

Чу Жоюнь отмерил нужное количество проса, промыл его водой и оставил на время. Затем он взял нарезанные Тином овощи, налил немного вытопленного свиного жира в каменный котел, разжег огонь и дождался, пока жир раскалится и начнет дымиться. Затем он бросил овощи в котел.

Мгновенно раздался звук шипения, и Тин отступил на несколько шагов.

Чу Жоюнь, увидев это, улыбнулся и сказал:

— Если не попадет на тебя, то все в порядке.

Услышав это, Тин подошел ближе и продолжил наблюдать за действиями Чу Жоюня.

Чу Жоюнь давно не готовил, и теперь, используя деревянную лопатку, сделанную Хуэем, он переворачивал овощи. Он наблюдал, как свиной жир покрывает все овощи, и как они меняют цвет, затем добавил нарезанные кислые и острые плоды. После того как он положил нужное количество, он продолжил перемешивать овощи, пока вкус кислых и острых плодов не пропитал их полностью. Затем он добавил немного порошка соляного плода.

Когда овощи были готовы, он с нетерпением взял палочки и попробовал блюдо.

Овощи были горячими, но он не обращал на это внимания, тщательно пережевывая и наслаждаясь вкусом.

Проглотив овощи, он не смог сдержать восхищения: «Независимо от того, варишь ли ты овощи или готовишь на пару, больше всего я люблю именно жареные овощи».

Тин все это время наблюдал за Чу Жоюнем. Когда тот бросил овощи в котел, аромат еды стал еще более аппетитным, чем обычно, и он не мог перестать глотать слюну. Он смотрел, как Чу Жоюнь с нетерпением пробует овощи, и слюна у него во рту стала выделяться еще сильнее.

Чу Жоюнь, обернувшись, увидел, как Тин глотает слюну, и, улыбнувшись, протянул ему палочки:

— Попробуй, Тин, это очень вкусно.

Тин, не церемонясь, взял палочки, набрал немного овощей и положил их в рот. Его глаза широко раскрылись. Он никогда не пробовал такого вкуса, но он был действительно восхитительным. Во рту также чувствовался аромат свинины. Прожевав овощи, он с волнением сказал:

— Жрец, это так вкусно, просто потрясающе!

— Да, — улыбнулся Чу Жоюнь. — Тин привык к еде без вкуса, и теперь, попробовав такое блюдо, он не мог отказаться. — Сегодня мы приготовим еще больше жареных овощей, а также несколько видов жареного мяса и сварим риса из проса. Устроим настоящий праздник!

— Праздник? Что за повод? — с любопытством спросил Тин.

Чу Жоюнь сделал загадочное лицо:

— Когда все соберутся за столом, я расскажу.

Тин удивленно посмотрел на него, но больше не спрашивал.

Узнав, насколько вкусны жареные овощи, Тин помыл еще несколько видов овощей и подготовил мясо разных животных. Чу Жоюнь же занялся жаркой овощей и мяса.

\*

Сильный аромат еды распространился по всему племени. Люди, копавшие воду, те, кто тренировался в рукопашном бою с Мо, и даже те, кто мыл что-то, остановились и побежали к Тину. Встретившись, они спрашивали друг друга, что же сегодня готовят, что так вкусно пахнет.

Только Чжу знал, что Чу Жоюнь сегодня готовит много жареных блюд и новый для них рис из проса, чтобы отпраздновать новость о ребенке Нин.

Хотя он знал об этом заранее, он не ожидал, что еда будет настолько ароматной. Он с трудом сдерживал слюну и тоже пошел к дому Тина.

Они толпились у входа в каменный дом, где готовили еду, вдыхая аппетитный аромат и слыша шипение внутри. Они не знали, что именно готовят, но даже запах вызывал у них удовлетворение.

Чу Жоюнь только что закончил жарить овощи, вытер пот со лба и, обернувшись, увидел толпу людей у входа. Он улыбнулся и сказал Чжу:

— Чжу, можешь вместе со всеми расстелить звериные шкуры перед жертвенным алтарем и подготовить больше фруктов. Мы с Тиним скоро закончим готовить, подождите немного.

Услышав это, Чжу и остальные неохотно отошли от входа и начали готовить место для праздника, расстилая шкуры и подготавливая фрукты.

Чжу попросил всех помыть больше фруктов, и люди спрашивали, что они празднуют. Чжу, как и Чу Жоюнь, не стал рассказывать, а лишь сказал:

— Сегодня мы будем праздновать, а почему — позже расскажет Юнь.

Узнав о празднике, все обрадовались, но, не зная причины, начали строить догадки. Однако так и не смогли понять, что именно они будут праздновать.

\*

Закончив с жареными овощами, Чу Жоюнь приступил к жарке мяса. Он налил немного свиного жира, дождался, пока он раскалится, и бросил в котел нарезанное кубиками мясо. Аромат жареного мяса был еще сильнее, чем у овощей, и снова привлек тех, кто мыл фрукты.

Тин думал, что жареные овощи уже были достаточно ароматными, но запах жареного мяса был еще более насыщенным. Он не мог удержаться и облизнул губы, едва не пустив слюну.

Чу Жоюнь тоже не мог сдержаться, постоянно глотая слюну. Он так давно не ел жареного мяса, что очень хотел попробовать. Однако жарка мяса занимала больше времени, чем овощей. Ему нужно было постоянно переворачивать мясо, добавить немного воды и снова жарить.

Во время жарки он также добавил немного зеленого лука и чеснока, чтобы убрать запах мяса.

После нескольких переворачиваний он увидел, что мясо стало блестящим и коричневым, и его текстура изменилась. Он взял палочки, попробовал кусочек и не поверил своим ощущениям.

Он быстро проглотил мясо и взял еще несколько кусочков. Нежный вкус мяса, сок, который тек во рту, и насыщенный вкус заставили его наслаждаться каждым кусочком.

Когда он опустил палочки, он увидел, как Тин смотрит на него, забыв вытереть слюну с губ. Чу Жоюнь рассмеялся:

— Тин, чего ты ждешь? Хочешь попробовать — подходи.

Тин очнулся, вытер рот и, дрожащими руками, взял палочки. Он попробовал кусочек мяса, и его вкус поразил его сильнее, чем у овощей. Он не мог перестать жевать. Он никогда не знал, что мясо может быть настолько вкусным.

Попробовав кусочек, он съел еще несколько и, глядя на Чу Жоюня, сказал:

— Жрец, это самое вкусное мясо, которое я когда-либо пробовал!

Чу Жоюнь широко улыбнулся. Он тоже так думал.

Он поджарил мясо других животных и, закончив с жареными блюдами, приступил к приготовлению риса из проса.

У них был только один каменный котел, поэтому готовить было не очень удобно.

Гэн сказал, что камень, из которого сделан котел, особенный. Он тонкий, быстро остывает и не ломается. Но такие камни редки, и чтобы сделать второй котел, нужно найти такой же камень.

Рис из проса готовился довольно просто. Он высыпал промытое просо в очищенный котел, добавил воду так, чтобы она покрывала зерна на полпальца, и накрыл деревянной крышкой. Затем он равномерно разложил дрова и начал готовить.

Приготовление риса занимало больше времени, и Чу Жоюнь не спешил, но те, кто мыл фрукты и расстилал шкуры, начали нервничать.

Они постоянно спрашивали друг друга, почему еда еще не готова, и продолжали глотать слюну.

\*

Во время приготовления риса Чу Жоюнь время от времени снимал крышку, чтобы проверить, как идет процесс, и делал отверстия палочками, чтобы рис быстрее приготовился.

Пока рис готовился, он и Тин также приготовили несколько видов холодных закусок. Когда закуски были готовы, рис тоже сварился.

Он снял крышку, увидел, что рис стал белым и мягким, взял деревянную ложку и попробовал. Вкус был похож на обычный рис, но зерна были крупнее и мягче.

Убедившись, что рис готов, он позвал Тина, чтобы тот разложил его.

Когда он разложил рис по порциям, он попросил Тина позвать Чжу и остальных, чтобы они забрали еду.

Тин вышел, чтобы позвать всех, но, еще не успев ничего сказать, они уже поняли, зачем он пришел, и бросились бежать мимо него к каменному дому, где готовили еду.

Тин, глядя на их спины, покачал головой и широко улыбнулся.

Чу Жоюнь, увидев, что все подошли, указал на восемь видов жареных овощей, пять видов жареного мяса, четыре вида холодных закусок и порции риса на каменном столе:

— Возьмите все это и вынесите наружу. Скоро будем есть.

<http://bllate.org/book/16900/1567534>