

Се Шуанбай поплотнее закутался в накидку и позвал Сяодуна и остальных.

— Вы умеете читать?

— Немного знаем иероглифы.

— Этот слуга умеет читать.

— Тогда посмотрите, как вам.

Четверо взяли рукопись и стали внимательно читать.

Сяочунь и Сяося не знали некоторых иероглифов, поэтому Сяодун читал им вслух.

Вскоре обе девушки уже сидели со слезами на глазах.

Сяоцю и Сяодун сначала сердились, а потом тоже расплакались.

— Господин, Хуэйнян такая хорошая! — всхлипывая, сказала Сяочунь.

Се Шуанбай, конечно, это знал. Именно потому она и должна быть настолько хорошей — иначе с чего бы вам плакать?

Он спросил:

— Если бы в какой-нибудь лавке продавались пирожки из этого рассказа, вы бы купили?

— Конечно купили бы! — хором ответили четверо.

Се Шуанбай улыбнулся:

— Хорошо. Идите отдыхать. Если понадобится — позову.

Он повернулся к Жун Е и с улыбкой сказал:

— Завтра пусть отправят рукопись в книжную лавку. С иллюстрациями эффект будет ещё лучше!

Рано утром следующего дня слуга из княжеской резиденции отвёз рукопись в книжную лавку.

Пэй Вэнь не ожидал, что рассказ принесут так быстро.

Получив рукопись и увидев всего один лёгкий лист бумаги, он удивился.

Где это видано, чтобы целая книжка состояла из одного листа? Он подавил раздражение и начал читать.

Очень быстро история его тронула.

Пэй Вэнь взволнованно разыскал художника, с которым часто работал, и попросил сделать иллюстрации по содержанию текста.

Уже в тот же день, к часу Шэнь, он отправил образец в княжескую резиденцию.

Се Шуанбай не ожидал, что Пэй Вэнь работает настолько быстро.

Чертёж перестройки лавки уже передали управляющему Вану. Тот прислал человека сообщить, что всё будет готово за семь дней.

На печать и рекламу семи дней тоже хватит.

Общий замысел иллюстраций Пэй Вэня оказался неплохим.

Одна картинка выглядела вполне достойно — нужно было лишь немного поправить детали.

А вот вторая... была недостаточно реалистичной.

Се Шуанбай записал замечания и сам нарисовал ещё один вариант иллюстрации.

За умение рисовать ему действительно стоило благодарить дедушку, который в детстве заставлял его учиться. Не пригодилось в современном мире — зато пригодилось теперь, в другом мире.

Замечания вместе с рисунком снова отправили в книжную лавку.

К тому времени, когда он закончил со всеми делами, за окном уже стемнело.

— Сяочунь, где князь?

— Господин, князь в большом кабинете.

— Хорошо, понял. А то, о чём я говорил раньше, сделано?

— Маленькая кухня уже приведена в порядок по вашим указаниям.

— Тогда ужин готовим там. Помой картофель и батат, а ещё подготовь побольше курицы.

— Да.

Се Шуанбаю захотелось вкусного. Сегодня он решил приготовить для Жун Е острую курицу кубиками — раньше тому она очень понравилась.

Маленькую кухню по его просьбе оборудовали большим воком, а в очаге было четыре отверстия для котлов. Завтра ещё сложат печь для выпечки — и будет идеально.

— Господин, ваша кухонная одежда очень удобная.

Сяочунь раньше часто готовила дома и сразу поняла преимущества этой вещи.

На Се Шуанбае был фартук современного фасона, закрывавший почти всю верхнюю часть тела. Теперь можно было не бояться испачкать рукава.

— Сшейте ещё несколько таких по этому образцу. Тогда не придётся переживать за одежду.

Сяочунь с улыбкой кивнула. Она и правда радовалась, что её назначили прислуживать господину Се.

Господин был умным, никогда их не бил и не ругал, а ещё рядом с ним можно было пробовать блюда, которых они прежде даже не видели. Каждый день Сяочунь чувствовала себя счастливой.

Се Шуанбай указал на нарезанный картофель:

— Сяоя, поставь картофельные полоски в пароварку на полкэ.

— Сяочунь, замеси немного клейкого рисового теста и скатай маленькие шарики.

— Сяоцю, у нас есть крахмал из корня лотоса?

Сяоцю непонимающе спросил:

— Господин, что такое крахмал из корня лотоса?

Се Шуанбай махнул рукой:

— Ничего. Курица готова? Неси сюда.

Для жареных куриных кусочков требовалось очень много масла. Сяочунь увидела, как Се Шуанбай вылил в вок чуть ли не целую лужу.

Она подумала: что же он собирается делать? За один ужин столько масла, сколько хватило бы на несколько месяцев.

Но когда разнёсся аромат жареной курицы, все четверо едва не потеряли голову от запаха.

Даже по двору княжеской резиденции поплыл едва уловимый аппетитный аромат.

Жун Е тоже отвлёкся из-за запаха.

— Жун И, который час?

— Господин, уже час Ю.

Жун Е потрогал живот.

— Сначала поедим. Остальное завтра. Это письмо отправь Цинь Яню.

— Да, господин.

Жун И глубоко вдохнул. Что это так вкусно пахнет?

Жун Чи сразу после занятий заторопился сюда.

Он ещё не добежал до двора, а уже громко кричал:

— Дядя! Дядя! Ты приготовил Чи что-нибудь вкусное? Чи уже запах почувствовал!

Се Шуанбай как раз раскладывал еду по тарелкам, когда маленький комочек обхватил его

ногу.

Он опустил голову. Мальчик смотрел на него круглыми блестящими глазами.

— Нос как у щенка! Издалека учуял!

Сяочунь рядом тихонько засмеялась.

Жун Чи ласково потянулся к нему:

— Дядя, на ручки.

Жун Е вошёл как раз в тот момент, когда Жун Чи обнимал Се Шуанбая и, словно щенок, принюхивался к нему. Лицо Жун Е тут же потемнело.

— Чи, что ты делаешь?!

Услышав голос отца, Жун Чи тоненько сказал:

— Папа, папа! Дядя приготовил мне много вкусного. Я всё учуял!

— Мм. Сначала слезай и ешь.

Жун Чи не понимал, почему папа опять недоволен, и уныло опустил голову.

Се Шуанбай взял его на руки:

— Жун Е, ребёнок целый день нас не видел. Только пришёл, хочет немного поласкаться — зачем ты делаешь такое лицо?

Лицо Жун Е всё ещё было мрачным. Се Шуанбай посмотрел на одного большого и одного маленького и вздохнул:

— Я приготовил твою любимую острую курицу кубиками. Попробуй.

С этими словами он положил кусочек в миску Жун Е.

Жун Чи сидел рядом, и Се Шуанбай подвинул к нему любимый картофель фри.

— Уже немного остыл, ешь скорее. И вот ещё твоя любимая жареная курица.

Маленьких детей легко утешить. Стоило Жун Чи получить любимую куриную ножку, как он снова весело захихикал.

— Жун Е, батат в карамели сладкий, а свинина в остром бульоне — острая. Всё попробуй.

— Хорошо. Сегодня ты устал.

Се Шуанбай положил еду Жун Чи:

— Когда вижу, как вы с удовольствием едите, мне тоже радостно.

Сяочунь смотрела на князя и господина Се и думала: совсем как в рассказах... как та самая тёплая семья из трёх человек. От этого и ей самой становилось тепло.

Обычно во время еды господин не позволял им прислуживать. Они ели в маленькой боковой комнате возле кухни.

Сегодня к их компании неожиданно присоединился человек, которого здесь обычно почти не видели, — господин Жун Сань.

— Сяочунь, быстрее иди сюда! Я оставила тебе кусок курицы, — сказала Сяоя, облизывая масло с губ.

— Господин готовит слишком вкусно! — Сяоцю с восторгом жевал картофель фри.

Жун У молча налегал на еду. Хотя от острого у него уже покраснел весь рот, скорость не уменьшилась ни капли.

Жун Сань сегодня неожиданно не произнёс почти ни слова и обеими руками помогал себе отвоёвывать еду у Жун И.

После ужина на столе осталась только куча куриных костей.

— Вот скажите, как господин Се может быть настолько удивительным? Даже готовит так вкусно, да ещё всё — блюда, которых никто не видел, — произнёс Жун Сань, поглаживая живот и делаясь впечатлениями после еды.

— Старший, а ты что думаешь?

Жун И посмотрел на него, но ещё не успел ответить, как обычно молчаливый Жун У загадочно произнёс:

— Настоящие способности господина ещё впереди.

— Хо-хо! Немой колокол заговорил!

Жун Сань защебетал рядом, но Жун У не обращал на него внимания и продолжал вспоминать вкус только что съеденного.

Жун И сказал четырём слугам:

— Вы должны хорошо слушаться господина Се. Жун У, ты тоже.

— Понял.

— Мы поняли! — хором ответили слуги.

Сяочунь посмотрела на время и сказала Сяоя:

— Господин, наверное, тоже уже закончил есть. Пойдём.

Сяоцю и Сяодун остались убирать посуду.

Сяочунь и Сяоя взяли чай и горячие полотенца и вошли в комнату.

Внутри было очень тепло, а вся еда на столе была съедена.

Се Шуанбай погладил круглый животик Жун Чи и нахмурился:

— Впредь нельзя так поздно готовить столько еды. Чи переедает, а потом плохо переварит.

Внимание! Этот перевод, возможно, ещё не готов.

Его статус: идёт перевод

<http://bllate.org/book/26901/3277749>