

Бай Шаньцзюнь предпочитал кисло-острые супы лапше. В столь первобытном мире и впрямь невозможно было воссоздать сложный вкус быстрорастворимой лапши.

Бай Шаньцзюнь всё еще ждал неподалеку. Он был в прекрасном настроении, легко постукивал хвостом по камню и время от времени бросал взгляды на лежащего рядом околевшего краснохлатого дикого фазана, питая в душе какие-то надежды.

Увидев эту птицу, Го Цзыань понял, что Бай Шаньцзюнь ждет от него обеда.

Он уже было хотел поскорее доест лапшу и приняться за готовку, но вспомнил, что знает об этом мире еще слишком мало, и понятия не имеет, на каком уровне здесь находится кулинарное искусство.

Поразмыслив так, Го Цзыань передумал спешить. Он указал на Бай Шаньцзюня, затем на фазана и произнес:

— Ты, готовь.

Бай Шаньцзюнь не знал, что значит готовить, но уловил смысл слов Го Цзыаня.

Он посмотрел на Го Цзыаня, потом на краснохлатого дикого фазана и тут же жалобно сморщился. Его прежде мерно покачивавшийся тигриный хвост опал и безвольно растянулся на камне, превратившись в жалкую плеть.

Го Цзыань невольно усмехнулся. Подумаешь, обед приготовить! Неужели до знакомства с ним этот парень никогда сам ничего не варил?

Пришлось Го Цзыаню доест лапшу и собрать миски с палочками.

Заметив это, Бай Шаньцзюнь решил, что Го Цзыань передумал запекать ту птицу, и его бесполезный хвост вновь наполнился жизненной силой, застучав по камню.

Хотя они почти не обменялись словами, Го Цзыань, казалось, насквозь видел Бай Шаньцзюня.

Для человека из мира офисных интриг общение с таким чистым Бай Шаньцзюнем обладало невероятным исцеляющим эффектом. Быть может, в его попадании в этот мир и впрямь крылось нечто предначертанное судьбой.

Го Цзыань сложил всю посуду, надел складное ведро и велел Бай Шаньцзюню прихватить с собой фазана.

Бай Шаньцзюнь не любил готовить, зато с радостью бегал за поручениями для Го Цзыаня. Ни слова не говоря, он подхватил тушку краснохлатого дикого фазана и зашагал рядом с Го Цзыанем.

За водой Го Цзыаню приходилось ходить по два-три раза на день. И хотя он не расчищал путь специально, от частых шагов там постепенно прокладывалась тропинка.

Вымыв посуду, Го Цзыань решил поручить Бай Шаньцзюню ощипать фазана.

Впрочем, Бай Шаньцзюню даже не потребовалось ничего объяснять — он сам принялся дергать перья. Поскольку птицу не ошпарили кипятком, а силы у Бай Шаньцзюня было в избытке, вместе с перьями он в нескольких местах содрал кожу целыми клочьями.

Краснохлатые дикие фазаны в этом мире водились довольно крупные. Но если сравнивать с ранее отведенными Большоногим Зайцем и Гигантским Зайцем, то этот фазан, чья длина вместе с хвостом едва достигала размеров золотистого ретривера, заслуживал от Го Цзыаня лишь краткой оценки: сойдет.

Тело птицы выглядело точь-в-точь как на Земле: перья пестрели самыми разными яркими оттенками, особенно на шее, переливавшейся броскими фиолетово-сине-зелеными тонами, которые так и притягивали взгляд. А вот хвост походил на хвост домашнего петуха — длинный и широкий, он состоял из черных, синих и зеленых перьев. На голове красовался такой же ярко-красный петушиный гребень.

Говоря об оружии краснохлатого дикого фазана, нельзя было не упомянуть его лапы. Увидев эти острые когти, Го Цзыань тут же умолк.

Бай Шаньцзюнь выдернул красивый хвостовой гребень, ополоснул его и протянул Го Цзыаню. Он знал, что самки любят красивые вещи.

Уставившись на перо, Го Цзыань лишился дар речи.

Зачем он сует ему это перо? Если глаза ему не изменяли, на нем еще оставались следы кожи и мяса.

Го Цзыань отмахнулся, показывая, что ему это не нужно, и велел Бай Шаньцзюню бросить перо в воду, пусть плывет по течению. Водные рыбы тоже не брезговали мясом, просто у них не было таких острых зубов. Когда Го Цзыань мыл вещи у берега, рыбы вечно подплывали к нему поживиться и перепасть крошкой мяса.

К тому моменту, как Го Цзыань закончил мыть посуду, бедный краснохлатый дикий фазан был ощипан до неузнаваемости.

Это его вина, подумал Го Цзыань, чувствуя себя виноватым перед птицей, чьи глаза так и не закрылись: он совсем забыл сначала обдать ее кипятком возле палатки, а уже потом ощипывать.

Как бы то ни было, от перьев избавились.

Однако, когда Го Цзыань стал ждать, пока Бай Шаньцзюнь вспорет брюхо и выпотрошит птицу, тот просто поднял ободранную со всех сторон курицу и собрался возвращаться вместе с ним.

Го Цзыань: «???»

Лицо Бай Шаньцзюня выражало абсолютное спокойствие.

Го Цзыань ткнул пальцем в жалкие остатки фазана:

— Почистил?

Бай Шаньцзюнь перевел взгляд с птицы на ручей, решив, что правильно понял задумку Го Цзыаня, и кивнул.

Го Цзыань: «...»

Не вытащить помет и желчный пузырь — неудивительно, что готовое блюдо потом отвратительно падает на вкус.

Даже в древности люди редко ели внутренности животных, а уж первобытный Бай Шаньцзюнь, понятное дело, не имел ни малейшего представления о том, как их употреблять. Но даже если жарить такую птицу на огне, от нагретого помета пойдет зловоние, а горечь желчи пропитает всё вокруг. Стоило хоть случайно раздавить желчный пузырь — и от этой горечи душа уходила в пятки.

Го Цзыань не собирался есть курицу с подобным «душевым» привкусом.

Ему пришлось забрать птицу из рук Бай Шаньцзюня, ножом разрезать грудку и извлечь внутренности. Работая, он попутно объяснял свои действия и вкратце называл части куриного тела.

Лучшего момента для языковой практики было не сыскать.

Бай Шаньцзюнь тоже старался отвечать репликами на языке зверолов. Вот только язык этот отличался крайней простотой: если Го Цзыань мог подобрать отдельное название для каждого

кусочка фазана, то у Бай Шаньцзюня многие места звучали на один мотив, а для некоторых частей и вовсе не существовало звуковых обозначений. Это наглядно показывало скудость словарного запаса зверолов.

Если подходить к делу основательно, разделка тушки требовала немалых усилий. Прежде всего необходимо тщательно выщипать перья. Особенно на шее и крыльях, где оставалось множество мелких пушинок.

Бай Шаньцзюнь проявил старание: пусть кожа и выглядела бугристой, но перья он выдернул на совесть.

Затем требовалось срезать когти. У птиц в этом мире они были на редкость острыми и длинными, так что ради собственной безопасности от них избавлялись в первую очередь. Кроме того, лапы служили для ходьбы, поэтому огрубевшую старую кожу тоже нужно было срезать.

После этого следовало очистить лимфатические узлы на шее. Лимфа — это орган иммунной системы животных, и ее употребление в пищу ослабляет защитные функции организма, повышая риск заболеть.

Затем вскрывали брюшную полость и смывали кровяные сгустки. Поскольку фазан попал к ним уже мертвым, Го Цзыаню оставалось лишь тщательно промыть мясо в воде. К его удивлению, жира оказалось довольно много, и его вполне можно было оставить для обжарки овощей.

Го Цзыань не хотел тратить пищевую соль на промывку кишок, поэтому выбросил их вместе с желчным пузырем, оставив лишь сердце, печень и желудок. Он разрезал птичий желудок, вымыл остатки пищи, содрал внутреннюю оболочку — так называемую кутикулу — и на этом посчитал желудок чистым.

Бай Шаньцзюнь не впервые наблюдал, как кто-то разделяет птицу, но впервые видел, чтобы это делали настолько тщательно.

Сам он всегда старался выщипывать перья начисто, за что соплеменники часто называли его капризным — подума подумаешь, не может есть пищу с перьями. Но теперь, глядя, как Го Цзыань отмывает всё изнутри до снаружи, он понял, что мастерство Го Цзыаня куда выше. При этом капризным он его вовсе не считал. Напротив, такой метод разделки показался ему достойным подражания.

Го Цзыань велел Бай Шаньцзюню захватить чисто вымытого красноохлатого дикого фазана, и они сделали крюк через рощу гигантских эноки, чтобы сорвать еще один гриб.

Глядя, как редуют запасы эноки, Го Цзыань всерьез задумался о том, что пора бы подыскать какой-нибудь новый вид растительной пищи, не то эти грибы закончатся слишком быстро.

Заметив, что Го Цзыань уже второй день подряд собирает эти грибы с высокими белыми шляпками, Бай Шаньцзюнь решил, что они ему очень нравятся, как вдруг обернулся и увидел на лице спутника глубокую тоску. Выражение это ясно говорило: пусть не особо нравится, да выбирать не приходится.

Вернувшись к палаткам, Го Цзыань уже собирался насадить птицу на вертел, как вдруг Бай Шаньцзюнь что-то бросил и со всех ног бросился в лес.

Го Цзыань: ...

Ну зачем же так бежать. Он ведь хотел попросить его сбегать за поручением — принести два толстых стебля сахарного тростника, чтобы сделать курицу в сахарном соусе.

Некоторое время попялившись на валявшийся рядом толстый ствол тростника, который пролежал на солнце все утро и уже порядком подвял, Го Цзыань наконец сдался.

Раз уж остался только ты, вся ответственность за курицу в тростниковом соке ложится на тебя.

Обрубок толстого сахарного тростника: (тлтл)

(Объявление о переходе на платный доступ)

Походный рюкзак Го Цзыаня был огромным — одна его длина достигала восьмидесяти сантиметров, а палатка, фляга и прочий скарб крепились снаружи. Внутри, помимо сменной одежды, хранилась еда, а также различные приправы и кухонная утварь.

Изначально Го Цзыань планировал разбить лагерь в диких зарослях неподалеку от деревни, но в Китае к тому моменту уже ввели полный запрет на употребление в пищу диких животных, так что его приоритеты заметно сместились.

Потому-то инструментов для полевой готовки у Го Цзыаня набралось немало.

Достав всё необходимое для приготовления курицы в медовом соусе, он приступил к делу.

Первым делом мясо требовалось закрепить на вертеле. У Го Цзыаня имелась специальная тренога для барбекю. На ней можно было запекать не только птицу, но и баранью ногу или зайца, что отличалось большим удобством.

Пропустив вертел сквозь тушку, он водрузил ее над языками пламени, медленно вращая для равномерной прожарки.

Хотя видимый пух удалось счистить заранее, на коже оставалось еще много мелких, трудноудаляемых ворсинок. От огня они обугливались черными точками, после чего их легко можно было соскоблить ножом.

Затем Го Цзыань отрубил птице лапы и голову, отрезал кусочек мяса и вместе с сердцем и желудком бросил в котелок. Из этих костей он решил сварить суп с эноки.

Добавив в котелок кулинарное вино, немного воды и нарезанные ломтиками грибы, он водрузил посуду на огонь.

Подбросив в соседний очаг хвороста, Го Цзыань развел второй костер. Пока варился суп, он мог заняться запеканием птицы.

Выскребши из брюшной полости кусочки куриного жира, он поместил вертел на камни, чтобы мясо прогревалось.

Взяв вторую вертельную вилку, Го Цзыань насадил на нее жир и поднес прямо к огню. Когда тот начал плавиться, он с помощью щипцов принялся смазывать курицу выделяющимся маслом, слегка прижимая его к корочке. Когда жир на куске заканчивался, его снова подержали над огнем до появления новых капель.

После нескольких таких процедур жировой кусок заметно уменьшился, превратившись в шкварки.

Го Цзыань выложил их поверх мяса, продолжая запекать сквозь него. Больше он их не трогал, лишь изредка переворачивая птицу.

Сами по себе шкварки тоже были вкусны — проще всего их есть, сдобрив щепоткой сахара. Но Го Цзыань не особо жаловал жирную пищу, а вот каковы вкусы Бай Шаньцзюня, он не знал. Шкварки предназначались ему.

Затем Го Цзыань протянул загребущие лапы к оставшейся половине стебля тростника.

У него имелась ручная соковыжималка — железная вещица, куда помещали фрукт и сжимали ручки, заставляя сок стекать в стакан.

Обычный тростник так просто не выжмешь, но мякоть местного стебля оказалась удивительно нежной, по текстуре напоминая пчелиные соты. От одного нажатия сок струйкой побежал в чашку.

Цвета он был зеленовато-желтого, ничем не отличаясь от земного тросткового сока. И аромат стоял свежий, и разница в остальном была невелика.

Не удержавшись, Го Цзыань сделал глоток, и его глаза мгновенно засияли.

Вкус оказался тем самым. Никаких отличий от привычного сока обнаружить не удавалось, но за счет легкости отжима этот толстый тростник казался ему куда удобнее земных аналогов.

Обмакнув в сок кисточку для соусов, Го Цзыань щедро промазал им куриную тушку. Заодно он не забыл смазать и те шкварки, чтобы готовое блюдо приобрело дополнительную сладость. Пусть птичьи кишки пришлось выбросить из соображений гигиены, это вовсе не значило, что еда идет в отходы.

Стебель оказался толстым — рука Го Цзыаня едва могла охватить его в полумгновении от смыкания пальцев, — однако выскрести ножом мякоть оказалось непросто.

Поразмыслив, какие инструменты могут сгодиться для труднодоступной мякоти на дне, Го Цзыань остановил выбор на обычной проволоке.

Мякоть была мягкой, по плотности не превосходя соты, и стоило пару раз пройти по ней загнутым дугой кусочком проволоки, как на стенках ничего не осталось.

Го Цзыань не стремился к идеальной чистоте, лишь бы не пропало лишнее добро.

Жаль только, зерновых и злаков он еще не отыскал, иначе можно было бы приготовить бамбуковый рис — тьфу, тростниковый рис! Снаружи он выглядел как бамбук, но являлся чистейшим сахарным тростником.

Лапша в желудке еще позволяла не спешить, и Го Цзыань, потягивая свежавыжатый сок, неторопливо смазывал золотеющего на огне фазана, гадая, когда же вернется Бай Шаньцзюнь.

Издалека донесся шум быстрого бега.

Звук ударов мчащегося тела о ветки и листву.

Скорость была невероятной: едва Го Цзыань прислушался, как из лесной чащи вынырнул Бай Шаньцзюнь, нагруженный целой горой поклажи.

Действительно горой. Помимо еще одного толстого стебля тростника, он приволок множество разнообразных листьев, похоже, фиолетовый батат — причем с такой длинной лозой, что та соперничала с земным ямсом, — а на спине, кажется, вез огромную яйцевидную ношу. Высотой яйцо достигало полуметра; Го Цзыань даже заподозрил, что спутник разорил гнездо какого-нибудь динозавра.

Нагруженный добычей Бай Шаньцзюнь радостно свалил всё перед Го Цзыанем.

Куда больше его радовал исходивший от курицы аппетитный аромат — никаких дурных запахов. На карамельную корочку мяса невозможно было смотреть без слюноотделения. Впервые в жизни он видел, чтобы запеченная птица выглядела столь великолепно.

Утолив голод лишь миской лапши да навернув такой круг по лесу, Бай Шаньцзюнь, естественно, проголодался.

Сам он не понимал, что с ним творится. Раньше у него не было привычки обедать, но стоило увидеть готовящуюся еду Го Цзыаня, как желудок начинал сводить спазмами голода.

Правда, Юань Цзиньюй наставлял: ни в коем случае нельзя показывать свою прожорливость перед парой. Особенно пока спутник занят стряпней, следует сохранять невозмутимый вид. Поспешность выдает того, кто вечно не наедается, а это признак плохого охотника. Только продемонстрировав пресыщение пищей, можно заставить пару проникнуться уважением и восхищением перед силой своего зверолюда.

Бай Шаньцзюнь изо всех сил старался казаться равнодушным, глядя куда угодно, только не на вертел, который Го Цзыань переворачивал, смазывая тростниковым соком.

Вот только он не учел, что уши и хвост скрыть невозможно.

Хвост раздраженно и бессознательно колотил по камню. Не так, как в минуты радости, а хаотично и бесцельно взмахивая из стороны в сторону, словно одинокая несчастная веревка.

Тигриные уши от сдерживаемых эмоций прижались к голове, превратившись в «вертолетики», но стоило раздаться шипению капающего в костер сока, как они мгновенно торчком взмывали вверх, изо всех сил разворачиваясь к источнику звука.

А нос то и дело судорожно втягивал воздух, жадно загоняя ароматы жареного мяса в грудь, чтобы хоть как-то унять молящий о еде живот.

Раньше Го Цзыань считал еду величайшим счастьем на свете. Теперь же он понял, что готовить для того, кто искренне ценит твои блюда, — не меньшее блаженство.

Разве мог он обидеть столь очаровательного большого кота?

Проверить готовность мяса было еще рано, но он вполне мог угостить Бай Шаньцзюня тростниковым соком.

Уловив сладковатый запах, Бай Шаньцзюнь сообразил, что жидкость в чашке добыта из того самого тростника. Как раз испытывая жажду, он без тени сомнений осушил стакан больше чем наполовину.



От чистой сладости его уши тут же встали торчком, и он залпом допил остатки.

Не было сомнений, что этот вкус пришелся ему по душе.

Заметив это, Го Цзыань молча занес сахар в список любимых вкусовых предпочтений спутника.

Оценив мясо ножом, Го Цзыань обнаружил возле костей кровь — птица пропеклась еще не до конца. Будь это выращенная на современной фабрике птица, прошедшая проверки и стерилизацию, он бы еще рискнул поставить на один шанс из тысячи. Но с дикой птицей осторожность требовалась предельная.

Зато шкварки из куриного жира были полностью готовы: сухие, без лишней влаги, они успели пропитаться тростниковым соком.

Переложив шкварки в миску, Го Цзыань воткнул туда вилку и протянул Бай Шаньцзюню.

Тот по привычке попытался поделиться с ним, но Го Цзыань нахмурился, отмахнулся и дал понять, что не хочет.

Вид у него был такой, будто угощение ему не по нраву. Настаивать Бай Шаньцзюнь не стал.

Он привык к такому укладу: в их племени самки, избалованные заботой самцов, ели лишь самое нежное и вкусное мясо, а остальное оставляли мужчинам.

Вспомнив, что теперь у него есть пара, да еще и такая искусная в готовке, он вновь расплылся в счастливой улыбке. Очень скоро, совсем скоро они обзаведутся множеством детей.

Хвост, расслабленно лежавший на камне, чуть приподнялся самым кончиком и принялся покачиваться туда-сюда, словно светящаяся палочка на концерте.

Бросив косой взгляд на этот хвост, Го Цзыань не совсем понял ход мыслей зверя. Он ведь еще ни кусочка шкварок не попробовал, отчего же столько радости?

Шкварки оказались хрустящими, с отчетливым сладковатым привкусом тростникового сахара. Для городского жителя, привыкшего к низкокалорийной пище, они показались чересчур жирными. Но для первобытного человека вроде Бай Шаньцзюня, чья жизнь в горах сводилась к скудному рациону, это угощение было невероятно вкусным.

— Вкусно! — Мясо нравилось ему куда больше лапши. Как хищник, он неизменно отдавал предпочтение мясной пище.

Заметив взметнувшийся выше и замахавший хвост, Го Цзыань понял, что спутник не лукавит.

К несчастью, мясо еще не дошло, а суп с эноки даже не закипел, так что оставалось лишь попросить Бай Шаньцзюня подождать еще немного.

Увидев, как Го Цзыань, надрезав мясо ножом, вновь смазывает его соком, Бай Шаньцзюнь догадался, откуда взялась сладость шкварок. Не теряя времени зря, он сам взялся за ручную соковыжималку.

Когда кто-то проявлял столь бурную инициативу в работе, Го Цзыань мог только радоваться.

Проработав в офисах меньше трех лет и сменив кучу мест, он видел лишь жадных до наживы боссов, двуличных коллег и ленивых пройдох. Встретить настолько старательного Бай Шаньцзюня с чистыми, ясными глазами довелось впервые.

Способность легко справляться с ручной соковыжималкой при языковом барьере делала честь зверолоду.

Заметив, что Го Цзыань бережно сохраняет кожицу стебля, тот понял ценность сырья и теперь действовал предельно аккуратно, опасаясь случайно повредить кожуру.

Один запекал птицу, второй давил сок, и в какой-то момент Го Цзыань поймал себя на мысли, что такая жизнь на редкость хороша.

Под палящим солнцем и жаром от костров он быстро вспотел. Поздняя весна переходила в лето, и дни становились всё жарче. Вытерев пот, он не придал этому значения.

Обладая завидным терпением, он не страдал от жары.

А вот Бай Шаньцзюню своего спутника было жаль.

<http://bllate.org/book/19322/1890011>