

—

— Маленький мастер выдал мне задание! — Цзи Жунся склонил голову набок и посмотрел на Гу Танцзиня.

Гу Танцзинь сказал:

— Полагаю, наградой будет машина для мороженого.

— От тебя вообще ничего не скроешь! — рассмеялся Цзи Жунся. — И не только она. Там целая куча всего, машина для мороженого — лишь одна из наград.

— И что же нам теперь делать? — с улыбкой спросил Гу Танцзинь.

— Нужно заменить оконную бумагу вон на том окне.

Цзи Жунся указал на окно с западной стороны.

— Заменить оконную бумагу? И всё?

— Ага, именно оконную бумагу! — Цзи Жунся несколько раз кивнул. — Сначала выполним задание. Ты просто смотри, как я работаю, и не помогай. Большую часть работы должен сделать я сам, иначе задание не засчитается.

Гу Танцзинь поднял обе руки, показывая, что совершенно точно не станет вмешиваться.

Цзи Жунся быстро нашёл новую оконную бумагу и клейстер. Он осторожно снял старую бумагу, а затем наклеил новую.

— Готово. Сдаём задание.

Цзи Жунся легко хлопнул в ладоши.

[Задание принято.]

[Сканирование...]

[Сканирование завершено.]

[Дин! Задание выполнено.]

[Награда выдается...]

[Награда выдана.]

Система Бога Кулинарии сказала:

— Хозяин, награды я положила в шкаф. Если хочешь, чтобы эти маленькие кухонные приборы были под рукой, я могу изменить их расположение. Например, замаскировать миксер под какой-нибудь другой предмет и поставить на кухонный стол.

Цзи Жунся покачал головой:

— Ничего страшного, пока оставь всё в шкафу.

Он подошёл к стене и открыл шкаф.

Внутри появилось множество новых вещей.

Даже без объяснений Гу Танцзинь невооружённым глазом увидел, сколько всего Система Бога Кулинарии выдала.

— Маленький мастер дал так много. С ним самим всё в порядке? — спросил Гу Танцзинь.

Он не получил ли наказание за то, что выдал столько наград?

Система Бога Кулинарии совершенно серьёзно ответила:

«Со мной всё хорошо. Я всего лишь выдала одно задание, конечно, никаких проблем нет».

Услышав это, Цзи Жунся уже не мог сдержать улыбку.

— Говорит, что с ним всё в порядке.

— Хозяин, на всех этих приборах есть названия и инструкции по использованию. Сами посмотрите!

Услышав это, Цзи Жунся придвинулся поближе.

И правда, на приборах были полупрозрачные надписи, похожие на текст на световом экране, а также инструкции по использованию.

— Танцзинь, ты это видишь? — спросил Цзи Жунся, подняв измельчитель.

На вид эта штука была тяжёлой и громоздкой, но в руке оказалась почти невесомой.

Гу Танцзинь тоже подошёл и наклонился, разглядывая прибор:

— Вижу. Это измельчитель. Здесь написано, что он может измельчать продукты вращающимися лезвиями, а также дробить их с помощью режима давления тяжёлым предметом.

Цзи Жунся с интересом сказал:

— Интересно, сможет ли он измельчить лёд? Может, попробуем? Ой, подожди, маленький мастер, а этот прибор сильно шумит? И если сломается, ты его починишь?

Система Бога Кулинарии: «???!!!»

Хозяин сомневается в её способностях.

Система Бога Кулинарии:

«Хозяин, этот измельчитель способен раздробить не только лёд — даже металл. Прибор работает бесшумно, так что о шуме не беспокойся. Эти небольшие кухонные приборы тоже работают от солнечной энергии, но не переживай, что сейчас ночь и у них может не хватить энергии. Все наши приборы изначально имеют полный запас энергии. Кроме того,

измельчитель способен регулировать внутреннюю температуру в зависимости от температуры продукта, чтобы во время измельчения температура еды не менялась. И наконец, на все приборы производства Системы Бога Кулинарии предоставляется пожизненная гарантия!»

«Если в этих маленьких штуках столько энергии, почему у тебя самой она закончилась?» — озадаченно спросил Цзи Жунся.

Система Бога Кулинарии терпеливо объяснила:

«Во-первых, энергия, необходимая мне, и энергия, необходимая этим приборам, находятся на совершенно разных уровнях. Во-вторых, эти приборы хранятся на моём складе, который я защищала во время прохождения через пространственно-временной поток. Именно поэтому потеряла собственную энергию. И наконец, пока у меня достаточно энергии для поддержания базового существования, я всё равно не могу извлекать энергию из этих приборов и использовать её для себя. Это нарушение правил».

Сегодня хозяин прямо-таки превратился в сто тысяч «почему».

Впрочем, сегодня Система Бога Кулинарии объясняла всё с необычайным терпением.

Цзи Жунся успокоился:

— Измельчает, ремонтирует, не шумит. Давай, попробуем.

Гу Танцзинь принёс большую миску холодной кипячёной воды.

Цзи Жунся налил воду в форму для льда в холодильнике, закрыл дверцу, снова открыл — и лёд был готов.

Он положил куски льда в измельчитель, нажал на экран и выбрал режим дробления давлением. Там ещё имелась настройка размера частиц, и Цзи Жунся наугад выбрал довольно крупное значение.

Не прошло и нескольких секунд, как прибор сообщил о завершении работы.

— Так быстро?

Цзи Жунся открыл измельчитель — внутри действительно уже была мелкая ледяная крошка.

— Получилось гораздо мельче, чем когда я дробил лёд вручную.

Он показал её Гу Танцзиню.

Гу Танцзинь кивнул:

— Действительно очень мелкая.

Цзи Жунся высыпал ледяную крошку, а затем достал миксер.

— Хочу попробовать, сможет ли он отделить сую из молока. Смотри, разве взбалтывать бамбуковую трубку и пользоваться этим прибором — примерно не одно и то же? Должно получиться.

— Можно попробовать, — согласился Гу Танцзинь.

Сказано — сделано.

Когда Цзи Жунся учился разделывать говядину, он уже получал молоко в качестве награды.

Хотя всё это хранилось в Системе Бога Кулинарии, Цзи Жунся всегда казалось, что чем дольше вещи лежат, тем легче испортиться.

Поэтому на этот раз он сказал:

— Маленький мастер, достань мне молоко, которое я получил в награду, когда учился разделывать говядину.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Разве оно чем-то отличается от молока, которое выдано сейчас?

Она не понимала, но всё же достала для Цзи Жунся ту порцию молока.

Гу Танцзинь развёл огонь.

Цзи Жунся налил молоко в глиняный горшок и стал медленно нагревать его на слабом огне. Доводить до кипения не требовалось — достаточно было дожждаться появления мелких пузырьков.

Затем он перелил молоко в большой таз и взбил миксером.

Сначала появилась белоснежная сливочная прослойка.

Очень скоро сую отделилось.

Золотистый комок сую всплыл на поверхности молока.

Цзи Жунся достал сую и без особых усилий взбил его до гладкого, шелковистого состояния.

— Вот это да! Так быстро получилось? Танцзинь, а сколько времени ты сегодня взбалтывал вручную?

Одновременно с этим Цзи Жунся принялся готовить сушань.

— Примерно время сгорания одной палочки благовоний, — подумав, ответил Гу Танцзинь.

— Ух ты.

Цзи Жунся невольно восхищённо ахнул.

Он взял тарелку, выложил на неё ледяную крошку, затем точками распределил сверху нежное сую и в завершение добавил клубничный джем.

Пока готовил сушань, он также воспользовался мороженицей и приготовил для Гу Танцзиня порцию мягкого клубничного мороженого.

— Варить фруктовый сироп слишком долго, поэтому пришлось взять джем. Ешь как есть.

Цзи Жунся поставил перед Гу Танцзинем две тарелки.

— Хотя принцип приготовления у них на самом деле похожий: и там, и там молоко и прочие продукты замораживаются с помощью льда. Но в сюшане чувствуются ледяная крошка и сую вместе, а у мороженого текстура гораздо нежнее. На вкус они разные, но оба очень вкусные.

Гу Танцзинь принёс две маленькие табуретки — одну поставил для себя, другую для Цзи Жунся.

Цзи Жунся плюхнулся на свою и, подперев подбородок рукой, стал ждать, пока Гу Танцзинь попробует суюшань и мороженое.

Гу Танцзинь взял приготовленную Цзи Жунся ложку и первым делом зачерпнул немного суюшаня.

Ледяная крошка была уложена небольшой горкой и покрыта толстым слоем сую. Внизу, соприкасаясь с ледяной крошкой, сую уже застыло, а сверху всё ещё медленно стекало, оставаясь гладким и текучим.

Джем лежал поверх всего, не соприкасаясь со льдом, но из-за низкой температуры уже находился в состоянии между жидким и замёрзшим. Он напоминал дрожащее, покачивающееся прозрачное украшение.

Стоило положить суюшань в рот — и можно было почувствовать вкус каждого слоя, но при этом все они идеально сливались воедино.

Мороженое было ещё нежнее.

В нём уже не было той ледяной прохлады, которую давала ледяная крошка. Холод мягкими, тонкими струйками, густо и плавно проникал в рот.

— Всё вкусно, — сказал Гу Танцзинь.

Цзи Жунся строго произнёс:

— Всё вкусно, но есть много тебе всё равно нельзя. Уже ночь, нельзя слишком много холодного. Разрешаю съесть по три ложки каждого.

Гу Танцзинь вовсе не собирался много есть. Поэтому послушно ответил:

— Хорошо. По три ложки каждого, а остальное положим в холодильник и съедим потом.

— Ой, раз уж ты об этом заговорил, я вспомнил. В шкафу ведь нет функции сохранения свежести? Мне нужно убрать еду в холодильник.

Цзи Жунся поспешно вскочил и принялся разбирать шкаф.

Гу Танцзинь, глядя на его суетливую фигуру, лишь беспомощно покачал головой.

Цзи Жунся отложил часть продуктов в холодильник, а остальные Система Бога Кулинарии временно убрала на хранение.

Всё равно они не успеют это съесть. А если Система Бога Кулинарии будет хранить продукты, по крайней мере, они не испортятся.

Закончив, Цзи Жунся поставил тарелки с суюшанем и мороженым в холодильник.

— Я всё видел! Ты съел ровно три ложки! Я убираю их.

Цзи Жунся беспощадно закрыл холодильник.

Гу Танцзинь не был обжорой. Сейчас он, конечно, чувствовал во рту лёгкую неудовлетворённость, но стоило немного подавить это желание, как оно прошло.

Он встал, нашёл крупную соль и почистил зубы.

— Пойдём. Уже поздно, пора спать.

Гу Танцзинь потянул Цзи Жунся за собой в комнату.

— Мы ещё даже не рассмотрели как следует столько наград. И орехи, и шоколад, и ваниль — я ещё ничего этого не пробовал.

Лёжа в постели, Цзи Жунся всё ещё был возбуждён и никак не мог успокоиться.

Но тело, уставшее за целый день, уже расслабилось, а веки становились всё тяжелее.

— Посмотрим потом. Спи, — мягко сказал Гу Танцзинь.

Эти слова прозвучали для Цзи Жунся словно колыбельная.

Не прошло и нескольких секунд, как он крепко уснул.

— Добрый вечер, маленький мастер. Давай скорее займёмся крахмалом.

Цзи Жунся размял руки и ноги.

Он не забыл, что вчера не успел промыть крахмал.

В прошлый раз обучение пищевым знаниям отняло у него слишком много времени.

Система Бога Кулинарии мигнула:

— Хорошо, хозяин. Я думала, сегодня вы как следует отдохнёте и не придёте в системное пространство заниматься.

— Не могу. Остался всего один шаг, и крахмал будет готов. Зачем мне отказываться от сегодняшнего занятия? К тому же это не займёт много времени. Кстати, пшеничный крахмал, который мы с Танцзином промыли, уже высох. Только он превратился в отдельные кусочки, а я совсем забыл измельчить их в измельчителе. Сегодня слишком много всего произошло, голова уже не соображает.

Бормоча это, Цзи Жунся уже оказался на кухне ресторана.

Он засучил рукава и принялся промывать пшеничный крахмал.

Этот процесс он уже пробовал проделывать с Танцзином снаружи.

Сначала замешать тесто, затем постепенно промывать его водой.

Когда вода станет почти прозрачной, а тесто превратится в жёлтую пористую массу, всё готово.

— Маленький мастер, а как называется этот большой комок теста? — Цзи Жунся поднял в руке кусок.

Система Бога Кулинарии ответила:

— Клейковина. Та самая «клейковина», что в слове «клейкость».

— То есть это та часть муки, которая придаёт ей упругость? — сообразительно переспросил Цзи Жунся.

— Хозяин может считать именно так.

— Неудивительно, что крахмал получается липким, рыхлым и прямо-таки забивает рот. В сыром виде он вообще невкусный. Оказывается, это потому, что мы вымываем из него клейковину.

Цзи Жунся не любил зубрить пищевые знания, но любил самостоятельно размышлять, связывая полученные сведения со своими собственными представлениями.

Система Бога Кулинарии: «.....»

Людей, которые едят сырой крахмал, и правда было немного!

Закончив с пшеничным крахмалом, Цзи Жунся принялся за крахмал из таро.

— Хозяин, забыла сообщить. Расстановка здесь меняется вместе с изменениями в ресторане снаружи. Теперь ты можешь использовать машины для приготовления крахмала.

— О? И так можно?

Цзи Жунся задумался.

— Тогда одну порцию я сделаю вручную, а одну — с помощью миксера. Посмотрим.

Если вручную всё получится, значит, и другие люди смогут делать его таким способом. Тогда использовать этот метод снаружи будет безопаснее.

Впрочем, в глубине души Цзи Жунся и сам примерно догадывался: если пшеничный крахмал можно получить вручную, то и крахмал из таро наверняка можно сделать без машин.

Он нарезал таро небольшими кусочками, добавил воды и вручную измельчил всё до жидкой массы.

Затем выжал сок через ткань и снял белую пену.

Оставалось лишь дать крахмалу осесть.

Самый нижний слой и будет крахмалом.

Если он получится недостаточно нежным, нужно просто несколько раз процедить его.

[Дин! Задание по приготовлению крахмала выполнено.]

[Награда выдана.]

— Награду пока придержи у себя. Крахмала снаружи ещё достаточно. Когда понадобится, я скажу.

Цзи Жунся широко потянулся.

— Всё, больше не разговариваю. Я спать.

Он помахал рукой:

— Маленький мастер, до завтра.

Система Бога Кулинарии:

— До завтра.

— Брат, посреди ночи ты не спишь, а что-то там переворачиваешь и ищешь. Что случилось?

Дяо Цююнь умылась. Сегодня она слишком много съела, поэтому ночью никак не могла заснуть и решила немного пройтись по двору.

Проходя мимо комнаты брата, она заметила, что там всё ещё горит свет.

Постучавшись в дверь и услышав ответ Дяо Кайпэна, она вошла.

— Днём слишком долго спал, поэтому ночью не могу заснуть. Решил поискать свои старые записи.

— А-а. Только я твои вещи вообще не трогала, — предупредила Дяо Цююнь. — Только протёрла их и просушила одеяло. Так что если чего-нибудь не найдёшь, не вини меня.

Говоря это, она совершенно расслабленно плюхнулась на кровать старшего брата, ничуть его не опасаясь.

Дяо Кайпэн кивнул:

— Знаю. Ни родители, ни ты не стали бы переставлять мои вещи.

— Просто я слишком долго отсутствовал и теперь сам не могу кое-что найти.

— Это ведь не вещи, которые нужны прямо сейчас. Ищи не спеша.

Дяо Кайпэн подумал:

«Как раз наоборот, они нужны мне срочно».

Но он обещал Танцзиню никому не рассказывать, поэтому лишь подумал об этом про себя.

— Кстати, а из какой семьи фулан Танцзиня? Я его раньше никогда не видел.

Увидев, что младшая сестра села и уходить не собирается, Дяо Кайпэн наугад нашёл тему для разговора.

Дяо Цююнь совершенно спокойно ответила:

— Ся-гэр из семьи плотника Цзи. Семья Цзи живёт на юге города. Когда он вышел замуж за

Танцзиня, я его ещё не знала. А ты годами не бывал дома — откуда тебе было его знать?

— Брат, ты не представляешь, сколько сплетен ходило, когда Ся-гэр только вышел замуж. Люди говорили: глухой вышел замуж за хромого. Все ждали, когда они станут посмешищем, разорят хозяйство и обнищают настолько, что им нечего будет есть.

На этих словах голос Дяо Цююнь стал неприятным.

Она была молодой, но не глупой.

Ей самой противно было такое слушать, а уж Ся-гэру и Танцзиню тем более.

— Глухой? Что с ним случилось?

Дяо Кайпэн не ожидал услышать подобное и поспешно обернулся к сестре.

Дяо Цююнь на мгновение замерла, а затем поняла: брат об этом ничего не знает.

Она объяснила:

— Говорили, что Ся-гэр плохо слышит, у него лёгкий звон в ушах. Как у старого человека: кое-что он слышит, но всякие посторонние звуки мешают, да и речь других людей разбирает не всегда. С семьей Цзи даже разорвала помолвку прежняя семья, потому что он глухой. Но ты ведь сам видел: мы с ним разговариваем, а он отвечает очень быстро. По-моему, всё не настолько серьёзно, как люди рассказывают.

— А несколько дней назад старая госпожа Лян ещё велела своим двум внукам и нескольким несмышлёным мальчишкам передразнивать походку старшего брата Гу прямо у него перед носом.

Дяо Кайпэн нахмурился:

— Передразнивать походку Танцзиня? Прямо перед ним?

— Ага. Но Ся-гэр и старший брат Гу не стали терпеть и хорошенько их отделали.

При этих словах Дяо Цююнь оживилась.

— Хм! Даже кролик, если его загнать в угол, кусается. Старая госпожа Лян, видно, думала, что Ся-гэр и старший брат Гу не посмеют ударить. Как бы не так! Чуть прижали — и они убежали, обделавшись от страха. Лян Дафэн так вообще штаны обмочил.

Дяо Кайпэн: «.....»

— Ты ещё совсем ребёнок, не говори постоянно о таких грязных вещах.

— Мы же семья. Мне и этого нельзя рассказать?

Дяо Цююнь склонила голову набок, совершенно не желая слушать брата.

— А потом? На этом всё закончилось?

Дяо Кайпэн уже весь извёлся от любопытства и поторопил сестру продолжать.

— Закончилось. А что ещё? Они первыми начали. Ты не знаешь, что тогда Ся-гэр раздавал еду окружающим. Любому, кто соглашался ругать семью Лян, он давал поесть. А ещё снизил цену на шэнцзяни с трёх вэней за штуку до двух вэней! Там целая толпа собралась и ругала семью Лян!

— А когда старик Лян начал важничать, старший брат Гу просто избил его сына!

— Боже мой! Неужели Танцзинь действительно умеет драться?

Дяо Кайпэн от потрясения даже забыл искать свои записи.

Он был ошеломлён и одновременно жалел Гу сючая.

До чего же его довели, если даже такой учёный человек начал кого-то избивать!!!

Увидев, как внимательно слушает старший брат, Дяо Цююнь и сама разошлась:

— И это ещё не всё! Ты знаешь Ю-ши? Она родственница семьи старого фулана Пэй. Ты о ней слышал?

Дяо Кайпэн задумался, но так и не смог вспомнить:

— Не очень. Не помню такого человека. Что она сделала?

— Она прямо и намёками говорила, будто у Ся-гэра есть связь с новым господином уездным магистратом. Ну, такая связь. Понимаешь?

Дяо Цююнь слегка запнулась.

Она всё-таки была незамужней девушкой и сама чувствовала, что ей неприятно произносить такие вещи.

Дяо Кайпэн:

— ?!

— Уездный магистрат? А это ещё откуда взялось?

Как они вообще умудрились приплести сюда уездного магистра?!

Он что-то пропустил?

Дяо Цююнь быстро объяснила:

— Ся-гэр прекрасно готовит, а уездный магистрат любит поесть. Поэтому в последние дни он часто приходил покупать еду у лотка Ся-гэра. Ся-гэр, кажется, заметил, что за магистратом кто-то следит, и рассказал ему об этом, а потом назвал его имя. Я как раз находилась позади господина магистрата и всё прекрасно слышала — за ним действительно кто-то следил! Наверное, в уезде есть чиновники, которые с ним не ладят. Иначе кто посмел бы приставить к нему слежку?

Дяо Кайпэн уставился на сестру круглыми глазами.

— И такое тоже было?

— Ага! А потом эта Ю-ши сказала: что уездный магистрат вообще мог найти в таком маленьком лотке? Смысл был в том, что магистрату понравился Ся-гэр. Тогда ещё некоторые засмеялись. Брат, ты не представляешь, как я разозлилась! А старший брат Гу как раз в тот день ушёл в поле и его там не было.

На этот раз Дяо Кайпэн уже не обращал внимания на то, что сестра — незамужняя девушка и говорит о подобных вещах.

Он поспешно спросил:

— И что потом? В этот раз драться нельзя, иначе будет выглядеть так, будто они чувствуют за собой вину.

— Ся-гэр никого не бил. Он отдал еду мне, старшему брату Гуань, старшему брату Люй и тем посетителям, которые не смеялись. А потом сказал, что отныне тем, кто будет есть у старого Пэй фулана, не стоит больше приходить в их семью.

— Старый Пэй фулан ещё думал, что Ся-гэр ничего не решает и попытался сгладить ситуацию. Но тут вышли тетушка Яо и дядюшка Гу и сказали, что теперь ресторан принадлежит Ся-гэру. Они составили договор, так что он имеет право решать сам.

— Ты разве не видел бумажки у входа в ресторан?

— А, ты сегодня так спешил, что, наверное, не заметил.

— На двери ресторана висят два листка. На одном написано, что отныне завтраков больше не будет. А на втором нарисована лавка старого Пэй фулана и старика Ю. И поверх них стоит крест. Отныне тот, кто ходит в лавку семьи Ю, больше не может приходить есть в этот ресторан.

Дяо Кайпэн слушал и окончательно растерялся.

Сколько же времени он отсутствовал?

Как он умудрился пропустить столько событий?

— А знаешь, когда вывесили этот рисунок, уездный магистрат как раз пришёл в ресторан поесть!

Дяо Кайпэн:

— ???!!!

— Подожди, подожди! Ты хочешь сказать, уездный магистрат тоже об этом знает?

От волнения голос Дяо Кайпэна даже сорвался.

— Конечно знает! Господин магистрат тогда прямо рассердился. А ещё купил целую кучу лепёшек с креветками и бесплатно раздал всем, чтобы люди попробовали стряпню Ся-гэра и убедились, что он пришёл только ради его готовки. Мы узнали слишком поздно и не успели получить ни одной лепёшки.

При этих словах Дяо Цююнь почувствовала особую досаду.

— Одна такая лепёшка стоит сорок вэней.

Дяо Кайпэн удивлённо распахнул глаза:

— Подожди. Одна лепёшка — сорок вэней?!

— Ага. Ты сегодня разве не посмотрел внимательно на меню? Мы все говорили, что у них дорого. Неужели ты вообще ничего не услышал?

Дяо Цююнь загнула пальцы:

— Я уже могу наизусть перечислить цены в харчевне семьи Гу. Одна лепёшка с креветками — сорок вэней, тарелка кушуйцзи — сто шестьдесят вэней, тарелка свинины юйсян — сто сорок вэней, полцзиня лужоу — сто двадцать вэней, полцзиня маринованных овощей — сорок вэней, тарелка жареных яиц — шестьдесят четыре вэня, миска каши восьми сокровищ — тридцать два вэня, тарелка карпа в кисло-сладком соусе — сто пятьдесят вэней, тарелка гобаожоу — сто сорок вэней.

— Боже мой.

Дяо Кайпэн не сказать чтобы никогда не ел более дорогих блюд.

Просто услышать, что цены в ресторане семьи Гу, где он раньше часто ел, теперь стали такими, было слишком тяжело.

— Ага. Раньше цены были другими. Я слышала, что на тех меню были замазанные чёрные точки. Сегодня внимательно посмотрела — и правда, там есть чёрные точки. Думаю, старший брат Гу и Ся-гэр вообще не собирались продавать еду так дорого. Просто после того, как Ю-ши стала распространять эти слухи, Ся-гэр разозлился и поднял цены, чтобы показать, что их блюда не каждому доступны.

Говоря это, Дяо Цююнь невольно снова вспомнила сегодняшнюю еду.

— Но Ся-гэр действительно прекрасно готовит. Эти блюда стоят своих денег.

Дяо Кайпэн вспомнил то, что ел сегодня, — блюда, которые были неизвестно во сколько раз вкуснее еды даже в больших ресторанах, — и кивнул.

Жаль только, что родители не успели попробовать.

Он ещё собирался завтра купить несколько блюд и принести им.

— Брат, я тебе ещё кое-что расскажу. Только старший брат Гуань велел мне никому не разболтать. Наш уездный магистрат очень ценит старшего брата Гу. Я не знаю, какие у них личные дела, но, похоже, они довольно хорошо ладят.

Дяо Кайпэн:

— ?!

Вот же он жалел Гу сюая.

Стоило посмотреть, как тот живёт.

Фулан в объятиях, вкусная еда, денег хватает, да ещё и уездный магистрат его ценит.

Кажется, жалеть нужно было скорее его самого!

—

<http://bllate.org/book/17885/2280013>