

На заднем дворе хозяин куриной лавки налил Гу Дао чашку горячего чая и только после этого заговорил:

— Фамилия этого скромного торговца Лу, имя - одним иероглифом Ши. Не знаю, какова благородная фамилия брата?

— Гу Дао.

Хозяин Лу улыбнулся:

— Брат Гу с детства учился поварскому делу у отца?

Гу Дао подумал немного.

— Можно сказать и так. Не знаю только, какое именно дело у хозяина Лу?

Увидев, что Гу Дао спросил так прямо, Лу Ши тоже больше не стал ходить вокруг да около.

— Дело такое: я хочу обсудить с братом Гу одну сделку.

Гу Дао слегка приподнял бровь, не понимая, о какой сделке Лу Ши может говорить с ним, и услышал, как тот медленно продолжил:

— Брат Гу только что купил в моей куриной лавке немного потрохов. Интересно, что брат Гу думает о моей лавке?

Гу Дао честно ответил:

— Очень хорошая. Цены выгодные, качество куриных потрохов хорошее, обслуживание тоже радушное.

Услышав, как Гу Дао подряд похвалил его тремя фразами, Лу Ши улыбнулся так, что глаза сузились.

— Благодарю брата Гу за признание. Дело, которое я хочу обсудить с братом Гу, таково: если в будущем для твоих пиров понадобятся куры или утки, сможешь ли ты заказывать их в моей куриной лавке? Конечно, в цене я не позволю брату Гу остаться в убытке.

На лице Гу Дао появилось заинтересованное выражение. Так вот что - он хотел стать его поставщиком!

Когда Гу Дао прежде держал ресторан, у него тоже были свои постоянные поставщики, так что дело это было ему не чуждо. Только сейчас он был всего лишь деревенским поваром, который принял за всё время лишь один заказ на пир. Даже если эта куриная лавка открылась недавно и срочно нуждалась в покупателях, всё равно не до такой же степени, чтобы с подобной важностью приглашать его на задний двор для переговоров.

Гу Дао немного встревожился: уж не скрывается ли за этой куриной лавкой какое-то другое дело? Подумав об этом, он сразу стал куда серьезнее, а в глазах у него появилось больше испытующего внимания и подозрения.

Лу Ши был не глупцом и сразу понял, что Гу Дао, похоже, подумал не в ту сторону; от этого ему стало и смешно, и досадно.

— Брат Гу, с домашней птицей у меня здесь точно нет ни малейшей проблемы. Просто в семье внезапно случились перемены, из-за этого я и потерял многие дела в уездном городе.

Сказав это, он вздохнул.

— Не боюсь, что брат Гу будет смеяться: куриная лавка в уездном городе - это дело нашей семьи Лу, и прежде ею тоже управлял я. Но дома произошли кое-какие события, и я вышел вести дело отдельно. А городские рестораны и закусочные признают только прежнюю вывеску и не желают брать товар у моей лавки, вот я и решил развиваться за пределами прежнего круга. Будь спокоен, куры и утки, которые продаются у меня, точно не имеют никаких проблем. Я, Лу, смею поручиться за это собственной жизнью.

Гу Дао не был человеком из уездного города, не знал, откуда взялся этот Лу Ши, и не знал, правда ли всё сказанное им, поэтому мог лишь сначала принять это к сведению.

Лу Ши тоже не рассчитывал, что несколькими словами сможет убедить Гу Дао, и сказал:

— Выйдешь за дверь - можешь сколько угодно расспрашивать о моих словах и проверить, правда это или нет. Если брат Гу сочтет возможным, я очень хотел бы заключить с тобой сотрудничество. О цене мы сможем договориться.

Раз разговор дошел до этого, Гу Дао тоже не мог не обозначить свою позицию.

— Раз так, тогда я сначала наведу справки. В конце концов, это не мелочь.

— Хорошо. Тогда я буду ждать ответа брата Гу.

После того как они всё обсудили, Лу Ши лично проводил Гу Дао до дверей.

Вернувшись домой, Гу Дао снова проверил купленные куриные потроха. После стольких лет поварского дела он с одного взгляда мог определить, какого качества продукты и свежие ли они. Судя по этим потрохам, всё действительно было неплохо. Если тот человек говорил правду, в будущем у него мог появиться постоянный и надежный поставщик кур и уток.

Гу Дао подумал и решил позже расспросить второго брата Лю. Второй брат Лю работал на пристани, там торговцев ходило много, значит, и вести до него должны были доходить быстро. Решив это, Гу Дао принялся мыть куриные потроха.

Из куриной печени нужно было удалить оставшуюся внутри жидкость и желчный пузырь, а у утиных сердец срезать сгустки крови и белые жилы. Это была тонкая работа, и человек без терпения за нее бы не взялся. Но Гу Дао любил есть такое и потому давно привык готовить потроха, так что нетерпения не чувствовал.

Очистив всё как следует, Гу Дао положил куриные потроха в соленую воду вымачиваться примерно на полкэ. Затем вынул их и снова и снова промыл чистой водой, пока не исчезла кровь; только тогда рыбный, тяжелый запах потрохов ушел большей частью. Теперь их можно было мариновать: достаточно было немного желтого вина и времени в половину ароматической палочки.

Замаринованные куриные потроха отправились в глиняный горшок, следом Гу Дао добавил туда два ковша воды, а еще малый фенхель, бадьян, корицу и несколько десятков других пряностей. Соотношение каждой пряности при этом было крайне важным: больше на грамм или меньше на грамм - уже нельзя. К счастью, Гу Дао готовил уже давно, и умение определять вес на руке у него было давно отточено. Даже весы не нужны: стоит взять, и он сразу знает, много или мало.

Бросив все пряности в горшок, Гу Дао добавил немного горошин сычуаньского перца и сушеного чили. Не только ради остроты, но и для усиления аромата. Чтобы куриные потроха лучше окрасились, без соевого соуса, естественно, было не обойтись. Но и лить много тоже нельзя: достаточно всего двух ложек. Иначе он перетянет внимание на себя и перебьет главный аромат маринадных пряностей.

Когда всё было готово, Гу Дао накрыл горшок крышкой и позволил ему вволю тушиться и кипеть. Вскоре целый горшок куриных потрохов изменил цвет, а от него пошли густые волны глубокого аромата пряного соуса. Гу Дао приподнял крышку, снял пену с поверхности воды, затем вытащил часть дров, чтобы куриные потроха продолжали томиться на малом огне.

Цзин Яо сидел у окна, неотрывно глядя в сторону кухни. Ему было любопытно, что же именно Гу Дао положил в горшок. Как он мог сделать из этих изначально грязных и вонючих куриных потрохов такую ароматную вещь, что даже ему захотелось отведать пару кусочков?

Увидев, что Гу Дао наконец вышел из кухни, Цзин Яо нарочно несколько раз негромко кашлянул, привлекая его внимание. Гу Дао, услышав, и правда сразу подошел.

— Что случилось? Неужели простудился?

С этими словами он взял верхнюю одежду, висевшую на спинке стула, и накинул Цзин Яо на плечи.

— Иди посиди во внутренней комнате, сегодня ветер.

Цзин Яо покачал головой.

— Не надо. У меня тело слабое, и я ничем не могу помочь мужу, так позволь мне сидеть здесь и смотреть на тебя.

В сердце Гу Дао разлилось тепло. Рука, лежавшая на плече Цзин Яо, чуть сжалась.

— Что ты такое говоришь? Как это не можешь помочь? Когда я работаю, стоит мне взглянуть на тебя, и во всем теле появляются силы. Разве это не помощь мне?

Цзин Яо улыбнулся и подумал, что этот Гу Дао всё же изменился не до конца: сладкие речи у него были такими же, как той ночью прежде.

— Муж, а что ты только что готовил?

— Куриные потроха в пряном соусе лу. Хочешь попробовать?

Цзин Яо: еще бы.

Но вслух он сказал другое:

— Это ведь приготовлено для лотка, мне есть, наверное, не слишком хорошо. Лучше не надо. Муж, неси это зарабатывать деньги. Если бы не мое слабое тело, из-за которого я обременяю мужа, тебе не пришлось бы жить так бедно.

Сказав это, он еще нарочно слабо кашлянул пару раз, и Гу Дао, слушая, почувствовал такую жалость, что сердце у него заболело.

— Сяо Яо, что ты такое говоришь? Какое еще обременение? Ты вовсе не обременяешь меня. Это всего лишь немного куриных потрохов в пряном соусе. Хоть я и готовил их для лотка, разве я мог бы не оставить тебе немного? Потом спокойно ешь, как раз подскажешь мне, что можно улучшить.

Услышав это, Цзин Яо успокоился и удовлетворенно прислонился к груди Гу Дао.

— Муж так добр ко мне.

На душе у Гу Дао стало тепло.

— Если я не буду добр к тебе, к кому же мне быть добрым?

Как только куриные потроха в пряном соусе вышли из горшка, Гу Дао сам даже не попробовал, а сначала принес их Цзин Яо.

Цзин Яо никогда не ел куриных потрохов лувэй. Только что он лишь чувствовал, что пахнут они ароматно, но всё еще опасался, что, когда их подадут на стол, вид окажется неприглядным и он не сможет проглотить. Но он не ожидал, что принесенные куриные потроха Гу Дао уже нарезал ломтиками и ровно выложил на тарелке. Слово боясь, что Цзин Яо не понравится, он еще игриво посыпал сверху немного зеленого лука и кинзы для украшения.

Цзин Яо взял палочками кусочек и попробовал; вкус оказался и правда очень хорошим. Даже лучше, чем у той курицы в пряном соусе, которую он ел прежде. Почему же он раньше не знал, что существует такая вкусная вещь? С этими мыслями движения Цзин Яо стали быстрее, и вскоре маленькая чашка была съедена им больше чем наполовину.

Глядя на несколько ломтиков куриного сердца и печени, оставшихся на дне чашки, Цзин Яо вдруг опомнился: кажется, он еще не дал попробовать Гу Дао. Это уж совсем не соответствовало образу супруга, который всем сердцем думает о муже. Поэтому он, сдерживая слюну, с болью в сердце подтолкнул тарелку к Гу Дао.

— Муж тоже попробуй. Надо было сначала дать мужу поесть. Всё из-за меня: с детства я не ел ничего хорошего, и стоит мне увидеть еду, как я...

Гу Дао где уж мог винить его; он лишь ненавидел, что не перенесся сюда раньше и не встретил Цзин Яо раньше, тогда тот мог бы меньше страдать.

— Ничего. Ты наелся?

Цзин Яо посмотрел на сердечки в чашке и заставил себя отвести взгляд.

— Наелся.

Только тогда Гу Дао поднял чашку и принялся пробовать. Куриные сердца были плотными и упругими; стоило надкусить, как во рту раскрывалась богатая текстура, и чем дольше жуешь, тем ароматнее становилось. Куриная печень была нежной и мягкой, вкус в меру соленым, да еще с легкой остротой. Чем больше ешь, тем труднее остановиться; неудивительно, что Цзин Яо ел без передышки.

— Вкус и правда неплохой, но одним этим не насытишься. Я сейчас обжарю потроха и приготовлю тебе чашку лапши с куриными потрохами.

Лапшу с куриными потрохами Цзин Яо никогда не ел, но вкус самих потрохов он уже попробовал, и, надо думать, с лапшой они тоже будут не хуже. Ему до невозможности хотелось поторопить Гу Дао, чтобы тот шел прямо сейчас, но вслух он сказал:

— Муж, я не голоден. Ты сначала отдохни, я могу поесть и потом. Я не спешу, ничего страшного, если я еще немного поголодаю.

Гу Дао: «...»

— Ничего, я не устал, сейчас же пойду делать.

Сказав это, он поднялся и отправился на кухню, принимаясь замешивать тесто. Смешанная мука, купленная в прошлый раз, еще почти не была использована, и на этот раз как раз пригодилась. Гу Дао зачерпнул немного, добавил воды и соли и начал размешивать и вымешивать. Очень скоро под его ловкими умелыми руками мука превратилась в гладкий ком теста. Гу Дао отложил его в сторону, чтобы тесто отдохнуло, и начал готовить подливку из куриных потрохов.

Вообще подливку из куриных потрохов следовало жарить вместе с маринованным острым перцем и свежей пастой из чили: это не только убирало запах и жирность потрохов, но и кислинка маринованного перца могла смягчить их, делая текстуру еще нежнее и шелковистее. Однако в последнее время Гу Дао был так занят, что еще не успел приготовить ни маринованный острый перец, ни свежую пасту из чили, поэтому пока мог лишь сначала проварить куриные потроха в пряном соусе, чтобы убрать запах, а затем заменить маринованный перец густой бобовой пастой и свежими кусочками чили при обжарке.

Густую бобовую пасту Гу Дао купил в прошлый раз в лавке с заквасками; теперь она еще несколько дней постояла дома, ее цвет стал красным с желтоватым отливом, а аромат соуса - еще насыщеннее. Когда масло раскалилось, Гу Дао зачерпнул ложку пасты и отправил в котел. Аромат у густой бобовой пасты был чрезвычайно властным: стоило ей попасть в котел, как весь дом тут же наполнился этим перебродившим, пробуждающим аппетит запахом соевых бобов. Следом Гу Дао добавил кусочки чили и горошины сычуаньского перца. Он положил совсем немного, но от пряной остроты у него сразу защекотало в носу.

Он поспешно высыпал в котел стоявшие рядом куриные потроха и стал обжаривать их на сильном огне. Под обжигающим жаром сильного огня ароматпряного маринада от потрохов идеально слился с запахом бобовой пасты и чили, образуя особый мясной аромат - в нем была и соленая душистость пасты, и дерзкая острота перца.

Когда куриные потроха изменили цвет, Гу Дао добавил в котел ложку соуса лу, и в то же мгновение густой, глубокий ароматпряного отвара пропитал всю кухню. После того как всё закипело на сильном огне, этот запах стал еще более протяжным и манящим.

Прокипятив еще немного, Гу Дао погасил огонь и начал вымешивать тесто. Отдохнувшее тесто стало мягким и было покрыто густыми, словно пчелиные соты, порами. Гу Дао положил его на доску, раскатал в овал, сложил и нарезал лапшой шириной в половину мизинца. Он бросил лапшу в кипяток, после трех вскипаний вынул ее, а затем полил сверху приготовленной подливкой из куриных потрохов.

Ярко-красные кусочки чили, нежно-розовые куриные кишки и печень переплетались с бледно-желтой лапшой; от одного вида аппетит разгорался сильнее. Не говоря уже о густом соусе, который медленно стекал в просветы между лапшинами, покрывая их соблазнительным блеском, отчего слюнки и вовсе начинали течь.

Гу Дао внес лапшу в комнату. Цзин Яо уже давно ждал, вытянув шею, и, не дожидаясь слов Гу Дао, поспешно взял чашку и палочки и начал есть. Кто бы мог подумать, что стоило ему проглотить первый же кусок, как он тут же охнул от остроты; Гу Дао испугался, поспешно налил ему чашку теплой воды и заботливо поднес прямо к губам.

Теплая шероховатая фарфоровая чашка, прижатая к губам, заставила Цзин Яо на мгновение оцепенеть. Он уже и не помнил, когда в последний раз кто-то вот так заботился о нем. Кажется, это было еще тогда, когда матушка была жива, но воспоминание оказалось слишком далеким, и он почти забыл даже, как она выглядела.

Он посмотрел на Гу Дао и вдруг почувствовал, что эти тревожные глаза перед ним словно постепенно накладываются на образ одной женщины.

— Сяо Яо, что с тобой? Почему не пьешь?

Гу Дао увидел, что взгляд Цзин Яо застыл, будто того окончательно оглушило остротой, и обеспокоенно окликнул его. Цзин Яо вернулся к мыслям и, сам не зная, что на него нашло, прямо из руки Гу Дао влил всю чашку чая себе в горло.

*Куриные потроха в пряном соусе лу

Лапша с куриными потрошками