

- Ужас, как это вообще можно есть? Это же абсолютно невкусно!

- Любопытство это привилегия детей, вы то куда лезете?

Моруто и Абайн выплевывали очередную порцию еды.

- Мы уже пару дней ничем не можем перекусить. Вся еда какая-то невкусная.

- Вы просто не умеете готовить.

Просто сказал я, показывая на Абайна. Они совсем не умеют готовить, но очень любят покушать. Что сказать? Если вы увидите этого человека, сразу прячьте всё, что может быть съедобно и хоть немного вкусно.

Хотя, если говорить честно, даже мне не нравится стряпня местного кока. Чтобы съесть что-то из его блюд, нужно быть или слишком голодным, или переваривать всё, что съедобно и нет.... В общем, как Румба.

- И что нам делать?

- Просто нужно приготовить что-нибудь самим.

Поскольку мы наловили много рыбы, из неё можно готовить сколько угодно, вот только кок может её или пожарить, или сварить, на этом выбор блюд заканчивается.

Думаю, что готовка хоть немного заставит меня пошевелиться, ведь после рыбалки прошли уже сутки, а кроме сна и ленивых прогулок мне и делать нечего на этом корабле.

- Ты можешь что-нибудь приготовить?

- На самом деле большую часть особых блюд из Корианта придумал именно Аль.

Румба закинул в рот кусок сырой солёной рыбы. От чего Моруто чуть не вырвало прямо в столовой.

- Великий Аль, ты же можешь приготовить нам что-нибудь вкусное и приятное на обед!

Думаю, что нужно размяться, иначе они умрут с голоду до прибытия в Кагуру, за что потом придется отвечать Триалу.

Я попросился у капитана Дугласа на кухню, и тот с осторожностью разрешил. Однако, поскольку я маленький ребёнок, со мной было решено оставить одного из помощников кока.

Чтобы стать настоящим коком помощник должен служить пять лет. Элам - молодой человек с нежно голубыми глазами и светлыми волосами. В отличие от матросов, он одет в белоснежную поварскую форму.

- Ээ, приказ капитана?

- Да, мы с тобой будем кое-что готовить. Вот только мне кухню не доверили, поэтому ты будешь помогать и следить за мной. - Ответил я ему, от чего парень скорчил ужасное лицо, похоже, ему не понравилась моя идея.

Чтобы приготовить осьминога не нужно делать много сложных действий. Сначала удалить содержимое головы, потом выдавить глаза, помыть его в чистой воде и посолить. Потом варим и всё, практически готово.

- Элам, пожалуйста, помоги мне почистить головы осьминогов. Это первый момент обработки!

Тут готовят только щупальца осьминога, но самое вкусное именно в голове.

- У него есть что-то в голове?

- А как ты думаешь, где у него должны быть внутренние органы?

- Хм... Я думал, что у него только голова.

Многие люди ошибочно полагают, что у осьминога есть только восемь ног и голова, на самом деле эта выпуклость и есть тело осьминога. Там находятся все внутренние органы, в том числе сердце и мозг.

- И как ты собираешь готовить его? Что мне вообще делать?

Элам держал в руке большой разделочный нож.

- Сначала проколи ему нерв между глаз, тут он самый крупный около пяти миллиметров.

- Вот так?

- Да, теперь, если всё получилось правильно, осьминог должен стать белого цвета.

- Я постараюсь.

Он проделал это, колеблясь, ведь поварёнку никогда не приходилось готовить осьминогов. Он очень аккуратно водит остриём ножика между глаз осьминога, и у него получается с первой попытки.

- Аааааа, что делать!

Я забыл его предупредить, после того как он сделает надрез, осьминог может присосаться своими щупальцами к чему-нибудь. В этот раз одна из присосок схватила поварёнка за белый рукав и не желала отпускать.

Поваренок крутился вокруг своей оси, а осьминог преследовал его, не желая отставать. Это выглядит слишком весело, но надо спасать человека. Чтобы присоска отсосалась от тебя, нужно просто проделать в ней небольшое отверстие, так небольшое количество воздуха попадёт под присоску, и та сама собой перестанет держаться.

Когда я освободил паренька, он откинул осьминога в сторону и закричал:

- Возьми кого-нибудь другого! Я ещё хочу жить и не собираюсь готовить этого монстра.

- Да подожди ты, это не так страшно.

Но он уже убежал: открыл дверь и поднимался по лестнице. Через несколько минут он влетел обратно, огромная волосатая рука закрыла дверь, поварёнку ничего не оставалось, только помогать мне с готовкой.

- Смотри ещё раз!

Я взял другого осьминога, после чего ножиком аккуратно разрезал нерв. Через несколько секунд цвет ингредиента для блюда изменился с красно-коричневого на бледно-белый.

Ничего страшного в этом нет, теперь он полностью в моей власти.

- Теперь нам надо почистить органы.

Похоже, Элам удивлен моей храбрости. Теперь он аккуратно повторил мои действия, и его осьминог тоже стал бледно-белым.

- Вставьте пальцы в этот разрез на голове и выверните его. Теперь нужно достать печень так, чтобы не разорвать чернильный пакетик.

Элам перевернул голову и очень удивился, увидев, как выглядит осьминог изнутри. На самом деле, в свой первый раз я тоже был шокирован видом внутренностей осьминога, но после пятой попытки приготовить ты привыкаешь.

Полная очистка головы осьминога заняла у нас чуть больше пяти минут. Теперь нужно положить его на разделочную доску и приготовиться к его мойке.

- Теперь нужно хорошенько вымыть осьминога, чтобы он стал полностью чистым.

- Да, да!

У меня слишком маленькие руки, чтобы хорошо промыть все внутренности, поэтому эту работу я доверю Эламу.

- Давай, ты должен помыть их.

- Нет! Они такие противные, пожалейте!

- В этом нет ничего страшного.

Поваренку пришлось согласиться со мной, через силу запустить руку в голову осьминога и начать его мыть. Выражение его лица можно было передать только как «страх» или «ужас».

- Теперь возьми соли и хорошенько натри его изнутри.

- Ххххорошо.

Через пару таких готовок он привыкнет к работе, я более чем уверен.

Пока мы готовили на кухне, наступил вечер, и море окрасилось в приятные цвета заката. Капитан Дуглас решил устроить небольшую вечеринку, поскольку было много рыбы.

Палуба блестела на фоне моря, ведь её целый день мыли матросы. Сейчас по всей палубе были расставлены длинные лёгкие деревянные столы.

Моряки и серебряный ветер уже ходили по палубе, наслаждаясь моментом и ожидая прекрасные рыбные блюда. Единственное о чем я переживал, что осьминог может не

понравиться нашим друзьями.

- О, Аль! Вот ты где.

Столбы ломились от обилия рыбных блюд, и каждый хотел попробовать что-то новое.

- Смотри, сколько ты нам всего наготовил. Теперь мы точно сможем наесться от пуза.

Капитан Дуглас так же разрешил открыть праздничную бочку с ромом. Правда пить могут далеко не все или немного, поскольку завтра ещё будет целый день, когда нужно работать.

Румба налил небольшой стакан из бочки и передал мне.

- Что?! Мне?!

- Это слабый фруктовый ликер, он чуть крепче, чем свежий сок, так что ничего страшного не случится.

- Отлично! Я так давно этого хотел.

Это будет отличная вечеринка, чтобы укрепить не только дружественные отношения среди людей на корабле, но и поднять моральный дух команды. Я тоже счастлив, ведь сегодня у меня есть Сашими.

- Ну что, давайте за отличное плавание!

- Ура!

Все чокнулись бокалами и разом выпили. Два глотка ликера ушли за один присест, так что в этот вечер я вместе с Моруто и Абайном наслаждался фруктовым соком.

Блюдо дня – осьминог! осьминог сырой – Сашими! осьминог жареный с овощами! осьминог с солью и креветками! осьминог варенный с сыром!

Кстати, мы и правду поймали много осьминогов, и, кажется, под конец Элам даже полюбил готовить эти странные блюда. Он так же был на палубе, закидывал в себя кусочки разных блюд и повторял «Вкусно».

Не только мы готовили этим вечером, а потому у нас ещё есть солёная рыба, жареная на гриле, рыбный суп и даже рыбный десерт.

- Что это такое? Почему он белый?

- Это же точно не рыба.

Алиша и Иштар странно смотрели на сырые кусочки осьминога. Похоже, это блюдо многим понравилось, поскольку на тарелке осталось только пять кусочков.

Моруто и Абайн подошли к девушкам.

- Это вкусно! Попробуйте! – В один голос уговаривали они двух девушек попробовать сырые кусочки морепродукта.

- Это сладость или что?

Рассказывать бесполезно, они самостоятельно должны попробовать это блюдо, иначе ничего не получится.

Похоже, Абайну не понравилось, он хитро улыбался, смотря на то, как девушки пытаются подцепить вилкой тонко нарезанные кусочки осьминогов.

- О, это и правду вкусно!

Абайн чуть не ударился головой о стол, увидев, как девушки доедают последние кусочки Сашими.

- Интересно, ещё есть?

Они отправились посмотреть осталось ли ещё где-то это вкусное блюдо.

Всего я приготовил три вкуса. Кусочки осьминога прекрасно гармонировали вместе с небольшим количеством соевого соуса и просто таяли во рту.

В такие моменты я жалею, что деревня Кориант расположена не рядом с морем. Вот только теперь я смогу каждый вечер покупать свежую рыбу прямо в магазине, так что насчёт этого я относительно спокоен.

Ещё я приготовил пластинки белой рыбы, что так же отлично гармонировали с соевым соусом, только, очень жаль, что не хватает чего-то вроде васаби.

Последним видом была красная рыба, её тут не так много, но это самые изысканные кусочки для сашими.

- Слушай Аль, как ты это ешь?

Абайн докопался до меня со своими странными вопросами, а ведь мне уж точно не интересно, почему ему не нравится. Наслаждаясь моментом, я закрыл глаза и медленно закидывал кусочки белой рыбы в соевом соусе себе в рот.

- Смотри, у него ещё есть!

Алиша и Иштар подошли ко мне, попутно выкинув Абайна куда подальше, и, не спросив разрешения, начали медленно уплетать ломтики сашими.

Сашими (яп. 刺身 сасими, [saʃiˈmi], также сасими) — блюдо национальной японской кухни. Сашими готовят из филе разнообразных сортов рыб, других морепродуктов и даже мяса, порезанного на небольшие кусочки. Продукты используются только в сыром виде. Подается вместе с соевым соусом, васаби, тонко нарезанным дайконом и листьями сисо.

<http://tl.rulate.ru/book/7913/3462446>