

— Не ожидал, что такая вкуснятина может быть сделана из обычного хлеба, — покачал головой Су Инсюань.

Размышляя о том, что он, несмотря на свой статус, ежедневно ест изысканные блюда, но ни одно из них не сравнится с сегодняшней трапезой, он даже начал сожалеть, что пришел.

— Как же теперь я буду есть что-то другое?

— Все это довольно просто, если есть нужные ингредиенты, — пояснил Сюань Мучжи. — Если захотите поесть, приходите, я приготовлю.

Рядом Су Ань, что было редкостью, не стал спорить, а опустил голову, погружившись в свои мысли.

— Отлично, — улыбнулся Су Юньян, не забывая отломить кусочек хлеба и накормить Ло Ло, которого держал на руках.

Сюань Мучжи задумался, вспоминая, что Ло Ло, кажется, все это время сидел у Су Юньяна и ел без остановки. Хотя он съел меньше, чем сам Су Юньян, но все же немало, особенно по сравнению с Сюань Сюанем.

Неужели все кошки на острове Берман такие прожорливые? Видимо, только аристократы могут позволить себе их содержание.

Жареные куриные крылышки стали последним блюдом, которого все с нетерпением ждали. Если хлеб с медом был таким вкусным, то что уж говорить о крылышках. Каждый за столом получил по одному целому крылу и куриной ножке, включая маленького белого кота Ло Ло.

После жарки Сюань Мучжи посыпал крылышки белым кунжутом, придав им золотисто-красный оттенок, отличающийся от золотистого цвета хлеба. Крылышки заранее мариновались в соусе, поэтому, несмотря на то что их только смазали медом, внутри они сохранили солоноватый вкус.

В отличие от хлеба, который был хрустящим и сладким, как десерт, куриные крылышки, если бы они были только с медом, показались бы слишком пресными и приторными.

Сюань Мучжи тоже наелся, съев куриную ножку, и отложил палочки для еды, незаметно положив остывшее крылышко в тарелку Су Аня.

— Почему сам не ешь? — спросил Су Ань, взглянув на него.

— Наелся, больше не могу, — ответил Сюань Мучжи, вытирая губы.

— Ешь так мало... Ладно, на этот раз я съем за тебя, но в следующий раз ешь сам, — после секундного раздумья Су Ань согласился.

Все уже наелись, и время от времени Сюань Мучжи спрашивал, как поели Старина Ху, Братец Син и Да Ли.

На лицах Братца Сина и Да Ли сияла радость. Раньше, работая у лавочника Хэ, они тоже жили неплохо, но никогда не ели мяса в таких количествах. Сегодняшний обед стал для них лучшим в жизни: каждый съел целую тарелку баранины и поделил курицу.

Когда Сюань Мучжи подошел к Старине Ху, тот поспешно встал и осторожно спросил о

времени добавления приправ и рецепте медовых крылышек и хлеба. Сюань Мучжи, конечно, не стал скрывать свои секреты, поделившись опытом и рецептом маринада для крылышек.

Трапеза наконец завершилась, и все остались довольны. Когда братья Су уходили, Су Инсюань поинтересовался, готово ли сладкое вино. Сюань Мучжи вспомнил о нем и, проверив время, увидел, что оно уже готово. Он налил вино в кувшин, чтобы братья забрали его с собой.

Во дворе Старина Ху с помощниками убрали все лишнее, оставив лишь немного нетронутой рыбы и мяса.

Погода была холодной, и продукты не испортились бы, но Сюань Мучжи все же обработал их, чтобы избежать порчи. Су Ань, видя, что он слишком долго возится, напомнил, что можно положить все в пояс хранения, что и было сделано.

Сюань Сюань помогал убирать посуду, двое помощников привели в порядок двор, а Су Ань и Дядя У потушили угли в мангале и убрали его в боковую комнату. Баранина на мангале была съедена почти полностью, но немного мяса осталось. Су Ань отдал оставшуюся баранину Да Ли и Братцу Сину, которые были в восторге: этого мяса им хватит на несколько дней.

Когда все было убрано, Дядя У позвал братьев Сюань в дом.

— Наелись, напились, теперь не ленитесь в тренировках.

Су Аня он не мог контролировать и не имел права. Сегодня он не раз ронял палочки для еды, почувствовав слабую ауру, исходящую от братьев Су.

Его удивило, что братья Сюань, несмотря на юный возраст и отсутствие уровня культивации, не почувствовали никакого влияния, словно вовсе его не заметили.

Братья Су тем временем беседовали в карете.

— Старший брат, Сюань Мучжи оказался не таким, как мы ожидали, — тихо сказал Су Инсюань. — Я думал, он обычный мальчик, но на его бочке для вина были вставлены духовные кристаллы, и, похоже, на ней начертаны узоры, напоминающие массив.

— Он, конечно, не обычный человек, — улыбнулся Су Юньян. — Но мне интересно, почему его еда содержит следы духовной энергии.

Хотя Сюань Мучжи получил Сутру Таинственного Сердца Ста Цветов, он все еще не нашел подходящего момента для введения ци в тело, так как А-Фу пообещал дать ему Бессмертное искусство увядания и расцвета Таинственных Небес. Пока он лишь делал вид, что тренируется. Однако после медитации он чувствовал себя бодрым, что уже было успехом. Что касается введения ци, это не так просто, как кажется: помимо таланта, нужен и подходящий момент.

Сюань Сюань, который смог ввести ци за считанные мгновения, — редчайший случай, один на десять тысяч.

Дядя У успокоил Сюань Мучжи, сказав, что успехом будет, если он сможет ввести ци в течение трех месяцев.

Сюань Мучжи не слишком переживал по этому поводу. Введение ци казалось ему чем-то далеким и неосязаемым. Он до сих пор не чувствовал ничего и решил подождать, пока А-Фу даст ему технику.

Увидев, что Сюань Сюань и Су Ань все еще медитируют, он тихо вышел из дома. А-Фу, напившийся накануне, все еще не проснулся.

Погода становилась все холоднее, особенно по утрам. Сюань Мучжи немного размялся и начал готовить.

Он давно не делал соевое молоко, поэтому накануне замочил больше бобов, чтобы успеть смолоть их утром.

Часть молока предназначалась для них самих, но Сюань Мучжи хотел начать продвигать его в Северном районе.

После ухода лавочника Хэ они взяли управление на себя, но поток клиентов не уменьшился, так как вкус остался прежним.

Когда несколько больших бочек с соевым молоком были готовы, Да Ли и Братец Син тоже проснулись и поспешили помочь. Сюань Мучжи объяснил им, как правильно варить молоко, чтобы оно хорошо прокипело.

Смолоть бобы, процедить жмых и сварить молоко было несложно, и они быстро освоили процесс. Пока они варили молоко, Сюань Мучжи смешал жмых с мукой, замочил финики, разломил их на кусочки и смешал с коричневым сахаром, чтобы замесить тесто.

Цвет теста стал насыщенным, а фиников было так много, что в каждом кусочке теста их было несколько. Тесто оставили на плите, где температура была идеальной для быстрого подъема.

Когда тесто поднялось выше края миски, Сюань Мучжи понял, что оно готово. Разорвав кусочек, он увидел, что внутри образовалась пористая структура, что говорило о его мягкости.

Он сформировал из теста булочки и положил их в пароварку. Когда они начали подниматься, под пароваркой разожгли огонь.

Дядя У вышел, чтобы предложить помощь, но Сюань Мучжи вежливо отказал, попросив его отдохнуть.

Из-за старой травмы Дядя У больше не мог долго тренироваться, но всю ночь следил за братьями, опасаясь, что с ними что-то случится во время медитации, особенно с Сюань Мучжи.

Сюань Сюань уже мог вводить ци, и, если только он не сойдет с пути или его не потревожат, проблем не возникнет. Вероятность сойти с пути у Сюань Сюаня была низкой, так как он обладал Небесным духовным корнем и полным духовным корнем, что делало его путь культивации гладким, и он редко сталкивался с внутренними демонами.

Дядя У в основном следил за Сюань Мучжи, опасаясь, что тот будет слишком торопиться и совершит ошибку. Он постоянно подбадривал его, советуя не спешить. Что касается Су Аня, то за ним и вовсе не нужно было следить: он медитировал в отдельной комнате.

Чтобы избежать помех, накануне Су Ань получил от своих братьев небольшой флажок, который защищал их двор от внешних вмешательств. Они могли выходить, но другие не могли войти.

Сюань Мучжи, увидев флажок, долго смотрел на Су Аня.

— Твои братья, кажется... хорошо к тебе относятся?

Су Ань наконец выдал:

— Это для тебя.

<http://bllate.org/book/16402/1486034>