправы?

Братья Сюань переехали на остров Берман всего два года назад, поэтому их не удивило, что Сюань Мучжи мог видеть эту приправу в другом месте.

— У меня дома много специй. После ужина я принесу тебе! — Су Ань был очень активен. Он всячески поддерживал кулинарные начинания Сюань Мучжи. Услышав, что ему нужна особая приправа, он сразу же предложил помощь.

— Не надо, ты же... — Сюань Мучжи с беспокойством посмотрел на Су Аня.

По тому, как он общается с братом, было видно, что их отношения не самые лучшие. К тому же Су Ань упоминал, что у них разные матери. Сюань Мучжи не хотел, чтобы Су Ань из-за приправы подвергался неприятностям.

— Не волнуйся, они не узнают.

Подожди... Украсть?

Сюань Мучжи почувствовал себя еще более обеспокоенным.

Когда рис был готов, мясо в кастрюле тоже подошло. Сюань Мучжи попробовал водоросли, добавил немного соли и выложил блюдо.

— Времени мало, больше ничего не готовим, только это, — сказал Сюань Мучжи.

Остальные, конечно, не возражали. Еда и так была прекрасной, а это блюдо выглядело особенно аппетитно. Все спокойно сели за стол с тарелками риса, а Сюань Мучжи поставил на стол большую миску тушеной свинины с водорослями.

— Попробуйте, как вам?

Все одновременно протянули палочки, захватывая и мясо, и водоросли.

Благодаря водорослям, жир из мяса впитался, и блюдо получилось легким. Водоросли, пропитанные мясным соком и жиром, сохранили вкус мяса, но остались хрустящими. Разные части водорослей имели разную текстуру: одни были мягкими, другие — хрустящими.

Но это блюдо было гораздо интереснее, чем просто тушеная свинина. Сюань Мучжи добавил несколько красных перцев, и водоросли приобрели остроту, что понравилось всем, кто недавно любил острую пищу.

Сюань Мучжи съел кусок мяса, затем водоросли, обнаружив, что водоросли лучше сочетаются с рисом. Но его удивила тишина за столом: трое ели, не проронив ни слова.

— Не вкусно? Почему никто не говорит?

Трое, не отрываясь от еды, подняли на него глаза, указывая на набитые рты, давая понять, что говорить просто невозможно.

— Ешьте медленнее, не подавитесь, — Сюань Мучжи с улыбкой покачал головой.

Подавившихся не было, но трое явно переели.

Водоросли исчезли первыми, затем мясо, и даже бульон был использован Су Анем и дядей У для риса.

Сюань Мучжи специально приготовил много риса, чтобы все могли наесться вечером, если шашлыка будет мало, и чтобы осталось на утро, так как с наступлением холодов завтрак из соевого молока и сладкого вина с яйцами был недостаточным.

Но весь рис был съеден за один раз.

Сюань Мучжи задумался, не ошибся ли он с количеством риса, а блюдо действительно казалось небольшим.

Но полная миска тушеных водорослей никак не могла считаться маленькой.

— Вы вечером... будете есть? — Сюань Мучжи с сомнением спросил.

Дядя У и Сюань Сюань покачали головами. Су Ань, подумав, кивнул:

— Мне нужно вернуться домой, как раз прогуляюсь.

— ...Если тебя поймают, скажи, что ты принес что-то, — Сюань Мучжи нашел маленькую банку, наполнил ее вареньем из роз, затем взял большую банку и налил только что приготовленный байцзю, тщательно закрыл и передал ему.

Дома еще оставалось много варенья из роз, из всех лепестков колючей розы сделали только одну банку для семьи Си, а это была вторая.

Дядя У, почувствовав запах, сел:

— Вино, запах вина? Мучжи, вино готово?

— Да, вино готово, вечером сможете попробовать.

— Отлично! — дядя У был в восторге.

Су Ань хотел отказаться, но, видя выражение лица Сюань Мучжи, взял обе банки.

Сюань Мучжи проводил Су Аня, вернулся, помыл посуду и поставил замоченный клейкий рис на пар. Теперь, когда он будет готов, к вечеру можно будет приготовить сладкое рисовое вино.

Сюань Мучжи поставил рис на пар и заметил, что Сюань Сюань разложил на лежанке кучу вещей. Мешочек хранения и множество разных предметов.

— Что это?

— Ресурсы, которые мы получили в академии. Одежда, деревянный меч, лекарства и по двести пятьдесят духовных кристаллов каждому.

— Почему такое число? — Сюань Мучжи заметил, что мешочек хранения только один. — Эти кристаллы не для меня, правда?

— Мои — это твои!

Сюань Мучжи улыбнулся словам Сюань Сюаня. Он не зря заботился о малыше.

— Кристаллы действительно только для Сюань Сюаня, но ничего страшного. Вы оба используйте их, пока их хватает. Если не хватит, я что-нибудь придумаю. А этот мешочек с семенами для тебя. В академии каждый ученик с духовным корнем дерева получает такой. Если у тебя есть талант к выращиванию, можно сдать их в академию и получить ресурсы, — дядя У добавил. — Кстати, ты выбрал технику культивации?

— Да. Су Ань принес три техники, я выбрал одну.

— Какую? — машинально спросил дядя У.

Каждый практикующий выбирает свою технику, и, за исключением общедоступных, они обычно держатся в секрете. Дядя У, поняв, что задал неудобный вопрос, но Сюань Мучжи не видел в этом ничего страшного:

— «Сутра Таинственного Сердца Ста Цветов».

— Что? — дядя У чуть не поперхнулся.

<http://bllate.org/book/16402/1486005>