

Глава 13

Одиннадцать часов утра.

Солнце медленно поднималось к зениту.

Последние лучи, проникавшие в окно, исчезли.

Линь Сяобао, присев на корточки, перебирая ногами, передвигался по капустному полю — устланному капустой кафельному полу.

Словно маленький утёнок.

— Эх! Эх!

Он останавливался перед каждым кочаном, разводил руки и бросался на него.

Он поднимал кочан, кружил его в руках и снова ставил на место.

Уходя, он даже легонько похлопывал его по боку, словно убаюкивая.

— Спи спокойно. Скоро мы с папой и большим папой придём вас есть.

Сказав это, он шёл дальше, к следующему счастливому кочану.

Папа сказал, что, хотя солнце уже не светит в окно, убирать капусту не нужно.

Если сложить её в кучу, она может сопреть. А если оставить так, на сквозняке, ей будет только лучше.

К тому же, завтра её снова нужно будет сушить, так что не придётся таскать туда-сюда.

Поэтому папа (уровень жизненных навыков 99) дал новичку Линь Сяобао (уровень 1) важное задание:

До обеда перевернуть всю капусту.

Линь Сяобао решительно принял задание и приступил к его выполнению.

— Загрузка...

Новичок Линь Сяобао трудился в поте лица на капустном поле.

А опытный игрок Линь Цзао на кухне готовил обед для всей семьи.

Линь Цзао всё ещё болел, сил у него было мало, и готовить что-то сложное, вроде тушёной свинины, он не хотел. Он решил сделать два блюда на пару.

Паровой омлет и паровые рёбрышки.

Яйца Фу Чэн купил прямо на птицефабрике. Они были упакованы в несколько слоёв картонных лотков, соломы и скотча.

Когда Линь Цзао достал их, ни одно не разбилось.

Он разбил скорлупу: белок был прозрачным, а желток — круглым и ярко-оранжевым.

Линь Цзао разбил в миску пять яиц, добавил соль и взбил.

В ресторанах паровой омлет всегда делают гладким и упругим, как пудинг.

Но их семья любила пышный, пористый, как губка, омлет.

Готовить его было проще: не нужно было процеживать, снимать пену и накрывать плёнкой. Достаточно было смешать яйца с водой в пропорции один к одному, взбить и поставить на холодную воду.

Время приготовления тоже не имело значения — чем дольше, тем вкуснее.

Поставив омлет, Линь Цзао принялся за рёбрышки.

Рёбрышки тоже принёс Фу Чэн, и они уже были нарублены.

Он знал, что у Линь Цзао мало сил, и, чтобы ему не пришлось мучиться, нарубил их на мелкие кусочки.

Около десяти часов Линь Цзао замочил рёбрышки в воде.

Почти час они отмокали, из них вышла кровь и ушёл неприятный запах. Он достал их, обсушил, добавил чеснок, соль и устричный соус, замариновал и тоже поставил на пар.

В процессе он решил, что рёбрышек многовато, отложил часть, добавил кукурузу и решил сварить суп.

В большой пароварке на самом дне была холодная вода, на первом ярусе — суп, на втором — рёбрышки, на третьем — омлет.

Получилось своего рода «всё в одной кастрюле», очень удобно.

Через сорок минут...

Линь Сяобао выполнил задание и с гордостью вернулся.

Линь Цзао полил готовый омлет кунжутным маслом и соевым соусом, и обед был готов.

Сначала они отнесли порцию Фу Чэну, а затем сели за стол.

Линь Цзао, взяв ложку, положил немного омлета в тарелку сына:

— Хватит?

Линь Сяобао, сидя в своём детском стульчике, сжал кулачки и решительно помотал головой:

— Нет!

— Ещё ложку.

— Мало! Я сегодня так устал, я хочу... — Линь Сяобао развёл руки, — целую тарелку!

— Хорошо, вот тебе ещё ложка.

— Не...

На этот раз Линь Цзао опередил его:

— Хватит, больше не поместится. Ещё же рёбрышки есть. Съешь это, потом добавлю.

— Ну ладно, — неохотно кивнул Линь Сяобао.

Линь Цзао поставил тарелку на его столик.

Линь Сяобао, придерживая тарелку одной рукой, а другой орудуя ложкой, смешал омлет с рисом, размяв его в кашу.

Он зачерпнул ложку и отправил в рот.

— М-м-м...

Жуя, он, подражая поварам из телевизора, закрыл глаза, покачал головой и прислушался к своим ощущениям.

— Папа-повар, твоя еда неплоха.

— Только неплоха? — с сомнением спросил Линь Цзао.

Линь Сяобао глупо улыбнулся и поднял руку:

— Очень неплоха! Очень вкусная!

После обеда, наскоро убрав на кухне, Линь Цзао с сыном отправились спать.

Что ещё делать, сидя дома, — не есть, так спать.

Они поспали недолго, немного отдохнули и, встав, продолжили разбирать припасы.

Линь Сяобао, обняв свой «Дневник роста салата-латука», сидел перед большим ящиком с салатом и что-то рисовал.

А Линь Цзао открыл морозильник, чтобы посмотреть, какое мясо принёс Фу Чэн.

Фу Чэн был заядлым накопителем. Зимой он закупал продукты на Новый год, летом — мороженое, и всегда в огромных количествах.

Если другие покупали полкило пельменей, чтобы съесть за раз, то он ехал на оптовый рынок и покупал несколько больших пакетов.

Если другие покупали десяток мороженных, чтобы положить в холодильник и есть в жару, то он покупал несколько ящиков.

Его девиз был: если жена и сын любят — покупай. Чтобы, когда захотят, можно было сразу достать.

А если не съедят, не беда — он доест.

Их холодильник всегда был забит до отказа.

Поэтому Фу Чэн купил ещё и большой морозильник для своих запасов.

И в этот раз он, поехав за мясом, купил на бойне полсвиньи.

Боясь, что Линь Цзао не справится, он сам всё разделал.

Кроме обычной грудинки и рёбрышек, там были и голова, и щёки, и уши.

И ножки, и рулька, и сердце с печенью.

Всё, что душе угодно.

Линь Цзао заглянул в каждый пакет, прикидывая, что из чего приготовить.

Голову и сердце можно замариновать, ножки — потушить с соевыми бобами, печень — половину пожарить, а из половины сварить суп.

Но несколько кусков были не очень хорошими. Линь Цзао вздохнул, не зная, что с ними делать.

Белые, жирные, он не знал, как их приготовить.

Он не любил жирное мясо, оно казалось ему противным.

Сяобао, как и он, тоже не любил.

А что, если...

Глаза Линь Цзао загорелись. Он достал несколько жирных кусков и отложил в сторону.

Вытопить жир!

На Новый год нужно было жарить мясо и рыбу. Фу Чэн купил арахисовое масло, но не так уж много, всего две бутылки.

Если экономить, хватит на семь-восемь месяцев.

Но если вытопить ещё жира, будет, конечно, лучше.

Утром можно сварить лапшу, добавить ложку жира, немного сушёных водорослей, креветок и жареного лука — получится вкусная и быстрая лапша с луковым маслом.

А хрустящие шкварки, посыпанные тмином и перцем, можно есть как закуску.

Сказано — сделано.

Линь Цзао надел фартук и завязал его сзади.

Он помыл мясо, обсушил его, бросил на доску и нарезал на мелкие кусочки.

Мяса было много, и только на нарезку ушёл час.

У него разболелась спина, и закружилась голова.

Наконец, нарезав всё, он достал самую большую чугунную сковороду, поставил её на плиту и налил воды.

Они редко топили жир, и Линь Цзао помнил, как это делать, лишь потому, что в детстве, живя у дяди, видел, как это делает тётя, и несколько раз помогал ей.

Он вспоминал и делал.

Мясо с луком и имбирём отварил, чтобы ушёл неприятный запах, снял пену, промыл, снова положил в сковороду, добавил полчашки воды и оставил медленно томиться.

Когда вода выкипит, начнёт выделяться жир.

Линь Цзао, стоя у плиты, помешивал лопаткой, чтобы не пригорело.

Для того, кто умеет готовить, это было несложно.

Но нужно было постоянно стоять у плиты, и от этого уставали ноги и руки.

Линь Цзао поднял руку и помассировал уставшие плечи и спину.

В этот момент сзади подошёл Линь Сяобао, встал на цыпочки и тоже ударил его по спине.

— Папа!

— М? — обернулся Линь Цзао. — Ты уже нарисовал сегодняшний салат?

— Да, — кивнул Линь Сяобао. — Я ещё и воду в бутылке поменял. Я был очень осторожен, не задел корни.

— Ух ты, какой молодец!

— Конечно!

Это была коронная фраза Линь Сяобао.

Каждый раз, произнося её, он гордо выпячивал животик.

— Только в ящике салата слишком много, я не смог поднять, поэтому не поменял.

— Ничего страшного, — ласково улыбнулся Линь Цзао. — Потом мы с тобой вместе.

— Папа, ты говорил, что салат пьёт воду. Я не заметил.

— Ты можешь сравнить вчерашний рисунок с сегодняшним салатом.

— Я сравнил, но всё равно не видно.

— Хм... — задумался Линь Цзао. — Тогда ты можешь нарисовать уровень воды.

— Кого? Кого нарисовать?

— Уровень воды, — терпеливо объяснил Линь Цзао. — Нарисуй, до какого уровня доходит вода в бутылке. Если завтра воды станет меньше, значит, салат, пока ты не видел, тайком её выпил.

— Точно, — догадался Линь Сяобао. — Папа, ты такой умный!

Линь Цзао рассмеялся.

— Но... — помолчал Линь Сяобао, — даже если воды станет меньше, это не обязательно салат её выпил.

— Ты не пьёшь, папа не пьёт. Кто же ещё?

— А большой папа! — упёр руки в бока Линь Сяобао.

— Значит, ты хочешь сказать...

Линь Цзао помешивал жир, вылавливая шкварки, и говорил:

— Мой покойный муж, твой негодяй-большой-папа, ночью тайком откроет дверь, выберется из комнаты, поднимется наверх, схватит нашу бутылку с салатом и будет пить?

— Да, — уверенно сказал Линь Сяобао. — Только большой папа пьёт не так, а вот так: «буль-буль-буль».

Линь Цзао рассмеялся ещё громче.

Линь Сяобао стоял рядом с папой.

Постояв немного, он устал и, бросившись вперёд, хотел обнять папу за ногу и повиснуть на нём.

— Осторожно! — остановил его Линь Цзао. — Я топлю жир, нельзя шататься.

— Хорошо, — Линь Сяобао послушно встал ровно и глубоко вздохнул. — Как вкусно пахнет.

— Правда? — Линь Цзао поправил маску. — А мне кажется, немного приторно. Я боялся, что испортил.

— Нет, в самый раз.

— Наверное, это я.

Наверное, оттого, что он долго стоял у плиты, да ещё и простудился, его немного мутило.

Последняя порция жира топилась. Линь Цзао взял палочками остывший шкварок, обмакнул его в тмин и протянул сыну.

— Попробуй.

Линь Сяобао, не раздумывая, открыл рот и съел его.

Шкварок был выжарен досуха, ни капли жира.

Он хрустел во рту, рассыпаясь на мелкие кусочки.

Глаза Линь Сяобао загорелись. Он пожевал ещё немного, и чем дольше жевал, тем вкуснее становилось.

— Вкусно! Солёное, ароматное, как чипсы, только толще. Папа, я ещё хочу!

— Если много съешь, будет изжога. Ещё два кусочка, и всё.

— Хорошо.

Линь Сяобао стоял рядом, широко открыв рот, и ждал, когда папа его покормит:

— А-а-а...

Словно птенец, ждущий еды.

Он медленно жевал, смакуя обещанные два кусочка, и больше не просил, а просто послушно стоял рядом с папой.

Из нескольких кусков мяса получилось две миски жира и одна миска шкварок.

Линь Цзао накрыл жир плёнкой, закрыл крышкой и поставил в холодильник.

Прежде чем убрать, он показал его сыну.

— Завтра посмотришь, жир станет белым и нежным, как желе.

— Правда?

— Да, — Линь Цзао ущипнул сына за щёку. — Если у тебя щёки потрескаются, можно будет помазать.

— Н-н-нет, — Линь Сяобао закрыл лицо руками и замотал головой. — Не надо! Маслом мажут мясо, курицу и поросят. Я не поросёнок, меня не надо мазать.

— Ладно. Не будем мазать жиром, папа помажет тебе кремом.

Убрав всё, Линь Цзао не удержался и тоже съел один шкварок.

Слишком уж вкусно пахло.

От одного кусочка ничего не будет.

Простуда не усилится от одного шкварка.

А вот оттого, что он не съест свежеприготовленный шкварок, он точно расстроится.

Незаметно солнце село, и наступила ночь.

Ужин был простым.

Осталось много паровых рёбрышек и кукурузного супа с обеда.

Линь Цзао сварил немного риса и пожарил зелень.

Так и поели.

После ужина, немного отдохнув, он повёл сына мыться.

Линь Сяобао было всего три года, и он ещё не умел мыться сам. Он лишь тёр себя мочалкой, как стол.

К тому же, была зима, холодно, и, боясь, что он простудится, Линь Цзао мыл его сам.

Помывшись, они в пижамах забрались в кровать, под одеяло.

— Сяобао, — сказал Линь Цзао, выключая свет, — я немного простудился, поэтому не буду спать с тобой лицом к лицу. И ты будь осторожен, не подходи ко мне слишком близко.

— Хорошо.

Свет погас, и комната погрузилась во тьму.

Линь Цзао, повернувшись к сыну спиной, натянул одеяло, закрыл глаза и приготовился спать.

Линь Сяобао, лёжа за спиной папы, в темноте смотрел на его силуэт и тихонько ткнул его пальцем в спину.

— Папа...

— М? — глухо отозвался Линь Цзао.

— Спокойной ночи.

— Спокойной ночи...

Не успел он договорить, как уснул.

Слушая ровное, немного заложенное дыхание папы, Линь Сяобао протянул руки и обнял его сзади.

Папа так устал, и готовит, и сажает, и за ним ухаживает.

Ему всё равно, болен папа или нет, он — липучка, и он приклеится к спине папы!

Светила луна, дул лёгкий ветерок.

На стене тикали часы.

Их тиканье сливалось с дыханием отца и сына, постепенно входя в один ритм.

Линь Цзао, укутавшись в одеяло, спал беспокойно, его лоб покрылся испариной.

Ему снились странные, причудливые сны.

Ему снилось, что Фу Чэн стал зомби и гонится за ним, чтобы укусить.

Он, конечно, не мог убежать от Фу Чэна. Тот быстро догнал его и повалил на землю.

И впился зубами ему в шею.

Брызнула кровь, и от боли у него на глазах выступили слёзы.

Потом ему приснилось, что Линь Сяобао тоже стал зомби и тоже гонится за ним.

У него ноги длинные, а у Линь Сяобао — короткие, так что от него он точно мог убежать.

Но Линь Сяобао, не догнав его, упал без сил и чуть не умер от голода.

Линь Цзао, поколебавшись, вернулся и протянул ему руку.

А ещё ему приснилось, что он сам стал зомби и гонится за Фу Чэном и Линь Сяобао.

Но те не убегали. Почему-то они начали спорить.

Словно большая и маленькая собаки, они сцепились, кусая друг друга за уши и хвосты и громко лая.

— Сяо Цзао, кусай меня! У меня кожа толстая, я не боюсь! Давай, кусай, сколько хочешь, как на шведском столе. Главное — наешься, не жалея меня!

— Папа, кусай меня. У большого папы кожа слишком толстая, ты зубы сломаешь. У меня мясо нежное, вкуснее. Только несильно, я немного боюсь боли.

— Сяо Цзао, не сомневайся. Ешь, сколько влезет, открывай рот и ешь.

— Папа, не волнуйся. У меня мяса много, я вчера много рёбрышек съел.

— Ах ты, негодник, смеешь со мной спорить?

— Большой папа, пусть папа сам выберет.

— А! Не буду, не буду! Никого не буду есть!

Рассвело.

Линь Цзао, отбиваясь руками и ногами, вскочил с кровати.

— Как вы мне надоели! Уйдите! Я не каннибал, я не буду...

Он очнулся, огляделся и увидел яркий солнечный свет за окном.

В следующую секунду солнце ослепило его, и голова закружилась.

Он пошатнулся и упал обратно на кровать.

Конец...

В его затуманенном сознании осталась лишь одна мысль.

Всё, теперь он точно заболел.

И всё из-за этого шкварка

<http://bllate.org/book/16977/1583239>