

Глава 3

Ученик повара в ином мире

Часть 1

— ...Должно быть, ты само воплощение катастрофы, — сказала Ай Фа, подвязывая волосы в пучок.

Уже одетая, она ловко накинула себе на плечи накидку.

— Спасибо за комплимент... наверное, но что именно ты подразумеваешь?

— Гигантские змеи Мадарама не должны появляться у подножия горы. И гибы не должны нападать до того, как солнце достигает зенита. Просто какая-то череда неудачного стечения обстоятельств.

Так вот, в чём дело.

Между прочим, ты забыла ещё кое-что. Я видел твоё незамужнее обнажённое тело.

Я мог бы возразить ей вслух, если бы хотел встретить быструю и неминуемую кончину. Но я не хотел, а потому решил держать язык за зубами.

В это решение, по-видимому, было верным.

Потому что, когда Ай Фа увидела, как я замолк, на её лице появилось выражение лёгкого сожаления.

— ...Это было неожиданно, но я сама виновата, что не почувствовала присутствие Мадарамы. И ты спас мою жизнь... мне стоит поблагодарить тебя за это.

Ай Фа слегка склонила голову, продолжая пристально на меня смотреть и тербить ожерелье на груди.

А затем сказала мягким и таким тихим голосом, что я едва его слышал:

— ...Спасибо тебе.

Словно маленький ребёнок.

По какой-то причине моё сердце так бешено застучало, что чуть не выскочило из груди. И я машинально ответил:

— Всё в порядке, не волнуйся об этом. Я ведь и сам не заметил приближение гибы. И ты тоже меня спасла... Спасибо.

Пока у Ай Фа хорошее настроение, всё остальное не имеет значения.

Если бы она погибла из-за какой-то огромной змеи... Представив это, мне действительно захотелось умереть.

— Итак, у нас теперь имеется один свеженький гиба. Теперь его следует разделать, я полагаю?

Зверь, которому Ай Фа разбила голову, всё ещё слабо дёргался в конвульсиях у моих ног.

По сравнению со вчерашним, этот был поменьше. Но он всё равно был около 150 см в длину и весил 70 кг, не меньше. У него были огромные рога и клыки, но Ай Фа уделала его одним ударом.

— Разумеется. Начнём с ноги, — ответила Ай Фа.

Она уже было занесла свой клинок, чтобы сделать разрез, но я торопливо её остановил.

— Стой, подожди! А кровь выпустить?

— Кровь выпустить?

— Так и знал! Ты до этого времени никогда первым делом не выпускала кровь? Теперь понятно, почему мясо так сильно пахло.

На лице Ай Фа появилось выражение полнейшей озадаченности.

Между прочим, это выражение — моё любимое.

— Придётся мне тебя просветить. Слушай: причина такого резкого запаха от мяса — это кровь. Если ты выпустишь её, это поможет избавиться от запаха.

— ...Ничего не понимаю. Разве при разделке кровь не вытекает сама собой?

— Этого недостаточно... Ладно, сейчас не время спорить. Если сердце гибы прекратит биться, то будет слишком поздно. Детали я объясню позже, а пока — не одолжишь мне свой нож ненадолго?

Ай Фа с лицом полным сомнения передала мне нож.

Гиба лежал на боку на земле прямо передо мной. Я склонился над ним.

Так... Несмотря на мою показную уверенность, я всего лишь видел со стороны, как члены ассоциации охотников обескровливали тушу кабана. Кроме того, не было никакой гарантии, что внутренности гибы и дикого кабана одинаковые. Так что всё в некотором роде зависело от удачи.

Расположение артерий и органов вепря в целом аналогично расположению у человека. Для того чтобы слить кровь гибы, мне требовалось попасть в сонную артерию, пока его сердце ещё стучало...

Вспоминая комментарии охотника, я наклонился поближе к гигантской туше гибы и прицелился ножом в основание толстой шеи.

А затем уверенным движением воткнул туда нож.

Крови... было не так уж и много.

Промах?

Что ж, всё никогда не бывает просто.

Скрепя сердце, я провёл ножом вниз, в сторону грудины.

Сонная артерия либо аорта. Одно из двух. Если я смогу перерезать любую из них, то всё сработает.

Со шкурой этого животного было довольно сложно работать, но я продолжал понемногу двигать лезвие ножа... пока некоторое время спустя из раны не полилась свежая кровь.

Успех! Похоже, мне всё-таки удалось не повредить сердце.

— Сердце — это орган, который перекачивает кровь по всему телу. Если разрезаешь артерию,

не повреждая сердце, тогда можешь эффективно выпустить кровь из всей звериной туши.

Таким образом, лучше всего для этой цели годится именно сонная артерия. Одновременно с этим — это самый рискованный путь. Если повредить глотку или органы дыхания, гибя просто задохнётся, и его сердце перестанет перекачивать кровь.

— На самом деле, лучше всего было бы подвесить его на дерево. Но он довольно тяжёлый для нас двоих. Так что и этого будет вполне достаточно.

Ай Фа ничего не ответила, поэтому я обернулся посмотреть, что с ней.

Она стояла и растерянно на меня смотрела.

— ...Но ведь нам нужно только мясо с бедра, зачем выпускать кровь из всего тела?

— Хмм?

— Даже если мы притащим всю тушу гибя домой, мясо испортится прежде, чем мы успеем его съесть. Это большие семьи забирают всё мясо целиком, но все остальные берут только задние ноги.

— Это слишком расточительно! Ты собираешься просто отказаться от этого деликатеса?

— Если мы просто оставим его здесь, то о нём позаботятся падальщики — Мунто и прочие звери, кто ест гнилое мясо. А если заберём домой, и оно сгниёт там, то это будет серьёзный грех.

— Хм, понимаю. Но почему именно заднюю ногу? Мясо с бедра довольно неплохо, но есть много других частей, которые гораздо вкуснее.

— Ничего подобного. Мясо гибя вонючее, а от задней ноги запах не так силён, как от всего остального.

Эй, разве? Если вы не в курсе метода кровопускания, и оставляете всё, как есть, то естественно, что всё остальное будет вонять, кроме ноги. Отрезав ногу, кровь всё равно будет течь, так как артерия так же будет разрезана.

Даже не смотря на то, что этот народ прожил в этих местах 80 лет, охотясь на гиб, они так и не заметили, что к процессу кровопускания не стоило относиться так беспечно. Стоило приложить больше усилий к тому, чтобы сделать мясо гораздо вкуснее. Ведь именно это стремление и приводит к тому, что кулинарные традиции людей из разных стран становятся такими уникальными.

Пока я размышлял об этом, кровь перестала течь.

Гиба так же прекратил биться в судорогах.

Животное умерло.

Я вознёс в своём сердце короткую молитву, благодаря его за то, что он обеспечит нас едой на ближайшее будущее.

Вся шкура гибы перепачкалась грязью, так что я как мог постарался отмыть её в реке, а потом повернулся к Ай Фа:

– Хорошо, перейдём к следующему этапу... Могу я всё-таки настоять на своём и доставить его домой целиком?

– Делай что хочешь. Главное — не повреди рога и клыки.

На лице Ай Фа было какое-то непонятное выражение. Не зная, то ли она заинтересовалась, то ли наоборот, я просто пожал плечами.

Проигнорировав её реакцию, я воткнул нож в брюхо гибе.

Нож был отлично заточен, гораздо лучше, чем тот, которым я пользовался в лагере. Стараясь не резать слишком глубоко, я вскрыл животному брюхо.

Нужно было удалить внутренние органы.

Не так уж и сложно, но нужно было помнить кое о чём. А именно — о том, чтобы не перерезать толстую кишку, мочевой и желчные пузыри. У всего этого был отвратительный запах, который мог полностью испортить всё остальное мясо.

Я провёл ножом до диафрагмы и начал доставать из брюха органы один за другим.

Прежде всего, тонкая и толстая кишка.

Затем последовали: потроха, печень, поджелудочная железа, лёгкие и сердце.

Как оказалось, внутренности гибы не отличались от кабаньих.

Последнее препятствие ожидало меня в нижней части туши.

Это был мочевой пузырь.

Не разорвать его. Осторожно. Осторожно.

...Хмм?

Под мочевым пузырём был ещё орган, который я никогда раньше не видел. Он уникален для гиб?

Я аккуратно его отрезал.

Два довольно крупных и твёрдых шара.

...Ох, ну да. Точно.

Это были яички.

Раньше-то я видел, как разделявали самку. У неё такого органа не было.

Я достал из гибы яички и положил их на камень, выражая им своё уважение.

С внутренними органами я закончил.

Когда я оглянулся, то Ай Фа по-прежнему стояла с удивлённым лицом.

— Похоже на какие-то шаманские ритуалы, о которых я слышала. Это всё обязательно делать лишь для того, чтобы съесть потом мясо?

— Это необходимо. Но к следующему этапу я здесь приступить не могу. Нужно как-то доставить тушу домой... есть идеи?

Ай Фа вздохнула:

— Подожди минуту.

И скрылась в лесу.

Пока её не было, я промыл речной водой брюшную полость гибы.

К счастью, в его шкуре не было клещей или чего-то подобного. Животное постепенно остывало, так что если на нём было что-то подобное, оно бы уже давно перепрыгнуло на моё тёплое тело.

— Вот, держи.

Ай Фа вернулась через пять минут и протянула мне прямую и длинную — с мой рост — палку. Странного тёмного цвета, с пеньками от недавно очищенных веток. Толщиной примерно с моё запястье.

— С дерева Крили. Она очень прочная.

— Ладно. И что с ней нужно делать?

Ай Фа невозмутимо присела возле гибы и достала из внутренностей своей накидки верёвку. Затем она обвязала конечности гибы и привязала их к палке из дерева Крили.

— О! А ты довольно умело это делаешь!

— Я просто повторяю за другими. Люди из больших семей используют этот метод, чтобы переносить туши целиком и после обрабатывать шкуры.

— Понял. А тебе разве шкура не нужна? Накидка, которую ты носишь, она ведь из шкуры гибы, верно?

— Для обработки шкуры требуются усилия многих людей... И это женская работа.

У меня на лице отразился вопрос: «Но ведь ты тоже женщина». Хотя я ничего и не произнёс вслух, Ай Фа всё равно раздражённо нахмурилась.

— Я могу обменять клыки гибы на уже выделанную шкуру. Поэтому вместо того, чтобы тратить время на что-то подобное, мудрее всего будет охотиться. Кроме того, я просто с голоду умру, если не буду ходить на охоту... У меня нет семьи, которая помогла бы мне с отделкой шкуры. Так что, будут ещё какие-то претензии?

— Нет у меня никаких претензий... Я просто подумал, что... Ты сказала, что обработка шкур — это женская работа. Тогда получается, что охота на гиб — мужская?

— Разумеется. Женщины не охотятся на гиб.

— Н-но ведь ты же женщина.

В конце концов, я не смог удержать язык за зубами.

— Я женщина, но прежде всего я глава дома Фа. Охоте я научилась у своего отца.

— Ясно.

Но о чём думал покойный отец Ай Фа, обучая свою дочь охоте на гиб?

В день, когда он умер, она нанесла оскорбление Диге Тсуну — довольно влиятельному человеку в поселении. Из-за этого же она не могла больше полагаться на кого-то ещё и жила одна. Но благодаря своему отцу она смогла выжить и продолжать охотиться без него. Он предвидел, что его дочери тяжело придётся после его смерти? Может, и так. А может, и нет.

Наверное... не стоит думать об этом слишком много.

Я ведь такой же — мой старик учил меня готовке с ранних лет. Но он всегда поощрял и другие мои интересы, твердя, чтобы я искал в жизни то, что интересно мне самому. Каждый родитель хочет, чтобы его ребёнок был всесторонне развит.

Но она...

В отличие от меня, у неё не было выбора.

Чтобы выжить, ей не оставалось ничего иного, кроме как охотиться на гиб, как делают мужчины.

И это несмотря на то, что она была такой доброй и красивой девушкой...

— ...Ты! Чего это ты на меня так странно вылупился?!

Ай Фа медленно встала.

В её кошачьих глазах разгорелся огонь, а смуглые щёки слегка покраснели.

— Слушай сюда! Ты нарушил смертельное табу. Я имею полное право выколоть тебе глазёнки. Но так уж и быть, поскольку ты спас меня в сложной ситуации, я забуду об этом. Ошибись ещё раз — и познаешь такую боль, какую ещё никогда не испытывал прежде. Уяснил?

- Ааа? О чём это ты? - я склонил голову набок и запаниковал. — И с-совсем я не вспоминал твоё обнажённое тело! Да за кого ты меня принимаешь?! Конечно, я похоронил этот дорогой образ в глубине своего сердца, но ты сама заставляешь меня вспомнить его снова!

— Шумный! Хочешь, чтобы я тебе ещё и язык отрезала?

— Аааааа! Всё, с меня достаточно, это глупо! Давай уже просто доставим этого гибу домой и дело с концом!

Стараясь чем-то отвлечь разгневанную Ай Фа, я присел возле туши гибы. И перед взглядом предстали горы внутренностей.

— Я бы хотел всё это приготовить, но у нас нет холодильника. А с моими текущими умениями я не смогу осилить все органы сразу.

— ...Ты серьёзно?

- Вполне. Есть ли ещё какая-либо часть гибы, кроме меха и костей, которую не едят? — спросил я и положил на плечо конец палки.

Хм. Как и предполагалось, 70-ти килограммовая тушка. Это действительно тяжеловато.

- Если на полпути начнёшь жаловаться, что устал, я просто брошу тебя и уйду домой одна.

Ай Фа подняла второй конец палки, и ноша на моём плече немного ослабла.

— Я готов усердно потрудиться, чтобы ужин тебе понравился. Ты сама-то как после того злополучного инцидента?

- Ты! Шумный! Хватит об этом вспоминать!

Хмм, похоже, случившееся повлияло на неё гораздо сильнее, чем я предполагал.

Хотя её навыки охоты не уступали ни одному мужчине, она всё же оставалась девушкой, и довольно юной. Ничего удивительного, что всё это как следует её смутило.

— В путь! Я приготовлю такой вкусный ужин, что ты забудешь обо всех своих проблемах! Ожидай с нетерпением!

Часть 2

— Отлично, приступим! — воскликнул я, стоя перед огромной тушей гибы.

Хмурая Ай Фа, сидевшая скрестив ноги и прислонившись спиной к стене, буркнула:

— Делай, что хочешь.

Думаю, она просто устала. Даже я был измотан. Во-первых, тащить эту тушу от реки было довольно тяжелой задачей. А нам ещё нужно было собрать листьев пико и дров, поэтому мы сделали крюк и ещё раз вернулись к реке. Впрочем, на этот раз ничего чрезвычайного не случилось. Когда мы закончили с работой, солнце уже вошло в зенит. Другими словами, с раннего утра и до самого до полудня, нам пришлось тяжело потрудиться. И это если не принимать во внимание нашу смертельную схватку с гигантским питоном.

Так как мы планировали охотиться на гибу днем, сейчас спешить смысла не было, поэтому я решил заняться тушей.

Я попросил Ай Фа развести в очаге огонь, и как только она справилась с этим, то просто плюхнулась на пол и стала грызть кусок высушенного мяса, как будто её уже ничего не волновало.

Поскольку я уже закончил с кровопусканием и вынул все органы, следующим шагом было снятие шкуры. В качестве рабочей поверхности мне отлично подошла как нельзя кстати подвернувшаяся поломанная дверь, которую я обнаружил в кладовке. В доме не было ничего похоже на стол, поэтому работать мне пришлось на полу.

Ну, на полу так на полу.

Перевернув гибу на спину, я подложил слева и справа от животного деревяшку, зафиксировав тушу. Начну с задних ног.

Я сделал круглый разрез на лодыжке довольно жёсткого копыта. Затем повёл ножом дальше к брюху. Кончик лезвия ножа с трудом справлялся с жёсткой шкурой. Да и слой жира между мышцами и шкурой был довольно толстый, сантиметра полтора.

Пусть это мясо и замечательное, но работать с ним гораздо не так уж просто. Будь это олень, я справился бы гораздо быстрее.

Ну, чего не сделаешь ради вкусного обеда.

Чтобы мех не повылазил из кожной ткани, жир должен оставаться на мясе как можно дольше. Наклонив кончик ножа так, чтобы он шёл параллельно плоти, я рывком потянул за шкуру и обнажил мясо.

К тому времени нож уже почти затупился — его лезвие было всё покрыто липким жиром. Поэтому, пришлось бросить его отмокать в качающийся железный котелок, наполненный

кипящей водой. Жир сразу же начал таять. Это была одна из причин, почему снимать шкуру нельзя сразу же, на месте охоты.

Дома же под рукой всегда было множество необходимых в работе предметов кухонного обихода.

К тому времени комната уже наполнилась ароматом свежей вырезки.

Я вытер нож небольшим кусочком ткани, который мне дала Ай Фа, и вернулся обратно к работе.

Тем же самым методом я снял шкуру и с передних копыт.

Звучит просто, но с того момента как я начал, прошёл уже целый час. А я по-прежнему находился лишь в начале пути.

После того, как я закончил с четырьмя конечностями, пришла очередь торса.

Поскольку я уже вынул внутренние органы, то воспользовался уже имеющимся разрезом.

Однако поверхность торса была гораздо больше конечностей — работать с ней было сложнее. Мои руки скользили от жира, из-за чего я всё никак не мог твёрдо ухватиться за край шкуры.

Раз так, придётся сделать по краям отверстия, куда я могу всунуть пальцы, чтобы удерживать в них шкуру.

Так как шкура была довольно толстой, она не порвётся, даже если я стану тянуть изо всех сил.

Я ещё раз удалил с клинка жир и продолжил отделять шкуру от торса.

Когда я, наконец, закончил с правым боком, с меня градом катился пот.

По моим прикидкам прошло уже порядка двух с половиной часов. За окном всё ещё было светло.

— Фуух... Пожалуй, стоит сделать небольшой перерыв, — сказал я, кладя нож рядом с гибой, и бессильно плюхнулся на пол.

Я бросил взгляд на Ай Фа — она продолжала сидеть на том же самом месте, наблюдая за моими действиями. Её глаза были широко раскрыты, совсем как у ребёнка. Один взгляд на неё — и всю усталость как рукой снимало. Возможно потому, что её лицо обычно было довольно

недружелюбным, такое выражение на нём было ещё более милым.

— ...А у тебя ловкие руки, Асута.

— Да, но это касается только готовки.

— И ты серьёзно относишься к работе.

— Да, но это тоже касается только готовки.

- ...Мясо гибы можно есть и так, не заморачиваясь. Почему ты так серьёзно относишься к такой бесполезной работе?

Я мыслил не настолько поверхностно, чтобы обижаться на её слова, поэтому ответил:

- Мне просто нравится есть вкусную еду. И готовить её для других тоже.

Я бы предпочёл, чтобы она выносила суждение о бесполезности всё-таки после того, как попробует мою готовку, а не заранее.

— Хорошо! Перерыв окончен!

Отдохнув, мне вспомнилось ещё кое-что, о чём нужно было позаботиться.

Голова — в ней тоже находилось некоторое количество съедобных органов. Например: рот, нос, глаза. Что затрудняло процедуру свежевания. Поэтому сперва нужно было разобраться именно с ней.

По этой причине, я приступил к процедуре. Я мысленно помолился, перед тем, как снять скальп с черепа гибы: "Я сделаю из тебя вкусное блюдо!".

После чего вонзил нож прямоком под нижнюю челюсть. Клинок продвигался труднее, чем когда я выпускал из животного кровь, видимо, это трупное окоченение... Да ещё и кровь потекла.

Тут уж ничего не поделаешь. Всю кровь во время кровопускания выпустить очень трудно, к тому же, я всего лишь новичок. Я был всего-навсего учеником повара, который полагался на воспоминания трёхлетней давности. Сделать все идеально — это не то, что можно было бы требовать от начинающего.

Мне только однажды доводилось принимать участие в свежевании дикого кабана. Тогда мне

было семнадцать, и моим инструментом был лишь охотничий нож. Никакой рабочий поверхности — я просто распластался на земле, стараясь резать ровно.

Может быть, Ай Фа посмеялась бы надо мной, но это было очень познавательно. Пусть каждый уголок моего тела был пропитан потом и животной кровью, я чувствовал себя живым. Конечно, некоторые могут подумать, что у меня странные увлечения. Но правда в том, что я ненавижу тех, кто издевается над животными и занимается разделкой просто ради развлечения. Для меня эта работа. Я занимаюсь этим потому, что мне нравится готовить еду.

Я рос, наблюдая за отцом. Когда я поступил в младшую школу, то уже вовсю помогал ему с закуской. Возможно, я не могу с уверенностью сказать, что этот путь я выбрал самостоятельно, но мне не на что жаловаться.

Папа любил с улыбкой повторять: «Найди себе ещё какое-нибудь интересное занятие, помимо готовки. А если не сможешь, тогда тебе не останется ничего другого, кроме как унаследовать семейный бизнес».

Я и в старшую школу пошёл, помня об этом.

Но... я всё равно проводил всё свободное время на кухне.

Мне нравилось это занятие, так что не было причин искать что-то ещё.

«Однажды, я стану поваром, как мой отец», — это все, о чем я тогда думал.

- Ух... как я и думал, это трудно.

Наполовину закончив с шеей, я налил себе стакан воды из кувшина. Я настолько вспотел, что обычная вода комнатной температуры показалась мне божественным избавлением.

Обратная сторона лезвия представляла собой зазубренную пилу, которую использовали для извлечения клыков и рогов, поэтому ею я и спилил шейные позвонки.

Когда я трудом справился с этой задачей, свежеструбленная голова упала на пол. Немного подумав, я подобрал ее и снял небольшую часть кожи: вокруг шеи и челюсти. Скорее всего, в ней были и другие съедобные части, но мне о них было неизвестно. Жаль, что я не расспросил того охотника обо всём подробнее.

Покончив с этим и перевернув гибу на живот, я начал сдирать шкуру с левой части туши.

Спустя некоторое время работа, наконец, была закончена.

Тут и там я проделал немало дыр, но мне всё-таки удалось снять шкуру полностью.

Гиба был довольно крупным — полтора метра в длину и весил 70 кг, так что это был настоящий шедевр. По всей туше проглядывались прослойки жира, можно сказать, это была белоснежная груда мяса. Огромный "безголовый" стейк.

Уже и не определишь, что это за животное было раньше. Впечатляющее зрелище. Но не время упиваться моментом. Остался ещё один, последний рывок — разделка туши.

Я перевернул гигантскую тушу обратно на спину и первым делом погрузил кончик ножа в тазобедренный сустав, разрезав от промежности до задней ноги. Если сделать достаточно глубокий надрез, то суставы можно вывернуть в другую сторону.

С глухим звуком, берцовая кость отошла от таза. Оттуда показался белоснежный хрящ. Отрезав оставшиеся сухожилия и мышцы, я оттянул их, и мясо стало легко отслаиваться.

Снова пустив в ход нож, у меня получилось отделить правую заднюю ногу.

Довольно тяжёлая. Потянет где-то килограмм на десять.

Вслед за ней, настало время левой конечности, а затем и передних двух.

Их суставы не были присоединены к тазу, поэтому ноги легко было отделить небольшим надрезом, сделанным чуть выше.

Теперь самое важное.

Мои внутренние часы уже давно сбились, но мне показалось, что солнце стало уже немного оранжевым.

С тех пор, как я взялся за работу, прошло примерно четыре с половиной часа.

— ...О, точно! Ай Фа, у тебя есть пила? — когда я повернулся к ней, она сохраняла каменное выражение лица. Никакого удивления на нём, к сожалению, не было.

Впрочем, она не пыталась прожечь меня взглядом — и на том спасибо.

— Ты спала? Извини, что разбудил.

— Ничего я не спала! Стала бы я ложиться засветло!

Ну и зачем тогда злиться?

Ай Фа надулась и исчезла за дверью, ведущей в среднюю комнату. В ней хранилась посуда и разная другая кухонная утварь.

Вернулась она с тридцатисантиметровым клинком в руке. Пока он был в ножнах, его было не отличить от любого обычного ножа. Но разница стала очевидной, когда я его обнажил — это определённо была пила. Пять сантиметров в ширину, примерно пять миллиметров в толщину. Металл был толще, чем в привычных мне пилах, но всё нормально. Наверное, жители Морихена с помощью таких вот инструментов и построили свои дома.

— Я почти закончил. Подожди ещё немного.

— Хмпф, — ответила она и отвернулась.

Что это значит? Женскую логику мне никогда не понять.

Как бы там ни было, я продезинфицировал лезвие в кипящей воде. Наступал кульминационный момент разделки.

Я собирался распилить хребет пополам.

Не на верхнюю и нижнюю половины — а вдоль. Это называется: «продольный разрез».

Как только я это сделаю, со всем остальным будет справиться гораздо проще... Этому меня обучил тот охотник.

Животное было большое, так что тут лучше бы подошла электрическая пила. Но её, увы, не предвидится — в этом мире нет электричества, а любой физический труд приходится выполнять самостоятельно.

Я приступил к работе.

Чего и следовало ожидать, последний этап — самый трудный.

Я приседал и извивался с пилой в руках, из-за чего сразу же пожалел. Пила была острой, но я никогда не увлекался плотничеством, поэтому управляться с лезвием было непросто. Ещё и слой жира постоянно мешал. Время от времени я очищал клинок, и спустя три таких подхода... я, наконец, закончил. Это заняло около часа. Я разделил позвоночник, убрал одно за другим рёбра и почти идеально отделил мясо в области поясницы.

Теперь, наконец-то...

- ...Конец! — выпалил я, распластавшись на полу, а затем резко вскочил.

Работа закончилась, но мне ещё много о чём нужно было позаботиться.

— Я столько времени потратил на разделку... Нужно немедленно замариновать мясо в листьях пико, чтобы оно не испортилось.

Я попросил Ай Фа о помощи, и мы закопали мясо в горе специй. Из 70-ти килограммовой туши мне удалось отделить где-то 40-50 кг.

Ну, неплохо, как для ученика повара.

- А-а-а, я так устал! Рук просто не чувствую!

Я, наконец, мог упасть на пол и вытянуть руки и ноги. Солнечный свет, до этого пробивающийся через окно, уже сменился сумерками.

С раннего утра до самого вечера. Думаю, я трудился где-то 5-6 часов.

«Интересно, в этом мире в сутках тоже 24 часа?», — такая мысль промелькнула в моей усталой голове.

— ...Эй, а с этим что будешь делать? — окликнула меня Ай Фа, и я обернулся.

Она стояла возле плиты, широко расставив ноги. Рядом с её ногами на сломанной двери была пополам сложена большая шкура, лежал череп гибы и грудa костей.

— А, точно. Жаль, конечно, но кости придётся выбросить... Что ты обычно делаешь со шкурой? Даже если ты берёшь только ноги, ты ведь всё равно снимаешь с них шкуру, верно?

— Я срезаю жир, а остальное выбрасываю.

— Значит, выбрасываешь... Довольно расточительно. Другие семьи ведь обрабатывают шкуры, верно? Может, отдаёшь её кому?

— Ведение дел со мной равносильно открытому вызову клану Тсун. Никто не станет рисковать из-за какой-то шкуры.

— Тц, какие мелочные люди... А жир можно использовать как топливо, верно? С ним ты что обычно делаешь? — стоило мне сказать это и попытаться подняться, как Ай Фа холодно меня остановила.

- Не вставай. Измотанный помощник только прибавит хлопот. Просто лежи.

— Но...

— Жиром я займусь сама. И клыки с рогами тоже отрежу. Это моя работа, а твоя — готовить ужин. До тех пор отдыхай.

Хоть она и сказала это холодным тоном, но само её предложение было более чем привлекательно.

Тяжело работая с самого утра, сейчас я буквально валился с ног. На самом деле, даже мои веки казались невероятно тяжелыми.

— Ты действительно очень милая... — то ли вслух, то ли нет сказал я. Вполне возможно, что это был просто голос моего сердца — я уже практически ничего не соображал и медленно уплывал в царство снов.

Часть 3

Когда я проснулся, снаружи уже стемнело.

Ай Фа засветила подсвечники от огня в очаге и одарила меня пронзительным взглядом.

— Проснулся, наконец? А я уж было решила вылить на тебя ведро воды, чтобы ты прекратил разлёживаться.

— Не стоит заходить так далеко... Сколько часов я проспал?

Безмолвно наклонив голову, девушка подбросила дров в огонь.

Возможно, людям Морихена не была знакома концепция измерения времени в часах и минутах? Когда солнце поднималось — они вставали, когда солнце садилось — они ложились спать. Весь их распорядок жизни был подчинён природе.

— Я избавилась от костей, а разделочную доску помыла... Теперь я голодна.

— Понял. Теперь моя очередь приниматься за работу.

В разделении труда нет ничего плохого, поэтому я в приподнятом настроении направился к комнате хранения продуктов.

Мне понадобится 6 псевдолуковиц.

4 псевдокартофелины.

А ещё задняя нога гибы — её я положил на нечто, по виду напоминающее лист каучукового дерева. И, конечно же, мясо было первой свежести. То самое, которое мы добыли сегодняшним утром. По логике вещей было бы правильнее воспользоваться тем, что уже хранится некоторое время, но я хотел приготовить Ай Фа просто изумительный ужин. И для этого мне нужны были самые лучшие ингредиенты.

— Это стандартная пропорция овощей на день?

Знает ли Ай Фа, что такое «пропорция» — неизвестно, но она ответила:

— Мы умрём, если будем питаться одним только мясом.

Безусловно, любому человеку жизненно необходимо сбалансированное питание.

Однако я всё ещё не мог разобраться с методом обработки этих овощей. (Ну... я просто сделаю всё, что в моих силах, чтобы не облажаться.)

Затем я сполоснул большую, заменяющую горшку с водой крышку, и положил сверху гибью ногу.

И... моя рука сама собой потянулась к ножу Сантоку.

Этот нож — символ души моего старика.

Сжав в руке его чёрную рукоять, я достал его из ножен.

Клинок был длинным — примерно 21 см. И хотя он служил уже в течение 20 лет, его лезвие было всё таким же прямым и острым. На его кромке были выведены два слова: «Закусочная Тсурумия».

Отец... Позволь мне воспользоваться этим ножом.

Я вонзил клинок в мясо. По сравнению с простой свининой, оно было гораздо более жёстким. Но нож Сантоку прошёлся по нему так, словно это был просто кусок масла.

Я радостно наблюдал, с какой лёгкостью острейший клинок отделяет мясо от кости.

Сверху мясо было покрыто тончайшим слоем жира, а в глубине было густого красного цвета. Чтобы не затупить лезвие о кость, я старался резать как можно дальше от неё. На этот раз процесс был гораздо более тонким, чем раньше, и требовал больше внимания.

И хотя оно жёсткое, это было сырое мясо — его не получится нарезать слишком уж тонко. С моим текущим уровнем навыков у меня выходило 7-8 мм в толщину, это был мой предел. Но для рагу этого хватит.

Отрезав где-то пятьсот грамм, я отнёс остаток обратно в кладовую. После чего снял с кости оставшиеся мясо. Этого должно хватить на двух человек.

— А, точно! Я ведь ещё самого важного не знаю. Ай Фа, у тебя дома есть ещё какие-нибудь приправы?

Девушка, которая всё это время внимательно наблюдала за каждым моим движением, посмотрела на меня с сомнением:

— Для еды достаточно гибы, арии и пойтана. Если есть их друг с другом, то не заболеешь.

— Хорошо, но разве от тебя не пахнет чем-то ещё? Не могу точно сказать, что это: цветы, фрукты или травы. Но ведь должно быть ещё что-то, верно? — когда я закончил говорить, она густо покраснела.

— Асута. Я хотела сказать это ещё вчера. Хватит так странно описывать мой запах.

— Но почему? Это ведь просто комплимент! От тебя действительно очень приятно пахнет.

— Но я не смогу принять его, если ты будешь продолжать пытаться меня съесть!

Ай Фа положила на шею ладонь и хмуро встала. Под её пальцами всё ещё можно было разглядеть след от укуса.

Я почувствовал лёгкое смущение.

Ай Фа широкими шагами исчезла в кладовке, а через некоторое время вернулась, неся что-то в руках.

Это был круглый литровый глиняный сосуд и свёрнутый в шар лист псевдокаучукового дерева.

— Фруктовое вино и соль.

— Соооооль! — вырвалось у меня, и Ай Фа сердито на меня взглянула.

— Я использую соль, чтобы вялить мясо. Чтобы столько выменять, нужно отдать один рог гибы.

Девушка раскрыла лист, и в этот момент у меня в голове заиграли фанфары. Взгляду предстали красивые синие кристаллы. Вероятно, это каменная соль.

Мне доводилось раньше видеть розовую и жёлтую каменную соль, но и про существование голубой я тоже слышал.

Я соскрёб немного ногтем и попробовал, после чего у меня во рту взорвался яркий солёный вкус. Он показался мне просто божественным — видимо, я настолько пропотел за день, что организм испытывал острый соляной дефицит.

— ...Соль ценная. Не трать её впустую.

— Конечно! А это фруктовое вино?

Откупорив сосуд, плотно заткнутый деревянной пробкой, я тут же почувствовал отчётливый аромат винограда с сильным горьковатым привкусом.

— Дай сюда, — она вырвала у меня из рук сосуд, сделала большой глоток и протянула обратно.

— Эм, кстати говоря... а тебе сколько лет, Ай Фа?

— Семнадцать, — ответила она, облизнув уголок губ.

Дико и сексуально.

— Ясно, мне тоже. Получается, мы одногодки... Вино тоже ценное?

— Если я покупаю всё необходимое, и у меня остаётся немного денег, я обмениваю их на фруктовое вино. Мне не нравится хранить деньги в поселении... поэтому я стараюсь их тратить. Но самое ценное — это соль и ингредиенты для еды, остальное не так уж и важно.

— Хорошо. Думаю, и фруктовому вину найдётся применение... Но всё это не имеет ничего

общего с тем ароматом, что исходит от тебя.

— Ну и не знаю тогда! Кроме этого, я прикасаюсь только к фруктам, отпугивающим ядовитых насекомых, а ещё травам для вяления мяса!

И почему она всегда так злится?

Ну, пока что и этого достаточно. Самое главное, что теперь у меня есть соль!

— Ай Фа, можешь ещё раз одолжить мне свой нож?

Девушка хмуро отдала мне свой клинок, и я соскрёб оставшееся на кости мясо.

С подготовительным этапом закончено.

Мясо с ноги — 500 грамм.

Мясо с костей — ещё 400 грамм.

6 псевдолуковиц.

4 псевдокартофелины.

Горсть высушенных листьев пико с запахом чёрного перца.

И каменная соль.

Это сегодняшние ингредиенты.

Я начал с того, что под руководством Ай Фа перемолол соль и засыпал целую её ложку в кипящий котелок.

Пока что меня всё устраивает. Даже одной ложки будет достаточно, чтобы вывести вкус блюда на совершенно иной уровень.

Как и прошлой ночью, котелок был заполнен водой ровно наполовину. Много это или мало — не знаю, придётся выяснять методом проб и ошибок.

Затем я закинул туда около 900 грамм мяса. Белые и красные кусочки затанцевали в кипящей

воде.

— О, Ай Фа! Пока что не нужно подкидывать больше дров, — остановил я её.

Она уже подходила к печке, но в последний момент обернулась, вопросительно на меня посмотрев:

— Если мясо не проварится, оно будет жёстким.

— Да-да. Поэтому я и планирую потушить его на медленном огне.

Вчера Ай Фа варила его на большом огне 20 или около того минут. И, хоть оно и разварилось, по текстуре больше напоминало резину.

Мясо диких кабанов становится мягче при длительном кипячении на медленном огне. В этом его главное отличие от свинины, выращенной на фермах.

— Увааа, начинается!

Спустя несколько секунд после того, как мясо оказалось в воде, наверх поднялся густой слой пены и пузырей, который я убрал черпаком и вылил на заранее приготовленную тарелку.

Вероятно, всё дело в жире — пены было гораздо больше, чем вчера.

Точно... если я правильно припоминаю, той ночью мы ели мясо с бедра. Оно было красным и почти без жира.

Что у гибы, что у кабана — у них на бёдрах между мясом и кожей почти нет жира. А тот, что есть, Ай Фа видимо срезала специально.

Кабанье мясо без жира абсолютно не подходит для рагу (а значит, и мясо гибы тоже). Скорее всего, именно поэтому оно так напоминало резину.

— Ладненько, главная проблема заключается в том, что мне делать со всем этим?

Закончив с пеной, я накрыл котелок крышкой и оставил его покипеть некоторое время.

Присев, я проверил огонь, а затем повернулся к овощам.

— Псевдолук... нет, это называется ария. С ней более-менее всё понятно. А вот

псевдокартошка... поитан? Что это вообще конкретно такое?

— ...Пойтан — это поитан. — Ай Фа опять сидела спиной к стене и подперев рукой щеку. На её лице было уже привычное хмурое выражение. — Два поитана и три арии. Их нужно есть вместе с покрытым порошком из листьев пико мясом гибы. Это мудрость, которую мы обрели, прожив в Морихене восемьдесят лет.

— Хм... Кстати, а какая средняя продолжительность жизни обычного морихенца?

— Средняя продолжительность жизни? Если ты спрашиваешь, как долго живут люди Морихена, то по-разному. Многие погибают на охоте от нападений диких зверей, а не от болезней или старости, — опустила взгляд на пол Ай Фа.

Возможно, в этот момент она вспомнила об отце.

— Ещё... некоторые умирают от голода или несчастных случаев в лесу. Остальные могут прожить и 60 лет, и даже больше. Самой старшей из людей Морихена, Джибе Ву, уже больше восьмидесяти.

— Хм... В сравнении с моим миром, люди здесь живут довольно долго.

На смуглой коже девушки играли отсветы пламени очага. У неё было несколько белых шрамов, но её кожа всё равно выглядела очень гладкой.

— Хммм, — протянул я и потянулся пальцем, желая проверить, так ли это на самом деле.

В следующее мгновение я получил удар кулаком по макушке.

— Прости-прости! Ты выглядишь такой гибкой и подтянутой. Думаю, твоим мускулам бы позавидовал любой спортсмен.

Чтобы развеять тягостную атмосферу, я начал нести разные глупости, но явно завернул куда-то не туда. На лице Ай Фа немедленно появилось угрожающее выражение, больше подходящее вышедшей на охоту дикой кошке.

— Нет, ну то есть, я просто хотел сказать, что ты выглядишь такой здоровой! По крайней мере, в твоём рационе нет ничего вредного.

Это хорошо, что местные жители понимали необходимость потребления овощей каждый день.

— Хмм, пусть это будем моим домашним заданием! К завтрашнему дню я обязательно научусь,

как правильно готовить поитан! А сегодняшний пусть будет целиком посвящён мясу гибы.

В глазах Ай Фа все ещё читалась ярость, поэтому я поскорее вернулся к плите.

Убрав новую пену, я подкорректировал огонь, чтобы он не был очень слабым. Это заняло некоторое время.

— ... Я голодная. Когда уже можно будет поесть?

— Хм? Ещё где-то 60-90 минут... это где-то в 3-4 раза дольше, чем вчера.

Ай Фа ошеломлённо распахнула глаза и разочарованно вздохнула.

— Извини, я тоже проголодался... Нужно было начинать приготовления к ужину сразу после разделки.

— ... Я сама сказала тебе отдохнуть. Тебе не за что извиняться, — серьёзно ответила Ай Фа.

Почему-то она погрузилась. Она настолько проголодалась? Ну, это даже к лучшему. Ведь пустой желудок — лучшая приправа!

Если ей не понравится мое блюдо, я искренне признаю свою некомпетентность.

Выиграю я или проиграю? Всё решится примерно через час.

Часть 4

— Ну что, готово!

По моим грубым прикидкам прошёл час и двадцать минут с тех пор, как я забросил мясо в котелок. И теперь, наконец, можно было объявить о его готовности.

Все это время мне приходилось убирать пену, следить за огнём, проверять жёсткость мяса и одновременно отвлекать голодную Ай Фа разговорами о всяком разном.

...Это были счастливые, но иногда и грустные 80 минут.

По всему дому витал чудесный аромат.

Сейчас запах, исходивший из бурлившего на огне котелка, чувствовался намного сильнее, чем вчера вечером. Наличие на мясе жирка, как я и предполагал, сыграло огромную роль.

Но всё это пустяки. Главное — это то, что теперь наконец-то можно утолить голод!

— Прости за ожидание и не стесняйся просить добавки.

Помешав черпаком содержимое котелка, я наполнил тарелку и передал её Ай Фа.

В конце концов, я решил не закидывать в котелок местную псевдокартошку, также известную как поитан.

Но спустя час после начала готовки я добавил тонко порезанный псевдолук (также известный как ария) и чёрный перец — листья пико.

Но даже так бульон получился довольно густым — тарелка, полная полупрозрачной похлёбки, так и просилась поименовать её не «Рагу из Гибы», а скорее «Мясным гиба-супом».

Если подумать, то это блюдо действительно представляет собой мясной бульон, приправленный только солью и специями. Вместо «тушёного мяса» его действительно будет уместнее именовать именно «супом». А суп луком не испортишь. Вот если бы ещё поитан был похож на картошку не только внешне, но и по вкусу...

В любом случае, я с гордостью представил своей хозяйшке блюдо, которое втайне назвал «Мясным гиба-супом».

— ... без поитана выглядит странно, — сказала Ай Фа, подозрительно припохиваясь к содержимому тарелки.

То, что она приготовила вчера, тоже пахло очень вкусно. Не время расслабляться.

Налив и себе порцию, я сел напротив девушки.

— Это моя экспериментальная работа номер один. На самом деле я не очень в ней уверен. Я планирую использовать это блюдо в качестве фундамента для будущих исследований. Пожалуйста, попробуй и честно скажи, что ты о нём думаешь.

— Вкус не имеет значения. В моих словах не будет смысла.

- Понял-понял... Приятного аппетита.

Ай Фа закрыла глаза, поднесла палец левой руки ко рту и провела им прямую линию вбок, тихо что-то проговорив себе под нос.

Вероятно, это какой-то обряд, который в этом мире совершают перед едой. Хотя не помню, чтобы она так вчера делала. Но что бы это ни было, я не возражал. Ведь отсутствие фразочек вроде: «приятного аппетита» и «спасибо, было очень вкусно» может заставить любого повара упасть духом.

Ладно, хватит тянуть, время пробовать!

Я зачерпнул полную ложку супа.

В бульоне отчётливо можно было различить чёрный порошок специй листьев пико.

И вид, и запах блюда находились на высшем уровне.

Но пока что особой разницы с блюдом Ай Фа не наблюдается.

Я уже несколько раз пробовал бульон во время готовки, но мне был интересен конечный результат. Наполнившись надеждами, я сунул ложку в рот...

И это был успех. Очень вкусно!

Это самый простой суп, без мисо и соевого соуса. Его наполнял только уникальный вкус мяса гибы и листьев пико. Приправ было мало, но вкус и аромат всё равно вызвали желание съесть ещё.

Около трети воды, которую я залил в кастрюлю, испарилось. И суп получился довольно наваристым. Похоже, не добавлять много воды было верным решением — блюдо было невероятно богатым на вкус.

Главную партию в нём играло мясо гибы.

До этого я только проверял его готовность деревянной палочкой, поэтому ещё не пробовал.

Первым мне попался кусочек мяса бедра, а не та часть, что я срезал с кости. Он был окрашен в цвет слоновой кости, а белый жирок миленько колыхался при малейшем движении.

Я порезал мясо с бедра кубиками со стороной 4см и толщиной 5мм. Как только я начал его

жевать, то сразу почувствовал его невероятную нежность. Текстура оказалась гораздо мягче, чем я ожидал. Но жевать его всё равно было не так просто. Жир был желатиноподобной текстуры, отчего бодрящий вкус блюда очень быстро распространялся по всему рту.

Ах... как я и думал, это высококлассный ингредиент.

У меня не было времени как следует замариновать мясо, но его вкус не уступал жаркому из дикого кабана, которое я ел три года назад.

И конечно, такой результат был плодом моих тяжёлых усилий в разделке, на которую я потратил столько времени. Да и день выдался непростым — я практически умирал с голоду. Но даже так... это не умаляет достоинств этого блюда.

Из-за отсутствия приправ вкус мяса дикого животного чувствовался очень отчётливо... В каком-то смысле, это и было истинной ценностью охоты...

Может казаться небольшой наглостью, что я так размышляю, несмотря на то, что в своей жизни пробовал не так уж и много дикого мяса. Но это просто моё мнение.

Я попробовал и арию, и она идеально сочеталась со всем блюдом, как я и ожидал.

Когда я зачерпнул ложкой всё сразу: и бульон, и мясо, и арию, то ещё глубже ощутил вкус блюда. Лук (ну, не совсем лук) был чуть сладковатым, а не пряным. Он совсем не перебивал вкус, даже улучшал его.

Хмм, очень даже неплохо для первого раза, как по мне.

Подумав так и подняв глаза от тарелки, я увидел Ай Фа — она по какой-то причине встала на ноги, держа в руках свою тарелку.

Со своим вечно серьёзным лицом, не сказав ни слова, она тихо направилась к котелку.

Она уже управилась со своей порцией?

Я рад, если у нее хороший аппетит, но меня волновало, распробовала ли она блюдо.

Налив себе в тарелку ещё два половника, она вернулась на прежнее место, даже не взглянув на меня.

К тому времени я уже не мог сдержать свою обеспокоенность.

— Ну как тебе? Думаю, получилось очень недурно.

Отхлебнув, Ай Фа смущённо наклонила голову в сторону.

- Что...? Я же сказала, что моё мнение бессмысленно.

— Может, и так... но всё равно...

Я почувствовал, как во мне поднимается какое-то странное чувство, ища выхода. Даже мурашки побежали по коже.

Что же это было: злость, огорчение, грусть, нетерпение?... Точно сказать не могу, но явно что-то «негативное».

— П-просто чтобы убедиться. Я потратил столько времени на готовку, а ты хочешь сказать, что всё это... было зря?

На лице Ай Фа отразилось ещё больше смущения.

Затем она резко перевела взгляд обратно в свою тарелку.

Оранжевые языки пламени отбрасывали танцующие тени от ресниц на её щёки.

Что же делать?

Моё сердце забилося быстрее. У меня появилось плохое предчувствие.

— ...Для меня не имеет значения вкусная еда или нет. Пища — это просто средство выживания.

— Хм...

— Поэтому когда ты спрашиваешь моего мнения, мне трудно тебе ответить. Я не знаю, как это правильно выразить словами.

— Хм... Понятно.

— Единственное, что я могу тебе сказать... — Она медленно подняла взгляд от тарелки. Её чарующие голубые глаза смотрели прямо на меня. — Наверное, это и есть то, что называют «вкуснятиной». — Из её розовых губ медленно вылетели эти слова. — Это приятно... комфортно... радостно. Так себя чувствуют люди, когда едят что-то вкусное?

Я утратил дар речи.

Ай Фа слегка нахмурилась.

— Теперь я понимаю, почему ты вкладываешь душу в приготовление пищи и становишься до глупого серьёзным... Думаю, что понимаю. Может быть, это слегка самонадеянно с моей стороны, но я не собираюсь смеяться над твоими усилиями.

— Ай Фа...

— Не могу подобрать нужных слов. Но я думаю, что ты делаешь всё правильно.

А затем... совсем слегка, но кончики прекрасных губ Ай Фа растянулись в лёгкой улыбке.

— Поэтому не делай такое лицо. Это блюдо вкусное.

Кивнув в ответ, я молча вернулся к еде.

В голове был полный сумбур. Скопившаяся во мне тревога исчезла, но на этот раз к моей шее прилила кровь, а по спине пробежался холодок.

Даже дыхание спёрло. Может быть... я был невероятно счастлив? И резкая перемена настроения заставила мои эмоции пуститься в пляс?

Глубоко в глубине души я страстно хотел, чтобы Ай Фа признала мои кулинарные навыки. Сила этого желания была больше, чем мне казалось.

Ай Фа — единственный понимающий человек, которого я встретил в этом мире.

Она заботилась обо мне и помогала, поэтому я хотел получить её признание.

И пусть снаружи она холодна, эксцентрична, прямолинейна и слишком уж по-мужски неотёсанна. Но она была самым великодушным человеком из всех, кого мне приходилось встречать. Возможно, глубоко в её сердце зияла рана, и она старалась жить, ни от кого не завися. Сильная, красивая, храбрая и изящная. Я надеялся, что однажды... она по-настоящему примет моё существование.

Проклятье... Я способен на большее!

Почему-то во мне вспылал соревновательный дух, поэтому я вгрызся в кусок мяса гибы.

Мой бой ещё не окончен!

Переполненный новой решимостью, я уставился на своего следующего врага — псевдокартофель, сложенный кучкой возле плиты.

<http://tl.rulate.ru/book/3168/181896>