

Посреди темной, бесконечной пустоты парил человек в одежде настолько черной, что она, казалось, сливалась с пустотой вокруг него. Даже с закрытыми глазами, по складкам между его бровей можно было понять, насколько он сосредоточен. В тот момент, когда облака и туман, скрывающие горный хребет Духовного Зверя, поредели, прямо из леса хлынул яркий свет. Глаза феникса мужчины внезапно открылись, в них светилась радость:

- Наконец-то я нашел тебя.

В одно мгновение он исчез. Пространство, которое он занимал, стремительно сжалось и начало рассыпаться.

Девятое Царство

После того как юноши освежали и выпотрошили трех кроликов, Ши Ю попросила Сан Пана заморозить кровь внутри кроликов и вытянуть ее, чтобы удалить лишнюю кровь и запах. Затем она натерла кроликов маслом, настоящим на измельченном чесноке, имбире и чили, и небольшим количеством соли. Она также сделала надрезы на более мясистых кусках кролика, чтобы обеспечить более равномерное приготовление и лучшее проникновение аромата. Тем временем Сяо Ци готовила для кроликов простые каркасы из палок. Приправив кроликов и поместив их в рамки, Ши Ю приготовилась жарить их, как вдруг появился Толстый Кот.

Ши Ю в замешательстве посмотрела на Толстого Кота с его черной, вздыбленной шерстью и оскаленными клыками. Что...

Внезапно воздух рядом с ними задрожал и исказился. В следующее мгновение Ши Ю поняла, что смотрит в темную пустоту. Толстый Кот прыгнул перед ней, его шерсть так распушилась, что он стал почти вдвое больше обычного. Ши Ю бессознательно отступила назад и случайно увидела, как Старый Гу шагнул вперед. Он тоже сердито смотрел в пустоту.

Ши Ю затаила дыхание и напряглась. Она была готова в любую секунду бросить свои Огненные Бусины и убежать.

Затем, совершенно неожиданно шерсть Толстого Кота осела, а Старый Гу исчез.

Ши Ю моргнула. Так... что только что произошло?

- Что происходит? - спросила Ши Ю, - Почему вы двое сейчас так напряжены?

Она огляделась, но никого из остальных поблизости не было. Они ушли с Вэнь Сянем «общаться с древними деревьями». Фэн Ло особенно хотел установить хорошие отношения с деревьями и, возможно, убедить их принять его и дать ему свою собственную Сущность Древесного Духа...

- Часть пустоты только что обрушилась, - сказал Толстый Кот. Он задумчиво сузил глаза, - Это вызвано человеком.

Ши Ю издала странный звук и хлопала в ладоши. К счастью, она уже убрала свои Огненные Бусины:

- Что значит кто-то... кто-то б-был причиной пустоты? - ее голос немного повысился в конце.

Пространство было огромной бесформенной штукой. Это все равно, что пытаться разорвать воздух. Только воздух состоит из частиц, которые можно разбить, а пустота - это, по сути, небытие. Как можно разбить небытие? Насколько сильным нужно быть, чтобы разрушить небытие? Слишком страшно даже думать об этом!

Толстый Кот бросил на нее презрительный взгляд:

- Твоя культивация слишком низка, поэтому ты не можешь почувствовать это.

- ... - ладно, возможно, она заслужила эту пощечину...

Неважно, давайте посмотрим на это с другой стороны! Толстый Кот был достаточно силен, чтобы почувствовать разрыв в пространстве, так что он должен быть очень сильным! У нее есть еще одно большое бедро рядом с ней, так давайте обнимемся с ним! Обнимем его с радостью!

Толстый Кот еще раз презрительно фыркнул и исчез. Поскольку ни Толстый Кот, ни Старый Гу, похоже, не беспокоились о разрыве в пустоте, Ши Ю решила не думать об этом. Давайте продолжим готовить кролика на гриле!

Когда речь заходит о квестах и походах, одним из обязательных блюд является жареный на углях кролик!

Тем не менее, Ши Ю была слишком хорошим поваром и гурманом, чтобы вынести обычного кролика, зажаренного на углях. Возможно, для полуголодных туристов это и было бы вкусно, но, честно говоря, мясо, зажаренное на огне без надлежащей приправы или техники, может превратиться в полусгоревшее, полусырое, дымящееся месиво...

Ши Ю никогда не обходилась без соответствующих приправ и специй благодаря своему пространственному кольцу и тайному пространству. Она могла бы также достать сковородку и плиту, но они сейчас в походе, так что портить атмосферу, устраивая здесь кафе, не хотелось. В любом случае, вернемся к приправе. Кролики были хорошо растянуты в рамках, щедро приправлены солью и ароматизированным маслом. Она уже собиралась жарить их на гриле, когда ее глазам предстала разноцветная груда фруктов...

О, почему бы и нет?

Отложив кроликов в сторону, она выбрала несколько фруктов и отрезала по небольшому кусочку, чтобы проверить их вкус. Некоторые были немного терпкими, но большинство были очень сладкими и сочными. Ши Ю выбрала несколько самых сладких и быстро нарезала их ножом. Затем она бросила нарезанные фрукты в кастрюлю и поставила ее рядом с небольшим костром, чтобы медленно уварить их до состояния фруктового соуса. Сахар и кислота из фруктов помогут избавиться от жира и специфического запаха кролика.

Теперь о самом приготовлении на углях. Жарка на обычном костре заняла бы много времени, так как пришлось бы контролировать нагрев и следить за тем, чтобы не сжечь внешнюю сторону, не приготовив внутреннюю. Поэтому она решила использовать голубой духовный огонь, над которым у нее есть абсолютный контроль. Они сняли шкуру с трех кроликов, поэтому Ши Ю взяла в руки три рамки и сфокусировала огонь.

Синее пламя побежало от ее руки по деревянным палочкам к кроликам. Ши Ю прищурилась, тщательно контролируя огонь, стараясь не сжечь деревянные палочки и не пережарить кроликов. Это было довольно трудно сделать с одним кроликом, но теперь у нее в руках было три. Вскоре воздух наполнился ароматом жарящегося мяса, а жир начал капать с кролика в горшок с пузырящимся фруктовым соком.

Когда, по ее мнению, кролики были готовы примерно на три четверти, она положила их на большую тарелку и сжала пальцы. Ух ты! Это, конечно, утомительно - держать так всех трех кроликов. Не говоря уже об умственном и духовном напряжении, ей приходилось постоянно контролировать свой духовный огонь на трех целях одновременно. Фруктовый сок к этому времени превратился в липкий фруктовый соус. Жир, капавший в кастрюлю, помог сделать соус вязким без добавления воды, что идеально подходило для соуса барбекю. Ши Ю достала кисточку и провела ею по соусу. Соус приятно покрыл кисть.

Ши Ю щедро нанесла соус на кроликов. Из-за содержащегося в нем сахара при последующей жарке соус кристаллизуется и застынет, превращая зажаренного кролика в нечто похожее на кролика-тангулу. Это очень экстравагантный способ приготовления на гриле, который сочетает в себе сладкое и соленое и расширяет возможности высококлассного барбекю.

Естественно, одних только кроликов будет недостаточно.

Ши Ю быстро разогрела сковороду и сделала несколько простых блинчиков из воды и муки, пока кролик отдыхал и соус застывал. Когда блины были готовы, она выложила на стол немного свежей дикой зелени. Ши Ю разделила кролика в большой миске, выложила блины на другую тарелку и поставила сбоку дикую зелень.

Сегодня на ужин был запеченный кролик с простыми блинами и свежей зеленью.

Кролик был удовлетворительно хрустящим и ароматным, а соус оставлял следы на губах. Вместо тарелок они забирали кусочки кролика с помощью блинчиков, которые были немного жесткими и безвкусными, но отлично подходили в качестве съедобной салфетки. Когда во рту стало слишком много сладкого и соленого от мяса, приготовленного на гриле, помогла горсть

свежей дикой зелени. Это позволило им снова и снова наслаждаться восхитительным ощущением от жареного кролика.

- Когда дело доходит до экспедиций, - сказал Фэн Ло, - Я всегда выберу ту, в которую отправится Сяо Ши. Пока мы будем с Сяо Ши, там будет отличное мясо.

Все от души согласились с Фэн Ло.

На самом деле, в таких походах следовало ожидать, что придется «спать под росой и есть то, что приносит ветер [1]». Однако, если в вашей команде есть творческий и новаторский повар, то все, что принесет ветер, превратится в деликатесы.

- Как здорово. В следующий раз, когда кто-то попытается купить твою дружбу золотыми и серебряными горами, мне нужно будет только принести несколько хороших мясных блюд, - со смехом сказала Ши Ю.

- Даже если ты ничего не принесешь, ты все равно останешься моим другом. В конце концов, разве можно отплатить золотом или серебром за ту помощь, которую ты мне оказала? - сказал Фэн Ло. Внезапно он вспомнил дерзкое замечание бабушки, и его лицо дернулось. Он несколько раз кашлянул, а затем сказал, - Так что... Сначала я пойду и займусь культивированием. Однако, пожалуйста, знай, что у тебя всегда будет друг в лице Фэн Ло и клана Фэн, - после этого он скрылся.

Линь Фан покачал головой и посмеялся над выходкой друга. Затем он обратился к Ши Ю:

- Какие у тебя планы на будущее?

- Ну... - Ши Ю задумалась на некоторое время, - Я бы хотела путешествовать, наверное.

Помимо Восточной Империи, в Девятом царстве было еще несколько сотен небольших стран. Каждая страна имела свою уникальную культуру и свойства, и Восточная империя была лишь одной из множества.

- Тогда позволь мне сопровождать тебя! Я тоже хотел бы путешествовать по миру, - сказал Линь Фан.

- Ты собираешься остаться в этом царстве, когда прорвешься на Стадию Божественной Трансформации? Ведь путешествие по миру невозможно совершить за год или два, - возразила Ши Ю.

- Я ...

- В будущем, когда ты поднимешься в Восьмое царство, ты сможешь открыть путь для нас с Фэн Ло. Если мы не сможем догнать тебя, давай встретимся в Небесном царстве. Конечно, это все планы на будущее. Сначала нам всем нужно будет набраться сил, чтобы сбросить оковы этого мира, - задумчиво произнесла Ши Ю, глядя на небо. Луны сегодня не было, и звезды были очень красивыми.

- Верно. Очень хорошо.

Когда их маленький костер постепенно угас, Линь Фан и остальные улеглись спать в выбранных ими углах. Ши Ю не могла заснуть. Если она хочет пойти по стопам Линь Фана, то должна поторопиться и догнать его. Разрыв между теми, кто был талантлив, и теми, кто не был талантлив, был слишком велик. Ее положение было слишком слабым по сравнению с другими.

Только посмотрите на людей вокруг нее. Будущее Линь Фана, как главного героя, было обеспечено. Фэн Ло поддерживал старый и прочно укоренившийся клан, а его базовый талант был неплох, так что вероятность того, что он прорвется на стадию Божественной Трансформации, была очень высока. Сяо Ци в 10 лет уже была культиватором 5-го уровня Стадии Конденсации, не принимая никаких специальных лекарств и препаратов. Что касается Вэнь Сяня, то у этой темной лошадки было что-то такое, что заставило древние деревья Горного Хребта Духовного Зверя полюбить его. Вполне возможно, что его происхождение может быть еще более удивительным, чем у остальных.

Наконец, есть она, Ши Ю. Возможно, у нее есть тайное пространство и способность выращивать лекарственные травы, но если она не будет культивировать свое тело и навыки, то останется далеко позади.

Готова ли она сидеть здесь и смотреть, как ее друзья и семья уходят все дальше и дальше?

Нет, определенно нет.

Раз нет, я должна работать усерднее.

[1] Спать под росой и есть то, что приносит ветер - спать на улице и питаться только благодаря удаче

Жареный кролик

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1610757>