

По мере того, как солнце садилось на западе, небо постепенно темнело.

Вместе с сумерками на Центральной площади закипело предвкушение. Фонари свисали с длинных шестов, подвешенных над трибунами. Ряд факелов мерцал через стратегические интервалы, давая достаточно света, чтобы видеть, но не настолько, чтобы мешать зрению. Что касается платформы, то мерцающие факелы окружали 100-метровую возвышенность, придавая ей очень грубую атмосферу, напоминающую первобытное племя. Кто-то установил таинственный источник света, который освещал всю площадку с крыши стадиона, вероятно, через ряд кристаллов и ночных жемчужин, чтобы обеспечить яркий и стабильный свет, чтобы зрители не пропустили ни одной важной сцены боя.

Когда Ши Ю и ее товарищи-чемпионы вернулись на стадион, в их сердцах зародилось чувство волнения. Хотя с момента их последнего визита сюда прошло совсем немного времени, в воздухе чувствовалось предвкушение.

В зоне отдыха декан сунул им в руки пакеты с информацией о соперниках. Все правила были такими же, как и раньше, за исключением одного небольшого изменения. В групповой бой допускались только пять человек от каждой команды. Если турнир закончится вничью, победитель будет определен в групповом бою 7 против 7.

Никто не возражал против этого.

Помимо передачи информации о соперниках и информирования их об изменении правил, декан предоставил им возможность все остальное устроить самостоятельно.

Сегодняшние соперники были не особенно сильны, но никто не относился к предстоящему поединку легкомысленно. Тем более что Фэн Ло и Ци Чуюнь экспериментировали с новым оружием. Им нужно было время, чтобы привыкнуть к нему.

Возможно, именно из-за этого они периодически реагировали ненормально и совершали ошибки, которые были откровенно недопустимы. Эти двое так часто проигрывали свои индивидуальные поединки, что едва не привели к проигрышу всего матча. Доходило до того, что одна из команд даже выходила в плей-офф.

Однако именно благодаря этим промахам и близким схваткам турнир стал захватывающим для зрителей. Смотреть на то, как чемпионы выигрывают матч за матчем, может быть, и впечатляюще, но вскоре это надоедает. Только когда возникал риск проиграть, зрители эмоционально переживали за судьбу чемпиона и вздыхали с облегчением, когда их любимцам удавалось вырвать победу.

Так захватывающе, ах! Теперь мы ваши преданные поклонники!

Фактически, можно сказать, что чемпионы «нажились на катастрофе», когда двое из их участников выступили неудачно. Благодаря этому душевному волнению им удалось заполнить

еще больше преданных фанатов.

Естественно, что на следующий день появился слух:

- Команда Линь Фана намеренно притворяется свиньей, чтобы съесть тигра!

- Они могли бы выиграть все свои матчи за три хода, но они специально тянули время, чтобы поиграть на эмоциях зрителей!

- Огненные волки намного сильнее так называемых чемпионов колледжа! Огненные волки вытерли бы ими пол!!

Фанаты студенческих чемпионов были явно недовольны этим. Отсюда контраргумент:

- Хм, сколько лет вашим Огненным волкам? 40? 50? Что такого интересного в экспертах 8 стадии Конденсации Ядра 8, которые на десятки лет старше наших чемпионов? Если Линь Фану и другим чемпионам дать еще несколько лет, то они превзойдут ваших так называемых чемпионов и станут экспертами Божественной Трансформации!

Фанаты «Огненных волков» не отступали:

- Ха! Это будет зависеть от того, насколько долго эти щенки останутся в живых, чтобы вырасти. Эти высокомерные ученики однажды разозлят не того человека и повредят свой фундамент. Если им повезет, то они застрянут на одной стадии культивации на несколько десятилетий. Если хотите кого-то обвинить, обвините их матерей в поздних родах!

Стороны ссорились в абсолютном хаосе.

Тем не менее, все это происходило за воротами Императорского колледжа. Внутри Имперского колледжа царила очень спокойная атмосфера, как будто внешний мир не имел к ним никакого отношения.

Вилла была такой же. В конце концов, их целью было самосовершенствование. Победа или поражение в турнирных боях в конечном счете не имели для них значения. Поэтому, кроме времени, проведенного на арене, все продолжали заниматься культивированием в свободное время.

За исключением Ши Ю, которая тратила все свободное время на готовку. Она должна была превратить все это звериное мясо в блюда, которые могли бы повысить культивацию каждого и усилить их силу!

Однако...

Кто знает, было ли это из-за стресса, вызванного необходимостью соревноваться, или из-за чего-то еще, но блюда, которые она готовила, редко достигали такого же количества духовной силы, как первый опыт с Вишневым мясом. Ши Ю в замешательстве смотрела на свои унылые блюда. Она приготовила так много разных блюд, так почему же она не смогла достичь того же результата, что и раньше?

Может быть, дело в том, что она подобрала не те ингредиенты, которые нужно было использовать в рецепте? Может быть, дело в отсутствии приправ?

Потратив впустую более сотни звериных ядер, Ши Ю устала сидеть на блюде перед собой. В нем не было никакой духовной силы. Она рухнула на землю, пытаясь понять, что пошло не так.

- Почему бы тебе не попробовать приготовленные тобой блюда? - Толстый Кот внезапно появился рядом с ней, - Твой учитель однажды сказал, что каждое блюдо отличается от другого. В зависимости от того, как сбалансировать пять вкусов, можно добиться разных эффектов. Может быть, причина неудачи в дисбалансе вкусов?

Внезапно разволновавшись, Ши Ю поднялась на ноги и схватила пару палочек для еды.

Свинные ребрышки в кисло-сладком соусе... Свинина по-пекински... Крылышки на гриле... Паджен...с каждым блюдом, которое она пробовала, ее сердце сжималось все сильнее.

Попробовав все, она прополоскала рот водой и попробовала все снова. На этот раз, пробуя каждое блюдо медленнее.

В своей прошлой жизни она училась у знаменитого шеф-повара. После того, как она следовала за ним в течение многих лет, стало ясно, что она освоила большинство его блюд. Хотя ее уровень нельзя считать элитным, у нее должна быть квалификация, позволяющая работать на кухне в качестве настоящего шеф-повара начального уровня, а не простого ученика.

Однако ее учитель сказал ей, что ей все еще не хватает опыта и что она должна продолжать следовать за ним.

Постепенно люди, пришедшие на кухню одновременно с ней, становились настоящими шеф-поварами, а некоторые даже уходили в другие рестораны. В конце концов, даже новички, пришедшие позже, стали шеф-поварами, а она так и осталась «десятилетиями ученицей». Все ее друзья задавались вопросом, был ли ее учитель просто груб или ненавидел ее, намереваясь вечно держать ее под своим началом.

И вот теперь... похоже, ее прежний наставник был прав.

Когда она попробовала все в первый раз, все оказалось очень вкусным! Однако по мере того как на ее языке скапливалось все больше и больше духовной силы, пусть и совсем немного, она

заметила, что что-то не так. Наконец она поняла, почему ее прежний учитель отказался повышать ее в должности.

В прошлой жизни она была способной ученицей и быстро осваивала различные виды блюд. Все было восхитительно, так говорили ее друзья. Однако ей не хватало одной важной вещи, которой обладали другие талантливые шеф-повара.

Чувствительного языка.

Если бы она всю оставшуюся жизнь довольствовалась приготовлением первоклассного фаст-фуда, это не было бы проблемой. Однако она стремилась стать шеф-поваром. Шеф-повару, достигшему вершин мастерства, понадобится чуткий язык, чтобы правильно различать нюансы блюд, которые они пробовали.

Она... никогда не осознавала этого до сих пор.

Ее предыдущий учитель, должно быть, заметил отсутствие у нее чувствительности и поэтому отказался дать ей повышение, желая, чтобы она как можно дольше осваивала различные техники и навыки под его крылом. Это также позволило ему должным образом направлять ее и, при необходимости, скрывать ее недостатки. Он надеялся передать ей весь свой опыт, чтобы она могла работать в этой области даже с ограниченными возможностями.

Жаль, что она умерла, так и не достигнув должного уровня мастерства.

Проснувшись в этом другом мире, она продолжила готовить, как будто ничего не случилось. Ее привычка добавлять в пищу соль и другие приправы никогда не менялась. Ее еда по-прежнему была вкусной. Но какой бы вкусной ни была нездоровая пища, учитывая количество соли, жира и приправ, которые она добавляла в свои блюда, она никогда не достигнет гармонии баланса, необходимого для настоящей изысканной еды.

- Итак, вот оно в чем дело, - Ши Ю положила палочки для еды. Это было... шоком для ее организма.

В ее предыдущей жизни ее учитель так хорошо скрывал ее недостатки, что она даже не осознавала этого. Только после прихода в этот мир ее недостаток был обнаружен благодаря обостренным чувствам, передаваемым духовными силами. До сих пор она готовила все по своему вкусу, полагая, что всем понравится одно и то же.

Внезапно она вспомнила выражение лица Вэнь Хэна, когда он ел ее супер острое жаркое, и ей пришлось покраснеть от ее самодовольного превосходства над тем, что она считала отсутствием его способности ценить хорошую еду.

Еще одной вещью, которую она упустила из виду, было чрезмерное использование приправ и

ароматических веществ. Причина, по которой для определенных ингредиентов требуются определенные ароматические вещества, заключалась в том, чтобы скрыть их недостатки. Рыба, например, вкусная и нежная, но часто имеет привкус тины. Этот недостаток часто скрывался за счет обильного использования имбиря и чеснока.

Однако мясо животного происхождения, особенно мясо, очищенное до нужной консистенции, теряет все эти недостатки в процессе очистки. Поэтому не было необходимости добавлять какие-либо лишние ингредиенты, которые только испортили бы вкус.

Когда она готовила Вишневое мясо в прошлый раз, она просто использовала обычные ингредиенты и приправы, такие как поваренная соль и перец, и в основном следовала методу приготовления, предложенному мастером Ваном для приготовления тестового блюда. Оно достигло точки равновесия с точки зрения текстуры, вкуса и ароматических добавок, что сделало Вишневое мясо ее первым успешным проектом.

Она знала, что самосовершенствование может обострить все пять чувств, но никогда не задумывалась об этом в таком контексте. После сегодняшнего дня она должна использовать свою духовную силу, чтобы обострить свое чувство вкуса до невероятных высот и снова попробовать все свои предыдущие блюда.

В тот же миг ей вдруг показалось, что она попала в совершенно другое царство.

<http://tl.rulate.ru/book/13864/3603944>