

Мастер-класс по ЖИВОТНЫМ компонентам: кролики - это не только ценный мех

Весна Петрович

Весна пришла в монастырь всего два дня назад. Она только начинала присматриваться к здешним жителям и запоминать принятые здесь традиции. Но пока ей казалось, что она нашла правильное место. Ей было, что рассказать ученикам, и было, что узнать от мастеров. Но для начала она согласилась провести занятие по животным компонентам, узнав, что мало кто из обитателей Линь Ян Шо в них разбирался. Для неё они были одним из основных ингредиентов различных снадобий, и куда более эффективными, чем многие травы.

Было около шести вечера. Весна собиралась провести занятие на улице возле столовой, где было много места для всех желающих. На вынесенных столах было все необходимое для обработки туш - пустое ведро, таз с водой, тряпка для рук, острый нож, чистые миски. Зайцев к занятию добыли здешние охотники, и с туш была только слита кровь. Все были добыты без огнестрельного оружия, поэтому не нужно было выбирать из тушек дробь. Сейчас тушки были подвешены за ноги на паре закрепленных горизонтально толстых палок, у которых было достаточно места, чтобы начать работу.

- Добрый вечер, - сказала Весна, оглядев учеников. - Я - новый мастер, и буду обучать желающих знахарским премудростям - травам, камням, снадобьям животного происхождения. Меня зовут Весна Петрович, но мне кажется, что не всем будет удобно произносить мою фамилию. Я отзываюсь на "тетя Весна" или "баба Весна".

Она говорила на китайском, которым владела неплохо, хоть и не успела избавиться от акцента. Некоторые слова приходилось подбирать и вспоминать, потому что на Тибете мало кто общался на принятом в этом монастыре путунхуа.

- Сегодня мы будем разделывать зайцев, и я расскажу вам, сколько полезного может быть в одной тушке. А заодно подготовим мясо на завтра и впрок. Сначала подвешиваем зайца за ноги, потом берем острый нож и начинаем аккуратно обрезать шкуру. Делаем надрез по кругу чуть ниже коленного сустава, потом по внутренней стороне ноги до заднего прохода. Надрезав шкуру на обеих лапах, снимаем с них и с хвоста, срезаем в области промежности, а дальше аккуратно счищаем дальше вниз, подрезая ножом сухожилия. Уши надрезаем у основания, вокруг глаз шкуру обрезаем. Все, это готово.

Весна медленно показывала ученикам, как правильно снималась шкура с туши. Это был ценный трофей, да и в быту мех никогда не был лишним, особенно на Тибете, где ночи были очень холодными даже летом.

- Когда будете разделывать свои трофеи, не складывайте туши одну на другую, а

перевозите за задние лапы, иначе шкура будет испорчена, - объяснила женщина. - Теперь берите побольше соли и натирайте шкуру ей. Соль не жалейте, через неделю шкуры натянем на рамки и будем просушивать. А пока сложите в ту корзину. Потом берете тушку и кладете её на разделочную доску. Разрезаете брюхо и потрошите. Кишки удаляются целиком, вместе со сфинктером. Очень осторожно отделяем желчный пузырь от печени, если лопнет - придется долго отмывать и вымачивать всю тушу. А так слейте желчь в отдельную миску, затем тщательно вымойте в ручье нож и руки. Заячья желчь используется в некоторых снадобьях для суставов, для облегчения родов и при заболеваниях кишечника. Иногда ей бельма в глазах выводят. Легкие, сердце, почки, печень складывайте в отдельную миску, из них можно будет приготовить паштет или даже пироги. Потом промойте тушу в реке до тех пор, пока стекающая вода не перестанет быть красной, отожмите и можно разделять. Отделяем брюшные мышцы от того места, где были почки, отрезаем переднюю часть с брюшиной, отделяем лопатки и лапы.

Все этапы этой разделки Весна также показывала ученикам, чтобы они могли смотреть со стороны и повторять. Ничего сложного и особо хитрого в этом процессе не было. После первых трех-пяти зайцев эту работу можно было проделать хоть с закрытыми глазами.

- Мясо зайца очень полезное. Его можно тем, кому не рекомендуют есть красное мясо, в нем много полезных веществ и оно очень питательное. Но перед приготовлением его нужно вымачивать, чтобы избавиться от запаха. Так что режьте мясо на куски, а потом сложите вот в это ведро, в нем молочная сыворотка с луком, солью и черным перцем. Завтра дежурным останется только приготовить. Как закончите - уберите за собой посуду и протрите столы.

Мастер-класс завершится в ночь на 05.03. Приглашаются все желающие с навыком на уровне не выше послушника. Игровое время - лето, 6 часов вечера. Еще тепло, но уже не жарко

.

Александр Коншин

Вот. Это вот задание он ждал, наверное, больше всего остального. Наверное потому, что разделка туш - это что-то иное, кстати, не касающееся магии, опять-таки может пригодиться в быту.

Этот мастер-класс вела какая-то новая женщина, он ее прежде не видел, только пару-тройку дней назад.

Он пришел одним из первых и, когда женщина начала объяснять и показывать, а как же без этого, стал внимательно слушать и наблюдать. А также вспоминать свои не хитрые увлечения в детстве, которые могут пригодиться. Зайцев он, конечно, не разделял, но из детства помнит, что наблюдал за тем, как мама разделяет рыбу или какие-нибудь охотничьи трофеи. Отец любил охотиться и приносил иногда птиц, а однажды подстрелил целого кабана. Вроде они его потом отдали. Или продали.

А еще он помнит, как познакомился с одной девушкой, она тогда проходила практику в морге. Он иногда присутствовал при вскрытии. Самое главное, чтобы никто не ожил, а там уж...

Он взял тушу зайца и повесил за задние лапы на крюки. Посмотрел, как женщина снимает с него шкуру, и пытался сделать то же самое. Но это надо делать осторожно, чтобы не порвать и не захватить с ней кусок мышцы. С самого начала получалось плохо, он помогал себе ножом, но вскоре дело пошло, и более-менее нормальная и целостная шкура оказалась в его руках. Соль не жалеть, и он добротнo натёр шкуру бывшего зайца солью, стараясь, чтобы крупинки ложились между каждым волоском. Справившись с этим, он принялся за разделку туши. Снял всё, что осталось от зайца с крюков и положил на доску.

- Это задание прям для будущих Чикатило, - усмехнулся он, вонзая нож в паховую область и ведя нож вверх и приподнимая немного сальник, чтобы не повредить внутренние органы. Распорол брюхо и стал осторожно потрошить тушу. Удалил кишки.

Следующим делом нужно было отделить желчный пузырь от печени. Это показалось ему слишком сложным заданием, не хотелось очень долго полоскать тушу в воде, чтобы избавиться от запаха или ферментов. Он не знал, пахнет ли желчь или нет, но, если быть честным, то и не особо желал это узнать. Хотя, наверное, пахнет. Ну или подпортит конкретно вкус, цвет, качество мяса, если вовремя не принять меры.

Когда он отделял желчный пузырь от печени, его руки слабо дрожали, в плечах тоже чувствовалось напряжение. Но все обошлось, и он вылил содержимое желчного пузыря в миску. Промывая руки и нож в прохладных водах ручья, он подумал о плюсе, что это все происходит на природе, а не в душном помещении. Наверное, там бы воняло желчью.

Вернувшись к своей работе, он продолжил потрошить зайца, и вскоре от внутренностей ничего не осталось. Все полетело в другую миску, и вскоре перед ним лежали только мясо и кости. Что она там сказала? Теперь надо промыть тушу. Снова идти на ручей. Взяв трофей, он спустился к ручью и стал вымачивать мясо. Волны забивались в мышцы, обволакивали и уносили кровь с собой. Когда ему показалось, что крови стало меньше, он отжал тушу и вернулся к своему рабочему месту. Взял нож и стал теперь отделять мясо от костей.

Когда с работой было кончено, он протер стол, убрал посуду и, попрощавшись с мастером, покинул это место.

Юншэн Лю

Юншэн ничего толком не знал о новом мастере. Эта женщина казалась странной и даже немного пугала, потому что напоминала ведьму из сказок. Хотя отец говорил, что она - неплохой травник и целитель. Он вроде как даже сам хотел зайти на этот мастер-класс, если найдет время, потому что обычно работал с энергией и травами. Юншэн поклонился мастеру и посмотрел на развешанных зайцев. Ему не очень нравилась идея кого-то потрошить, но уже из названия мастер-класса стоило ожидать чего-то подобного.

Наблюдая за действиями мастера, Юншэн принялся снимать с зайца шкуру, начав с ног. Нож был острым, и эта шкура поддавалась довольно легко, хотя было страшно её порезать где-то, где не нужно. И если поначалу Лю-младший работал с некоторой брезгливостью, в итоге он достаточно освоился, чтобы уверенно закончить работу. Он натер обратную сторону шкуры солью, которая, видимо, должна была впитать влагу, чтобы не началось гниение, а затем отнес тушку на стол, чтобы её разделать. Он разрезал живот, подсмотрев, как это делала баба Весна, затем достал потроха,

стараясь не повредить желчный пузырь, содержимое которого затем смог осторожно вылить в миску, испачкав только руки, которые тщательно вымыл вместе с ножом.

Юншэн без особого труда нашел остальные органы, о которых говорила мастер - легкие, печень, сердце и почки, которые отложил отдельно. После этого он пошел к ручью, чтобы промыть выпотрошенную тушу в холодной воде. Он отмывал её тщательно, до тех пор, пока стекавшая вода не стала прозрачной, а затем, отжав остатки воды, пошел разделывать зайца дальше. Юншэн не умел готовить и никогда не рвался помогать матери на кухне. Отец иногда готовил, но ничего особо сложного, ведь пока мама была в Англии, им было куда проще есть в монастырской столовой, чем возиться с готовкой самим. А во время дежурств по кухне Юншэн мыл посуду, вытирал столы или протирал пол, но к готовке никогда не лез. Так что разделывать зайца ему было не сложнее и не легче, чем если бы ему сказали нарезать ячье мясо или разделать курицу. Но он, как ему казалось, справился. И после того, как части тушки были порезаны на более мелкие куски, он отнес их в ведро с молочной сывороткой, а затем навел порядок на своем рабочем месте.

Юншэн постарался запомнить как можно больше из того, что говорила баба Весна о свойствах заячьего мяса. потому что пришел он на занятие именно за этой информацией, а не за ценными навыками потрошения заячьих шкур. В целом, он оказался доволен, что сюда добрался.

Чин Ху

Чин не мог пропустить занятие у нового мастера. Он считал, что хорошо разбирается во многих аспектах врачевания, потому что давно работал с энергией и немало знал о свойствах трав и камней. Но вот животные компоненты всегда были той областью знаний, которая оставалась для него закрытой. И он не находил возможности изучить её более подробно, находясь в Линь Ян Шо, где жил почти все время.

С новым мастером Чин толком не успел познакомиться, они только представились друг другу после её разговора с сифу. Эта женщина неплохо говорила на путунхуа, хотя была европейкой. И у неё наверняка был собственный подход к тому, как лечить людей.

Чин приветствовал тетушку Весну, как она разрешила её называть, вежливым поклоном, затем стал слушать, что требовалось от участников занятия. Он умел разделывать дичь, потому что в монастыре охотники нередко приносили зайцев и другую добычу, которая в основном отправлялась в столовую. Чин довольно ловко снял шкуру, которая оказалась повреждена стрелой лишь в одном месте, затем отправился натирать её солью. Некоторые охотники замачивали шкуры в специальном рассоле, но здесь было проще солить их насухо, потому что сухой тибетский климат, в котором почти не водились насекомые, позволял не возиться с чанами для засолки, а просто засыпать шкуры солью, а затем растягивать их на деревянных рамах, прикрыв их марлей от редких мух. Заячьи шкурки потом охотно скупали торговцы на рынке в деревне.

Закончив с мехом, Чин отправился потрошить зайца. Он делал это осторожно, потому что зайчатина сама по себе была довольно вонючим мясом, а плохо

выпотрошенная, особенно с разлитой желчью, была очень неприятной на вкус. Закончив с потрохами, Чин тщательно промыл заячью тушу в ручье, а затем разделал её, чтобы замариновать. Молочная сыворотка за несколько часов отбивала неприятный запах. Вместо неё можно было использовать уксус или даже вино, но суть от этого не менялась. У такой дичи важно было избавиться от запаха и размягчить мясо, а затем готовить его с минимумом специй. Никакие местные или ханьские приправы не подходили к дикому мясу, которое сочеталось разве что с луком и черным перцем. Но зато тетушка Весна рассказала, чем полезна зайчатина и заячья желчь, что хоть немного прибавило Чину знаний в области животных компонентов.

Он протер стол и вымыл посуду, после чего поблагодарил мастера за урок и отправился мыть руки, потому что чуткий тигриный нюх все еще чувствовал остававшийся на них запах крови и заячьего мяса.

Шэн Бо

Шэн пришла на это занятие из любопытства: она хотела посмотреть на нового мастера, о которой говорили что она - опытная знахарка. Они были примерно одного возраста, но Весна была европейкой, объехавшей весь мир не как наемник и воин клана, а как человек, изучавший противоположные области знаний. Шэн вежливо поклонилась и приготовилась к началу занятия. Европейка говорила с заметным акцентом, но довольно понятно. Задание было примитивным - для Шэн не было никакой сложности в том, чтобы освежевать и разделать зайца, потому что подобной дичью нередко приходилось питаться в походах.

Шэн взяла нож и довольно быстро сняла с тушки шкуру, подрубив суставы передних лап так, чтобы кончики лап остались внутри, как ей было привычнее. После этого она принялась потрошить зайца, слушая о полезных свойствах заячьей желчи. Ей показалось, что действие этого снадобья должно было напоминать действие желтой энергии, согревавшей и разгонявшей обмен веществ. При избытке энергии Манипуры это могло приводить к увеличению количества желчи в теле, это Шэн приходилось наблюдать на практике как врачевателю. Но она не привыкла использовать вспомогательные средства при лечении пациентов, всегда работала только с чистой энергией. Никакие попытки освоить те же травы не увлекали Шэн достаточно сильно, чтобы она хотела всерьез тратить время на обучение в ущерб тренировкам и другим делам. Но сейчас она подумала, что, возможно, упускала нечто полезное. Экономя собственную энергию за счет использования дополнительных средств, можно было сделать больше и помочь большему количеству раненых в случае необходимости. Просто в тех ситуациях, когда Шэн приходилось работать с энергией врачевания, никаких дополнительных средств могло просто не оказаться под рукой.

Шэн вылила желчь в миску и промыла тушу перед тем, как её разделывать. В походах мясо не мариновали, его просто обжаривали на костре и ели так, хотя у зайчатины был довольно специфичный запах и вкус. Но Шэн в принципе не умела готовить. Только после того, как она приехала в монастырь, она освоила пару-тройку примитивных рецептов, а после рождения Сонгцэна начала что-то готовить дома. Это получалось у неё существенно хуже, чем обращаться с оружием.

Закончив с мясом, Шэн убрала за собой со стола, вымыла посуду и попрощалась с новым мастером. Тигрице казалось, что ей будет чему поучиться у этой целительницы уже потому, что они были слишком разными.

Эрик Адлер

Эрик не удивился, застав на этом занятии опытных мастеров монастыря. Та сфера знаний, которой был посвящен мастер-класс, была плохо знакома местным лекарям, но наверняка их интересовала. Адлер считал, что разбирался в целительстве куда хуже, чем Шэн или Чин. Он знал о свойствах трав и камней, но был бы не прочь узнать хоть что-то о животных компонентах. Он поздоровался с мастером и взглянул на туши зайцев. Эрик не привык к подобной работе и пока без положительных эмоций предвкушал, как будет работать на этом занятии.

Он взял нож и подошел к одной из висевших неподалеку туш. Глядя на Весну Петрович и соседей, он принялся срезать с зайца шкуру, проверяя каждое действие, потому что боялся испортить мех. Получалось довольно неловко, и сама работа была не особо приятной, но Эрик старался все сделать правильно. Он довольно долго провозился со шкурой, затем намазал её солью и положил к остальным. Потрошить зайца оказалось еще менее приятно, чем снимать с него шкуру, но Адлер все равно старался, еще и слушал объяснения мастера о свойствах желчи, которую не стоило разливать на мясо. Боясь допустить эту ошибку, Эрик не спешил, отделяя желчный пузырь, и в итоге справился. Он нашел нужные потроха, выбросил в ведро кишки и затем промыл мясо в холодном ручье.

Разделять тушу было проще, потому что это мало чем отличалось от готовки любого другого мяса. Эрик разделил всю тушу на части, затем нарезал их на небольшие кусочки, чтобы они лучше замариновались, и отнес их в общее ведро с молочной сывороткой, от которой пахло луком и перцем. Адлер вымыл руки, затем промыл посуду и протер стол. Занятие показалось ему интересным не столько из-за свойств мяса и желчи, о которых он узнал в общих чертах, сколько из-за того, что он, избалованный городской житель, смог справиться с такой работой.

Ян Лю

Ян считал себя одним из лучших лекарей в монастыре, но ничего не знал о том, как применять в работе животные компоненты. Ему было любопытно посмотреть на новую знахарку, которую занесло в монастырь на днях. Эта женщина чем-то напоминала белогривого цербера, и Лю надеялся, что первое впечатление будет ошибочным, потому что для двух Шэн тут маловато места.

С мастером Петрович, которая просила звать себя тетя Весна, Ян держался предельно вежливо. Им как минимум предстояло много работать вместе, если она решит задержаться в этих краях. Он вежливо ей поклонился и приготовился слушать. Но задание заключалось в том, чтобы потрошить зайцев. Ян с недоверием посмотрел, как Юншэн, вооружившись довольно острым ножом, принялся за эту новую для себя работу, но потом понял, что сын работал довольно аккуратно.

Лю умел разделять зайцев. Этот навык он приобрел уже после того, как покинул Пекин, но до того, как оказался в Линь Ян Шо. В эти годы он проходил обучение в тех условиях, где тсампа считалась отличной едой. а тсампа с пойманной

зайчатиной - праздником. Ян аккуратно, но быстро снял с заячьей туши рыжевато-серую шкуру, которую густо намазал солью с обратной стороны, а затем пошел потрошить эту дичь.

Желчный пузырь он достал почти сразу, пока ничего не пролилось, затем вытащил и выбросил кишки и отложил отдельно легкие, печень, почки и сердце, которые должны были пойти на какое-то отдельное блюдо. желчи с одного зайца было немного, но за время этого занятия её можно было запасти надолго, если тетушка Весна знала способы её заготовки и хранения.

Ян как следует промыл зайца в воде, затем разделал тушку и нарезал мясо для того, чтобы его замариновать. Закончив с работой, он не стал злоупотреблять статусом старшего мастера в присутствии Шэн и сам навел за собой порядок, после чего попрощался с мадам Петрович и отправился домой.

Юэ Шэ

Юэ несколько смутилась, увидев такое скопление мастеров на этом занятии. Ей всегда было интересно узнавать что-то новое, потому что для себя она решила, что самые полезные в жизни навыки - это те, которых от тебя не ожидают. Она не считала, что хорошо владела врачеванием, или достаточно хорошо разбиралась в лечебных травах, но на фоне животных компонентов эти навыки были хоть сколько-то развиты.

Девушка вежливо поклонилась новому мастеру, затем, сложив руки в жесте почтения, - своей наставнице, которую точно не ожидала здесь увидеть. Поняв суть задания, Юэ смутилась еще сильнее. Сифу давно говорила, чтобы она была готова к таким ситуациям в походах, но Юэ никогда не приходилось самостоятельно разделять зайцев. В зверином облике она обычно приносила более крупную добычу, и с той разбирались дежурные в столовой.

Юэ взяла нож и стала наблюдать за тем, как действовала сифу Петрович, которую она никак не могла даже про себя назвать "баба Весна" или "тетя Весна". Сифу снимала шкуру чуть по-другому, но сделала это быстро и ничего не объясняла, поэтому Юэ стала повторять за тем мастером, кто вел занятие. Она провозилась со шкурой, но все же сняла её достаточно аккуратно, затем просолила и положила в общую корзину.

Потрошить зайца тоже было не сложно. Как поняла Юэ, главным было не повредить желчный пузырь, и это ей удалось, а все остальное нужно было доставать и разбирать: что на выброс, а что отложить для столовой. В зверином облике никакой хищник не считал бы, что в потрохах добычи есть что-то несъедобное, и содержимое брюха обычно доставалось тому, кто поймал дичь, как самый ценный трофей, но люди все же питались не так, как тигры.

Юэ вымыла тушу в ручье и вернулась за стол, где стала разделять зайца. Она снова наблюдала то за сифу Петрович, то за своей наставницей, и справилась с этой работой довольно быстро. После этого девушка отнесла мясо, чтобы сложить его в маринад, и навела за собой порядок.

Дженнифер Джинджер Дэй

- *По-моему, это плохая идея,* - сказал менестрель. Конечно, было совершенно не видно, как он там жив, внутри головы, но у Дженнифер было стойкое ощущение, что, впервые заслышав про мастер-класс по животным компонентам, менестрель стал нежно-зеленого цвета, ну чисто как летний салат на грядке, да так теперь таким и ходил.

И ладно бы он один. Так нет ведь, толпой позеленели.

По сути, стойкими оловянными солдатами, которых выпущенными заячьими кишками не напугать, оказались только Лирой Дженкинс с гасконцем - вояки, которым по статусу и положено неженками не быть, да сама Дженнифер. Остальные трое дружно уверяли, что при виде мертвого зайца упадут в обморок.

И было бы, кстати, не так плохо, если бы они действительно упали. Так нет же, остались сеять панику и отвлекать.

- *Ты уверена, что это - действительно то умение, которое пригодится тебе в будущем? А не просто блажь, которая ничего, кроме тошноты, не принесёт?* - в истерике спросил агностик, когда Джинджер, следуя указаниям мастера, подступилась к зайцу с ножом и принялась надрезать шкуру на мохнатых лапах. - *Ты не знаешь! Не можешь этого знать!*

Плохая попытка меня переубедить. Очень-очень плохая.

- Для чего у зайца хвостик? - дразнясь, огрызнулась Дженнифер, старательно помогая себе концом ножа там, где шкура не желала сходить сама и её приходилось её срезать. От долгой практики несложная рифма приходила в голову практически мгновенно, сложнее было уследить за языком и не ляпнуть новое двустипение вслух, вот как сейчас. - Я не знаю, я агностик.

Вид совсем голого, лишённого шкуры зайца почему-то не так напугал и шокировал, как, по идее, должен бы был. Хотя смотря кого, конечно. Пока Дженнифер держалась молодцом и, не ощущая приступов тошноты, спокойно горстями втирала соль в заячью шкуру, ее внутренние попутчики далеко не все вели себя так же героически. Менестрель внутри панически икнул и обмяк. Критик и агностик, судя по воцарившейся на их месте тишине, сделали примерно то же самое. *Это вы ещё кишок не увидели,* злорадно подумала Дженнифер, вгрызаясь ножом в заячий живот, *сейчас я вам ещё и кишки тоже покажу, полюбуется.*

- *Лихачь аккуратнее,* - поправил гасонец. - *Желчный пузырь не проткни, с ума сойдешь потом, пока будешь желчь из мяса вымывать.*

Самым сложным для Дженнифер оказалось отделить полезные потроха от бесполезных. Не потому, что скользкие кишки её взволновали и всё-таки выбили из колеи, а потому, что потроха на первый взгляд показались все примерно одинаковыми. Подглядывая за тем, что делали мастера на соседних разделочных досках, Джинджер постаралась сделать то же самое, хотя все равно была не до конца уверена, что не выложила в миску какой-нибудь бесполезный придаток вместо, скажем, печени.

- *Ты страшная женщина. Ты это знала?* - простонал менестрель. Голос у него был, натурально, цвета брокколи.

Свыкаясь с новым статусом "страшной женщины" - подумать только, жуть какая, - Дженнифер старательно выполоскала выпотрошенного зайца в ручье, потом вернула его на разделочную доску и, старательно налегая на нож, распилила тушку на куски, примерно как показывала баба Весна. Примерно - потому что, во-первых,

истерика менестреля и компании уже заставляла глаз нервно дергаться и потому на этот самый глаз девушка оказалась кривовата, а во-вторых, ирландка довольно смутно представляла себе, где у убиенного зайца были почки. В брюхе, это понятно, но всё же хотелось бы больше конкретики, а конкретики не было. Закончив пластать заячью тушку, Дженнифер бросила куски мяса в общее ведро и принялась старательно приводить за собой в порядок стол, нож и разделочную доску. Не так чтобы сильно насвинячила, конечно, но всё равно было что прибирать.

- *Я с тобой больше не вожусь*, - слабым и, опять же, цвета брокколи голосом сообщил критик.

Ой, да куда ты денешься.

Каэтана Рейс

Если уж говорить совсем откровенно, то идти на этот мастер-класс Каэтане немного боязно - она из тех девочек, что способны долго с и нежностью умиляться любому покрытому мехом созданию. Но никак не резать этот мех ножом.

И тем не менее, Каэтана считает, что ей это надо. Нужно, необходимо, может оказаться полезным, и этот список можно продолжать бесконечно. Например, чтобы вызвать одного из могущественных лоя, требуется кровь петухов и голова черепахи. Звучит, конечно, жутковато, но вдруг и впрямь - рано или поздно понадобится. Тогда лучше уж быть готовой к этому заранее.

Девочка нервно сглатывает, ещё когда только подвешивает зайца за ноги - а ведь это, по идее, самая лёгкая, наименее неприятная часть, дальше должно пойти хуже. В этих условиях то, что Каэтана оказывается на занятии самой маленькой и окружена практически сплошь мастерами, её совсем не пугает и не смущает, ей вообще не до этого. Напряженно сжав губы, девочка пилит ножом заячью шкуру, разрезает сперва по всей длине одной лапы, потом проделывает то же самое со второй лапой и испуганно берется за шкуру одной рукой, тянет и подрезает ножом, помогая себе окончательно содрать с зайца шкуру. Торопливо натирает солью и спешит отложить шкуру в сторону, чтобы скорее уже перейти к следующему этапу.

Там, как ни странно, становится легче. Не очень сильно, но легче. Как будто, потеряв шкуру, заяц обезличивается, превращается в абстрактное мясо, и его уже как-то проще воспринимать. Стараясь резать как можно поверхностнее и аккуратнее, чтобы ненароком не распилить ничего лишнего, Каэтана разрезает зайцу брюхо и пугливо начинает разбирать его содержимое. Желчный пузырь девочка находит, как можно аккуратнее отделяет от печени и прокалывает, выливая его содержимое в миску. В другую миску отправляется печень, потом почки, сердце и лёгкие, а Каэтана идёт к ручью, чтобы мыть там сразу всё - нож, руки и зайца. Нож девочка кладёт на колени, пока старательно полощет мясо в проточной воде. Потом возвращается к разделочной доске, разрезает мясо на несколько частей и складывает в ведро с молочной сывороткой. После этого остаётся только все за собой убрать и вымыть - вот уж что действительно легко. По сравнению с тем, что только что пришлось сделать, уборка рабочего места для Каэтаны - это даже не задача, а скорее так, напоминание, что расслабляться всё равно не надо. Даже несмотря на то, что ты молодец, никого лишнего не зарезала и сама тоже не зарезалась.

Астрид Мора

Имя мастера, пригласившего к столовой желающих положить начало навыку или

углубить собственное знание животных компонентов, не было у Астрид на слуху, хотя о многих мастерах и старших обитателях монастыря она уже была наслышана. Тем интереснее ей было наблюдать за тётей Весной, когда та представилась, и гораздо приятнее, чем смотреть в сторону неподвижных заячьих туш с застывшими стеклянными глазами. Нет, в ученице не было к ним излишнего сострадания, она не сокрушалась внутренне об отнятых жизнях у несчастных диких зверушек, если у тех вовсе было представление о счастье - ей, скорее, было безразлично. Она никогда раньше не разделявала животных, ни с кого не снимала шкур, ни с кого не щипала перьев; даже готовка - и та помнится ей минимальной работой с мясом: как правило, разделано на составляющие тельце животных было задолго до того, как оказаться в её руках. Ныне предстояло восполнить пробел в знаниях, сильно-сильно переступая через себя и отдавая строгий отказ своей последней трапезе, которая, вероятно, в процессе не раз будет проситься наружу.

Ученица поприветствовала мастера поклоном и внимательно выслушала задание, окинув взглядом столы, на которых стояли чистые миски, лежали чистые тряпки для рук и прочие вспомогательные атрибуты страшного действия вечернего мастер-класса.

Она неспешно подошла к своей жертве, собираясь с мыслями и даже слегка сжав в кулак свободную руку, во второй крепко охватывая острый нож для разделки. Тушка, ноги, висит - справились, вдох, выдох. *"Это будет сложнее, чем кажется"*, - подумала Астрид, оценив собственную эмоциональную реакцию - ныне она граничила с долей то ли испуга, то ли излишней осторожности, но руки начинали дрожать куда сильнее, чем утром во время сбора чёток; чего вовсе нельзя было заметить за тётей Весной. Она начала демонстрировать последовательность разбора зайца с профессиональной чёткостью и точностью, ни на минуту не отвлекаясь - Астрид, глубоко вдохнув, стала повторять за ней. Она решила не оставлять себе времени ни на волнение, ни на отвращение, чётко следуя инструкциям и работая с тушей, как с безжизненным материалом, коим он и являлся ровно с тех пор, как был убит на охоте. Надрезала под коленным суставом и двинулась по ноге - очень скоро ощутила усилие, которого было достаточно для того, чтобы легко рассекать шкуру, и стала отвлекаться от своего зайца куда реже, не глядя в сторону мастера, а лишь следуя устным наставлениям. При попытке освободить лапы и хвост, шкура поддавалась движению легче, чем ждала Астрид. После того она и вовсе выдохнула, решив, что, действительно, напрасно боялась подступиться к бедному животному - сложности в алгоритме работы не было, была только в обуздании собственного беспокойства.

Шкура, полностью отпустив прочие компоненты туши, неспешно и обильно была натёрта солью - ученица старалась подойти ответственно к каждому этапу, не столько сознательно оценивая их значение, сколько просто боясь наделать ошибок; затем оставила её в корзине, где было велено.

Следующим этапом было потрошение - брюхо возложенного на разделочную доску освежёванного зверька было распорото, рвотный позыв перетерплен, кишки вытащены целиком. На этом этапе Астрид чувствовала себя беспредельно неуверенно, но не была лишена осторожности, в особенности когда дело дошло до удаления желчного пузыря. Мастер кратко рассказала об основных свойствах желчи, применимых при лечении суставов или принятии родов для их облегчения, а ученица послушно вылила жидкость в отдельную миску и направилась с ножом и тряпкой к ручью. Там она тщательно привела его в порядок и вымыла руки, насухо вытерев их, и вернулась к тому, что осталось от туши. Сердце, печень, почки, лёгкие - всё пошло в следующую чистую миску; сейчас уверенности в себе поприбавилось,

словно часть волнения была смыта водой, и Астрид снова вернулась к ручью. На этот раз с тушей, которую нужно было тщательно промывать до тех пор, пока стекающая вода не станет прозрачной, и отжать. С этим юная дева справилась без проблем, уже держа тушу с гораздо большим энтузиазмом, чем в самом начале, и вернулась на место, готовая к разделке. Мастер лаконично поясняла, что требуется от присутствующих на каждом этапе, Астрид запоминала, наблюдала и повторяла: отделить брюшные мышцы, отрезать, отделить лопатки и лапки - сделано, разрезано на куски и возложено в ведро с молочной сывороткой и специями.

Сколько прошло времени, пока ученица справилась с одним-единственным зайцем, оценить сложно, но ей было ясно отчётливо: для первого раза она справилась достаточно здорово, хотя от совершенства её отделяла некоторая неаккуратность результата. По крайней мере, в сравнении с тем, что получалось у мастеров, которых на занятии было едва ли не больше, чем учеников - но это уже детали.

Астрид тщательно убралась на своём рабочем месте, попрощалась с мастером и людьми, которые ещё не успели уйти, ещё раз кратко взглянула в ведро и глубоко вздохнула, поместив в этот вздох и приятное утомление, и наслаждение новым опытом. За сим расслабленным шагом направилась в сторону ученического корпуса.

Эмиль Давенпорт

Эмиль, услышав про мастер-класс про "животным компонентам", сначала даже не очень понял, что это. Думал, какая-то глубоко мистическая вещь. Типа, кроличий хвост или акулий зуб себе на шею вешать, чтобы было везение, счастье и все такое. Правда, потом Миль сообразил сунуться к маме и уточнить. Получил ответ, что нет, ничего подобного, там будет гораздо более приземленная лекция, подумал и решил, что тогда можно послушать. Раз не совсем мистика, тогда, может быть, это даже окажется полезно.

Узнав, что предстоит потрошить кроля, в смысле, зайца, Эмиль немедленно воспрянул духом и даже успел нетерпеливо и кровожадно хрустнуть пальцами. Уметь правильно зарезать и разрезать добычу - это ж не скучно, это, наоборот, самое то, полезное. Это охотник должен уметь, а мальчик в последнее время частенько мечтал о том, какой классный охотник мог бы из него получиться.

Ну вот и начнет помаленьку как раз.

Деловито повторяя все движения следом за тетей Весной, Эмиль подступился к зайцу, подвешенному ногами кверху, взял нож и принялся взрезать шкуру, сперва подрезав ее под коленными суставами и дальше разрезая вниз. Мальчику было не занимать старательности, но, увы, не аккуратности, поэтому надрезы получались не очень ровными и даже где-то немножко рваными. Зато Миль был достаточно упорен для того, чтобы, несмотря на лохматые края разрезов, не психануть, а продолжить терпеливо резать, чтобы потом довольно ловко эту самую шкуру с зайца содрать. Ловкость у Эмиля вообще, как правило, возрастала одновременно с тем, как от мальчика начинало требоваться меньше трепетной аккуратности. Напоследок надрезав уши и окончательно отделив ценный мех от не менее ценного зайца, мальчик разложив шкуру перед собой и старательно, щедро натер ее солью. Втирал такими же горстями, как и работавшая рядом, разговаривавшая сама с собой девушка, если и не еще щедрее. Закончив с шкурой, Эмиль разложил зайца на разделочной доске, вскрыл ему брюхо, стараясь сделать это одним ловким и как можно более скальпельным разрезом, а потом принялся озадаченно копаться в заячьих внутренностях. Сердце и легкие нашлись довольно быстро, их Миль немедленно выложил в отдельную миску. С почками и печенью оказалось несколько

сложнее - да еще тут к печени этот желчный пузырь прилепился, который надо было ювелирно отковырнуть. В какой-то момент мальчик всерьез поверил в то, что этот желчный пузырь у него в руках сейчас лопнет, и останется Миль единственным болваном, залившим мясо желчью, потому что остальные вроде как справились в этом месте. Вспотев от напряжения, Эмиль тоже кое-как справился, раздавив желчный пузырь уже над отдельной миской, и отправился мыть нож и руки. Потом снова вернулся к разделочной доске, там выложил в миску оставшиеся полезные внутренности в виде почек и печени, и опять потащился к ручью мыть, на этот раз - уже зайца целиком. Как в этих условиях Эмиль ухитрялся еще что-то слышать и запоминать, даже для самого мальчика осталось загадкой. Но все же Миль в общих чертах запомнил, что заячья желчь - полезная для организма штука, например, для суставов, и что остальные потроха отлично находят свое место в пирогах. Потом, отрезая от зайца лапы и куски живота и спины, Эмиль запомнил еще и то, что зайца надо вымачивать, чтоб лучше пахло. Куски разделанного зайца мальчик переложил в вердо с молочной сывороткой и даже попытался приглядеться, где там плавают лук и черный перец, но из-за кусок зайчатины, которые уже успели накидать в ведро остальные, было плохо видно. После этого Эмиль с чистой совестью отправился мыть за собой рабочее место - мальчику, если честно, как раз эта часть работы была менее приятна, чем предыдущие, но раз уж мастер сказала "мыть", то куда теперь денешься.

Сонгцэн Кэйлаш Садхир

Сонгцэн не сразу решил, нужно ли ему идти на это занятие, но потом любопытство победило, и он захотел послушать нового мастера монастыря. Он удивился, увидев, как много мастеров и учеников собрались на поляне возле столовой. Было неловко, потому что он совсем ничего не знал о животных компонентах, а выглядеть неучем перед толпой очень не хотелось. Сонгцэн поздоровался с мастером поклоном, затем поклонился матери, сложив руки в жесте почтения и низко склонив голову, как этого требовал дворцовый этикет. Её он меньше всего ожидал здесь встретить, но именно из-за её присутствия он отказался от идеи тихо скрыться, пока его не заметили.

Задание было непривычным: принцу Кобр еще никогда не приходилось разделять заячьи туши. Он очень внимательно слушал объяснения мастера, чтобы все сделать правильно. Сонгцэн несколько раз примерился, как лучше начать срезать шкуру с задних лап, и остальные разрезы, которые приходилось делать, тоже выполнял после долгих раздумий, чтобы не испортить мех. Он старался снять шкуру очень аккуратно, и ему казалось, что ему это удалось. Тогда Сонгцэн просолил шкурку и пошел потрошить тушу.

Он почувствовал запах свежего мяса и солоноватой крови, который становился все более навязчивым. Иногда мысли куда-то расплывались, а перед глазами принца Кобр стояли ярко-желтые зрачки льва. Чем больше приходилось возиться с мясом, тем отчетливее становилось это видение, и Сонгцэн долго возился с потрохами, потому что боялся что-то испортить, а то и самому порезаться острым ножом.

Когда Сонгцэн пошел промывать тушу, он улучил момент, когда никто его не видел, положил зайца на траву рядом с собой и умыл лицо ледяной водой, чтобы прийти в себя. Только после этого он стал отмывать мясо от крови, поняв, что лучше контролирует свои мысли.

И все же с последней частью работы Сонгцэн старался разделаться как можно быстрее, чтобы наваждения не успели вернуться. С того момента, как он осознал своего внутреннего зверя, он чувствовал, что лев становился все сильнее, что он рвался в сознание, приближая момент первого превращения. И сегодняшние видения были ярче, чем даже навязчивые сны о большой хищной кошке.

Сонгцэн закончил резать мясо, отнес его в общее ведро, а затем убрал за собой посуду и протер стол. Он чувствовал себя неважно, но считал, что это не было оправданием, чтобы не выполнять распоряжение мастера. Лишь закончив работу, Сонгцэн попрощался с бабой Весной вежливым поклоном и отправился домой.

Дин Ху

Дин пришел на занятие только потому, что туда пошел отец. Он надеялся, что со временем узнает хоть что-то о знахарстве, включавшем в себя сразу несколько навыков, но пока больше внимания уделял стихийной магии и боевым искусствам.

Он ничего не знал о новом мастере, и пока прислушивался и присматривался, пытаясь понять, насколько легко или сложно будет у неё учиться. В монастыре было несколько опытных лекарей, но никто из них никогда не вел занятия, посвященные животным компонентам. Дин поклонился мастеру и постарался занять такое место, чтобы меньше попадаться отцу на глаза.

Ему приходилось потрошить зайцев во время дежурств в столовой. Он не особо любил это занятие, но и не считал его сложным. Готовка казалась ему куда сложнее, чем освежевание туш. Дин довольно умело снял с зайца шкуру, которую намазал солью, втирая её во внутреннюю сторону так, чтобы она впитала как можно больше влаги. Затем он выпотрошил тушу. Обычно он выбрасывал желчный пузырь вместе с кишками, потому что это все не использовалось поварами, но сейчас слил желчь в отдельную миску, как сказала тебя Весна.

Дин промыл мясо, отжал его и отнес обратно на стол, чтобы разделать тушку. Этой работой чаще занимались уже те из дежурных, кто готовил, но задание не было сложным, поэтому Дин с ним справился без проблем. Он нарезал мясо некрупными кусочками, чтобы оно лучше пропиталось сывороткой, отбивавшей резковатый запах зайчатины.

Пока ему показалось, что занятия с новым мастером будут довольно интересными, раз она не побоялась заставить всех учеников и мастеров потрошить свежие заячьи туши. Дин скорее ожидал, что для начала все будут что-то делать с медом или какими-то готовыми снадобьями, а тут сразу пришлось окунуться в работу с головой. Ему это было интересно, и для себя он решил, что постарается посетить и другие уроки тети Весны.

Рут Татрис

На занятие Рут идет из интереса - посмотреть на нового мастера, а еще из желания быть полезной в том, что получается у нее лучше прочего. Потрошить зверье она научилась еще в далеком детстве, когда приходилось снимать шкурки со змей и ящериц, птиц и мелких животных вроде белок, а также оленей аксисов и хищных

цветт. С зайцами она познакомилась уже на Тибете, хотя общий смысл разделки туш ничем не отличался. К тому же их шкурки можно было выгодно продать, чем Рут и занималась почти все время с начала весны и до середины осени, пока не становилось слишком холодно для того, чтобы ночевать в горах. С собой она взяла Лоркана - мальчишка жался к ее ногам, но смотрел с любопытством и не выказывал страха перед тушками кроликов и кровью, которой густо пахло в воздухе.

Своим кинжалом она надрезала сухожилия кролика, затем сделала соответствующие разрезы вдоль лап до заднего прохода, повторяя свои действия на хинди для того, чтобы Лоркану, плохо понимающему путунхуа, на котором разговаривала новый мастер, были понятны ее действия. Рут снимала шкуру как снимают чулок, ловко срезая сухожилия и аккуратно отделяя шкуру от тушки, которую вскоре сняла полностью - ей не пришлось делать надрез по шкурке вдоль живота, чтобы ее не портить - за целые давали больше. Она вручила Лоркану шкуру и велела густо натереть ее солью, пока сама взялась за разделку туши - занятие чуть более кровавое, чем предыдущее, несмотря на то, что большая часть крови уже стекла с кролика, подвешенного за задние лапы.

Она надсекла брюшную стенку, не повредив внутренних органов, умело выпотрошила, раскладывая внутренности по отдельным мискам. Обычно она их выбрасывала, оставляя только мясо, если ей доводилось питаться этими грызунами в походах, а о свойствах желчи ничего не знала, поэтому старалась запомнить все, что говорила тетушка Весна, полагая, что никакое знание не бывает лишним, особенно если тебе приходится иной раз выживать одной. Рут промыла мясо и сполоснула нож в ручье, после чего нарезала его и опустила в сыворотку, хотя и привыкла обходиться без этого. Резкий запах ее никогда не отпугивал, а голод - не тетка, будешь есть то, что поймал сам, даже если рядом не окажется молочной сыворотки. Иногда она выдерживала кролика в воде, если была возможность, но чаще получалось жарить его прямо так на открытом огне.

К тому моменту как Лоркан вернулся со шкурой, которую Рут сразу убрала в корзину, она уже успела разделаться с тушкой. Лоркан несколькими словами дал понять, что когда-нибудь хотел бы и сам попробовать сделать все с начала и до конца, и Рут пообещала, что дать ему попробовать в следующий раз, как они пойдут в горы. Пока она удерживала его от обращения с ножом, но знала, что это не будет продолжаться до бесконечности.

Весна Петрович

Весна была удивлена такому количеству участников занятия, особенно пришедшим мастерам. Она заметила, что многие из пришедших не в первый раз разделяют заячьи туши, но были и те, кто явно прежде не был знаком с этой работой. Весна расправила сложенные в корзину шкурки, перемешала мясо, заполнившее ведро с сывороткой, а затем собрала всю желчь из мисок в одну большую, чтобы ей заготовить, пока она не пропала по такой погоде.

После этого женщина попрощалась с участниками занятия и стала наводить порядок на поляне. Она заранее договорилась с дежурными по столовой, которые помогли ей занести обратно в помещение столы. К тому времени, когда все было убрано, новый мастер монастыря уже придумала пару новых занятий, которые хотела бы

здесь провести. Она почувствовала, что это должно быть интересно местным ученикам и коллегам.

Мастер-класс завершен
