

Тофу был очень хорошо приготовлен.

Нежный и гладкий, с теплым ароматом соевых бобов. Ши Ю глубоко вдохнула, сосредоточилась и начала нарезать тофу.

Она двигалась довольно медленно. Сначала она мелко нарезала тофу, пока ломтики не разлетелись, как игральные карты. Затем она начала резать ломтики по краям, превращая тофу во что-то, похожее на груды белой клейкой пасты.

- Ты перемалываешь тофу обратно в соевое молоко? - спросил Гань Пин, с любопытством глядя на бесформенную массу.

Ши Ю ничего не сказала, но ее руки не прекращали двигаться до тех пор, пока весь тофу не превратился в месиво толщиной с палец.

- Пожалуйста, принесите мне миску чистой воды, - вежливо попросила она Гань Пина.

Принесли миску с водой, Ши Ю зачерпнула ножом белую массу и осторожно опустила ее в воду, после чего осторожно взболтала поверхность воды пальцами. Уродливая, бесформенная масса внезапно расцвела, как цветок хризантемы. Даже зеваки у прилавка могли видеть пряди тофу, которые были настолько тонкими, что их, вероятно, можно было продеть в игольное ушко.

Глаза Гань Пина чуть не вылезли из орбит:

- Как такое возможно! - он тут же почистил нож и разделочную доску, горя желанием опробовать эту новую технику резки.

Люди, смотревшие на их выходки, тоже были шокированы. Внезапно соседний магазин оказался переполнен людьми, пытающимися купить один сырой кусок тофу, чтобы опробовать эту технику. Поначалу продавец был очень рад видеть толпу, но когда узнал, что они захотели купить только один кусок тофу, его лицо исказилось:

- С какой стати вам нужен сырой тофу?

- Чтобы разрезать его в клочья, - последовал таинственный ответ.

- В клочья? - теперь боссу стало любопытно. Однако бизнес есть бизнес. Поскольку конкурентов у него не было, ему удалось продать свой сырой тофу по довольно хорошей цене.

Но в тот день он был единственным счастливым человеком. Студенты, которые купили у него тофу, немедленно достали свое холодное оружие и попробовали Технику Измельчения Тофу. К

сожалению, упражнение не привело ни к чему, кроме неприглядной массы или плохо нарезанного тофу. Большинство студентов вздохнули и решили сдаться.

Тем временем некоторые студенты вздохнули и пробормотали:

- Похоже, наша культивация просто слишком низка. В противном случае, как получилось, что мы даже не можем правильно нарезать что-то вроде тофу?

С этого дня для пользователей клинков Имперского колледжа стало традицией проверять свои навыки с помощью Измельчения Тофу. Эта техника позже будет включена в школьную программу и станет одним из обязательных занятий для всех, кто хочет работать с лезвиями любого вида.

Ши Ю не была по-настоящему удовлетворена своим измельченным тофу, так как получилось много сломанных прядей. Однако она была уверена, что сможет преодолеть эту проблему после нескольких тренировок.

Размышляя над этим, она достала из задней кухни вок, готовясь что-то приготовить. Когда она была на полпути, Гань Пин сказал:

- Я слышал, что вчера в бамбуковом лесу ты приготовила какое-то очень ароматное блюдо. Что это было?

- Это Курица в Бамбуке, - честно сказала Ши Ю, - Это немного хлопотно, поэтому я могу приготовить его только для нас. Это не очень подходящее блюдо для массового производства.

- Там задействуются навыки ножа? - Гань Пин явно больше интересовался этим аспектом. После того, как здесь появилась Ши Ю, он уже открыл два новых способа использования своего ножа.

- Да, ах. Это называется обвалкой. Цель состоит в том, чтобы вынуть все кости, не повредив кожу. Это совершенно отличается от обычного движения нарезки.

Пока они разговаривали, Ши Ю уже достала целую курицу. Ее быстро обвалили и напичкали такими же лекарственными травами, как и вчера. Главное отличие состояло в том, что возраст трав исчислялся десятилетиями, а не столетиями. Кроме того, она использовала обычную колодезную воду вместо духовной воды.

Что касается огня для приготовления пищи, она решила поставить трубку из бамбука вертикально на вок и обернуть вокруг нее свой синий духовный огонь, чтобы устойчивым пламенем контролировать нагрев вокруг и через курицу изнутри. Такой способ приготовления означал, что Курица в Бамбуке была приготовлена за 15 минут вместо 1 или 2 часов, и на бамбуке почти не было нагара. Покончив с этим, Ши Ю налила жидкость из трубки в суповую

чашку, плотно закрыла ее крышкой и махнула рукой, показывая, что Гань Пин может съесть все остальное.

- Я сейчас иду на занятия, - сказала Ши Ю.

Гань Пин рассеянно ответил ей, теперь его внимание было сосредоточено в основном на бамбуковой трубке. Он вытряхнул содержимое в большую миску, и вся курица без костей легко выскользнула вместе с остальным бульоном, сияя, как желтое золото и вызывая слюноотделение. Бульон вокруг курицы искрился, как жидкие кристаллы. Он осторожно вытащил палочками кусочек нежного куриного крылышка и поднес ко рту пухлый золотистый кусочек, все еще источающий сильный запах лекарственных трав.

Когда он откусил, ароматы трав хлынули ему в рот и согрели его тело с головы до ног. Он поежился и в уголках его глаз появилась слеза. В этот момент он чувствовал себя очень избалованным. Короткая вспышка беспокойства о том, что его вкусовые рецепторы никогда не смогут выбраться из этой ямы экстаза, промелькнула у него в голове, но...

- Это слишком вкусно, - воскликнул он, слезы радости текли по его щекам, когда он пытался медленно смаковать лучшую курицу, которую он когда-либо пробовал в своей жизни

Ши Ю вошла в класс под хор теплых приветствий.

Безусловно, полезно иметь возможность предоставлять привилегии другим. Некоторые воспользовались случаем, чтобы расспросить о происшествии в бамбуковом лесу, другие спросили, что именно она приготовила такого ароматного. Ши Ю удалось увернуться от всех этих вопросов и она направилась к своему месту, когда кто-то еще встал на ее пути.

Это был Лю Одиннадцатый.

Лю Одиннадцатый нахмурился, глядя на нее сверху вниз, и спросил:

- Что именно мой прадед сказал тебе вчера?

Прадед? Значит, этот Лю связан с тем Лю?

Ши Ю некоторое время изучала его красивое, немного незрелое лицо, прежде чем сказать:

- Ты должен просто спросить своего прадеда, - когда ей показалось, что он собирается задать ей еще один вопрос, она сказала, - Не то чтобы я хотела что-то сказать, но когда твой прадедуська попросил меня стать его ученицей, это немного смущает.

Глаза Лю Одиннадцатого расширились:

- Невозможно!

- Верить или нет, дело твое.

Оставив Лю Одиннадцатого стоять, уставившись в никуда, Ши Ю наконец добралась до своего места. Вэнь Сян уже был там и серьезно медитировал. Когда Ши Ю со скрипом и грохотом опустилась на стул, он открыл глаза.

- О, ты проснулся. Вот, дядя Ган велел мне принести это тебе, - она поставила перед ним контейнер с супом, - Давай, выпей его, пока он еще теплый.

Вэнь Сянь улыбнулся:

- Большое тебе спасибо.

- Ха-ха, не благодари меня. Этот суп поставляется с сообщением. Дядя Ган сказал, что всякий раз, когда ты свободен, ты должен помогать ему во второй половине дня. Он сказал, что будет платить тебе 50 баллов вознаграждения в час. Это неплохая сделка, не так ли? Позже ты сможешь потратить их на Волшебные пилюли в Павильоне Сокровищ.

Вэнь Сянь ничего не сказал, он опустил глаза, медленно потягивая бульон. Сначала Ши Ю подумала, что он откажется, но потом он сказал:

- Звучит неплохо, - его голос был немного скрипучим.

Ши Ю почувствовала, как что-то в ее груди расслабилось. По какой-то причине, видя слегка сутулую позу Вэнь Сяня, она вспомнила Лао Эра. Как они поживают дома, добрый дедушка и эти предприимчивые маленькие дети?

Неожиданная волна тоски по дому накрыла Ши Ю.

Остаток утра они провели за уроками и медитациями. Именно тогда Ши Ю наконец поняла, почему люди говорят, что 10 уровня стадии Основной Трансформации трудно достичь. Она медитировала уже полдня, но едва ли почувствовала хоть каплю улучшения.

Вернувшись на виллу, она подняла эту тему с Толстым Котом, который сказал:

- Твой синий духовный огонь слишком слаб. Тебе не нужно искать слишком много способов самосовершенствования. Просто сосредоточься на огне.

После этих словах Ши Ю с новой решимостью посмотрела на свой список рецептов.

Она пролиставала книгу. Третий рецепт можно было освоить, пока она продолжала практиковать свои навыки. Что касается четвертого блюда... При одном его названии Ши Ю снова охватил легкий трепет. Это было то, что ей всегда нравилось даже в прошлой жизни. Тем не менее, она редко его ела, так как оно было таким дорогим. Как представительница низшего среднего класса, она могла есть это только в особых случаях.

Заточив нож, она весь день практиковалась в приготовлении Супа из Облачных нитей. Блюдо было достаточно простым, чтобы она могла приготовить его на чердаке. В конце концов, она могла использовать свою собственную духовную энергию в качестве источника тепла. Все ее «неудачные эксперименты» были с радостью съедены Сан Паном и Облачным Зверем. Примерно через два дня она достигла уровня совершенства, который удовлетворил вкус Его Высочества, Толстого Кота.

Освободившись от немедленного рабства, Ши Ю вышла прогуляться на улицу. Она посетила поставщика рыбы и пополнила свои запасы. Пространственное кольцо было весьма удобным для транспортировки огромных глиняных кувшинов с живой рыбой. Она как раз опрокидывала их в пруд, когда Линь Фан зашагал по садовой дорожке:

- Сегодня вечером банкет по случаю дня рождения старшей сестры Сюэ. Уже почти пора идти.

Ши Ю посмотрела на Линь Фана. Он был в своем обычном черном наряде. Так что либо он не думал, что эта сестра Сюэ стоит того, чтобы наряжаться, либо он просто был типичным невежественным мужчиной. Эх, в любом случае это не имело значения. Поскольку Линь Фан не наряжался, Ши Ю взяла с него пример и после быстрой ванны выбрала светло-зеленое платье Ру Цюнь. Она собрала волосы в простой пучок и покинула виллу вместе с Линь Фаном.

Банкет по случаю дня рождения Сюэ Цинге проходил во внутреннем дворе семьи Сюэ.

Сюэ Цинге была гордостью семьи Сюэ, так что банкет по случаю дня ее рождения посетили очень многие. Ши Ю с любопытством оглядела частный двор, старинное здание в китайском стиле и сады. Это было очень мило и уединенно. В будущем она устроит так, чтобы дедушка и дети жили где-нибудь в таком месте.

Во дворе уже образовалась толпа, но Линь Фан был достаточно хорошо известен, чтобы люди автоматически расступались перед ним. Как его сопровождающая, Ши Ю также избежала давки на вечеринке. Еще лучше было, когда вышла служанка и сказала:

- Наша юная мисс велела, что, когда прибудет благородный господин Линь, я должна немедленно проводить его к ней.

Линь Фан благодарно улыбнулся особой договоренности Сюэ Цинге.

Они последовали за служанкой по короткому коридору через весь дом. Дом был не очень большим, но различные двери и извилистые дорожки с множеством интересных пейзажей

создавали впечатление, что двор был больше, чем на самом деле. В конце концов, горничная провела их через раздвижные двери к садовому павильону, где Сюэ Цинге сидела, как королева, в качестве главного героя праздника. Ее макияж был сделан очень деликатно, подчеркивая ее красоту и изящество, и сияющее присутствие было в центре всеобщего внимания.

Вокруг нее стояли люди, которые явно были близкими друзьями и последователями. Все они носили улыбки, и лесть изливалась с их губ водопадом.

Сюэ Цинге слушала одного из своих друзей, когда ее взгляд скользнул туда, где стоял Линь Фан. На ее лице промелькнула улыбка, и она сказала:

- Итак, ты наконец-то здесь, - затем она повернулась к своим друзьям, - Вы все уже давно хотели встретиться с этим таинственным Линь Фаном. Ну, вот и он.

Те, кто не встречался с Линь Фаном, наверняка слышали о нем. Одни проявляли любопытство, другие - презрение. На самом деле их было почти поровну.

Внезапно девушка потянула Сюэ Цинге за руку, мельком взглянув на Ши Ю. Она зажала нос и сказала с отвращением:

- Фу, кто это? Почему здесь так воняет рыбой? Как неприятно!

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1444492>