

—

Когда они вернулись во двор, Яо Тяньлань, все еще не находя себе места от беспокойства, принялась осматривать то Цзи Жунся, то Гу Танцзиня, переводя взгляд с одного на другого.

— Вы точно целы?

Цзи Жунся шутливо взмахнул руками:

— Все в порядке, матушка, эта старуха весит меньше, чем приличная свинья.

Когда он учился разделывать различные виды свинины, система моделировала в виртуальном пространстве множество живых свиней, которых ему приходилось ловить и забивать вручную. Благо в системном пространстве, даже если разъяренное животное сбивало его с ног, он не чувствовал физической боли. В противном случае он бы просто погиб под их копытами еще до того, как успел завершить хотя бы одно задание.

Теперь поимка и удержание старухи Лян казались ему детской забавой. Жунся просто еще ни разу не выпадал случай забить настоящую свинью в реальности, но если бы такая возможность представилась, он теперь смог бы уложить тушу всего в два точных удара ножом. Жаль только, что в драке нельзя использовать нож.

— Ишь, чего удумал, ну и сравнения у тебя, дитя, — Яо Тяньлань невольно рассмеялась, слушая Цзи Жунся, и вся ее недавняя тревога окончательно рассеялась.

Гу Танцзинь тем временем показал матушке свои руки:

— Костяшки пальцев лишь слегка покраснели, это никак не мешает мне писать.

При нанесении ударов всю силу нужно концентрировать именно на суставах пальцев, чтобы противнику было по-настоящему больно. Об этом Танцзиню когда-то рассказывал его близкий приятель из школы боевых искусств в префектуре. Те бойцы специально наносили удары по тяжелым предметам, вызывая микротрещины в фалангах, которые затем срастались, делая кости с каждым разом все крепче и тверже — вот после такой подготовки удары становились поистине сокрушительными. Сам он, конечно, подобными навыками не владел и знал лишь самые верхи.

— Побили их — и поделом, вы для них в любом случае младшее поколение. И пусть сегодня мы заработали немного меньше монет, зато получили уважение соседей, и теперь никто не посмеет сказать против вас дурного слова. Если они вздумают снова прийти и докучать вам, я сам выйду и разберусь с ними, — твердо подытожил Гу Чуньцай.

Вдруг Гу Танцзинь произнес:

— Отец, я бы хотел купить двух собак.

Они, разумеется, не боялись трудностей, но людей в их доме все же было слишком мало.

Гу Чуньцай согласно закивал:

— Это верная мысль, я сам пойду и выберу их. Вы двое еще молоды и не умеете правильно отбирать щенков.

Яо Тяньлань указала рукой на дальний угол двора:

— Тогда мы прямо сейчас обустроим там место и сколотим хорошую будку.

Услышав, что в доме появятся собаки, Цзи Жунся прямо-таки просиял от радости. Он с детства любил крупных, сильных псов — как же, должно быть, здорово и гордо вести такую собаку на поводке!

Тем временем в доме семьи Лян вовсю бушевала ссора.

Старик Лян в ярости кричал на жену:

— Семья Гу — не те люди, которых можно безнаказанно задевать! Неужели ты напрочь позабыла, как Гу Чуньцай одним ударом палки переломил человеку руку?!

Впрочем, он и сам был виноват: прекрасно ведь видел, что старуха замышляет недоброе, но не стал ее удерживать. Он-то наивно полагал, что она просто отведет детей к лотку, чтобы те немного пошумели, перевернули прилавок Цзи Жунся и тем самым дали ей выпустить накопившуюся злобу. Кто же мог знать, что эта старая дура заставит ребятишек кривляться и пародировать хромоту Гу Танцзиня!

— Да ради кого я все это делала?! Разве не ради блага нашей семьи?! — старуха Лян сидела на кровати, в горле ужасно болело. Мало того, что собственный муж отказывался заступиться за нее, так он еще и осыпал ее проклятиями. На этот раз она разрыдалась от самой настоящей, горькой обиды.

— Всё воешь и воешь! Из-за твоего вечного воя весь достаток и удача из нашего дома улетучились! — старик Лян чувствовал себя глубоко оскорбленным. Сегодня его на глазах у всей улицы мешали с грязью и ругали соседи, отчего в груди у него словно застрял тяжелый каменный валун.

— Отец, но ведь это семья Гу первыми распустили руки и избили нас! С какой стати мы должны признавать вину? Этот калека бил меня без жалости, мы обязаны заставить их выплатить нам деньги на лекаря и целебные мази! — с лютой ненавистью процедил сквозь зубы Лян Дафэн.

Старшая невестка семьи Лян тоже со злостью поддержала мужа:

— Отец, мой муж не может просто так терпеть подобные побои! Я сейчас же отправлюсь в дом своих родителей и позову братьев. В моей семье много родственников, так почему мы должны их бояться?

— Позовешь родственников?! — старик Лян со злостью притопнул ногой и ткнул пальцем прямо в лицо старшей невестке. — Ты разве не знаешь, что Гу Чуньцай и старший стражник Тао вместе выбирались из груды трупов во время голода?! Стоит тебе сегодня привести сюда своих братьев, как уже завтра стражники из управы упекут всю твою родню за решетку! Или ты думаешь, что у Гу Чуньцай ангельский характер?!

Старшая невестка испуганно вжала голову в плечи:

— Да откуда... откуда нам было знать, что все настолько серьезно... Неужто семья Гу и впрямь способна на такое?

— Невестка, лучше бы тебе помалкивать, — со злорадной усмешкой вмешалась младшая невестка семьи Лян. — С какой стати им этого не делать? Наша матушка пошла и устроила издевательство прямо у них под носом. Неужто их родители не станут защищать собственного сына? Сегодня нас побили, и на этом дело можно считать закрытым. Если мы продолжим поднимать шум, то лишь дадим им законный повод окончательно разорить и уничтожить нашу семью.

Старшая невестка мысленно выругалась про себя: «Легко тебе рассуждать и бросаться красивыми словами, ведь избили-то не твоего мужа!».

— Довольно. Отныне при встрече с людьми из семьи Гу обходите их десятой дорогой, — тяжело вздохнул старик Лян. В это мгновение казалось, будто он разом постарел на добрый десяток лет. Отныне он больше ни за что не позволит старухе заправлять делами в доме, иначе она окончательно пустит их семью по миру.

Старуха Лян в душе по-прежнему была несогласна с мужем, но, подумав о силе Ся-гэра, невольно задрожала от страха.

«Этот... этот проклятый демон! Они ведут себя слишком вызывающе, рано или поздно найдется тот, кто сотрет их в порошок! Я просто дождусь этого дня. Да, именно так!» — стоило старухе Лян подумать об этом, как на душе у нее сразу стало значительно легче.

Весь оставшийся день Цзи Жунся только и делал, что с нетерпением ждал, когда же отец вернется с рынка и принесет щенков.

Гу Танцзинь, видя такое нетерпение, тоже то и дело посматривал на ворота. Он даже улучил минутку и втайне от матери всучил отцу два ляна серебра, попросив не скупиться на расходы и выбрать самых лучших, крепких собак.

Гу Чуньцаю ничего не оставалось делать. Он передал всю работу по нарезке и маринованию мяса в руки Цзи Жунся, а сам неторопливо отправился на поиски. С этими двумя детьми решительно невозможно было сладить.

Цзи Жунся и Гу Танцзинь переглянулись между собой и тихонько рассмеялись.

Яо Тяньлань тем временем отыскала среди старых вещей несколько поношенных рогожных мешков и пару крепких деревянных досок. Гу Танцзинь взял старую пилу, аккуратно вырезал на краях древесины пазы и выступы, а затем прочно соединил доски между собой — благодаря этому способу им даже не понадобились железные гвозди.

В плотницком деле Цзи Жунся разбирался отлично, однако сейчас ему нужно было заниматься нарезкой мяса, так что он никак не мог бросить работу и помочь им со сборкой будки. Ему оставалось лишь время от времени высовывать голову из дверей кухни, чтобы понаблюдать за тем, как Танцзинь вместе с матушкой дружно мастерят собачье жилище.

Постепенно настроение Цзи Жунся окончательно улучшилось.

«Хм, с какой стати я должен тратить свои силы и портить настроение из-за каких-то завистников? Мне нужно жить весело и счастливо!»

Напевая под нос незамысловатую песенку, он споро и быстро нарезал предназначенное на сегодня мясо и заранее замариновал его. Для него это задание теперь было парой пустяков. И хотя задание системы по приправам было выполнено лишь на самую малую часть, его общая

чувствительность к различным приправам и специям уже заметно возросла. Ему достаточно было лишь бросить беглый взгляд на гору мяса, чтобы безошибочно определить, сколько именно соли потребуется для идеального маринада.

Занимаясь мясом, он поймал себя на мысли: «Эх, если бы у нас был крахмал, мясные кусочки получались бы куда более нежными и сочными». И пусть в их краях не выращивали кукурузу, крахмал ведь можно было легко приготовить из корней лотоса, таро или обычной пшеницы. Вот только точной технологии производства он не знал. Может, стоит расспросить об этом систему?

Пока он работал и размышлял, во двор наконец вернулся Гу Чуньцай, держа в руках корзину. Тихое, тонкое попискивание щенков мгновенно заставило Цзи Жунся вынырнуть из своих мыслей. Он насухо вытер руки чистым полотенцем и поспешно выбежал на крыльцо.

У ног Гу Чуньцая копошились два очаровательных пушистых комочка — один золотисто-желтый, другой угольно-черный.

Черненький щенок оказался более бойким: он всюду нарезал круги вокруг сапог Гу Чуньцая, забавно перебирая четырьмя короткими лапками. Время от времени от избытка чувств и слишком быстрого бега он терял равновесие, забавно кувыркаясь через голову, отчего становился похож на катающийся шерстяной клубок. Желтый щенок отличался более степенным нравом и просто смирно сидел у ног хозяина.

Обоим малышам было от силы месяца по два, и они пребывали в том самом возрасте, когда щенки похожи на упитанных, круглых колобков.

Гу Чуньцай бережно приподнял черного щенка за шкурку и с гордостью продемонстрировал домашним:

— Поглядите, лапы у этого малыша крупные, да и костяк широкий — в будущем из него обязательно вырастет сильный, мощный пес. Черненькая — это сука, а желтенький — кобель, оба на редкость хороши.

— Старик Ли выращивает собак на совесть, они у него содержатся в идеальной чистоте. Сейчас стоят жаркие дни, так он этих щенков буквально пару дней назад хорошенько вымыл. Я по дороге еще заглянул в аптечную лавку и прикупил специальный порошок от блох и клещей — позже мы обязательно обработаем им их шерстку и саму будку. Нужно сразу приучить их играть и бегать только в этой половине двора и ни в коем случае не подпускать к кухне. Пока они еще маленькие, обучить их не составит труда, зато когда вырастут — хлопот знать не будем.

— Ах да, Танцзинь, держи, здесь остался один лян сдачи.

Поскольку они занимались приготовлением и продажей еды, чистота для них была на первом месте. Именно поэтому Гу Чуньцай подошел к покупке со всей строгостью. У старика Ли собаки стоили несколько дороже, чем у обычных перекупщиков, зато выращены они были в безупречных условиях. За эту пару щенков пришлось отдать целый лян серебра!

Цзи Жунся присмотрелся ближе: лапы у малышей и впрямь были крупными, а шерстка лоснилась чистотой. Они разительно отличались от тех грязных, плешивых бродячих псов, которых ему доводилось видеть прежде!

— Можешь погладить их, только потом обязательно хорошенько вымой руки с мылом, —

заметив, как у Жунся так и чешутся руки прикоснуться к малышам, с улыбкой разрешил Гу Танцзинь.

Цзи Жунся осторожно протянул один палец и нежно погладил черного щенка по голове. Какая же у него была мягкая шерстка! И такая густая!

— До чего же приятно их гладить, — Жунся не удержался и заулыбался так широко, что его глаза превратились в два полумесяца.

— Танцзинь, отныне забота о собаках и их дрессировка ложатся полностью на твои плечи. Ся-гэру приходится постоянно работать на кухне, у него на это просто нет свободного времени. Если ты сам их вырастишь и обучишь, они признают в вас хозяев и будут преданы вам до конца дней, понимаешь? — Гу Чуньцай широким жестом перепоручил заботу о питомцах сыну.

Гу Танцзинь согласно кивнул:

— Не беспокойся, отец, я выращу их как надо.

Получив это важное поручение, Гу Танцзинь подошел к делу со всей серьезностью. Он не только обустроил будку до последней щелочки, но и подобрал для щенков посуду: две старые глиняные плошки и одну тяжелую каменную чашу. В глиняные плошки им собирались накладывать остатки еды, а в каменную налили чистую воду — эта чаша была настолько увесистой, что маленькие щенки при всем желании не смогли бы перевернуть ее и развести во дворе грязь.

Не прошло и дня, как оба малыша привязались к Гу Танцзиню. Единственное — Танцзинь строго-настрого запретил им приближаться к дверям кухни и ресторана. Стоило глупым щенкам направить свои лапы в сторону кухонного порога, как Гу Танцзинь аккуратно преграждал им путь стопой и мягко отодвигал назад. Если же они упрямылись и пытались проскочить снова, он слегка шлепал их тонким бамбуковым прутиком.

К исходу дня сообразительные малыши уже четко усвоили, куда им ходить дозволено, а куда путь заказан. Они даже научились справлять нужду в одном строго отведенном Танцзином месте у глухой стены.

Глядя на это, Гу Чуньцай лишь довольно ухмылялся: потраченный лян серебра окупился сполна!

За весь день Цзи Жунся еще не раз украдкой поглядывал на этих пушистых очаровашек. Малыши весело резвились в дальнем углу двора, то и дело нападая друг на друга и кубарем катаясь по земле, за чем было невероятно забавно наблюдать. Что же касается кличек, то мудрить не стали: черненькую назвали Сяохэй, а желтенького — Сяохуан (маленький чёрный и маленький жёлтый). Когда вырастут, станут Дахэем и Дахуаном (большой чёрный и большой жёлтый).

Прекрасное, приподнятое настроение не покидало Цзи Жунся до самой глубокой ночи.

Однако стоило ему ночью перенестись в системное пространство, как от его недавней радости не осталось и следа.

— А-а-а-а! Приготовление маринада! Неужели мне и сегодня придется подбирать пропорции для этой пахучей жижи?!

Прошлой ночью он потратил кучу сил, чтобы отобрать нужные специи, а итоговый уровень мастерства составил жалкие двадцать один процент! Ужасающе низкий результат.

— Эх, если уж третье блюдо дается с таким трудом, то насколько же сложными будут все последующие рецепты, — сокрушенно вздохнул Цзи Жунся. А ведь он до сих пор топтался на самом первом, базовом кулинарном модуле! До изучения продвинутых разделов он даже еще не дошел!

Впрочем, хандра Жунся длилась от силы минуту, после чего он быстро взял себя в руки. Да какая разница! Главное — доползти сегодня хотя бы до сорока процентов выполнения.

— Хозяин, поднажмите! Я верю в вас! — Система Бога Кулинарии могла подбодрить его лишь добрым словом.

Цзи Жунся гордо выпрямил спину и твердо произнес:

— Не сомневайся, у меня все получится.

Он засучил рукава и первым делом принялся тщательно отбирать ингредиенты для варки прозрачного костного бульона. От качества и состава костей напрямую зависел вкус основы, так что пренебрегать этим этапом было никак нельзя. Он мысленно воскресил в памяти вкус того идеального готового образца, который давала ему система, и принялся дотошно сравнивать его со вчерашней неудавшейся попыткой.

Идеальное маринованное мясо обладало невероятно густым, глубоким и насыщенным ароматом, поэтому при первой попытке он бухнул туда слишком много специй. Однако итоговый вкус мяса из-за этого получился отталкивающим.

«Постойте... А ведь этот маринад, по идее, должен использоваться многократно, верно?» — Цзи Жунся заново прокрутил в голове весь процесс приготовления мяса системой и вдруг осознал, что эту пряную подливу, возможно, следовало уваривать и использовать повторно.

Система Бога Кулинарии тут же подтвердила его догадку:

— Все верно, хозяин.

— Ну конечно! Это же сокращенная версия рецепта, неудивительно, что такую важнейшую деталь там попросту упустили! А я-то все гадал, отчего к концу варки цвет маринада становился настолько странным. Оказывается, вы просто автоматически ускорили время, превратив мой свежесваренный бульон в концентрированную основу многократного использования!

Цзи Жунся вслух рассуждал сам с собой, и в его голове мгновенно сложился пазл, открыв то, что он упустил в прошлый раз. Он радостно хлопнул в ладоши, чувствуя, как к нему возвращаются силы и кулинарный азарт.

Он с головой погрузился в работу, тщательно вымеряя каждую специю.

Когда все ингредиенты и пряности были отобраны и заложены в котел, система автоматически завершила процесс приготовления.

[Динь! Проверка завершена. Уровень мастерства приготовления лужоу составляет пятьдесят четыре процента.]

[Вы можете приступить к подбору приправ для следующего блюда.]

— Пятьдесят четыре!!! Целых пятьдесят четыре процента!

Цзи Жунся в полном восторге захлопал сам себе в ладоши.

Облачко Системы Бога Кулинарии мягко замерцало в воздухе:

— Хозяин, у вас поистине выдающийся кулинарный талант.

Собрать воедино такое огромное количество разнообразных специй, сбалансировать столь сложный и мощный вкус и с ходу выдать пятьдесят четыре процента — это действительно было грандиозным достижением.

— Ну что ты, это лишь самое начало, — у Цзи Жунся вдруг проснулся небывалый азарт. Кто знает, может, ему и для этого самого сложнейшего лужоу удастся поднять планку выше девяноста пяти процентов?

С этими мыслями Жунся принялся за работу с еще большим рвением.

Три часа пролетели в системном пространстве как одно мгновение. На кухонном столе исходила паром новая порция лоснящегося, багрово-красного лужоу.

Цзи Жунся, затаив дыхание и сгорая от волнения, замер в ожидании системной проверки.

Система Бога Кулинарии, видя, сколько сил и тяжелого труда вложил ее хозяин в эту попытку, решила втайне от руководства добавить ему немного личной награды.

[Динь! Проверка завершена. Уровень мастерства регулировки вкуса для лужоу составляет девяносто семь процентов, что превышает планку в девяносто пять процентов. Активирована специальная награда!]

[Динь! Специальная награда: детальная, пошаговая рецептура идеального лужоу, готовая основа-лутан, а также рецепт лужоу лично от хозяина.]

Цзи Жунся от радости подпрыгнул чуть не до самого потолка:

— Еще и готовая основа-лутан! Маленький мастер, спасибо тебе огромное!

В прошлые два раза система ни разу не дарила ему промежуточные заготовки, получаемые в процессе готовки. И хотя Жунся ликовал от счастья, он был смысленным и сразу догадался, что без тайного вмешательства его маленького мастера-облачка здесь точно не обошлось.

Система Бога Кулинарии радостно замерцала в ответ:

— Не за что, хозяин, пользуйтесь на здоровье!

—