

Рано утром Линь Е проснулся и выглянул в окно: вокруг простиралась бескрайняя водная гладь. Островок, который они исследовали вчера, уже ушел под воду.

Линь Е не стал торопиться вставать. Он еще немного повалялся, дожидаясь, пока Сяо Мохань позовет его завтракать, и только тогда поднялся, чтобы умыться.

На завтрак были паровые пельмени с начинкой из лука-порей и креветок — тех самых, что удалось выловить сетью с кормы. В дополнение к ним приготовили морепродуктовый суп.

Закончив трапезу, Сяо Мохань и Линь Е склотили шесть столов. Как только их расставили, Сяо Мохань достал из рюкзака тушу дикого быка. Поскольку животное забили совсем недавно, мясо еще сохраняло тепло.

Сяо Мохань подставил деревянное ведро под шею быка, чтобы собрать кровь. Она была не очень вкусной, зато полезной: если дождаться, пока кровь свернется, ее можно было положить в восьмигранные ловушки, чтобы приманивать омаров или раков.

Попробовав работать обычным кухонным ножом, Сяо Мохань понял, что тот не слишком удобен. Он заглянул на торговую площадку, купил чертеж ножа для разделки мяса и, как только закончил его изготовление, приступил к забою.

Спустив кровь, Сяо Мохань начал снимать шкуру и разделять тушу. Он аккуратно вырезал нежнейшую вырезку, нарезав ее на порционные куски для стейков — именно из этой части получается филе-миньон, — а затем отделил несколько кусков толстого края.

Отрубив копыта и голову, он извлек внутренности. К полудню от быка остались лишь «рожки да ножки», а само мясо было полностью разобрано.

Линь Е тоже не терял времени даром. Он искал на торговой площадке чертеж склада, но не нашел, поэтому решил спросить в региональном чате. Едва он появился в сети, как его тут же засыпали вопросами, почему он перестал продавать имбирный суп.

Линь Е пообещал, что выставит его на продажу сегодня вечером. Поболтав еще немного, он так и не увидел упоминаний о чертеже склада.

Закрыв чат, Линь Е вдруг вспомнил, что вчерашний бадьян так и не посадил, а семена, которые он открыл, все еще не проросли. Он совсем забыл про них: дел было невпроворот.

Линь Е достал семена, замоченные несколько дней назад, и обнаружил, что они до сих пор не дали ростков. Зайдя в дом, он внимательно изучил инструкцию к инкубатору для семян. Оказалось, все просто: из 10 цзиней глины и 1 цзиня древесной золы можно получить субстрат для инкубации 100 семян.

Он осмотрел свои грядки. Каждая была размером один на один метр и вмещала по четыре саженца. Загадочные семена занимали по одной целой грядке каждое. Два дерева требовали двух грядок, клубника и виноград — по четыре кустика на грядку. Лук-порей сажали, просто укладывая корни плашмя на одну грядку, чеснок, зеленый лук и имбирь также занимали по одной грядке. Свободной оставалась всего одна.

В рюкзаке у Линь Е оставалось 13 ведер глины. Он отправился на кухню к Сяо Моханю за древесной золой, которой за последние дни скопилось немало — ведь для приготовления имбирного супа постоянно разводили огонь под тремя котлами.

Линь Е подготовил еще 13 грядок. Теперь их стало 14, и он принялся загружать в инкубатор семена: по четыре зернышка томатов, арбуза, баклажанов и перца. Туда же отправились вчерашние находки: семена белой редьки, дыни, огурцов, репчатого лука и стручковой фасоли.

Подсчитав, Линь Е понял, что после посадки этих семян останется 5 свободных грядок. Одну он приберет для бадьяна, который посадит Сяо Мохань, когда освободится. Оставалось еще 4 грядки, но Линь Е пока не хотел сажать кукурузу — ее и так полно на торговой площадке.

Загрузив 36 семян в инкубатор, Линь Е вышел на плот. Он достал из рюкзака мед, положил две ложки в термокружку и залил теплой водой. Сделав глоток, он почувствовал мягкий, чистый вкус — куда ароматнее и слаще, чем у обычного меда с пасеки.

С кружкой в руках он подошел к Сяо Моханю, который все еще возился с быком. Тот поднял голову и мягко спросил: Что случилось?

Линь Е поднес кружку к губам Сяо Моханя: Попробуй, это медовая вода. Вкуснее, чем покупной мед.

Сяо Мохань наклонился и сделал глоток прямо из рук Линь Е, подтвердив: И правда, гораздо лучше.

Линь Е спросил, не нужна ли помощь, но Сяо Мохань слишком хорошо его знал и сразу отказался: Нет, иди лучше проверь, не свернулась ли кровь. Залей ее в ловушки и попробуй наловить раков.

Без проблем, — ответил Линь Е. — Можешь не волноваться, жди, пока брат Е принесет тебе рака.

С этими словами он развернулся и зашагал к ведру с кровью. Убедившись, что она загустела, он взял две восьмигранные ловушки, нож и направился к зоне разведения на корме. Он расставил ловушки там, чтобы запах крови распространялся в воде, привлекая добычу прямо в сети.

Закончив, Линь Е подошел к вишневому дереву. Из-за того, что при посадке они слишком сильно трясли саженец, многие плоды опали на землю. Линь Е посмотрел вверх: на ветках еще оставалось немало ярко-красных ягод. Он принес ведро и начал собирать урожай. Вскоре ведро было полно, а до верхних веток он уже не дотягивался. Лестницы не было, так что пришлось остановиться.

Спрятав вишню в пространственное хранилище, Линь Е вернулся к дереву, чтобы убрать опавшие листья и ягоды. Он купил на торговой площадке большую метлу и совок — плетеные, как в старой деревне во время сбора урожая. Таким инвентарем работать было одно удовольствие: в три раза эффективнее, чем маленьким веником из дома.

Собрав мусор, он скормил половину кроликам, а половину — овцам.

Вернувшись к плоту, Линь Е увидел, что Сяо Мохань уже прибрал столы и готовит ингредиенты. Понимая, что ничем помочь не может, Линь Е взял удочку — пора было попытать удачу и выловить ящик, вдруг попадется чертеж склада?

Он только успел вытянуть второй ящик, как Сяо Мохань уже начал обжаривать основу для хого. Основные ингредиенты были готовы. Линь Е подошел и увидел на столе четыре горки нарезанной говядины, а также свои любимые говяжьи рубцы и креветочную пасту.

Сяо Мохань вынес плиту из кухни, поставил на нее котелок, налил масла и обжарил зеленый лук, имбирь и чеснок до аромата. Затем он добавил основу для хого, дождался, пока она растворится, и влил воду.

Линь Е сел на стул, приглядывая за котелком — на самом деле Сяо Мохань просто нашел ему занятие, чтобы тот не мешался под ногами.

Сяо Мохань выложил фрикадельки с начинкой, хрустящие фрикадельки, курицу с нори, картофельную соломку и лук-порей. Картофель был натерт на терке, купленной ранее — длинными и тонкими полосками. Также он нарезал ломтиками корень лотоса.

Вода еще не закипела, а Линь Е уже не мог дождаться. Как только пошли пузыри, он тут же отправил в котелок две порции говядины. Остальное его пока не интересовало, он хотел только мяса. Но когда говядина сварилась, они вдруг поняли, что забыли про соус для макания. Зеленый лук был готов, а вот про сам соус они совсем вылетело из головы.

Медлить было нельзя. Линь Е выловил кусочек мяса, подул на него и отправил в рот, параллельно заказывая на торговой площадке четыре упаковки соуса для хого. С появлением соуса этот ужин стал самым вкусным из всех, что Линь Е довелось попробовать с момента попадания в этот мир.