— Да, вскипятим!

Затем Бай Цинцин подобрала два камня и соорудила над огнём простую печь.

Паркер нахмурился, стоя в стороне. Видя, что Бай Цинцин не собирается сдаваться, он нерешительно сказал:

— Цинцин, лекарственные травы можно есть как пищу, но ты не можешь варить пищу, как делаешь это с лекарственными травами!

Для зверолюдей единственное, что они варили, были травяные супы, и они не были такими уж вкусными.

— Подожди, – уверенно заявила Бац Цинцин. Как китаянка, разве она не может быть уверена в приготовлении еды?

Бай Цинцин опустилась на одно колено и аккуратно соскаблила чешую рыбы каменным кинжалом. Затем она вынула рыбьи жабры и положила их в каменный таз. Затем она собрала пятнадцать сушёных перцев чили длиной в половину ладони, немного чеснока, свежего имбиря, перца, корицы и ивовую ветку толщиной с край миски. Затем она передала эти ингредиенты Паркеру, чтобы он их вымыл.

Вымытые ингредиенты она поместила на чистый лист. К счастью для них, большинство деревьев, посаженных в деревне, были банановыми. Даже метровая рыба могла поместиться на больших банановых листьях.

После того, как они закончили готовить ингредиенты, каменный таз был поставлен на плиту.

Бай Цинцин передала ему ивовую ветку, которую вымыл Паркер, и спросила:

— Паркер, ты можешь сломать её?

Паркер взял ветку ивы и уже собирался сломать её, когда Бай Цинцин быстро подняла руку над каменной чашей.

— Сломай её здесь.

Ветка ивы была очень крепкой. Она не была полностью сломана даже после того, как Паркер согнул её под углом 90 градусов. В тот момент, когда он напряг все свои силы, ветка ивы с треском сломалась пополам. Струя масла капала в каменный горшок, заставляя раскалённую каменную поверхность зашипеть.

Бай Цинцин удивлённо воскликнула:

— Значит, ты можешь выжать масло из ивовой ветки.

Паркер с изумлением посмотрел на каменный горшок. Затем он нетерпеливо сломал ветку ивы ещё три раза. Когда они стали слишком маленькими, чтобы их можно было ломать, он бросил их в огонь.

— Тебе нужно больше? Я могу пойти принести ещё несколько кусочков ивовой коры.

— Этого должно быть достаточно.

Убедившись, что масло достаточно тёплое, Бай Цинцин добавила измельчённый чеснок и имбирь, а затем обжарила их, используя чистую ветку. После этого она посыпала все приправы сверху. Сложный аромат сразу же поплыл по воздуху.

Глаза Паркера загорелись, как только этот аромат достиг его ноздрей. Он не мог удержаться, чтобы не подойти поближе к горшку и не сделать большой глоток. Запах был настолько сильным, что он заставил его громко чихнуть. Затем он сдержался, но остался сидеть на корточках возле горшка и отказывался сдвинуться с места.

Масло в каменном горшочке было окрашено в мандариновый цвет перцем чили, и приправы теперь были золотисто-коричневыми. Видя, что еда в котелке вот-вот сгорит, Бай Цинцин отбросила осторожность и просто бросила туда рыбу.

Масло тут же зашипело. Так как рыба была слишком длинной, её голова и хвост высунулись из горшка и были облизаны пламенем.

Бай Цинцин была взволнована, так как это был первый раз, когда она готовила основное блюдо. Засунув голову и хвост рыбы в кастрюлю, не поднимая головы, она сказала Паркеру:

— Быстро принеси воды.

Паркер подобрал большой лист и побежал к реке. Через несколько секунд он вернулся с небольшим количеством воды и налил её в котелок, не дожидаясь указаний Бай Цинцин.

— Вода сразу же стала тёплой, так как горшок был слишком горячим. На поверхности воды плавало красное масло.

Паркер небрежно сунул голову и хвост рыбы в горшок.

— Так хорошо пахнет…

Паркер облизнулся и посмотрел на Бай Цинцин в восхищении.

— У тебя это здорово получается. Как и следовало ожидать от моей женщины.

Бай Цинцин вздохнула с облегчением, её прекрасное лицо теперь полностью покраснело. Она вытерла пот с лица и сказала:

— Млишком жарко. Я пойду умоюсь. Следи за огнём, а потом посыпь рыбу солью. Она будет готова к употреблению, как только полностью приготовится.

И тут Паркер понял, насколько растрёпанно выглядела Бай Цинцин. Его сердце тут же заныло, и он быстро ответил:

— Хорошо. Остальное предоставь мне.

http://tl.rulate.ru/book/39238/1206556