

Едва Тан Ихэ вошел на ферму, как застал щенка на месте преступления: мелкий паршивец крутился у грядок, вознамерившись перекопать все шесть делянок. Он уже занес переднюю лапу над сочными зелеными листьями редиса, а задними нетерпеливо скреб землю, готовясь начать подкоп.

У Тан Ихэ внутри все оборвалось. Не тратя время на размышления о том, как псу удалось сорваться с привязи, он молниеносно протянул руку, намереваясь схватить смутьяна за шкуру.

Но Сяо Ха оказался шустрее. Заметив, что квадратное небо над головой снова просветлело, он сразу сообразил: злой фермер вернулся. Не успели гигантские пальцы опуститься, как щенок припустил прочь. Юркнув за пристройку с вывеской «Мой склад», он высунул морду и грозно зарычал на Тан Ихэ. Припав к земле и оскалив мелкие зубы, пес сморщил нос, силясь казаться как можно более свирепым.

В этом бесе умудрялись уживаться поразительная трусость и отчаянная наглость — и, надо признать, выглядело это чертовски гармонично.

Тан Ихэ не стал тратить время на пререкания с собакой и первым делом осмотрел посадки. К счастью, он успел вовремя: зелень на всех шести грядках осталась целой и невредимой. Над ними светились значки в виде белых перчаток с надписью «Собрать урожай». Легкое касание экрана — и созревшие плоды отправились в инвентарь.

[Получено: Чеснок x4, Пекинская капуста x4, Белый редис x16]

[Опыт +120]

Четыре грядки принесли шестнадцать крупных белых корнеплодов. Стало быть, базовая урожайность первоуровневых культур составляет четыре единицы с делянки. Такого запаса редиса ему хватит надолго.

Решив разнообразить запасы, Тан Ихэ выделил под следующую посадку больше места для чеснока и капусты. Он засеял грядки заново, распределив семена поровну — по две штуки каждого вида. Ждать нового урожая предстояло те же трое суток.

Пока шел сбор урожая, Сяо Ха не сводил с грядок напряженного взгляда. Увидев, как гигантская длань, опустившаяся с небес, одним взмахом бесследно стерла всю зелень, пес проникся к «злобному фермеру» еще большим страхом. Шерсть на его загривке встала дыбом, острые ушки напряженно замерли. Он застыл, боясь шевельнуться, чтобы эти ужасные пальцы случайно не смахнули в небытие и его самого.

Завершив полив, Тан Ихэ нахмурился и внимательно присмотрелся к притаившемуся за «Моим домом» проказнику. Поначалу он думал, что щенок просто перегрыз поводок, но реальность оказалась куда удивительнее. Ошейник с обрывком роскошного поводка по-прежнему болтался на шее Сяо Ха, а вот деревянный колышек, вбитый у дверей «Моего склада», был начисто

выдран из земли!

Надо же, обычный виртуальный питомец, а крушит игровую инфраструктуру как заправский вандал.

Первые дни из-за ранений Сяо Ха вел себя тише воды, ниже травы, но теперь, судя по всему, окончательно окреп и пошел на поправку. Отсюда и внезапный прилив разрушительной энергии.

Тан Ихэ приблизил изображение. Великолепная детализация симулятора позволяла разглядеть каждую ниточку: прочный поводок был сплошь покрыт следами зубов, а в самом центре волокна размахрились и держались на честном слове.

Нетрудно было представить, как этот упрямец часами ожесточенно грыз привязь. Но качественный нейлон роскошного поводка не поддавался, и взбесившийся пес просто рванул со всей дури, выломав деревянный столб.

И мало ему было свободы, он тут же побежал топтать грядки. Решительно, этому разбойнику не помешало бы преподать хороший урок.

Пока Тан Ихэ размышлял, как уберечь огород от повторных набегов, над головой щенка вспыхнул яркий восклицательный знак.

[Внимание! Период реабилитации Сяо Ха (96 часов) успешно завершен]

[Питомец полностью здоров и официально принят в штат вашей фермы]

[Доступна шкала лояльности]

[Текущий уровень доверия: -100]

[Статус: Мятежный пес. Осторожно, может укусить!]

Тан Ихэ только безмолвно покачал головой.

Сначала огород, теперь симулятор выживания с собакой... Куда катится это обновление?

Показатель «минус сто» красноречиво свидетельствовал о крайней степени враждебности. Оставлять этого паршивца без присмотра было нельзя — он мигом пустит под нож все труды. Не пороть же его, в самом деле?

Тан Ихэ перевел взгляд на нарушителя порядка. Сяо Ха был совсем крошечным. То ли разработчики перестарались с мультяшным стилем, то ли моделька изначально задумывалась

пропорциями «три головы к телу», но выглядел он как очаровательный, беззащитный щенок. Из-за невероятно реалистичной графики поднимать руку на этот пушистый комок, пусть и состоящий из пикселей, не хотелось.

Раз рукоприкладство исключалось, оставался старый проверенный метод — воспитание голодом.

Но прежде следовало надежно зафиксировать вредителя.

Зайдя во встроенный магазин, Тан Ихэ без колебаний скупил сразу десять роскошных поводков. Вернувшись на ферму, он привычным жестом зажал виртуального бунтаря между пальцами и приподнял над землей.

Сяо Ха яростно задергал лапами, оглашая окрестности возмущенным воем:

— Ау-у-у!

Что еще за издевательства?!

В следующий миг на его шею одна за другой опустились десять тяжелых цепочек. Тан Ихэ стянул свободные концы в один прочный узел и намертво привязал их к мраморной колонне у входа в магазин.

Пока на ферме высились лишь две постройки: склад и магазин. Фасад последнего украшали массивные подпорки из цельного камня. Тан Ихэ искренне сомневался, что даже самый упрямый пес в мире сможет свалить несущую конструкцию официальной торговой точки.

Сяо Ха едва не лопался от злости. Десять поводков! Ему понадобится целая вечность, чтобы перегрызть их все!

Тан Ихэ с любопытством наблюдал, как глаза щенка наливаются яростным багрянцем. Изогнув бровь, он заглянул в системную статистику.

Оказалось, планка в минус сто баллов вовсе не была пределом падения — бездна ненависти этого зверя не имела дна.

[Текущий уровень доверия: -110]

[Статус: Клятый враг. Пощады не будет]

Тан Ихэ мысленно хмыкнул.

Редкостный злопамятный гад.

Оставив пленника наедине со своей яростью, Тан Ихэ вошел на склад, чтобы оценить плоды трудов. Вдоль стен тянулись бесконечные ряды плетеных корзин. Три из них теперь занимали свежие трофеи. При виде аккуратных стопок чеснока, молодой капусты и лоснящегося редиса на губах юноши сама собой заиграла мягкая улыбка. Пришло время перенести все это богатство в реальный мир.

Качество фермерских продуктов превосходило любые ожидания. Головки чеснока вышли идеально круглыми, покрытыми плотной золотисто-коричневой шелухой; даже неочищенные, они источали тонкий, дразнящий аромат. Пекинская капуста радовала глаз упругими изумрудными листьями, усыпанными каплями чистейшей росы. Кочаны оказались небольшими, примерно на треть меньше тех безвкусных гигантов, что продавались в супермаркетах двадцать первого века, — скорее они походили на отборные овощи с частных огородов. Но главным украшением урожая стал белый редис. Крепкие, круглые корнеплоды выглядели настолько безупречно, будто их отлили по одной форме: белоснежные, налитые соком, с аккуратными тонкими хвостиками.

Во время первой материализации Тан Ихэ был слишком потрясен самим фактом появления картофеля и не заметил очевидного. Сейчас же его внимание привлек мерцающий индикатор на браслете-коммуникаторе. Заглянув в интерфейс, он обнаружил, что трафик улетает с катастрофической скоростью. Стало ясно: даже при использовании уникального чипа перенос объектов в реальность требует колоссальных сетевых ресурсов. Судя по бегущим цифрам, процесс виртуального синтеза буквально пожирал мегабайты.

К счастью, тарифный план прежнего владельца тела предусматривал практически безлимитный доступ, так что материализация завершилась без сбоев. Однако перед тем как перенести последний редис, Тан Ихэ помедлил и решил оставить его на складе.

В эту эпоху межзвездных путешествий технологии консервации достигли небывалых высот: в специализированных криокамерах мясо могло храниться годами, а свежие овощи не теряли товарного вида до восьми месяцев. Тем не менее даже лучшая заморозка неизбежно портила тонкую текстуру и вкус продуктов. Ему хотелось проверить, способна ли виртуальная среда игрового хранилища обеспечить абсолютную свежесть без потери первозданных свойств.

Пора было переходить к планированию завтрашнего меню.

Немного поразмыслив, Тан Ихэ внес в традиционное меню простое, но изысканное блюдо — жареные сезонные овощи. Отложив два белых редиса для кулинарных экспериментов, он перенес оставшуюся часть урожая вместе с чесноком в кухонный холодильный шкаф.

На первый взгляд, обычные жареные овощи казались слишком незатейливыми, однако в классической китайской кухне без них не обходился ни один приличный обед. Ресторан мог обойтись без сытного рагу или пикантной свинины, но отсутствие легкой зелени лишало трапезу гармонии. Эта простая позиция служила обязательным связующим звеном для любого

стола.

Заведение Тан Ихэ никогда не ограничивалось рамками одного кулинарного направления — они с друзьями постоянно экспериментировали, сменяя друг друга у плиты. Но безупречно готовить сезонную зелень обязан был каждый из них. Это блюдо заказывали абсолютно все, чтобы освежить рецепторы между сытными подачами.

Что же касается двух припасенных корнеплодов, то с их помощью Тан Ихэ планировал создать достойную альтернативу привычному лимонаду с леденцовым сахаром.

Секрет бешеного успеха его лимонада крылся не только в приятной кислинке. Настоящая причина была глубже: измученные синтетической пищей люди наконец-то получали возможность смыть приторный вкус химических концентратов и ощутить настоящую свежесть.

В этом мире древняя земная кухня почему-то ассоциировалась исключительно с тяжелой и жирной пищей, и Тан Ихэ твердо вознамерился разрушить это нелепое заблуждение. Он докажет избалованным потомкам, что подлинные кулинарные традиции могут быть легкими и освежающими.

Белый редис подходил для этой цели идеально. Из него выходили великолепные закуски — от пикантных маринованных кубиков до пряного соевого редиса. Учитывая царящую на улице духоту и любовь местных жителей к сладковатым нотам, Тан Ихэ остановил свой выбор на классическом кисло-сладком редисе.

Тщательно вымыв корнеплоды, он не стал счищать плотную кожуру и нарезал их аккуратными полусантиметровыми кружочками. Чтобы избавить свежий овощ от излишней горечи и резкого запаха, Тан Ихэ засыпал нарезку солью и оставил на полчаса пустить сок. Большинство поваров на этом бы и остановились, но у него имелся собственный секрет: тщательно промыв обмякшие ломтики, он засыпал их сахаром и принялся нежно массировать руками.

Повторное маринование в сахаре творило чудеса — оно полностью вытягивало остатки травянистой терпкости, раскрывая природный, удивительно мягкий и чистый вкус редиса.

Теперь оставалось приготовить маринад. В его прежнем ресторане для заливки использовали смесь тростникового сахара, острого перца чили, рисового уксуса и капли имбирной воды.

К сожалению, местный уксус производился путем прямого химического синтеза, а не естественного брожения, и был лишен какого-либо аромата. Нашедшийся в морозильнике перец чили, претерпевший века генетических модификаций, оказался настолько едким и ядовитым, что заставил бы плакать любого неподготовленного дегустатора. Прежний владелец заведения приобрел пару стручков лишь смеха ради, и те давно успели превратиться в сморщенные мумии. Тан Ихэ отщипнул крошечный кусочек сухой кожуры и измельчил его в пыль. Имбиря на кухне не нашлось вовсе — да и здешние аналоги, скорее всего, напоминали биологическое оружие, так что он решил обойтись без них.

После долгих кулинарных поисков и бесконечных проб ему все же удалось найти идеальный баланс среди этих скудных ингредиентов. Получившийся кисло-сладкий маринад напоминал оригинал лишь на шестьдесят процентов, но для здешних мест это уже было прорывом.

Тан Ихэ аккуратно переложил ломтики редиса в стеклянную банку, залил ароматной жидкостью и плотно закрыл крышкой. К завтрашнему утру закуска дойдет до нужной кондиции.

<http://bllate.org/book/18334/1764081>