

—

[*Бабаочжоу (八寶粥, bābǎozhōu) — это традиционная китайская сладкая каша, название которой дословно переводится как «каша восьми сокровищ». Представляет собой густую, слегка сладкую кашу из риса, бобовых, орехов и сухофруктов. Число восемь в китайской культуре считается счастливым, поэтому классический рецепт включает минимум восемь ключевых ингредиентов. Второе популярное название этого блюда — каша Лаба (臘巴粥, làbāzhōu). Его традиционно готовят и едят в 8-й день 12-го месяца по лунному календарю во время одноименного праздника Лаба.]

— Маленький мастер? Что ты имеешь в виду? — Цзи Жунся постарался не выдать своего изумления, но Гу Танцзинь тут же заметил его реакцию. Перехватив деревянную шкатулку, Гу Танцзинь быстро предложил родителям пока поесть лужоу, а сам позвал Цзи Жунся на кухню готовить.

Сказав это, Гу Танцзинь тут же увёл Цзи Жунся.

— Ся-гэр прямо опешил. Я же говорила тебе, не торопись, рассказывай всё постепенно! Смотри, как заставил ребёнка врасплох, — проговорила Яо Тяньлань, отправляя в рот ещё кусочек тушёного мяса.

— Рано или поздно всё равно пришлось бы сказать. К чему тянуть? — Гу Чуньцай не видел в своём поступке ничего плохого.

Система Бога Кулинарии тем временем объяснила:

«Хозяин, вы помните, я рассказывала, что главные задачи системы — это кулинарные тренировки и задания по продаже блюд?»

«Помню», — у Цзи Жунся была отличная память.

«Задания по продаже — это не просто продажа нескольких порций жареных яиц, — продолжала Система Бога Кулинарии. — Они включают в себя управление заведением, продвижение его репутации и многое другое. У Бога Кулинарии, разумеется, должно быть собственное имя и свой ресторан».

«Теперь, когда хозяин получил признание прежнего хозяина, заведение можно привязать к вам. После привязки ресторана вам начнут поступать соответствующие задачи по управлению».

Цзи Жунся всё понял:

«Ты имеешь в виду, что статус Бога Кулинарии и так предполагает привязку лавки? Раньше заведение нельзя было привязать, потому что оно принадлежало отцу и матери, а я считался лишь помощником. А теперь, когда ресторан стал нашей с Танцзином, я могу его привязать?»

«Именно так, хозяин!» — Система Бога Кулинарии мысленно похвалила своего подопечного за сообразительность.

«Но ведь ты и до, и после привязки выдаёшь мне задания. В чём разница?» —

полюбопытствовал Цзи Жунся.

У него и так накопилось немало незавершённых задач. Честно говоря, он не слишком спешил с их выполнением: совершенствовать кулинарное мастерство да купить землю для выращивания собственных продуктов — вот два самых важных вопроса на данный момент.

«После привязки заведения система начнёт выдавать задачи по обустройству и повышению известности ресторана. Наградами за них станут предметы для улучшения заведения, включая материалы для перестройки, опыт управления и прочее».

«А-а, понятно. То есть это повышение не самого кулинарного мастерства, а вспомогательные награды», — подумал Цзи Жунся. Система Бога Кулинарии и впрямь продумала всё до мелочей.

Система Бога Кулинарии беспомощно вздохнула:

«Верно. Ведь «даже хорошее вино в глухом переулке затеряться может». До обновления системы мы помогали хозяевам развивать лишь кулинарные навыки. Однако социальный статус некоторых хозяев из-за этого возрастал весьма незначительно, и им было сложно выполнять последующие задачи по сбору кулинарной культуры текущего мира. После полного обновления мы добавили функционал для управления и развития заведений. К тому же приятная обстановка за столом повышает оценку стряпни хозяина гостями, а это неотъемлемая часть вкушения изысканных блюд, хоть и относится к бытовому модулю».

«Наша помощь вам в становлении Богом Кулинарии тоже не бескорыстна, — продолжала система. — Пока вы знакомитесь с ингредиентами, рецептами и кулинарной культурой этого мира, мы собираем данные. Особенно когда ваше кулинарное мастерство достигнет определённого уровня, задач по сбору станет значительно больше».

Цзи Жунся всё окончательно понял и произнёс: «Что ж, тогда привязывай».

[Дзинь! Идёт процесс привязки заведения...]

[Дзинь! Заведение успешно привязано.]

Как только процесс завершился, перед Цзи Жунся возникла голографическая проекция всего здания ресторана.

Глаза Цзи Жунся слегка округлились. К счастью, за последнее время он уже привык к чудесам Системы Бога Кулинарии, иначе от неожиданности обязательно вскрикнул бы.

«Хозяин может выбрать любые зоны для улучшения, — продолжила Система Бога Кулинарии. — Либо подождать, пока система сама активирует соответствующие задания».

Цзи Жунся пока не видел в их ресторане никаких изъянов, поэтому особого порыва к улучшениям не ощутил.

«Давай пока оставим всё как есть. Убери эту иллюзию», — попросил Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии послушно свернула голограмму.

После привязки заведения ничего в их повседневной жизни не изменилось.

Цзи Жунся слегка надул щёки, повернулся к Гу Танцзиню и шёпотом пересказал ему слова

маленького мастера о привязке ресторана.

Подумав немного, он также упомянул, что в системном пространстве появилось новое тренировочное помещение — «Ресторан», сплошь уставленный весьма странной кухонной утварью.

— Мне кажется, обновление ресторана — это как раз про ту кухню: материалы станут получше, вещишки понаряднее... Но нам сейчас всё это без надобности, — понизив голос, произнёс Цзи Жунся.

Гу Танцзинь согласился:

— И то верно.

Система Бога Кулинарии опешила. Прежние хозяева, получая возможность улучшить заведение, изо всех сил старались развивать его, желая сделать обстановку как можно красивее, а этот хозяин со своим спутником вообще не обратили на это внимания!

Система уже не в первый раз усомнилась, точно ли она является высокотехнологичным читом.

«Хозяин, хозяин, погоди! — воскликнула Система Бога Кулинарии, увидав, что Цзи Жунся собирается уйти работать. — Посуда и утварь в системном пространстве нужны лишь для того, чтобы ты тренировался и привыкал к высокотехнологичному кухонному оборудованию, а также как образцы для изготовления утвари при расширении ресторана. Но само привязанное заведение устроено иначе! Его можно подвергнуть высокотехнологичной модернизации. Такие технологии не то что в вашем древнем мире — их даже в современных мирах воссоздать непросто!»

«К примеру, я могу сделать для тебя встроенный холодильник с биометрическим доступом, который сможешь открыть только ты, и он гарантирует долгую свежесть продуктов!»

«Или взять деревянные столы и стулья: я могу заменить их на особую ароматическую древесину из другого мира, которая подарит посетителям умиротворение и радость...»

Система Бога Кулинарии наперебой расписывала свои возможности, стремительно доказывая, что она всё ещё крайне полезная высокотехнологичная система.

Цзи Жунся слушал и кивал, показывая, что всё понимает.

«Мне всё это пока правда не нужно. Продукты в нашем ресторане каждый день свежие, а сковород и тарелок для готовки вполне хватает. Я знаю, маленький мастер, что ты очень хочешь помочь. Ты ведь уже подзарядился и в ближайшее время никуда не исчезнешь, к чему такая спешка? — с великим терпением утешил систему Цзи Жунся. — Ты очень умелый, я это отлично знаю. Твои мудрёные технологии мне в будущем обязательно пригодятся, так что сейчас не стоит переживать».

Система Бога Кулинарии едва не поддалась его уговорам.

Оказывается, всё это не так уж и важно? Хозяин раз за разом ломал её представление о задачах!

Неудивительно, что ему удалось получить редкий кулинарный навык «Превращение обыденного в нечто необыкновенное».

«Ну всё, маленький мастер, мне пора работать, а ты отдыхай», — успокоил систему Цзи Жунся.

От таких слов информационные потоки системы окончательно запутались.

Тем временем Цзи Жунся уже переключился на сегодняшние дела ресторана.

— Чуть позже схожу к Гуань Далану и остальным, спрошу, как им сегодняшнее лужоу. Если понравится, приготовлю побольше.

— Хотя нет, постой. Сегодня день и так слишком суматошный, давай лучше начнём продавать лужоу завтра. А сегодня просто решим, сколько мяса и овощей нам нужно, и предупредим торговцев, — немного подумав, добавил Цзи Жунся. — Такое мясо лучше подержать в маринаде со специями подольше, чтобы оно как следует пропиталось. То, что мы только что вытащили, на самом деле ещё не набрало полного вкуса. Для себя-то ладно, а вот на продажу надо сделать всё по высшему разряду.

— Ладно, сделаем как скажешь, — кивнул Гу Танцзинь.

В это время Яо Тяньлань едва успела открыть двери, как на пороге появился Гуань Хунчи.

— Тётушка, я бы хотел купить у Ся-гэра немного тушёной свиной шкурки, — в руках Гуань Хунчи держал пиалу, в которой Гу Танцзинь приносил ему мясо, а помимо неё — ещё и свою собственную большую глубокую пиалу.

— О, заходи-заходи, — улыбнулась Яо Тяньлань и указала на кухню. — Ся-гэр с Танцзином как раз работают на кухне.

Гуань Хунчи кивнул Гу Чуньцаю и быстрым шагом направился к кухне.

— Танцзинь, Ся-гэр, продайте мне немного тушёной свиной шкурки! Думаю сделать матушке на обед холодную закуску.

— Хорошо, сейчас положу. Тушёные блюда мы продаём на цзини: полцзиня — тридцать вэней. Но если тебе нужна только шкурка, посчитаю по пятнадцать вэней за полцзиня, — немного подумав, ответил Цзи Жунся.

Свинина для их ресторана обходилась в тридцать восемь вэней за цзинь, так что готовое мясо дешевле продавать не получалось. А вот шкурку вполне можно было уступить подешевле. Цзи Жунся также подумывал натushить утятин и курятин — они обходились чуть дешевле свинины, а на вкус выходили ничуть не хуже.

— Мне только шкурку, — поспешно уточнил Гуань Хунчи.

— Тут как раз осталось чуть больше полцзиня. Тебе сколько? — Цзи Жунся указал на котёл с пряным маринадом, где как раз мариновались остатки мяса и шкурки.

— Заберу всё, — хмыкнул Гуань Хунчи. — Полцзиня — как раз на одну тарелку закуски.

— Ну и ну, немаленькая же у вас тарелка! — с улыбкой отозвался Гу Танцзинь. Он взял у Гуань Хунчи большую пиалу и выловил несколько кусков тушёной шкурки. — Держи. Тут чуть больше полцзиня будет, но давай пятнадцать вэней, и ладно.

Гуань Хунчи и сам знал толк в весе: как только пиала оказалась у него в руках, он сразу понял, что тут явно больше полцзиня.

— Многовато вышло, давай я отдам восемнадцать вэней. И даже не спорь со мной, я по весу на руке чувствую, что тут куда больше полцзиня! — Гуань Хунчи отсчитал восемнадцать вэней, положил их на кухонный стол и тут же дал дёру, боясь, что Гу Танцзинь начнёт с ним спорить.

Когда Гуань Хунчи ушёл, Цзи Жунся и Гу Танцзинь обсудили, какое мясо будут тушить. Гу Танцзинь отправился на улицу, чтобы переговорить с теми торговцами, которых сможет найти, и договориться о доставке большего количества мяса и овощей.

Цзи Жунся тем временем отправил тушиться одну курицу, несколько кусков свинины, пару кусков тофу и немного грибов, а также корни лотоса, для которых был самый сезон.

Овощи и мясо тушились отдельно. Обычная зелень от обваривания быстро вянет, и Цзи Жунся интуитивно чувствовал, что тушёная зелень не выйдет вкусно, а вот такие продукты, как тофу, впитывающие сок, или плотные овощи, получатся отличными.

Закончив с заготовками, он оставил их пропитываться в маринаде, а сам освободился для прочих дел.

Хоть Гу Чуньдай и передал ресторан Цзи Жунся, он продолжал учить его кулинарным тонкостям и помогал по работе, как и прежде.

За целый день хлопот Цзи Жунся даже не ощутил особой разницы с прошлыми днями. Расчётами и закупкой продуктов занимался Танцзинь, а у него самого разве что добавилось забот с составлением меню. От этого Цзи Жунся с облегчением перевёл дух.

В час Ю (17:00–19:00) передние двери ресторана закрылись.

Однако задняя дверь оставалась открытой, в лавке горели светильники и были распахнуты окна.

Гу Танцзинь и Цзи Жунся отодвинули часть столов и стульев в сторону, освободив просторное место, и расставили на столе блюда и вино.

Тао Хиншэн, сдав смену, пришёл как раз вовремя. Увидев такой богатый стол, он ощутил на душе приятное тепло. Подумаешь, разузнал о мелком деле, к чему же столько отличных блюд и хорошего вина?

— Лао Гу, ну ты даёшь! Уж не стряслось ли у тебя чего серьёзного, с чем тебе нужна моя помощь, раз ты меня таким пышным угощением встречаешь? — пошутил Тао Хиншэн.

— Эй, я тебе подготовил лучшее вино и закуски, а ты ещё и изъяны ищешь? К тому же я ведь уже говорил: прошу тебя помочь найти хорошие плодородные земли, — Гу Чуньдай пригласил гостя за стол и добавил: — Это Ся-гэр, это лужоу приготовил он. К вину подходит идеально! Смотри только, не перепей.

— Я давно слышал, что у Ся-гэра золотые руки, сегодня мне поистине улыбнулась удача, — к детям Лао Гу Тао Хиншэн относился очень тепло.

Сам он был рослым, широким в плечах и целыми днями вращался среди стражников, отчего невольно веяло от него суровостью и духом былых битв — словно человек, выбравшийся из груды тел. Сидя рядом с Гу Чуньцаем, они совсем не казались людьми одного круга.

И всё же они были старыми друзьями.

— Это всё посторонние хвалят, готовлю я вполне обычно, — скромно произнёс Цзи Жунся.

— Да брось! У нас уездная управа на юге города, а вы на востоке, добираться к вам далековато. Не будь этого, я бы каждый день покупал у вас завтраки. Что ни говори, а у вас еду готовят на совесть и в чистоте, другим лавкам я так верить не могу, — Тао Хиншэн привычным движением налил себе чашу вина, а затем наполнил и чашу Гу Чуньцая.

— Мы с тобой в своё время чуть с голоду не померли, а ты теперь, смотри-ка, привередничать стал, — усмехнулся Гу Чуньцай, отпивая вино.

— Ха-ха! Если есть возможность выбирать, кто же не станет? Само собой, хочется есть лучшее! — расхохотался Тао Хиншэн.

Он был хорошо знаком со всеми членами семьи Гу, поэтому без лишних церемоний взялся за палочки и попробовал пару кусков:

— До чего хорош корень лотоса! Тоже в специях тушёный?

Цзи Жунся ответил:

— Верно, тушёные овощи.

— То-то и оно! Твой отец говорил, что боится, как бы я не напился, а эта закуска к вину просто создана, — кивнул Тао Хиншэн.

Гу Чуньцай с гордостью выпятил грудь:

— А то как же! Мастерство фулана моего сына куда лучше моего. Вот передам ему все свои рецепты, и пора уступать ему место главного повара. А сам буду просто работать на сына да на невестку.

— Ох, ну и завидная же у тебя жизнь! Слушаю тебя — и прямо зависть берет. А вот мне не сладко: всё ещё на службу ходить надо, да и для моего гэра зятя в дом подобрать никак не получается... Эх, кругом одни хлопоты!

— Юэ-гэр — славный ребёнок, обязательно найдёт достойную пару.

Гу Танцзинь положил Цзи Жунся кусочек тушёной курятины, показывая, чтобы тот тоже ел.

Его отец и дядя Тао жили один на востоке, другой на юге города. У обоих были семьи, и хотя они были хорошими друзьями, даже живя в одном уезде, видеться им выпадало нечасто. По правде говоря, они не встречались уже больше года.

Им нужно было дать возможность поговорить по душам, выпить и поесть, прежде чем переходить к делам.

А им самим стоит воспользоваться моментом и как следует поесть.

Цзи Жунся улыбнулся Гу Танцзиню и понимающе принялся за еду.

Что до Яо Тяньлань, то она уже всю ужинала.

И впрямь, когда Цзи Жунся уже полностью наелся, отец и стражник Тао как раз закончили дружескую беседу.

— Насчёт земли я поспрашивал, — перешёл к делу Тао Хиншэн. — В вашей семье рабочих рук немного, ухаживать некому, так что лучше искать плодородную землю без всяких лишних хлопот и запутанных историй.

На самом деле таких участков было крайне мало. Нынешняя династия существует менее двадцати шести лет, сейчас царили мир и процветание, и семьи, владеющие плодородными землями, продавали их в самых редких случаях. А вот сухих и средних земель на рынке хватало — к тому же императорский двор сейчас поощрял освоение целины, так что пустующие земли стоили не так дорого.

— По моим расспросам, есть четыре подходящих места, — неторопливо продолжил Тао Хиншэн. — Первое — деревня Цинъянь, семья Хун. У них много сухих полей и мало заливных рисовых полей, вот они и хотят продать несколько участков сухой земли, чтобы выручить серебра на покупку рисовых. Земли у них хоть и не самые жирные, но вполне достойные. Не будь у них стеснения в средствах, продавать бы не стали.

— Во-вторых, деревня Хэшуй, семья Ван. У них есть никчемный младший сын, связался на стороне с одной вдовой, натворил кучу дел, и теперь им срочно нужны деньги, хотят продать землю. Слыхал, те несколько участков у них хорошо обработаны, вся семья работающая, один только младший сын подкачал.

— Ещё в той же деревне семья Лу. У них старший сын ногу сломал, полгода уже выхаживают, а толку нет, вот и думают продать пару участков, чтобы собрать денег на лечение в префектуре. Все знают, что им срочно нужны деньги на врача, поэтому цену на их землю сбивают. Если у вас серебра впритык, то купить землю у Лу будет выгоднее всего.

— В-третьих, деревня Тундун, семья Люй. Они недавно разделили имущество, и пятый сын не захотел больше жить с роднёй, решил перебраться к семье фулана. Вот и думает продать полученные земли, чтобы на родине фулана распахать целину.

— Звучит заманчиво, но что не так с этим пятым сыном семьи Люй? Почему он даже от своей доли земли отказывается? — любопытствовал Гу Чуньцай.

— Эх, да ты просто не знаешь историю семьи Люй! При прошлой династии у них было несколько сотен му отличных пахотных земель, а их главный род и вовсе давал чиновников уровня заместителя министра чинов. Высокие вельможи в столице! Но прошлая династия пала, того господина Люй обезглавили, и с тех пор они прижали хвосты. За эти годы они распродали немало земель, да только спесь у семьи Люй никуда не делась.

— Все эти годы они изо всех сил тянули детей, чтобы те учились и сдавали экзамены. Старший Люй оказался не промах: в тридцать с лишним лет выбился в сюцаи. А вот среди младшего поколения сметливых к учёбе почти не осталось. Этот Люй Улан* к наукам совсем не способен. Говорят, он от наложницы рождён, в семье его не жалели. Как только старик Люй преставился, при разделе имущества ему отделили всего два му земли получше да три му целины, больше ничего не дали.

[*«Улан» (五郎, Wǔláng) — это обращение, которое буквально означает «пятый сын», образованное иероглифами 五 (Wǔ) — «пять», и 郎 (láng) — «молодой мужчина».]

Тао Хиншэн скривил губы — похоже, он не слишком уважал семью Люй.

Гу Чуньцай удивился:

— Вот оно как, оказывается.

Они-то люди простые, никаких наложниц да младших фуланов не держали, оттого и в подобных интригах ничего не смыслили.

— За эти семьи я ручаюсь: землю они продают честно, да и соседи вокруг участков народ неплохой. Если захотите нанять кого-нибудь обрабатывать или присматривать за полем — трудности не возникнет, — добавил Тао Хиншэн.

— Спасибо за заботу, дядя Тао, — Гу Танцзинь поднёс Тао Хиншэну чашу вина.

Тао Хиншэн усмехнулся:

— Да какая тут забота! Я лишь расспросил для вас, а вам всё равно придётся самим пойти да посмотреть, что там за земли. Если возникнут какие-то затруднения, сразу идите ко мне.

— Дядя Тао прав, мы с Ся-гэром через пару дней сходим и всё осмотрим, — отозвался Гу Танцзинь.

Цзи Жунся слушал с большим интересом. Он подумал, что надо бы при случае сходить домой и спросить, не разузнали ли родные про другие участки. Сопоставив вести с обеих сторон, они с Танцзинем всё осмотрят и выберут самый подходящий надел.

Обед прошёл на славу, гость и хозяева остались довольны. Цзи Жунся собрал два свёртка лужоу, чтобы Тао Хиншэн унёс домой, а Яо Тяньлань привычным движением упаковала остатки угощений со стола.

— Спасибо, невестка! — Тао Хиншэн даже не стал церемониться. Он сложил руки в приветствии, забрал три свёртка из промасленной бумаги и вальяжной походкой удалился.

— Мне кажется, все эти варианты звучат неплохо. Сходим посмотрим на сами участки да определимся пораньше, чтобы осенью ещё успеть засеять зерно, — сказал Цзи Жунся, умывшись и прижавшись к Гу Танцзиню, который тоже успел подготовиться ко сну.

Гу Танцзинь был одет в старую, вытертую до просветов рубаху, исполнявшую роль нижнего белья, но всё равно выглядел статно и благородно.

— Хорошо. Как выберем день, нужно будет заранее предупредить покупателей завтраков, что во время покупки земли мы не будем выставять лоток. Иначе выйдет слишком утомительно, — Гу Танцзинь взял полотенце и стал бережно вытирать влажные волосы Цзи Жунся.

— Ладно, — Цзи Жунся тоже не любил перенапрягаться. — Тогда одолжим у семьи Гуань их ослика.

— Договорились, — Гу Танцзинь дотронулся до его лба. — Голова больше не гудит?

— Всё в порядке, сегодня я лягу пораньше, — пообещал Цзи Жунся.

Гу Танцзинь недоверчиво улыбнулся.

Цзи Жунся слегка щипнул его за щёку и с наигранной обидой спросил:

— Ты чего смеёшься? Не веришь мне?

— Улыбка продлевает жизнь, вот я и стараюсь чаще улыбаться, — Гу Танцзинь в ответ тоже легонько щипнул Цзи Жунся за щёку.

У Цзи Жунся дёрнулся уголок губ. Когда он только познакомился с Танцзином, тот был холоднее льда, где уж там «чаще улыбаться»!

Сегодня Цзи Жунся устал, поэтому не стал учить грамоту, а сразу лёг в постель. Перенесясь в системное пространство, он первым делом предупредил Систему Бога Кулинарии:

— На этот раз я буду заниматься только один час. Через один час обязательно напомни мне.

Система Бога Кулинарии отозвалась:

— Хорошо, хозяин.

[Четвёртое блюдо: Бабаочжоу.]

[Подсказка: Краткий рецепт выглядит следующим образом: возьмите в качестве основы обычный рис, клейкий рис, белый или чёрный клейкий рис, добавьте маш, фасоль адзуки, гиацинтовые бобы, ядра грецкого ореха, сушёный унаби (зизифус/китайский финик), арахис, семена лотоса, ягоды годжи, семена эвриалы, ячмень и другие вспомогательные ингредиенты. Сварите кашу, перед подачей добавьте сахар по вкусу.]

[Просим хозяина отведать идеальный готовый образец.]

— Э? Это ещё что такое? Разве бабаочжоу считается блюдом? — Цзи Жунся почесал затылок.

— В данном случае «блюдо» — это обобщающее название, — пояснила Система Бога Кулинарии.

Цзи Жунся подумал, что в заданиях на приправы каждое блюдо по-своему уникально. В каше восьми сокровищ вспомогательные ингредиенты служат одновременно и основной начинкой, и вкусовой приправой.

Добавишь разные компоненты — и бабаочжоу обретет совсем иной вкус.

Для тренировки чутья на приправы это действительно очень полезно.

Он взялся за ложку, намереваясь попробовать готовый образец, как вдруг обнаружил, что перед ним стоит больше десятка пиал с кашей бабаочжоу.

Система Бога Кулинарии пояснила:

— Это идеальные образцы, приготовленные с учётом вкусовых предпочтений людей из разных миров и регионов. Хозяину достаточно воспроизвести вкус хотя бы одного из них, чтобы завершить задание по этому блюду.

Цзи Жунся переспросил:

— А можно мне попробовать их все?

— Вы можете съесть по ложке каждого вида бабаочжоу, — ответила система.

Цзи Жунся мгновенно воодушевился: попробовать каждый вид по ложечке! Какая выгода!

Он начал пробовать с самого левого края.

— В эту положили каштаны...

— В этой есть клейкий рис и грецкий орех. Ну и вкусные же ядра у грецкого ореха!

— Ой, а это что за жёлтые штучки? — спросил Цзи Жунся, дойдя до третьей пиалы.

Система ответила:

— Зёрна кукурузы.

— А-а, та самая кукуруза, из которой делают кукурузный крахмал? Выглядит совсем не так, как я думал, да и на вкус непривычно, — произнёс Цзи Жунся.

Он никогда раньше не ел кукурузу и даже не знал, как описать этот вкус. Но во всяком случае, было вкусно.

Пробуя пиалу за пиалой, Цзи Жунся находил каждый вариант по-своему замечательным. Настолько вкусным, что ему захотелось приготовить каждый из них!

Попробовав идеальные образцы, Цзи Жунся с большим азартом принялся пробовать отдельные ингредиенты.

На этот раз среди настоящих приправ был только сахар различных видов: мелкий, как песок; разноцветный леденцовый сахар; крупнозернистые сахарные кристаллы, похожие на соль.

Зато выбор продуктов поражал воображение: сочные сушёные ягоды унаби, ярко-жёлтые зёрна кукурузы, хрустящие ядра грецких орехов, кубики батата...

Цзи Жунся перепробовал всё по порядку и лишь затем принялся отбирать компоненты.

Система Бога Кулинарии с удивлением заметила, что Цзи Жунся выбирает именно те ингредиенты, которые входили в состав первого попробованного им вида каши. Не говоря о точных пропорциях, он почти безупречно угадал сам набор продуктов!

У системы внезапно возникло предчувствие, что её хозяин вознамерился приготовить абсолютно все виды каши, которые успел попробовать!

Действия Цзи Жунся подтвердили её догадку: он действительно собрал состав для первого вида каши бабаочжоу.

[Дзинь! По результатам проверки, точность подбора вкуса каши бабаочжоу составляет 73%. Задание сдано!]

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

Система Бога Кулинарии опешила:

— ???!!! Так много?! Хозяин совсем не удивлен? — не удержалась система, глядя на совершенно спокойного Цзи Жунся.

— А чему тут удивляться? Я ведь уже потренировался на трёх блюдах и отлично разобрался в ваших заданиях. К тому же в этот раз я мог не только попробовать кашу, но и своими глазами

увидеть, что в неё положено. Сопоставить вкус с тем, что я видел — проще простого.

Цзи Жунся казалось, будто у него открылось второе дыхание. Подбор приправ был похож на работу лекаря: осмотр, прослушивание, опрос и ощупывание пульса. Разумеется, продукты на вопросы не ответят, поэтому всё, что ему оставалось — это пробовать их по одному и угадывать, какими они станут после варки.

Сперва было сложновато, но за три выполненных задания он набил руку.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Неужели это и есть мир гениев? «Проще простого»?! Каша ведь разварилась до густоты, как хозяин умудрился рассмотреть ингредиенты и сопоставить их со вкусом?!

Система уже не в первый раз поражалась таланту своего хозяина. Но мало того, что у него был талант — он ещё и размышлял, делая глубокие выводы на ходу! Это становилось даже пугающим.

Видя, что Система Бога Кулинарии замолкла, Цзи Жунся продолжил готовить. Сейчас он брался за второй вариант каши.

Его план был прост: сначала воспроизвести все пятнадцать вкусов, а затем выбрать тот, что получит наивысший балл, и довести его точность до 95% и выше.

К тому моменту, как он закончил со всеми пятнадцатью вариантами, точность каждого из них превышала 70%!

Однако сделать следующий шаг Цзи Жунся не успел — система подала голос:

— Хозяин, прошел один час, вам пора отдыхать.

Цзи Жунся почесал щеку:

— Надо же, как быстро. Эх, придётся продолжить завтра.

Он помахал облачку Системы Бога Кулинарии:

— Я пошёл, маленький мастер, до завтра!

— До завтра, хозяин, — попрощалась система.

Покинув системное пространство, Цзи Жунся приоткрыл один глаз и прищурился на сладко спящего рядом Гу Танцзиня.

Он медленно перевернулся на другой бок, стараясь не разбудить Гу Танцзиня. Убедившись, что тот всё так же спит, Цзи Жунся со спокойной душой закрыл глаза и провалился в сон.

Гу Танцзинь, проснувшийся ещё в тот момент, когда Цзи Жунся только начал поворачиваться, слегка приподнял веки. Он не стал выдавать маленькие хитрости своего фулана и притворился спящим, дожидаясь, пока тот повернётся к нему лицом.

Уголки губ Гу Танцзиня чуть приподнялись, и он с чувством полного удовлетворения снова погрузился в сон.

Тао Хиншэн с узелком тушёного мяса шагал в сторону уездной управы. В руках у него были только что купленные маньтоу и рисовый отвар, приготовленный фуланом.

Вчерашние остатки угощений и второй узелок с лужоу он оставил дома для фулана и ребенка. Этот же свёрток он решил принести в управу, чтобы угостить братьев-стражников. «Съел чужое — станешь покладистее»: если у Лао Гу возникнут сложности с покупкой земли, попросить братьев о помощи в будущем станет куда проще. Да и в любом случае, даже если всё пройдет гладко, такой жест лишним не будет.

К тому же мясо пахло просто упоительно — домашние ещё даже не наелись им вдоволь, так что через пару дней надо будет обязательно заглянуть к Лао Гу на восток города и купить ещё немного.

— Лао Тао, ты чего сегодня так поздно? Тут уже двое братьев прибыли! — спросил Лю Хунфан, дежуривший в ночную смену и протиравший глаза.

Лю Хунфану в этом году исполнилось почти сорок, но ростом он был высок, сложен крепко и выглядел лет на тридцать с небольшим. В юности его забрали в армию — тогда династия Даянь ещё не утвердилась, везде лилась кровь, и Лю Хунфану, тогда ещё совсем мальчишке, с трудом удалось выжить. Когда образовалась династия Даянь, Император повелел ветеранам вернуться в родные края и пахать землю, отделив каждому числившемуся в реестрах воину по десятку му земли.

Вернувшись на родину, Лю Хунфан обнаружил, что ни родителей, ни сестёр с братьями не осталось. Он просто сдал землю в аренду, получая ежегодно немного зерна, а сам устроился стражником. Женат он не был, жил холостяком прямо в уездной управе: и службу нёс, и за воротами присматривал. Жизнь его текла вполне размеренно.

— Я тут маньтоу и тушёного мяса принёс. Будешь? — спросил Тао Хиншэн.

Услышав про мясо, Лю Хунфан мгновенно стряхнул остатки сна и поспешно позвал его в малый дворик управы:

— Буду! Отчего же нет!

Тао Хиншэн окликнул ещё нескольких старых сослуживцев, и они дружно зашли в каморку Лю Хунфана, чтобы перекусить.

— До чего же пахучее мясо! Особенно эта тушёная куриная ножка — от кости сама отваливается. Эх, сделать бы её поострее, была бы вообще объедение! — Лю Хунфан продежурил всю ночь и давно проголодался, так что, попробовав мяса с горячими маньтоу и рисовым отваром, ощутил невероятное удовольствие.

— Сс-с, тебе всё мало остроты? Ну и вкусы у тебя, Лао Лю! А по мне так в самый раз, остроты хватае-ет! — Чжэн Чжунчжун острое есть не умел, шипел и охал с каждого куска, но всё равно не мог остановиться.

Чжан Дачуань добавил:

— И ароматно, и в меру остро — самое то! Ну ты и слабак, Лао Чжэн, есть мясо с таким видом!

Мужчины уплетали за обе щёки с таким аппетитом, что Тао Хиншэн сам захотел присоединиться, хоть и пришёл абсолютно сытым.

Только они вошли во вкус, как раздался стук в дверь.

Тао Хиншэн не придавал этому значения, подумав, что кто-то из стражников ищет их, встал и пошёл отпираться. Открыв дверь, он увидел на пороге самого уездного магистрата У Баоцяня и его слугу Чжу Пэнъи.

— Г-господин магистрат... — от неожиданности Тао Хиншэн аж заикнулся.

Хотя перекусить в управе преступлением не считалось, столкнуться при этом с уездным магистратом — совсем другое дело.

Сидевшие внутри стражники, услышав, кто пришёл, тут же бросили еду, вытерли рты и поспешно поднялись со своих мест.

Пухлый У Баоцянь махнул пухлой маленькой рукой:

— Ничего, ничего, сидите! Вы чего это тут едите?

У Баоцянь был одет в тёмно-синее шёлковое платье. На его круглом лице проглядывали приятные черты; полнота не делала его свирепым, а скорее придавала добродушный вид — он походил не столько на уездного чиновника, сколько на миролюбивого богача.

Однако Тао Хиншэн прекрасно знал: хоть новый магистрат обычно и отличался кротким нравом, но если кто-то переходил черту, он умел проявить суровость. На днях одного старого стражника, принявшего серебро и выбившего ложные показания, начальник уезда велел выпороть и выгнать прочь. Этот новый начальник был приезжим, и местный помощник магистрата считал, что тот прибыл отобрать у него власть, отчего они в последнее время соревновались во влиянии. Тот выгнанный стражник как раз был человеком помощника, так что сейчас магистрат У явно одерживал верх, и стражники не смели навлекать на себя его гнев.

— Э-э... Покупное лужоу да маньтоу, — ответил Тао Хиншэн.

— Я только с улицы зашёл, слышу — вы тут про острое да ароматное толкуете. Вот и разжёгся у меня аппетит. Разрешите и мне кусочек попробовать? — с добродушной улыбкой спросил У Баоцянь.

Тао Хиншэн, разумеется, не мог отказать. Он спешно освободил место, приглашая У Баоцяня сесть.

У Баоцянь церемониться не стал: взяв палочки, он подцепил кусок тушёной свинины. Пожевав пару секунд, он шире раскрыл глаза, затем попробовал ломтик тушёного корня лотоса — хрустящий, сочный, приятный и с лёгкой остринкой! Вкус оказался просто великолепным.

С удовольствием съев несколько кусков мяса и тушёных овощей, он ощутил, как накопившаяся за эти дни усталость от борьбы со старым помощником начала стремительно отступать.

— Хорошо! До чего же знатное мясо! Старший стражник Тао, где ты его купил? — У Баоцянь уставился на Тао Хиншэна.

Тао Хиншэн не ожидал, что чиновнику так понравится угощение, и быстро пояснил:

— В ресторане семьи Гу на востоке города. Я спрашивал: они с утра его тушат, а в обед и вечером продают в лавке.

— Отлично, буду знать. Старший стражник Тао, да и ты, Лао Чжу, хватит стоять, садитесь с нами! — окликнул их У Баоцянь.

Чжу Пэнъи чуть заметно дёрнул уголком рта: эта слабость его господина к вкусной еде за столько лет ни капли не изменилась. Впрочем, раз все сидели, стоять было бы странно, поэтому он тоже присел к столу.

Свёрток с мясом был весьма увесистым. Цзи Жунся не только помнил об услуге Тао Хиншэна, но и учитывал его добрые отношения с Гу Чуньцаем, а потому положил щедрой рукой. Вначале Лю Хунфан и остальные при начальнике стеснялись и ели чинно, но видя, что сам уездный магистрат со своим слугой вообще не церемонятся, а едва ли не выхватывают куски друг у друга, стражники сбросили маски и принялись уплетать мясо с маньтоу за обе щёки.

За обедом их отношения заметно потеплели, и Тао Хиншэн уже не так робел перед новым начальником.

У Баоцянь похлопал себя по круглому животу и довольный произнёс:

— Замечательно, просто замечательно!

Это лужоу ничуть не уступало тому, что он едал в старых лавках столицы, а пожалуй, было даже вкуснее!

В обед он обязательно пошлёт кого-нибудь купить ещё!

Переулок Уцьюй, дом семьи Гу.

Цзи Жунся, распродав утренние завтраки, принялся тушить мясо.

Сегодня он заложил тушиться по две птицы — курицу и утку, около десяти цзиней свинины и столько же овощей. Поскольку продавали они это впервые, делать слишком много Цзи Жунся не рисковал.

Пока он хлопотал у котлов, Гу Танцзинь во дворе поливал огурцы, таро и перец.

Из всех трёх культур лучше всего росли огурцы: их ростки уже вовсю карабкались по шпалерам, пышные и зелёные.

Таро и перец, высаженные в горшки, тоже дали побеги. Несколько горшков с таро выглядели неважно — похоже, этот сорт плохо переносил жару, поэтому Гу Танцзинь ухаживал за ними с особым усердием.

Провозившись прошлую ночь с кашей восьми сокровищ, Цзи Жунся днем решил проверить запасы крупы и бобов в ресторане.

Все имевшиеся в закромах запасы — обычный рис, клейкий рис, фасоль адзуки, сушёный унаби, арахис и семена лотоса — он тщательно перебрал: что нужно — промыл, что нужно —

замочил. Как раз к тому моменту, когда закончит с мясом, успеет сварить котёл ароматной простой бабаочжоу. Если продать не удастся, сами в обед с удовольствием съедят с закусками.

Хотя выбор ингредиентов был невелик, Цзи Жунся подошёл к делу со всей ответственностью и медленно варил кашу в глиняном горшке.

[Дзинь! Приготовлена одна порция вполне сносной каши восьми сокровищ.]

Цзи Жунся обомлел: он ведь, кажется, не выполнял никакого задания? Но тут же спохватился — у него ведь есть тот самый редкий навык «Превращение обыденного в нечто необыкновенное»!

[Дзинь! Использован редкий кулинарный навык: Превращение испорченного в нечто необыкновенное.]

[Текущий уровень навыка: 1.]

[Текущий эффект: зелень, обработанная вашими руками, становится невероятно свежей; каша, приготовленная вами, получается невероятно ароматной и сладкой.]

«О, у меня появился ещё один маленький фокус! Каша выходит более ароматной и сладкой! — Цзи Жунся повел глазами и с любопытством спросил: — Маленький мастер, а мой кулинарный навык работает в тренировочном пространстве системы?»

Система Бога Кулинарии ответила:

«Кулинарные навыки не ограничены по времени и месту использования. В тренировочном пространстве системы они также действуют».

Цзи Жунся вскинул бровь:

«А выбор и смешивание ингредиентов считается частью готовки?»

Система не совсем поняла, к чему хозяин клонит, но честно ответила:

«Да, считается».

«Ха, тогда задание с кашей восьми сокровищ становится совсем простым! Раз уж сваренная мною каша получается вкуснее, я смогу идеальным образом воспроизвести абсолютно все виды бабаочжоу! Если этот навык станет ещё сильнее, я буду выполнять задания всё быстрее и быстрее. А ваш навык, оказывается, очень даже полезный!» — воодушевлённо выпалил Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии: «???!!!»

А у хозяина котелок-то варит! Надо же было додуматься использовать дарованный системой навык, чтобы «обходить» системные же задания!

У Системы Бога Кулинарии даже информационные потоки спутались.

Так вообще можно было?!

Сделав для себя маленькое открытие, Цзи Жунся слегка загордился.

Ему захотелось поделиться радостью с Танцзином. Выглянув во двор, он увидел, как Гу

Танцзинь чистит будку для Сяохэя и Сяохуана. Обе собачонки крутились у его ног — пухленькие, с мягкой и гладкой шерсткой, так и манящие их погладить.

Гу Танцзинь почувствовал на себе взгляд Цзи Жунся, повернулся и увидел, как тот, чуть вскинув подбородок, смотрит на него с улыбкой.

Гу Танцзинь моргнул и сразу догадался: Ся-гэр снова придумал что-то эдакое и теперь гордится собой, точь-точь как заносчивый камышовый кот.

Отложив работу, Гу Танцзинь тихо похлопал в ладоши.

Цзи Жунся прыснул от смеха: Танцзинь действительно вел себя глупо!

Сдержанно кивнув с важным видом, он ощутил, как на душе стало сладко, словно от медовой воды, и с этим прекрасным настроением вернулся хлопотать на кухню.

—

<http://bllate.org/book/17885/1753346>