

## Глава 9. Зельеварная

Раздался шум шагов, протяжно скрипнула половица на первой ступени лестницы. Солнце уже достаточно высоко, Вернон уехал на работу вероятно уже пару часов назад. А Дадли только что проснулся. Сегодня Петунья пошла на собрание садоводов, приготовив целую тарелку оладушек с малиновым джемом с самого утра. В общем да, довольно вкусные, самое то под чтение магических ужастиков. Я покосился на пустую тарелку на своём рабочем столе. Кажется брату достанется много меньше, чем хотела тётя. Но зато я хорошо позавтракал. Надо лишь не забыть вернуть тарелку на место.

В любом случае, этот месяц прошёл плодотворно. С учётом моей развитой памяти и состояния погружения в прочитанное, я уже точно смогу не опозориться в магическом этикете. Вообще, стоит начинать думать больше как маг, чтобы я мог прогнозировать поведение окружения и его реакции на мои действия. Но и магловское воспитание не стоит забывать, чтобы просчитывать действия уже маглорожденных.

Но все эти знания для меня на самом деле вторичны, важны безусловно, но не важнее знаний о самой магии. Из всего набора разнородных предметов меня захватило зельеварение. И если школьные учебники рекомендованные министерством состояли только из рецептов и описаний действия зелий, учебники прошлого века лишь немного расширяли описания и способы воздействия, то вот уже сами справочники с подробным описанием ингредиентов позволяли заглянуть внутрь процессов, в самую суть. Если кратко, как происходит процесс зельеварения? Нарезаем крысиные хвосты, берём лягушачью икру, кидаем 3 лепестка ромашки и получаем зелье? Если смотреть со стороны, то да, примерно так. Но на самом то деле, в процессе зельеварения используется магия. Сквиб или магл при таком же рецепте получит лишь мерзкую бурду с ужасным запахом. А при попытке её выпить получит разве что расстройство желудка. Маг же, в процессе обработки ингредиентов, помешивания, нагревания и охлаждения, мысленно желая получить определённый результат воздействует на зелье или бессознательно — как большинство школьников, или сознательно подавая определённый посыл в зелье. Нет, ложечки, черпачки и ножи не вытягивают магию как-то изнутри мага, все инструменты вполне стандартные. Разве что стоит учитывать, каким металлом обрабатывать какой ингредиент.

Вообще, заморочек в зельеварении очень много. И они отнюдь не собраны в одну большую книжку «Зельеварение для чайников». В одной книжке я обнаружил информацию об особой обработке приборов — если для одних ингредиентов достаточно предварительно помыть нож, для другого нож нужно нагреть на огне, третий требует охлаждения, четвертый — обработка в спирте, а для пятого нужно вообще подготовить специальный обработочный раствор, что так же является зельем. Да, можно просто резать одним ножом все ингредиенты подряд, но в таком случае стоит забыть об отличном качестве самого зелья. Таким же образом стоит обрабатывать и котлы, некоторые — только вручную. В других книжках я вычитал влияние металла и его чистоты на ингредиент. Например, одни травы стоит нарезать исключительно серебряным ножом, а для других подойдёт и стальной. А ещё некоторые составляющие или их комбинации, могут впитываться в металл или разъедать его внешний защитный слой, словно кислота. Поэтому за инструментами стоит следить и вовремя их обновлять. Немаловажным является ещё и температурный режим — одни ингредиенты можно закинуть в котёл даже руками, другие только специальными щипцами. Причём стоит следить, чтобы они не нагрелись или не охладились сверх температуры, указанной в справочнике. И это только о предварительной обработке. Есть куча рекомендаций о том, как стоит резать ингредиенты, как добавлять в зелье, какую температуру выдерживать. Но разве стоит ожидать у волшебников гигантских справочников о том, что происходит не с конкретным веществом, а с несколькими сразу, добавленными в зелье. Например, одни нагреваю содержимое котла ещё сильнее. И

если внешне температура 70 градусов, то в самом котле она уже стала под 90. И ты, следуя рекомендации справочника, добавляешь ингредиент, чей максимум это ровно 80 градусов, а зелье портится. Именно поэтому нужно подождать перед добавлением нового, или наоборот, закидывать всё вместе. Все эти случаи вместе и особенно их комбинации описать невозможно даже за сотни справочников. Да и не проводит никто столь дотошных экспериментов. Но что же делать? Как повысить свои навыки в зельеварении ещё больше?

Тут на помощь приходит что-то неоднозначное, такое как мемуары. Магловоспитанные ребята, да и большая часть чистокровных детей, или никогда и не открывает мемуары, или пролистывает их по диагонали, в поисках конкретной информации для домашних заданий. Да, на первый взгляд информации внутри почти и нет, сплошная вода и описание своих переживаний, но отнюдь не стройные и красивые рецепты, как в школьной книжке. Но самое то, что проскакивает мимолётно в их предложения, о чём авторы — именитые зельевары-мастера, упоминают как само собой разумеющееся, на чём внимание не заостряется. Вот например, один мастер отметил, что заходя в свою лабораторию, он плотно закрывает дверь, причём вручную, на засов. С одной стороны тут ничего не сказано, а с другой можно понять, что в лаборатории стоит сохранять температурный режим, не допуская никакого перемещения воздуха. И тут же даётся небольшой намёк о том, что возле зелий лучше не воздействовать магией около котла. Опять же, в обычных книжках такого не найдёшь, этому уделяется или одна — две строчки где-то в конце толстенных справочников, или не уделяется времени вовсе. И это только одна неявная рекомендация от мастера, описанная в мемуарах. Другой же упоминает о влиянии самого сока одного из веществ на внутренние процессы, хотя в рецептах указано о мелкой нарезке, а не о выдавливании сока. Третий же закидывает ингредиенты сразу, друг за другом, рассуждая о том, что они погасят температуру друг друга. А в рецепте стоит добавить сперва первое, потом подождать пару минут для остывания, добавив промежуточное вещество в качестве катализатора, и только затем третье. Перерыв тонну справочников можно обнаружить, что первый ингредиент начинает терять свои свойства при нахождении в воде свыше пары минут при высокой температуре. А второй ингредиент стоит бросать в прохладную воду. И если рекомендация от обычных учебников это закинуть первый, дать пару минут остыть и затем кинуть второй, то мастер зельевар открывает глаза, что в такое случает будет потеря эффективности первого ингредиента, поэтому его стоит закинуть одновременно со вторым в ещё не нагретую воду.

Таким образом мемуары стоит прорабатывать с карандашиком, выписывая на листочек все намёки и полунамёки на правила и законы в зельеварении, иногда стоит выискивать скрытый смысл между строк. И это только для одной книги одного автора, где он повествует об одном зелье. А таких книжек просто жутко много. В магазинчике я выбрал с собой лишь 7 штук. Да и не всегда автор в книге упоминает о каких-то очень базовых вещах. Иногда даже не пишет, даже вскользь не говорится. Но при варке он это неувловимое правило учитывает.

И вот, взяв на проработку простейшее зелье от прыщей, что идёт самым первым в программе первого курса, я приступил к поискам. Сперва я прочитал рецепт из школьного учебника, выписав ингредиенты. Затем в справочниках я выписал всё, что связано с этими ингредиентами. Их температурные особенности, их сочетания между собой, если есть, способы хранения, предварительной обработки. С учётом этих параметров я высчитал идеальную температуру в каждый момент времени, идеальную температуру самих ингредиентов и форму их нарезки. Подготовил воду правильной температуры для котла, для смачивания и промывания ножей, бумажные полотенца для высушивания. Взял ножи, черпак и щипцы из верных материалов. Термометр показал нужное значение, механический секундомер был взведён. Добавляя простейшие вещества для зелья, следя за временем погружения, температурой среды, помешивая ровно необходимое количество раз в нужном направлении,

следя за тем, чтобы части веществ распределялись равномерно по всему объёму котла, я варил своё первое зелье. При этом в голове я держал своё желание приготовить зелье верно, тщательно вспоминая что и зачем я хочу получить от конкретного этапа зелья. Варка была недолгой, буквально 20 минут, но за это время я даже немного подустал. Но самое главное, что в итоге я получил нечто совершенное, идеальное. Зелье имело ровно тот оттенок цвета, что описывался как идеальный, его консистенция и вязкость была на том уровне, какой требовался. Да, я потратил на само зелье 20 минут, но на предварительные исследования по меньшей мере пару часов, относящихся только к этому зелью. И это не считая времени, потраченного на дополнительные исследования.

И для себя, для сравнения результата, я попытался приготовить такое же зелье, но по голой рекомендации школьной книжки, просто следуя рецепту. По итогу вышло что-то похожее, но точно не то же самое. И эти различия идут в самом простом зелье, что способны приготовить глупые школьники 11 лет. Составных частей было всего ничего, этапов тоже, а уже получилось что-то худшее. С повышением сложности зелий разница в качестве будет всё больше и больше, пока в один момент попросту не выйдет сносно приготовить зелье, даже тщательно следуя рецепту из учебника.

Да, все микромоменты, минорно влияющие на качество зелья, в сумме могут иметь уже какое-то значение. Вероятно именно из них и складывается мастерство. С повышением количества сваренных зелий, мастер начинает или явно видеть закономерности, или подсознательно формирует набор правил и исключений, что потом называют профессиональным чутьём. И если большинству волшебников для сносных результатов необходимо многие десятки, если не сотни раз, варить одно и то же зелье, потратив на составляющие части не одну тысячу галлеонов, а мастера должны быть способны варить тысячи зелий, то у меня выходит срезать углы. Я опять говорю про свою волшебную способность по погружению в книгу, теперь я могу управлять ею чуть более осознанно. Сцены становятся ярче и детальнее, выходят за повествование в самой книге. Я же, представляя себя на месте мастера, могу на время перенять его образ мышления. Как показала практика, если я погружаюсь в магические сцены, я могу находиться внутрикратно меньше, чем в обычных. Но и этого мне хватило, за месяц я перевёл абсолютно все покупки из магической аптеки, что с избытком купил в школу. Мне пришлось раз 5 или 6 возвращаться на аллею, пристраиваясь за входящими семьями, дабы снять деньги из банка и купить ещё трав и других вещей в аптечном магазине. В барахолке же я теперь целенаправленно искал мемуары зельеваров, чей списочек я вёл по высказываниям о них в уже прочитанных книгах. И как же хорошо, что я заранее озаботился изучением языков! Некоторая часть хлама была на самом деле мемуарами на других языках, тройка могла стоить намного дороже, если бы продавец понял, чьи талмуды он продаёт за бесценок.

Да, не стать мне грандмастером зельеваром до конца каникул, это точно. Но вот чувствую себя я в них более уверенно — и это уже очень хорошо.

Но не зельями едиными я занимался этот месяц. Да, последние занимали достаточно моего времени, но дабы не перегореть необходимо отдыхать. А лучший для меня отдых — это смена деятельности, даже если это опять учёба. Но в этот раз другому предмету.

Получив школьную книжку и справочник по чарам, первое что я сделал — это разобрал все-все способы взмаха палочки. Колдографии в сборнике ясно показывали, как это стоит делать. Если базовых махов на самом деле было чуть меньше сотни, то вот комбинаций было невероятно много. Помимо верных взмахов, необходимо изучить переходы между ними. В некоторых чарах переход должен идти чётко и плавно, в других резко и рвано. Некоторые заклинания переходят через целый набор движений, что в сумме заставляет выворачивать сустав под неестественными углами. Да и махать час подряд — невероятно утомительно. Казалось бы —

деревяшка ничего не весит, а со временем отдача чувствуется. Не знаю, всегда ли необходимо выполнять верный взмах до конца, или где-то можно сократить. Или что с произношением — обязательно ли все говорить вслух? Или достаточно иметь некоторый ментальный посыл и можно молчать? В любом случае, проводить эксперименты с построением чар при недостатке информации я не спешил. А тут необходимо исследование даже больше, чем для зельеварения. И это ещё ничего неизвестно про чары надзора. На простейший люмос они не реагируют, это точно. А на левиоссу? Вроде бы во второй книге на использование пришло оповещение. Да и если зелья я варю простейшие, предварительно проведя гигантское исследование, то для экспериментов с чарами мне всё ещё не хватает базовых отработанных навыков. Вот дрогнет рука у меня в одном из поворотов палочки, и что произойдёт? Вспоминается предостережение Флитвика о неверных чарах. Кажется неверное произношение — и на волшебнике образовался буйвол. В общем — пока что отработка только базы, постановка руки и взмахом, чёткая дикция, самим колдовством займусь уже в купе поезда.

В контексте же изучения ингредиентов животного происхождения, стало интересно узнать больше о самих животных. Где они живут, что они едят, чем могут болеть. И о влиянии этого всего на получаемые ингредиенты. Да те же обычные пчёлы могут производить разный мёд, в зависимости от того на каких цветах они собирали пыльцу. Чего тут говорить о магических тварях, кушающих магическую еду. Например магические козы, что кушают травы в высокогорье, на равнине и в волшебном саду позволяют образовываться различным типам безоара — универсального антидота от большинства ядов.

Вместе с этим, при изучении травоядных, возникла необходимость понимания разделов Гербологии. Где растёт трава, какие имеет свойства, что станет с животинкой, что её съела. Как собирать, как это влияет на качество, как использовать недостатки и преимущества в зельях.

Гербология же потянула за собой изучение астрономии, ибо некоторые травы необходимо собрать под полную луну, другие на безлунье. Третье — когда марс особенно яркий, другие же стоит собирать, когда Венера будет в ретрограде.

В общем, я разбавлял свои усиленные занятия по зельеварению и отработки навыков этикета, почти всеми другими учебниками. Ибо, как оказалось, почти все предметы влияют на зельеварение. Да те же чары, трансфигурацию и заклинания по защите от тёмных искусств, намного интереснее было изучать в контексте необходимости — как это заклинание влияет на процесс варки, что произойдёт, если варить в трансфигурированном котле, что будет, если возле готовящегося зелья пролетит пикси, а ты отгонишь её специальными чарами.

Да, я не уделял достаточно времени на практику по остальным предметам, но вот теорию за первые несколько лет мне удалось прочесть, и даже запомнить. Так что не только Гермиона выучила за лето все учебники.

В любом случае, день давно подошёл к концу, за окном слышится легкая свирель сверчков. Мои глаза откровенно слипаются. Как бы я не хотел обратного, но мои спокойные дни в маленькой комнате подошли к концу, завтра настанет и я отправлюсь в дорогу.

<http://tl.rulate.ru/book/96435/4668501>