

Ло Сюнь хорошо понимал их чувства и с улыбкой сказал:

— Наша ситуация особенная, особенно для Янь Фэя и других металлических эсперов... — С горечью он указал в сторону военного лагеря. — Кто-то пытается манипулировать, а у нас нет связей. Вам не нужно вмешиваться, пока ваш начальник не скажет вам уйти, вы можете продолжать работать. В конце концов, вы все — технические специалисты, и такие вещи обычно не затрагивают вас.

К тому же Ли Те и остальные до сих пор были лишь мелкими исполнителями. Если бы они до апокалипсиса работали в крупной IT-компании или были бы уже известными хакерами, кто бы сейчас их не пригласил?

Пятеро вздохнули с облегчением и с радостью заявили, что, пока их не уволят, они будут продолжать работать на прежнем месте.

Чжан Со задумчиво смотрел в окно, о чём-то размышляя. Хэ Цянькунь вдруг спросил Ло Сюня:

— Достаточно ли соевых бобов для тофу? Может, замочить ещё?

Ло Сюнь с усмешкой ответил:

— Пока хватит на несколько порций. У нас ещё есть соевые бобы, которые мы сами выращиваем. Когда они созреют, мы сможем сделать ещё тофу. — Соевые бобы — это полезная вещь. Из них можно делать тофу, соевую пасту, соевый соус, а также есть их сырыми или пророщенными. И это только начало! Так что... слишком много вариантов использования тоже может быть проблемой.

Тофу не получилось сделать в тот же день, поэтому Ло Сюнь и его команда просто поменяли воду перед сном и спокойно легли спать.

Как и предполагали Сюй Мэй и Сун Линлин накануне утром, они в полной мере насладились отпуском — завтра не нужно рано вставать, и не так много дел, которые нужно сделать. Так что, как пара, которая искренне любит друг друга, они должны наслаждаться этим длительным отпуском.

Ло Сюнь встал с кровати только в 9:30 утра и с облегчением подумал, что сейчас зима, и даже если в доме и в коридоре тепло, он может носить высокий воротник, чтобы скрыть следы, оставленные кем-то прошлой ночью.

После умывания и одевания он занялся тем, о чём говорили вчера вечером — тофу.

Он размолот соевые бобы — у них дома была ручная мельница, но также и соковыжималка, которую Ло Сюнь получил в подарок при покупке бытовой техники до апокалипсиса. Сейчас у них не было проблем с электричеством, поэтому использовать соковыжималку для такой работы было эффективно.

Он смешал соевые бобы с водой в нужной пропорции, размолот их и процедил через марлю, чтобы отделить соевое молоко от жмыха. Часть соевого молока он оставил — вчера вечером, услышав, что Ло Сюнь собирается делать тофу, все члены отряда «Отаку» заявили, что хотят попить соевого молока.

Нагрел соевое молоко, снял пену, затем добавил около четверти воды, чтобы снизить температуру до 80 градусов, и медленно влил разбавленный белый уксус.

Через несколько минут появился творог из соевого молока. Его снова нагрели, чтобы он стал более плотным, а затем, когда вода и творог полностью отделились, воду медленно процедили в чистую стеклянную банку — после ферментации её можно будет использовать как рассол для следующего приготовления тофу, и она будет работать лучше, чем просто белый уксус.

Творог положили в деревянную форму, придавили и оставили, чтобы он застыл. Когда вода выйдет из тофу, его можно будет есть!

— Это так просто! — Сун Линлин с восторгом смотрела на тофу, который уже был в форме и придавлен грузом. Она уже думала о том, как его приготовить на обед.

Ло Сюнь улыбнулся:

— Шаги действительно несложные. — До апокалипсиса в интернете было множество рецептов приготовления тофу, но после апокалипсиса мало кто действительно занимался этим — ведь еды и так не хватало. В прошлой жизни он сделал тофу только один раз перед смертью.

— Я хочу соевый пудинг... — Сюй Мэй, глядя на тофу, думала о твороге из соевого молока, который только что видела... Он был таким нежным и мягким, прямо как пудинг!

— Сюй, ты любишь сладкий или солёный? — вдруг спросила Сун Линлин.

— Солёный! — Сюй Мэй загорелась энтузиазмом. — Сладкий можно есть?! На завтрак, конечно, солёный!

Выражение лица Сун Линлин на мгновение застыло:

— Сюй, ты никогда не пробовала сладкий соевый пудинг? Может, в следующий раз попробуешь? Уверена, после этого ты больше не захочешь солёного!

— Линлин, ты ещё молода. Обычно дети предпочитают сладкое, но когда ты почувствуешь всю горечь жизни, поймёшь, что солёное всё же вкуснее.

— Сюй, ты не пробовала сладкий соевый пудинг из моего родного города. У нас есть одно место, старинное, люди приезжают туда с самого утра, чтобы его попробовать...

Две женщины начали спорить, пытаясь убедить друг друга, и Ло Сюнь с Янь Фэем невольно отступили на шаг, обменявшись взглядами.

— А ты... что любишь? — тихо спросил Ло Сюнь у Янь Фэя.

— Я с севера, — спокойно ответил Янь Фэй. — В южных городах я пробовал сладкий вариант, но привычки меняются медленно. Так что иногда — как десерт.

Ло Сюнь вздохнул с облегчением. Он никогда не пробовал сладкий пудинг и рад был избежать спора.

Но спор добрался и до них. Обе женщины вдруг повернулись к ним:

— А вы что любите?!

Ло Сюнь дрогнул:

— Сладко-солёный!

Женщины посмотрели на него с презрением:

— Как можно есть сладко-солёный?!

Ло Сюнь чуть не спрятал голову в грудь Янь Фэя — женщины страшны! Хорошо, что он любит мужчин!

Споры и вкусовые предпочтения женщин Ло Сюнь не хотел обсуждать. Когда тофу был почти готов, он поспешил сменить тему, разделив его на куски. Часть оставили на обед и ужин, а остальное заморозили на улице.

Благодаря резкому похолоданию, Ло Сюнь и его команда положили тофу на металлические перила за окном, и через несколько часов он стал твёрдым.

Из оставшегося тофу они взяли небольшой кусочек, чтобы приготовить дома. Поскольку других ингредиентов не было, Ло Сюнь решил просто обжарить его с соевым соусом, добавив немного зелёного лука для украшения.

Сидя за столом, Ло Сюнь посмотрел на тарелку с тофу и вздохнул:

— Эх... было бы здорово добавить мясной фарш.

Янь Фэй улыбнулся и положил ему в тарелку кусочек:

— Это тоже вкусно. Через несколько дней, когда мы выйдем, посмотрим, сможем ли мы поймать какую-нибудь дичь. — Утиное мясо нельзя есть с чесноком, а в жареный тофу лучше добавить немного лука и чеснока, поэтому сегодня Ло Сюнь не использовал утиное мясо, приготовив помимо тофу ещё и жареный стручковый горошек.

— Действительно, есть дома три раза в день — это самое приятное. Наконец-то можно не есть эту странную на вкус еду из общественной кухни. — Ло Сюнь ел и одновременно жаловался. Он не боялся есть мутировавшие овощи — их вкус был не самым приятным, но и не ужасным. Однако мутировавший рис был действительно отвратителен.

После первого урожая, когда на базе появился хлеб из мутировавшей пшеницы и грубого зерна, продажи мутировавшего риса упали до минимума. Лишь самые бедные покупали его для каши, остальные предпочитали даже сухие лепёшки.

<http://bllate.org/book/16549/1509940>