

С оссанами!

(Оссан - мужчина среднего возраста в Японии)

Сегодня мы пьем с тестем в кругу его друзей.. Он ожидал этого с нетерпением, готовя копчености и алкоголь. Что касается меня, я замариновал рыбу, пойманную в близлежащей реке. Это то - как сказала Зиг - что лучше всего пойдет с алкоголем.

Местом праздника выбрали сарай на ранчо. Чтобы не попадаться на глаза свекрови или жене брата, мы спокойно сидели. Однако, поскольку мы готовили, мы оставили окно открытым.

Здесь собралось около трех владельцев ранчо. Они окружили отца - так как он старше. Мужчины в этой области, как правило, суровы, но эти были очень дружелюбны, по чему можно было догадаться, что они уже изрядно выпили.

Стол был полон разнообразными блюдами,которые люди принесли с собой.

Сосиски, ветчина, пиво, фруктовые вина, жареные орехи и сушеная рыба. Все выглядело аппетитно.

Помимо этого, один парень с гордостью положил большой кожаный мешок.

“Посмотрите на это, я поймал это недавно.”

Из сумки вышел маленький зверь, я никогда прежде такого не видел. Он был немного похож на росомаху.

“Что это может быть?”

“Ну, это Барсук . Они разоряют наши поля, так что мы охотимся на них уже с начала весны”.

“Хехх”

Действительно, два Барсука, несмотря на то, что они только вышли из спячки, были довольно упитаны и шерсть их была довольно гладкой.

“Это вкусно” .

О, это очень меня заинтересовало.

Они собирались их разделать, поэтому, когда я сказал, что я собирался сделать это снаружи, они удивились. Они были еще более удивлены, когда отец сказал: “мой сын охотится на людей.”

“Ты худой, но ты довольно суровый. Удивительно.”

Я махнул рукой, что это не их дело, и улыбаясь, и покинул сарай.

Я с разочарованием смотрел на свои тонкие руки.

Люди здесь были высокого роста,им было легко накачать мышцы. С другой стороны, во мне не было ни роста, ни мышц. Интересно,если бы у меня было мускулистое тело,Зиг сказал бы

“какой надежный человек! Великолепно! Обними меня!” Размышляя о такой бессмыслице, я подошел к бойне.

Убив Барсуков, я связал их ноги вместе и повесил. Казалось, кровь уже должным образом вытекла. Это будет легкая работа.

Во-первых, я поставил чашу под тушки и начал снимать с них кожу.

Барсучья кожа была жестче, чем я ожидал. Без должного усилия, нож не проходил. Может, потому, что он хорошо питался, мех был пушистым. Мех пригодился бы для изготовления красивой шляпы с украшением из хвоста. Чтобы обработать их позже, я разложил их и оставил в прохладном и темном месте.

Освежеванные барсучьи туши были покрыты большим количеством жира. Мясо имело немного розоватый оттенок и не пахло.

Я отрезал лапы и разрезал животы. Когда я вынул органы, некоторые были еще теплые. Кажется, что они - существа с высокой температурой тела. Потом я разделил их на части и положил в тарелку.

Когда работа была закончена, я помыл руки, взял какие-то травы и вернулся на праздник.

“Ричард, спасибо”.

“Ничего, я привык к этому.”

Каптильня была наполнена дымом. Вместе с различными ингредиентами я нанизал мясо на шампура.

“Ооо, ты сделал это аккуратно.”

Человек, который принес барсуков, взял мясо и травы что я принес. Он присыпал мясо травами и переворачивал гриль в очень живой манере.

Цзюйва - мясо на гриле издало такой звук. Барсучье мясо не имеет специфического запаха дичи.

С мяса капал жир и аромат развевался по ветру. После того, как мясо было хорошо приготовлено, он немного посолил его.

“Вот, попробуй”.

“Спасибо”.

Я вежливо принял блюдо с жареным мясом.

Мясо было не совсем созревшим и немного жестким. Тем не менее, его можно было довольно легко жевать. Сначала рот наполнился вкусом мяса, а потом нос наполнился запахом дикого зверя. Жареное мясо хорошо пошло с пивом. Жир был сладок, и он был не липкий. Это было очень вкусное мясо.

“Это мясо вкуснее всего в супе”.

“!”

Если я слышу такое, я не могу не сделать этого.Взяв рецепт, я быстро вышел и пошел готовить суп из барсука.

У тестя на ранчо есть небольшая кухня где можно перекусить. Также там хранятся овощи и всякие ингредиенты.

Для супа я использовал в первую очередь барсучьи ребра. Поскольку жир также является основным источником вкуса, я также его туда добавил. Как только он начал кипеть, я добавил зелень и овощи, чтобы усилить аромат. В процессе приготовления я снимал накипь. Мутный вначале суп стал чистым, я использовал сито чтоб отфильтровать содержимое.

В бульон я добавил кубики барсучьего мяса, а также овощи и грибы.

Накипь снова стала расти и я упорно трудился . Наконец, путем добавления специй приготовление барсучьего супа было завершено. Я решил взять весь суп, чтобы поделиться со всеми.

“Это удивительная вещь!”

Казалось, тесть впервые ел барсучий суп, так как его глаза были широко открыты.

Бульон имел приятный вкус и насыщенный аромат. Я положил туда много жира, но он не был липкий. Это было освежающе.

Кажется, барсуки не пахнут, потому что они не всеядны, а едят мед, фрукты и ягоды.Они намного вкуснее чем кабаны,за которыми охотники постоянно гоняются.

Два барсука быстро исчезли. Я думал, что они будут вкуснее, когда они в возрасте, но они очень редки, так что я сдался.

Мы продолжили праздник сосисками и ветчиной, и пили. Место стало оживленным, начались разговоры на различные темы.

Среди тем наибольший интерес был к моей жизни в далекой стране.

Зимняя охота,подготовка запасов для полярной ночи. Сбор меда в лесу весной, белые ночи летом. Когда я сказал, что мы делаем то, что мы хотим, они были удивлены.

“Вы даже пьете алкоголь”.

“Да. Купить может и дешевле, но у нас есть время, чтобы его сделать.”

Мы делаем алкоголь по старой привычке, даже если это хлопотно. Мы очень редко покупаем у торговцев - в основном это делает подрастающее поколение, но лично я считаю, что навыки - это вещь полезная.

“Хаах, какой сюрприз!”

Мужчины были удивлены моему рассказу об алкоголе. Они также делают алкоголь, как хобби. Однако, им проще купить его в спиртном магазине.

“ В прошлом году была замечательная абрикосовая настойка”.

Мы изготовили ее из кураги. Так как сухофрукты придают напитку более глубокий вкус и

делают его слаще.

Кроме этого, из трав делают лекарственный спирт.

“Это не алкоголь. Это лекарство”.

“Конечно, это так”.

Травы и орехи, они используют много вещей. Я очень многому научился.

“В моей деревне, мы обычно пьем ягодный ликер. Иногда мы делаем спирт из фруктов которые привозят торговцы ”.

“Хох, а вот ягодный ликер имеет более высокий градус.”

“Я знаю”.

Дома меня учили использовать только свежие ягоды, чтобы делать спирт, так что я никогда и не подумал бы об использовании сухофруктов или трав для алкоголя.

“Звучит здорово. Я тоже хочу попробовать сделать так. Я думаю, что спирт лучше сделать собственноручно”.

Когда я это пробормотал, тесть тут-же предложил:

“Ричард, почему бы мне не сделать различные виды алкоголя и отправить их тебе потом?”

Он также сказал мне не беспокоиться о стоимости доставки, похлопывая меня по плечу.

“Тогда я схожу в магазин за ингредиентами и на рынок с Зиг.”

Зиг пьет много. Если есть что-то, что ей нравится, я сделаю из этого спирт.

◇◇◇

На этом наш праздник и пришел к концу.

Впервые я попробовал вкусное барсучье мясо, и узнал много вещей, так что пьянка была стоящей.

Автор:

Я думаю, что суп Тануки (енотовидная собака) в японских сказках сделан из Барсука. (Мясо тануки очень пахнет)

<http://tl.rulate.ru/book/1042/43745>