

Прежде чем взяться за раков, она приготовила специи и дополнительные ингредиенты. У них имелось довольно много натуральных ингредиентов от матери-природы. На холмах возле полуразрушенного храма росло много трав, большинство из которых было удобно перевезено в их маленький сад.

Бу Ян наблюдал, как она собрала пучок листьев и сухофруктов и измельчила их, ожидая, пока разогреется вок с маслом. Когда масло начало немного дымиться, она сначала бросила в него нарезанный зеленый лук, имбирь, чеснок и перец чили, постоянно помешивая, чтобы предотвратить горение.

О, так эти штуки можно жарить? Бу Ян был ошеломлен.

Затем он увидел, как Ши Ю бросила измельченные листья и плоды в сковороду и хорошенько перемешала. Вскоре весь дом наполнился аппетитным ароматом. Из-за перца чили все начали кашлять и чихать от остроты. По какой-то причине Бу Ян чувствовал, что это очень волнующе.

В этот момент Лао Эр принес раков. Ши Ю схватила корзину с раками и высыпала их на специи. Когда большая часть раков покраснела, она налила немного вина, немного сахара и снова помешала. Когда соус загустел и запах усилился, она добавила в него полстакана воды и накрыла крышкой, прежде чем снять с огня.

- Ладно, давайте приготовим что-нибудь закусить, - сказала Ши Ю.

От одних только острых раков в соусе Мала каждый почувствовал бы жажду. Поскольку большинство людей в доме были еще молоды, они не могли пить алкоголь, поэтому Сяо Ву и Сяо Лю были отправлены за сушеными сливами. Давайте заедем раков кислым сливовым супом.

Решив, что раки готовы, Ши Ю подняла крышку. Самый удивительный аромат выплыл наружу, заставив всех вздохнуть и сглотнуть.

Бу Ян действительно уже пробовал раков раньше, и хотел сказать, что в них нет ничего, что можно было бы рекомендовать. Однако запах этого блюда действительно искушал его.

- Иди сюда и попробуй! - Ши Ю протянула ему пару палочек для еды. Ей нравилось смотреть, как люди едят ее стряпню.

Бу Ян тоже не отказался, он выудил одного из раков, снял с него панцирь и положил нежное мясо в рот. Сочная, упругая текстура впитала пряный ароматный соус. Пока он жевал, его глаза фактически закрылись от удовольствия.

- Восхитительно! - воскликнул Бу Ян. Нежное мясо было сочным, и он только начал смаковать пряный вкус, как все это исчезло в его желудке.

Увидев невероятное выражение лица Бу Яна, маленькие редиски больше не могли сопротивляться. Один за другим раки выбирались из вока, и вскоре все уже шипели, обжигаясь об панцири в попытке добраться до сочного мяса внутри.

- Пойдем, пойдем, поедим на улице, - Ши Ю выгребла раков на большую тарелку и поставила ее на стол под деревом.

Тарелку тут же окружили голодные дети. Пока они ели, Ши Ю дала каждому по миске кислого сливового супа, прежде чем сама села есть.

Целый вок раков, несколько мисок сливового супа, прохладный вечер под звездным небом - все ели в свое удовольствие.

Раки в остром соусе были почти неотразимы. Даже если бы они захотели, они не смогли бы остановиться, пока все раки не кончились. После чего они налили соус в пушистый белый рис и проглотили его. Как только все исчезло, все радостно отложили свои палочки для еды.

Уходя, Бу Ян поддерживал свой раздутый живот. Он уже решил ничего не говорить своему хозяину, как бы его ни допрашивали. Кроме того, он планировал еще раз посетить их дом в будущем.

На следующий день Ши Ю, как обычно, продавала булочки на пару, когда услышала:

- Ресторан «Сян Ман» теперь тоже продает булочки на пару, и вкус у них был очень похожий, - она улыбнулась про себя и, как только тележка опустела, отправилась в путь.

Когда она вернулась, при ней был еще один кошелек, набитый серебром. На следующий день большинство ресторанов в городе Цин Шань продавали такие же булочки на пару.

- Дедушка, смотри, у нас около ста серебряных таэлей. Давайте откроем собственный магазин!
- предложила Ши Ю, отсчитывая деньги.

- Решай сама, - старик согласно кивнул. Ребенок, благословленный бессмертным, определенно отличался, она была гораздо изобретательнее и умнее обычных детей.

- Очень хорошо, давайте найдем подходящий магазин для аренды.

На самом деле, Ши Ю уже расспрашивала всех вокруг, арендная плата за небольшой магазин на полгода составляла от 50 до 100 серебряных. Поскольку это был лучший сезон для раков, вероятно, стоит начать с Раков в соусе Мала, чтобы завоевать репутацию.

- Поскольку я слишком молода, люди могут не воспринимать меня всерьез. Так что мне

придется полагаться на дедушку, чтобы вести переговоры вместо меня.

Ей нужно организовать идеальную ситуацию для активации божественного артефакта, а самым простым способом было заработать деньги и заполучить в свои руки духовные ингредиенты. Более того, помимо Сяо Ци, которая хотела булочки на пару, и Сяо Ву, который мечтал о курице, она узнала, что у дедушки тоже есть еда, которую он хотел съесть. Дедушка очень хотел попробовать столь ценное мясо духовного зверя. Лао Эр и Сяо Лю тоже хотели попробовать пищу, приготовленную из духовных ингредиентов.

В этом мире самой распространенной пищей были обычное мясо и овощи. Вдобавок к этому были духовные растения и овощи, которые влиятельные семьи ревниво выращивали и защищали в тайных местах. Кроме того, было мясо духовных зверей. Естественно, помимо этих трех уровней пищи, существовали ингредиенты более высокого ранга, которые кто-то вроде них даже не мог себе представить.

В городе Цин Шань, за исключением важных клановых семей, большинство людей не могли позволить себе даже кусочка этого божественного мяса. Если они действительно хотят попробовать его, одним из способов было выследить духовного зверя самостоятельно. Однако для большинства людей это была просто самоубийственная миссия. Только настоящие культиваторы имеют шанс против них.

Даже культиваторы делились на несколько уровней: Базовый, Элементарный, Средний, Высокий, Король, Мастер, Гроссмейстер, Божественный и, наконец, Императорский уровень. Всего девять уровней, кстати, каждый уровень также был разделен на девять подуровней.

Сейчас Ши Ю была просто простолюдинкой. Обычный ученик клана начинал с Базового уровня 3. Однако главный герой Линь Фан не мог даже достичь Базового уровня 3, поэтому окружающие считали его «неудачником» и «мусором».

В этом мире, где сила была всем, Ши Ю, естественно, тоже хотела увеличить свою силу. У обычного человека нет никакой возможности защитить себя или добиться того, чего он хочет.

Во всяком случае, с дедушкой в роли главного им удалось снять лавку у городских ворот. Им удалось заполучить это выгодное место, потому что у владельца магазина были какие-то личные проблемы в родном городе и ему срочно нужны были деньги. Таким образом, им удалось арендовать это место бывшей закуской для завтраков за 70 серебряных на полгода.

В закусочной были столы и стулья, а также несколько предметов кухонного оборудования, которые им могли понадобиться. Это сэкономило им довольно много денег. Все, что им сейчас нужно было купить, - это ингредиенты и выбрать благоприятный день для открытия.

- Давайте утром будем продавать продукты для завтрака, днем - мучные изделия, а вечером - раков, - план Ши Ю был прост. Их магазинчик был обычным, и их клиентами должны быть обычные люди. Кроме того, ничто не должно быть слишком дорогим.

Возражений против этого не было. Дедушка был ученым, который в прошлом сдал императорский экзамен и умел читать, писать и считать, так что его назначили ответственным за деньги. Что касается остальных маленьких редисок, то большинство из них помогали официантами в часы пик, а в свободное время отправлялись ловить раков.

Главной проблемой была нехватка рабочей силы. Ши Ю решила эту проблему, повесив на входе объявление о готовности купить раков. Цена зависела от количества привезенных раков.

Раки довольно бессловесные существа, так что даже маленькие дети могли поймать довольно много за один день. Поэтому, когда среди них распространилась весть о том, что кто-то покупает раков, они немедленно сообщили об этом родителям и бросились к реке. В первый же день Ши Ю уже получила несколько корзин раков. На самом деле она уже подумывала, не выкопать ли пруд, чтобы держать этих тварей.

Им потребовалось три дня, чтобы подготовить магазин. С именем она уже определилась гораздо раньше. «Раки Двух Собак и Жирной Луковицы».

Почему такое странное имя? О, с тех пор как два ее друга-писателя придумали этот мир, ни один из них нигде здесь не упоминался. Давайте помянем их таким образом!

*Кислый сливовый суп - этот многовековой напиток был и остается в сознании большинства китайцев лучшим средством для утоления жажды, особенно в летнюю жару! Цвет глубокий пурпурный и, несмотря на название, восхитительно освежающий! Два ключевых ингредиента - сушеные кислые сливы и ягоды боярышника.

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1287608>