

Жители уездного города не любили покупать кур главным образом потому, что семьи с маленьким двором обычно держали у себя за домом одну-две курицы. Захотелось съесть - зарезал одну, вот и всё; зачем тратить деньги и покупать снаружи?

А у простых семей, у которых даже двора не было, откуда лишние деньги на покупку курицы? Если удавалось каждый день кое-как быть сытыми и одетыми, это уже было редкой удачей.

Поэтому основными покупателями куриной лавки всё же оставались крупные рестораны и закусочные уездного города. Но если разделывать кур и продавать по частям, всё становилось иначе. Тому, кто соскучился по мясу, не нужно было резать курицу, которую дома понемногу выкормил зерном, - достаточно было потратить немного денег и отвесить в куриной лавке кусок. К тому же можно было выбрать именно ту часть, которую хочется съесть. А по сравнению со свиной куриное мясо стоило дешево. Даже самая бедная семья могла бы изредка позволить себе такой кусок, так как же дела у куриной лавки могли бы не пойти хорошо?

Гу Дао рассказал Лу Ши свои мысли, и глаза Лу Ши загорелись; ему показалось, что он наконец ухватил ту мысль, которая только что промелькнула и тут же исчезла. От возбуждения кончики его пальцев задрожали, но он всё же изо всех сил заставил себя успокоиться и обдумать, насколько слова Гу Дао осуществимы. Вдруг он резко поднял голову, и прежняя подавленность исчезла без следа.

— Брат Гу, ты и правда оказал мне огромную помощь.

Гу Дао махнул рукой.

— Что ты, я лишь раньше слышал, что кто-то так продавал.

— Значит, кто-то уже давно продавал таким образом. И правда удивительный человек. Благодарю брата Гу за подсказку. Давай так: ты просто станешь моим первым покупателем. Я сперва продам тебе немного куриной грудки, а тебя попрошу потом помочь мне побольше об этом рассказать.

— Хорошо.

Они оба решили по одному большому делу, лежавшему на сердце, и настроение у них стало крайне легким. Лу Ши редко так открыто смеялся; он повел Гу Дао на задний двор и позвал работника зарезать двух кур, а затем велел отдельно разложить куриные ножки, крылья, грудки и прочие части. Работник хоть и не понимал, зачем это нужно, но, видя нетерпеливый вид Лу Ши, спрашивать не посмел и послушно сделал, как велели.

Лу Ши завернул для Гу Дао обе толстые половины куриной грудки и дополнительно подарил ему две большие куриные ножки и один куриный остов.

— Брат Гу, не церемонься со мной. Ты даже не представляешь, как сильно мне помог. Я, Лу, прямо здесь оставляю свое слово: если в будущем у тебя будет дело, и я смогу помочь, приходи ко мне без всяких сомнений.

Гу Дао увидел, что взгляд Лу Ши искренен, и отказываться не стал, щедро принял подарок, а еще дал Лу Ши несколько маленьких советов по продвижению.

— Хозяин Лу, товар, конечно, важен, но и о рекламе забывать нельзя. Можно купить немного чистой бумаги и написать на ней, что у вас здесь куриное мясо продается по частям и на вес. Сколько стоит каждая часть, какая скидка при покупке определенного количества и так далее, а потом велеть работникам лавки раздавать это вдоль улицы.

Сказав это, Гу Дао ушел, а Лу Ши остался стоять, переполненный благодарностью и не зная, что еще сказать.

Вернувшись в Люцунь и едва войдя в деревню, Гу Дао увидел, что старик Гэ стоит под большим деревом у входа и болтает с деревенскими тетушками. Неизвестно, о чем они говорили, но он рассказывал так оживленно, что лицо его сияло самодовольством.

Гу Дао как раз колебался, стоит ли подойти и поздороваться со стариком Гэ, когда тот случайно обернулся, увидел Гу Дао и тут же мелкими шажками подбежал к нему.

— Гу Дао вернулся? Это ходил в уездный город за мясом?

Гу Дао улыбнулся.

— Да, купил немного куриной грудки, чтобы приготовить вам пробное блюдо.

Подумав, что скоро сможет бесплатно поесть мясного, старик Гэ в душе расцвел от радости.

— Пробное блюдо - хорошо, пробное блюдо - хорошо.

А вот кто-то другой уловил в словах странность и спросил Гу Дао:

— А что это за мясо такое - куриная грудка?

Гу Дао только и ждал, чтобы кто-нибудь спросил, и поспешно сказал:

— Это мясо с грудки курицы. Сейчас в уездном городе есть куриная лавка, где кур разделывают и продают на вес по частям. Хочешь грудку, хочешь ножки, хочешь крылья или остов - какую часть захотел, ту тебе и отвешивают. Выбирать можно как угодно, и цена

недорогая.

Деревенские, услышав это, тут же заинтересовались и один за другим обступили Гу Дао, прося рассказать подробнее. Гу Дао подробно представил всем куриную лавку Лу Ши и особенно расхвалил, что в куриной лавке семьи Лу качество высокое, обслуживание хорошее, а цены выгодные; он сам всё покупает там. От его слов деревенские сильно заинтересовались. Разве они не хотели есть мясо? Еще как хотели. Только позволить себе не могли. Большая жирная курица, как ни считай, всё равно обходилась в несколько десятков вэней, а это ведь всё деньги. А если резать собственную курицу, то всем было жалко. Курицы ведь еще и яйца несут, поэтому обычно их оставляли до радостных событий в семье или до Нового года, когда нужно было угощать гостей, и только тогда решались зарезать. Но, по словам Гу Дао, если курицу можно покупать так, это выходило куда дешевле, да еще и любимую часть можно выбрать.

Все один за другим заявили, что через несколько дней непременно сходят в уездный город посмотреть, действительно ли там так продают. Увидев, как оживленно все обсуждают куриную лавку, Гу Дао счел, что задачу выполнил, и тихо вышел из толпы.

Едва придя домой, он сразу замочил куриный остов, собираясь позже приготовить его. Если говорить о способах приготовления куриного остова, то запасов в голове у Гу Дао было столько, что три дня и три ночи не хватило бы рассказать. И острый куриный остов, и остов в пряном маринаде, и запеченный с чесночным ароматом, и лапша на бульоне из куриного остова - Гу Дао на какое-то время даже не знал, как именно его съесть.

— Сяо Яо, как бы ты хотел его съесть?

Раз уж сам он выбрать не мог, Гу Дао просто спросил Цзин Яо, сидевшего рядом. В эти дни стало значительно теплее, и, когда после полудня солнце было хорошим, Цзин Яо выходил погреться на солнце. Сейчас он сидел на маленьком стуле во дворе, накрывшись тонкой одеждой, и от солнца даже глаза прищурил.

Услышав вопрос Гу Дао, Цзин Яо лениво открыл глаза, чуть повернулся, взглянул на куриный остов в тазу, а затем без всякого интереса отвел взгляд. Подумаешь, какие-то кости. Что в них может быть вкусного? Он же не собака.

Заметив сомнения в глазах Цзин Яо, Гу Дао улыбнулся и перечислил несколько способов приготовления куриного остова. Цзин Яо слушал, и глаза у него вдруг широко распахнулись, а тело тоже выпрямилось. Будь у него за спиной хвост, тот, наверное, уже мотался бы так быстро, что оставлял бы после себя лишь смазанный след.

— Как муж хочет есть? Сяо Яо послушает мужа.

В другое время Гу Дао сам бы уже решил, но на этот раз он покачал головой.

— Каждый раз решаю я. Если подумать, до сих пор я даже не знаю, что именно любит есть Сяо

Яо. В этот раз пусть Сяо Яо сам решит.

Он решит сам? Цзин Яо на мгновение оцепенел. С детства и доныне, кроме матери, никто никогда не спрашивал его, что он любит есть. Что ели они, то следом ел и он; права выбирать у него никогда не было.

Увидев, что Цзин Яо молчит, Гу Дао поднял глаза и как раз уловил в его взгляде боль, которую тот еще не успел спрятать. Сердце у него тут же тоже сжалось.

— Сяо Яо, расскажи мне, что ты любишь. Потом я всё буду готовить для тебя.

Голос Гу Дао был слишком серьезным, и Цзин Яо невольно отбросил мысли о притворстве. Он поправил выражение лица и голосом, в котором сам не заметил ожидания и тревоги, сказал:

— Люблю мясо, люблю острое и сладкое. Не люблю редьку.

Гу Дао кивнул и тихо повторил про себя:

— Хорошо, я запомнил. Тогда этот куриный остов приготовлю тебе острым и ароматным. Ты хоть еще и пьешь лекарство, но мы положим перца поменьше, один раз поесть - должно быть ничего.

— Хорошо.

Решив, Гу Дао взял куриный остов и вошел на кухню. Сначала он тщательно промыл его, разрубил на небольшие куски, а затем замариновал с имбирем, чтобы убрать из остова тяжелый запах. Пока остов мариновался, Гу Дао поставил котел и приготовился делать Танцу Лицзи в кисло-сладком соусе из куриной грудки*.

(ПП: обычно блюдо готовится из свиной вырезки)

Способ приготовления уже стал для Гу Дао привычкой: мясо нарезать полосками, отбить, замариновать - всё выходило у него легко и уверенно. Мясные полоски для Танцу Лицзи требовали сравнительно недолгого маринования: времени одной чашки чая было достаточно. После этого их можно было обвалить в крахмале и отправить в масло жариться. Хороша ли будет вырезка, зависело не только от финальной приправы: температура масла и время жарки тоже были чрезвычайно важны.

Но для Гу Дао всё это было пустяком. За несколько движений изначально мягкие, вялые полоски мяса в его руках стали золотистыми, хрустящими и особенно соблазнительными.

Гу Дао отложил обжаренную грудку в сторону и начал готовить самый важный кисло-сладкий

соус. Помидоры он нарезал мелкими кусочками и уварил в густой, яркий томатный соус, затем добавил туда много белого сахара, немного чистой воды и крахмала. Вообще-то требовалось еще немного белого уксуса, но поскольку под рукой у Гу Дао его не было, он, выбирая помидоры, специально взял несколько кислых, и этот шаг можно было пропустить.

Когда соус был готов, Гу Дао взял палочки, обмакнул кончик и попробовал: вкус оказался очень хорошим, кисло-сладким в меру. Тогда он высыпал вырезку в котел и стал перемешивать, пока каждая полоска не покрылась сладким ароматным кисло-сладким соусом; только после этого остановился.

Закончив с кисло-сладкой грудкой, Гу Дао увидел, что куриный остов тоже уже почти промариновался. Он быстро и ловко вымыл котел, снова разогрел его и налил масло. На этот раз в котел отправились не аппетитные помидоры, а сорванный в горах дикий сычуаньский перец и маленькие чили, от одного запаха которых хотелось чихать без остановки.

Боясь, что Цзин Яо будет слишком остро, Гу Дао не осмелился положить много, но во время жарки всё равно закашлялся от едкого аромата.

Щурясь, Гу Дао отправил в котел замаринованный куриный остов и подождал, пока его поверхность станет слегка поджаристой и золотистой. Только тогда он бросил внутрь имбирь, кусочки зеленого лука, чеснок и прочее, а уже перед самым снятием с огня начал приправлять. Соль, сахар, зира и порошок чили - Гу Дао не упустил ничего. Боясь, что вкуса окажется недостаточно, он еще добавил немного креветочного порошка, который сам смолот раньше, используя его вместо усилителя вкуса.

Когда куриный остов был готов, Гу Дао достал луковые лепешки из смешанной муки, которые утром принес Чжан Чэнфу, приехав за подливками, и положил их на котел прогреться. Хотя подливки у Чжан Чэнфу выходили средне, в мучных изделиях он действительно был мастером. Даже Гу Дао, попробовав такую луковую лепешку из смешанной муки, счел ее ароматной.

Лепешка была нетолстой и очень скоро прогрелась. Гу Дао одну за другой снял лепешки с котла лопаткой и сложил на тарелку.

Ароматный куриный остов был острым, свежим и душистым, а кисло-сладкая грудка - приятно кислой и сладкой; эти два блюда представляли собой две крайности вкуса, но, оказавшись рядом, странным образом сочетались очень гармонично. Гу Дао взял палочками кусочек кисло-сладкой грудки и поднес к губам Цзин Яо. Цзин Яо хоть и не понял, почему Гу Дао вдруг сделал такой жест, но словно под влиянием нечистой силы сам открыл рот и съел.

Едва кусочек попал в рот, первым раскрылся кисло-сладкий соус снаружи: сладкий, но не приторный, кислый, но не терпкий, он словно чистый родник медленно растекся во рту, густо и долго. Затем последовала хрустящая корочка - стоило слегка прикусить, как раздалось «крак». Этот ясный хруст будто стал прекрасной мелодией, сыгранной на кончике языка, а следом показалось нежное, сочное куриное филе: мясо было тонким, гладким и мягким, с легкой упругостью при жевании.

Острый куриный остов был полной противоположностью. Красный блестящий порошок чили обволакивал золотистые куски остова, а сверху их украшал изумрудный зеленый лук. При первом же укусе во рту вспыхивал горячий удар чили, а затем постепенно раскрывался густой аромат куриного мяса; даже в щелях между костями прятался манящий вкус. Каждый кусок был совершенным сплетением жгучей остроты и свежего аромата, так что остановиться было невозможно.

Гу Дао тоже ел с большим удовлетворением, и две тарелки очень скоро были подчистую разделены между ними. После еды Гу Дао снова приготовил порцию кисло-сладкой грудки, взял специально оставленную маленькую порцию острого куриного остова и отправился в дом семьи Гэ. Старик Гэ, попробовав, и правда остался доволен, а сильнее всех понравилось Гэ Чжуанцаю: маленькую тарелку Танцу Лицзи он вылизал до чистоты вместе с соусом.

В конце старик Гэ хлопнул ладонью и утвердил это блюдо, да еще хотел заказать и куриный остов. Но Гу Дао всё время казалось, что на таком застолье, где за одним столом соберутся люди и станут грызть куриные остовы, это будет выглядеть не слишком изящно, поэтому он решительно остановил старика Гэ.

Острый куриный остов

<http://bllate.org/book/17822/1713912>