

Пока они наслаждались рыбными ломтиками в кислом супе, Гу Дао уже принялся за второе блюдо - кролика со свежим перцем.

Это было блюдо с ярко выраженным сычуаньским вкусом: свежая острота в нем бодрила и освежала. Сначала кролика нарезали мелкими кубиками, затем замариновали с солью, желтым вином и другими приправами, чтобы убрать запах сырого мяса. Замаринованные кубики крольчатины нужно было сперва быстро пропустить через масло, а затем в котел отправить бадьян, зеленый сычуаньский перец, свежий острый перец, маленькие жгучие перчики и прочие приправы. Когда аромат раскрылся, туда добавляли большое количество свежей имбирной соломки. Она хорошо убирала из крольчатины легкий землистый привкус, а еще добавляла мясу аромат и свежесть.

После этого в котел вливали много чистой воды, доводили на сильном огне до кипения и клали кусочки зеленого перца. Это нужно было для того, чтобы усилить свежую, бодрящую остроту крольчатины и сделать ее вкус более многослойным.

Когда свежая острота зеленого перца вываривалась в бульон, можно было добавлять кубики кролика. Поскольку крольчатину уже слегка обжарили в масле, здесь достаточно было поварить ее еще две минуты; когда свежая острота зеленого перца и пряная душистость приправ полностью впитывались в мясо, блюдо можно было снимать с огня.

Учитель Дин и госпожа Дин уже давно вытянули шеи в ожидании. Рыбных ломтиков в кислом супе только что было немного; они съели дочиста и рыбу, и гарнир, но не насытились, а наоборот, аппетит у обоих полностью разгорелся.

Теперь им до крайности хотелось попробовать второе блюдо Гу Дао. К счастью, Гу Дао не заставил их долго ждать. Едва кролик со свежим перцем появился на столе, оба нетерпеливо взяли палочки. Крольчатина была нарезана ровными маленькими кубиками, нежная и плотная. Едва кусочек попадал в рот, первым ощущался удар свежего перца, будто прямо в макушку: острота мгновенно приводила человека в чувство.

Затем приходило онемение от сычуаньского перца, отчего весь рот начинал слегка покалывать, словно по нему ползали бесчисленные муравьи. Но следом пряность свежей имбирной соломки, в которой была теплая мягкая сладость, прекрасно сглаживала неприятное жжение во рту.

Учитель Дин и госпожа Дин в обычные дни не слишком хорошо переносили острое. Теперь же, оказавшись перед целым тазиком ярко-красных кубиков крольчатины, усыпанных зеленым перцем, они шипели от остроты, губы у них немели, но никто не хотел отложить палочки. Они лишь велели слугам рядом снова и снова подливать им чай.

Глоток чуть горьковатого чая, кусок кролика со свежим перцем - так они ели с крайним удовлетворением. Учитель Дин даже начал понимать свою матушку: почему ей, уже почти шестидесятилетней, всё еще никак не забыть этот вкус.

Последним блюдом была большая холодная закуска из разных овощей. Как ясно из названия, это были сезонные овощи, смешанные вместе в холодной заправке. Звучало просто, но Гу Дао знал: чем проще блюдо, тем сильнее оно проверяет основу мастерства повара. Он взял овощи, которые пожилая женщина уже вымыла, но не стал резать их ножом, а руками разломил на отрезки. Овощи, нарезанные ножом, конечно, выглядели более ровными, но лезвие разрушало их волокна. А овощи, разломанные руками, лучше сохраняли влагу и питательность, их мякоть оставалась более хрустящей и нежной, а во вкусе появлялась особая упругость и сочность.

Разломанные овощи он снова тщательно промыл и добавил разные приправы. На этот раз Гу Дао не положил их много, потому что в большой холодной закуске ценился именно изначальный свежий вкус овощей. Если добавить слишком много приправ, они, наоборот, заслонят главное. Соли, уксуса, соевого соуса и маленького острого перца было достаточно всего понемногу; перемешать равномерно и можно подавать.

Большую холодную закуску из разных овощей быстро вынесли на стол. Губы учителя Дина и госпожи Дин как раз покраснели и распухли от кролика со свежим перцем, и, увидев эту тарелку освежающей холодной закуски, они тут же словно люди, долго блуждавшие в пустыне и наконец нашедшие оазис, быстро подхватили палочками порцию и стали пробовать.

Первым во рту ощущалась свежая хрусткость огурца, словно летний ветерок у ручья, приносящий тонкую прохладу. Следом переплетались чистая сладость редьки, звонкая хрусткость ростков фасоли и свежесть рапсовой зелени, а вместе с кисло-острой заправкой множество вкусов сталкивались и сливались; каждый глоток был полон свежести.

Они ели то холодную закуску, то кролика со свежим перцем с таким удовольствием, что даже забыли о Гу Дао, который уже закончил дела и стоял рядом.

Когда оба наконец доели, Гу Дао уже простоял там довольно долго.

Госпоже Дин тут же стало неловко, и она поспешно велела людям провести Гу Дао в центральный зал. На этот раз прием был заметно официальнее, чем прежде: даже чай со сладостями подали.

— Не знаю, какую цену большой повар Гу берет за застолье?

Вот видите - даже обращение изменилось.

Гу Дао не ответил, а вместо этого посмотрел на Дин Сяочжу. Этот заказ всё-таки принял Дин Сяочжу; даже будучи его учителем, он не мог переступить через него и решать вместо него.

Дин Сяочжу, однако, вовсе не заботился об этом. Ведь получить этот заказ удалось всё равно благодаря мастерству его учителя. Будь всё на нем самом, братья Фан давно бы его отняли.

— Учитель, этот заказ вы сами добыли своим мастерством, вам и назначать цену.

Раз так, Гу Дао сказал:

— Без подготовки продуктов - сорок вэней за стол.

Гу Дао вовсе не намеренно поднимал цену. Просто среди блюд этого застолья было много больших блюд, требующих времени и сил, поэтому цена, естественно, должна была немного увеличиться.

А вот госпожа Дин вовсе не сочла эту цену высокой. Только что братья Фан назвали ей пятьдесят вэней за стол. К тому же мастерство братьев Фан, пожалуй, уступало Гу Дао; ведь мастерство Гу Дао, как ей казалось, было даже выше, чем у городских ресторанов.

Только вот без подготовки продуктов ей придется закупать всё самой, а это всё-таки немного хлопотно.

— Большой повар Гу, если продукты будете готовить вы, сколько вэней за стол? Я не хочу доставлять вам лишних хлопот, просто боюсь, что купленные мной продукты не придутся вам по душе.

В душе госпожа Дин и правда так думала, но еще больше она тревожилась о другом: если потом с блюдами возникнут какие-то проблемы, а Гу Дао станет настаивать, что дело в продуктах, как ей тогда быть?

К тому же в любом деле лучше не тревожить двух хозяев: удобнее всего было поручить всё одному Гу Дао, от начала до конца.

Гу Дао тоже впервые услышал вопрос, сколько будет стоить застолье вместе с продуктами, и на миг не знал, как ответить. Дин Сяочжу заметил его затруднение, наклонился к его уху и тихо сказал несколько фраз. В конце концов он уже несколько лет готовил застолья и прекрасно знал местные цены на овощи и мясо, поэтому примерно мог подсчитать, во сколько обойдутся продукты для этих блюд, и сразу сообщил это Гу Дао.

Гу Дао понимающе кивнул и заново назвал цену. Госпожа Дин согласилась без малейшего колебания. После этого они обговорили еще несколько дополнительных дел, связанных с пиром в честь дня рождения, и Гу Дао вместе с Дин Сяочжу попрощались.

Они уже отошли от дома семьи Дин довольно далеко, а лицо Дин Сяочжу всё еще сияло радостью.

— Учитель, почему вы такой потрясающий?

Этот заказ принесет больше, чем десять его обычных застолий.

Гу Дао улыбнулся.

— Тогда как следует поднимай свое мастерство, и в будущем тоже сможешь брать такие крупные заказы.

Услышав это, Дин Сяочжу невольно размечтался. Стоило ему представить, что когда-нибудь он тоже сможет получать такие большие заказы, как он не сдержался и рассмеялся вслух.

— Кстати, ты можешь достать кроликов?

О других блюдах Гу Дао не слишком беспокоился, но кролик со свежим перцем заставлял его немного затрудняться. С тех пор как он попал сюда, он еще ни разу не видел, чтобы кто-нибудь продавал кроликов.

— Могу. У одного моего брата дома целый выводок, когда придет время, я просто схожу куплю несколько.

— Разводит кроликов... на продажу?

Гу Дао немного удивился. Он думал, что здесь нет людей, которые специально держат кроликов.

Дин Сяочжу сказал:

— Да. Учитель, не волнуйтесь, с кроликами всё надежно. Некоторые рестораны в уездном городе тоже берут товар у моего брата.

Гу Дао: «...»

Похоже, он всё-таки недооценивал эти места. Кто сказал, что в древности ничего не было? Просто наука и ремесла отставали, но люди ведь не были глупыми.

Когда с кроликами определились, Гу Дао снова повел Дин Сяочжу в куриную лавку Лу Ши. Теперь дела у куриной лавки Лу Ши и правда шли хорошо. Каждый день туда приходило немало покупателей, и по сравнению с прежними временами стало куда оживленнее.

Когда Гу Дао пришел, как раз миновал полуденный наплыв. Покупателей в лавке было немного, и работники наконец смогли присесть перевести дух. Но, увидев, что вошел Гу Дао, они тут же поднялись и вышли встречать его. Ведь все они знали Гу Дао: он был другом

хозяина. Именно благодаря ему дела куриной лавки пошли так хорошо. Хозяин специально велел им: если встретят Гу Дао, нужно заботливо принимать его и ни в коем случае не обидеть. Работники, разумеется, слушались. Впрочем, даже без наставления хозяина они всё равно относились бы к Гу Дао с большим почтением. Ведь если бы не Гу Дао, они, пожалуй, давно закрыли бы лавку и разошлись по домам.

— Господин Гу, вы пришли. Прошу внутрь.

Один работник повел Гу Дао в лавку, а другой уже проворно побежал на задний двор звать хозяина. Вскоре Лу Ши вышел с заднего двора и, едва увидев Гу Дао, тут же горячо пошел ему навстречу.

— Брат Гу, почему ты сегодня пришел? Что-то нужно? Я сам тебе выберу.

— Хозяин Лу, сегодня у меня и правда есть дело, с которым придется вас побеспокоить. Я принял заказ на застолье, мне понадобится примерно десять цыплят трех-четырёх месяцев. Будьте добры, помогите мне их подготовить.

— Тогда искренне поздравляю брата Гу. Только Лу не знает, зачем нужны именно такие трех-четырёхмесячные цыплята?

Обычно семьи, покупая кур, в первую очередь выбирали тех, что выращены больше двухсот дней. Мало кто покупал трехмесячных цыплят.

— Я хочу сделать из них Курицу нищего.

Лу Ши кивнул, вроде бы понимая, а вроде и нет. Он знал, что кулинарное мастерство Гу Дао превосходно и тот всегда умеет приготовить какие-то необычные, прежде никем не виданные блюда, поэтому больше не стал расспрашивать и лишь сказал:

— Хорошо, за эти дни помогу тебе достать. Не волнуйся, непременно выберу самых лучших.

— Раз я доверил это вам, значит, точно спокоен. Иначе я бы сюда и не пришел.

Лу Ши улыбнулся, а потом вдруг сменил тему и заговорил о делах лавки.

— Всё-таки благодаря брату Гу дела у моей куриной лавки пошли так оживленно.

Гу Дао сказал:

— Что вы, я всего лишь подал мысль, а это вы хорошо ее исполнили.

Он знал, что Лу Ши ввел предложение: купишь три цзиня - получишь куриный остов в подарок, и этим привлеч немало покупателей.

После того как они немного взаимно расхвалили друг друга по-деловому, в глазах Лу Ши вдруг проступила легкая тревога.

— Только погода день ото дня жарче, курятину становится трудно хранить, и продавать ее разделанной на части, боюсь, уже не получится. Я вот подумал: нельзя ли попросить тебя помочь мне готовить что-нибудь вроде курицы в пряном соусе, то есть готовые мясные блюда? Я хотел бы продавать их в лавке.

Курица в пряном маринаде! Готовые блюда!

Гу Дао несколько удивленно посмотрел на Лу Ши, любопытствуя, почему тот вдруг об этом задумался.

Лу Ши отвел Гу Дао в кабинет на заднем дворе, налил чашку горячего чая и только тогда медленно рассказал:

— И всё благодаря той твоей чашке лапши! Разве в эти дни по уездному городу не пошли разговоры, что у лапшичного лотка на пристани подливки поставляешь ты? В тот день я как раз проходил мимо, вот и зашел попробовать. Вкус показался мне весьма хорошим. Особенно лапша с куриными потрохами очень пришлась мне по вкусу.

— Эти несколько дней я всё размышлял: если куриные потроха, приготовленные в пряном соусе, с лапшой могут быть такими вкусными, курятина уж точно не будет хуже. Почему же мне не продавать ее? Только вот такого мастерства, как у тебя, у меня нет, придется побеспокоить брата Гу. Брат Гу, не волнуйся, я, Лу, точно не заставлю тебя трудиться даром. Давай станем товарищами в деле: тебе четыре доли, мне пять. Как считаешь?

Продавать курицу в пряном соусе и правда было хорошим делом. Доля, которую предложил Лу Ши, тоже, можно сказать, была весьма щедрой. Только такой способ сотрудничества Гу Дао всё же должен был сначала прояснить.

— Как именно будем сотрудничать?

Лу Ши сказал:

— Я предоставляю курятину, ты отвечаешь за маринад, а потом я везу готовое в лавку и продаю.

Гу Дао: «...» Тогда он и правда получает огромную выгоду.

— На самом деле не нужно так хлопотно. Лучше я буду продавать тебе пряную смесь для соуса, а ты сам станешь готовить.

— Как это можно! - Лу Ши отказался, даже не подумав.

Он хотел выделить Гу Дао долю не только из-за дружбы между ними; главное - он хотел этой долей крепко связать Гу Дао. Тогда курица в пряном соусе станет общим делом их двоих, и в будущем Гу Дао уже не станет легко продавать смесь для соуса другим людям.

А если это будут просто отношения купли-продажи, тогда всё было бы уже не так надежно.

Впрочем, Лу Ши не собирался хитрить с Гу Дао и прямо рассказал о своих опасениях.

Гу Дао удивился прямоте Лу Ши, но очень одобрил эту честность, поэтому сказал:

— Тогда хорошо. Но такую большую долю я брать не могу. Двух частей будет достаточно.

Он только отвечал за смесь для соуса, а во всем остальном участия не принимал; брать слишком большую долю было бы нехорошо.

Поначалу Лу Ши, возможно, уступал бы из-за того, что именно он поставляет самое важное - пряную смесь. Но когда дело постепенно развернется, в душе неизбежно может возникнуть недовольство. Не ровен час, в итоге дело развалится, и их отношения тоже испортятся. Лу Ши был одним из немногих друзей, с которыми Гу Дао сошелся после попадания в эти места. Он не хотел, чтобы они из-за такой мелочи стали врагами.

— Две части - слишком мало. Три. Брат Гу, больше со мной не спорь. Твое мастерство единственное в своем роде, как я могу дать тебе так мало?

Гу Дао улыбнулся.

— Ты еще даже не попробовал, а уже знаешь, что мое мастерство хорошее?

Лу Ши махнул рукой:

— Ай, если даже куриные потроха ты можешь приготовить так вкусно, что уж говорить о курятине.

Они оба громко рассмеялись.

<http://bllate.org/book/17822/1741860>