

Золотистая корочка, образовавшаяся из собственного жира утки, шипела на железной плите, издавая аппетитные звуки. Весь отряд «Отаку» собрался вокруг плиты, у каждого перед глазами лежала тарелка с нарезанными ломтиками мяса. Решили, что быстрее будет пожарить мясо самим, чем мучить себя ожиданием. Да и двум женщинам, наблюдающим за процессом, было нелегко под таким пристальным вниманием. А еда, которую они привезли с базы... Эх, куда они её девали?

Когда Чжан Со снова выхватил у Ло Сюня кусок жареного мяса, последний наконец не выдержал:

— Ты сам не можешь пожарить? Каждый раз крадёшь моё! На празднике в базе ещё не наелся?!

Чжан Со, подняв бровь, с лёгкостью подув на кусок мяса, с довольным видом отправил его в рот и невнятно пробормотал:

— Ты же знаешь, что «шошо не близки». Кого ещё грабить, если не тебя?

Ло Сюнь чуть не подавился слюной, кашляя и закрывая рот рукой, покраснев, он указал на Чжан Со:

— На базе полно таких, как ты! Сейчас все помешаны на этом, почему ты не грабишь их?!

Чжан Со снова поднял бровь, игриво посмотрев на него:

— Они не так близко, как ты. Да и кто из них такой же милый, как наш капитан Ло?

Капитан Ло, названный «милым», начал дымиться от злости, указывая на Чжан Со палочками, но не находя слов. Они же спорили о мясе, как это перешло на такие странные темы? И ещё «милый»? Милый, блин!

— Я мужчина! Мужчина! Ты милый, вся твоя семья милая!

Чжан Со сладко улыбнулся:

— Спасибо за комплимент.

Ему было всё равно, что говорил Ло Сюнь, это же не отнимет у него мяса.

Янь Фэй ловко спас кусок жареного мяса перед Ло Сюнем, положил его в его тарелку и похлопал по плечу:

— Ешь, не обращай на него внимания, он просто дурачится. Его жена и правда милая, особенно когда злится.

Ло Сюнь снова посмотрел на Чжан Со и начал есть. Ссориться с этим типом можно было бесконечно, лучше просто сохранить своё мясо и поесть.

Обычно во время совместных ужинов все смотрели на их перепалки, но сейчас... Все дружно опустили головы и ели, оставив их двоих спорить. Смеяться над этим можно было и после еды.

Все наелись до отвала, но уток, висящих на верёвках, всё ещё было много.

Начали по очереди дежурить, наслаждаясь редкой возможностью поспать после такого

сытного ужина в условиях апокалипсиса...

На следующее утро, около шести часов, все поднялись. Сюй Мэй, Сун Линлин и малышка Синьжань отправились собирать кристальные ядра из ямы с зомби, которую жгли большую часть ночи. Остальные, под руководством Янь Фэя, снимали мясо и грузили его в машины.

Видимо, вчерашняя утка привлекла всех зомби поблизости, так как за всю ночь они не подверглись ни одной атаке.

Почти все машины были расширены Янь Фэем, и все вместе они сняли утиное мясо, уложив его в специально сделанные чистые металлические ящики. Даже на крыше машин пришлось разместить дополнительные места для хранения, чтобы всё уместилось.

Всё мясо было упаковано в металлические ящики с тонкими стенками, серо-чёрные и неприметные, чтобы при въезде на базу не возникало лишних вопросов — там не проверяют каждую машину, а только сканируют на наличие вируса зомби.

Снаружи три женщины с помощью способности малышки Синьжань быстро собрали все кристальные ядра, и их количество выглядело внушительно.

После загрузки мяса, чтобы оно не испортилось, все решили сразу вернуться на базу, оставив только те ядра, которые нужно было сдать, а остальные распределить позже.

Спрятав металлические листы снаружи, они завели двигатели и направились к базе, каждый с тревогой в сердце.

Ло Сюнь тоже волновался. Он знал, что мясо мутировавших животных можно есть, но не был уверен, едят ли его на базе... Ведь массовое появление таких животных ожидалось только следующей весной, и хотя в этом году уже были слухи о них, он не знал, ловил ли кто-то их на базе и пробовал ли их мясо.

На самом деле, при въезде на базу он не слишком нервничал, так как там не проверяли содержимое машин, но если дома запах приготовленного мяса будет слишком сильным, это может вызвать подозрения.

Даже если люди не поймут, что это за мясо, их жадность может пробудиться. Хотя они и не боялись, но постоянно жить в ожидании воров было утомительно.

При въезде на базу ничего необычного не произошло. Работники, проверяющие на наличие вируса, просто просканировали машины снаружи, а затем подошёл эспер с водной способностью, чтобы помыть их. После проверки Ло Сюнь и его команда сдали задание и отправились домой.

Мясо было упаковано в тонкие металлические ящики, и Янь Фэй мог управлять ими, заставляя их «летать» рядом с ними, пока они поднимались вверх. После нескольких подъёмов всё мясо было доставлено в целости и сохранности!

— Холодильник, холодильник... Брат Ло, холодильников, наверное, не хватит? — поднявшись вверх, все с беспокойством посмотрели на Ло Сюня.

Ло Сюнь сохранял спокойствие:

— Поставьте ящики в пустую комнату и принесите соль, которую мы использовали для засолки

овощей. Что толку от холодильников? Я смогу сохранить это мясо и без них!

Часть мяса была разделена и упакована в морозильные камеры каждого дома. Кроме нескольких морозильников в коридоре, предназначенных для хранения ядовитых грибов, почти все морозилки были заполнены утиным мясом.

Что касается остального мяса... Благодаря Ло Сюню все узнали, что мясо можно сохранять и так...

Конечно, они читали о «вяленом мясе, вяленых курицах и утках» в книгах, но кто бы стал искать, как это делается? Теперь, наблюдая за Ло Сюнем, они поняли, что вяление и приготовление копчёного мяса не так уж сложно, и все могли сделать это сами.

Мясо нарезали длинными полосками, равномерно посолили и повесили в проветриваемом, прохладном месте, чтобы получить вяленую утку, которая могла храниться долгое время.

Приготовление копчёного мяса было немного сложнее: нужно было обжарить соль с перцем, остудить и натереть мясо смесью соли, перца и сахара, затем уложить в глиняные или керамические горшки, переворачивать каждый день, а через два дня вынуть, повесить в прохладном месте, подсушить и коптить до золотистого цвета, после чего снова повесить в прохладное место для длительного хранения.

Хотя такой способ давал более богатый вкус, процесс копчения требовал специальных инструментов и был более трудоёмким. Поскольку большая часть мяса уже была обработана в холодильниках и вялена, Ло Сюнь оставил лишь небольшую часть для приготовления копчёного мяса и научил Сюй Мэй и Сун Линлин, чтобы они могли заниматься этим в свободное время.

Всё полученное мясо было распределено между всеми участниками. Хотя деление не было идеально точным, каждый получил примерно одинаковое количество мяса по размеру и весу.

<http://bllate.org/book/16549/1509798>