

После медленного пробуждения, не чувствуя нетерпения, я нашел взрослого мужчину, который ловит рыбу ради удовольствия, и мальчика около десяти лет, сопровождающего его.

Их лица похожи, так что они, вероятно, отец и сын.

Оба они из рода человеческого, с коричневой кожей, черными короткими волосами и черными глазами.

Они носят легкую одежду, которая только скрывает некоторые области тела. Они носят такую одежду из-за того, что живут у воды.

Интересно, близко ли это к нагоде.

Я начал разговаривать с ними и обнаружил, что было трудно понять их акцент, и они из племени Нахан.

Наханы живут в деревянных домах, они уходят к "Гангджинамус тайге" и обычно ловят рыбу, зарабатывая этим на жизнь.

Однако, похоже, они иногда работают наемниками и бегают по полям сражений, в зависимости от тех случаев, когда рыбалка выходит неудачной.

Они имеют традиционный Наханский метод ловли рыбы, это, кажется, делается с кнутами.

Взрослые и дети выходят в маленькой узкой лодке, сделанной из тонких деревьев, которая может вместить только двух или трех человек. Они встают, когда видят свою добычу и размахивают своим кнутом.

Они не имеют обыкновенно используемых сетей, гарпунов, рыболовных удочек и т.д., используют только кнуты.

Когда я спросил, в чем секрет их техники, родители и дети спокойно показали мне деревню.

Они показали мне, как поднять маленькую лодку с одного конца и повернуть руль в соответствии с инструкциями родителя и ребенка.

Движение длилось короткое время, и поселение Нахан было найдено вскоре.

Сначала они были встревожены, но тут же успокоились словами родителей

Затем вождь племени, который был невысоким и старше шестидесяти лет, пригласил меня в свой дом, после того, как провел через поселение.

В доме вождя племени подавали целебный чай, полезный для организма, но слегка горьковатый и в то же время сладкий, как печенье.

Мясо и овощи были свежеприготовленными. Они показали чувство их вежливого гостеприимства, которое невозможно найти во многих других местах. Это было очень эффектно.

Размышляя о вкусных ингредиентах на железных тарелках, которыми делятся новые друзья, с которыми легко ладить, я слушаю истории главы семьи.

Я знал это, но они подтвердили, что кнут, который они используют, не обычный кнут, а монстр.

Вроде бы монстр под названием "Река - Нахан Суут".

Он имеет форму, которая делает хвост похожим на ручку и легко захватывает.

Имеет прочность и гибкость, благодаря которым он не умирает, даже если, ударяется о землю с полной силой.

Кроме того, не только длина и твердость, но и индивидуальный характер выходит в соответствии с содержанием их еды. Рыбак, вероятно, держит один и тот же кнут всю свою жизнь.

Кроме того, этот монстр, кажется, иногда эволюционирует путем накопления ценности опыта.

Кроме того, глава семьи рассказал нам и о различных других вещах в середине своей истории, используя свои руки, чтобы сформировать художественные движения "таежной красавицы стаи Гуушань".

Он старел, но его движения были мощными, рука изгибалась очень быстро.

Великая речная долина, которая первоначально, вероятно, была глубиной более 15 метров, расширилась еще на большую длину, она имела быструю скорость.

Если вы положите кнут в воду с такой скоростью, то будет соответствующий шок, но почти нет всплеска воды или звука, когда он встретился с водой.

Это, безусловно, делает недействительным сопротивление воды с какой-то способностью. Только небольшая рябь распространяется.

И кнут немедленно вытягивается назад. Сначала я не знал, что было сделано, но там была фигура Большой Громовой Рыбы "Граманабулус".

Его спинной плавник зазубрен, как гром, а рот имеет клыки, сделанные, чтобы есть мясо. Это большая рыба, которая может вырасти до двух метров.

Иногда эта "Граманабулус" заставляет противника получить удар током, но я достал информацию о том, что она на самом деле вкусный ингредиент.

Поэтому эта рыба - редкость, которую хотел бы съесть, если бы появилась возможность. Я искренне надеюсь, что смогу попробовать ее.

Столоначальник показал, как получить и приготовить китовую змею.

Способ приготовления был прост, он завернул его в некую благовонную траву и приготовил на пару.

Из приправ было только немного соли и несколько различных специй.

Тело было приготовлено и смягчено. Оно оставило мягкий вкус во рту и носу с огромным ассортиментом вкусов. В качестве послевкусия, дразнящие остатки специй, заставили меня захотеть еще.

Это и в одиночку было восхитительно, но рядом были также определенные фрукты. Небольшой

желтый фрукт, который можно найти в пустыне под названием "Киншема", является приправой.

Хотя он кислый сам по себе и его нельзя съесть в большом количестве, но при использовании с рыбой он делает его вкус еще лучше.

Действительно, как только я попробовал "Кинешму" самого по себе, осталось совсем другое послевкусие.

Я доволен гостеприимством сверх ожиданий.

Сестры будут приведены, чтобы узнать, как приготовить по этому рецепту.

Вкусный напиток хорошо сочетается с вкусной едой.

Было бы еще лучше с лабиринтным вином.

Я полагаю, мы можем провести день здесь.

Я смог узнать больше информации о районе, так что это оказался довольно значимый день.

<http://erolate.org/book/141/23121>