

Чу Нань с самого утра ощущал странное волнение — его левый глаз непрерывно дёргался и это никак не проходило. Он пытался себя успокоить, убеждая, что это к хорошим новостям. Но какие такие хорошие новости могли его ожидать? Первое, что пришло ему в голову, — господин Чжу. Подумав о нём, он тут же слегка покраснел. Интересно, понравилось ли ему вчерашнее тушёное мясо?

Раз уж сегодня дел всё равно не было, Чу Нань решил зайти в гости. Заодно можно было пригласить господина Чжу на обед. К тому же он так и не вернул посуду за обе доставки, так что поход в гости выглядел вполне уместным. Собравшись с духом, Чу Нань вышел во двор и направился к соседнему дому.

Но там его ждало разочарование — дверь была заперта. Господин Чжу ушёл ни свет ни заря? Чу Нань почувствовал странную пустоту. Он заглянул внутрь через ворота, но ни человека, ни маленького кота нигде не было видно. Завтра к нему приедет Фушэн, а значит, он вряд ли успеет пообедать с господином Чжу. Следующая встреча состоится только через несколько дней.

Но... а если тот вообще не интересуется парнями? Чу Нань стоял у ворот, мысленно споря сам с собой. В конце концов, разочарованный, он поплёлся домой. Придётся готовить обед только на одного.

Когда он вернулся в комнату и открыл звёздную сеть, ему тут же в глаза бросился свежий новостной заголовок — «Принцесса галактики Бета прибыла с визитом, маршал встречает делегацию на космопорте».

Маршал вернулся? Чу Нань увидел знакомое слово и тут же напрягся. Если маршал здесь, значит, они могут столкнуться?

Чу Нань, хоть и был благодарен маршалу за то, что тот заступился за него в интервью, всё же не мог избавиться от неловкости. Учитывая, что натворил его «оригинал», он совершенно не представлял, как смотреть маршалу в глаза. Похоже, в ближайшее время о походах к соседу придётся забыть.

На обложке новости была фотография принцессы — очень красивая, безупречно элегантная. В самой статье наверняка были и снимки маршала. Чу Нань как раз собирался кликнуть на ссылку, чтобы хотя бы знать, как выглядит человек, которого ему ни в коем случае нельзя перепутать, но тут на экране терминала всплыла новая личная переписка.

«Завтра в девять утра я вылетаю! Буду снимать влог, тебя потом заблюрю, ты же не против?»

Это был Фушэн.

Чу Нань тут же закрыл новость и, переключившись на чат, начал с ним болтать.

Они увлеклись, и прежде чем Чу Нань спохватился, время уже перевалило за одиннадцать. Он поспешно попрощался с Фушэном, вышел из чата и зашёл в приложение интернет-магазина свежих продуктов, чтобы заказать еду.

Сегодня он был один, так что решил приготовить «Нефритовые рулетики» и лапшу с зелёным луком. Он уже давно не ел лапшу — в последний раз это были сладкие лапша по-сычуаньски.

В заказе он отметил 150 граммов зелёного лука, 150 граммов свинины, 150 граммов креветок, 150 граммов шиитаке, одну морковь, один кочан пекинской капусты, один початок кукурузы, одну луковичу и один стебель лука-порея. Продуктов немного, ровно на один полноценный обед.

Заказ был доставлен очень быстро. Чу Нань получил посылку, разобрал продукты и разложил их на кухонной стойке, подготовив всё необходимое для готовки. Когда стрелки часов перевалили за двенадцать, он включил прямую трансляцию.

Сегодня количество онлайн-зрителей было заметно ниже, чем вчера, скорее всего потому, что все следили за новостями о визите принцессы. Чу Нань включил камеру и, как обычно, бодро поприветствовал зрителей:

— Всем привет, я ваш ведущий CN! Сегодня мы приготовим нефритовые рулетики и лапшу с зелёным луком.

Как только началась трансляция, в чате сразу появились радостные сообщения. Больше всех выделялся один ник — «Суй-Суй хочет спать», ее сообщения мелькали буквально каждую секунду.

[Суй-Суй хочет спать: Ура, у меня каникулы! Наконец-то могу снова смотреть твои стримы!]

[Суй-Суй хочет спать: Нань-Нань, ты молодец! Я пересмотрела все твои записи, они просто супер!]

[Суй-Суй хочет спать: Не переживай из-за маршала! Он заступился за тебя, потому что ты ему нравишься!]

Чу Нань невольно улыбнулся. Эта девушка всегда так искренне его поддерживала. Правда, насчёт маршала она немного преувеличивала. Как он мог ему нравиться? Она ведь даже не знает его лично.

Некоторые зрители, однако, больше интересовались сегодняшним меню.

[Что за нефритовые рулетики? Нефрит - это же минерал! Сегодня мы будем есть камни?]

Чу Нань пояснил:

— На самом деле это название произошло от блюда «Нефритовый суп». На древней Земле в Китае жил основатель одной из империй — Чжу Юаньчжан. В детстве его семья была очень бедна, и однажды он упал в голодный обморок. Его спасла старая женщина, накормившая его супом из пекинской капусты, тофу и шпината. Она назвала это блюдо «Нефритовый суп». Позже, когда Чжу Юаньчжан взойшёл на престол, этот суп стал широко популярен.

Зрители тут же оживились.

[Ого, он был таким бедным, но всё равно стал императором? Вот это сила духа!]

[Это просто эффект «пищевого маркетинга» — раз уж император ел, значит, все остальные тоже начали копировать!]

[Не верю! Как он мог свергнуть целую династию без поддержки семьи? Откуда он взял армию и деньги? Не надо придумывать истории только потому, что мы не можем их проверить! Современная столица развилась благодаря переселенцам с Земли, как там могло быть так отстало?]

Чу Нань усмехнулся. Эти жители далёкого будущего имели совершенно иную картину прошлого. Казалось бы, тема стрима — еда, а они уже разошлись в исторических дебатах.

— Древняя Земля делилась на разные эпохи. Феодалный Китай нельзя сравнивать с тем, каким вы представляете себе Землю. В то время самым быстрым средством передвижения были лошади, а передача информации занимала дни или даже недели. Вооружение тоже было на примитивном уровне, в основном холодное оружие. Оружие дальнего боя существовало, но находилось на стадии ранних разработок. Так что не стоит проецировать современные технологии на ту эпоху, это совершенно разные уровни развития.

В этот момент в чате объявился Фушэн и, как обычно, пришёл на помощь с объяснением:

[Наш Чу Нань всё говорит правильно. Он говорит про довольно малоизвестный исторический период, который произошёл за тысячи лет до тех времён, о которых вы слышали. Не забывайте, что вся история человечества на древней Земле занимает всего около двадцати тысяч лет.]

После этого аудитория наконец поверила, но тут же переключила внимание на другое — все заметили фразу «Наш Чу Нань», и это мгновенно вызвало волну поддразниваний.

Фанаты тут же оживились, и «Фу-Нань» (Фушэн+Чу Нань) снова оказался в трендах.

Чу Нань поспешил вернуть разговор в нужное русло:

— Давайте наконец начнём готовить! Так как тесто должно немного отдохнуть, первым делом займёмся его замесом.

Он взял глубокую миску из нержавеющей стали, насыпал туда просеянную муку, затем размешал соль в воде, дождавшись её полного растворения, и только после этого тонкой струйкой начал вливать солёную воду в муку.

— Я уже много раз рассказывал про замес теста, но здесь есть небольшое отличие. Чтобы сделать лапшу ещё более упругой, стоит добавить одно яйцо.

Чу Нань ловко замешивал тесто, переминая его пальцами, пока все ингредиенты полностью не соединились. Вскоре перед ним лежал идеально гладкий, слегка овальный комок теста.

— Теперь накрываем тесто плёнкой и даём ему отдохнуть полчаса. А пока займёмся приготовлением нефритовых рулетиков.

Он отставил тесто в сторону и достал купленную утром свежую пекинскую капусту.

— Когда выбираете капусту, лучше брать покрупнее — так с ней будет проще работать.

Он начал аккуратно разбирать кочан, снимая по одному целые листья, затем тщательно промыл их под проточной водой. После этого отрезал толстые белые основания, оставив только мягкие зелёные листья.

— Эти листья пекинской капусты станут «наружной оболочкой» рулетиков.

Чу Нань вскипятил воду в кастрюле и опустил туда подготовленные листья на несколько секунд, чтобы они стали мягче. Затем он сразу же вынул их и обдал холодной водой, после чего аккуратно разложил на чистой разделочной доске.

[Зачем опускать их в холодную воду? Они же уже сварились!]

— Это нужно, чтобы листья сохранили яркий зелёный цвет, словно нефрит, — Чу Нань мельком глянул в чат и пояснил на ходу. — Теперь, когда «оболочка» готова, займёмся начинкой. Здесь всё просто — нужно просто мелко нарезать все ингредиенты.

Он тщательно промыл свинину и порубил её в фарш, затем почистил креветки, сделав надрез на спинке и удалив кишечную вену. Морковь и грибы шиитаке он нарезал мелкими кубиками, кукурузу отделил от початка. Все компоненты перемешал в глубокой миске, добавил соевый соус, воду с измельчённым луком и имбирём, кунжутное масло, крахмал, щепотку перца и соли, а затем тщательно вымешал начинку до однородности.

— Теперь можно сворачивать рулетики.

Чу Нань разложил на столе мягкие капустные листья, направляя их острие вверх, а срезанную часть вниз. Из фарша он сформировал продолговатые колбаски, уложил их у основания листьев, затем аккуратно свернул рулетики, оставляя шов внизу, и выложил их на тарелку. Остальную начинку он завернул таким же способом.

Он поставил на плиту пароварку, налил на дно два пальца воды, установил решётку для приготовления на пару и поместил сверху тарелку с рулетиками.

— Теперь просто ждём — через восемь минут они будут готовы.

Чу Нань закрыл крышку и терпеливо стал дожидаться, пока блюдо дойдёт до нужной кондиции.

Пекинская капуста содержит много влаги, и после приготовления на дне тарелки скопилось немало сока. Чу Нань аккуратно слил его в сковороду, затем включил огонь и добавил немного ароматного уксуса, щепотку сахара и соли. В конце он влил разведённый крахмал, помешивая, пока соус не загустел, после чего полил им капустные рулетики.

— «Нефритовые рулетики» — очень простое блюдо, не требующее особых навыков. Вы легко сможете приготовить его дома, а также подать гостям, — сказал Чу Нань, накрывая тарелку крышкой. Затем он достал отдохнувшее тесто. — Теперь займёмся лапшой с зелёным луком. Это тоже очень простое, но невероятно вкусное блюдо.

Он очистил репчатый лук и нарезал его тонкими полукольцами, разделил зелёный лук на белую и зелёную части, а также порезал лук-порей. После этого налил в сковороду обильное количество масла и начал разогревать.

— Не переживайте, что масла так много. Готовый луковый ароматный соус можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке и использовать в любое время.

Когда масло нагрелось до нужной температуры, он убавил огонь и бросил в него луковые полукольца и кусочки лука-порея. В тот же миг по кухне разнёсся сладковатый аромат карамелизующегося лука. Когда овощи стали насыщенного тёмного цвета, он вынул их и выбросил, а затем закинул в масло зелёную часть лука. Постепенно он тоже начал темнеть, а масляный аромат заполнил весь эфир.

[Запах какой-то странный... немного жгучий, но при этом безумно аппетитный и притягательный!]

[Этот запах просто сводит с ума!]

[Но выглядит как обычное луковое масло... Неужели лапша правда получится такой вкусной?]

В чате не утихали обсуждения — зрители высказывали разные мнения, но большинство всё же с нетерпением ждало финального этапа. Ведь прошлый раз, когда Чу Нань готовил лапшутяньшуймян, вкус оказался поистине ошеломляющим. Значит, и это блюдо не подведёт!

Чу Нань достал из масла зелёную часть лука, которая уже стала хрустящей и тёмной, выбросил её, а затем отправил в сковороду белую часть. Когда она приобрела аппетитный золотистый оттенок, он вынул её и отложил на тарелку.

— Теперь приготовим соус, — сказал он, выключая огонь. — Масло сейчас слишком горячее, если сразу добавить соевый соус, всё забрызгает, так что давайте немного подождём.

Когда температура понизилась, он снова включил слабый огонь и начал вливать соусы в строгих пропорциях:

— Устричный соус, тёмный соевый соус и светлый соевый соус в пропорции 1:2:6. Примерно так.

Медленно помешивая смесь по часовой стрелке, он ждал, пока соус закипит, затем добавил немного сахара и продолжил перемешивать, пока кристаллы полностью не растворились.

— Соус готов. Но для лапши столько масла не нужно, поэтому я отолью часть.

Он достал стерильную стеклянную банку с крышкой, вылил в неё большую часть ароматного масла, плотно закрыл и отставил в сторону.

— Это можно хранить в холодильнике и использовать в любое время для лапши или риса. Так не придётся каждый раз заново вытапливать масло.

Теперь оставалось только приготовить лапшу.

Чу Нань снял плёнку с теста — оно хорошо отдохнуло и стало более эластичным. Присыпав доску мукой, он начал тщательно его разминать и раскатывать.

— Чем больше раз его раскатывать, тем более упругой получится лапша. В отличие от теста для пельменей, тесто для лапши должно быть более плотным и жёстким, иначе она не будет вкусной.

Чу Нань тщательно вымесил тесто, после чего достал свою любимую скалку и начал аккуратно раскатывать его. Под его уверенными движениями тесто постепенно становилось всё тоньше, и в какой-то момент зрители будто стали свидетелями волшебного фокуса — каждый новый

проход скалкой делал его ещё более воздушным.

[Но ведь это просто раскатывание большого пельменного теста? Пока что не вижу разницы с предыдущими видео.] — один из зрителей не удержался и задал вопрос.

— Подождите немного, — с улыбкой сказал Чу Нань.

Когда тесто превратилось в огромный, тончайший пласт, полностью покрывающий всю рабочую поверхность, он щедро посыпал его мукой, сложил пополам, снова присыпал и повторил процедуру. Так он складывал тесто снова и снова, пока оно не превратилось в длинную полосу шириной с палец. Затем он достал тонкий и острый нож, прижал одной рукой сложенное тесто, а другой начал быстро и чётко нарезать его ровными полосками.

Так-так-так! — раздавались чёткие ритмичные удары ножа о доску, и вскоре на рабочей поверхности выстроился ряд идеально ровных лапшинок, будто бы они были вымерены линейкой.

Зрители в чате буквально застыли в изумлении — мастерство ведущего действительно впечатляло. Многие из них уже видели, как Чу Нань демонстрировал своё владение ножом в старых записях, но в прямом эфире его техника казалась ещё более отточенной и зрелищной.

[Я даже не знаю, что сказать... Это просто офигеть!]

[Это уже не фуд-блог, а канал по киберспортивному микроконтролю!]

Чат продолжал взрываться восторженными комментариями, и тут внезапно появился Фушэн, опубликовав сообщение, которое стало настоящей сенсацией:

[Чу Нань слишком крут. Завтра я лично приду смотреть, как он готовит.]

Зрители буквально ахнули.

Все помнили, что Фушэн собирался в гости к Чу Наню, но думали, что это случится не скоро. А раз он уже завтра приезжает, значит, его влог тоже скоро выйдет!

Трансляция мгновенно накалилась до предела.

[Ждём с нетерпением!]

[AAAAA! Уже завтра?! Это лучший день в моей жизни!]

[Ого, получается, Фушэн увидит лицо CN? Эй, расскажи потом, как он выглядит! Я ОЧЕНЬ хочу узнать]

[Два топовых фуд-блогера в одном эфире! Завтра пусть хоть мама меня из дома выгонит — я всё равно останусь у экрана!]

Видя всеобщий ажиотаж, Чу Нань не смог удержаться от улыбки. Он и сам ждал завтрашней встречи с нетерпением. С тех пор как он попал в этот мир, он жил совершенно один, и вот, наконец, кто-то придёт в гости.

— Завтра стрим будет в обычное время, но у нас будет кое-что новенькое, — сказал он, лукаво улыбаясь. — Трансляция пройдёт одновременно на двух каналах, так что не пропустите!

Зрители тут же начали визжать от восторга и массово отправлять радостные смайлы.

Когда вся лапша была нарезана, Чу Нань слегка присыпал её мукой и аккуратно встряхнул, чтобы она не слиплась. Затем он поставил на плиту кастрюлю с водой и дождался, пока она закипит, после чего опустил туда лапшу.

— Варим примерно три минуты, не дольше. Если переварить, лапша впитает слишком много воды, станет мягкой и потеряет упругость.

Когда лапша немного окрепла, он осторожно размешал её, чтобы она не прилипла ко дну.

[А если лапша не успеет свариться? Как понять, что она готова?]

Вода в кастрюле быстро вновь забурлила, лапша всплыла на поверхность, и Чу Нань подвёл камеру поближе, чтобы зрители могли рассмотреть детали. Он вытащил одну лапшину — её поверхность уже поменяла цвет.

— После варки лапша становится вот такой, но как понять, что она полностью готова?

Он слегка сжал лапшу палочками, и та легко разломилась. Чу Нань показал срез зрителям:

— Видите? Внутри ещё остаётся белая полоска, похожая на сырое тесто. Это значит, что лапша ещё не доварилась.

Спустя три минуты он снова проверил: теперь вся лапшина равномерно изменила цвет, а внутри уже не было белой сердцевинки.

— Теперь лапша полностью готова. Можно доставать.

Он аккуратно вынул лапшу, дал воде стечь, а затем полил её заранее приготовленным луковым соусом и тщательно перемешал. В завершение он посыпал сверху щепотку поджаренного кунжута для аромата. После этого он достал из пароварки «Нефритовые рулетики» и выложил их рядом с лапшой в центре рабочей поверхности.

— Всё готово! Приятного аппетита!

Зрители, замороженные процессом, ждали с замиранием сердца, словно сами могли почувствовать вкус и аромат блюд.

«Нефритовые рулетики» выглядели просто изумительно: капустные листья оставались полупрозрачными, ярко-зелёными, с чётко просматривающимися белыми прожилками, а сквозь них можно было разглядеть аппетитную начинку. Чисто-белые креветки, оранжевые кубики моркови, золотистая кукуруза и тёмно-коричневые кусочки шиитаке создавали живописный контраст, делая блюдо ещё более привлекательным. Шесть рулетиков были аккуратно выложены на тарелке в строгом порядке, выглядя столь изысканно, что их можно было принять за произведение кулинарного искусства.

Зрители с нетерпением ждали дегустации, и как только Чу Нань снял крышку, все будто ощутили аромат этого деликатеса.

Они взяли один рулетик и отправили в рот. Сочный, слегка хрустящий капустный лист раскрыл в себе нежную, насыщенную вкусами начинку: сладковатые кукурузные зёрна, мягкие креветки, сочное мясо и ароматные грибы. К этому добавлялась лёгкая хрусткость моркови и упругая структура шиитаке. Весь этот микс вкусов и текстур буквально взорвался во рту, превращая трапезу в настоящее гастрономическое удовольствие.

Рулетики исчезли с тарелки мгновенно, и теперь очередь дошла до лапши с зелёным луком.

Блюдо выглядело невероятно аппетитным: каждая лапшинка была равномерно покрыта густым ароматным соусом, а масло придавало ей лёгкий блеск в свете ламп.

Но самое главное — запах. В воздухе витал восхитительный аромат жареного лука, смешанный с насыщенной, глубокой ноткой соевого соуса. Казалось, что сочетание таких простых ингредиентов каким-то чудом дало невероятный кулинарный эффект.

Стоило попробовать всего один глоток — и остановиться уже было невозможно.

Мощный, немного резковатый аромат лука первым делом заполнял рецепторы, за ним следовала богатая, сладко-солёная соевая основа, а в процессе пережёвывания раскрывался вкус самой лапши. Благодаря домашнему тесту и правильной раскатке, она получилась идеально упругой, с нежным яичным привкусом, который гармонично сливался с соусом.

Блюдо было настолько вкусным, что зрители в чате чуть ли не кричали от восторга.

Зрители с энтузиазмом доели последнюю порцию лапши с зелёным луком, буквально втягивая её, как вихрь, а затем в чате началась настоящая буря — посыпались благодарности, восторженные отзывы и щедрые донаты.

[Лапша с зелёным луком просто потрясающая! Как мука может давать такую упругую текстуру? Есть её — одно удовольствие!]

[Нефритовые рулетики — 10 из 10! Они и готовятся легко, и выглядят красиво! Обязательно попробую сделать их для семейного ужина!]

[Сегодня я снова «наелся» виртуально... Завидую Фушэну, который завтра встретится с СН... Ууу, я тоже хочу личную встречу с ведущим!]

[ДА-ДА-ДА! Даже не знаю, кому больше завидовать — Фушэну или Чу Наню... В итоге завидую им обоим! [doge]

[Суй Суй хочет спать: Так здорово есть горячую еду... Когда же я смогу попробовать настоящую еду в реальности?]

Чу Нань с улыбкой слушал все эти обсуждения, полные радости и благодарности. Он уже собирался завершать трансляцию, предполагая, что зрители насытились виртуальным пиршеством, но тут вдруг заметил резкий скачок количества онлайн-зрителей. Число зрителей начало стремительно расти, причём без топ-донатов и попадания в рекомендации.

— Странно... — пробормотал он, глядя на экран.

Что произошло? Почему в эфир хлынуло столько людей?

[Успел! Успел! Хорошо, что трансляция с визита принцессы галактики Бета уже закончилась, а тут ещё не отключились... О БОЖЕ, ЧТО ЭТО? Почему это выглядит так вкусно?!]

[Эта лапша просто восхитительна, а рулетики из капусты... Кто бы мог подумать, что у них такая богатая начинка! Чёрт, зря я выбрал смотреть политическую трансляцию... Мне следовало быть здесь!]

Увидев эти сообщения, Чу Нань наконец понял, что было причиной утреннего спада зрителей. Оказалось, что большинство аудитории ушло смотреть прямую трансляцию с политической встречи. Теперь, когда мероприятие закончилось, зрители массово возвращались к нему.

Похоже, визит принцессы действительно привлёк огромное внимание. Даже его уютный

кулинарный стрим не смог избежать влияния столь масштабного события.

Чу Нань, решив не отключаться, оставил трансляцию включённой ради тех, кто только что подключился.

Тем временем в чате начали обсуждать не только еду, но и саму принцессу.

Так как многие постоянные зрители не смотрели визит в прямом эфире, они засыпали чат вопросами:

[А принцесса действительно такая красивая, как говорят?]

Чу Нань ещё перед эфиром мельком видел фотографии принцессы, и она, несомненно, была очень привлекательной. Однако обсуждать внешность девушки в открытом эфире было бы невежливо, поэтому он тактично промолчал. Зато остальные зрители не были столь сдержанными. Они уже успели посмотреть визит и теперь развернули бурное обсуждение в комментариях:

[Принцесса галактики Бета просто богиня! Она и наш маршал смотрятся вместе так идеально! Сегодня во время трансляции даже спросили, что она думает о маршале! Боже, в тот момент у меня сердце остановилось!]

[Эй, и что она ответила? Рассказывай!]

[Принцесса, похоже, застеснялась и не ответила, зато за неё ответил её дипломат! Он сказал, что наш маршал невероятно красив! Так что, если округлить... это же значит, что сама принцесса так думает!]

[Офигеть, какие новости! Надо пересмотреть запись!]

Пока эти двое бурно обсуждали «романтические» намёки на трансляции, их комментарии стали видны всем.

Некоторые зрители почувствовали неловкость, ведь Чу Нань был бывшим женихом маршала. Даже если помолвка расторгнута, обсуждать флирт маршала с другой девушкой прямо в эфире могло задеть Чу Наня.

[Если хотите обсуждать маршала и принцессу, идите в другой чат, тут всё-таки кулинарный стрим.]

[Чу Нань, не грусти, мы тебя любим! ]

[Суй Суй хочет спать: Не придумывайте ерунду! Маршал сейчас одинок. Какая ещё принцесса?]

Чу Нань увидел все эти сообщения, но не стал комментировать. Он не чувствовал никакой обиды — в конце концов, его и маршала никогда ничего не связывало по-настоящему. Однако он понимал, что тема могла вызвать неловкость у других зрителей. Поэтому он легко сменил тему, чтобы отвлечь аудиторию от обсуждения маршала и принцессы.

Чу Нань всё это время наблюдал за чатом, и, увидев, что зрители стараются его поддержать, решил сразу всех успокоить:

— Спасибо вам за заботу! Но, правда, мне абсолютно всё равно. Я и маршал — это уже в прошлом, так что не стоит меня жалеть или подбирать слова из-за меня.

Он и сам хотел бы, чтобы тема их помолвки как можно скорее канула в лету. До сих пор находились люди, цеплявшиеся за его связь с маршалом, и при любом удобном случае начинались обсуждения в духе «раз уж Чу Нань стал популярным, значит, всё благодаря маршалу». Если разговоры будут заходить слишком далеко, это может нанести урон репутации самого маршала, а этого Чу Нань как раз хотел избежать.

Честно говоря, если бы маршал и правда сошёлся с принцессой, Чу Нань даже порадовался бы за него. Она красивая, умная, к тому же имеет высокое происхождение. Естественно, маршалу могла бы понравиться такая женщина. А ещё... если бы маршал уже был женат, то любая их случайная встреча не выглядела бы двусмысленно.

Тогда Чу Нань мог бы спокойно заняться своей личной жизнью и сосредоточиться на завоевании внимания господина Чжу.

Неужели его утреннее подёргивание левого века было знаком судьбы? Хотя, скорее всего, из всей этой истории ничего не выйдет.

Ответ-то дала не сама принцесса, а её дипломат. А учитывая, что она — представитель галактики Бета, а маршал — военачальник галактики Альфа, между ними куда больше политики, чем шансов на романтику.

\* Нефритовые рулетки ☐☐ ☐☐ ☐

Лапша с луковым маслом ☐ ☐ ☐☐

<http://bllate.org/book/13605/1206500>