

— Консервированная тушёная свинина... Сколько лет я её не ел! — протянул один из мужчин.
— Бывало, в ночную смену откроешь такую банку, покрошишь туда пару картофелин, потушишь, разогреешь несколько пампушек — вот тебе и сытный ужин. А после — снова за работу.

— Красная колбаса тоже хороша, из этого мяса и её сделать можно, — подхватил другой. — Зимой-то, понятно, тянет на горячее, а вот летом милое дело — холодная закуска. Хлеб Далиеба, красная колбаса да прохладный квас.

— Вообще-то, самая лучшая красная колбаса — не та, что из-под конвейера, а копчённая на сосновых ветках, — негромко вставил Ли Пин. — У нас в городе ещё остались старые мастера, которые знают традиционный рецепт. Если переманить их сюда, колбаса получится — пальчики оближешь, самая что ни на есть настоящая!

Гань Буго загорелся этой идеей и тут же повернулся к Шэньту Цяну:

— У нас правда есть мастера по ручному копчению?

— Найти-то можно, да только ты ведь просил молодых и крепких, а этим умельцам уже за пятьдесят перевалило, — пояснил Шэньту Цян. — Вот я и не стал их привозить. К тому же, где ты здесь сосновые ветки возьмёшь? Да и одних веток мало — коптильня нужна.

Коптильни для такой колбасы строились по особому проекту: требований к ним предъявлялось немало, да и внешне они выглядели довольно причудливо.

Гань Буго не растерялся:

— Так давайте построим! Места у меня предостаточно, сосновых веток — хоть завались. Будем и колбасу коптить, и вяленое мясо делать.

Одним выстрелом — сразу нескольких зайцев. Были бы люди, а со всем остальным они как-нибудь разберутся.

— Кабы всё было так просто! — усмехнулся Цуй Гу. — Для хорошего копчения нужно прорва специй. Сейчас вся связь между севером и югом оборвана, о торговле и говорить нечего. Мы настоящих приправ уже несколько лет в глаза не видели. Пользуемся старыми запасами да тем, что сами вырастим — луком да чесноком.

— Вот именно, сейчас любая колбаса — сплошной чеснок, — подтвердил Ян Чанлинь. — Кладут его побольше, чтобы хоть какой-то вкус был, а других специй днём с огнём не сыщешь. Так что толку от оборудования, коптильни и мяса, если приправ нет? Давайте лучше на другие станки посмотрим.

Гань Буго призадумался.

— А вам какие специи нужны? Что-то вроде сычуаньского перца и бадьяна? Так этого добра у меня навалом.

— Навалом-то навалом, да небось ещё с докризисных времён лежит? Ему уже лет десять, всё давно выдохлось, — подал голос пожилой инспектор по качеству продуктов. — Просроченные приправы ни вкуса не дадут, ни от гниения не спасут, только плесенью пойдут. Разве такое можно в пищу пускать? Еда — дело серьёзное. Сделаешь плохо — быстро испортится, продукты только переведёшь, а выкидывать жалко. Придётся людям есть, а если разболеются — лечить-то негде и нечем.

В нынешние времена болезнь и впрямь была сродни смертному приговору.

— Да нет же, это всё свежее, прошлогодний урожай! — Гань Буго мысленно выругался: опять он сам себе ищет лишних хлопот. Но отступать было поздно. — У меня тут... и зелёный сычуаньский перец растёт, и бадьян! Качество отменное, никакой просрочки.

В этот момент из кухни показался один из помощников повара:

— А ведь господин Гань прав. У него тут специй полно, все свежие и ароматные. Я давно такой роскоши не встречал.

В руке он держал свежий корень имбиря, собираясь нарезать его ломтиками. На северо-востоке имбирь никогда не рос, да и выращивать его никто не пробовал. С приходом апокалипсиса поставки прекратились, а свежий корень долго не хранится. Сушёный имбирный порошок ещё мог бы сберечься, но за десять лет любая специя превратилась бы в бесполезную пыль.

— Неужели правда? — обрадовался Цуй Гу вместе со своими спутниками. — А посмотреть можно?

— Сначала обед, а дела потом, — Гань Буго поднялся со своего места. — Вот поедем — и сразу покажу!

Договорив, он ловко выскользнул из столовой и припустил к пустующему складу, чтобы спешно заполнить его запасами из своего Пространства Всеобщего Жизнерождения. Вскоре полки ломились от мешков с душистым перцем, бадьяном, лавровым листом и сушёной апельсиновой цедрой. Такого запаса должно было хватить на приличный срок, а когда всё закончится, он просто незаметно подкинет ещё.

Поднапрягшись как следует, Гань Буго вернулся в столовую, где как раз заканчивали накрывать на столы.

— Ого, сколько времени тебя не было, — добродушно поддразнил его Шэньту Цян. — Никак припасы ходил прятать?

— Вовсе нет. Искал ключи от склада со специями, — Гань Буго кашлянул для солидности и протянул связку Цуй Гу. — Вот, держи. Это от тринадцатого бокса, заберёте оттуда всё, что нужно.

В конце концов, он не зря надрывался, перетаскивая всё это добро из своего тайного убежища.

— Договорились, — без лишних церемоний принял ключи Цуй Гу.

Как старший среди прибывших рабочих, он понимал важность контроля над ресурсами. Такое поручение со стороны нового нанимателя было знаком доверия, и Цуй Гу ценил этот жест, без лишних слов подтверждая свою лояльность. Другие, возможно, ещё не задумывались о таких тонкостях, но он, как руководитель, был обязан просчитывать всё наперёд.

Передав ключи, Гань Буго почувствовал, как с души свалился огромный камень.

— Ну всё, давайте к столу! Приятного аппетита!

Поскольку за дело взялась профессиональная бригада поваров, а Гань Буго не поскупился на продукты, от одного вида ломящихся столов у хозяина потекли слюнки. Кушанья подали в огромных эмалированных тазах — обычные тарелки просто не вместили бы столько еды, да и опустели бы они в два счёта.

Гвоздём программы стало традиционное северо-восточное блюдо — знаменитая курица, тушёная с грибами. Куриное мясо здесь было непростое: Гань Буго использовал домашних мутировавших кур размером с доброго страуса. Неслись-то они неслись исправно, причём яйца давали гигантские, но в одиночку столько съесть было невозможно. Стадо росло медленно, прибавляя по тридцать-пятьдесят голов в год, так что излишки хозяин пускал на убой. Благодаря мутации эти птицы отличались феноменальной живучестью: за последние годы ни одна из них не сдохла своей смертью, так что Гань Буго со спокойной совестью держал их исключительно ради мяса.

Рядом исходил паром таз с тушёной говядиной и картофелем — мясо мутировавшего быка и отборные клубни сочетались просто идеально.

Свежестью радовал салат из обжаренного мутировавшего зелёного сельдерея. Этот овощ вырастал до размеров небольшого деревца — одного стебля хватало на целое блюдо. Правда, вырастить его было задачей не из лёгких: требовался постоянный полив, обилие солнечного света и помощь магов с древесным даром. Зато этот сельдерей обладал уникальным свойством подавлять вспышки буйства внутренней энергии. Если подать его к мясу диких зверей, он нейтрализовал вредные побочные эффекты мутировавшей плоти, а уж в чистом виде его целебная сила проявлялась ещё ярче.

Впрочем, лакомиться им просто так доводилось нечасто. В Граде Льда и Снега под этот сельдерей отвели всего одну небольшую теплицу площадью меньше двух му. На огромный мегаполис этого катастрофически не хватало, отчего и ценился целебный овощ буквально на вес золота.

Нашлась на столе и яичница с зелёным луком — невиданная роскошь для обычных выживших, ведь в городе яйца берегли исключительно для детей и немощных стариков. Рядом высилась бадья густой похлёбки, в которой зелени было куда больше, чем самого бульона. На гарнир подали рассыпчатый белый рис, приготовленный в паровом шкафу.

Такой обед из четырёх блюд и супа казался верхом расточительства. Люди Цуй Гу не видели ничего подобного целых десять лет — в городе даже в Новый год пара скромных закусок считалась праздником. Присутствующие невольно сглотнули голодную слюну. Теперь им стало предельно ясно, почему во время пути сюда, когда Цуй Гу расспрашивал градоправителя Шэньту Цяна о Гань Буго, тот лишь загадочно улыбался и отвечал: «Он замечательный человек. А насколько замечательный — сами поймёте, когда приедете». Вот уж точно, лучше один раз увидеть!

Да уж, этот парень превзошёл все самые смелые ожидания!

— На первый раз угощайтесь чем Бог послал, а на ужин велим потушить рёбрышки или сделать свинину в соевом соусе. Еды у нас в достатке, — радушно подбадривал гостей Гань Буго. — Любые продукты берите без стеснения, масло и приправы тоже на кухне имеются.

В кулинарии Гань Буго силён не был — сам годами перебивался кое-как, разве что в целебных отварах и лечебных супах немного смыслил. Да только сам он рос крепким и не болел, так что баловать себя восстанавливающими лекарственными блюдами особой нужды не видел — разве что зимой для профилактики, а летом и подавно ни к чему. Слишком усердствовать тоже вредно, не хватало ещё переборщить с укрепляющими средствами.

— Ну, налетайте! — скомандовал хозяин, видя, что его уже никто не слушает.

Гостей за столом собралось порядочно, так что Гань Буго не стал церемониться с раздачей — лишь первым прикоснулся палочками к еде, съел пару ложек риса, пригубил супа, давая символический старт трапезе. Объяснять дважды не пришлось: оголодавшие люди мигом вооружились палочками. О манерах за столом в этот момент никто не думал — в постапокалиптическом мире досыта наесться доводилось нечасто.

Ли Пин уплетал угощения за обе щёки, мысленно ликуя: «Как же круто, что я согласился сюда поехать!»

Перед отъездом соседи по этажу снабдили его сухим пайком, качая головами: мол, если на чужбине придётся туго, бросай всё и возвращайся, в городе хоть и голодно, да не пропадёшь. Всё-таки за пределами безопасных стен, пускай зомби и поубавилось, хозяйничали свирепые мутанты. Без гнёта ходячих мертвецов дикая фауна размножалась с пугающей скоростью,

оставляя людей далеко позади. Человечеству требовалось время, чтобы оправиться и перевести дух, а вот природа передышек не брала. С приходом весны охотничьи патрули заметили, что мутировавшие птицы всюду вьют гнёзда. Лишённые угрозы со стороны зомби, они без труда выкармливали по семь-восемь птенцов в одной кладке. Люди такой скоростью похвастаться не могли. После долгих лет лишений никто не знал, смогут ли истощённые женщины без труда выносить и родить здоровое потомство. С ростом популяции пернатых хищников неизбежно пойдёт в гору и численность диких зверей. А вот приток новых магов и одарённых бойцов среди выживших оставался под большим вопросом.

Гань Буго жмурился от удовольствия, наслаждаясь каждым кусочком. Лесные грибы в этой тушёной курице были особенными — их набрал Кункун, пока сам Гань Буго валил деревья на делянке. Для крошечного эльфа эти гигантские шляпки мутировавших грибов были точь-в-точь как вековые стволы для человека. Вот и вышло, что пока один занимался лесоповалом, второй — «вырубал» грибы. Шляпки на подбор вышли чистенькими, а срезы — идеально ровными.

Конечно, в его пространстве росли грибы куда лучшего качества, но потчевать ими посторонних, особенно сильных магов, Гань Буго опасался. Ещё распознают необычную энергетику, а проблем с него в прошлом уже хватило. Теперь он стал куда осмотрительнее.

— Объединение! — довольно сопел Гань Буго, вытирая замасленное лицо.

Остальные гости уничтожали еду с молчаливой сосредоточенностью. За столом не прозвучало ни слова, пока все тазы не опустели дочи́ста.

Когда с основным обедом было покончено, хозяин выставил свежие фрукты, заварил чай и насыпал гору семечек да арахиса. Местные подсолнухи тоже подверглись мутации: сами семена гигантскими не стали, зато на одной корзинке теперь вызревали десятки тысяч штук. Гань Буго посадил у себя всего пару рядков, но этого урожая хватило бы на небольшую армию, не говоря уже о закромах его бездонного Пространства.

— Слушай, господин Гань, а можно нам сначала на станки взглянуть? — подал голос Цуй Гу.

К технике у старого директора лежала душа, и усидеть на месте теперь, когда обед закончился, он не мог ни минуты.

— Покажи им цеха, — улыбнулся Шэньту Цян. Он прекрасно видел, что Цуй Гу не успокоится, пока лично всё не пересчитает и не проверит.

— Ладно, пошли, — согласился Гань Буго и повёл делегацию к производственным корпусам.

— Этот цех отстроили незадолго до катастрофы, запустить так и не успели, — пояснял он по дороге. — Все станки абсолютно новые. Сам я в них ничего не смыслю, вот они и стояли без дела. Но за сохранность ручаюсь: ничего не разбито, даже заводская промасленная бумага на месте.

— Это мы сейчас проверим, — одобительно хмыкнул Цуй Гу.

Впрочем, слова хозяина подтверждались делом. Защитный брезент на оборудовании висел нетронутым — лишь у одного агрегата был отогнут край, видимо, когда Гань Буго доставал технический паспорт. Все остальные станки были укрыты плотными чехлами. Крепёжные верёвки покрывал толстый налёт времени. И хотя хозяин явно пытался навести здесь лоск, смахнув основную пыль, в труднодоступных углах и пазах всё ещё виднелись вековые залежи серого осадка.

— Позволишь расчехлить? — вежливо поинтересовался один из мастеров. Каким бы заманчивым ни было зрелище, они понимали, что находятся в чужих владениях, и без спроса хозяйничать не смели.

— Конечно, обустраивайтесь. Если нужно проверить питание — рубильники вон в той будке, — Гань Буго кивнул на пристройку в углу. — Столько лет прошло, погода чудила, но проводка должна быть в порядке.

Если уж там всё сгнило, он был бессилен помочь.

Пока электромонтёр возился с щитком, Гань Буго с любопытством заглядывал ему за плечо:

— Ну как там? Жива проводка? Запчастей-то у меня особо нет, если что перегорит.

— Сдюжим, — отозвался монтёр, не отрываясь от замеров. — В крайнем случае подлатаем. В прошлом году наши ребята приловчились варить изоляционный клей из кожи мутировавших кабанов. Обмазываем им оголённые жилы — и кабель держит нагрузку не хуже прежнего.

— Серьёзно? — изумился Гань Буго. — Так просто?

— Если бы просто! — горько усмехнулся рабочий. — Эти кабаны ещё до катастрофы были тварями опасными, а уж после мутации превратились в ходячие танки. Носятся стадами, затапывают всё на своём пути. Они даже сквозь орды зомби напролом шуршали, никого не боясь! Матёрый кабан-мутант вымахивал размером со слона, а из пасти у него торчало несколько пар острейших бивней. К ним не то что живые мертвецы — сильные маги соваться опасались. Эти лесные крушители перепахивали клыками любую преграду, а когда врезались в толпу мертвяков, подцепляли их на бивни десятками. Зрелище, прямо скажем, не для слабонервных.

Гань Буго неопределённо хмыкнул.

«Надо же...»

Сам он этих хрюшек встречал частенько и валил без особого труда. Мясо шло в ход, а жёсткую

кабанью шкуру он обычно брезгливо отбрасывал в сторону, отправляя пылиться на склады своего Пространства. Кункун частенько дразнил его барахольщиком, и, пожалуй, был прав. Применения шкурам Гань Буго не знал, но и выбросить полезный ресурс рука не поднималась.

Тем временем монтёр закончил осмотр контактов и удовлетворённо кивнул:

— Красота, всё целехонько! Похоже, прямо перед катастрофой тут успели полностью обновить кабели. Причём медь положили высшего сорта, в толстой оплётке. Такая ещё лет сорок прослужит, не рассохнется.

— Прежние хозяева тут знатно раскошелились, — согласился Гань Буго. — Ну а со станками что?

— Станки в полном порядке! — зычно отозвался из глубины цеха Ян Чанлинь. — Для начала запустим их вхолостую, без сырья, проверим ход!

Гань Буго с интересом наблюдал за суетой мастеров. Они действительно знали своё дело: всего за пару часов разобрались в управлении линией по консервированию фруктов и наладили аппарат для сублимации овощей.

Закончив первичную настройку, Ян Чанлинь подошёл к Гань Буго:

— Оборудование рабочее. Масштабы, конечно, скромные — не промышленный гигант, но для наших нужд в самый раз. Главное, что всё новое и без дефектов. Подадим стабильный ток — и можно запускать производство.

— Больших объёмов нам пока и не требуется, огромные махины сюда бы просто не влезли, — улыбнулся Гань Буго. Он и не мечтал о тяжёлом машиностроении — местная подстанция такую нагрузку всё равно бы не потянула.

<http://bllate.org/book/18997/1934033>