

Фэн Ло внезапно показался немного более живым.

Однако это только заставило его еще больше углубиться в теории заговора. Он взял свои палочки для еды, но они так и не приблизились ни к одному блюду. Как только Ши Ю покончила со своим ужином, она убрала несъеденную еду.

Она оставила Фэн Ло пялиться на стол, а сама вышла на улицу, чтобы продолжить препарирование плодов женшенья. Когда наступил вечер, она отправилась купить кое-какие ингредиенты для вечерней трапезы.

Как житель портового города, Фэн Ло должен отдавать предпочтение свежим морепродуктам, верно? К сожалению, имперская столица располагалась в глубине материка, и хотя достать свежие морепродукты было возможно, в основном они предназначались для очень богатых. Более того, помимо простых денег, вам понадобятся специальные связи с определенными поставщиками, чтобы заполучить в свои руки настоящие свежие морепродукты.

Ши Ю уже некоторое время ходила на рынок и покупала там рыбу, но вся рыба, которая попадалась ей в руки, была пресноводной. В последнее время Ши Ю получала большую часть своей рыбы из Омывающего Звезды Озера, расположенного перед Имперским колледжем. Сегодня Сан Пана отправили в озеро не для того, чтобы играть в приманку для рыбы, а для сбора моллюсков.

Пресноводные моллюски, также известные как моллюски-венерки или Манильские моллюски, росли в грязи на мелководье озера. Это были одни из самых распространенных моллюсков, которых можно было найти в таких озерах.

- Набирай еще! – Ши Ю вошла в раж, присев на корточки под ивой и наблюдая, как время от времени из озера вылетают моллюски. Она вышла из под дерева только для того, чтобы собрать моллюсков и бросить их в корзину, прежде чем юркнуть обратно в тень ивы.

Примерно через полчаса после этого корзина была приятно нагружена моллюсками, и она крикнула в озеро:

- Хорошо, хорошо, теперь у нас достаточно. Пора возвращаться.

Как только она это сказала, оттуда выскочил маленький человечек. Сан Пан с визгом бросился к ней:

- Черт возьми! Помоги!

Ши Ю прищурила глаза и увидела, что маленькую руку Сан Пана схватил краб в пять раз больше его. Краб не отпустил его даже тогда, когда Сан Пан выбежал на берег и сердито загремел у него за спиной.

- Черт возьми, какой огромный краб! – Ши Ю была ошеломлена размерами ракообразного. Он был больше, чем ее рука! Он был больше, чем обе ее руки вместе взятые!

- Сестра, самое важное здесь - освободить меня, ах! - взвyl Сан Пан.

Ши Ю взмахнула палкой над другой клешней огромного краба и позволила ему вцепиться в нее, прежде чем разорвать на части ту, что все еще цеплялась за Сан Пана. Несмотря на ужасное нападение, раны на его теле быстро заживали. Вскоре на нем вообще не осталось никаких следов каких-либо травм.

Собрав корзину моллюсков и бонусного очень крупного речного краба, ужин на сегодня был решен. Ши Ю счастливо вернулась на виллу со своей добычей. Она положила моллюсков в подсоленную воду и оставила их выплевывать песок. Ей придется оставить их там по крайней мере на день или два, но краба можно будет съесть прямо сегодня вечером.

Поскольку краб был довольно крупным, одного было достаточно, чтобы приготовить целое блюдо на троих. Ши Ю любила есть крабов, но не любила хлопот с выковыриванием мяса. Однако с таким крупным крабом весь процесс был бы очень минимальным. Так как это речной краб, давайте приготовим Краба Чили!

Линь Фан случайно проходил мимо, когда увидел, как этого здоровяка моют у раковины. Ши Ю ударила его ножом в брюхо, убив на месте, и теперь счищала грязь с его панциря и суставов жесткой щеткой. Линь Фан подошел посмотреть на это странное существо.

- Что это? Это съедобно?

К этому времени он уже начал привыкать к тому, что Ши Ю делает что-то странное на кухне. Каждый раз, когда он видел, как она обрабатывает какой-нибудь новый ингредиент, он знал, что на обед будет что-нибудь вкусненькое.

- Конечно, - сказала Ши Ю, бросив на него сочувственный взгляд. Про себя она выдавила горсть слез жалости к этому ребенку. До этого он был потрясен простым раком, а краб, вероятно, сведет его с ума.

- Это вкусно? - Линь Фан с сомнением посмотрел на уродливое насекомоподобное существо.

- Ты узнаешь, когда я закончу, - беззаботно сказала она.

Краба вымыли, сняли верхнюю оболочку и выпотрошили. Затем Ши Ю достала нож и разрешила его на несколько частей. Она также использовала тыльную сторону ножа, чтобы сломать жесткие клешни. Обычно в современном мире это делается для того, чтобы посетители могли легко разжать клешни и высосать мясо. На самом деле в этом не было необходимости, так как теперь ее посетители были людьми со сверхсилами, но, поскольку

разбивание скорлупы также помогло бы пропитать краба соусом чили, она все равно это сделала.

Кроме того, даньтянь Фэн Ло был запечатан, так что это уменьшит любую неловкую ситуацию.

Включая клешни, которые были разбиты на две или три части каждая, Ши Ю получила более 20 кусочков краба. Она отложила их в сторону, чтобы слить воду, пока готовила другие ингредиенты. Она пошла на свой огород и собрала немного свежих овощей. Теперь, когда ей нужно приготовить еду для четырех человек плюс одного Демона Редиски, ей придется готовить больше блюд.

Три вегетарианских блюда были приготовлены очень быстро, и Ши Ю наконец смогла сосредоточиться на своем Крабе Чили.

Сначала она густо посыпала куски краба кукурузным крахмалом, прежде чем стряхнуть излишки и обжарить в очень горячем масле. Когда панцирь краба покраснел, она позволила ему еще немного посидеть в горячем масле, чтобы стать более хрустящим, прежде чем вытащить его и отставить в сторону. После обжаривания краба в очень горячем масле более тонкие кусочки скорлупы, такие как тонкие ноги и белую скорлупу вокруг тела, можно будет есть как чипсы. Конечно, если у вас очень крепкие зубы, даже клешни можно будет съесть, но не то чтобы Ши Ю планировала это делать...

Как только все части краба были обжарены, она отложила их в сторону, чтобы слить лишнее масло. Затем она удалила большую часть масла из вока, оставив только немного, чтобы обжарить немного ароматных специй - обычные мелко нарезанный зеленый лук, имбирь, чеснок и лук. Обжарив их до появления аромата, она добавила щедрую ложку пасты чили. Внезапный взрыв специй заставил кого-то в доме яростно чихнуть. Хе-хе. Она позволила пасте чили пузыриться в воке, прежде чем добавить ковш воды, а затем немного кулинарного вина, а также немного соли и сахара по вкусу.

Когда в соусе появилось довольно стабильное бульканье, она бросила в него жареные куски краба. Все, что ей теперь нужно было сделать, это убедиться, что краб был должным образом покрыт соусом, прежде чем выложить его на большое блюдо. К этому времени весь дом и сад были пропитаны пряным запахом чили. Линь Фан и Старый Гу уже прятались в гостиной, предварительно убедившись, что рис приготовлен и стол накрыт должным образом. Нет необходимости беспокоить повара такими тривиальными вещами, как расставление тарелок и палочек для еды на столе.

Наверху запах специй был еще сильнее. Желудок Фэн Ло несколько раз застонал, не в силах сопротивляться зову пищи.

Прошло много времени с тех пор, как он в последний раз нормально ел, слишком беспокоясь о своей семье. Только после того, как Ши Ю сообщила ему свое предположение, он смог увидеть некоторую надежду для своей семьи и поэтому был предварительно уверен в их ситуации. Он спустился вниз и увидел четыре блюда, сервированные на бамбуковом столе, самым

привлекательным из которых было большое блюдо с чем-то, что сияло под светом, как красные драгоценные камни. От рубиновой поверхности мягко поднимался пар. Это был источник пряного запаха, который только что дразнил его.

- Фэн Ло, иди сюда и поешь! - Линь Фан уже разделил рис на порции для всех и выдал ему пару палочек для еды.

Фэн Ло сел, не сводя глаз с любопытного предмета, который Ши Ю представила как Краба Чили. Он взял кусочек и поднес его к губам. Форма была очень неровной, и он был уверен, что получил ногу какого-то животного с твердым панцирем. От запаха у него потекли слюнки, и он прикоснулся языком к красному соусу. Специи расцвели у него во рту, и он быстро откусил кусочек. Раковина легко раскололась под его зубами, обнажив мягкую плоть, и аромат напомнил ему о вкусе моря. Второй укус, и на этот раз мякоть была такой сочной, что ему пришлось высосать мясо, чтобы крабовый сок не растекся по всему телу.

Это было очень незелегантное, но в то же время забавное блюдо.

- Это очень свежо! - заявил Фэн Ло, покончив со своим первым Крабом Чили.

- Он только что выловлен из озера, так что, конечно, он свежий, - сказала Ши Ю. Затем она сказала, - Эй, ты живешь рядом с морем, верно? Ты действительно никогда не ел крабов?

- Мы в основном ели рыбу и духовных морских зверей или морские водоросли. Такие вещи, как крабы, обычно скармливают птицам, - сказал Фэн Ло, потянувшись за другим куском краба.

Прелесть острой пищи в том, что она стимулирует аппетит и заставляет людей есть больше. Как более экзотическая еда среди вегетарианских блюд, краб чили, естественно, был более популярен. Когда они дошли до конца трапезы, вся тарелка с крабами чили была уничтожена, все до последней капли соуса исчезло, и тарелка выглядела очень чистой.

Благодаря этим блюдам Фэн Ло съел четыре чашки риса.

После того, как со стола убрали, Старый Гу подал хороший чай, и все они расположились в гостиной с чашкой чая, чтобы переварить свою еду, чувствуя себя очень довольными окружающим миром.

- Теперь ты чувствуешь себя лучше? - спросила Ши Ю у Фэн Ло.

Улыбка Фэн Ло была очень свободной:

- Да, я чувствую себя намного лучше. Спасибо, что напомнила мне о некоторых вещах, которые я упустил из виду. Я выйду попозже, просто говорю заранее, чтобы ты не волновалась.

- А? Куда ты направляешься? - теперь, когда его дантьянь был запечатан, разве над ним не будут издеваться, если он выйдет? О, верно, по словам Старого Гу, вокруг него все еще есть пять скрытых охранников.

- Увидеть Мэн Ли! Она, должно быть, ужасно волнуется из-за того, что происходит с моей семьей. Я должен принести ей какой-нибудь подарок в качестве извинения за то, что вел себя так холодно с ней на банкете по случаю дня рождения Сяосяо. Какой подарок в качестве извинения вы считаете подходящим?

Краб Чили

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1503977>