

Поев вместе с Цзин Яо, Гу Дао убрал чашки и палочки и отправился в дом тети Гуань. Жених, Гуань Хун, в это время тоже был дома; увидев, что Гу Дао пришел, он даже взволнованно поднялся ему навстречу.

Стоило ему вернуться, как мать с воодушевлением рассказала, что Гу Дао приходил к ним готовить пробные блюда, и еще дала ему попробовать приготовленную Гу Дао еду. Хотя блюда уже немного остыли, вкус у них был превосходный, даже ароматнее, чем то, что он ел в уездном городе.

При одной мысли, что такие вкусные блюда появятся на его свадебном пиру, в душе Гуань Хуна всё разгорелось, и взгляд, которым он смотрел на Гу Дао, естественно, стал гораздо ближе.

— Младший брат Гу, ты пришел.

Услышав это обращение, Гу Дао сразу понял, что человек перед ним наверняка и есть главный герой этой свадебной трапезы - второй брат Гуань, и тут же горячо ответил:

— Второй брат Гуань, ты вернулся.

— Да-да, на этот раз придется побеспокоить младшего брата Гу. Скорее заходи, садись.

Гуань Хун провел Гу Дао в дом. Дядя Гуань и тетя Гуань к этому времени уже давно ждали внутри. Увидев, что Гу Дао вошел, оба быстро поднялись, отчего Гу Дао даже почувствовал, что ему оказали неожиданную честь.

— Дядя Гуань, тетя Гуань, давайте сядем.

— Да-да, садитесь, все садитесь.

— Дядя Гуань, какие блюда мы собираемся готовить для этого пира? Уже решили?

Едва сев, Гу Дао без промедления заговорил о деле.

— Решили, давно решили.

Дядя Гуань бросил взгляд младшему сыну Гуань Хуну, и тот тут же вынул из-за пазухи давно составленное меню и протянул ему.

Гу Дао внимательно просмотрел меню и обнаружил, что там были простые домашние блюда, среди которых не было ни одного, что оказалось бы ему не по силам, поэтому он тут же с

готовностью согласился.

— Второй брат Гуань, можешь быть спокоен, я непременно как следует приготовлю этот пир. Кстати, сколько столов мы собираемся накрывать?

Гуань Хун хлопнул себя по лбу: как он мог забыть о такой важной вещи? Он поспешно посмотрел на свою мать.

Тетя Гуань чуть подалась вперед:

— Я примерно прикинула родственников с обеих сторон, плюс знакомых сельчан - должно выйти около семи столов, за каждым по восемь человек.

— Тогда на один стол по десять блюд подойдет? Десять - четное число, счастливое.

Тетя Гуань обрадовалась так, что едва не засияла:

— Я как раз так и думала.

Они еще какое-то время обсуждали помощников для свадебного пира и прочие разные дела, после чего Гу Дао попрощался и ушел.

В мгновение ока прошло несколько дней, и настал большой радостный день Гуань Хуна. Едва небо начало светлеть, Гу Дао, как главный повар, выбрался из постели. Сначала он сварил для себя и Цзин Яо большой котел жидкой каши с бататом и вдобавок разогрел несколько пампушек из смешанной муки; только поев, он отправился к семье Гуань.

Когда он пришел, во дворе уже стоял оживленный шум: женский смех и поддразнивания, мужские крики при переноске вещей раздавались один за другим, и сонная усталость Гу Дао, только что вставшего с постели, заметно рассеялась. Он вошел во двор и еще не успел заговорить, как тетя Гуань зорко заметила его и одним движением втянула на кухню.

— Иди, в котле есть горячие лепешки, скорее возьми несколько, сперва наешься, а потом будем говорить.

Гу Дао похлопал себя по животу, показывая, что уже поел, и спросил тетю Гуань:

— Люди все пришли?

Она, конечно, спрашивала о помощниках на кухне.

— Пришли, пришли, все из нашей деревни, люди работающие, можешь быть спокоен.

С этими словами она опустила крышку котла и повела Гу Дао на задний двор. Там к этому времени уже давно поставили печи и очаги, и вся нужная кухонная утварь была на месте. Несколько женщин, пришедших помогать, уже вовсю трудились: кто перебирал овощи, кто разделывал рыбу, работа кипела в полном разгаре, и Гу Дао даже заметил среди них фигуру тети Лю.

— Идем, Сяо Дао. Тетю Лю я тебе представлять не стану, вы с ней знакомы даже лучше, чем со мной. Представлю тебе остальных: это тетя Ван, тетя Люй. А это старшая невестка тети Люй, можешь звать ее невесткой Люй.

Гу Дао по очереди поздоровался со всеми. Женщины улыбнулись в ответ, только выражения у них были немного странные. Гу Дао не стал обращать на это внимания. Увидев рядом еще несколько необработанных куриц, он кивнул тете Гуань, взял их и пошел к колодцу впереди.

После его ухода задний двор тут же закипел разговорами. Несколько тетей плотным кругом окружили тетю Гуань и заговорили наперебой.

— Хозяйка Гуань, большой повар, о котором ты говорила, - это что, тот мальчишка из семьи Гу? О чем ты только думала?

— Вот именно. Кто такой этот мальчишка из семьи Гу? Ты позвала его готовить тебе пир - да ты, случайно, не отчаялась совсем?

Тетя Гуань еще не успела открыть рот, как тетя Лю первой не выдержала.

— А что с Сяо Дао не так? Вы ведь его мастерства и не видели, откуда знаете, что он не справится? Если бы он и правда не годился, разве семья Гуань позвала бы его?

Тетя Гуань тоже следом объяснила:

— Невестки, пусть вы и не знаете поварского мастерства Гу Дао, но уж меня-то знаете, верно? Это большой радостный день моего сына, разве стала бы я кое-как к нему относиться? Я сама пробовала готовку Гу Дао, она и правда хороша. Мне кажется, он даже сильнее своего отца.

Несколько тетей переглянулись: каждая в душе не верила этому ни на грош. Кем был отец Гу Дао? Знаменитым способным человеком их деревни. Благодаря одному лишь поварскому мастерству он сумел открыть закусочную в уездном городе и был первым таким человеком в их деревне.

Целыми днями Гу Дао только и знал, что есть, пить и играть в азартные игры, и у него вдруг могло оказаться мастерство сильнее, чем у его отца? Будь оно у него и правда, тогда семейная

закусочная в те годы не исчезла бы так просто.

Но в конце концов это была свадьба семьи Гуань, а они лишь пришли помогать на кухне. Даже если в душе они совсем не верили, всё равно должны были слушать хозяев; раз хозяйка Гуань сказала, что годится, значит, пусть будет годится.

Несколько женщин натянуто рассмеялись пару раз, а затем разошлись в разные стороны и занялись своим делом.

Но когда тетя Гуань и тетя Люй отошли в сторону разбирать овощи, тетя Ван тут же подтянула к себе таз и придвинулась к тете Люй, тихо забормотав:

— Скажи-ка, хозяйка Гуань, случаем, не выпила ли какого дурманящего отвара?

Тетя Люй сказала:

— По-моему, похоже. Если бы этот мальчишка из семьи Гу и правда был таким способным, как она говорит, разве стал бы торчать в деревне и браться за большие пиры? Наверняка невесть какими уловками деньги у людей выманивает.

— Вот именно. Посмотрю я, что он там сумеет приготовить.

Говоря это, они недобро рассмеялись, и тут увидели, как Гу Дао вошел с уже обработанными курицами в руках. Они переглянулись и с удивительным взаимопониманием, держа свои тазы с мытыми овощами, подвинулись поближе к кухонному столу для готовки. Тетя Люй еще не забыла потянуть за собой собственную старшую невестку, собираясь вместе посмотреть на зрелище.

Едва несколько человек встали, как увидели: Гу Дао вынул одну курицу, и между взмахом руки и падением ножа уже несколькими движениями разрубил ее. Движения при рубке курицы были очень ловкими и красивыми; с одного взгляда было ясно, что это опытная рука.

Однако обе тетки по-прежнему не считали это чем-то особенным. Они сами готовили уже несколько десятков лет, и разрубить курицу для них еще ничего не значило. Только старшая невестка Люй в душе тайно восхитилась, потому что лишь она заметила: каждый кусок курицы Гу Дао разрубил одинакового размера, а это было под силу далеко не всякому.

Затем она увидела, как Гу Дао вскипятил воду, опустил туда курицу и влил желтое вино. Старшая невестка Люй знала: это делалось, чтобы убрать у куриного мяса неприятный запах и подчеркнуть свежесть. Когда раньше она помогала другим большим поварам, те тоже делали именно так. Она даже тайком пробовала повторить дома, и курица, приготовленная таким способом, действительно выходила вкуснее прежней. Но потом ее муж стал ворчать, что это слишком переводит вино, и больше не позволял ей добавлять его.

Увидев, что Гу Дао пользуется тем же приемом, она в душе смутно поверила словам тети Гуань: пусть этот мальчишка из семьи Гу в обычные дни и казался ненадежным, но, боюсь, у отца он и правда учился как следует; оставалось только неизвестным, до какой доли отцовского мастерства он сумел прийти.

Пока она думала об этом, в нос ей вдруг ворвался аромат. Это был чрезвычайно властный запах, словно невидимая рука крепко сжала ее вкусовые сосочки, заставляя невольно посмотреть туда, где этот аромат рождался. Сквозь туманный белый пар она увидела, как куриное мясо послушно переворачивается вверх и вниз под лопаткой Гу Дао, а вместе с его легкими движениями аромат еще гуще хлынул ей в лицо.

Старшая невестка Люй невольно придвинулась еще ближе, и не только потому, что хотела жадно вдохнуть побольше этого запаха, но и потому, что ей хотелось увидеть, что же именно Гу Дао положил внутрь и как он смог обжарить курицу так ароматно. Но когда она действительно подошла и взглянула, то увидела лишь обычные лук, имбирь и чеснок, ничего особенного там не было. Тогда откуда же взялся такой аромат?

Старшая невестка Люй с сомнением посмотрела на Гу Дао, но увидела, что ее свекровь и тетя Ван уже с полными изумления лицами стоят рядом с Гу Дао и наперебой болтают:

— Ай-я, мальчишка из семьи Гу, как ты эту курицу готовишь? Почему она такая ароматная?

— Вот именно, я еще никогда не нюхала такой ароматной курицы.

Две тетки совершенно забыли, как только что сомневались в Гу Дао; теперь их сердца и глаза были наполнены лишь восхищением перед его высоким поварским мастерством и жадной вкусной едой.

Гу Дао улыбнулся и ничего не стал скрывать, поделившись с двумя тетками своими маленькими приемами в приготовлении жареной курицы.

— Когда жарить курицу, надо обращать внимание на силу огня. Когда мясо только отправляется в котел, огонь должен быть сильным, чтобы вытянуть из курицы аромат. И еще куски курицы нужно по возможности рубить одинакового размера, только так можно гарантировать, что каждый кусок прогреется равномерно: не будет такого, что одни уже пережарились и стали сухими, а другие всё еще с сырцой.

Пока он говорил, тетя Гуань тоже подошла вместе с тетей Лю. Тетя Гуань уже пробовала курицу с картофелем, приготовленную Гу Дао, и вкус у нее был поистине превосходным. Если бы она сама не видела, как Гу Дао готовит, то ни за что не поверила бы, что такой вкус мог выйти из-под его рук.

Теперь, увидев, что Гу Дао передает маленькие приемы жарки курицы, тетя Гуань поспешно потянула тетю Лю и тоже подошла поближе. Не ради чего-то другого, а просто потому что,

даже выучив хоть немного, она потом сможет готовить дома намного вкуснее. Но, выслушав, она почувствовала, что, пожалуй, за всю жизнь уже не сумеет приготовить такой вкус, как у Гу Дао. Одно только требование нарубить курицу одинаковыми кусками она выполнить не могла. Характер у нее был нетерпеливый; если заставить ее медленно стоять на кухне и, сравнивая размеры, рубить курицу, она с ума сойдет от усталости.

И вот, когда она уже совсем пала духом и собиралась вернуться к своим делам, Гу Дао окликнул ее.

— Тетя, попробуйте, как это мясо на вкус.

Пока он говорил, курица в котле уже приготовилась, и каждый кусок выглядел свежим, нежным и соблазнительным. Гу Дао взял палочками кусок курицы и передал тете Гуань.

Взгляды всех присутствующих тоже последовали за этим куском курицы и переместились на тетю Гуань. Она слегка приоткрыла рот и, даже не боясь обжечься, прямо отправила еще источающий жар кусок курицы в рот.

Это был кусок мяса с куриной ножки, и во рту он оказался очень упругим. Хотя приправ еще почти не добавляли, лук, имбирь и чеснок, использованные при разогреве котла, уже придали куриному мясу тонкий аромат. Вместе с собственным запахом курицы, даже без дополнительного усиления вкуса какими-либо приправами, это всё равно заставляло человека невольно погрузиться в наслаждение.

— Вкусно.

Едва проглотив кусок курицы, тетя Гуань уже не могла дождаться и дала оценку. Она даже считала, что это вкуснее той жареной курицы, которую Гу Дао готовил у нее дома во время пробы блюд.

Гу Дао улыбнулся и объяснил, что перед жаркой курицы он ненадолго замочил ее в соленой воде. Приготовленное так куриное мясо не только становилось еще нежнее и свежее, но и лучше удерживало внутри влагу.

— Тети тоже хотят попробовать?

Несколько теток как раз сосредоточенно смотрели на курицу в котле; где уж им было слышать, что говорит Гу Дао. Первой отреагировала старшая невестка Люй. Однако, кроме Гу Дао, она здесь была младшей по положению и не могла прямо сказать, что хочет, поэтому поспешно дважды дернула свою свекровь.

Но тете Люй в этот момент было уже не до собственной невестки: она едва ли не хотела взглядом перетянуть весь котел курицы прямо себе в живот. Лишь когда невестка тихо сказала

ей на ухо, что можно попробовать, она наконец пришла в себя.

Она по привычке махнула рукой:

— Ай-я, не будем пробовать, не будем, как-то неловко.

А когда осознала, что именно сказала, тете Люй захотелось дать самой себе пощечину. Что это она такое сказала? С таким трудом появилась возможность попробовать кусочек, а она сама взяла и оттолкнула ее обратно. В душе тетя Люй была полна раскаяния и как раз собиралась, набравшись наглости старого лица, снова попросить у Гу Дао кусочек, как перед ней протянули кусок курицы. Она ошеломленно приняла его и быстро сунула в рот, словно боялась, что кто-то станет с ней за него бороться.

Едва мясо попало ей в рот, она сразу захотела похвалить, как это вкусно. Но, боясь, что кусок выпадет изо рта, ей оставалось лишь прикрыть губы рукой и изо всех сил кивать Гу Дао, выражая тем самым свое одобрение и похвалу.

Тетя Ван и старшая невестка Люй были такими же; ели они ничуть не сдержаннее. Тетя Ван и вовсе держала мясо во рту, словно кусочек сахара, даже глотать не желая. Лишь тетя Лю была немного спокойнее. В конце концов, она знала поварское мастерство Гу Дао, уже ела его блюда и заранее подготовилась душой.

Хотя в тот миг, когда она попробовала жареную курицу, всё равно была слегка поражена, но, чтобы показать свою особенность, она изо всех сил делала вид, будто давно уже ела такое, отчего остальные тетки смотрели на нее с особенной завистью.

Попробовав курицу, тетки вернулись к своим делам. Только теперь взгляды, которыми они смотрели на Гу Дао, изменились окончательно и полностью: в них уже не было ни прежних сомнений, ни презрения, а остались лишь чистое восхищение и уважение.

Гу Дао резал овощи - они хвалили его работу ножом;

Гу Дао готовил рыбу на пару - они хвалили его умение чувствовать огонь и время;

Гу Дао смешивал холодные закуски - они хвалили его ловкие движения и умение приправлять.

От этого Гу Дао становилось ужасно неловко, и ему оставалось лишь после каждого готового блюда давать тетям по очереди попробовать вкус.

В мгновение ока прошло несколько часов, небо полностью рассвело, и пиршественные блюда Гу Дао тоже были почти готовы. Порции холодных закусок аккуратно раскладывались по тарелкам, а сверху для украшения еще были посыпаны кусочки зеленого лука.

Курица с картофелем тоже уже тушилась, и в это время в большом котле с бульканьем поднимались солоноватые ароматные пузырьки. Рыба на пару стояла в котле, сохраняя тепло, и стоило лишь крикнуть, что пир начался, ее можно было тут же вынуть и полить давно приготовленным соусом.

В этот момент спереди донесся громкий голос:

— Невеста прибыла!

Следом раздался треск петард, и вместе с ветром он долетел до заднего двора, так что Гу Дао невольно зажал уши.

Потом прозвучало звонкое: первый поклон старшим, второй поклон Небу и Земле...

— Пир начинается!

Этот крик быстро вырвал Гу Дао и нескольких тетей из только что царившего веселья. Им уже было некогда дальше слушать оживление, и они принялись в спешном порядке расставлять подачу блюд.

Первое блюдо называлось «Счастье и радость у порога», а на самом деле это был салат из разных овощей. Чтобы соответствовать такому праздничному названию, Гу Дао специально добавил туда много морковной соломки, и выглядело блюдо особенно аппетитно.

Второе блюдо называлось «Золото и нефрит наполняют дом», иначе говоря - жареный арахис. Каждый арахисовый орешек Гу Дао обжарил до золотистого цвета, и они источали манящий аромат. Стоило надкусить один, и во рту расходился умеренно солоноватый вкус, оставляя бесконечное послевкусие.

Третьим блюдом были быстро обжаренные сезонные овощи. Гу Дао дал ему название «Зеленые ивы встречают красный рассвет», предвещая двум молодоженам прекрасное будущее.

Дальше и рыбе на пару, и тушеной курице, и прочим блюдам Гу Дао без исключения дал счастливые праздничные названия. Он придумывал их с радостью, но бедным теткам, которые подавали блюда, пришлось несладко: они боялись перепутать названия и вызвать у всех громкий смех.