

Когда Гу Дао вернулся домой, Цзин Яо уже был голоден так, что едва не вопил в ожидании кормежки. Утром он съел только оставленные Гу Дао кашу и тарелку битых огурцов. Хотя тетя Лю специально принесла тарелку жареной капусты и две пампушки из смешанной муки с дикими овощами, Цзин Яо почему-то просто не мог их есть. Не то чтобы он презирал такую еду, просто его нынешний аппетит уже был избалован Гу Дао: кроме приготовленного им, ничто другое его совершенно не интересовало. Ту пампушку из смешанной муки он откусил всего один раз и отложил в сторону, из-за чего теперь голодал и ждал возвращения Гу Дао.

Наконец ближе к полудню он увидел фигуру Гу Дао, а когда заметил, что Гу Дао принес большую жирную курицу, от возбуждения даже крепче сжал край одеяла.

— Муж, сегодня мы будем есть курицу?

Гу Дао привязал курицу рядом с дровами.

— Это курица-несушка, которую я возмещаю второй невестке Лю. Если Сяо Яо хочет есть курицу, в следующий раз я тебе куплю.

Услышав, что это чужая курица, Цзин Яо заметно опустил уголки губ. Гу Дао особенно, особенно любил, когда тот показывал такие маленькие выражения; очень уж он был похож на маленькую бездомную собачку, которую Гу Дао прежде подкармливал, милую-милую.

— Но сегодня будет рыба.

Стоило сказать о рыбе, как только что бывшее недовольство Цзин Яо исчезло без следа, и оба глаза вмиг засияли.

Гу Дао почувствовал, что теперь сходство стало еще сильнее.

— Как будем есть?

В прошлый раз были рыбный суп и рыба в красном соусе, в этот раз, может, сделать кисло-сладкую или на пару? Пока Цзин Яо колебался, он услышал, как Гу Дао сказал:

— Рыбные шарики.

— Рыбные шарики? Что это?

— Это когда рыбное мясо растирают в фарш и лепят из него шарики. Сваренные в супе, они особенно вкусные, очень свежие и нежные.

Цзин Яо сглотнул.

— Хорошо, всё как скажет муж.

Гу Дао с улыбкой подошел к стоявшему у стены чану с водой и достал оттуда двух белых амуров, которых вчера поймал в реке за деревней. Он сильно ударил их обухом ножа, и обе рыбы мгновенно испустили дух.

Снять чешую, вынуть внутренности, удалить темную жилку с рыбным запахом - в руках Гу Дао две рыбины были чисто обработаны всего за время, за которое выпивают чашку чая. Он отнес подготовленную рыбу на кухню, наточил нож как следует, вынул рыбы кости и кожу, а затем срезал красноватое мясо со спинки рыбы; только так сделанные рыбные шарики не будут отдавать рыбным запахом.

Оставшееся рыбное мясо Гу Дао нарезал аккуратными небольшими кусками, на несколько минут замочил, чтобы вымыть кровь, а потом порубил в фарш. Следом он добавил туда немного воды с луком и имбирем, чуть соли и крахмала, а затем быстро стал мешать в одном направлении. Лишь когда почувствовал, что фарш постепенно становится вязким и упругим, а поднятое на тыльной стороне ладони рыбное мясо уже не соскальзывает быстро вниз, он остановился.

Стоило только приготовить рыбный фарш, дальше всё становилось просто.

Гу Дао, словно делая жареные фрикадельки, выдавливал фарш между большим и указательным пальцами, формируя один за другим маленькие белые, как нефрит, шарики, и опускал их в давно подогретую воду. Температура воды для варки шариков тоже требовала особого внимания: вода непременно должна была оставаться горячей, но при этом не кипеть. Поэтому Гу Дао, с одной стороны, лепил шарики, а с другой время от времени подливал немного холодной воды в закипающий котел, чтобы температура всё время держалась на подходящем уровне.

Когда все рыбные шарики всплыли на поверхность, словно белоснежные жемчужины, их можно было вынимать. Он переложил их в холодную воду и оставил еще немного вымачиваться, чтобы шарики стали более упругими на зуб и приобрели приятную жевательность.

Пока рыбные шарики лежали в воде, Гу Дао достал оставшийся со вчерашнего дня рис и собрался приготовить порцию янчжоуского жареного риса. Рис, простоявший ночь, лучше всего подходит для жареного риса с яйцом, потому что в нем меньше влаги, и его легче обжарить так, чтобы каждое зернышко отделялось от другого.

Он разогрел котел, налил масло и сперва обжарил яйца, разбив их на хлопья. Гу Дао больше любил нежные яйца, поэтому, едва яйца при жарке только-только схватились, он тут же вынул их и отложил. Следом он всыпал в котел добавки. Овощей на кухне было немного, поэтому Гу Дао положил лишь немного очень питательных кубиков редьки, свежие, снимающие жирность

кубики огурца и сушеные креветки, оставшиеся с прошлого раза.

Когда сырой запах ушел, он всыпал внутрь оставшийся рис и быстро принялся обжаривать. Вскоре рис и добавки смешались между собой, но при этом не слипались. А когда он снова добавил яйца, рис и вовсе обрел соблазнительный блеск, от одного вида которого у человека текли слюнки.

Гу Дао маленькой ложкой зачерпнул немного и попробовал; во рту рис оказался рассыпчатым и мягким, в нем была не только нежность яйца, но и свежесть овощных кубиков. Он удовлетворенно кивнул, выложил весь жареный рис и поставил у еще теплого края очага. После этого достал вымоченные и уже чрезвычайно упругие рыбные шарики, добавил в глиняный горшок зелень и сварил котел свежего, ароматного супа с зеленью и рыбными шариками.

Гу Дао внес рис и суп в комнату и увидел, что Цзин Яо неотрывно смотрит на еду в его руках. Когда он вошел, тот и вовсе нетерпеливо спустился с кровати, явно совсем изголодавшись. Гу Дао с улыбкой поставил чашки и палочки, наложил Цзин Яо большую чашку жареного риса, а супа с рыбными шариками тоже налил полную чашку.

Цзин Яо, приняв чашку и палочки, сразу же с нетерпением принялся есть. Стоило одному глотку жареного риса попасть в рот, как весь он мгновенно ожил.

А следом глоток свежего нежного супа с рыбными шариками; ел он так, что всё тело становилось довольным до невозможности, и казалось, будто для жизни достаточно только этих двух вещей.

К концу еды огромную порцию жареного риса Цзин Яо в одиночку умял на две трети. Супа с рыбными шариками он тоже выпил немало, и Гу Дао уже боялся, что у Цзин Яо живот не выдержит, поэтому невольно с тревогой смотрел на него.

— Сяо Яо, ты столько съел... правда ничего страшного?

Цзин Яо посмотрел на несколько пустых тарелок перед собой и тоже понял, что тут возникла проблема. Сейчас он ведь был болезненным слабым супругом; какой сяо-фулан за один прием пищи съедает две большие чашки? Он тут же тихо кашлянул и, скрывая неловкость, сказал:

— Это ведь муж специально приготовил для меня, вот я на миг и не удержался...

Гу Дао: ...

Оказывается, супруг любит его уже до такой степени.

Это был первый раз, когда его так любили, и Гу Дао, этот маленький девственник, едва мог

скрыть волнение. Он чуть придвинулся к Цзин Яо и мягко сказал:

— Не надо так. Если съешь слишком много, желудку станет нехорошо. Впредь, если захочешь что-то съесть, просто скажи мне, я всё для тебя приготовлю.

Цзин Яо с лицом, полным чувств, произнес:

— Муж так добр ко мне.

Они как раз нежничали, и Гу Дао еще хотел воспользоваться этой маленькой двусмысленной атмосферой, чтобы подержать супруга за маленькую руку, но его безжалостно прервал стук в дверь.

— Сяо Дао, Сяо Дао, ты дома?

Гу Дао от этого голоса едва не подскочил. Он вытянул шею и посмотрел за дверь, увидев, что пришла тетя Гуань вместе со вторым братом Гуанем и невесткой Гуань. У всех лица были радостные и праздничные, а при виде Гу Дао улыбки у них едва не растягивались до ушей.

— Гу Дао, посмотри, что тетя тебе принесла.

Дверь в маленький двор была не заперта, и тетя Гуань, постучав два раза, прямо вошла внутрь вместе с сыном и невесткой. Цзин Яо даже не успел уклониться и сразу встретился с ними лицом к лицу.

Тетя Гуань, увидев Цзин Яо, сперва застыла, а затем, словно что-то вспомнив, с жаром подошла к нему и одним движением взяла его за руку. Когда Гу Дао увидел, что маленькую руку, которую он сам еще не успел подержать, тетя Гуань вот так естественно взяла в свои ладони, на душе у него стало тоскливо.

— Так это твой супруг? Какой красивый. А семья откуда? Родители еще живы? Дома есть еще братья или сестры?

Гу Дао, видя, что тетя Гуань расспрашивает Цзин Яо вдоль и поперек, словно проверяет домашнюю запись, почувствовал ужасную неловкость и поспешно выручил Цзин Яо:

— Тетя, Сяо Яо сегодня немного нехорошо, я сперва помогу ему пройти внутрь.

Услышав, что супругу сегодня нездоровится, тетя Гуань тут же убрала с лица всю радость и тревожно спросила:

— Почему нехорошо? Звали лекаря посмотреть?

— Ничего страшного, уже смотрели. Лекарь Юнь выписал лекарство, дальше просто нужно продолжать пить.

Услышав, что лекарь Юнь уже смотрел его, тетя Гуань успокоилась, отпустила руку Цзин Яо и с беспокойством смотрела, как Гу Дао помогает ему войти во внутреннюю комнату. Глядя на их силуэты, прильнувшие друг к другу, тетя Гуань в душе почему-то почувствовала удовлетворение и лишь решила, что эти двое детей по-настоящему подходят друг другу.

Вот только рост у супруга, которого нашел Гу Дао, был, пожалуй, слишком уж высоким. Он был выше Гу Дао на полголовы, и на его фоне скорее сам Гу Дао походил на сяо-фулана.

Тетя Гуань как раз недоумевала про себя, когда Гу Дао вышел из комнаты. Она тут же выкинула эту нелепую мысль из головы, взяла Гу Дао за руку и ласково заговорила с ним.

— Гу Дао, посмотри, что тетя тебе принесла.

Тетя Гуань сунула в объятия Гу Дао бамбуковую корзину, которую принесла с собой. Гу Дао приподнял лежавшую сверху грубую ткань и увидел, что внутри лежит кусок свинины, на вид весом больше цзиня. Вспомнив цену, которую утром спрашивал в мясной лавке, Гу Дао ни за что не хотел принимать его.

Тетя Гуань не желала с ним препираться, прямо вытащила свинину, передала своему сыну, чтобы тот отнес ее на кухню, а сама, держа Гу Дао, сказала:

— Не церемонься с тетей. Тетя ведь не просто так тебе это дает, у тети тоже есть дело, о котором надо тебя попросить.

Гу Дао чуть приподнял бровь, показывая, чтобы тетя Гуань продолжала.

Тетя Гуань повернулась, подтянула к Гу Дао сына, уже отнесшего свинину, и сказала:

— Мы с твоим дядей Гуанем ведь через знакомых нашли твоему второму брату Гуаню место ученика в городке, завтра он официально пойдет к учителю поклониться. Я хочу, чтобы ты помог приготовить какое-нибудь угощение, а твой старший брат Гуань отнесет его туда. Будь спокоен, тетя не заставит тебя делать это даром. Ту свинину приготовь наполовину, а половину оставь себе, считай это благодарностью от тети.

Раз тетя Гуань уже сказала до такой степени, у Гу Дао, разумеется, не было причин отказываться. Тем более половина того мяса тоже стоила недешево; по сути, всё равно выигрывал он.

— Хорошо. А что его мастер обычно любит есть? Есть ли что-то, чего ему нельзя или он не ест?

Увидев, что Гу Дао согласился, тетя Гуань тут же обрадовалась и начала подробно рассказывать ему о мастере второго брата Гуаня. Оказалось, второй брат Гуань поступал в ученики к одному плотнику из городка. У того плотника было превосходное мастерство, и даже в областном городе он был весьма известен. Но вместе с этим и требования к ученикам у него были крайне строгими. Если бы дядя Гуань когда-то случайно не помог этому плотнику, еще неизвестно, приглянулся бы ему второй брат Гуань или нет.□□

Из-за этого тетя Гуань особенно боялась, что мастер останется недоволен вторым братом Гуанем, и потому захотела дополнительно добавить к подарку на церемонию принятия в ученики еще одно блюдо.

— Я разузнала, что тот мастер любит мясо, особенно мягкое, которое тает во рту, и к тому же особенно любит сладкое. Вот я и вспомнила те фрикадельки «сыси», которые ты в прошлый раз готовил у меня дома. Его мастеру они точно понравятся.

Выслушав, Гу Дао, однако, покачал головой. Если говорить о сладковатом мясе, которое тает во рту, фрикадельки «сыси» всё же не совсем то; тут непременно должна быть свинина Дунпо. Гу Дао тут же рассказал тете Гуань о своей задумке. Тетя Гуань не знала, что такое свинина Дунпо, но, слыша восхищенный тон Гу Дао, решила, что это должно быть что-то хорошее, и согласилась.