

Подливка к чашке простой лапши была делом и простым, и трудным. Простым - потому что продукты для нее использовались в основном самые домашние, обычные овощи. Трудным - потому что надо было суметь заставить эти обыкновенные домашние овощи под твоей рукой расцвести чудесным росчерком кисти и обжарить их так, чтобы появился иной, особенный вкус.

Чжан Чэнфу быстро одолжил нужную для жарки кухонную утварь, а его жена Чжан Чуньлай тоже сходила к ближайшему овощнику и по требованию Гу Дао купила подходящие овощи. Тогда Гу Дао принялся раскалять котел и греть масло, готовясь к приготовлению. Из-за поднявшейся суеты посмотреть собрались многие работники и владельцы соседних лотков. Все обступили очаг, с нетерпением ожидая, как же Гу Дао превратит гнилое в чудесное.

Они увидели, как Гу Дао бросил в горячий котел лук, имбирь и чеснок, раскрывая их аромат, а затем высыпал внутрь нарезанные овощные кубики. С резким звуком «ш-ш-ш» из котла поднялся белый дым. Стоило лопатке легко толкнуть их несколько раз, как овощные кубики быстро смягчились; следом все увидели, как Гу Дао добавил в котел немного приправ. Один владелец лотка, увидев это, сразу счел зрелище скучным. Он-то думал, насколько всё будет ярко, круто, а в итоге овощи жарились почти так же, как у них самих, даже приправы добавлялись почти те же.

Он тут же потерял желание смотреть дальше и уже собирался вернуться к своему делу. Кто бы мог подумать, что он успеет сделать всего два шага, как вдруг почувствует необыкновенно чудесный аромат. Это был самый естественный и свежий запах овощей, с легкой чистой сладостью. От одного вдоха человеку становилось приятно во всем теле, словно он принял горячую ванну до полного наслаждения и смыл с себя всю грязь и запах пота.

Тот, кто уже собирался уйти, невольно остановился и даже захотел вернуться назад, чтобы продолжить смотреть. Жаль только, что этот аромат околдовал не его одного. Все следовали телесному инстинкту и сами того не замечая придвигались к очагу, так что его и нескольких других людей попросту вытеснили наружу. Но всем было плевать на недовольство тех, кто остался позади: они не отрываясь смотрели на железный котел в руках Гу Дао. Яркая морковь и изумрудно-зеленая пекинская капуста под движениями Гу Дао будто получили душу и подпрыгивали в котле вверх и вниз, а аромат вместе с этим танцем становился всё насыщеннее.

— Крахмальная вода.

Стоило Гу Дао отдать приказ, как Чжан Чэнфу сразу же подал ему маленькую чашку с разведенным крахмалом. Гу Дао плеснул ее вдоль края котла, и подливка тотчас стала густой, на вид еще сильнее пробуждая аппетит. И вот, когда у всех уже почти текли слюни, эта чашка овощной подливки для простой лапши наконец вышла из котла.

Гу Дао зачерпнул ее и полил две чашки лапши, которые Чжан Чэнфу только что сварил. Супруги Чжан уже давно изнывали от жадного аппетита, и теперь, когда всё наконец было готово, им было уже не до того, горячо ли: они подняли чашки и принялись есть. Чжан Чэнфу с детства учился поварскому делу у отца; хотя сам так ничему особенно и не научился, но

некоторое умение оценивать вкус у него всё же было. И сейчас он почувствовал, что эта чашка простой лапши ароматная, свежая и вкусная, даже лучше той, что готовил его отец.

Лапши было немного, и супруги быстро ее доели. Во время еды они без конца издавали звуки вытягивания лапши, отчего люди вокруг смотрели так, что глаза у них горели от зависти; им тоже хотелось, чтобы Гу Дао приготовил им по чашке.

Гу Дао действительно раздал им попробовать. Хотя там было лишь немного лапши и подливки, все уже были очень довольны: это всё равно лучше, чем стоять здесь и смотреть, как едят другие. Получив чашки и палочки, все быстро принялись есть. Кто-то ел торопливо, одной палочкой отправляя лапшу в рот, и еще не успев толком распробовать конкретный вкус, уже видел дно чашки. Оставалось только ощущение: ароматно, вкусно, но какой именно вкус, сказать невозможно; знаешь лишь, что, доев, хочется еще.

Кто-то ел медленно, отправляя лапшинки в рот одну за другой и снова и снова пережевывая, но всё равно чувствовал, что сколько ни ешь, недостаточно. Однако как бы медленно и тщательно они ни ели, чашки были маленькими, и очень скоро все равно показалось дно.

Все держали пустые чашки и вздыхали.

— Брат Чжан, это ты нового повара нанял, да?

— Брат Чжан, откуда ты пригласил такого нового повара? Мастерство и правда отличное.

— Брат Чжан, это ведь вкуснее, чем у тебя... нет... вкуснее даже, чем у твоего отца.

— Брат Чжан, если наймешь его, я точно буду каждый день приходить есть и никогда не надоест.

Слушая хвалебные голоса, Чжан Чэнфу в душе чувствовал крайнее смятение. Подумать только, он несколько десятков лет учился поварскому мастерству у отца и так и не смог получить признание людей на пристани. А этот брат Гу всего лишь обжарил овощную подливку и уже заставил всех без конца хвалить.

Впрочем, если подумать с другой стороны, его лоток наконец-то можно было спасти, верно? Только неизвестно, не станет ли этот брат Гу заламывать заоблачную цену.

— Этот... брат Гу, давай поговорим внутри.

Гу Дао кивнул и вместе с Чжан Чэнфу прошел в самую глубину лотка. Все, видя, что они собираются обсуждать дело, очень понятно разошлись. Но уходили крайне неохотно, то и дело оглядываясь на Гу Дао, словно боялись, что, приготовив это один раз, он больше никогда не придет.

— Брат Гу, твоё поварское мастерство я признаю. Вот так! — Чжан Чэнфу поднял большой палец.

Гу Дао улыбнулся.

— Благодарю за похвалу. Тогда насчет нашего сотрудничества...

На лице Чжан Чэнфу проступило затруднение. Гу Дао чуть подумал и понял, о чем тот тревожится, поэтому улыбнулся:

— О цене можно договориться. Я тоже человек не без разума.

Услышав это, Чжан Чэнфу наконец чуть улыбнулся, потер руки и сказал:

— Брат Гу, тогда скажу прямо: мне и правда приглянулось твоё мастерство. Если цена подойдет, я правда готов заказывать у тебя.

— Раз брат Чжан так говорит, я спокоен. Я только что заметил: у брата Чжана чашка простой лапши стоит десять вэней. Брат Чжан каждый день встает рано, ложится поздно и вместе с невесткой сторожит лоток, это тоже довольно тяжело. Я не стану просить много: за одну порцию овощной подливки возьму только три вэня, за мясную - пять вэней. Но мясо будет куриными потрохами, зато я гарантирую, что вкус непременно будет ароматным. Что думает брат Чжан?

Овощная подливка не требовала дорогих продуктов: капуста, картофель, редька и прочее у тети Лю росло на поле. В будущем можно было попросить тетю Лю поставлять ему овощи; это стоило бы недорого, разве что времени потребовало бы немного. Для мясной подливки Гу Дао выбрал куриные потроха главным образом потому, что они были дешевыми, но обрабатывать их было довольно хлопотно, поэтому цену он назначил чуть выше.

Чжан Чэнфу прикинул: прибыль, которая останется ему, всё равно была приемлемой, и тут же согласился.

— Хорошо, тогда я сперва закажу немного на пробу.

Чжан Чэнфу примерно оценил обычные продажи и заказал по пятнадцать порций каждого вида.

— Брат Гу, к завтрашнему дню сможешь приготовить?

— Конечно смогу, только придется побеспокоить тебя самому забрать, - на лице Гу Дао появилось затруднение. — Брат Чжан, ты понимаешь, прибыли у меня тоже немного, а если

еще доставлять сюда, это слишком задержит дела.

Чжан Чэнфу махнул рукой:

— Это ничего, у меня есть повозка с ослом, приехать забрать самому тоже удобно, об этом можешь не тревожиться.

Они договорились о времени, когда завтра нужно будет забрать товар, Гу Дао еще получил половину задатка и уже собрался возвращаться.

— Второй брат Лю, сегодня и правда всё благодаря тебе, иначе я бы не смог вот так сразу заработать столько.

— Ко мне это не имеет отношения, всё потому, что у тебя самого мастерство хорошее. Иначе люди не стали бы у тебя заказывать.

— Нельзя так говорить. Если бы ты не представил меня между делом, я, пусть даже с самым хорошим мастерством, всё равно не нашел бы такой возможности заработать. Как бы там ни было, эту твою помощь, второй брат Лю, я запомню. Когда завтра получу деньги, снова приготовлю тебе свинину Дунпо.

При мысли о свинине Дунпо голодный червячок в животе Лю Хэ невольно снова зашевелился, но он всё равно решительно отказал Гу Дао.

— Свинина недешевая, не трать деньги попусту. Лучше приготовь мне порцию той подливки из куриных потрохов, о которой ты только что говорил, чтобы я тоже попробовал.

— Это, конечно, без проблем.

Гу Дао сразу согласился и только после этого попрощался с Лю Хэ. Впрочем, возвращаться он не спешил, а повернул в уездный город, собираясь купить куриных потрохов для завтрашних подливок.

Гу Дао пришел всё в ту же куриную лавку, что и в прошлый раз. Сначала продавец был довольно приветлив, но, услышав, что ему нужны куриные потроха, его лицо тут же вытянулось. Он даже не захотел слушать дальше и прямо выгнал Гу Дао наружу.

Гу Дао разозлился до невозможности и уже хотел зайти обратно, чтобы поспорить с продавцом, как вдруг кто-то потянул его за рукав.

— Почтенный покупатель, не сердитесь. На такого человека злиться не стоит. Я только что услышал, что вы хотите купить куриные потроха, верно? Может, зайдете ко мне посмотреть? У

меня тоже есть, и свежие, отдам вам подешевле.

Гу Дао вытянул обратно рукав и оглядел стоявшего перед ним худого невысокого мужчину, который сгибался в поясе.

— Ты кто такой?

Тот заискивающе улыбнулся.

— Я тоже продавец из куриной лавки, только не из этой. Но наша куриная лавка ничуть не хуже их, правда, не верите - сходите посмотрите.

Эту куриную лавку Гу Дао посоветовала тетя Лю, сказав, что она много лет работает в уездном городе, а качество там хорошее и надежное. Вдруг менять лавку Гу Дао было немного трудно решить.

Продавец заметил его колебания и стал уговаривать еще настойчивее:

— Почтенный покупатель, лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать. Вы такой крепкий мужчина, разве я смогу вас куда-то обманом увести? Пойдете со мной, посмотрите и сами всё поймете.

Гу Дао подумал и решил, что в этом есть смысл. Он столько лет был поваром, неужели не сумеет отличить хорошую курицу от плохой? Поэтому велел продавцу вести его: он хотел сам всё посмотреть. Продавец несказанно обрадовался и весело повел его к куриной лавке. Они долго петляли туда-сюда, примерно время горения одной ароматической палочки, и только потом добрались.

По сравнению с той лавкой, эта была явно куда меньше, даже до половины прежней не дотягивала. Покупателей тоже было немного, зато внутри всё было прибрано очень чисто и аккуратно, и этот пункт Гу Дао вполне пришелся по душе.

— Почтенный покупатель, прошу внутрь, наши куриные потроха все здесь.

Продавец подвел Гу Дао к углу лавки. На маленьком столике в углу стоял деревянный таз, а внутри лежали как раз те куриные потроха, которые нужны были Гу Дао. Хотя их почти не обработали и на вид они казались немного грязноватыми, зато все выглядели довольно свежими, и Гу Дао радостно принялся выбирать.

Продавец, увидев, что Гу Дао заинтересовался, поспешно вытащил откуда-то лист лотоса и стал складывать туда покупки. Гу Дао быстро набрал целую кучу и передал ему.

— Будь добр, посчитай, сколько стоит.

— Сейчас, почтенный покупатель.

Продавец взвесил их, а заодно стал расхваливать Гу Дао целых кур из лавки:

— Все выбираютя и режутся на месте, можете совершенно не беспокоиться.

Гу Дао спросил цену и обнаружил, что здесь она аж на восемь вэней дешевле, чем в прошлой куриной лавке; от этого ему сразу стало немного досадно за потраченные прежде деньги.

— Цена у вас и правда выгодная.

Продавец, укладывая куриные потроха, ответил:

— У нас лавка маленькая, потому и цены пониже. Двенадцать вэней.

Руки продавца быстро завернули выбранные Гу Дао куриные потроха, а сверху он еще перевязал их веревкой, чтобы Гу Дао было удобно нести. Гу Дао удовлетворенно принял сверток и заплатил деньги. Уже собираясь уходить, он вдруг подумал: если дело с Чжан Чэнфу будет успешно заключено, то в будущем куриные потроха нельзя будет прерывать, и ему нужно найти для себя стабильного поставщика.

Он снова обернулся и посмотрел на эту куриную лавку. Кроме того, что площадь была маловата, всё здесь казалось вполне правильным. Главное, обслуживание тоже было хорошим, и сотрудничать с ними было бы неплохо; только неизвестно, сочтут ли они достойным внимания его маленький заказ.

— Почтенный покупатель, что-то случилось? Есть еще какое-то дело? — продавец увидел, что Гу Дао долго не уходит и стоит с задумчивым видом, поэтому сам подошел спросить.

— Хотел спросить: куриные потроха у вас каждый день бывают?

— Это не обязательно, зависит от того, сколько кур мы сможем продать. Но за каждые пять дней набрать вот такой маленький тазик без проблем.

Гу Дао чуть расслабился.

— Как насчет того, чтобы обсудить дело? Эти куриные потроха можно будет сначала поставлять мне? Я покупаю много, могу забрать у тебя всё целиком.

— Всё целиком... куриные потроха?

— Угу.

Продавец почесал голову. Он еще не встречал человека, который хотел бы целиком забирать куриные потроха, и как раз не знал, что ответить, когда вдруг вмешался голос мужчины средних лет:

— Можно!

Гу Дао еще не успел отреагировать, как продавец вихрем бросился к двери, при этом громко выкрикивая:

— Хозяин!

Мужчина, которого называли хозяином, кивнул и подошел к Гу Дао, сложив руки в приветствии.

— Этот почтенный покупатель хочет забирать все наши куриные потроха?

Гу Дао кивнул.

Хозяин погладил свои небольшие усики.

— Осмелюсь спросить, брат, для чего тебе столько?

Куриные потроха трудно обрабатывать, запах у них сильный: люди с деньгами считают, что такое не подают на стол, а бедные не хотят тратить время и приправы на их чистку. Редко когда кто-то покупал сразу так много, и хозяину невольно стало любопытно.

— Конечно, для еды.

Гу Дао кратко рассказал, что взялся готовить подливку из куриных потрохов. Хозяин не ожидал, что этот человек с таким светлым, чистым лицом, с виду похожий на ученого, окажется поваром.

— Вот оно как. Значит, брат, ты обычно зарабатываешь тем, что поставляешь подливки лоткам?

— Не совсем. Еще беру в деревне дела для красных и белых торжеств*.

(ПП: красная кухня - все блюда с мясом. Белая кухня - все блюда из лапши, дим-самы и кондже)

Услышав это, хозяин обрадовался. Для красных и белых торжеств ведь неизбежно нужны куры, утки и мясо, верно? Если в будущем он будет брать товар у него, это окажется крупным делом. Поэтому хозяин поспешно пригласил Гу Дао во двор, чтобы поговорить подробнее.

<http://bllate.org/book/17822/1706477>