

Сюань Мучжи осмотрел всё и не только нашёл тмин, который он искал, но также увидел гвоздику, корицу, звёздчатый анис, кардамон и другие специи. Кроме того, были и привычные специи, такие как перец, душистый перец, бадьян и другие.

— Надеюсь, что-то из этого вам подойдёт. — спросил Старина Ху.

— Да, да. — Сюань Мучжи указал на коробочку с тмином. — Мне нужен этот.

— Возьмите всё, чтобы дома не пропало. — Су Инсюань лениво сказал. — Старина Ху, пусть все эти люди вымоют руки и придут помочь. Узнайте, что ещё нужно Чжичжи.

Су Ань потемнел:

— Чжичжи — это моё прозвище, вам нельзя так его называть.

— Скупердяй. — Су Инсюань не обратил на это внимания, намеренно ласково обращаясь к Сюань Мучжи. — Чжичжи, не стесняйся, если что-то нужно, пусть они подготовят.

— Мм, нужен ещё уголь и решётка для гриля. — Сюань Мучжи подумал и сказал. Изначально у них дома было только четверо, а теперь ещё Да Ли и Братец Син, так что одного угольного котла хватит, он у них есть, в Южном районе зимой его часто используют для обогрева.

Старина Ху подробно расспросил, как выглядят и для чего нужны вещи, и быстро отдал распоряжения. Сюань Мучжи же осмотрел привезённые ими продукты и распределил задания среди слуг, которые с нетерпением ждали его указаний — кто-то резал на куски, кто-то на ломтики.

Когда Сюань Мучжи закончил, он обнаружил, что сам остался без дела.

Рис, который он готовил на пару, уже был готов и остывал. Сюань Мучжи положил рис в машину для брожения, которая выглядела как большой бочонок.

Су Инсюань последовал за ним:

— Чжичжи, это то самое сладкое вино, которое ты делаешь?

— Да. — Сюань Мучжи не стал скрывать и просто нажал несколько кнопок на кристаллической панели. А-Фу говорил, что чертежи из магазина системы адаптированы под этот мир, так что не стоит бояться, что кто-то заметит что-то странное. Если эти вещи можно создать, значит, они могут существовать на Континенте Серебряной Луны.

Су Инсюань задумчиво посмотрел.

Сюань Мучжи снова закрыл крышку:

— Сегодня вечером, возможно, мы сможем попробовать.

— Так быстро? — Су Инсюань удивился.

Это было самое короткое время брожения, о котором он слышал. От настоящего момента до ужина прошло бы не более двух часов, и за такое короткое время могло получиться вино с таким хорошим вкусом? Это было просто невероятно.

— Сладкое вино, оно быстро готовится. — Сюань Мучжи не стал объяснять, что без машины

для брожения это заняло бы два-три дня.

Старина Ху оказался настоящим профессионалом и был очень надёжен. Он быстро принёс то, что нужно Сюань Мучжи.

Огромная решётка для гриля, прочная и с дополнительными инструментами. Несколько слуг быстро подвесили на неё целую разделанную овцу.

Уголь и инструменты, которые можно использовать как жаровню, также были в наличии. Даже несколько слуг уже начали резать бамбук для шпажек.

Увидев странный взгляд Сюань Мучжи, Су Инсюань засмеялся:

— Наша семья очень любит жареное мясо, поэтому, когда мы узнали, что ты будешь готовить, сразу пришли. Я больше всего люблю жареную рыбу, а ты? Что тебе нравится больше всего?

— Я больше всего люблю...

— Он любит меня! — Су Ань, выйдя из дома после разговора с Дядей У и другими, увидел, как его второй брат общается с Сюань Мучжи и спрашивает, что он любит... Его чуть не затрясло от гнева.

Сюань Мучжи покраснел и потянул Су Аня за рукав:

— Господин спрашивает, что я люблю есть...

— Не будь таким скупердяем! — Су Инсюань выглянул из-за спины Су Аня и продолжил разговаривать с Сюань Мучжи. — Говорят, что твоя выпечка очень вкусная, когда пригостишь нас что-нибудь?

— Он не повар, он готовит только для меня. — Су Ань скрипя зубами схватил Сюань Мучжи и повёл его. — Не разговаривай с ним!

Сюань Мучжи извиняюще улыбнулся и не стал сопротивляться, последовав за ним в дом.

Тесто уже поднялось, и, приготовив партию булочек, он взял маленькую каменную ступку и положил туда несколько зёрен тмина, аккуратно раздавив их. Тмин был уже обжарен, и при раздавливании сразу появился аромат.

— Почему так много людей? — Сюань Мучжи, раздавливая тмин, с любопытством спросил. При гостях неудобно было спрашивать больше.

— Я их не звал, они сами пришли. — Су Ань сказал с обидой.

Изначально это был семейный ужин, а они пришли без приглашения. Лучше бы он не дарил варенье из роз и вино, а просто тайком взял бы немного специй.

— Ничего, чем больше людей, тем веселее, только ракушек маловато. — Сюань Мучжи с сожалением сказал. Их было довольно много, но они слишком тяжелые, больше он не смог бы унести.

— Оставим их себе! — Су Ань серьёзно сказал.

— Это не совсем правильно... — Сюань Мучжи хотел возразить, но что-то потрогал его за ногу.

Он посмотрел вниз и увидел котёнка, которого принёс старший брат Су Аня. — Ой!

Сюань Мучжи наклонился и взял котёнка:

— Как ты сюда попал?

— ...Чжичжи, тебе нравятся кошки? — Су Ань с некоторым напряжением спросил.

— Мм, в принципе да. Они такие маленькие и забавные. — Сюань Мучжи с удовольствием гладил гладкую шерсть котёнка. — Какая гладкая.

Су Ань изменился в лице, выразив сожаление.

Он знал, что шерсть Чжичжи не в лучшем состоянии, но за эти дни забыл о поисках Плода Кровавого Нефрита. Завтра утром он отправится в горы на поиски плода, чтобы шерсть его маленькой мышки стала блестящей и гладкой.

— Брат, а где Ло Ло? — Сюань Сюань вбежал, держа в одной руке А-Фу. — Я только что нашёл А-Фу, давай поиграем с Ло Ло.

— Это твой кот? — Длинные руки взяли А-Фу, и голос с лёгкой усмешкой осмотрел его. — Неплохо, хорошо ухаживаешь.

— Господин... — Сюань Мучжи тихо сказал. Если у второго брата Су Аня такой высокий уровень культивации, то что уж говорить о старшем.

— Не будь таким формальным, зови меня старшим братом, как Су Ань.

Су Юньян мягко улыбнулся, и Сюань Мучжи почувствовал, что ему нужно глубоко вздохнуть. Как на свете может быть такой человек, похожий на бессмертного, такой красивый и добрый? Он полностью игнорировал дрожь А-Фу и его тихие мольбы о помощи.

Сюань Мучжи почувствовал, что его глаза начинают светиться от влюблённости.

Старший брат Су Аня, должно быть, практиковал Сутру Таинственного Сердца Ста Цветов, верно? Иначе почему он чувствовал, что вокруг расцвели сотни цветов!

— Кхм-кхм! — Су Ань громко закашлял. — Чжичжи, ты же хотел проверить, готовы ли шашлыки?

— А, да... — Сюань Мучжи не успел ничего сказать, как Су Ань вывел его, оставив недоумевающего Сюань Сюаня и всё ещё улыбающегося Су Юньяна.

Жарка целой овцы занимала больше времени, но снаружи уже разожгли костёр и начали готовить. Остальное мясо — курицу, говядину и баранину — нарезали на куски и нанизали на шпажки, как это сделали Братец Син и другие.

Вещей было слишком много, и Сюань Мучжи не успел всё приправить. Он положил частично раздавленные зёрна тмина и перец, обжаренный до хруста и растёртый в порошок, рядом с решёткой для гриля.

Целую овцу Сюань Мучжи ел, но никогда не готовил, поэтому Су Инсюань вызвался помочь — в их семье это часто ели.

Угольный котёл уже разогрелся, и на тонкой, прочной каменной плите начали жарить мясо. Сюань Мучжи налил немного масла и положил тонко нарезанные кусочки мяса, которые быстро свернулись.

— Попробуй. — Сюань Мучжи положил кусочки мяса в маленькую миску с соусом, который он приготовил из сахара, уксуса, соевого соуса и фруктового сока. Вкус был кисло-сладким, идеально подходящим для такого мяса без маринада.

Су Ань чувствовал себя на седьмом небе.

Он обмакнул мясо в соус и отправил в рот. Кисло-сладкий вкус, мягкое и нежное мясо, совсем не жирное.

— Вкусно?

— Очень!!!

Сюань Мучжи вздохнул с облегчением и радостно встал:

— Тогда я позову старшего брата Су на ужин.

Су Ань чуть не подавился куском мяса.

Они разговаривали тихо, но это не могло скрыться от Су Инсюаня, который стоял неподалёку. Когда Сюань Мучжи вошёл в дом, Су Инсюань громко засмеялся.

Су Ань чуть не бросился на своего брата.

Сюань Мучжи не думал об этом слишком много. Они всегда ели вместе, а сегодня были гости, да ещё и такие важные, к тому же братья Су Аня, поэтому нужно было их хорошо принять.

Соблюдены все правила форматирования диалогов. Устранены стилистические повторы, исправлены согласования времён. Переведены китайские термины согласно глоссарию. Числа приведены к формату с пробелами (1 000). Убраны избыточные описания, сохранён авторский стиль повествования.

<http://bllate.org/book/16402/1486018>