Почувствовав, что его слова прозвучали двусмысленно, Цзян Циньюэ поспешно пояснил:

— Просто… в таком возрасте обычно все уже женятся и обзаводятся детьми. Я так, к слову спросил, и если не хочешь отвечать, ничего страшного.

Хо Чжао опустил голову, выражение его лица было совершенно спокойным:

— Ничего. Я один.

Хотя собеседник не сделал ничего особенного, при виде этого у Цзян Циньюэ всё же зародилось какое-то крайне сложное чувство. Не желая углубляться в мысли, он закусил губу и, не зная, что ещё сказать, поспешил сменить тему:

— Хо-гэгэ, научи меня готовить жареную крольчатину!

Что касается способа быстрого обжаривания крольчатины, Хо Чжао сам знал о нём лишь в теории — от силы просмотрел пару видеороликов с рецептами да имел самое общее представление.

Нарезанные кусочки мяса дикого кролика следовало замариновать с солью, зеленым луком, имбирем и кулинарным вином, однако в этот раз раздобыть вино ему не удалось, так что для маринада нашлись только лук с имбирем. Разогрев масло, он выложил крольчатину и обжаривал до тех пор, пока не выпарилась вся влага, после чего переложил мясо в отдельную посуду. Затем на сильном огне он обжарил до аромата зеленый лук, имбирь и чеснок, добавил к ним крольчатину, в самом конце приправил соевым соусом и солью для вкуса, после чего снял блюдо с огня.

Выслушав объяснения Хо Чжао, Цзян Циньюэ осторожно принялся за дело: хотя движениям недоставало уверенности, в остальном всё прошло без происшествий.

Раньше, живя в семье Цзян, он тоже помогал на кухне, но ему редко доводилось готовить серьезные мясные блюда. Главным образом те люди боялись, что он станет воровать еду, а повар, приходившийся семье Цзян дальним родственником, не желал учить его и обращался с ним не иначе как с последним слугой.

И тем не менее, даже при таком раскладе, вдоволь насмотревшись на чужую работу, он тайком всё обдумывал, а потому, стоило ему сейчас взяться за дело, как всё получилось вполне неплохо.

Прошло слишком много времени, и хотя Хо Чжао чётко помнил последовательность шагов, он всё же опасался, не закралась ли в память ошибка. К счастью, результат удался на славу: в тот самый момент, когда повеяло ароматом, ему пришлось приложить немало усилий, чтобы сдержаться и не уронить себя в глазах окружающих.

Подобное тщательно приготовленное блюдо было поистине убойным оружием: по сравнению с утренним жареным мясом они различались как небо и земля. Даже те несколько угощений, что он отведал утром в городе, едва ли смогли удовлетворить его вкусовые рецепторы, тогда как запах жареной крольчатины по-настоящему пробудил воспоминания о временах до наступления эпохи бедствий.

Выживая в зараженном мире, люди жили одним днем.

Время словно перестало иметь прежнее значение. С момента перерождения его не покидало ощущение, будто он всё еще видит сон, и лишь в это мгновение он с ясностью осознал, что новая жизнь действительно манит его к себе.

Хо Чжао взглянул на сосредоточенный профиль Цзян Циньюэ, занятого готовкой, и в груди у него что-то едва заметно дрогнуло, но это ощущение промелькнуло слишком быстро, ускользнув прежде, чем он успел его ухватить.

Цзян Циньюэ аккуратно переложил готовое мясо кролика в миску и отставил в сторону. Повернувшись, чтобы забросить в котел зелень, он случайно заметил странное выражение на лице Хо Чжао и машинально бросил вопрос:

— О чём ты думаешь?

Странное чувство в душе Хо Чжао исчезло так же мгновенно, как и появилось — он и сам не сумел его уловить, куда уж тут объяснять кому-то другому. К тому же он не принадлежал к тем, кто любит кому-то что-то пояснять; к тому же они едва ли были близко знакомы, так что в подобных разговорах и вовсе не было нужды. Поэтому последовал лишь сухой ответ:

— Ни о чём.

И тут же поинтересовался:

— Зелень уже можно доделывать?

Цзян Циньюэ опустил взгляд, прогоняя прочь оставшееся на дне души смутное чувство, и улыбнулся:

— Угу, да. Двух блюд нам вполне хватит, хочешь приготовить еще что-нибудь?

Глядя на большую миску с источающим аппетитный аромат мясом кролика, Хо Чжао покачал головой:

— Не нужно. Я пойду накрою на стол.

В убогом маленьком дворике осеннее солнце уже не припекало так сильно. На пестром деревянном столике под раскидистым деревом быстро появились еда и приборы. Когда Хо Чжао вышел, помогая донести ту самую зелень, Цзян Циньюэ принес следом наспех сваренный суп из диких трав с яйцом.

Эту зелень Цзян Циньюэ случайно наломал утром у ручья неподалеку от дома. Сначала он планировал оставить её на вечер, но никак не ожидал, что Хо Чжао вернется так рано; раз уж выдалась возможность, грех было не приготовить её свежей.

В конце концов, если захочется еще, там её росло немало — можно просто сходить и набрать снова.

Благодаря тому, что здешние обитатели не слишком увлекались охотой, оба кролика оказались на редкость упитанными. Цзян Циньюэ еще во время нарезки мяса прикинул всё в уме и не стал добавлять много масла для обжарки, полностью положившись на собственный жир тушки. Лишь когда крольчатина приобрела золотистый оттенок, он забросил остальные ингредиенты для совместного тушения, а в самом конце присыпал всё специями.

Если подумать, весь этот процесс казался не таким уж сложным, размышлял про себя Цзян Циньюэ.

Принимая во внимание, что Цзян Циньюэ всё еще был болен, Хо Чжао на этот раз велел обойтись без перца — впрочем, главным было то, что после перемещения в этот мир он подобного растения еще не встречал, так что пришлось обойтись лишь щепоткой какой-то местной пряной травы, отдаленно напоминающей кизил, ради создания видимости остроты.

Разумеется, и остальных приправ ушло совсем немного.

По этой причине большая миска с крольчатиной выглядела несколько простовато, однако это ничуть не умаляло её аромата. Хо Чжао первым опустил палочки и подцепил кусочек мяса. Во рту сразу же ощутился чистейший мясной вкус, при первом же укусе брызнул сок, а нежная крольчатина таяла на языке без всяких усилий и мгновенно скользила в желудок.

То ли сказывалось влияние некой потусторонней силы этого мира, то ли местная фауна и впрямь превосходила по качеству мяса большинство того, что ему доводилось пробовать прежде, но в том, что он поджарил на скорую руку, это обнаружилось сразу же. Кто бы мог подумать, что после полноценной готовки вкус станет еще великолепнее.

Почти на равных с лучшими сортами мяса из доапокалиптических времен.

Заполучив столь отменное угощение, Хо Чжао явно повеселел. И пусть на лице по-прежнему сохранялось бесстрастное выражение, от него исходила такая легкая волна довольства, что она без труда передавалась окружающим.

Сидевший напротив Хо Чжао Цзян Циньюэ не мог не замечать каждого движения юноши. Видя, с каким наслаждением тот уплетает еду, он невольно заинтересовался: неужто и впрямь настолько вкусно? Поскольку он готовил это блюдо впервые, уверенности в собственных силах у него не было, а из-за всей этой суматохи он даже забыл снять пропробу.

Судя по всему, должно было получиться неплохо?

Заметив, что Цзян Циньюэ лишь сидит напротив и не притрагивается к палочкам, решив, что тот просто стесняется, Хо Чжао подвинул миску с крольчатиной ближе к нему, жестом побуждая начать трапезу.

Под этим молчаливым призывом Цзян Циньюэ тоже подцепил кусочек крольчатины. Стоило мясу оказаться во рту, как он на мгновение замер — ему впервые в жизни довелось отведать столь восхитительное блюдо.

Пораженно поморгав, он расплылся в улыбке и произнес:

— …Вкусно!

Семья Цзян была самой обычной, без каких-либо глубоких корней. Искусство их повара оставляло желать лучшего, и с малых лет ему перепадали лишь объедки со стола, которыми едва удавалось утолить голод наполовину.

Повзрослев, он был занят исключительно выживанием, не имея ни сил, ни возможности бачать себя изысканной едой. Прием пищи для него служил лишь вынужденной необходимостью, чтобы заглушить голод, и барахтаясь на самом дне, разве думал он о том, вкусно ли то, что он ест?

http://bllate.org/book/41441/5284413