Сегодня была очередь Уриена учить Эми. Майк отвел ее туда, а затем взял Ферис на рынок.

— Пикачу! Только что пойманный пикачу! Его мясо нежнее кролика! Редкий магический зверь электрического типа 1-го уровня. Приходите и покупайте!

— Ледяные и огненные лотосы, недавно собранные с горы Качар, по 1000 золотых монет каждый. Это прекрасные тоники для продления жизни!

— Кровавый питон из черного болота, живой! Всего 100 золотых монет! Не беспокойтесь об убийстве, истощении крови и вырезании желчного пузыря. Я сделаю это за вас. Хотя он чрезвычайно ядовит, его кровь и желчный пузырь очень питательны и особенно полезны для детоксикации вашего тела. Из его мяса можно приготовить суп, и это божественно!

Майк и Ферис были встречены криками продавцов, как только они вышли на рынок.

На крюках для мяса висели всевозможные звери и обыкновенный скот. На них не было кожи. Некоторые мясники убивали животных на своих стойках. Сцена была довольно жестокой и кровавой.

Майк взглянул на пингвиноподобное существо в клетке. Хотя он был желтого цвета и выглядел как пикачу, он, похоже, не мог произвести удар молнии на 100 000 вольт. Его зубы были деформированными и гнилыми. Очевидно, из него не получится хорошее домашнее животное. Он мог только жалко лежать, ожидая, когда его съедят.

Это был первый раз, когда Ферис пришла на рынок. Вид окровавленного мяса, висящего на крюках, и зверей в руках мясников был для нее невыносим. Она спряталась за Майком, ее лицо было бледным, как белок сваренного вкрутую яйца. Майк снова посмотрел на Ферис и быстро понял ее страх и замешательство. Он улыбнулся и сказал: «Это рынок. Жители города Хаоса могут покупать здесь всевозможные ингредиенты, а затем приносить их домой, чтобы готовить. Это несколько отличается от получения ингредиентов прямо в дикой природе. Большинство мясников, отвечающих за бойню, не являются охотниками. Они покупают дичь у охотников или наемников, затем убивают и продают на рынке. Покупателям просто нужно прийти сюда, чтобы получить нужные им ингредиенты. Это разделение труда и сотрудничество на рынке».

— Разделение труда? — Задумчиво повторила Ферис. Она видела, как мужчина перед прилавком указал на кусок мяса, заплатил несколько монет и сразу взял его.

Эльфы леса Ветров жили самостоятельной жизнью. Некоторые из эльфов отвечали за охоту, а некоторые — за приготовление пищи. Им не нужно было платить за еду, в отличие от здешних людей. Покупать вещи у незнакомых ей людей казалось странным.

— Рынки — это продукт социального развития, — сказал Майк. «Когда люди производят больше, чем могут потреблять, появляется лишний продукт, которым потом можно торговать. Использование валюты значительно облегчает торговлю товарами. Большая часть Норландского континента очень развита. Ты можешь купить практически все, что захочешь, где угодно, если у тебя есть деньги. Вы, эльфы, предпочитаете замкнутость. Вы не используете деньги, если не ведете дела с другими расами».

— Валюта, продукт... — Ферис никогда не пользовалась деньгами в лесу Ветров. Она могла найти все необходимое в лесу или на их складе. Только тогда она поняла, что мир за пределами леса был таким другим.

— Давай сначала купим говядины. Сегодня я научу тебя готовить шашлык из говядины, —

сказал Майк Ферис, а затем пошел прямо к прилавку с говядиной.

Приготовление соуса и регулировка температуры огня требовали навыков. За шашлыками нужно было постоянно присматривать и постоянно переворачивать, чтобы они не сгорели. Майку приходилось все делать самому, поэтому он часто пережаривал шашлык, а иногда даже сжигал целую партию. Ему было больно тратить впустую дорогие ингредиенты.

Было бы здорово, если бы кто-нибудь помог ему готовить шашлык из говядины.

Конечно, самым важным было то, что было много людей, которые заказывали шашлык, поэтому он мог получать огромную прибыль от этого блюда каждый день. Майк сначала планировал, что Ферис начнет с жареного риса Янчжоу, но передумал. Было бы намного труднее и дольше осваивать жареный рис Янчжоу.

Яйца должны быть идеально обернуты поверх рисовых зерен и не должны быть повреждены в процессе жарки. Все ингредиенты должны были достичь идеальной готовности одновременно. Кроме того, владение тяжелым железным воком требовало не только силы, но и навыков. Итак, Майк решил не учить Ферис готовить жареный рис Янчжоу.

Кроме того, Майк мог одновременно управлять четырьмя сковородами.

После тщательного рассмотрения он почувствовал, что шашлык из говядины, несомненно, был лучшим для Ферис.

Ферис ускорила шаг, чтобы догнать Майка. «Вы научите меня жарить на огне кубики говядины?» — Спросила она, ее голос был полон приятного удивления.

— Да, — сказал Майк, глядя на говядину.

На ее лице расплылась яркая улыбка. То, как Майк готовил говядину, полностью отличалось от того, что она видела раньше. Она никогда не видела, чтобы кто-нибудь разрезал говядину на мелкие кусочки и жарил ее на шпажках, но вкус этого блюда был просто потрясающим.

Скоро она сможет узнать, какие секреты таились в этом блюде. Она была очень взволнована, но сумела успокоиться и наблюдала, как Майк отбирает говядину. Умение выбирать ингредиенты было первым шагом к тому, чтобы стать хорошим поваром. Это то, что Майк сказал ей по дороге сюда.

— Я возьму лопатку, — сказал Майк, указывая. «Не могли бы вы отрезать постное мясо внизу? Я не хочу его».

— Это мясо очень хорошее. Потушите его в кастрюле, и вы получите идеальное блюдо к вину. Вы правда его не хотите? — Мясник улыбнулся и поднял мясо.

Майк покачал головой. «Как бы то ни было, мне это не нужно».

— Хорошо, я отрежу его для тебя, — Мясник больше ничего не сказал. Он отрезал нежирное мясо, взвесил другую часть, связал ее соломенной веревкой и протянул Майку.

Майк заплатил деньги и отвел Ферис к следующему киоску с мясом.

Ферис посмотрела на мясо в руке Майка. По говядине пробегали тонкие полосы жира. Красиво.

Тем не менее, она не понимала, почему Майк выбрала лопатку, потому что большинство людей предпочитали нежирное мясо.

Майк увидел сомнение на ее лице. «Мясо лопатки — лучшее, что касается шашлыка. Секрет в том, что в ней содержится жир. Мясо попадает в огонь. И его не нужно смазывать маслом. Жир растает и вылезет наружу, и мясо станет нежнее и сочнее», — объяснил он с улыбкой.

— Но не все мясо достаточно хорошее. Посмотри на мясо, которое я выбрал. Жир распределен равномерно, мясо свежее. Этот кусок мяса высшего сорта, а этот — нет, — сказал он, указывая на кусок мяса, висящий на крюке.

http://tl.rulate.ru/book/15113/1521701