

После еды Гу Дао повел Дин Сяочжу разбираться со свиной кровью. Гу Дао хотел сделать кровяную колбасу: эта вещь и вкусная, и хранится долго. А если бы еще раздобыть немного клейкого риса и сделать кровяную колбасу с клейким рисом, было бы еще лучше: что в блюда добавлять, что варить с ней суп с рисом - всё выходило превосходно.

Он спросил Дин Сяочжу:

— У тебя есть способ достать свиные тонкие кишки?

Он видел, что каждый раз, когда Дин Сяочжу приходил к нему, тот приносил то свиную ногу, то свиную кровь; наверняка у него были свои пути.

Дин Сяочжу и правда ответил без колебаний:

— Есть. Мой старший брат как раз забивает свиней, тонких кишок у него сколько угодно. Только учитель, зачем тебе это?

По мнению Дин Сяочжу, свиные тонкие кишки были и вонючими, и трудными в обработке; даже на мясной лавке их никто не покупал. Богатые на них смотрели свысока, а бедные считали, что возиться с ними и денег, и сил стоит слишком много. С таким свободным временем уж лучше приготовить толстые кишки - они куда ароматнее. Поэтому свиные тонкие кишки его брат часто забирал кормить собак, и домашние псы на них разъелись круглыми и крепкими.

— Я хочу использовать их для колбасы.

Дин Сяочжу непонимающе почесал затылок.

— Что значит «для колбасы»? Учитель, это новое блюдо, которое ты придумал?

Гу Дао не ожидал, что в этих местах вовсе не знают такого способа, и объяснил Дин Сяочжу:

— Не я придумал, просто однажды ел такое. Обычно для колбасы берут свиные или бараньи тонкие кишки как оболочку, набивают внутрь мясо, потом сушат, пропаривают, и можно есть. В этот раз я хочу набить немного кровяной колбасы. Способ похожий, только вместо свинины внутри будет свиная кровь; сварим, нарежем ломтиками, и можно есть.

Дин Сяочжу впервые слышал о таком способе еды и невольно чуть расширил глаза.

— Учитель, ты так много знаешь. Я о такой штуке даже не слышал.

Гу Дао улыбнулся и только спросил:

— Тогда сможешь помочь мне купить немного?

— Купить что? Мой брат всё равно кормит этим собак. Я просто схожу и возьму тебе немного.

Гу Дао тут же потерял дар речи. Хорошие свиные тонкие кишки - и на корм собакам? Вот уж поистине расточительство.

Дин Сяочжу, увидев, что Гу Дао молчит, решил, что тот неправильно понял, и поспешно объяснил:

— Учитель, я вовсе не говорю, что ты собака.

Гу Дао: «...» Сам ты собака.

Он устало махнул рукой.

— Ладно, давай разделим свиную кровь.

— А, понял, учитель!

Дин Сяочжу понял, что сказал не то, и поспешно закрыл рот, превратив желание болтать в силу. Пыхтя и отдуваясь, он принялся работать под указания Гу Дао. Свиную кровь на этот раз Дин Сяочжу принес в немалом количестве; Гу Дао прикинул, что ее было больше восьми цзиней. Сам он, конечно, тоже мог бы перенести, но всё-таки это было бы трудно. Теперь же с Дин Сяочжу стало куда удобнее: Гу Дао нужно было только шевельнуть языком, и Дин Сяочжу легко всё делал за него.

Гу Дао велел Дин Сяочжу разделить свиную кровь на две части: одну - для застывания, другую - для кровяной колбасы.

— На этот раз застывшую кровь сделаешь ты. Я посмотрю на твое мастерство.

Если говорить начистоту, ученика он и правда принял слишком поспешно: даже не узнал, какая у того основа, и торопливо признал его. Когда он сам раньше кланялся учителю, наставник всегда проверял базовые навыки. Если они были непрочными, в глаза учителю было не попасть.

Дин Сяочжу, услышав, что учитель собирается его проверить, сразу немного струсил. Не то чтобы он не мог справиться со свиной кровью, но делать это прямо на глазах учителя ему было

страшновато.

Он нервно посмотрел на Гу Дао.

— А если я сделаю плохо, учитель не станет меня презирать?

— Разумеется...

Сердце Дин Сяочжу тут же подскочило к горлу, а глаза ярко заблестели.

— Стану!

Плечи Дин Сяочжу мгновенно опали, и он жалобно взвыл:

— Учитель, ты меня презираешь.

Гу Дао закатил глаза.

— Если ты даже свиную кровь нормально заставить застыть не сможешь, мне и презирать тебя нельзя?

Дин Сяочжу: «...» Кажется, в этом был какой-то смысл. Если он даже со свиной кровью не справится, то и поваром называться не может. В тот же миг в душе у него вспыхнул боевой дух, и он, полный решимости, с грозным видом вынес наружу пять цзиней свиной крови.

На самом деле заставить свиную кровь застыть было очень просто: нужны лишь кровь, вода и соль. Сложным было соотношение. Сколько добавить воды и сколько соли - именно от этого зависело, выйдет ли свиная кровь гладкой и нежной.

Гу Дао смотрел, как Дин Сяочжу процеживает кровь, добавляет воду, кладет соль. Каждый шаг тот выполнял крайне осторожно и время от времени оглядывался на лицо Гу Дао, словно боялся где-нибудь ошибиться. Гу Дао смотрел на него без выражения и совершенно не давал понять, что думает. Дин Сяочжу невольно занервничал, но вскоре успокоился и продолжил движения. Очень скоро таз свиной крови был как следует перемешан; оставалось только перелить ее в посуду и ждать, пока она застынет.

Погода сейчас была ни холодной ни жаркой, и примерно через десять минут свиная кровь уже застыла. Гу Дао нашел маленький нож, смочил его водой и вырезал кусок. Срез у свиной крови в его руке был нежным, слегка упругим, на поверхности не было заметных отверстий и грубых крупинок - можно сказать, получилось очень удачно.

Гу Дао невольно похвалил:

— Неплохо, сделал очень хорошо.

Дин Сяочжу только успел расслабиться, как услышал, что Гу Дао продолжил:

— Но не зазнавайся. Завтра принесешь свиные тонкие кишки, я научу тебя делать кровяную колбасу.

Дин Сяочжу тяжело кивнул.

На следующий день, чтобы выполнить поручение Гу Дао, Дин Сяочжу с самого раннего утра поспешил к своему родному старшему брату Дин Дачжу. Дин Дачжу, услышав, что Дин Сяочжу поклонился новому учителю, да еще знаменитому в уездном городе повару, от всего сердца обрадовался за младшего брата. Тот даже не успел толком ничего сказать, как Дин Дачжу очень быстро уложил ему самые свежие свиные тонкие кишки, а вдобавок положил еще кусок свиной печени.

Дин Сяочжу со своим братом церемониться не стал, всё принял и, радостный, понес в дом Гу. Когда он добрался до дома Гу, небо только слегка посветлело, но в маленьком дворе уже горел тускло-желтый масляный светильник. Дин Сяочжу вошел на кухню и увидел, что Гу Дао уже хлопочет. Он поспешно опустил вещи и подошел помогать.

— Учитель, ты так рано встал? Я думал, ты еще поспишь немного.

Гу Дао и сам был бы не против, но он уже на несколько дней задержал торговлю Чжан Чэнфу. Если сейчас снова не начать, то, боялся он, едоки, которых с таким трудом удалось накопить за прошлое время, разбегутся. Впрочем, в этом Гу Дао тревожился зря. Лапшичная лавка Чжан Чэнфу действительно несколько дней не открывалась, но рабочие у пристани вовсе о ней не забыли. Каждый день, едва наступало время еды, все по привычке шли к лапшичному лотку и только убедившись, что он всё еще закрыт, отправлялись есть к другим лавкам. В эти дни дела у прочих лотков на пристани и правда шли неплохо, но хозяева из-за этого вовсе не желали, чтобы лапшичная лавка закрылась навсегда, ведь сами они тоже любили ходить к супругам Чжан Чэнфу есть лапшу.

Странное дело: кто знает, что такое добавляли в эту лапшу, что она так затягивала! И рабочие, таскавшие грузы на пристани, и проходящие торговцы, и хозяева соседних лотков - все с нетерпением ждали, когда лапшичная снова откроется.

Больше всех, конечно, ждали супруги Чжан Чэнфу. Получив весть, что с завтрашнего дня Гу Дао снова сможет поставлять им подливки, они так разволновались, что опять всю ночь плохо спали. На следующий день, едва рассвело, они, шумно пыхтя, погнали ослиную повозку в Люцунь.

Когда супруги приехали, Гу Дао уже подготовил все три вида подливки. По просьбе Чжан Чэнфу каждого вида он сделал по двадцать порций. Количество было немалое; если бы не помощь Дин Сяочжу, Гу Дао одному и правда было бы не справиться. Гу Дао невольно порадовался: этого ученика он принял совсем не зря, по крайней мере тот заметно снял с него часть работы.

Разумеется, Гу Дао не собирался заставлять Дин Сяочжу трудиться даром. Когда Чжан Чэнфу заплатил за подливки, Гу Дао тут же отделил Дин Сяочжу пятьдесят вэней.

Дин Сяочжу был и удивлен, и рад. Когда он в свое время учился поварскому делу у тестя, тесть даже не говорил, что станет выделять ему часть заработка. А теперь он получил деньги у Гу Дао, и Дин Сяочжу так растрогался, что едва не прослезился. В душе он тайно поклялся: впредь непременно будет как следует учиться у Гу Дао и как следует работать!

Гу Дао и не подозревал, что из-за этих пятидесяти вэней Дин Сяочжу теперь намертво к нему привяжется. Проводив Чжан Чэнфу, он уже с наслаждением вернулся в постель досыпать утренний сон. А Дин Сяочжу, разумеется, тоже пошел домой отдыхать.

Только Дин Сяочжу уснуть не мог. Он держал пятьдесят вэней и всячески хвастался перед женой. Ведь всего за одно утро он заработал пятьдесят вэней - это было выгоднее, чем самому браться за застолье. Жена Дин Сяочжу думала так же и от волнения хлопала в ладони, чувствуя, что идея поклониться учителю тогда была просто превосходной. Она даже начала в душе прикидывать: если Дин Сяочжу так и не выучится, то быть у Гу Дао помощником на кухне тоже неплохо; это приносит куда больше, чем самому готовить застолья.

К вечеру Дин Сяочжу снова пришел во двор семьи Гу, готовый учиться у Гу Дао делать кровяную колбасу. Чтобы кровяная колбаса вышла хорошей, усилия нужно было приложить уже с самого мытья. Очищая кишки от грязи внутри, нужно было одновременно оставить немного внутреннего жира: только так тонкие кишки потом будут ароматными на вкус.

Гу Дао изначально собирался лично провести Дин Сяочжу через один раз очистки, но кто бы мог подумать, что Дин Сяочжу решительно оттеснит его и станет уверять, что сам справится. Шутка ли, всего лишь вымыть немного тонких кишок. Дин Сяочжу считал, что уж с такой работой точно справится.

К тому же он только несколько дней как поклонился учителю, а Гу Дао уже готов был учить его кулинарному мастерству. Разве многие наставники могли с этим сравниться? Как же он мог свалить всю грязную и тяжелую работу на учителя? Тогда он, ученик, выглядел бы слишком бесполезным.

Дин Сяочжу без лишних разговоров взял небольшой таз свиных тонких кишок и пошел к реке. Мыл он их даже тщательнее и серьезнее, чем мылся сам. Пока он там пыхтел и трудился, Гу Дао тоже не сидел без дела: уже начал варить бульон из куриного остова. Кровяная колбаса на слух казалась простой: будто нужно только залить свиную кровь в тонкие кишки, и всё. На самом же деле это было не так. Свиную кровь нужно было сначала не только процедить, убрав

кровяные жилки и пену. Еще требовалось приготовить горшок костного бульона, добавить немного приправ, мелко рубленные лук с имбирем и ложку свиного жира, тщательно размешать, потом влить всё это в свиную кровь, снова перемешать и лишь в конце набивать в тонкие кишки. Только так кровяная колбаса получалась вкусной, свежей и совсем без кровяного запаха.

Свиных больших костей у Гу Дао не было, поэтому он по привычке сварил бульон из куриного остова. Как только бульон был готов, Дин Сяочжу вошел во двор с тазом в руках. Гу Дао подошел проверить и обнаружил, что кишки вымыты неплохо, поэтому щедро похвалил Дин Сяочжу. Затем он взял тонкие кишки и пошел на кухню, начиная учить Дин Сяочжу набивать колбасу.

Процеживание, добавление костного бульона, перемешивание - за каждым шагом Дин Сяочжу следил особенно внимательно. На последнем этапе, когда нужно было набивать кишки, он уже прямо вместе с Гу Дао принялся пробовать руками. Хотя вначале всё шло неловко и запиналось, дальше становилось всё ровнее, и вскоре помощь Гу Дао уже почти не требовалась. Очень скоро они вдвоем набили больше четырех цзиней свиной крови. Гу Дао положил готовые кишки в холодную воду вымачиваться: так после варки кровяная колбаса не почернеет. Примерно через время, нужное, чтобы выпить чашку чая, ее можно было опускать в горячую воду и варить.

Когда кровяная колбаса раздулась, стала толще, а оболочка приобрела явный светло-коричневый оттенок, значит, она была готова. Ее вынули и нарезали ломтиками.

Гу Дао первым взял кусочек и попробовал; вкус оказался очень неплохим. Свиная кровь внутри была нежной и плотной, тонкая кишка - упругой на зубах, но совсем не жирной; она плотно обнимала свежую мягкость крови, создавая особенный вкус. Дин Сяочжу следом тоже съел кусочек, и едва он попал в рот, как тот мгновенно поразился.

Он думал, что почувствует легкий рыбо-кровяной запах. Ведь даже у свиной крови с тофу, которую он делал сам, всегда оставался слабый привкус крови, что уж говорить о крови, завернутой в вонючие тонкие кишки. Кто бы мог подумать, что во рту не окажется ни малейшего неприятного запаха, наоборот, вкус был особенно ароматным. Свиная кровь была нежной, как только что вынутый из котла тофу, а тонкая кишка - мягкой и упругой; вместе они казались даже вкуснее мяса.

— Вкусно, учитель.

Гу Дао кивнул, в душе тайно довольный собой. То, что приготовил он, разумеется, должно было быть вкусным.

— Но учитель, это так и едят, просто без ничего?

— Конечно нет. Способов есть кровяную колбасу очень много: тушить с кислой капустой, варить в горячем котле, жарить с овощами, добавлять в суп с рисом.

Гу Дао еще не договорил, а у Дин Сяочжу уже едва не потекли слюнки.

— Тогда, учитель, как мы будем есть ее сейчас?

— Я сделаю соус. В этот раз будем макать и есть.

<http://bllate.org/book/17822/1733979>