

Кстати говоря, Ши Ю смутно помнила, что в оригинальной книге Сюэ Цингэ, похоже, проделала тот же трюк, что и теперь. Когда Линь Фан поступил в колледж в 16 лет, между ними возникла какая-то связь, но ничего официального так и не было заключено. Через год, когда Линь Фану исполнилось 17, Сюэ Цингэ получила приказ выйти замуж за одного из королевских принцев.

В то время Линь Фан искренне любил Сюэ Цингэ, как он мог вынести, что она выйдет замуж за другого? Они быстро сбежали, а потом... что случилось с кланом Линь? В оригинальном романе об этом ничего не говорилось, но ничего хорошего быть не могло. Когда Линь Фан преодолел стадию Божественной Трансформации, он поднялся в Восьмое царство и вернулся с Легендарной Духовной Травой. С помощью этой травы Сюэ Цингэ тоже прорвалась на стадию Божественной Трансформации, и вместе они поднялись в Восьмое царство.

Между ситуацией в оригинальной книге и сейчас не было особой разницы. Главное отличие заключалось в том, что Линь Фан не испытывал никаких чувств к Сюэ Цингэ. Из-за этой разницы и произошло это неожиданное отдаление.

Стоит ли ей переживать из-за этого?

Ну, раз беспокойство ничего не изменит, не будем тратить на это время. Самое важное, что нужно сделать сейчас - это укрепить свои собственные силы. Когда она станет достаточно сильной, чтобы защитить тех, кого она хочет защитить, ей не о чем будет беспокоиться.

Внезапный отъезд сестер Сюэ мало повлиял на Ши Ю, но она все равно хотела присмотреть более безопасное место для переезда своей маленькой семьи. Оборона вокруг города Цин Шань была слишком слабой. Если все будет развиваться так же, как в романе, Линь Фан в будущем наживет еще больше врагов. Люди, нацелившиеся на клан Линь, также поставят под угрозу безопасность ее семьи.

Не говоря уже о том, что она тоже набирала врагов, словно они выходили из моды. Взять к примеру Мо Инь и ее подругу, Мэн Ли, теперь сестры Сюэ... Есть шанс, что она оскорбит всех женщин, которые хотят стать женами Линь Фана...

Она обратилась к Линь Фану:

- Слушай, а возможно ли, чтобы твоя семья переехала из города Цин Шань в более укромное место? - наполовину ожидая, что он просто отмахнется от ее страхов.

Неожиданно Линь Фан ответил:

- Невозможно полностью отгородиться от общества. Есть места с отличной защитой, где клан может оставаться в безопасности, но при этом иметь доступ к мирской жизни, но таких мест очень мало. Более того, конкуренция за эти места очень высока. Мне пришлось бы поставить на карту ресурсы всей моей семьи, и кто знает, сколько времени это может занять? Я понимаю,

что ты беспокоишься о своей семье, и я думал над этой проблемой. Однако, я пока не нашел ничего подходящего.

- Понятно, ну это действительно сложная проблема, - вздохнула Ши Ю, - Не бери в голову, торопиться пока некуда. Давай обдумаем этот вопрос не спеша.

- Вообще-то, я знаю место, которое может вам подойти, - внезапно заговорил Сан Пан.

Ши Ю и Линь Фан сразу же уставились на него:

- Где?!

- Внутри горного хребта Духовного Зверя, - ответил Сан Пан, - Если немного углубиться в хребет, можно найти место шириной около пяти миль, куда не осмеливаются приближаться сильные духовные звери. Однажды нас с Облачным Зверем преследовали сильные духовные звери, и мы сбежали туда. Это может быть хорошим местом для вашего клана, верно?

- О? - какая неожиданная хорошая новость. Ши Ю сказала, - Отведи нас в ту местность завтра.

- Без проблем!

Фэн Ло уже был заинтересован в посещении горного хребта, поэтому он охотно присоединился к экспедиции. Сяо Ци и Лао Эр тоже хотели поехать, но в итоге Лао Эр решил остаться и присмотреть за дедушкой.

Теперь, когда дедушка проснулся, он мог немного пообщаться с ними, прежде чем снова отправиться отдыхать. Кроме того, большинство лекарственных трав, принесенных Фэн Ло, были водными лекарственными травами с мягкими восстанавливающими свойствами, которые она начала добавлять в пищу дедушки,

С ответственным Лао Эром она чувствовала себя спокойнее. Однако она понимала, что он тоже жаждет бросить вызов горному хребту Духовного Зверя, и чувствовала себя немного виноватой, что оставила его. Наедине с собой она подумала: «Я должна поскорее найти ему Громовое Семя, чтобы он мог начать свой путь культивации».

На самом деле она уже говорила с Лао Эром о Лазурном Семени, но он предпочел подождать чего-то лучшего. Тем более что срок жизни Лазурного Семени уже подходил к концу. Кроме того, он все еще надеялся получить Громовое семя. Поэтому Ши Ю решила продолжать поиски.

В ночь перед отъездом Ши Ю взяла с собой всех желающих пойти за ней к маленькому ручью, чтобы наловить крабов. Поскольку здесь никто не ел этих странных на вид зверей, крабы в ручье были жирными и обильными. Вместо «ловли», это было больше похоже на сбор. Хотя крабы были не такими жирными, как осенние, все они были очень вкусными и мясистыми.

Убив и почистив крабов, Ши Ю приготовила их на пару, чтобы сохранить их свежесть. Когда приготовленные на пару крабы остыли, она начала вынимать крабовое мясо из их панцирей. Самое хлопотное в поедании крабов - это извлечение мяса. Во «Сне о Красном Тереме»* даже было написано, что для того, чтобы съесть одного краба, нужно пройти через восемь различных препятствий. Для новичка это было довольно сложно.

(ПП: «Сон в красном тереме» — наиболее популярный из четырёх классических романов на китайском языке. Это история об упадке состояния знатной семьи, которая когда-то служила императорам династии Цин. Еда и приготовление пищи-это социальная деятельность, и в книге было упомянуто более 40 блюд. Короче говоря, это исторический роман для гурманов)

Ее маленькие помощники разглядывали этих странных, похожих на насекомых существ. Ловить их было весело, но вот вскрыть их и достать мясо было непросто. Если нажать слишком сильно, он расколется на две части, и мясо придется выковыривать. Если надавить недостаточно сильно, оболочка просто треснет, но не расколется. Наконец, Ши Ю взяла ножницы, разрешила ножки краба и попросила детей выковырять мясо зубочисткой.

Говоря о чистке крабов, в прошлой жизни она работала подмастерьем в ресторане, который продавал крабовую лапшу в качестве своего фирменного блюда. Чтобы обеспечить качество крабовой лапши, ресторан использовал свежее крабовое мясо. Несчастные подмастерья каждый день приносили крабов и чистили их. В конце концов, нельзя же ожидать, что настоящие повара будут выполнять такую рутинную работу, верно? Поэтому все ученики низшего уровня должны были чистить крабов в рамках своего обучения.

Другими словами, Ши Ю стала очень, очень хороша в чистке крабов. Братья и сестры заворуженно наблюдали, как старшая сестра быстро и эффективно вскрывает тело, ноги и клешни этого водного насекомоподобного зверя, как будто это были дынные семечки, и без труда выковыривает мякоть маленькой зубочисткой. Очевидно, что в мире нет никого более удивительного, чем их старшая сестра.

Пока они работали, Ши Ю сказала:

- Крабы холодные по природе, поэтому не забудьте потом выпить имбирного супа. И не ешьте слишком много, хорошо? - это было строго сказано Сяо Ву, который обглаживал крабовое мясо, которое он должен был положить в тазик в центре стола, где они чистили крабов.

Фэн Ло и Линь Фан также были призваны для работы по очистке крабов от панцирей, но хотя у них была сила, им не хватало ловкости, чтобы вытащить крабовое мясо из панцирей с минимальными разрывами, и они продолжали случайно бросать осколки панциря в таз с крабовым мясом. В итоге им оставалось только сердито смотреть на своих сломанных крабов и сокрушаться по поводу своей некомпетентности.

Потребовалось некоторое время, чтобы набрать полный таз. Когда это было сделано, Ши Ю конфисковала тазик с крабами и направилась на кухню, великодушно позволив своим кули съесть остальных крабов. Ши Ю также взяла с собой таз с выброшенными ракушками, к

большому удивлению остальных. Однако вскоре они отвлеклись на мысль о том, чтобы съесть остальных крабов, и совсем забыли об этом.

На кухне Ши Ю отложила крабовое мясо и начала сначала обрабатывать панцири. Секрет сильного аромата блюда из крабов кроется не в крабовом мясе, а в крабовых панцирях. Например, французский суп «биск» готовят из измельченных раковин ракообразных, которые варят с рисом, а затем процеживают, чтобы получился сливочный суп, который можно дополнительно загустить молоком или сливками. Это очень роскошное и дорогое блюдо, но на самом деле оно готовится из уродливых крабов или омаров, которых нельзя было красиво подать на тарелках клиентов.

Сначала Ши Ю расколола красные скорлупки тыльной стороной своего ножа, а затем еще больше раздавила их ступкой и пестиком. Чтобы добавить аромата, она слегка поджарила измельченные панцири в воке с небольшим количеством перца чили и чеснока, чтобы добавить немного дополнительной приправы в крабовый порошок. Как только он достаточно остыл, она высыпала порошок вместе с высушенными ароматическими веществами в банку. Хе-хе, Ши Ю не смогла устоять перед желанием потереться щекой об ароматную банку. Теперь у нее есть дополнительная приправа, которую она сможет использовать, чтобы посыпать свои блюда, мгновенно превращая их из обычных в потрясающие.

Что касается крабового мяса, то было бы расточительством добавлять слишком много ароматов в такое свежее, сочное мясо, поэтому Ши Ю просто слегка обжарила его с небольшим количеством свиного сала, чеснока и сладкого вина и отложила в сторону, чтобы использовать для начинки. Вместо того, чтобы продолжать готовить краба, это было больше похоже на вливание некоторых дополнительных ароматов в нежное мясо.

Теперь, когда ее крабовый порошок был готов, а крабовое мясо пропитано сладким вином, пришло время приготовить Крабовые пельмени с супом. Процесс был похож на приготовление Креветочных пельменей. Вчера она уже приготовила немного дополнительного мясного желе и теперь добавляла крабовый порошок в свиной фарш, чтобы придать всему этому приятный крабовый аромат. Затем она аккуратно сложила желе в свинину. Чем больше желе кладут в пельмень, тем больше получается бульона. Ши Ю любила умеренное количество бульона, поэтому она добавляла немного желе, так как краб все равно впитает немного вина.

Ши Ю начинила пельмени, добавив свиной фарш и крабовое мясо в пропорции 1:1. В тесто для пельменей было замешено небольшое количество картофельного крахмала, чтобы получить слегка полупрозрачный эффект. Сами пельмени она налепила с традиционными 18 складками. Вскоре у нее набралась целая пароварка, и она поставила их готовиться, пока лепила следующую партию.

Когда первая корзина закипела, она уже наполнила еще две корзины. Конечно, пока она отвернулась, Сяо Ву уже полез в первую корзину со своими палочками и собирался откусить обжигающе горячий пельмень.

- Остановись! Остановись! - взвизгнула Ши Ю.

Но было уже слишком поздно. Горячий суп выплеснулся из нежного теста и обжег рот Сяо Ву.

- Уф, ууу... - он поперхнулся, но решительно проглотил пельмень и потянулся за другим.

Глаза Ши Ю расширились. Ты что, мазохист?!

- Прекрати это! - отругала она, - Они слишком горячие, чтобы есть, делай то же, что и я.

Она взяла пельмень и положила его на ложку. Затем она проделала маленькую дырочку в тесте и стала пить вытекающий суп. Выпив горячий суп, она положила пельмень в рот и стала задумчиво жевать.

Крабовый порошок в свинине придавал тонкий аромат, пикантный, но не слишком сильный. Сочетание крабового мяса и свинины придавало пельменю нежный, освежающий вкус, которого не было бы у пельменей только со свининой.

- Хорошо, - прокомментировала она.

Она уже собиралась взять еще один, когда увидела, что другие окружили корзину с палочками для еды и ложками в руках. Похоже, все здесь быстро учатся. Когда она вчера отправляла креветочные пельмени с супом, она не давала никаких особых указаний, так как ожидала, что еда немного остынет после путешествия отсюда в отдельные дворы.

Фэн Ло с удовольствием жевал крабовые пельмени с супом:

- Никогда не думал, что еда может быть таким веселым и интересным занятием. С тех пор как я начал проводить с тобой время, почти каждый прием пищи доставляет мне удовольствие. Боюсь, я не смогу удержаться и в будущем буду обращаться к тебе за едой.

Чего этот ребенок не заметил, так это того, что для вкуса еды была очень важна и компания. В прошлом он ел, когда ему было нужно. Он посещал банкеты, чтобы общаться, а не есть. Но здесь, в этом маленьком дворике, в окружении друзей и чистых искренних детей, смеющихся и болтающих обо всем на свете, все было бы вкусным.

Неважно, насколько вкусным является блюдо, но еда в одиночестве ослабляет все впечатления. Однако, когда вы находитесь в кругу хороших друзей и близких родственников, даже самая шумная лавочка с дешевым вином и простеньким гарниром была бы вкусной.