

Анатолий замер и с сомнением посмотрел на него.

— ...Ты?

Он вспомнил, как Цзи Гуан только что пытался разжечь огонь, и невольно поджал губы. В голове лихорадочно крутились мысли, как бы вежливее отказаться.

И это было вполне естественно.

Кто поверит, что человек, который даже огонь развести не умеет, вдруг умеет готовить?

— Обещаю, будет вкусно! — Цзи Гуан наклонился ближе. Анатолий попытался отвести взгляд, но тот упрямо ловил его глазами. — Дай мне попробовать. За всё не ручаюсь, но курицу я точно приготовлю нормально.

— Эм... но... это...

Под таким взглядом Анатолию было почти невозможно сказать «нет».

Он уже почти убедил себя. В конце концов, готовить не так уж сложно. Если он будет рядом и присмотрит, ничего страшного не случится. Примерно так же, как он только что помогал Латусу разжечь огонь.

С этими мыслями Анатолий медленно опустил нож.

Он бросил взгляд на Мерона. Тот даже не обернулся. Он точно всё слышал. Если молчит, значит ему всё равно.

— Ладно, — вздохнул Анатолий и отступил в сторону. — Тогда ужин сегодня на тебе. Тебе помочь?

— Да.

Цзи Гуан сразу занял стол. Он окинул взглядом продукты и улыбнулся.

— У вас есть ещё котёл? И можно посмотреть специи?

...

Котёл нашёлся.

Это был подвесной котёл. Его можно было закрепить на цепи над железной печью и регулировать высоту, меняя силу огня. По сути, это была более удобная кухонная посуда.

Но охотники жили просто. Поэтому чаще пользовались другим котелком с ручкой. Его легче переносить и использовать в разных ситуациях.

А вот со специями всё оказалось лучше, чем ожидалось.

Как объяснил Анатолий, все они собирались в лесу.

Большинство из них Цзи Гуан не знал, но...

□Красновато-коричневый порошок. Запах напоминает корицу.□

□Тёмно-серый порошок. Похож на анис.□

□Серый порошок. Пахнет кумином.□

□Коричнево-чёрные кусочки, похожие на очищенные каштаны. Вкус напоминает смесь имбиря и перца.□

□Сушёные листья. Пахнут чем-то средним между зелёным луком и кинзой.□

...

Каждый раз, нажимая на предмет, герой нюхал его или пробовал крошечный кусочек. Игра сразу давала понятное описание.

Нашлась даже соль.

Но это была не привычная белая соль.

Она была зелёной.

Оказалось, её делают из растения. Его сушат и перемалывают в порошок. Помимо солёного вкуса у него есть лёгкий аромат.

Анатолий называл это растение «соляная трава». Она растёт в лесу повсюду и даёт большинству существ необходимую соль.

Цзи Гуан даже обнаружил банку настоящего мёда.

Система написала просто: [Мёд]

Ничего больше.

Боже.

С таким количеством специй как можно было готовить настолько небрежно и невкусно?

Даже из одного этого мёда можно сделать отличные медовые крылышки. Решётка на печи прекрасно подходит для жарки.

Хотя, если учесть аппетиты охотников, на таком маленьком очаге пришлось бы жарить несколько часов подряд, чтобы все наелись.

Причина была очень проста.

Охотники собирали специи по дороге в лесу и отдавали их ремесленникам. Те перемалывали их и распределяли между жителями кладбищенской деревни. Часть в итоге доставалась и Мерону с Анатодем.

Но они просто не знали, как правильно ими пользоваться.

Говорят, что специи делают еду вкуснее. Значит надо сыпать.

При мариновании мяса сыпать. При варке сыпать.

Сколько? Какие? Подходят ли они друг к другу?

Об этом никто не думал.

Главное, чтобы перебить запах мяса.

Ожидания у них были низкие. Поэтому они даже не замечали проблемы.

Именно поэтому Анатолий мог совершенно спокойно заявить, что будет учить Цзи Гуана готовить.

— Просто положи все ингредиенты в кастрюлю, налей воды и добавь по щепотке каждой специи. Они уберут запах. Самое главное — соль. Соли нельзя класть слишком много.

Цзи Гуан мысленно вздохнул.

Спасибо, я тоже знаю, что соли нельзя класть слишком много.

Но мне кажется, что специи тем более нельзя сыпать все подряд.

Я, конечно, не великий кулинар. Но всё же понимаю в этом чуть больше тебя.

Цзи Гуан улыбнулся Анатолию и взял нож.

□Выбор:

Нарезать мельче.

Отделить мясо от костей.

Снять кожу.

Бланшировать.

...□

Сначала Цзи Гуан убрал все внутренности и отложил их в сторону. Он сразу решил их не использовать.

Затем он бланшировал фазана.

Свежую птицу обычно не бланшируют, если её хорошо обескровили. Но Цзи Гуан сразу заметил, что кровь выпущена не полностью. Поэтому на всякий случай решил сделать это.

После бланширования он начал отделять мясо от костей.

Большую часть мяса он аккуратно снял с костей. На это ушло время. Птица оказалась огромной. Почти размером с гуся.

Мясо он отложил в сторону сушиться.

А оставшиеся кости, шею, лапы и голову бросил в подвесной котёл.

Котёл почти наполовину заполнился.

Затем он взял растение, похожее на морковь. Помыл, отрезал кусочек и попробовал.

Хм.

□Похоже на морковь, но вкус напоминает ямс.□

Отлично.

Он нарезал его крупными кусками и тоже бросил в котёл.

Залил водой и повесил котёл над огнём.

Анатолий смотрел на всё это с открытым ртом.

Кости варят с красным корнем? Ну корень ладно... но зачем варить кости?

— Ладус...

Анатолий хотел что-то сказать.

Но тот самый послушный чужак, который недавно внимательно слушал его у печи, теперь действовал совершенно по-своему.

Он просто повернулся, ослепительно улыбнулся и продолжил готовить.

Цзи Гуан взял песчаный плод, похожий на картофель, и нарезал его.

Потом он взял растение, которое жгло язык, но при этом было сладковатым. Оно выглядело и пахло почти как лук.

Его тоже нарезал.

Все куски он отложил в сторону.

Ранее он специально снял всю толстую куриную кожу и нарезал её полосками.

Он собирался вытопить из неё жир.

Получится или нет, он не знал.

Обычно жир получают из жировых кусков внутри тушки. Из кожи тоже можно, но она даёт меньше жира.

Но эта птица была настолько жирной, что кожи хватало с избытком.

Жир из животных продуктов обычно топят без воды. Поэтому важно правильно регулировать огонь.

Печь, конечно, не газовая плита. Поэтому Цзи Гуан постоянно держал кастрюлю за ручку и вручную регулировал жар.

Процесс оказался неожиданно лёгким.

Кожа очень быстро начала отдавать жир.

Через несколько минут на дне котла уже собралась толстая золотистая прослойка.

Аромат мгновенно наполнил дом.

Анатолий, который всё это время напряжённо наблюдал, медленно моргнул. Его глаза постепенно расширились. Он окончательно замолчал.

Когда жир был готов, Цзи Гуан повернулся к нему.

— Анатолий, можешь подать мне те сухие листья и те тёмные кусочки?

— Хорошо. Другие специи не нужны?

— Не нужны.

Он был абсолютно уверен.

В горячем курином жире он обжарил ароматные травы. Запах имбиря, зелёного лука, кинзы и перца мгновенно смешался и стал невероятно аппетитным.

Через некоторое время он выловил остатки специй ложкой.

Затем бросил в кастрюлю лук, куски песчаного плода и птичье мясо.

Когда мясо пустило сок и слегка подрумянилось, он добавил соль.

Потом зачерпнул несколько половников почти готового костного бульона из подвешного котла и вылил в котелок.

Формально это тоже было тушение.

Но Цзи Гуан хотел, чтобы песчаный плод стал мягким и рассыпчатым.

Поэтому пришлось подождать.

И всё это время ему приходилось снова и снова отгонять Анатоля.

Тот, словно медвежонок, учуявший мёд, всё время тянулся к котлу.

Цзи Гуан каждый раз повторял, что блюдо ещё не готово.

— Уже готово?

— Нет.

— Но выглядит готовым.

— Да, но пусть ещё немного потушится.

— О...

Через некоторое время Анатолий снова спросил:

— А теперь готово?

— Нет!

Этот разговор повторился несколько раз, и в конце концов Цзи Гуан устало вздохнул.

— Потерпи. Нужно ещё немного потушить, тогда вкус станет насыщеннее.

— Но пахнет уже очень вкусно, — возразил Анатоль, сглатывая слюну.

Даже Мерон несколько раз невольно посмотрел на котёл.

Цзи Гуан улыбнулся.

— Ещё бы. На животном жире всё получается особенно ароматным. Но всё равно рано. Нужно ещё немного подождать. Тогда будет ещё вкуснее.

— Животный жир? Но жир рогатого оленя, если его варить, сильно пахнет, — сказал Анатоль.

— Не всякий жир подходит. В моём доме чаще всего используют свиной и куриный. Но куриный всё равно лучше готовить со специями, чтобы убрать запах. У некоторых кур он тоже бывает довольно сильным.

Хотя он так говорил, сам Цзи Гуан не был до конца уверен, каким получится вкус.

Ничего не поделаешь. Здесь не было соевого соуса. Для современного человека, привыкшего добавлять в блюда соевый соус, устричный соус и тёмный соевый соус, готовка без этой троицы уже вызывала сомнения.

К тому же игра давала большую свободу в приготовлении еды. Но станет ли блюдо действительно вкусным, зависело от того, как это оценит сама система.

Сколько именно всё тушилось, Цзи Гуан не засекал.

Он просто дождался, когда соус в кастрюле загустеет, а песчаный плод станет мягким и будет легко протыкаться.

После этого он наконец поставил блюдо на стол.

Анатоль, который уже давно не мог терпеть, тут же побежал за мисками и приборами.

Мерон тоже отложил свои вещи и сел за стол.

Каждому налили по миске.

Они взяли вилки и ложки. Вилка проткнула кусок курицы, ложка зачерпнула мягкий песчаный плод.

Каждый попробовал то, что ему больше всего хотелось.

□Оценка блюда...□

□Вкус: курица сочная и нежная. Аромат насыщенный и аппетитный.□

□Блюдо удалось.□

Цзи Гуан облегчённо вздохнул и спокойно принялся есть.

Анатолий же сидел, зажав ложку в зубах. Во рту у него разлился чистый и насыщенный вкус без малейшего запаха.

Он удивлённо пробормотал:

— К этому отлично подошёл бы хлеб госпожи Иваны. Я и не думал, что ты так хорошо готовишь. Кто тебя этому научил?

Госпожа Ивана была пожилой женщиной из кладбищенской деревни. Она жила одна с внучкой и лучше всех пекла хлеб. Конечно, если в деревне был урожай пшеницы или хотя бы оставалась мука. Иногда она приносила свежий хлеб двум охотникам деревни.

— Моя мама, — ответил Цзи Гуан с набитым ртом.

Проглотив кусок, он продолжил:

— Иногда я помогал ей на кухне. Смотрел, как она готовит, и постепенно научился. Здесь не хватает некоторых продуктов и специй, но в целом всё похоже. В готовке многое можно понять по аналогии. Хотя вкус получился не совсем таким, как я ожидал. Но всё равно неплохо. По крайней мере курица ощущается как курица.

Неплохо?

Для охотников, чья кулинария сводилась к тому, чтобы сварить еду и насыпать побольше специй, лишь бы перебить запах, это было настоящее лакомство.

Мерон быстро доел первую миску и налил себе вторую.

Анатолий сделал то же самое.

Оба охотника были крупными и ели много. Огромный тушёный фазан почти полностью исчез благодаря им. Цзи Гуан уже наелся, а они всё ещё продолжали есть, не оставив ни капли густого соуса.

Анатолий всё равно чувствовал, что мог бы съесть ещё.

Соуса в тушёном фазане было много, но он не насыщал так, как суп. Пожалуй, это был единственный недостаток.

Он только подумал об этом... как Цзи Гуан поднялся и взял подвесной котёл, ухватив его влажной тряпкой.

Только тогда Анатолий и Мерон вспомнили о том, что там уже давно варится.

Кости?

— Вы ещё сможете выпить суп? — спросил Цзи Гуан. — Если нет, можно оставить на завтра. Хотя... за ночь он ведь не испортится?

— Это суп? — удивился Анатолий.

— Конечно, — моргнул Цзи Гуан. — Ямс... или морковь? Как там называется тот красный корень? В общем, суп из костей.

— Он называется красный сюнь, — сказал Анатолий. — Суп из костей и красного сюня?

— Да.

Цзи Гуан улыбнулся и поставил котёл на пол.

— Ну что, налить? Тебе положить побольше красного сюня? Он не будет невкусным. В тушёного фазана я тоже добавлял не воду, а этот бульон.

...

Если бы не тот удивительно вкусный тушёный фазан, Анатолий вряд ли решился бы попробовать суп из костей.

Но сейчас...

Ладно.

После фазана они выпили ещё по две или три миски супа. Даже кусочки красного сюня съели до последнего.

Теперь даже охотники с медвежьим аппетитом наелись до отвала.

□Вкусная еда поднимает настроение.□

□Симпатия Анатоля повышена.□

□Симпатия Мерона повышена.□

Сам Цзи Гуан ел гораздо умереннее.

□Сытость +10%□

□Сытость +70□

□Сытость +10%□

□Сытость +20□

□Статус: сытость□

Тушёный фазан и суп вместе довели показатель сытости до максимума, после чего появилось уведомление. Это ясно показывало, что желудок героя всё же имеет предел.

На самом деле Цзи Гуан тоже съел немало. Просто по сравнению с двумя охотниками его порция выглядела скромнее.

Анатолий так наелся, что почти сполз на стуле. Он напоминал огромного белого медведя, который объелся и теперь ленится двигаться.

Пока Мерон не заставил его подняться и убрать посуду, Анатолий всё думал об одном.

Откуда вообще пришёл Латус?

Он не знает названий многих овощей и специй, но при этом умеет готовить. Его способ готовки

такой же необычный, как и его внешность. Всё это явно говорит о далёких местах.

Наверное, это был очень хороший край.

Мерон думал примерно так же.

Они оба были любопытны, но молча договорились не задавать вопросов.

Потому что в Цзи Гуане чувствовались редкие для этих мест покой и счастье. Значит, он пришёл из места, которое долгое время жило вдали от бед. Почти как скрытая утопия.

Но что может заставить человека покинуть рай и прийти в мир отчаяния?

Они могли представить только один ответ.

Тот рай тоже пал.

Такие истории уже случались.

Поэтому даже Мерон и Анатолий не стали бы беречь чужие раны.

Они подавили своё любопытство.

Точно так же, как никогда не спрашивали других жителей кладбищенской деревни об их прошлом.

Пока человек хочет жить, ему остаётся смотреть только вперёд.

<http://bllate.org/book/16948/1576187>