

Обо всём договорившись, Гу Дао уже собрался идти вместе с тетей Гуань к ней домой. Перед уходом он не забыл попросить тетю Лю, чтобы та побольше позаботилась о Цзин Яо в комнате, ведь на это блюдо у него, скорее всего, уйдет немало времени.

Тетя Лю, хлопнув себя по груди, пообещала Гу Дао, что непременно хорошо присмотрит за Цзин Яо, и только тогда Гу Дао спокойно ушел.

Дом тети Гуань находился в середине деревни, между их дворами было довольно большое расстояние. По дороге тетя Гуань тоже не теряла времени даром и рассказала Гу Дао о положении с их семейным свадебным пиром.

Изначально тетя Гуань тоже договорилась с известным во всех окрестных деревнях поваром; хоть его мастерство и не могло сравниться с мастерством отца прежнего владельца тела, но всё же было лучше, чем если бы сельчане готовили сами. Семьи, у которых были хоть какие-то накопления, когда дома случалось радостное или траурное событие, обычно звали его.

Тетя Гуань уже всё с ним обговорила, но кто же знал, что, когда благоприятный день был уже совсем близко, у повара вдруг разболится живот: его и рвало, и поносило так, что он даже с постели подняться не мог. Из-за этого тетюшка Гуань всюду просила людей представить ей нового повара, но разве такое дело легко найти?

То блюда, которые готовили, тетю Гуань не устраивали, то цена была слишком высокой, то время не совпадало; из-за всего этого тетя Гуань так извелась, что у нее даже несколько волосков поседело. К счастью, сегодня утром тетя Лю прибежала и рассказала о Гу Дао, иначе тетя Гуань и не знала бы, как ей объясняться с родственниками со стороны невесты.

Стоило подумать, что родственник ведь был старостой деревни, а ее сын и без того женился выше своего положения; если пир окажется плохим, то родственники, пожалуй, решат, что их семья не старалась. Тогда такое хорошее радостное событие еще, чего доброго, обернется обидой и враждой.

Пока они говорили, вскоре добрались до дома тети Гуань. Свадебная дата приближалась, двор уже был украшен фонарями и цветными лентами, повсюду были наклеены праздничные красные иероглифы. Вот только лица всех людей во дворе были полны тревоги, и это особенно не вязалось с праздничным маленьким двором.

Едва тетя Гуань вошла, дядя Гуань нетерпеливо шагнул вперед и спросил:

— А повар? Ты нашла повара?

— Нашла, нашла.

Услышав это, дядя Гуань протяжно выдохнул, и всё его тело разом расслабилось.

— Прекрасно! Из какой семьи? Много ли блюд умеет готовить? Цена и прочее - не проблема, лишь бы смог хорошо приготовить застолье. Да я ему хоть свои гробовые деньги отдам, только бы всё вышло как надо.

Тетя Гуань ничего не сказала, лишь молча вытолкнула вперед Гу Дао, стоявшего у нее за спиной.

Дядя Гуань: ...

— Гу Дао, его мне тетя Лю представила. И ты не говори, мастерство у него и правда неплохое, с его отцом еще потягаться может. А уж кашу он сварил такую, что я, как попробовала...

Тетя Гуань еще не договорила, как дядя Гуань оттащил ее в сторону и принялся шептать ей на ухо. Гу Дао смутно расслышал собственное имя, и в душе у него снова забили тревожные барабаны. Он боялся, что шанс, с таким трудом добытый, через миг улетит, как воздушный змей с оборванной нитью.

К счастью, ждать пришлось недолго: тетя Гуань потянула дядю Гуаня обратно. Хотя лицо дяди Гуаня всё еще выглядело не слишком хорошим, он по крайней мере не сказал Гу Дао возвращаться.

— Ты и правда учился у отца поварскому мастерству?

— Учился. Я могу сперва приготовить пробные блюда. Если вы решите, что подходит, тогда уже поговорим о застолье.

Тетя Гуань легонько толкнула локтем своего мужа и бросила ему взгляд: «Ну видишь, я же тебя не обманула».

Дядя Гуань тихо кашлянул пару раз.

— Тогда... тогда ладно. Но сперва договоримся: если приготовишь плохо, дальше и говорить не о чем.

— Без проблем.

Договорившись, тетя Гуань повела Гу Дао на кухню. Ради этой свадьбы сына тетя Гуань, можно сказать, решила на всё и купила немало хороших продуктов. Там была рыба, была свинина, была курица - всё лежало на кухне.

Глядя на столь богатые ингредиенты, Гу Дао втайне обрадовался: на этот раз ему наконец будет где развернуться.

— Хорошо, тетя, я сперва приготовлю несколько блюд, а вы попробуете.

С этими словами он взял переданный тетей Гуань фартук, высоко закатал рукава и тщательно вымыл руки и предплечья мыльными бобами. Он и не знал, что один только этот шаг с мытьем уже заставил тетю Гуань в душе молча признать его.

Подготовившись, Гу Дао начал обрабатывать продукты. После того как он только что осмотрел ингредиенты, меню уже молча сложилось у него в голове. Он собирался приготовить четыре блюда: рыбу на пару, сезонные овощи, курицу, тушенную с картофелем, и фрикадельки «сыси». В этих четырех блюдах были и рыба, и мясо, и курица, и овощи - как раз достаточно, чтобы тетя Гуань со всех сторон оценила его поварское мастерство.

Решив, Гу Дао ловко принялся мыть продукты. Тетя Гуань и старшая невестка семьи Гуань тоже вошли помочь. Гу Дао попросту поручил им все эти несложные дела, а сам начал рубить мясо для фрикаделек «сыси».

Для фрикаделек «сыси» прежде всего выбирают свиную грудинку; лучше всего, когда в ней три части жира и семь частей постного мяса, тогда выходит ароматнее всего. Так удачно совпало, что тетя Гуань приготовила именно грудинку, и соотношение жира и постного мяса полностью соответствовало требованиям Гу Дао. К тому же это была свинина от домашней крестьянской свиньи, и качество мяса было просто превосходным.

Хороший повар перед хорошими продуктами всегда невольно воодушевляется. Глядя на это мясо, Гу Дао рубил его с силой во всем теле и вскоре уже приготовил фарш.

В отличие от других поваров, Гу Дао не стал рубить мясо слишком мелко, а, напротив, оставил немного зернистой текстуры; так приготовленные фрикадельки получались более упругими на зуб. Он влил в фарш воду с луком и имбирем, добавил соль, сахар, яйцо и крахмал. На самом деле следовало бы добавить еще порошок пяти пряностей и немного глутамат натрия, чтобы усилить свежесть вкуса, но здесь такого не было, поэтому Гу Дао пришлось взять немного сушеных креветок и растереть их в порошок вместо этого.

Когда фарш стал вязким и упругим, он следом развел огонь, налил масло и приготовился отправлять блюдо в котел. Тетя Гуань, глядя на привычные движения Гу Дао, в душе была весьма довольна. Она вошла помогать на кухне именно затем, чтобы своими глазами проверить его мастерство, и теперь, увидев всё это, успокоилась намного сильнее.

Только при виде целого котла масла у тети Гуань сердце болезненно сжалось, уголки губ дернулись от жалости, и она едва не пнула Гу Дао с кухни прочь.

Однако стоило фрикаделькам попасть в котел, как недовольство в душе тети Гуань разом исчезло. Слишком ароматно. Даже на Новый год она не нюхала такого аромата.

Даже старшая невестка семьи Гуань, стоявшая рядом, смотрела так, что у нее слюнки текли, и

ей едва ли не хотелось сунуть голову прямо в котел с маслом.

Наконец мясные фрикадельки были обжарены. Тетя Гуань еще не успела перевести дух, как увидела, что Гу Дао снова поставил на огонь другой котел, зачерпнул немного масла, только что использованного для жарки фрикаделек, и начал обжаривать лук с имбирем. Еще он добавил туда немало приправ, но из-за того, что движения его были слишком быстрыми, тетя Гуань так и не разглядела, что это было. Однако вскоре из того котла поплыл пленительный аромат, и тетя Гуань со старшей невесткой от этого запаха уже не знали, в какую сторону им приниматься.

Гу Дао не знал, что эти двое начали мучиться из-за того, какой из котлов нюхать; он как раз перекадывал обжаренные фрикадельки в глиняный горшок, а затем вливал туда приготовленный соус. С появлением соуса золотистые фрикадельки в одно мгновение окрасились густым соевым цветом и выглядели соблазнительно аппетитными.

Гу Дао попросил тетю Гуань сделать огонь в печи поменьше, велел ей погасить его через время, за которое сгорает одна ароматическая палочка, а сам повернулся к другим блюдам.

Тетя Гуань торопливо закивала: раз уж он использовал столько ее мяса, масла и приправ, она, конечно, должна была смотреть внимательно и ни за что не позволить испортить блюдо.

Следующим блюдом Гу Дао готовил курицу, тушеную с картофелем. Это блюдо можно было назвать и простым, и трудным. Простым - потому что способ приготовления несложен: обжарить курицу, добавить воду и картофель, а затем потушить. Не говоря уже о настоящих поварах, даже деревенские женщины, которые каждый день готовили, знали это блюдо как свои пять пальцев, и вкус у них выходил совсем неплохим.

Но трудность была именно в этом: как раз потому, что все умели его готовить, чтобы сделать вкус по-настоящему выдающимся, нужно было приложить немало усилий. Ради этого Гу Дао специально изучал его. Чтобы хорошо приготовить курицу, тушеную с картофелем, прежде всего нужны хорошие продукты. Курица должна быть деревенской, свободного выгула, выращенной на органической кукурузе, а картофель - из Динси, с высоким содержанием крахмала; только так при варке он получится мягким и рассыпчатым.

Следом нужно было хорошо выверить количество приправ: сколько чего класть, следовало рассчитывать точно до грамма. Гу Дао примерно окинул взглядом продукты: курица, которую приготовила тетя Гуань, была неплохой - деревенская, выращенная на червях, с очень плотным мясом. Картофель и вовсе был крестьянский, на натуральном удобрении, тоже совсем недурной; дальше всё зависело от того, как приправить.

Гу Дао взмахнул ножом, раз за разом опуская его, порубил курицу на небольшие куски и опустил в холодную воду, добавив немного желтого вина, чтобы сперва убрать с мяса рыбный запах. Ложкой он снял пену, еще немного проварил, затем вынул курицу и бросил в холодную воду, чтобы мясо стало плотнее. После этого разогрел котел, добавил ингредиенты и начал готовить карамельный цвет. Когда куски сахара полностью растаяли, он высыпал курицу вдоль

края котла. Послышалось лишь резкое «ш-ш-ш», куриное мясо яростно столкнулось с горячим маслом, и кожица быстро изменила цвет, свернувшись.

Он несколько раз перемешал, и каждый кусочек курицы покрылся соблазнительным маслянистым блеском. Затем он добавил куски картофеля, половину ковша воды и немного крупных приностей и оставил всё тушиться.

Пока тушилась курица, карп, предназначенный для приготовления на пару, тоже уже почти промариновался. Гу Дао поставил его в котел и начал готовить на сильном пару, а затем принялся смешивать соус. Будет ли рыба на пару вкусной, зависело не только от свежести рыбы, силы огня и времени приготовления; соус для рыбы на пару тоже был особенно важен.

На дно маленькой чашки плеснуть немного чистой воды, немного соевого соуса, немного порошка из растертых сушеных креветок, немного желтого вина, немного ферментированных черных бобов, чуть-чуть рубленого имбиря с чесноком и сахар.

Смешав, Гу Дао сперва сам попробовал. Хотя вкус немного отличался от того, что он готовил прежде, всё равно получилось очень вкусно. Вскоре рыба приготовилась на пару, но Гу Дао не стал торопиться вынимать ее. Он поднял паровую корзину, поставил ее рядом с плитой и дал рыбе еще немного дойти под крышкой, чтобы пар быстро запер внутри ее свежий вкус.

Когда все мясные блюда были подготовлены, Гу Дао начал готовить последнее овощное блюдо - быстро обжаренные сезонные овощи.

В быстро обжаренных сезонных овощах главным было слово «чистота»: на вид их обжаривали в масле, но на вкус они должны были быть такими же свежими и приятными, будто их отварили в воде. И всё же аромат у них был богаче, чем у настоящих вареных овощей: в нем присутствовал запах масла, но он не оттягивал всё внимание на себя, а главным оставалась освежающая хрусткость самих овощей.

Вот это уже очень проверяло мастерство повара, но для Гу Дао было сущим пустяком. Он вылил из котла всю воду и попросил старшую невестку семьи Гуань раскалить котел. Только когда тот как следует нагрелся, он налил масло. Когда масло разогрелось, он бросил рубленый чеснок и немного мелко перца чили, быстро раскрыл их аромат, а затем высыпал полностью обсушенные овощи и стал непрерывно их перемешивать. Овощи готовились легко и вскоре быстро смягчились. В этот момент уже можно было приправлять: немного соли и перца, а в конце чуть-чуть крахмальной воды, и блюдо можно было снимать с огня.

Старшая невестка семьи Гуань была расторопной: увидев, что блюдо готово, она тут же погасила огонь в печи, взяла тарелку и вынесла ее наружу. Только тогда Гу Дао достал рыбу на пару, полил ее соусом и вместе с тетей Гуань, которая несла фрикадельки «сыси», вышел из кухни. Расставив блюда, он снова вернулся и вынес курицу, тушеную с картофелем. Так все четыре блюда были собраны.

Глядя на четыре тарелки перед собой, где были и цвет, и аромат, и вкус, люди семьи Гуань

переглядывались и немного не верили, что всё это приготовил Гу Дао. Эти блюда были сделаны так, что уже одним видом превосходили повара, которого они изначально наняли.

— Фрикадельки «сыси», курица, тушенная с картофелем, быстро обжаренные сезонные овощи, карп на пару.

С каждым названием, которое произносил Гу Дао, члены семьи Гуань громко сглатывали слюну. Потом Гу Дао еще хотел подробно объяснить, но увидел, что несколько человек уже, словно на войне, безумно расхватывают еду.

Старшая невестка семьи Гуань поначалу еще не решалась отбирать блюда у свекра со свекровью, но, увидев, что свекор со свекровью вовсе с ней не церемонятся, поняла: если сейчас не начнет брать палочками, ей и правда ничего не останется, и тоже осмелела, принявшись уплетать еду вместе со всеми.

— Вкус и правда отличный.

— Я еще снаружи так изошел слюной, наконец-то поел.

Целых четыре тарелки блюд тетя Гуань, дядя Гуань и старшая невестка семьи Гуань втроем попросту съели больше чем наполовину. В конце, если бы тетя Гуань не сохранила последние остатки разума и не твердила без остановки, что надо оставить немного сыну, боюсь, от четырех тарелок не осталось бы даже капли.

Карп на пару □□□

Курица с картофелем □□□□

Сезонные овощи □□□□

Фрикадельки сыси (Четыре счастья) □□□□