

Глава 336. Шерсть

Сяо Бай сразу оттащил черного козла в сторону.

«Черный горный козел все еще жив. Это неэтично. Вы должны были уже давно положить конец его страданиям.» Сказал Сяо Бай и ударил козла по голове.

Черный козел умер мирно.

Сяо Бай кивнул. «Ну, не так уж плохо. По крайней мере, мясо будет свежим.»

С этими словами он начал состригать шерсть. Горный козел мгновенно облысел.

«Какая чистая шерсть! Из нее можно будет сделать теплую одежду.» Ли Няньфань не смог сдержать вздоха. «Если бы не мой аппетит, я бы решил растить этого козла. В конце концов, мех растет быстро, и его можно состригать раз за разом.»

Пэй Ань поспешно сказал: «Если вам это нужно, мы можем поймать еще несколько козлов.»

«Не нужно, это просто мысли вслух.» Ли Няньфань улыбнулся и покачал головой. «В конце концов, мне не нужно много шерсти. Я все равно не занимаюсь оптовой продажей одежды. Мне достаточно совсем немного шерсти.»

Пока он говорил, бульон для хого был готов.

В нем не было ничего особенного, всего лишь два простых вида бульона. В конце концов, по мнению Ли Няньфана бульон для хого мог быть либо острым, либо нет. Остальное было не так важно.

Два разных контрастирующих бульона заставили Пэй Аня и его группу почувствовали интригу. Здесь было два вида бульона, разделенных пополам кривой линией. Это выглядело весьма таинственно.

После того, как бульон поставили на огонь, он вскоре закипел. Пузырьки всплывали, переплетаясь, словно две рыбы инь и ян.

Толпа была удивлена. Эксперт явно использовал законы инь и ян для приготовления еды.

Эксперт был действительно разборчив в еде. Они принялись к аромату бульона, а их пальцы непроизвольно сжались. Сегодня им повезло!

«Пожалуйста, присаживайтесь. Нам придется немного подождать.»

Гу Сижоу села. Ее лицо изменилось, когда она собралась с духом, чтобы задать вопрос.
«Господи Ли, когда мы пришли, мы заметили золотой лотос...»

«Хахаха, хорошо, что вы упомянули об этом.»

Ли Няньфань не смог сдержать улыбки. У него над головой вспыхнул золотой свет, образовавший один золотой ореол за другим, распространяя атмосферу святости. Это придало Ли Няньфаню величественный вид, из-за чего на него было трудно смотреть.

Пэй Ань и группа только собирались сесть, как тут же вскочили. Их челюсти чуть не упали вниз.

Это...

Добродетель! Великая добродетель!»

«Во время поездки мне повезло создать себе тело великой добродетели. Теперь я могу называть вас всех братьями.» С удовлетворением похвастался Ли Няньфань. Он чувствовал себя прекрасно, хотя внешне оставался спокойным. «Присаживайтесь, присаживайтесь. В этом нет ничего особенного.»

Повезло? Ничего особенного?

Если бы они не знали о том, что эксперт был всемогущим, они бы рухнули!

Пэй Ань был первым, кто вернулся к реальности. Он сказал в страхе: «Господин Ли, у вас тело великой добродетели. Называя нас братьями, вы слишком сильно нас превозносите!»

Он был экспертом! Кто вообще заслуживает того, чтобы называться его братом? Разве это не очевидно? Эксперт мог без особых усилий призвать свет великой добродетели.

Гу Сижоу и Гу Чанцин поздравили: «Поздравляем, господин Ли.»

Ли Няньфань отмахнулся и улыбнулся. «Это просто для того, чтобы сделать жизнь более удобной. Не нужно так удивляться. И относитесь ко мне, как в прошлом. Хого скоро будет готов. Давайте начнем.»

Удобства? Как великая добродетель может быть неудобной?

«О, хорошо.»

Пэй Ань и остальные двое кивнули. Они посмотрели на странную кастрюлю, не зная с чего начать. Эта штука... Как ее вообще нужно есть?

На столе было много тарелок, но в основном на них были сырые ингредиенты.

«Все очень просто. Выберите что-нибудь по вкусу и погрузите это в бульон. Потребуется совсем немного времени, чтобы вы могли это съесть.» Ли Няньфань провел демонстрацию.

«Понятно.»

Все трое мгновенно все поняли. Они с уважением сказали: «Этот способ употребления пищи такой таинственный и удобный!»

«Просто бери то, что тебе нравится и готовь как тебе нравится. Как замечательно!»

«По сравнению с обычным способом приема пищи, такой способ, когда все едят из одного котелка, позволяет людям стать ближе друг к другу. Как прекрасно!»

Все трое осыпали хого комплиментами, им хотелось поклониться ему. Окончательный вывод: господин Ли действительно гений, он изобрел такой вид застолья!

Ли Няньфань не смог сдержать улыбки и сказал: «Это все неважно. Главное, что это вкусно. И оно согревает нас.»

Все трое немедленно кивнули. «Господин Ли прав.»

Во время трапезы, все собрались вокруг котелка. Они действительно были счастливы собраться вместе.

Хого – это не только восхитительный вкус, но и хорошая компания. Не зря говорят, что есть хого в одиночестве – это трагедия.

Бульк!

Со дна кастрюли поднимались пузырьки. На острой половине хого кипел красный пряный бульон с острым перцем и специями. По сравнению с той половиной, где был обычный бульон, эта половина была более соблазнительной.

Чего Ли Няньфань не ожидал, так это того, что когда Гу Сижоу и остальные двое попробуют

пряный бульон, они буквально влюбятся в него. Жар и специи смешались, образуя прекрасную смесь. Ее рот открывался и закрывался, а лицо покраснело.

Однако они были бессмертными. Они не боялись острой пищи, поэтому могли есть все, что угодно. Как восхитительно!

Пока они наслаждались пиршеством, Сяо Бай подошел с подносом. «Мясные рулетики готовы!»

«Ух ты! А вот и мясо!» Нань Ань мгновенно обрадовалась. Она сразу закричала: «Поставь его сюда! Сюда!»

Мясо черного козла было порезано тонкими полосками, которые были свернуты в аккуратные рулетики. Они были аккуратно разложены на блюде. То, как Сяо Бай нарезал мясо, было очень профессионально. Они выглядели чистыми и свежими. Даже если они были сырыми, все равно возникало желание их съесть.

Поскольку хого использовался для приготовления сырых ингредиентов, все они должны быть тщательно подобраны. Особенно с точки зрения цвета и внешнего вида.

«Рулетики из козлятины – самое лучшее и питательное блюдо, которое можно есть в зимнее время. Одно блюдо из козлятины согреет вас на три дня.» Ли Няньфань протянул палочки и взял ломтик мяса. После этого он положил его в пряный бульон. «Мясные рулетики лучше всего сочетаются с острым бульоном. Кроме того, эти рулетики нарезаны очень тонко, поэтому вам достаточно сосчитать до семи и мясо будет готово. Если мясо передержать, можно испортить текстуру мяса.»

Однако, что показалось Ли Няньфаню странным, так это то, что он заметил, что Пэй Ань, казалось, не интересовался мясом. На самом деле, его больше интересовали овощи. Его главной целью, казалось... был зеленый лук!

Хотя он был деликатным в этом вопросе и брал и другие овощи, больше всего он налегал именно на зеленый лук! Зеленый лук заканчивался, и он был съеден Пэй Анем в одиночку! Это было трудно не заметить...

Ли Няньфань не стал ничего спрашивать. Видя, что Сяо Бай готовит новую порцию рулетиков, он должен был позаботиться об этом лично. Он улыбнулся. «Брату Пэй Аню явно понравился зеленый лук. Подождите минутку, я принесу еще немного овощей.»

Пэй Ань тут же встал и смущенно сказал: «Господин Ли, не стоит. Я чувствую себя плохо.»

Ли Няньфань улыбнулся. «Ты мой гость, не беспокойся об этом. Кроме того, этот зеленый лук ничего не стоит. Он растет так быстро, что можно срывать одну порцию за другой.»

Сказав это, он встал и пошел на задний двор.

Гу Чанцин странно посмотрел на Пэй Аня. Почему он не знал, что мастер секты так любит зеленый лук? Здесь было так много овощей, так почему он так сильно налегал на зеленый лук?

Увидев, что в кастрюле плавает кусочек зеленого лука, он из любопытства протянул палочки, чтобы попробовать его.

Когда лук попал ему в рот, вкус оказался действительно хорошим. Конечно, это было не самым главным.

Каждое блюдо, приготовленное экспертом, не было обычным. Все они скрывали в себе шокирующие преимущества.

Гу Чанцин тщательно распробовал его на вкус, а затем проглотил. Постепенно в его глазах вспыхнул шок. Он почувствовал, как горит его желудок, согревая тело. И это тепло отличалось от обычного. Внутренний жар, особенно в нижней части живота, был подобен огню.

Он мгновенно все понял. Его глаза расширились, как будто он увидел другой мир. Он уставился на своего мастера секты. «Мастер секты, ты... ты...»

Старое лицо Пэй Аня покраснело. Он выпрямился и усмехнулся. «Что? Ты что, действительно думаешь, что эксперт решил приготовить лук для меня? Разве ты не уловил более глубокий смысл его слов?»

Пэй Ань не только элегантно сменил тему, но и продемонстрировал гнев и обиду.

«Более глубокий смысл? Что за более глубокий смысл?»

Не только Гу Чанцин, но и остальные повернулись к Пэй Аню.

Да Цзи сказала: «Что за более глубокий смысл?»

«Мисс Да Цзи, вы этого не знаете.» Пэй Ань поспешно встал и сказал вежливым тоном: «Семя тыквы-горлянки, которое бессмертная Гу дала эксперту, а также... игровая консоль. Мы обменяли эти сокровища на черном рынке.»

«Черном рынке?» Да Цзи приподняла бровь. Она казалась заинтригованной.

Семя тыквы-горлянки принесло пурпурно-золотую тыкву, которая была высшим духовным сокровищем сяньтянь. В то время как игровая консоль имела множество применений. Оба этих

предмета оказались очень полезными. Кто бы мог подумать, что они оба пришли из одного места.

Пэй Ань кивнул. «Да, на этом черном рынке обмениваются предметами. Эти два сокровища мы обменяли на фрукты, которые дал нам эксперт.»

«Какое это имеет отношение к словам мастера?»

«Госпожа Да Цзи, когда мы только пришли, эксперт заговорил о шерсти. О том, что шерсть можно стричь раз за разом, потому что волосы могут отрасти снова.» Пэй Ань сделал паузу и продолжил: «Но явно намекает на черный рынок. Подумайте об этом. Если мы будем приносить что-то новое, мы можем постоянно забирать оттуда что-нибудь хорошее. Разве это не то же самое, что и зеленый лук? Одна порция за другой, если мы будем продолжать повторять это, это может принести нам много сокровищ!»

<http://tl.rulate.ru/book/48597/2347329>