

Жир пропекался и всплывал на поверхность мяса, а благодаря высокой температуре быстро испарялся. При этом, мясо прогревалось более равномерно.

В результате, вокруг разносился прекрасный запах жаренного мяса. В это время посыпьте немного порошка чили, молотого перца и других приправ, чтобы аромат стал ещё насыщеннее. Всё это ещё сильнее пробудит аппетит.

Пока Лин Йен жарил мясо, Флинн возился с большой кастрюлей. Он бросал в неё очищенные лапки курицы или орла, куриные и утиные шейки, свиные рысаки, в которых вместо мяса были только кожа, сухожилия и кутикулы. Кроме них, в кастрюлю были брошены кишки и другие субпродукты. Большая железная кастрюля была практически переполнена.

Хоть всё это делалось в соответствии с инструкциями Лин Йена, Флинн всё ещё был очень озадачен. Он не понимал, что он делает с этими невкусными останками? Многим людям от одного только их вида станет противно, и они предпочтут выкинуть их.

Особенно, если сравнивать с шашлыками. Кларк определённо выберет их, так неужели Лин Йен готовит это уже для себя? Подумав об этом, Флинн покачал головой.

— Лин Йен, объясни, что ты пытаешься сделать? — спросил он.

— Лу мэй!

— Лу мэй, что это?

— Изысканная еда с тысячелетней историей. Хороша в комплекте с шашлыками и вином.

— Не уверен, что она может кому-то понравиться. — с усмешкой сказал Флинн.

— Просто подожди и увидишь. — сказал Лин Йен.

У всех разные вкусы. Лин Йен не мог надеяться на один шашлык и его аромат, поэтому решил дополнить его чем-то с более интенсивным и стойким вкусом.

Есть несколько разных видов лу мэй и у всех большие требования к специям. Всего их необходимо двадцать-тридцать. Сейчас у Лин Йена столько не было, поэтому вкус его лу мэй не сравнится с вековыми брендами, но для тех, кто пробует его впервые, сойдёт и так.

Доведите воду до кипения, вылейте в напорную кастрюлю, смените воду и продолжайте. Различные приправы, смешанные вместе, заворачивают в мешковину и бросают туда. Сначала кипятят их на сильном огне, затем томят на медленном.

Пока тушили лу мэй, шашлык продолжал жариться. Запах жаренного мяса очень возбуждает аппетит. Даже Флинн еле удерживался от того, чтобы отхватить пару кусочков. Что касалось Кларка, то он всё ещё спал

Но так ли он безразличен, как пытается показать? Его голова повернута набок и обращена в противоположную сторону от мангала. Лин Йен даже заметил, как расширились его ноздри.

Хоть разум сопротивляется, тело всё ещё остаётся честным и не может не сделать ещё несколько вдохов. Если ты не можешь это есть, то хотя бы понюхай. Проблема в том, что, чем больше ты вдыхаешь, тем тяжелее становится. Лин Йен увидел, что уголки рта Кларка пускают

слюни.

Слюна дракона казалась своего рода сокровищем.

Лин Йен откусил шашлык, налил себе небольшой бокал вина и сделал глоток, что не могло не удивить Флинна.

— Тебя редко увидишь за принятием пищи и распитием алкоголя. — сказал он. — Разве ты не говорил, что у тебя на него аллергия?

— Эта аллергия немного метафорична. Дело не в том, что я не мог его пить, а в том, что не хотел. Алкоголь может навредить клеткам мозга и повлиять на психическое состояние человека, что для меня не слишком хорошо. Поэтому по возможности я стараюсь не пить. Что касается моего рациона питания, то приём стихийной эссенции произвёл в моём организме значительные изменения, благодаря чему я теперь могу в полной мере есть обычную еду, хоть и не особо в этом нуждаюсь.

Лин Йен считал Флинна надёжным другом, поэтому поделился с ним парочкой маленьких секретов. Их раскрытие ничем ему не грозит, но, если Флинн сохранит их, это лишь укрепит их дружбу.

— Мудрец оказался необычайно щедр к тебе, раз позволил даже поглотить стихийную эссенцию.

Флинн всё ещё был очень удивлён таким поступком Мудреца. Ладно, если бы он позволил ему сделать пару глотков, но он дал ему израсходовать почти все его запасы.

— Шашлык вкусный, но эффект невелик! — сказал Флинн, протирая остывшие шампур.

— Не совсем, просто его сила воли достаточно велика, чтобы какое-то время сопротивляться искушению. — сказал Лин Йен. — Я этого ожидал, поэтому и решил приготовить лу мэй.

После часа кипячения должен будет проявиться и его аромат. Вода кипела, пузырилась и издавала хрюкающий звук. Из щели крышки вырвался кипящий водяной пар с насыщенным ароматом лу мэй, наполнившим всю пещеру. Приправы и специи должны были сделать его запах и вкус очень необычными.

Несмотря на нестандартные ингредиенты, он не казался неприятным. В нём была неопиcуемая притягательность. Запах буквально сверлит ваши ноздри и как бы вы ни сопротивлялись, вы не удержитесь от ещё нескольких вдохов.

От этого запаха Флинн уже проглотил полный рот слюны.

— Ты был прав. — сказал он. — Теперь шашлык в моей руке кажется ещё более ароматным, и мой аппетит возрос. Это хорошо?

— Не волнуйся, это только начало. — сказал Лин Йен. — Многие остатки не размягчились, так что давай потушим их ещё часа два-три, тогда они станут ещё вкуснее.

Когда он договорил и многозначительно посмотрел на Флинна, тот сразу всё понял.

Лин Йен открыл крышку кастрюли и позволил большому количеству водяного пара вырваться наружу. Затем Флинн использовал свою магию, чтобы дунуть ветерком в сторону Кларка, чтобы весь аромат устремился в его ноздри.

В этот момент уголки рта Кларка дёрнулись. Он держался, но это становилось всё тяжелее. Лин Йен не торопился, ведь результат налицо. Дракон практически сломался, остаётся только терпеливо ждать.

<http://tl.rulate.ru/book/59218/1865331>