

Поскольку он встал поздно, времени готовить что-то другое у Гу Дао уже не было. Увидев, что на кухне осталось немного риса, он решил сделать рисовую похлебку с помидорами и яйцом.

Сначала он снял с помидоров кожицу и нарезал их небольшими кусочками, затем обжарил яйца и отложил в сторону. В котел он налил масло, добавил зеленый лук с чесноком и раскрыл их аромат, а потом высыпал нарезанные помидоры. Очень скоро ярко-красные помидоры обжарились до мягкости и разваренности, а насыщенный кисло-сладкий запах вольно разлился по кухне. В этот момент Гу Дао отправил в котел только что обжаренные яйца и вчерашний рис, и маленький котелок быстро забулькал мелкими пузырьками. Каждая рисинка, пропитанная этим свежим ароматным соком, стала полной и маслянисто-блестящей, а нежные кусочки яйца тоже покрылись густым томатным соусом.

В конце немного соли для вкуса, немного перца для свежести, и эта чашка рисовой похлебки с помидорами была готова.

Следом Гу Дао нарезал немного куриных потрохов и вместе с похлебкой подал на стол.

Стоило рисовой похлебке с помидорами попасть в рот, как сперва раскрывалась кисло-сладость помидоров, затем нежность яйца и мягкая клейкость риса. Слои ощущений были богатыми, вкус - густым и глубоким; хотелось есть ложку за ложкой, совершенно не в силах остановиться. А если в середине добавить кусочек куриных потрохов, источающих ароматпряного соуса, то душистость, острота, онемение, соленость и сладость гармонично сливались во рту, оставляя аромат на зубах и щеках и бесконечное послевкусие.

Цзин Яо ел с большим удовлетворением и остановился только после того, как подряд опустошил две большие чашки рисовой похлебки и больше половины тарелки куриных потрохов в пряном соусе.

Едва они закончили есть и всё прибрали, как старик Гэ, держа за руку внука Гэ Чжуана, вошел во двор. Если говорить начистоту, старика Гэ не было видно уже несколько дней, и Гу Дао почти успел забыть о таком человеке.

— Лао Гэ, вы пришли ко мне по делу?

На лице старика Гэ была широкая улыбка, и выглядел он так, будто с ним случилась какая-то радость.

— Парень Гу, ты еще помнишь, как в прошлый раз говорил, что возьмешься за пир в нашей семье?

Гу Дао вспомнил, что такое дело действительно было, но после того разговора старик Гэ исчез, и он решил, что всё сорвалось. Не ожидал, что у этого окажется продолжение.

— Значит, всё решено?

Старик Гэ вскинул подбородок.

— Еще бы, а то зачем бы я пришел к тебе? Только ты не забудь, о чем мы с тобой тогда договорились. Если не сможешь приготовить тот самый вкус, с меня денег требовать нельзя.

Гу Дао улыбнулся.

— Не волнуйтесь, я помню. Если не смогу приготовить тот самый вкус, считайте, этот пир за мой счет.

Старик Гэ, увидев, что Гу Дао попался, наконец успокоился и начал рассказывать ему о пире.

— Это Вино полнолуния моего младшего внука, пир в честь первого месяца, так что ты уж устрой его как следует. Делай по образцу того пира в уездном городе, что был у моего старшего внука: три мясных блюда, пять овощных. Какие именно блюда, смотри сам, но фрикадельки «сыси» должны быть обязательно.

Старик Гэ так заикнулся на фрикадельках «сыси» потому, что тогда невестка нарочно хвасталась перед ним: мол, это новое блюдо, которое есть только в уездном городе, делается из чистого мяса, и простые люди его себе позволить не могут. Он тогда разозлился до невозможности и решил, что невестка нарочно его задевает. Поэтому на этот пир в честь первого месяца младшего внука, что бы там ни было, он обязан был поставить это блюдо, чтобы семья невестки не смела смотреть на него свысока.

— Хорошо. Тогда цена будет такой же, как на свадебном пиру семьи Гуань.

Когда речь зашла о деньгах, старик Гэ немного виновато отвел взгляд от Гу Дао и невнятным «угу-угу» кое-как отделался.

— И еще: я отвечаю только за готовку, продукты вам нужно подготовить самому.

Это правило старик Гэ всё же понимал. На деньги за продукты он не слишком обращал внимание: ведь он экономит на оплате повара, верно?

— Парень Гу, есть еще одно дело, с которым придется тебя побеспокоить. Помоги мне прикинуть, сколько продуктов надо приготовить. Я, старик, сам в этом не разберусь.

Это было просто, и Гу Дао быстро назвал старику Гэ число.

Старик Гэ сильно удивился:

— Что? Нужно купить семь цзиней мяса?

Гу Дао кивнул.

— Да. Вы ведь хотите фрикадельки «сыси»? На одну порцию фрикаделек «сыси» нужно примерно восемь лян мяса, а на восемь столов как раз выйдет семь цзиней свинины.

Услышав это, старик Гэ, только что улыбавшийся, сразу помрачнел.

— Это... это ведь слишком дорого, — сказал он и заискивающе потянул Гу Дао за рукав. — Может, в эти фрикадельки «сыси» положить поменьше мяса?

Гу Дао снял с рукава руку, которой тот вцепился в него.

— Тогда фрикадельки «сыси» получатся невкусными.

К тому же это могло испортить его вывеску, а таким Гу Дао заниматься не собирался.

Старик Гэ почесал свои сухие желтоватые волосы.

— Тогда... что же делать?

Стоило ему подумать, что придется купить целых семь цзиней мяса, как становилось больнее, чем если бы от него самого отрезали кусок.

— Тогда, может, заменим блюдо? На такое, куда мяса нужно меньше.

Старик Гэ покачал головой.

— Нет, так нельзя!

Если мяса будет совсем немного, ему самому будет стыдно подать такое на стол, разве семья сватов не засмеет его до смерти?

Гу Дао, кажется, немного понял: старик Гэ хотел мясное блюдо из чистого мяса, чтобы поддержать репутацию, но при этом жалел денег. Поэтому его внезапно осенила мысль.

— Я знаю одно мясное блюдо: чистое мясо, красивое и вкусное. Главное, в уездном городе такого еще нет. Называется кисло-сладкая вырезка. А если хотите еще снизить расходы, вырезку внутри можно заменить куриным мясом, так будет дешевле.

Глаза старика Гэ вспыхнули.

— Вот это хорошо.

Хотя он и сам не знал, чем именно хорошо, но раз в уездном городе такого нет, значит, хорошо.

— Только ты должен сначала дать мне попробовать, — старик Гэ всё же был очень осторожен.

— Можно. Завтра приготовлю одну порцию и принесу вам.

Снова можно будет бесплатно съесть блюдо, и старик Гэ радостно согласился.

Они еще некоторое время обсуждали пир, и старик Гэ уже собрался уходить. Но перед уходом вдруг обнаружил, что его старший внук пропал. Только что ведь беленький, толстенький старший внук был рядом с ним, и вот исчез.

Старик Гэ перепугался до невозможности и принялся искать по всему двору, а в конце концов нашел его на кухне. Ребенок, пуская слюни, лежал у очага и неотрывно смотрел на глиняный горшок, стоявший на плите. В горшке были куриные потроха, которые Гу Дао томил в пряном соусе. Чтобы соус не испортился, огонь в очаге не гасили, и всё время поддерживали слабое томление.

Должно быть, Гэ Чжуанцай пришел сюда, привлеченный ароматом: съесть хотел, а не осмеливался, поэтому мог лишь сидеть перед очагом и смотреть во все глаза.

Теперь старик Гэ тоже считался его заказчиком, и Гу Дао, конечно, не стал жалеть немного куриных потрохов. Он сразу поднял крышку и положил старику Гэ несколько кусочков. Стоило крышке приподняться, как густой ароматпряного соуса хлынул прямо в лицо. Старик Гэ еще мог сдержаться, а вот Гэ Чжуанцай уже нет: он едва не уронил слюни в сам горшок. Увидев это, старик Гэ поспешно оттащил своего старшего внука за спину. Не то чтобы он боялся, что внук натворит бед, просто ему было жалко этот хороший горшок соуса - как бы внук его не испортил.

Гу Дао нарезал куриные потроха, передал их старику Гэ и денег с него не взял, лишь велел вернуться домой и попробовать. Старик Гэ для вида пару раз вежливо отказался, а потом стремительно схватил чашку и, потянув за собой старшего внука, убежал - боялся, что если задержится еще на миг, Гу Дао передумает.

После полудня старик Гэ вернул чашку и принес Гу Дао хорошую новость: он хочет добавить

куриные потроха в пряном соусе в меню пира на Вино полнолуния. Причина, по которой старик Гэ добавил их в меню пира, была очень простой: в уездном городе такой хорошей вещи нет, а значит, он обязан дать семье сватов расширить кругозор.

Еще одно блюдо - еще один заработок, и Гу Дао, разумеется, согласился.

На второй день Гу Дао сел на ослиную повозку Чжан Чэнфу и отправился в уездный город, сразу направившись в куриную лавку Лу Ши. Он собирался купить немного куриной грудки, чтобы приготовить старику Гэ кисло-сладкую вырезку. Добравшись до лавки Лу Ши, он обнаружил, что дела здесь явно стали лучше, чем в два прошлых раза, когда он приходил, и невольно порадовался за Лу Ши.

Но, оглядев лавку, Гу Дао вдруг понял одну проблему. Это ведь не позднейшие времена: сейчас кур продавали целиком, кто станет отдельно продавать ему кусок куриной грудки?

Гу Дао в душе крикнул, что дело плохо. Как же теперь объясняться со стариком Гэ? И как раз когда он мучился этой мыслью, Лу Ши неторопливо вошел в лавку. Только по сравнению с прошлой встречей, сегодня Лу Ши выглядел немного потрепанным и унылым, словно пережил какой-то сильный удар.

— Брат Гу, что ты сегодня хочешь купить?

Гу Дао только собирался поздороваться с Лу Ши, как тот уже первым увидел его и быстрыми шагами подошел.

— Я хотел купить немного... куриной грудки?

Так он просто пришел за мясом, а не поговорить о сотрудничестве. Лу Ши немного разочаровался, но всё же собрался с духом, подозвал продавца и велел ему отвести Гу Дао выбрать курицу. Продавец откликнулся и уже собирался вести Гу Дао назад. Но Гу Дао не двинулся с места, а шагнул вперед и преградил Лу Ши путь.

— Хозяин Лу, у тебя здесь... нет куриной грудки.

На лице Лу Ши появилось недоумение. У него здесь были одни куры, как же могло не быть куриной грудки?

Гу Дао понял, что тот неверно истолковал его слова, и медленно, слово за словом, произнес:

— Я имею в виду, что хочу купить только куриную грудку.

Сказав это, он, боясь, что Лу Ши решит, будто он нарочно пришел устраивать неприятности,

поспешно добавил:

— Я не вкладываю в это никакого другого смысла.

Лу Ши застыл на несколько мгновений и только потом постепенно понял, что имел в виду Гу Дао. Если бы он уже не встречался с Гу Дао несколько раз и примерно не представлял, что тот за человек, Лу Ши непременно решил бы, что Гу Дао, видя его бедственное положение, пришел придирааться без причины.

— Купить только куриную грудку? Почему брат Гу именно эту куриную... грудку хочет купить?

— Я собираюсь использовать ее для блюда. Куриная грудка особенно подходит для жарки.

Лу Ши почувствовал, будто что-то мелькнуло у него в голове, но так быстро, что он не успел ухватить. От этого он невольно стал немного нетерпелив.

— Кстати, хозяин Лу, чем ты последнее время занят? Я смотрю, дела в лавке вроде стали куда лучше.

Когда речь зашла о лавке, внимание хозяина Лу немного вернулось.

— Действительно, стало немного лучше, но большого положения всё равно не добиться.

Гу Дао не совсем понял, и хозяин Лу улыбнулся, объясняя ему:

— Если куриная лавка будет полагаться только на простых людей, которые приходят покупать, боюсь, давно уже пора будет закрывать двери на счастье и расходиться. Главное - опираться на разные рестораны и закусочные уездного города. Но из-за того, что главная ветвь семьи Лу сильна, у моей маленькой куриной лавки в уездном городе нет места для жизни, и я могу лишь искать заработок за его пределами.

Гу Дао посмотрел на темные круги под глазами хозяина Лу. Похоже, и за пределами дела шли не слишком гладко. Поэтому он, набравшись смелости, предложил одну мысль:

— Хозяин Лу, ты не думал разделять курицу и продавать ее частями?

\*Рис в томатном супе □□□□□

<http://bllate.org/book/17822/1708280>