

Тюремный гурман

Когда старушка скрылась из виду, Вероника шепнула Эйдену: — Эта заключенная выйдет из тюрьмы? Она выглядит очень доброй, в чем заключалось преступление?

Эйден повернул голову и бросил на неё взгляд, помолчал мгновение, прежде чем сказать: — Она не выйдет из тюрьмы, так как приговорена к смертной казни. Сегодня как раз тот день, она направляется на место казни.

Вероника на мгновение остолбенела.

Когда старушка сказала «прощайте», она не задумалась. Когда заключенная покидает тюрьму, ни она сама, ни надзиравшие за ней охранники не хотят, чтобы она возвращалась. Так что даже «прощайте» можно считать подходящим словом для этого места.

— Женщина жила на южной окраине города, сдавала свой дом другим людям, а потом, войдя в доверие к жильцам, травила их, забирая вещи себе – таким способом она убила шесть человек. Так что вполне справедливо будет сказать, что она заслужила смерть, и сочувствовать ей не в чем, — спокойно объяснил Эйден. — В отличие от тебя, она была поймана на веских доказательствах и сама призналась.

Вероника ещё не пришла в себя: — Но она выглядит совсем не так, как...

— Как выглядит такой преступник, верно? — подхватил Эйден. — Да, здесь повсюду заключенные, которые даже не выглядят как те, кто мог совершить что-то подобное. Сердца людей загадочны. Так что да, помни, что самое главное здесь – не доверять заключенным. Те, кого ложно обвиняют, как тебя, здесь редкость.

Вероника замолчала, произошедшее шокировало её.

Эйден провел её по мастерским, где работали другие заключенные, и устроил экскурсию по некоторым помещениям тюрьмы, а вскоре наступило время полуденного обеда, и Эйден повел её в столовую для персонала.

— В столовой можно есть только во время работы? — осторожно спросила Вероника.

— Да. Тюремным охранникам, как правило, не разрешается покидать тюрьму в рабочее время... — задумчиво сказал Эйден. — За исключением меня.

— А это, типа, соответствует правилам? — Вероника недоверчиво посмотрела на него.

— В правилах сказано, что ты должен докладывать начальству, если покидаешь свой пост в

рабочее время. Но у меня здесь нет начальства, я сам себе подчиняюсь, — усмехнулся Эйден.

— Это должно быть столовая? — вздохнула Вероника.

— Ты выглядишь разочарованной, — Эйден с интересом посмотрел на неё.

— Когда я служила в конной полиции, я могла поесть во время дежурства... — не стала скрывать Вероника, видя, что её босс уже догадался. — Еда в столовой была ужасной, как в академии, так и в полиции.

— Тогда можете не беспокоиться об этом, наша столовая очень хороша, — уверенно сказал Эйден.

Через пять минут Эйден и Вероника сидели напротив друг друга и ели.

— Кажется, что здесь много блюд, которых я раньше не видела, — Вероника осмотрела содержимое своей тарелки с другим выражением лица. — Что это за оранжевый соус?

— Это называется свинина в кисло-сладком соусе. Вырезку нарезают и маринуют, затем обмазывают мукой, яйцом и сухарями, бросают в горячее масло и обжаривают, а потом поливают соусом из яблочного уксуса, томатного пюре и сахара, — объяснил Эйден.

Девушка осторожно подцепила вилкой кусок мяса и поднесла его ко рту.

— Вкусно! — она прикрыла рот от удивления, это было сочетание, которое она никогда раньше не пробовала. — И как же это называется?

— Цыплёнок гунбао.

— Что? — Вероника не поняла названия блюда.

— В общем, мясо курицы нарезается кубиками и жарится с арахисом и кучей специй. Получается довольно вкусно.

Вероника переключилась на ложку и запихнула её в рот, а потом удивилась: — Как здешние повара придумали такое потрясающее блюдо?

— Я их научил.

— Сэр, вы раньше были шеф-поваром? — спросила девушка, широко раскрыв глаза.

— Нет, я просто знаю рецепты.

— И откуда вы их узнали?

— Секрет, — улыбнулся Эйден.

В мире, где он жил раньше, человеческая культура питания уже давно пережила глобализацию и рыночные испытания. И, хотя он не был профессиональным поваром, помнил несколько популярных и знакомых рецептов.

Как профессиональный путешественник, попав в чужой мир, он, конечно же, должен активно продвигать культуру питания своего мира – ведь для того, чтобы жить новой жизнью в этом мире, ему нужно удовлетворять свой аппетит.

Уровень развития этого мира не такой уж отсталый, но культура питания простых людей выглядит несколько скудной. Рестораны на улицах были неплохими, в них можно было найти и домашнюю еду, и первоклассные блюда. Но когда дело доходит до еды из общего котла в столовых и кафетериях, это жалкое месиво, не делающее почти ничего, кроме наполнения желудка.

После того как Эйден стал начальником тюрьмы, он внёс изменения и в тюремную столовую: он составил несколько рецептов, основанных на ингредиентах и приправах, которые можно использовать в этом мире, и обучил им поваров. Хотя это позволило довести питание лишь до уровня обычных столовых его предыдущей жизни, это всё равно считалось большим улучшением. А для людей этого мира такие блюда добавляли новизны.

Когда Эйден впервые поел в столовой этого мира, он посмотрел на сухой хлеб, несколько ломтиков бекона и кучу горохового пюре на своей тарелке и внутренне отверг это.

Прогресс тюремных столовых привел к повышению стандартов питания заключенных, и хотя рацион не так хорош, как у тюремных охранников, он считался гораздо лучше, чем в прошлом, когда на тарелке подавали кусок хлеба и два-три комочка пасты странного цвета из неизвестных ингредиентов.

Кроме того, несколько улучшилась дисциплина среди заключенных. Раньше из-за недовольства едой случались бунты, заключенные дрались в столовой тарелками и столовыми приборами, но после назначения Эйдена это полностью устранено.

— Скажите, что это у вас в руке, сэр? — вдруг снова спросила Вероника.

— Ты имеешь в виду это? — Эйден покачал двумя тонкими деревянными палочками. — Столовые приборы, которыми я привык пользоваться, называются палочками. Есть вопросы?

— Они действительно удобны? — Вероника с любопытством посмотрела на него.

— Конечно, — сказал Эйден и ловко набросился свою тарелку, чтобы продемонстрировать.

— Потрясающе! — Вероника огляделась. — Я вижу, что многие охранники пользуются теми же столовыми приборами, что и вы. Они научились этому у вас?

— Да, ты тоже захочешь этому научиться, когда однажды будешь есть с нами хого*.

*Примечание: Для простых китайцев «Хого» (дословно «горячий котелок», иначе — «монгольский котелок») — скорее не блюдо, а способ приготовления еды и общения друг с другом, когда ингредиенты, подобранные по вкусу, варят в общем котелке, перемежая еду разговорами. Особенно славится хого провинции Сычуань. В ресторанах, в которых подают хого, используются особые столы, в их центре находится печь, на которую устанавливают горшок с бульоном или соусом (часто горшки разделены на два сектора, так что в них можно сразу приготовить два разных кушанья, обычно острое хого и неострое хого). Гостям подают сырые продукты, которые впоследствии и станут ингредиентами хого: мясо, морепродукты, овощи, тофу, лапшу, пельмени — их набор не стандартизован. Каждый посетитель самостоятельно регулирует температуру блюда, время приготовления различных ингредиентов и очерёдность их опускания в горячий бульон. Как правило, в самом Китае бульон подают очень острый, хотя можно заказать бульон и без большого количества специй.

— Хого? Что это такое?

— Увидишь, когда будет возможность устроить групповой ужин. Тебе понравится.

Вероника кивала, слушая, и мысленно поздравляла себя с тем, как здорово, что её перевели сюда.

Она ещё раз взглянула на содержимое миски Эйдена и с любопытством моргнула: — Впервые вижу, чтобы лапшу ели в супе, а что здесь в качестве начинки?

— Квашеная капуста и свиные внутренности.

— Это внутренности? Никогда их раньше не видела, — Вероника указала на круглый кусок мяса.

— Сначала тебе придется попробовать, — Эйден загадочно улыбнулся и протянул Веронике кусочек палочками, которыми ещё не пользовался.

Девушка с любопытством взяла кусочек в рот и прожевала, затем её глаза расширились: — Никогда не пробовала такой текстуры, что это за часть?

— Я расскажу тебе позже. Если захочешь, можешь заказать блюдо в том окне.

— И как оно называется?

— Рисовый суп с лапшой из свиных кишок, — многозначительно рассмеялся Эйден.

*Примечание: помним, что название Веронике не понятно. Рисовый суп с лапшой из свиных кишок Вэньчжоу - блюдо из супа с лапшой, приготовленное из рисовой лапши, свиных кишок и утиной или свиной крови. Его привозят из Вэньчжоу, провинция Чжэцзян, Китай. Его можно есть на завтрак или в течение дня. Кишки готовят в ароматических добавках, таких как рисовое вино, соевый соус, имбирь, соевая паста или чеснок, до размягчения. Кровь добавляют в застывшем виде (например, порошок или замороженном) вместе с лапшой, а завершают блюдо зеленым луком.

По его опыту, лучше пока не говорить, что она только что съела большую кишку свиньи. Ему стоило немалых усилий убедить шеф-повара столовой работать с таким ингредиентом.

<http://tl.rulate.ru/book/100692/3638067>