

—

Южная часть города, дом Сюй.

Сюй Хунчжэнь неторопливо смаковал гобаожоу, лежавший на тарелке.

Поскольку блюдо принёс слуга в судке, корочка уже не была такой хрустящей, как сразу после жарки, но вкус всё равно оставался превосходным.

Настолько превосходным, что Сюй Хунчжэнь съел подряд несколько кусочков гобаожоу. Вдоволь наладившись его кисло-сладким вкусом, он принялся пробовать остальные блюда.

Отведав одно за другим, Сюй Хунчжэнь всё больше восхищался.

— Новому уездному магистрату действительно повезло. С первого взгляда разглядел такой неприметный ресторан. Кто бы мог подумать, что у этого Ся-гэра настолько искусные руки! Жаль только, что мы опоздали на шаг. Боюсь, теперь уже не получится вмешаться.

Жена Сюй Хунчжэня, госпожа Чжао, искоса взглянула на него и неодобрительно сказала:

— Подумаешь, ресторан. Много ли с него можно получить? Даже если бы это был большой ресторан — ну и что? Боюсь, и малой доли ежедневной выручки с пристани не набралось бы. У У Баоцюаня всё-таки должность уездного магистрата, да и способностей, похоже, хватает. Неужели ты хочешь, чтобы ему совсем никакой выгоды не досталось?

— Легко тебе говорить. Маленький ресторан действительно ничего собой не представляет, но я боюсь, что у уездного магистрата У аппетит разыграется! — Сюй Хунчжэнь хоть и любил эти блюда, но прекрасно понимал, что такой маленький ресторанчик не способен создать серьёзных проблем.

В лучшем случае можно будет поднять цены и заработать ещё немного серебра.

— Он здесь чужак, помощников у него немного. А у нас за спиной крепкая опора. Даже если он захочет больше, чем ему положено, сделать это будет непросто. А вот эта курица с острым соусом действительно хороша — от неё во рту слюнки сами текут. Кстати, послали ли уже немного молодому господину? — Госпожа Чжао считала это мелочью и, повернувшись к слуге, спросила: — Молодой господин больше всего любит острые блюда. Если попробует это, наверняка ему понравится.

Слуга поспешно ответил:

— Уже давно отнёс молодому господину в школу.

У семьи Сюй была собственная школа. В ней учились в основном дети рода Сюй, а также дети тех, кто состоял у них на службе.

— Вот и хорошо. — Госпожа Чжао слегка кивнула.

Она снова подцепила палочками кусочек курицы кушуйцзи. Нежное мясо и пряная острота заставили её тоже съесть подряд ещё несколько кусочков.

Сюй Хунчжэнь покачал головой и распорядился:

— Впредь отправляйте немного этих блюд и старой госпоже. Только острое ей не нужно. Жаренные яйца, лепёшки со свежими креветками и кашу можете отправлять.

— Если в ресторане семьи Гу появятся новые блюда, докладывать мне не нужно. Просто покупайте.

При словах «старая госпожа» лицо госпожи Чжао, только что смягчившееся от удовольствия, снова нахмурилось.

Слуга ответил:

— Слушаюсь, господин.

Сегодня У Баоцюань пришёл на обед в ресторан так поздно не без причины. Всё утро он тщательно проверял людей, которых рекомендовал ему Гу Танцзинь.

Всего Гу Танцзинь написал ему четыре письма.

Самым толстым было письмо об учёном, который когда-то служил советником у высокопоставленного чиновника третьего ранга.

Этого человека звали Су Ханьвэй. Ему действительно не повезло. С юных лет он подавал большие надежды, в семье из поколения в поколение ценили и земледелие, и учёбу. Но в прежней династии продажа должностей процветала, и семья Су постепенно пришла в упадок. Су Ханьвэй обладал знаниями и талантами, но так и не сумел получить учёную степень и в конце концов был вынужден зарабатывать на жизнь, служа советником у чиновников.

После падения прежней династии он вернулся в префектуру Лэцзин, чтобы заботиться о престарелой матери. После её смерти построил себе хижину и удалился от мира.

Его не раз пытались пригласить обратно на службу. В том числе семья Сюй, однако этот человек никому не согласился служить.

Второго звали Пэн Лэчэн. Семья у него была бедной. Он дважды сдавал экзамен в академии, но оба раза провалился и теперь оставался всего лишь туншэном. Зато считал он превосходно. Сейчас работал учеником бухгалтера в одном из ресторанов: настоящим бухгалтером ещё не стал, а обязанности выполнял уже как настоящий — весьма жаль было терять такой талант.

Третье письмо было написано для Цзя Цяня. Он прекрасно плавал и разбирался в ирригации. Его семья издавна была семьёй лодочников. Получив звание сюцяя, он уже не имел средств продолжать учёбу и потому работал в школе Чжао цзюйжэня.

Этот Чжао цзюйжэнь был учителем Гу Танцзиня — настоящим наставником, перед которым тот официально совершил обряд ученичества. Однако, изучив письмо, У Баоцюань смутно почувствовал, что Гу Танцзинь, похоже, не слишком близок с этим учителем.

Что же касается четвёртого человека, Гуань Фэйбая, то он был самым старшим из четверых — ему уже перевалило за пятьдесят. Это был старый сюцай, владевший более чем сорока му земли. В префектурном городе он жил вполне благополучно, однако известностью не пользовался, и У Баоцюань пока совершенно не удалось выяснить, какие у него есть достоинства.

— Господин, мы действительно собираемся лично навестить всех четверых? — спросил Чжу Пэнъи.

— Разумеется. — У Баоцюань ухмыльнулся. — Будем время от времени покидать уездную управу — так начальнику стражи Сюю будет спокойнее. Если я всё время буду так усердно работать, он ещё начнёт что-нибудь подозревать.

У Баоцюань уже написал письмо родным. Ещё через месяц-другой его семья сможет приехать в уезд Цинчи.

Теперь У Баоцюань хотел как можно скорее всё устроить.

Чжу Пэнъи кивнул:

— К кому отправимся сначала?

— Хм... Сначала навестим Пэн Лэчэна. Он живёт в западной части уезда Цинчи, добираться удобно. — У Баоцюань сказал: — Если поторопимся, успеем вернуться и поужинать в ресторане.

Чжу Пэнъи: «.....»

Чжу Пэнъи:

— Хорошо.

У Баоцюань и Чжу Пэнъи сначала отправились в ресторан «Юньшан» в западной части уезда Цинчи. Именно там Пэн Лэчэн работал учеником бухгалтера.

Сейчас было не время для еды, поэтому посетителей в ресторане почти не было.

Издали заметив У Баоцюаня, хозяин поспешно вышел из-за стойки навстречу.

— Господин У, как же вы пожаловали? Прошу, на второй этаж, в отдельную комнату.

У Баоцюань махнул рукой и прямо сказал:

— Я хочу повидать Пэн Лэчэна.

— А? — Хозяин замер, на мгновение не вспомнив, кто такой Пэн Лэчэн.

Только один из работников ресторана подсказал ему, и хозяин тут же просветлел:

— А, господин У пришёл к бухгалтеру Пэну! Я сейчас его позову. А вы пока поднимайтесь наверх и подождите.

У Баоцюань последовал за хозяином в отдельную комнату на втором этаже. Он всегда был щедр и на этот раз тоже не собирался сидеть бесплатно: заказал две бутылки самого дорогого алкоголя. Чжу Пэнъи тут же расплатился и даже оставил чаевые — ни малейшего намерения брать в долг не было.

Хозяин, получив деньги, даже удивился.

Он лишь слышал, что этот господин щедр, и думал, что всё это просто подчиненные

расхваливают нового уездного магистрата. А оказывается, это действительно так.

— Пэн туншэн, удача сама пришла к тебе. Господин У хочет тебя видеть, — лично отправился искать Пэн Лэчэна хозяин.

Он был человеком весьма проницательным и по выражениям лиц У Баоцюаня и Чжу Пэнъи сразу понял: господин У пришёл к Пэн Лэчэну явно не с плохими намерениями.

Пэн Лэчэн как раз считал книги. Услышав это, он совершенно растерялся.

Встревоженный, он последовал за хозяином наверх.

Хозяин быстро ушёл, оставив Пэн Лэчэна одного.

— Пэн туншэн, садись. Сегодня я пришёл к тебе по совету Гу сюая. Вот письмо от Гу сюая — прочитаешь и всё поймёшь.

С этими словами У Баоцюань протянул ему письмо.

Пэн Лэчэн тревожно сел и обеими руками принял письмо.

В письме Гу Танцзинь написал, что уездный магистрат У недавно прибыл на новое место, у него пока нет подходящих помощников, поэтому он хочет найти нескольких людей. Гу Танцзинь знал, что Пэн Лэчэн прекрасно считает, и считал, что такому человеку жаль оставаться простым бухгалтером. Гораздо лучше было бы поступить на службу к уездному магистрату У.

Короткое письмо Пэн Лэчэн перечитал несколько раз.

Он никак не мог поверить, что Гу сюай рекомендовал его уездному магистрату У.

Для него это была поистине редкая возможность.

— А как теперь Гу сюай? — первым делом спросил Пэн Лэчэн, подавив охватившие его чувства.

Вопрос был задан расплывчато, но У Баоцюань сразу понял его смысл.

Пэн Лэчэн хотел узнать: раз Гу сюай отдал такую возможность ему, то что же будет с самим Гу сюаем?

То, что Пэн Лэчэн в такой момент всё ещё помнил о Гу Танцзине и спросил, как тот поживает, заставило У Баоцюаня ещё выше оценить его.

Если вопрос был задан нарочно, значит, человек очень умён и знает, как показать перед ним свою преданность друзьям. А если от чистого сердца — значит, действительно ценит друзей.

— Гу сюай хочет помогать своему фулану вести ресторан. Мне никак не удаётся его переманить. Сейчас он вполне доволен своей жизнью, а я не могу заставить его идти работать в уездную управу, — с улыбкой ответил У Баоцюань.

Пэн Лэчэн, хоть и не совсем понял, всё же с облегчением выдохнул.

— Благодарю господина У за доверие. Для меня это честь.

У Баоцюань не ожидал, что всё пройдет настолько гладко. Он улыбнулся:

— Тогда завтра приходи в уездную управу.

— Слушаюсь, господин.

Пэн Лэчэн был вне себя от радости и поспешно поклонился.

У Баоцюань не слишком любил пить. Немного подумав, он сказал:

— За эти две бутылки я уже заплатил. Возьми их себе. Сегодня я пришёл повидать тебя с пустыми руками, это невежливо. Надеюсь, Пэн туншэн не сочтёт мой подарок слишком скромным.

Пэн Лэчэн вовсе не собирался жаловаться. Он уже прикидывал, сколько риса и муки можно будет купить, если продать эти две бутылки.

У Баоцюань тоже был весьма доволен первым успехом. Он похлопал Пэн Лэчэна по плечу и неспешно ушёл.

Тем временем Гу Танцзинь прибыл в деревню Тундун.

Сначала он с помощью деревянных планок разделил поле на пять участков — два маленьких и три больших.

На одном из маленьких участков он посадил обычную пшеницу, на втором — предварительно замоченные семена пшеницы.

Один из больших участков отвёл под таро, а два других оставил для посева пшеницы осенью.

Сажая пшеницу и таро, Гу Танцзинь мысленно запоминал весь процесс, собираясь вечером записать всё на бумаге.

Хотя он очень доверял своей памяти, всё же надёжнее было делать записи.

Тем более эти семена пшеницы отличались устойчивостью к засухе и холоду — стоило всё тщательно зафиксировать.

Закончив с пшеницей и таро, Гу Танцзинь поспешил обратно в ресторан.

По дороге он также заглянул к рыбаку Вану, мяснику Е и другим людям, чтобы договориться о будущих поставках мяса и рыбы.

Гу Танцзинь прибежал быстро и так же быстро ушёл.

Мясник Е с удивлением цокнул языком:

— Неужели Гу сюцай и правда в таком наряде отправился работать в поле?

Редкость какая.

Впрочем, мясник Е лишь мимоходом заметил это. Он и представить не мог, что такой учёный человек сможет вырастить что-нибудь путное. Хорошо ещё, если не загубит семена.

Когда Гу Танцзинь вернулся в ресторан, в руках у него было две довольно свежие карпы и мешок клейкого риса.

В доме часто использовали клейкий рис, поэтому Гу Танцзинь решил купить немного про запас.

За эти два дня, пока он занимался землёй, он не просто бездумно работал. Он заметил, что у старосты Сюя довольно много полей и каждый год тот может откладывать немало зерна. Если риса и муки для ресторана станет не хватать, можно будет сначала поговорить со старостой Сюем и узнать, не продаст ли тот немного из своих запасов.

Карпов он купил у рыбака Вана. Если погода не слишком плохая и власти не вводят запрет на рыбалку, их семья каждый день выходит на промысел. За городом они также купили пруд и разводили там рыбу, поэтому могли обеспечивать ресторан рыбой и креветками.

Ся-гэр говорил, что хочет попробовать приготовить карпа в кисло-сладком соусе, поэтому Гу Танцзинь купил две рыбы, чтобы тот мог потренироваться.

— Почему ты купил столько всего? — спросил Цзи Жунся, сидевший во дворе, подперев подбородок рукой.

Увидев, что Гу Танцзинь вернулся, он тут же вскочил.

Гу Танцзинь передал ему карпов и клейкий рис, после чего направился к навесу.

— Я сначала ополоснусь, так что не подходи слишком близко.

— Тогда я принесу тебе одежду, — сказал Цзи Жунся, держа карпов.

Сначала он отнёс рыбу и рис на кухню, а затем вприпрыжку отправился за одеждой для Гу Танцзиня.

Яо Тяньлань и Гу Чуньцай переглянулись и с улыбкой покачали головами.

Эти двое разлучились всего на какое-то время, а уже ведут себя вот так. На них просто невозможно смотреть.

Гу Танцзинь быстро ополоснулся, переоделся в чистую одежду и только после этого подошёл к Цзи Жунся.

— Я купил тебе карпов. Ты ведь хотел приготовить карпа в кисло-сладком соусе?

— А я вижу, ты ещё и клейкий рис принёс. Значит, смогу приготовить цыба с хунтаном, — с воодушевлением сказал Цзи Жунся.

— Тебе не тяжело готовить столько блюд? — Гу Танцзинь вытер ему пот платком.

Цзи Жунся покачал головой:

— Совсем нет.

Он отправился на кухню и принялся пробовать приготовить кисло-сладкого карпа.

Гу Танцзинь тем временем помогал ему поддерживать огонь.

Цзи Жунся использовал то же масло, что и для жарки гобаожоу.

Крахмал, предоставленный системой, можно было использовать только для блюд, предназначенных для продажи, поэтому для кляра Цзи Жунся пришлось взять муку.

Ингредиенты для цыба с хунтаном у них имелись. Сначала он поставил вариться клейкий рис, затем достал давно не использовавшиеся в ресторане османтус и красный сахар.

Он много раз наблюдал, как система автоматически готовит карпа в кисло-сладком соусе, но сам жарил его впервые.

Первый карп получился довольно странной формы.

Он не просто не походил на карпа, выпрыгивающего из воды, — скорее напоминалдохлую рыбу, корчащуюся в агонии.

Когда сверху полили прозрачным красновато-коричневым кисло-сладким соусом, рыба стала выглядеть так, словно умерла ещё основательнее.

Гу Танцзинь: «.....»

— На самом деле вкус должен быть неплохим, — совершенно серьёзно сказал Цзи Жунся.

Гу Танцзинь не выдержал и прыснул со смеху.

Цзи Жунся сердито ткнул его локтем:

— Чего смеёшься? Хм! Сегодня в наказание съешь эту рыбу целиком.

С этими словами Цзи Жунся взял палочки и положил Гу Танцзиню кусочек рыбного брющка.

Гу Танцзинь, улыбаясь, опустил голову и съел рыбу.

Кисло-сладкий соус придавал нежному мясу рыбы совершенно особый вкус.

Запах тины и рыбы был прекрасно перебит, и с чувствительным вкусом Гу Танцзиня он совершенно не ощущал никакого рыбного запаха — только свежесть и нежность самого мяса.

— И правда вкусно, — честно сказал Гу Танцзинь.

— Вот видишь! Я же говорил, что смогу приготовить, — довольно заявил Цзи Жунся.

Он тоже взял кусочек рыбы. По вкусу получилось примерно на девяносто процентов так же хорошо, как идеальное блюдо, приготовленное системой.

Вот только внешний вид немного подкачал.

Воодушевлённый успехом, Цзи Жунся приготовил кисло-сладкого карпа ещё раз.

На этот раз рыба уже немного напоминала карпа, перепрыгивающего через Врата Дракона.

— Ой! Я чуть не забыл! Мой клейкий рис уже сварился!

Цзи Жунся достал рис, с воодушевлением растёр его в плотную массу, затем выложил рисовую массу на чистую доску и прижал, сделав её плотной.

— Это нужно сначала остудить. Сейчас тебе есть нельзя, — с улыбкой сказал Цзи Жунся.

— Тогда буду ждать. — Гу Танцзинь набрал немного прохладной колодезной воды. — Если положить этот кусок клейкого риса в колодезную воду, он, наверное, быстрее остынет.

Цзи Жунся кивнул и поставил миску с рисовым брусом в колодезную воду.

— Всё, пора открывать ресторан. Похоже, кисло-сладкого карпа я приготовил не вовремя. Когда ты занят, тебе даже поесть некогда. А это блюдо уже остынет, а холодное невкусное. Я ещё две рыбы пожарил. Какая жалость.

Цзи Жунся почесал щёку, явно не зная, что делать.

Гу Танцзинь взял чистые палочки, разобрал рыбу и переложил часть мяса в миску. Оставшееся мясо он поставил на горячую воду, в которой только что варился клейкий рис, чтобы сохранить тепло.

— Ничего страшного. Я возьму это к прилавку и поем там. Остаток, если у родителей будет время, они смогут съесть.

— А если я буду есть это впереди, заодно смогу прорекламировать завтрашнее блюдо. К тому же нам всё равно не удастся приготовить такую целую рыбу — придётся разбирать её.

Последняя фраза Гу Танцзиня прозвучала немного странно.

Но Цзи Жунся понял его.

Карпы, которых предоставит система, наверняка будут гораздо вкуснее. Если они хотели добиться примерно одинакового вкуса во всех блюдах, такую рыбу целиком подавать не получится — придётся разбирать её на кусочки.

— Иди-иди!

Гу Танцзинь с улыбкой понёс рыбу к прилавку.

У Баоцюань сегодня пришёл поесть рано. Он первым вошёл в ресторан и с улыбкой сказал:

— Гу сюцай, дайте мне по одной порции каждого дорогого блюда, шесть лепёшек с креветками. На ужин этого хватит немного поесть.

Этого называется «немного»?!

Гу Танцзинь не понимал, но всё же невозмутимо принял деньги:

— Подождите немного, скоро всё будет готово.

У Баоцюань уже собирался сесть, но вдруг заметил рыбу рядом с Гу Танцзинем и остановился:

— Эй, Гу сюцай, ты что, занят настолько, что даже поесть некогда? Зачем поставил блюдо сюда? Что это? Как вкусно пахнет!

— Карп в кисло-сладком соусе. Завтра добавим его в меню. Сегодня Ся-гэр приготовил его для меня, чтобы я попробовал, — с улыбкой сказал Гу Танцзинь. — Вкус вполне неплох.

У Баоцюань посмотрел на миску с рыбой. Как ни была толста его кожа, попросить кусочек он всё же не смог.

— Тогда завтра я обязательно приду попробовать.

Так Гу Танцзинь и стоял там, а рядом с ним была миска рыбы.

Раз за разом проходящие посетители узнавали, что завтра появится новое блюдо.

Когда у Гу Танцзиня наконец появилась возможность попробовать кисло-сладкую рыбу, она уже остыла. Но даже холодная, она почти не имела рыбного запаха, а летом есть её было весьма приятно.

Гу Танцзинь доел рыбу, после чего помог матери убрать посуду, столы и стулья.

На кухне Цзи Жунся поставил котелок на огонь и сварил красный сахар с водой до густого сиропа.

Затем нарезал уже остывший клейкий рис длинными полосками и обжарил до золотистой корочки.

Когда цыба была готова, сверху полил сахарным сиропом и в завершение посыпал небольшим количеством османтуса.

— Ты ещё чем-то занимаешься? — спросил Гу Танцзинь, поставив грязную посуду на кухне.

— Готовлю цыба с хунтаном. Давай скорее пробуй. И вы тоже, отец, матушка, попробуйте.

Цзи Жунся положил палочками кусочек цыба с хунтаном Гу Танцзиню.

— Сладко и ароматно, с хрустящей корочкой снаружи и мягкой серединкой. И клейкий рис хороший — запах риса очень насыщенный, — сказал Гу Танцзинь после первого кусочка.

— Вкусно ведь? — спросил Цзи Жунся и тоже съел кусочек.

Он чувствовал, что сумел воспроизвести вкус идеального блюда системы примерно на семь-восемь десятых.

Яо Тяньлань и Гу Чуньцаю тоже очень понравилась цыба с хунтаном. Несмотря на то, что блюдо было из клейкого риса, жевать его было совсем не трудно, а вкус получился ароматным и сладким.

Вся семья собралась вместе, разделила цыба и съела оставшиеся маньтоу с тарелкой немного развалившегося кисло-сладкого карпа.

На этом обед можно было считать законченным.

Цзи Жунся с сожалением посмотрел на масло в котелке.

Масла было слишком много — просто вылить его было невозможно. Можно было использовать как масло для лампы, но неизвестно, сколько времени пришлось бы его расходовать.

Он перелил использованное масло в чистое деревянное ведро и убрал подальше от очага.

Увидев это, Яо Тяньлань и Гу Чуньцай озадаченно переглянулись. Завтра это масло всё равно придётся снова доставать, и они не понимали, зачем Ся-гэр проделал столько лишней работы.

Когда увидели, как Ся-гэр и Танцзинь выносят масло из кухни, оба тут же «поняли».

Оказывается, Ся-гэр просто боялся пожара.

Цзи Жунся посмотрел на масло и молча подумал, что, пожалуй, можно использовать его ещё один день.

Но эта мысль тут же была отброшена.

[Дин! Предупреждение: как Бог Кулинарии может использовать отработанное масло? Хозяин, немедленно откажитесь от этой мысли.]

[Если хозяин использует отработанное масло, последует наказание.]

[Наказание: уменьшение системных наград на пятьдесят процентов. (В течение текущего месяца.)]

Цзи Жунся: «???!!!»

«Маленький мастер, почему ты никогда не говорил, что есть ещё и наказания? — удивлённо спросил Цзи Жунся».

Система Бога Кулинарии: «.....»

Система Бога Кулинарии: «Есть награды — конечно, есть и наказания. Хозяин, не волнуйся. Наши наказания не угрожают хозяину, они лишь уменьшают выдаваемые награды. К тому же ты ещё не получил наказания, это всего лишь предупреждение».

Цзи Жунся вздохнул:

«Я и правда не собирался использовать его. Просто так жалко было выбрасывать, вот я и не удержался от этой мысли».

Гу Танцзинь заметил, что он совсем поник. Поскольку родители были рядом, он не мог спросить, что случилось.

Лишь когда они закончили убирать и вернулись в комнату, Гу Танцзинь спросил:

— Ся-гэр, что с тобой?

Цзи Жунся подпер подбородок и уныло сказал:

— Я всего лишь на секундочку подумал использовать это масло, а маленький мастер тут же меня предупредил.

— Если использовать его как масло для ламп, неизвестно, сколько времени понадобится, чтобы его израсходовать, даже если будем делиться им с другими. Кроме того, у моих родителей там столько деревянных вещей — легко может вспыхнуть пожар. Поэтому я не осмелюсь дать им слишком много.

— Если я сразу дам им столько масла для ламп, мама наверняка будет ругать меня за

расточительство.

Как ни думал Цзи Жунся, казалось, что с этим делом будет трудно справиться.

— Танцзинь, почему ты молчишь? — с любопытством спросил Цзи Жунся.

Гу Танцзинь немного помолчал, затем сказал:

— Я тут подумал: масло, на котором ты жарить еду, в основном рапсовое. Свиную поджелудочную железу из-за обилия жира используют для варки мыла. Интересно, можно ли сделать ароматное мыло из рапсового масла? Если получится, мы могли бы стирать им одежду.

— Правда? — недоумённо спросил Цзи Жунся. — Так тоже можно? Даже из уже использованного масла?

— Думаю, сначала нужно отфильтровать всякий мусор. Тогда попробую и узнаю. — Гу Танцзинь сказал: — Как раз в эти дни мне понадобится немного древесной золы для подкормки полей. Можно попробовать.

Сегодня он уже подумал об этом: постоянно покупать речной ил для удобрения было нецелесообразно. Поскольку у их семьи был ресторан, использовать навоз в качестве удобрения тоже было неудобно. Зато каждый день при готовке сжигалось столько дров и оставалось столько золы — вполне можно было пустить её в дело.

Цзи Жунся мысленно спросил:

«Маленький мастер? Ты же высокотехнологичная система. Скажи, из этого отработанного масла можно сделать мыло?»

Система Бога Кулинарии: «.....»

Она никогда не думала, что её, высокотехнологичную систему, будут использовать именно так.

«Маленький мастер, неужели ты не знаешь?» — нарочито удивился Цзи Жунся.

Хе-хе-хе, вот что значит спровоцировать!

Система Бога Кулинарии поспешно ответила:

«Можно, можно! Растительное масло тоже вступает в реакцию омыления, конечно можно!»

А-а-а-а!

Она знала!

Конечно знала!!!

Ей казалось, что её, высокотехнологичную систему, только что жестоко оскорбили!

—