

По какой-то причине работа Ши Ю с ножом в течение следующих нескольких дней показала беспрецедентное улучшение. Неясно, было ли тому виной давление из-за того, что ей скоро придется с кем-то драться, или мысль о том, что у нее есть настоящий учитель, который ее поддерживает, давала ей мотивацию продолжать практиковаться. Однако сам факт безостановочных тренировок изо дня в день почти без отдыха не могли не улучшить ее совершенствование.

К сожалению, это означало, что людям, живущим на вилле, пришлось обходиться без ее вкусной стряпни в течение следующих нескольких дней. Жизнь была очень горька для этих несчастных душ.

Наконец, в этот день Ши Ю опустила голову и расправила усталые плечи. Теперь она могла разрезать плод женшенья на отдельные составные части одним взмахом ножа. Ши Ю вывернула шею и почувствовала, как там тревожно хрустнули суставы, но она была очень довольна результатом своей тяжелой работы.

Она убрала нож и убежала на кухню. Пришло время сделать перерыв, а что может быть лучше, чем приготовить что-нибудь вкусное?

Она снова попыталась приготовить на обед еще одну рыбу-павлина. На этот раз блюдо оказалось по крайней мере съедобным. Она понятия не имела, было ли это из-за того, что она редко готовила еду на пару, из-за чего она так плохо справлялась с этим конкретным блюдом. Тем не менее, похоже, что ей не очень везет с приготовленной на пару едой. Даже ее торт треснул, когда она попробовала приготовить его в первый раз. Когда дело доходило до жарки на сковороде, она обычно могла приготовить что-то довольно хорошее, если не превосходное.

Однако не было смысла блуждать вслепую. После соревнования с Мо Инь она попытается проконсультироваться со старым учителем. Жаль, что учителя, который оставил ей столько хороших вещей, не было рядом, он, вероятно, сразу смог бы определить ее ошибку.

При неожиданной мысли о своем учителе Ши Ю покачала головой и тайно улыбнулась про себя. Время от времени в ее голове всплывали мысли о ее таинственном учителе, как например сейчас, когда она перебирала руками моллюсков, которых держали в тазу. По какой-то причине, возможно, из-за усердной заботы Сан Пана, только один или два моллюска умерли за то время, что она провела на кухне. Бросив двух мертвых моллюсков в ведро для последующего компостирования, Ши Ю промыла оставшихся моллюсков в чистой воде и приготовилась их обжарить.

Речные моллюски могут рассматриваться как морепродукты. Однако единственным недостатком прудовых или речных существ было то, что они, как правило, имели слегка рыбный запах. Шеф-повар должен уменьшить эти недостатки и усилить сильные стороны ингредиентов, из которых готовит.

Одним из способов удалить или скрыть нежелательные запахи было использование большого количества чеснока и имбиря, ароматических веществ, которые также могли бы улучшить вкус

и повысить аппетит едоков. Естественно, жарка была отличным способом приготовления моллюсков, но что Ши Ю нравилось еще больше, так это Суп из моллюсков. С супом из моллюсков на столе она могла проглотить несколько дополнительных чашек риса.

Помимо ароматических веществ, вино также было незаменимым, когда дело доходило до приготовления жареных моллюсков. Вок был довольно горячим, когда Ши Ю начала жарить ароматические вещества - измельченный имбирь, чеснок и немного зеленого лука для начала. Когда все начало хорошо пахнуть, она бросила туда живых моллюсков и пару раз хорошенько встряхнула вок, прежде чем налить щедрую чашку сладкого рисового вина. К этому времени моллюски начали раскрываться. Как и с крабами, никогда не стоит пережаривать моллюсков, если это возможно. Через несколько движений лопаточки открылось еще больше моллюсков, и она бросила немного зеленого зеленого лука для цвета.

Теперь весь дом пах просто невероятно.

Наконец, быстрая щепотка соли и последнее перемешивание, и она накрыла жареных моллюсков крышкой. Когда она повернулась, чтобы поставить вок на стол, то увидела, что Линь Фан и Фэн Ло уже ждут за столом с рисом, палочками для еды и чашками наготове. Когда Ши Ю поставила тарелку с моллюсками на стол, они выжидающе подняли свои миски, но все еще были достаточно застенчивы, чтобы не начинать есть прямо сейчас.

Ши Ю нахмурилась, глядя в две пары умоляющих глаз.

- Вы действительно собираетесь есть только одно блюдо? - шеф-повар в ней запротестовал, - По крайней мере, нужны еще овощные блюда и суп!

- Но мы не можем дожидаться, чтобы попробовать его, он так красиво пахнет!

Они особенно отчаянно хотели попробовать блюда Ши Ю после того, как им пришлось есть свою собственную стряпню или питаться в кафетерии. Контраст был просто слишком велик, они действительно скучали по ее странным, но восхитительным творениям.

- Хорошо, хорошо, - Ши Ю закатила глаза и махнула им, чтобы они приступали, пока она готовит другие блюда.

Она должна была признать, что тарелка жареных моллюсков выглядела действительно привлекательно. Все маленькие ракушки раскрылись, обнажив свои нежные внутренности. Бульон был прозрачного привлекательного цвета, который так и звал попробовать. Зеленый лук сиял, как драгоценные камни на коричнево-белом фоне, делая и без того привлекательную сцену еще более восхитительной.

Линь Фан зачерпнул ложкой моллюска, чтобы рассмотреть поближе. Лопнувшая раскрытая раковина предлагала свое сердце, как сокровище, поблескивающее небольшим количеством бульона. Сначала он попробовал суп, осторожно потягивая его из ложки. Сладкий вкус бульона

был похож на вкус теплого ароматного вина, но когда он откусил пухлую плоть, насыщенный аромат моря окутал его чувства, и он почувствовал, что может жевать этот маленький кусочек моря вечно. За исключением того, что он исчез всего за пару укусов, так как был таким маленьким. Не в силах вынести потери этого вкуса, он схватил следующего моллюска, снова и снова гонясь за этим взрывом вкуса.

Восхитительно!

Снова и снова он хватал маленькие ракушки, засасывал мякоть в рот и набивал его рисом, пока не стало казаться, что его язык вот-вот расплавится в животе.

Когда Ши Ю вернулась с тарелкой Нарезанного Свиного Рулета, половина тарелки была пуста. Если бы двое молодых людей не слишком стеснялись сохранять достоинство, вся тарелка была бы вылизана. Однако свидетельством их снисходительности была небольшая кучка ракушек у их тарелок и покрасневшие щеки.

Оба молодых человека уже были привлекательными представителями мужского пола. Однако от добавления вина их щеки покраснели, слегка отчаянные затуманенные глаза были полны тоски, когда они старались не смотреть тайком на тарелку, полную пухлых маленьких кусочков, и эту сцену невозможно было выразить словами. Ши Ю чувствовала себя третьей стороной, уставившейся на пару парней, пытающихся по пьяни ухаживать за одной и той же девушкой. Возможно, она немного завидовала жареным моллюскам.

Она покачала головой. Ох уж эти мальчишки, с нежностью подумала она. Какая счастливица вцепится когтями в одного из этих младенцев, которых я воспитываю, а?

Поставив на стол второе и третье блюдо, одним из которых была теперь съедобная Рыба-Павлин, Ши Ю села есть. Однако она как раз взяла свои палочки для еды, когда Сан Пан вылез из-под стола и схватил ее за подол одежды. Дрожащим голосом он сказал:

- Я... я все еще могу есть ...

Ши Ю взглянула на его раздутый живот и бесцеремонно выбросила его из окна в солнечный сад.

Нет, она совсем не сожалела.

С тех пор как Фэн Ло приехал погостить к ним на Виллу, и Ши Ю понадобилось несколько советов по технике владения мечом, Фэн Ло был более чем счастлив дать ей пару уроков, так как это был предлог, которым они воспользовались, чтобы переселить его на Виллу. Никто ничего не говорил о том, чтобы он никогда не покидал территорию Колледжа, и он был достаточно благоразумен, чтобы не надеть глупостей. Линь Фан тоже время от времени давал ей советы, и даже Сан Пан не остался в стороне.

Хотя крошечная фигура Сан Пана означала, что он не мог эффективно использовать клинок против более высокого человека, он не был слабаком. Как существо с Водяным Атрибутом, он мог напрямую создавать клинки, сделанные изо льда, и нападал исподтишка на Ши Ю, когда они спарринговали. Хихикающая Редиска была настолько хитрой, что Ши Ю получила множество синяков от затупленных ледяных копий.

Поэтому она нисколько не стеснялась выбрасывать этого обжору в окно всякий раз, когда он злоупотреблял ее едой.

Прошло еще немного времени, и новости из города Фэн в конце концов достигли Колледжа на крыльях слухов. Так называемые сторонники, которые бросились в город Фэн, чтобы откусить кусок мясного пирога от клана Фэн, вместо этого оказались укушенными сами. На самом деле они были настолько разорены кланом Фэн, что могли только в отчаянии повесить головы и с позором улизнуть из города.

Сначала никто не мог понять, что произошло. Наконец, единственный упорный слух, который они смогли определить, состоял в том, что старейшины Фэн намеренно распространяли плохие слухи, чтобы заманить предателей и врагов клана. Говорили, что Старейшина Фэн уже достиг Стадии Божественной Трансформации за месяц до того, как просочились слухи о его попытке прорыва. Когда люди услышали это, они были ошеломлены.

- Тогда... Восемь мастеров, которые напали на семью Фэн...?

- Говорят, что все они были ранены, хотя на самом деле они были уничтожены.

При этом заявлении воцарилась тишина.

Итак, такова была сила Стадии Божественной Трансформации, ах. Она просто слишком велика. Что еще более удивительно, так это то, что даже с Дао Подавления, ограничивающим культивацию на уровне Великого Совершенства Стадии Конденсации Ядра, старейшина Фэн все еще был способен совершить прорыв и превзойти всех остальных.

Клан Фэн успешно создал мастера Стадии Божественной Трансформации, возможно, единственного во всем Девятом Царстве.

Новость распространилась, как лесной пожар, по столице империи и, в конечном счете, по Колледжу. Завистливые люди, подхалимы и все, кто находился между ними, бросились устанавливать связи с наследником такой великой державы. На какое-то время вилла стала очень оживленной.

Почему только на время?

Потому что Ши Ю не могла долго выносить волнения и убежала в горы, чтобы тренироваться.

Столь же интровертный Линь Фан использовал это оправдание и в качестве ее «спарринг-партнера» сбежал вместе с ней. Что касается Фэн Ло, то великий герой этой истории внезапно решил, что все эти толпы людей не имеют к нему никакого отношения. В конце концов, бедняжка Ши Ю отчаянно нуждалась во всей возможной помощи, так кто он такой, чтобы отказать ей в трудную минуту после того, как она была так добра к нему?

Таким образом, он убежал, чтобы стать «резервным спарринг-партнером».

Только три дня спустя, в день окончания семестровых соревнований, студенты наконец-то увидели неуловимых обитателей Бамбуковой виллы.

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1525783>