

Глава 67. Кисло-острая картофельная соломка

—

Яо Тяньлань сочла этот способ неплохим. Дяо Далана она знала — парень был сообразительным и основательным.

Хотя прежде она и не препятствовала тому, чтобы Цзи Жунся и Гу Танцзинь «переводили» масло, в глубине души всё же немного сомневалась. Теперь же окончательно успокоилась.

Гу Чуньцай спросил:

— Танцзинь, а когда этим можно будет пользоваться?

Он всегда придавал большое значение мастерству. Изготовление ароматного мыла тоже было своего рода ремеслом. Хотя многое он пока не понимал, наблюдал очень внимательно.

— Через два дня я расколю бамбук, достану мыло и нарежу его небольшими кусочками, чтобы просушить. Сушить придётся дней десять с лишним, и только потом им можно будет пользоваться, — ответил Гу Танцзинь.

На этот раз Система Бога Кулинарии очень великодушно всё объяснила:

«Потому что у только что изготовленного мыла довольно высокий показатель кислотно-щелочного баланса, то есть оно щелочное и не подходит для контакта с кожей. Чтобы им можно было пользоваться, нужно дождаться, пока показатель кислотно-щелочного баланса опустится до семи. При изготовлении мыла хозяином и его партнером применялся нагрев, поэтому время выдержки можно немного сократить. Если же мыльный раствор просто перемешивать в холодных условиях, время выдержки необходимо увеличить».

«Кроме того, соль, которую хозяин добавил ранее, нужна потому, что калиевое мыло довольно мягкое. В зависимости от рецепта калиевое мыло может быть пастообразным, жидким или полутвёрдым. Добавление соли в котёл снижает растворимость натриевых солей высших жирных кислот, заставляя их выделяться из смеси».

Цзи Жунся: «???»

Стоило маленькому мастеру заговорить, как он либо молчал, либо говорил так, что у Цзи Жунся начинала кружиться голова.

Немного подумав, Цзи Жунся наконец подвёл итог:

«То есть вначале это мыло было примерно как та вода, которую сделал Танцзинь: может обжечь кожу, поэтому пользоваться им нельзя. А если дать ему постоять и просохнуть, всё будет хорошо? А соль нужна, чтобы сделать мыло твёрдым?»

Система Бога Кулинарии подробно объяснила:

«Хозяин может понимать это именно так. Жидкость, которую приготовил партнер хозяина, называется щёлоком. В древесной золе содержится карбонат калия. После его реакции с известью, то есть оксидом кальция, можно получить карбонат кальция и гидроксид калия. После отстаивания верхний слой жидкости и будет щёлоком.

Цзи Жунся окончательно запутался.

«Нет, маленький мастер, вчера я специально тебя поддразнил, и ты только тогда сказал, что из рапсового масла можно сделать ароматное мыло. А почему сейчас ты сам всё это рассказываешь, хотя я ещё даже ничего не спросил?»

Система Бога Кулинарии серьёзно ответила:

«Потому что я обнаружила, что хозяин и его партнер выполняют выданное мной долгосрочное задание и помогают мне заряжаться энергией. Поэтому как система я должна оказывать некоторую помощь. Например, при условии, что это не угрожает развитию этого мира, я могу раскрывать некоторые общеизвестные знания».

Цзи Жунся мысленно сказал:

«А, то есть пока это помогает тебе заряжаться, ты можешь отвечать на некоторые вопросы, относящиеся к «общеизвестным знаниям»?»

«Да, хозяин».

Цзи Жунся улыбнулся и решил больше ни о чём не спрашивать.

— Через десять с лишним дней у нас будет столько ароматного мыла! — радостно сказала Яо Тяньлань.

В их ресторане каждый день приходилось убираться. Без мыльных бобов или мыла столы, стулья и лавки становились липкими, и отмыть их было невозможно. Каждый месяц только на покупку мыльных бобов и мыла уходило немало денег.

— Да, но ещё придётся подождать. Отец, мама, уже поздно, идите поскорее спать, — сказал Гу Танцзинь, взглянув на небо.

Яо Тяньлань и Гу Чуньдай отправились спать.

Гу Танцзинь и Цзи Жунся тоже наскоро умылись и вернулись в комнату.

— Маленький мастер сказал мне, что изготовление мыла помогает ему выполнять задание по зарядке, поэтому он может раскрывать некоторые общеизвестные знания, — закончив говорить, Цзи Жунся нахмурился и принялся изо всех сил вспоминать объяснения маленького мастера. — Соль делает ароматное мыло твёрдым, ещё он сказал, что при добавлении соли какое-то другое вещество выделяется из раствора... А древесная зола и негашёная известь при реакции позволяют получить щёлок...

Цзи Жунся говорил медленно, практически дословно воспроизводя то, что запомнил от маленького мастера.

Поскольку сам он совершенно не понимал, о чём говорил, связно объяснить ничего не мог.

Гу Танцзинь мягко смотрел на него и терпеливо слушал до конца.

Закончив, Цзи Жунся сам с облегчением вздохнул, взял стоявшую рядом чашку грубого чая и сделал глоток.

Гу Танцзинь достал бумагу и кисть и быстро записал услышанное:

— Я тоже пока не очень понимаю, но теперь, кажется, начинаю осознавать, почему ароматное

мыло можно сделать из масла и воды с древесной золой.

— Вот и хорошо. Фух, как всё сложно... Я всё-таки больше люблю готовить, — Цзи Жунся распластался на столе, чувствуя, будто из него вытянули все силы. Хотя само перемешивание мыльного раствора ему всё же понравилось.

Гу Танцзинь заодно записал рецепт, который сам вывел сегодня во время изготовления ароматного мыла.

— Мы сегодня ещё будем упражняться в письме? Рука немного устала, — спросил Цзи Жунся, покачав рукой.

— Тогда сегодня сделаем перерыв, — сказал Гу Танцзинь, откладывая кисть и принимаясь разминать ему руку.

Глаза Цзи Жунся загорелись:

— Правда?

— Правда.

Иногда пропустить один день было вовсе не страшно. Просто каждый раз, когда Гу Танцзинь видел, как Ся-гэр капризничает и ластится, лишь бы избежать чтения и письма, ему становилось смешно.

Цзи Жунся тихонько радостно воскликнул, пулей отлетел от стола и плюхнулся на кровать, сразу же растянувшись на спине.

Вот теперь хорошо!

Он закрыл глаза и вскоре уснул.

Едва войдя в пространство системы, Цзи Жунся сказал:

— Сегодня отдых. Значит, можно немного дольше потренироваться. Маленький мастер, напомни мне через полтора часа.

— Хорошо, хозяин.

Цзи Жунся засучил рукава и принялся сражаться со специями для запечённых бараньих рёбрышек.

Он снова и снова смешивал приправы. На пятьдесят третьей попытке Цзи Жунся наконец поднял показатель завершённости выше девяноста пяти процентов.

[Динь! По результатам проверки, готовность приправы для запечённых бараньих рёбрышек составляет девяносто семь процентов. Показатель превышает девяносто пять процентов, активирована особая награда.]

[Динь! Особая награда: подробные рецепты запечённых бараньих рёбрышек, приправленных лично хозяином, и идеальных запечённых бараньих рёбрышек.]

— Ох-хо! Осталось всего семь блюд. Когда закончу это задание, думаю, мне ещё очень долго не придётся тренироваться в подборе приправ, — сказал Цзи Жунся, уперев руки в бока и

покрутившись из стороны в сторону, разминая тело.

Система Бога Кулинарии спросила:

— Прошло ещё меньше времени, чем требуется для сгорания одной палочки благовоний. Продолжим?

— Продолжим! — ответил Цзи Жунся, постучав себя по пояснице.

[Четырнадцатое блюдо: кисло-острая картофельная соломка.]

[Подсказка: краткий рецепт: картофель вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Острый зелёный перец, зелёный лук и сушёный перец чили нарезать и подготовить. В чистую воду добавить немного уксуса, замочить в ней картофельную соломку, затем промыть её чистой водой, смывая лишний крахмал.]

[Разогреть сковороду, добавить немного масла. Обжарить сычуаньский перец до появления аромата и вынуть зёрна. Затем добавить сушёный красный перец чили и зелёный лук, обжарить до появления аромата, всыпать картофельную соломку и быстро обжарить. Добавить уксус, сахар, соль и соломку из зелёного перца, жарить на сильном огне, постоянно помешивая. В конце добавить немного крахмальной воды — и блюдо готово.]

[Пожалуйста, попробуйте идеальное готовое блюдо.]

Перед Цзи Жунся появилась тарелка, на первый взгляд совершенно обычной картофельной соломки.

Зелёный перец и картофельная соломка вместе выглядели довольно свежо и ярко: жёлтый картофель, зелёный перец.

Цзи Жунся взял палочки:

— Картофельная соломка? Картофель?

— По вкусу похоже на соломку из не слишком скользкого горного ямса или на соломку из не очень сладкого таро. Нет-нет, если распробовать внимательнее, всё-таки не похоже.

Цзи Жунся жевал и качал головой. Ему казалось, что ни на один из этих продуктов вкус картофеля совершенно не похож.

— Очень вкусно, — сказал он, не зная, как описать этот незнакомый вкус.

Картофельная соломка была хрустящей и свежей, с приятной кислинкой и остротой. Наверняка с рисом будет просто объедение.

— Кстати, из этого можно сделать крахмал? — спросил Цзи Жунся.

— Можно, — ответила система.

— Сначала замочить, потом смыть лишний крахмал, а в конце ещё добавить крахмальную воду при жарке. Какой странный способ приготовления.

Цзи Жунся не понимал зачем и, продолжая подбирать приправы, размышлял над этим.

Он знал, что, если убрать лишний крахмал, картофельная соломка получится более хрустящей и не станет мучнисто-мягкой, как таро. Но зачем в конце добавлять крахмальную воду?

Наверняка не для того, чтобы сделать картофель мягче или нежнее.

Цзи Жунся не мог понять, поэтому при первой попытке приготовить кисло-острую картофельную соломку решил не добавлять крахмальную воду в конце.

Он присел возле очага и внимательно наблюдал за картофельной соломкой перед собой. Вдруг резко сжал кулак и взмахнул им:

— Я понял!

Цзи Жунся совершенно забыл о том, что система показывала всего тридцать пять процентов завершенности. Он целиком погрузился в радость от нового открытия.

Указав на уже слегка потемневшую картофельную соломку, он радостно сказал:

— Эта крахмальная вода делает цвет блюда ярче!

— Ведь так, маленький мастер?

Цзи Жунся поднял голову и посмотрел на парившую рядом облачко-систему.

— Да, хозяин, — ответила Система Бога Кулинарии и только теперь подробно объяснила: — Крахмальная вода впитывает влагу из блюда, предотвращая окисление витамина С окислительными ферментами на поверхности пищи и помогая овощам сохранять свежий и яркий цвет.

Цзи Жунся: «.....»

Как же всё сложно.

Да ладно. В любом случае он снова чему-то научился.

Цзи Жунся радостно продолжил подбирать приправы для кисло-острой картофельной соломки.

Не допуская намеренных ошибок, он потратил немного больше времени, чем требуется для сгорания одной палочки благовоний, и успешно довёл блюдо до завершения.

[Динь! По результатам проверки, готовность приправы для кисло-острой картофельной соломки составляет девяносто семь процентов. Показатель превышает девяносто пять процентов, активирована особая награда.]

[Динь! Особая награда: подробные рецепты кисло-острой картофельной соломки, приправленной лично хозяином, и идеальной кисло-острой картофельной соломки.]

— Время ещё есть. Хозяин, продолжим? — спросила Система.

Цзи Жунся покачал головой:

— Это больше делать не будем. Я давно хотел спросить: а как вообще делают крахмал?

— Обучение изготовлению крахмала находится в кулинарном модуле, — напомнила Система.

— Тогда давай задание из этого кулинарного модуля, — с ожиданием сказал Цзи Жунся, пожав плечами.

[Хозяин выбрал кулинарный модуль.]

[Динь! Начальное задание кулинарного модуля: изготовление крахмала. (Прилагается обучающее видео.)]

[Требование задания: выберите любые два продукта из восьми — пшеницы, кукурузы, картофеля, маша, таро, гороха, сорго и красной фасоли — и самостоятельно полностью изготовьте из них крахмал.]

[Награда: по десять цзиней картофельного и кукурузного крахмала.]

Цзи Жунся немного колебался и выбрал пшеницу и таро.

Однако на очаге всё равно появились все продукты, упомянутые в задании, — словно для демонстрации.

Цзи Жунся открыл обучающее видео.

Человек, чьего лица в обучающем видео было не разглядеть, начал по очереди рассказывать о различиях между разными видами крахмала и их конкретном применении.

— В кулинарии крахмал в основном используется для трёх целей: загущения соусов, приготовления десертов и создания кляра.

— Загущение главным образом нужно для того, чтобы удержать влагу в продуктах, сделать мясо и другие ингредиенты более нежными, а также помочь им лучше впитывать вкус.

— При жарке во фритюре кляр помогает сохранить форму продуктов и сделать их хрустящими.

— Для разных десертов используют разные виды крахмала, благодаря чему можно получить совершенно разную текстуру.

— Разные виды крахмала имеют разное применение. В основном крахмал состоит из амилозы и амилопектина. Амилоза отличается большей упругостью при жевании, тогда как амилопектин делает крахмал более вязким.

— Например, картофельный и кукурузный крахмал в основном используются для загущения. В них больше амилопектина, поэтому они хорошо прилипают к поверхности пищи.

— В крахмале из гороха, маша и некоторых других бобовых амилопектина меньше, благодаря чему он обладает особой упругостью и хорошо подходит для приготовления холодного желеобразного блюда.

— Крахмал тапиоки и батата содержит много амилопектина и легко становится слишком вязким, поэтому для кляра и жарки он подходит плохо. Чаще его используют для приготовления десертов. Например, прозрачный крахмал часто применяют для приготовления цзяоцзы и холодной лапши.

Цзи Жунся слушал, разинув рот от изумления.

— Мне ещё и это учить?!

Система Бога Кулинарии повторила содержание обучающего материала кулинарного модуля:

— Кулинарный модуль включает изучение классических блюд, изучение принципов приготовления пищи и кулинарных знаний, а также практику создания новых блюд.

Система Бога Кулинарии добавила:

— Хозяин, разве ты не заметил, что среди них есть обучение знаниям?

Цзи Жунся: «.....»

— Неудивительно, что базовые навыки были самым простым модулем.

Цзи Жунся только качал головой, всё глубже осознавая, насколько непросто стать Богом Кулинарии.

Он не слишком хорошо понял знания из обучающего видео, поэтому мог лишь механически всё запомнить.

— Оказывается, в готовке столько всего нужно знать.

Цзи Жунся чувствовал, что сегодня вроде бы не учился читать и писать, но устал так, словно весь день занимался грамотой.

С большим трудом запомнив всё это, он ещё даже не успел изучить, как именно делать крахмал, когда Система Бога Кулинарии напомнила:

— Хозяин, прошло полтора часа.

Услышав это, Цзи Жунся ужасно захотел продолжить занятия.

Он ведь только-только всё выучил! Ещё немного — и можно было начинать делать своими руками!

Но ложиться поздно нельзя, иначе завтра не будет сил.

— Ладно, на сегодня хватит.

Он уже собирался уходить, но тут же передумал:

— ...Нет! Дай мне хотя бы посмотреть, как делают пшеничный крахмал!

Система помогла Цзи Жунся перемотать видео.

Изготовление пшеничного крахмала оказалось совсем несложным. По сути, нужно было снова и снова промывать тесто в воде, затем дать молочно-белой воде отстояться. После этого лишнюю воду слить, и оставшееся на дне и будет пшеничным крахмалом.

С крахмалом из таро всё было примерно так же: таро растирали с водой в кашицу, затем процеживали через ткань, а дальнейший процесс почти не отличался от изготовления пшеничного крахмала.

Цзи Жунся мгновенно всё понял:

— О-о-о, понял! Значит, остальные продукты примерно так же превращают в крахмал. Твёрдые бобы вроде маша сначала нужно замочить, чтобы они разбухли, а потом растереть в кашу — и дальше всё сделать так же!

— Хозяин очень умён, — сказала Система Бога Кулинарии.

Цзи Жунся скромно ответил:

— Я просто немного умнее, когда дело касается готовки. Ладно, не буду больше с тобой разговаривать. Уже поздно, пойду спать.

С этими словами он поспешно покинул пространство системы и отправился спать.

Префектура Лэцзинь. Раннее утро.

— Ох, от этой поездки на корабле у меня вся поясница ноет! — У Баоцюань размялся, чувствуя, будто от качки у него сейчас все кости разойдутся.

Чжу Пэнъи и Пэн Лэчэн тоже сошли с корабля.

— Пойдёмте-пойдёмте, сначала найдём что-нибудь поесть, — великодушно сказал У Баоцюань.
— Хотите чего-нибудь — говорите, не стесняйтесь.

Пэн Лэчэн ещё не привык к такой близости и щедрости У Баоцюаня и чувствовал себя немного скованно.

Чжу Пэнъи сразу сказал:

— Я хочу чего-нибудь горячего. Давайте мясных баоцзы.

— Только мясные баоцзы? — спросил У Баоцюань.

Чжу Пэнъи немного подумал:

— Тогда ещё миску яичного супа.

У Баоцюань посмотрел на Пэн Лэчэна:

— А ты?

Пэн Лэчэн немного смущённо ответил:

— Мне всё равно.

— Тогда хорошо, сначала пойдёмте за мясными баоцзы.

У Баоцюань повёл Чжу Пэнъи и Пэн Лэчэна в одну из лавок, где продавали баоцзы.

Первый мясной баоцзы оказался вполне неплох на вкус, но после нескольких штук начинал казаться слишком солёным и жирным.

Чжу Пэнъи выпил миску яичного супа и тихо пробормотал:

— Всё равно хуже холодного дяочжабина.

Пусть дяочжабин уже остыл и затвердел, вкус у него всё равно был превосходный.

У Баоцюань молча кивнул.

Только Пэн Лэчэн ел с большим удовольствием. Пусть эти баоцзы и не шли ни в какое сравнение с шэнцзянями, которыми его в прошлый раз угостил Ся-гэр, но вкус всё равно был неплох.

Мясо он ел нечасто, поэтому стоило воспользоваться случаем и наесться вдоволь!

Когда все наелись, У Баоцюань повёл их покупать подарки.

Пэн Лэчэн хотя и не смог сдать экзамен на сюцая, но не раз бывал в столице префектуры. Он знал немало хороших лавок и тоже помогал советами.

У Баоцюань купил немного кистей, туши, бумаги и тушечницу, а также лекарств для укрепления здоровья, собираясь сначала навестить Гуань Фэйбая.

Именно это Гу Танцзинь специально сказал ему, когда У Баоцюань покупал еду в дорогу: прибыв в префектурный город, первым делом нужно найти Гуань Фэйбая.

У Баоцюань не совсем понимал, зачем, но всё же решил последовать совету Гу Танцзиня.

— Сяо Пэн, ты ведь самый молодой среди тех, кого порекомендовал Гу сюцай. Поэтому не буду ходить вокруг да около. Скажи-ка, ты слышал о Гуань Фэйбае?

— Я лишь смутно слышал, что этот старый сюцай поручился за Гу сюцая, когда тот сдавал экзамен в академии. Больше ничего не знаю, — смущённо ответил Пэн Лэчэн.

Он был занят заработком на жизнь и даже с Гу сюцаем общался нечасто, не говоря уже о друзьях Гу сюцая.

— Но... разве у Гу сюцая нет учителя? — осторожно спросил У Баоцюань.

Если у него был настоящий, официально принятый учитель, разве не учитель должен был поручиться за него на экзамене?

К тому же человек, способный дружить с цзюйжэнем, наверняка и сам обладал учёной степенью. У него должны были быть ученики, за которых он мог поручаться, ведь учитель знал характер и нрав своих учеников и мог не допустить мошенничества на экзамене, способного запятнать его собственную репутацию. Кроме того, это позволяло избежать коллективной ответственности, когда из-за одного провинившегося ученика пострадали бы все остальные поручившиеся за него.

Поэтому учиться у наставника и становиться его учеником было чрезвычайно распространено. Иначе, когда возникала необходимость в поручителе, оставалось лишь платить деньги или в последний момент просить кого-нибудь об услуге. А экзамены на государственную службу были делом чрезвычайно важным — и тот и другой способ легко могли привести к неприятностям.

Пэн Лэчэн не уловил скрытого смысла вопроса У Баоцюаня и решил, что тот просто интересуется. Поэтому честно ответил:

— Да. Просто учитель Гу сюцая получил травму лица от разбойников и теперь почти не

занимается делами.

— А когда он получил эту травму? И когда Гу сюцай сдал экзамен на сюцая? — снова спросил У Баоцюань.

— Наверное, два года назад. Два года назад как раз был большой экзамен. Чжао цзюйжэнь отправился в столицу сдавать экзамен и тогда получил травму лица. В тот же год Гу сюцай сдал экзамен на сюцая. Более того, он стал аньшоу! Только вскоре после этого сломал ногу. Говорят, несколько мелких разбойников избили его и сломали ему ногу.

Говоря это, Пэн Лэчэн был явно расстроен.

Но У Баоцюань, выслушав его, слегка нахмурился.

Всё произошло два года назад.

Значит, нога Гу сюцая, скорее всего, была сломана вовсе не случайно.

Неудивительно, что ему показалось, будто Гу сюцай не слишком близок со своим учителем.

Теперь У Баоцюань тоже почувствовал, что дело чрезвычайно сложное. И сложность заключалась именно в том, что Чжао цзюйжэнь действительно был учителем Гу Танцзиня!

Даже если бы он сам решил принять Гу Танцзиня в ученики, тот не мог, «примкнув» к нему и получив нового наставника, обернуться против прежнего учителя.

Если бы это стало известно, люди не сказали бы о Гу Танцзине ничего хорошего. А в будущем на чиновничьем поприще у него не осталось бы никаких перспектив.

Даже если бы вмешался сам префект, это дело всё равно было бы трудно разрешить!

Тем более теперь Гу сюцай хромал и не мог продолжать сдавать императорские экзамены, окончательно лишившись возможности построить карьеру. Если ещё и испортить ему репутацию, жизнь станет совсем тяжёлой.

Неудивительно, что Гу сюцай не захотел становиться его помощником!

Если бы сам У Баоцюань оказался в такой передрыге, ему, пожалуй, тоже не захотелось бы заниматься делами уездной управы.

Чжу Пэнъи тоже почувствовал неладное.

Слишком уж всё совпадало. Слишком уж много было совпадений.

Как у хорошего сюцая могла совершенно случайно оказаться сломана нога? У кошки своя дорожка, у мыши своя; даже мелкие воры не стали бы без причины связываться с сюцаем. Разве что эти разбойники были не местными. Но зачем кучке чужаков, вместо того чтобы грабить торговцев, ни с того ни с сего ломать ногу сюцаю?

Если подумать глубже, всё совершенно не сходилось.

Здесь определённо было что-то подозрительное!

Пэн Лэчэн заметил, что оба замолчали, и решил, будто сказал что-то не то. Он мысленно ещё

раз прокрутил свои слова.

Он был не глуп, просто прежде не задумывался об этом как следует. Теперь же, обдумав всё внимательно, он мгновенно покрылся холодным потом.

Неужели перелом ноги Гу сюая действительно связан с Чжао цзюйжэнем?!!

Все трое молча отправились искать Гуань Фэйбая.

Гуань Фэйбай жил в доме с тремя внутренними дворами.

У ворот стоял слуга. У Баоцюань передал ему визитную карточку и письмо Гу Танцзиня и попросил прочитать. О своей должности У Баоцюань не сказал, лишь представился другом Гу Танцзиня.

Стоило слуге увидеть письмо Гу Танцзиня, как он даже не стал докладывать хозяину и сразу впустил их.

— Наш господин как раз ждёт письма от Гу сюая. Гу сюай уже столько дней ничего не присылал, что господин несколько раз говорил: неужели Гу сюай его забыл? — весело сказал слуга.

У Баоцюань и представить не мог, что письмо Гу Танцзиня окажется настолько действенным.

Когда они вошли во внутренний двор, У Баоцюань увидел пожилого мужчину в чистом коротком хэбэе, который ловко строгал дерево.

Гуань сюай выглядел скорее как старый плотник, чем как старый сюай.

— Господин, к вам пришёл друг Гу сюая и принёс письмо от него, — сказал слуга.

Гуань Фэйбай поднял голову. Увидев телосложение У Баоцюаня, он вспомнил, что слышал о новом уездном магистрате Цинчи — будто тот был толстяком. А поскольку людей, которым Танцзинь стал бы писать письма, было не так много, он мгновенно всё понял.

— Сам уездный магистрат У пожаловал! Для моего скромного дома это такая честь! Прошу, прошу, проходите, — горячо сказал Гуань Фэйбай, откладывая рубанок.

Услышав это, У Баоцюань сразу понял, что человек перед ним непростой.

Он ведь совсем недавно прибыл в Цинчи, а этот человек уже знал, кто он такой. Новости здесь явно распространялись очень быстро.

— Что вы, Гуань сюай слишком любезен.

У Баоцюань улыбнулся и дружелюбно вошёл вместе с ним в парадную комнату.

Со стороны они выглядели как старые друзья, которые не виделись много лет.

Чжу Пэнъи и Пэн Лэчэн переглянулись и молча последовали за ними.

— Вот письмо от Гу сюая. Прошу Гуань сюая взглянуть, — сказал У Баоцюань, передавая письмо.

На самом деле письмо с самого начала не было запечатано. Гу Танцзинь явно позволял ему прочесть его, поэтому У Баоцюань уже заглянул внутрь и обнаружил там самый сложный чертёж механизма.

Он ничего не понял!

Что же до содержания письма, оно было примерно таким же, как письмо Пэн Лэчэну.

Только здесь было подробнее написано о щедрости У Баоцюаня.

Сам У Баоцюань не видел в этом ничего странного. Он действительно был щедрым. Его младшие брат и сестра держали торговые караваны, поэтому недостатка в деньгах он не испытывал.

Увидев чертёж механизма, Гуань Фэйбай пришёл в такой восторг, что едва не забыл обо всём на свете. Если бы рядом не было людей, он непременно захотел бы собственноручно проверить хотя бы часть механизма!

Затем он посмотрел на терпеливо ожидавшего У Баоцюаня, который вовсе не проявлял высокомерия.

Гуань Фэйбай примерно понял намерение Гу Танцзиня.

Тот хотел, чтобы он отправился к уездному магистрату У и стал его советником.

Почему-то у Танцзиня оказались такие удивительные чертежи. Если он согласится, то, возможно, получит ещё больше интересных схем и сможет создавать необычные вещи.

Гуань Фэйбай с улыбкой сказал:

— Уездный магистрат слишком высокого мнения обо мне. Я всего лишь старый сючай, у меня нет особых способностей. Разве мне по силам такая важная должность?

— Эх, Гуань сючай, это вы зря! Я только что видел, как вы искусно работаете с деревом. Это редкое умение. Мне как раз нужны люди, которые умеют не только говорить, но и делать своими руками, — поспешно сказал У Баоцюань.

Гуань Фэйбай будто бы немного смутился:

— Если говорить так... других увлечений у меня нет. Люблю только мастерить всякие диковинные вещицы. Для приличного общества они бесполезны, зато денег требуют немало.

У Баоцюань без колебаний ответил:

— Гуань сючай, об этом можете не беспокоиться. Другого у меня, может, и нет, а денег достаточно.

Чжу Пэнъи бросил взгляд на вполне добротный дом и подумал: если этот человек действительно способен тратить столько денег, то и зарабатывать их он, должно быть, умеет неплохо. Иначе такой дом ему было бы не содержать.

Умеет и зарабатывать, и тратить.

Действительно, способностей ему не занимать!

Раз Чжу Пэнъи смог это заметить, У Баоцюань тем более видел то же самое. Поэтому ему очень хотелось привлечь Гуань Фэйбай на службу.

Увидев, что У Баоцюань отвечает так решительно, а за него ещё и ручается Гу Танцзинь, Гуань Фэйбай вскоре согласился:

— В таком случае с благодарностью приму ваше предложение. Позвольте мне подготовиться несколько дней, а затем я отправлюсь в Цинчи и приступлю к службе.

— Хорошо! Тогда я непременно встречу вас с почётом, — У Баоцюань почувствовал прилив уверенности. Письмо Гу Танцзиня действительно обладало невероятной силой. — Кстати, я хотел спросить: не слышали ли вы о Цзя Сюае, Цзя Сюае?

Гуань Фэйбай, не раздумывая, ответил:

— А, должно быть, Танцзинь порекомендовал его вам. Цзя Сюай уже вернулся в свою деревню. Говорят, в последнее время он живёт рыбной ловлей.

— Что? Разве он не был в академии Чжао цзюйжэня? — спросил У Баоцюань.

— У Чжао цзюйжэня нынче характер стал очень странным. Всякий человек с хоть каплей достоинства не захочет тратить время в его академии, терпя унижения. Нет ничего постыдного в том, чтобы честно работать и зарабатывать деньги. А вот когда никакого договора о найме нет, денег за продажу себя в кабалу не получаешь, а тебя всё равно используют как раба — вот это действительно позор, — Гуань Фэйбай не стал говорить прямо.

Но присутствующие и так могли примерно догадаться.

Вероятно, характер Чжао цзюйжэня становился всё хуже: он обращался с Цзя Сюаем как с рабом, помыкал им, ругал и унижал. Поэтому Цзя Сюай в гневе и ушёл.

У Баоцюань велел Чжу Пэнъи оставить подарки и с улыбкой спросил:

— А не знаете, в какой именно деревне он сейчас? Я сам отправлюсь за ним.

Гуань Фэйбай поспешно замахал рукой, останавливая его:

— Уездный магистрат У, не спешите. Хотя ваш личный приезд покажет, насколько вы цените Цзя Сюая, это легко может вызвать недовольство Чжао цзюйжэня. В конце концов, Чжао цзюйжэнь живёт в столице префектуры, у него немало родственников по браку и старых знакомых. Если вы заденете его за живое, с его нынешним характером он может выместить гнев на людях, связанных с Цзя Сюаем. У Цзя Сюая есть и старшие родственники, и младшие, о которых нужно заботиться. Благородных людей можно не опасаться, а вот от подлых лучше остерегаться. Может, лучше я отправлю человека и приглашу его сюда?

— Я всего лишь старый Сюай, и в столице префектуры меня мало кто знает. Если я отправлю кого-нибудь за ним, это не вызовет особого шума.

Кроме того, Гуань Фэйбай не хотел, чтобы Чжао цзюйжэнь узнал, что уездный магистрат Цинчи приехал в город префектуры лично, чтобы пригласить человека.

Если Чжао цзюйжэнь догадается о Гу Танцзине и поймёт, что происходящее связано с ним, могут возникнуть неприятности. А это доставит массу хлопот.

У Баоцюань подумал и решил, что так действительно будет разумнее.

Неудивительно, что Гу Танцзинь велел ему сначала прийти сюда!

— Тогда господина Су мне всё же стоит лично навестить, — сказал У Баоцюань.

— И этого тем более не нужно делать, — с улыбкой покачал головой Гуань Фэйбай. — Танцзинь, должно быть, написал письмо господину Су. Я отправлю письмо, и господин Су непременно сам придёт.

У Баоцюань не понял:

— Почему?

Гуань Фэйбай с улыбкой объяснил:

— Когда-то мать господина Су тяжело заболела, а сам он в то время был в отъезде и навещал друзей. Танцзинь, который должен был передать ему картины и каллиграфию, заметил неладное. Он взвалил его старую мать на спину и понёс из деревни Хуайшу в столицу префектуры к врачу. В тот день как раз шёл сильный снег. Танцзинь с трудом добрался с ней до города, но все клиники были закрыты, а на улицах почти не было прохожих. Ему пришлось отбросить всякую стеснительность и разыскать деда одного из своих друзей, чтобы тот оказал ей помощь. Благодаря этому мать господина Су прожила ещё два года.

— Об этом знают лишь немногие. Даже Чжао цзюйжэнь ничего не знает.

— Тогда господин Су дал клятву, что выполнит для Танцзиня две просьбы. Теперь, когда вы принесёте ему письмо, это и будет первая. Вам вовсе не нужно идти к нему лично.

У Баоцюань от потрясения не смог вымолвить ни слова.

Чжу Пэнъи и Пэн Лэчэн тоже были глубоко потрясены.

— Но... это письмо он вот так просто отдал мне? — У Баоцюань не мог отделаться от мысли, что они с Гу Танцзинем ведь встречались всего несколько раз.

И Гу Танцзинь настолько ему доверяет?

Сердце У Баоцюаня, которое уже собиралось спокойно доживать остаток лет, вдруг снова забило с невероятной силой!

Он неожиданно почувствовал, что ещё не так стар и вполне способен снова как следует постараться.

Гуань Фэйбай с улыбкой наблюдал за ним и думал:

«Всё не так просто. Хотя господин Су давно не занимается делами, и он, и Танцзинь прекрасно видят: у этого человека есть амбиции, просто много лет ему не удавалось найти применения своим способностям.

Если У Баоцюань окажется никчёмным человеком, господин Су хотя бы сможет помочь ему привести Цинчи в порядок. А там, глядишь, ещё и получит возможность тайно взять управление Цинчи в свои руки. Разве это не выгодно?

Но теперь У Баоцюань совсем не похож на неспособного человека. Значит, намерение Танцзиня совершенно очевидно: пока У Баоцюань ещё всего лишь уездный магистрат, нужно поскорее привлечь господина Су на его сторону, чтобы в будущем тот получил хорошие перспективы».

Он всё понял, но не стал ничего говорить и позволил У Баоцюаню вдоволь растрогаться.

Гуань Фэйбай подумал:

«Танцзинь хорошо его разглядел. У этого уездного магистрата У действительно есть немного настоящего характера. Быть его помощником совсем не убыток».

Некоторое время хозяин и гости наслаждались приятной беседой.

А в это время в Цинчи, в переулке Уцью.

Цзи Жунся вместе с Гу Танцзином промывал крахмал.

— Как же интересно! Танцзинь, правда ведь? — сказал Цзи Жунся, промывая тесто.

Гу Танцзинь посмотрел на комок теста, который Цзи Жунся размял до жёлтого цвета и пористой структуры:

— И правда интересно. Только вот можно ли это есть? Если нам нужен один лишь крахмал, а всё остальное приходится выбрасывать, это слишком расточительно.

— Наверное, можно. В конце концов, всё это вышло из муки. Давай потом приготовим его на пару и попробуем? Как маньтоу.

Гу Танцзинь кивнул:

— Хорошо. Тогда буду ждать.

Цзи Жунся бросил на него взгляд:

— Размечтался! Ты ещё должен помочь мне сушить крахмал, не надейся бездельничать.

Гу Танцзинь тут же поднял руки, сдаваясь:

— Хорошо, хорошо. Я, твой покорный слуга, буду работать. Непременно буду работать как следует.

Цзи Жунся, сдерживая смех, легонько ткнул его локтем.

—