

(ПП: Золотистый помпано (или золотой трахинот) - это ценная морская рыба семейства ставридовых, обладающая нежным маслянистым вкусом, минимумом мелких костей и гладким телом с золотистым отливом)

С тех пор как в тот день Ши Синшэн попробовал блюда Гу Дао у учителя Дина, вся остальная еда казалась ему безвкусной. Он то и дело невольно сравнивал то, что ел сейчас, с блюдами, приготовленными тогда Гу Дао. К тому же он постоянно думал: а каким было бы это блюдо, приготовь его Гу Дао?

Стоило ему об этом задуматься, как еда перед ним становилась еще менее аппетитной. Всего за несколько коротких дней он заметно похудел.

К счастью, ему наконец удалось разузнать, где живет Гу Дао, и он тут же велел слуге отвезти его туда в экипаже. На этот раз, что бы ни случилось, даже если придется отбросить всякий стыд, он непременно напросится у Гу Дао хотя бы на одну трапезу, чтобы утолить тоску, мучившую его все эти дни.

— Учитель Ши, что привело вас сюда?

Увидев Ши Синшэна, Гу Дао очень удивился.

Он был благодарен учителю Ши за то, что тот так высоко ценил его кулинарное мастерство, однако чрезмерная пылкость учителя Ши и правда была для него немного невыносима. Поэтому в тот день он даже не успел как следует попрощаться и поспешно ушел вместе с Дин Сяочжу. Он никак не ожидал, что учитель Ши сумеет разыскать даже его дом.

Учитель Ши по-прежнему держал Гу Дао за руки и не желал отпускать.

— Повар Гу, ты даже не представляешь, как я тосковал по тебе все эти дни - ни есть, ни пить не мог.

Эти слова и правда перепугали Гу Дао. Он машинально посмотрел на Цзин Яо, уже собираясь поспешно всё объяснить. Но увидел, что Цзин Яо пристально смотрит на учителя Ши, и взгляд его нельзя было назвать дружелюбным.

На самом деле Цзин Яо лишь немного заинтересовало, кто этот старик. Что до легкого недовольства в душе, он вовсе не придал ему значения и даже не обратил внимания. Но Гу Дао этого не знал. Боясь, что снова возникнет недоразумение, подобное тому, когда Цзин Яо жестоко избил Дин Сяочжу, он тут же отцепил руки учителя Ши и одним широким шагом встал между ними.

— Учитель Ши, вы ведь соскучились по блюдам, которые я готовлю, верно?

Произнося слова «учитель Ши», он нарочно повысил голос, опасаясь, что Цзин Яо не расслышит ни статуса этого человека, ни того, как сам Гу Дао к нему относится, и снова что-нибудь неправильно поймет.

Учитель Ши и сам в этот момент осознал двусмысленность собственных слов и поспешил объяснить:

— Да-да, я соскучился по твоим блюдам. Ты даже не представляешь: с тех пор как я попробовал приготовленный тобой пир в честь дня рождения у учителя Дина, совсем потерял аппетит, и всё, что ни ем, кажется безвкусным. Вот я и явился без приглашения, надеюсь, повар Гу не станет на меня сердиться.

С этими словами он даже хотел поклониться Гу Дао, но тот испуганно поспешил его остановить.

— Не надо, учитель Ши. Проходите, присядьте во дворе.

Поддерживая его за руку, Гу Дао помог учителю Ши сесть на длинную скамью во дворе, а затем налил ему чашку горячего чая.

— Учитель Ши, вы сегодня пришли...

Учитель Ши обхватил ладонями чашку, опустил голову и немного побаивался встречаться взглядом с Гу Дао. Не мог же он прямо сказать, что явился лишь затем, чтобы напроситься на обед? Это было бы уж слишком бесстыдно, поэтому ему оставалось лишь всеми силами переводить разговор на другое.

— Видишь ли, в последнее время в академии мало дел, вот я и решил выйти развеяться. А тут как раз услышал, что ты живешь здесь, и заодно заглянул.

Гу Дао поднял голову и посмотрел на затянутое серой дымкой небо. В такую погоду выйти развеяться?

Учитель Ши и сам почувствовал, что его объяснение прозвучало слишком небрежно. Он взмахнул рукавом и с таинственным видом произнес:

— Будь то ясный или пасмурный день, у каждой погоды есть своя неповторимая красота.

Гу Дао: «...»

Цзин Яо: «...»

Деревенские во дворе и Дин Сяочжу: «...»

Не скажи ты только что, что соскучился по блюдам Гу Дао, мы бы тебе поверили.

Хотя Гу Дао и проворчал про себя, вслух он ничего не сказал, а лишь с улыбкой принес только что приготовленные кукурузную лепешку и воздушную кукурузу, предложив учителю Ши попробовать. Кукурузную лепешку учитель Ши уже ел на пиру в доме Динов, а вот лежавшую рядом воздушную кукурузу видел впервые, поэтому сразу взял одну штучку.

Во рту она оказалась рассыпчатой и хрустящей; легкая сладость переплеталась с простым, чистым ароматом кукурузы. В ней не было ничего особенно соблазнительного, но по какой-то причине, стоило начать есть, как остановиться становилось трудно. Когда учитель Ши наконец опомнился, почти половина маленькой тарелки уже оказалась у него в животе.

Учителю Ши невольно стало любопытно, из чего же это сделано и почему у лакомства такой необычный вкус - прежде он никогда ничего подобного не пробовал. Он уже хотел спросить Гу Дао, но того во дворе не оказалось. Выяснилось, что, пока учитель Ши увлеченно ел, Гу Дао ушел на кухню учить Дин Сяочжу и собравшихся во дворе деревенских готовить воздушную кукурузу.

За исключением Дин Сяочжу, все выглядели польщенными и растерянными: очевидно, никто не ожидал, что Гу Дао позволит им тоже войти и посмотреть. Сам же Гу Дао рассуждал так: теперь его материальное положение стало намного лучше, и он вполне мог позволить себе потратить немного продуктов на воздушную кукурузу. К тому же готовилась она просто, а требовалось всего два-три ингредиента. Даже если бы он держал способ в секрете, наверняка вскоре кто-нибудь всё равно разобрался бы в тонкостях и сделал точно такую же. Так не лучше ли было сразу открыто научить всех и заодно заслужить хорошую славу?

Приказывая Дин Сяочжу непрерывно помешивать кукурузные зерна, Гу Дао подробно объяснял остальным все важные тонкости. Все слушали очень внимательно и даже не заметили, когда в кухню протиснулся учитель Ши. Каждый не отрываясь смотрел на кукурузные зерна в котле.

Как раз в тот миг, когда учитель Ши наконец пробрался к очагу, первое зернышко лопнуло. Так он собственными глазами увидел это из первого ряда и был одновременно поражен и обрадован. Он хотел рассмотреть получше, но тут Дин Сяочжу по указанию Гу Дао с грохотом накрыл котел крышкой.

Теперь учителю Ши оставалось лишь слушать частые хлопки, словно во время новогодних праздников взрывали петарды, или будто ливень с силой барабанил по каменной плите. Наконец звуки стали тише, а затем постепенно стихли совсем, и лишь тогда Дин Сяочжу поднял крышку.

К этому времени целый котел сухих, сморщенных кукурузных зерен уже превратился в золотистую россыпь пышной воздушной кукурузы.

Учитель Ши воскликнул:

— До чего удивительно! Казалось бы, кукурузные зерна всего лишь немного обжарили, а они одно за другим раскрылись вот так.

Остальные тоже наперебой согласились, считая, что сегодня и правда узнали нечто новое.

Гу Дао лишь улыбнулся, ничего не сказав, затем выгреб только что приготовленную воздушную кукурузу и разделил понемногу между всеми. Люди с улыбками приняли угощение, про себя решая, что, вернувшись домой, посмотрят, что у них есть, и тоже принесут что-нибудь Гу Дао. Нельзя же бесплатно научиться чужому мастерству, да еще и даром наесться хороших вещей.

Оставшуюся воздушную кукурузу Гу Дао поставил на маленький столик во дворе и предложил всем брать еще, когда доедят. Но люди только замотали головами: как бы им ни хотелось, больше есть они уже не осмеливались.

Учитель Ши, напротив, ничуть не церемонился. Едва снова уселся, как его рука сама собой потянулась к корзине. Он одну за другой отправлял в рот только что приготовленные воздушные зерна и при этом не забывал приговаривать Гу Дао:

— М-м... повар Гу... м-м... эта твоя воздушная кукуруза... м-м... и правда очень хороша.

Говоря это, он словно внезапно что-то вспомнил, махнул рукой и подозвал слугу, всё это время ожидавшего за воротами. В одной руке слуга нес три изящно упакованных подарка, а в другой - деревянное ведро. Подойдя к Гу Дао, он почтительно поставил всё перед ним.

— Это подарки для тебя. Не беспокойся, этот старик не станет есть задаром.

Гу Дао взглянул на явно недешевые подарки, затем на деревянное ведро. Ему показалось, что по-настоящему учитель Ши хотел преподнести именно то, что находилось внутри. В ведре плавала живая рыба весом чуть больше двух цзиней, с плавниками и хвостом, отливавшими бледным золотом. Гу Дао сразу узнал ее: это был морской карась, золотистый помпано. Название она получила потому, что формой напоминала карася, а ее тело отливало золотом.

Мясо золотистого помпано было нежным и питательным; эта рыба прекрасно подходила как для приготовления на пару, так и для тушения в соусе. В будущем она считалась весьма распространенной и пользовалась большой любовью у людей. Но здесь о ней знали лишь немногие. Главным образом потому, что деревня Лю находилась далеко от моря и местные жители обычно ели речную рыбу.

Однако это не означало, что морскую рыбу в деревне Лю невозможно было увидеть вовсе. Изредка сюда заходили торговые суда, привозившие свежую рыбу и моллюсков. Но из-за

больших потерь при перевозке стоили они чрезвычайно дорого, поэтому предназначались лишь для богатых семей, а простолюдинам не представлялось случая даже взглянуть на них.

Пока Гу Дао размышлял, учитель Ши с улыбкой спросил:

— Повар Гу, ты знаешь, что это за рыба?

Гу Дао и сам не понимал, следует ли говорить, что он ее знает. Немного поразмыслив, он всё же честно ответил:

— Знаю, только немного забыл, как она называется.

Гу Дао не был уверен, называли ли эту рыбу здесь золотистым помпано, поэтому не решился произнести название.

Услышав это, учитель Ши погладил бородку и сказал:

— Эта рыба называется золотистым помпано.

Гу Дао тихо выдохнул с облегчением. Значит, и здесь она называлась так же; похоже, это действительно была та самая рыба. Он с некоторым возбуждением спросил учителя Ши:

— Учитель Ши, откуда у вас эта рыба? Насколько мне известно, стоит она недешево. Боюсь, принимать от вас такой подарок будет не совсем уместно.

Учитель Ши улыбнулся:

— Ее подарил мне добрый друг, и я не вижу ничего неуместного в том, чтобы отдать ее повару Гу. Я хоть и люблю поесть, но готовлю не слишком искусно. Если поручить эту рыбу мне, боюсь, я лишь напрасно погублю добрые намерения друга. Не мог бы повар Гу помочь мне...

— Конечно, — ответил Гу Дао. — Раз учитель Ши так мне доверяет, я непременно вас не разочарую.

С этими словами Гу Дао спросил учителя Ши, какую рыбу тот предпочитает: приготовленную на пару, тушенную в соусе или жареную. И тут Гу Дао внезапно вспомнил еще одно известное блюдо - ельца с ферментированными черными бобами. Он очень любил это блюдо и прежде пробовал по-разному его изменять и дополнять; все новые варианты неизменно пользовались успехом у посетителей. А вот золотистого помпано с ферментированными черными бобами Гу Дао еще ни разу не готовил, и ему невольно захотелось попробовать.

Однако рыба всё-таки принадлежала не ему, поэтому сперва следовало узнать мнение учителя Ши. Он посмотрел на него; от одной мысли, что вскоре предстоит приготовить новое блюдо, глаза Гу Дао возбужденно заблестели.

— Учитель Ши, не знаю, любите ли вы ферментированные черные бобы. Если да, то можно приготовить золотистого помпано с ними. Эта рыба уже не в лучшем состоянии и не годится ни для приготовления на пару, ни для жарки, зато, если потушить ее в соусе или приготовить с ферментированными бобами, получится очень вкусно. Какой вариант вам больше нравится?

Тушеную в соусе рыбу Ши Синшэн ел довольно часто, а вот о золотистом помпано с ферментированными черными бобами слышал впервые.

— Неужели с такими бобами можно готовить и рыбу? Как именно это делается?

Гу Дао вкратце описал способ приготовления и вкус блюда. Слушая его, учитель Ши уже предался мечтам, словно золотистый помпано с ферментированными черными бобами стоял перед ним и манил к себе, и с нетерпением принялся торопить Гу Дао поскорее приготовить его.

Гу Дао невольно захотелось рассмеяться, но он всё же быстро понес рыбу к колодцу, чтобы почистить и промыть.

Деревенские не побрезговали смотреть, как разделявают рыбу, и окружили Гу Дао. Они с любопытством наблюдали и слушали его рассказ об этой золотистой рыбе, одновременно поражаясь и истекая слюной.

Но они прекрасно понимали, что эта рыба стоит дорого и им такое не по карману. Опасаясь, что своим присутствием помешают Гу Дао, несколько человек взяли приготовленные кукурузные лепешки и воздушную кукурузу и поспешно покинули двор.

Когда во дворе вновь воцарилось спокойствие, Гу Дао уже закончил разделять рыбу. Дин Сяочжу наконец освободился, но отдыхать не пошел, а последовал за Гу Дао на кухню помогать. Сегодня Дин Сяочжу тоже впервые увидел такую рыбу и, разумеется, хотел воспользоваться случаем, чтобы узнать побольше.

— Учитель, скажите, что мне сделать, я всё выполняю.

Гу Дао передал ему рыбу и велел нарезать кусками толщиной примерно в два пальца, а сам отправился на задний двор за ферментированными черными бобами.

Некоторое время назад Гу Дао как раз приготовил немного таких бобов, и они отлично перебродили. Именно поэтому ему так хотелось уговорить учителя Ши попробовать золотистого помпано с ферментированными черными бобами.

Выйдя на задний двор, он подошел к полке для хранения вещей. Прежде это была красивая подставка для цветов. На ее перекладинах всё еще отчетливо виднелась изящная резьба по дереву, но одной ножки не хватало, поэтому подставку выбросили во двор, и она едва не пошла на растопку. Обнаружив ее, Гу Дао кое-как починил подставку своими неумелыми к плотницкому делу руками. Хотя внешне она стала намного хуже, зато пользоваться ею теперь было гораздо удобнее. Главное было не ставить на нее ничего тяжелого, а сушить ферментированные бобы, овощи или соленую рыбу она вполне годилась.

Сейчас на первой полке лежало несколько брусков ферментированных черных бобов, накрытых сверху чистой хлопковой тканью.

Гу Дао откинул хлопковую ткань и увидел, что зерна ферментированных черных бобов получились полными и блестящими. Если слегка наклониться ближе, можно было уловить слабый солоноватый аромат с легкой характерной ноткой брожения. Он взял один брусок и отнес на кухню. Когда масло раскалилось, Гу Дао опустил в него нарезанного золотистого помпано и обжарил на сильном огне до золотистой корочки с обеих сторон. Затем вычерпнул большую часть масла, оставив в котле лишь немного, и добавил ферментированные черные бобы, ломтики имбиря и перца.

В тот миг, когда горячее масло окатило бобы, прежде всего вырвался густой, насыщенный аромат. Следом по кухне медленно разлились солоновато-свежий запах брожения и поджаристые нотки. Тогда Гу Дао выложил в котел обжаренного золотистого помпано и несколько раз перемешал. Аромат ферментированных черных бобов идеально соединился с жирным запахом жареной рыбы, а свежая острота перца так и устремилась в нос.

Учитель Ши уже последовал за ароматом и подобрался к дверям кухни, не отрывая глаз от Гу Дао. Он изо всех сил втягивал носом воздух, словно хотел вобрать в живот всё благоухание, наполнявшее помещение.

Дин Сяочжу вел себя точно так же, и лишь Цзин Яо сидел за дверью с недоумением на лице.

Когда Гу Дао только готовил ферментированные черные бобы, Цзин Яо ожидал их с немалым интересом. Но после того как они были готовы и от них пошел странный, резкий запах, у него полностью пропало желание их пробовать. Пусть Гу Дао сколько угодно уверял, что бобы пахнут неприятно, зато на вкус удивительно ароматны, Цзин Яо уже ничего от них не ждал.

Но сегодня, стоило Гу Дао приготовить их таким образом, как Цзин Яо вдруг почувствовал, что пахнут они и правда превосходно. Прежний запах, от которого слегка мутило, давно бесследно исчез, а вместо него появился необычный аромат, какого он прежде никогда не ощущал. От одного этого запаха разыгрывался аппетит, и хотелось немедленно попробовать хотя бы кусочек.

<http://bllate.org/book/17822/1792519>