

По дороге назад тетя Лю с некоторой тревогой сказала:

— Деньги-то ты получил, но с семьей старика Гэ, считай, рассорился. Думаю, в будущем они уже не станут звать тебя готовить пиры. Не знаю только, сможет ли этот пир разнести твою славу. Если она дойдет до уездного города, тогда в будущем тебе не придется тревожиться, что не будет заказов на пиры.

Гу Дао сказал тете Лю не беспокоиться. В своем поварском мастерстве он всё же был довольно уверен. Хоть он и не пробовал блюд из уездных ресторанов, но считал, что его собственные точно не хуже. И в конце концов Гу Дао действительно угадал: его имя из-за этого пира в честь Вина полнолуния и правда дошло до уездного города. Более того, из-за сплетен о семье Юань он одним махом стал в уездном городе известным поваром.

— Вы знаете? Та семья Юань тогда пришла, спасаясь от голода.

— Да не может быть. По тому, как они обычно себя держат, совсем не похоже.

— Зачем мне тебя обманывать? Его второй дедушка сам так сказал.

На какое-то время новость о том, что семья Юань пришла в уездный город, спасаясь от бедствия, словно на собственных ногах, разошлась по всему уездному городу. Все с большим интересом обсуждали ее несколько дней подряд и никак не могли остановиться.

Если говорить начистоту, виновата была сама семья Юань: в обычные дни они не умели вести себя по-человечески. Опираясь на то, что их второй дядя человек способный, а младший сын старика Юаня ныне служит в уездной управе, они в уездном городе ходили чуть ли не боком. Не говоря уже о деревенских, даже на такие семьи, которые сами лишь недавно обосновались в уездном городе, Юани тайком смотрели свысока.

Теперь всё стало прекрасно: семья Юань, которая гордилась своим положением и задирала нос, оказывается, вовсе не была городской, а еще, говорят, рассорилась со своим вторым дядей. В уездном городе нашлось немало тех, кто злорадствовал.

Вместе с распространением сплетен о семье Юань имя Гу Дао тоже незаметно поднялось в уездном городе. Теперь многие горожане знали, что в Люцунь есть повар, настоящий мастер больших пиров: блюда у него, что называется, совершенны по цвету, аромату и вкусу. И еще у этого повара был особый прием: каждому блюду он давал особенно праздничное и приятное название. К тому же цена у него была невысокой: пригласить его выходило куда выгоднее, чем повара из уездного города.

Деревня Бэйхэцунь, семья Дин.

Жена семьи Дин в панике бежала от входа в деревню; даже на сына, который звал ее, играя

под большим деревом, не обратила внимания. С корзиной в руке она, словно вихрь, ворвалась в собственный двор. Толкнув дверь, она увидела, что ее муж сидит в кресле-качалке, греется на солнце и, покачиваясь, сладко спит. На маленьком столике рядом еще стояли чайник и тарелка вареного гороха; вид у всего этого был такой безмятежный, что дальше некуда.

Но жена Дин от этого только разозлилась еще сильнее. Она одним движением сняла с головы мужа одежду, которой тот прикрывался от солнца, и швырнула в сторону. Затем схватила мужчину за ухо и принялась отчитывать:

— Спишь, спишь, целыми днями только и знаешь, что спать! Наше семейное дело уже почти полностью отбирают, а ты всё спишь!

Дин Сяочжу спал как раз крепко. Во сне он держал в руках большую чашку тушеной свиной рульки и ел так, что весь рот блестел от масла. Последний кусок вот-вот должен был попасть ему в живот, как вдруг он ощутил боль в ухе. Следом его свиная рулька исчезла, а вместо нее появилось разъяренное человеческое лицо.

Разглядев, кто это, он уже не успел рассердиться и поспешно поднялся, уступая кресло-качалку.

— Же... жена, ты почему вернулась? Я всего-то поспал совсем немного. Сейчас же пойду готовить.

Сказав это, он уже направился к кухне, но жена Дин схватила его за ухо и потянула обратно.

— Какой еще обед? Дома беда случилась, ты знаешь или нет?

— Беда? Какая беда?

Дин Сяочжу в ужасе побледнел:

— С тобой что-то случилось или с нашим сыном? Кто вас обидел? Вот я его сейчас до смерти поколочу!

Говоря это, он схватил стоявшую рядом деревянную палку и с грозным видом посмотрел на жену, только и ожидая ее приказа, чтобы тут же броситься наружу и схватить человека.

Жена Дин вырвала палку у него из рук и бросила в сторону.

— Не нас кто-то обидел, а с бизнесом беда! Ты знаешь, почему в последнее время тебя никто не зовет готовить пиры?

Дин Сяочжу почесал голову, не совсем понимая, почему речь вдруг зашла об этом.

— Никто не зовет меня готовить пиры - значит, у людей нет пиров, вот и всё.

Раньше такое тоже бывало. У них, поваров, которые брались за деревенские застоля, всё было именно так: получишь один заказ и потом несколько месяцев сидишь без дела, это вполне нормально.

От такого ответа мужа жена Дин разозлилась так, что даже не знала, что сказать. Она несколько раз сильно ткнула его пальцем в лоб.

— Ты всё это время из дома не выходил и вообще не знаешь, что снаружи всё уже изменилось. Теперь в Люцунь появился новый повар, и его слава дошла даже до уездного города. Даже городские говорят, что он готовит вкусно, а цена у него выгодная, все говорят, что будут звать его. В прошлый раз ты из-за боли в животе отказался от пира семьи Гуань в Люцунь, и в итоге его взял он. Несколько дней назад он еще готовил пир в честь первого месяца младшего сына семьи Гэ из уездного города, а теперь его имя прогремело, он прославился во всех окрестных селениях. Скажи-ка, не так давно на юге уже появился новый повар и отнял у нас немало дел, а теперь еще вылез какой-то из Люцунь. Разве мы в будущем вообще сможем получать заказы на пиры?

Услышав это, Дин Сяочжу тоже невольно начал тревожиться. Он занялся этим делом только после женитьбы, когда стал учиться у тестя. Хотя занимался он недолго и мастерством уступал тестю, но благодаря хорошей репутации, которую тесть копил все эти годы, он в окрестных селениях всё же мог получать немало работы. Так продолжалось до тех пор, пока на юге не появился новый повар. Пусть его цена была немного выше, но из-за неплохого мастерства он всё равно отнял у Дин Сяочжу немало заказов. К счастью, соседние деревни привыкли звать именно его, поэтому время от времени он всё еще получал работу, и этого хватало, чтобы прокормить всю семью, старых и малых.

Но теперь в ближайшем Люцунь вдруг тоже появился повар. Разве это не значило, что тот пришел отнимать еду прямо у дверей его дома?

— Жена, как думаешь, что нам теперь делать?

Откуда жена Дин могла знать? Она немного беспомощно махнула рукой.

— Дай мне подумать.

Прошло долгое время. Лишь когда солнце съехало к западу, окрашивая половину синего неба в густой желто-оранжевый цвет, жена Дин наконец заговорила.

— Остается только так...

Она притянула Дин Сяочжу ближе и тихо зашептала ему на ухо.

Гу Дао не знал, что кто-то уже на него нацелился. В это время он как раз вез из уездного города лекаря Юня и с тревожным лицом сидел в ослиной повозке, торопясь назад. Сегодня в полдень, едва они закончили обедать, у Цзин Яо вдруг схватило живот, боль была такой сильной, что лицо у него побледнело на несколько оттенков. Гу Дао испугался, что яд не вывелся до конца, и поспешно побежал к дому дяди Нью у входа в деревню, нанял ослиную повозку и привез лекаря Юня.

Когда они добрались до дома, Цзин Яо бессильно лежал на кровати. Гу Дао, глядя на него, чувствовал, как сердце болит от жалости, и поспешно подвел лекаря Юня к постели. Лекарь Юнь был серьезен. Он приложил два пальца к пульсу Цзин Яо, но вдруг лицо его изменилось; он взял другую руку Цзин Яо, снова приложил пальцы, а затем опять вернулся к первой.

Эти движения напугали Гу Дао так, что на лбу у него выступил пот.

— Лекарь Юнь, это... что с ним? — голос его невольно дрогнул.

Лекарь Юнь молчал. Гу Дао почувствовал, что сердце вот-вот подпрыгнет к горлу, и боялся только одного: неужели в эти дни он плохо ухаживал за Цзин Яо, и болезнь ухудшилась?

И как раз когда он думал всё страшнее, лекарь Юнь убрал руку. Он посмотрел сперва на Цзин Яо, потом на Гу Дао и с некоторым бессилием сказал:

— Переел!

Гу Дао: «...»

Цзин Яо: «...»

Гу Дао осторожно спросил:

— Что значит «переел»?

Лекарь Юнь косо взглянул на него.

— Значит, из-за застоя пищи движение ци в селезенке и желудке нарушилось.

Говоря это, он начал рыться в лекарском ящике.

— Я впервые вижу, чтобы взрослый человек довел себя едой до такого состояния. Дам немного пилюль для укрепления желудка и утилизации пищи, каждый день по две. В обычные дни после еды тоже не надо всё время лежать и не двигаться; нечего делать - больше ходи.

Разве что прямо не сказал: «Любишь поесть да поленишься».

Цзин Яо: «...»

Гу Дао, напротив, вздохнул с облегчением.

— Лекарь Юнь, сколько за лекарства и осмотр? Я заплачу.

Лекарь Юнь махнул рукой.

— Эти лекарства почти ничего не стоят, не нужно. Дай только плату за выезд десять вэней.

— Как же так можно?

— Я сказал, можно - значит, можно.

А под конец добавил:

— Если тебе правда неловко, лучше угости меня обедом.

В уездном городе все говорили, что поварское мастерство Гу Дао замечательное, и даже его друг рассказывал, что свинина Дунпо у Гу Дао - настоящее чудо; лекарю Юню невольно захотелось попробовать.

От одного обеда Гу Дао, конечно, отказываться не стал бы.

— Хорошо. У лекаря Юня есть какие-нибудь запреты в еде?

Лекарь Юнь погладил бороду.

— Запретов, пожалуй, нет. Просто в прошлый раз я слышал от старика Юаня, что твоя свинина Дунпо бесподобна. Не знаю, выпадет ли этому старику счастье ее отведать. Не беспокойся, старик не станет есть у тебя даром, мясо на этот раз оплачу я.

Сказав это, он проворно достал несколько десятков вэней и сунул Гу Дао за пазуху. Боясь, что тот откажется, еще добавил:

— Не церемонься со стариком. У меня эти деньги есть, ты только приготовь как следует.

Увидев это, Гу Дао, естественно, больше не стал отказываться.

— Будьте спокойны, я непременно приготовлю хорошо и не потрачу ваши деньги на мясо зря. Кстати, вчера я еще купил немного куриных потрохов и куриных лапок, тоже приготовлю вам попробовать.

— Тогда старик почтительно подчинится, раз уж отказаться невежливо.

Гу Дао вышел во двор, достал из колодца свежие куриные потроха, куриные ножки и лапки, тщательно промыл их и разложил на плите. С тех пор как он подсказал Лу Ши продавать курицу по частям и на вес, дела в куриной лавке вспыхнули, словно в кипящее масло плеснули воды. Жители уездного города стремились туда наперебой, и даже деревенские семьи порой специально приезжали на воловьей повозке отвесить несколько кусков мяса.

Лу Ши помнил об услуге и всё время находил поводы прислать какие-нибудь обрезки: сегодня куриные лапки, завтра куриный остов. Обычно Гу Дао бросал всё это в бурлящий пряный соус, а после маринования, будь то холодная закуска или жарка в масле, вкус получался особенный.

Но сегодня лекарь Юнь остался на обед, и Гу Дао изменил решение, собираясь приготовить куриные лапки с чесноком.

Подумав, что лекарь Юнь уже в возрасте и грызть куриные лапки ему будет неудобно, Гу Дао решил еще и вынуть из них кости. Он взял маленький нож, и лезвие заскользило вдоль щелей между косточками куриной лапки. Вскоре несколько разрозненных костей выпали у него из руки.

Это невольно напомнило ему о другом лакомстве - куриных лапках с лимоном: хоть к рису, хоть к вину, блюдо было превосходным. Жаль, что с тех пор, как он оказался здесь, лимонов ему видеть не доводилось; боюсь, с этим блюдом больше не было судьбы встретиться.

Гу Дао тихо вздохнул и бросил очищенные до жемчужно-белого цвета бескостные куриные лапки в кипящую воду с луком и имбирем, проварил до появления пены и вынул.

Над железным котлом поднялся сизый дым. Рубленые имбирь и чеснок вместе с красными кусочками перца в горячем масле затрещали и зашипели. Гу Дао отправил куриные лапки в котел и быстро несколько раз перемешал; ошпаренные лапки, покрытые блестящими каплями масла, переворачивались в жару. Ложка соевого соуса стекла вдоль края котла, и с резким шипением подняла густой аромат соуса.

В конце немного зеленого лука для украшения, и куриные лапки с чесночным ароматом были готовы.

Нарезанную ровными квадратами отборную грудинку вместе с соусом он переложил в глиняный горшок. Янтарный бульон обволакивал подрагивающие куски мяса и быстро окрашивал их в цвет густого соуса. Гу Дао небрежным, уверенным движением бросил внутрь картофель, стручковую фасоль и три яйца с крестообразными надрезами.

Пока всё томилось и напитывалось вкусом, Гу Дао снова вынул из горшка для лувэй куриные потроха, нарезал их тонкими ломтиками, добавил свое тайное острое масло и сделал холодную закуску из потрохов в пряном соусе - острую, пряную и насыщенную.

Масло было ароматным, но не жирным, а куриные потроха - глубокими и густыми на вкус; вместе они прекрасно дополняли друг друга.

— Еда готова.

Гу Дао окликнул их и переложил свинину Дунпо в варианте «всё вместе» в блюдо. Цзин Яо и лекарь Юнь тоже подошли помочь, и вскоре несколько блюд заполнили маленький столик во дворе.

— Лекарь Юнь, попробуйте, как эта свинина Дунпо.

Гу Дао с улыбкой подвинул свинину Дунпо к лекарю Юню. Лекарь Юнь тоже не стал с ним церемониться и свободно взял палочками кусок.

Красно-коричневая, масляно-блестящая кожица мяса отливала блеском агата, жир был прозрачным, словно бараний нефрит, а между волокнами постного мяса просачивался соблазнительный янтарный соус. Стоило откусить, как во рту поднимались мягко разваренная кожица, мясо жирное, но не приторное, постное, но не сухое, и пряный аромат специй, обволакивающий каждый кусок.

Лекарь Юнь считал, что в молодости исходил четыре стороны света и пробовал немало деликатесов. Но сегодняшний кусок свинины Дунпо всё же приятно его поразил. Недаром говорят: в глухих горах скрываются тигры и леопарды, а в полях прячутся цилини. Эту маленькую деревню Люцунь и правда нельзя недооценивать.

— Хорошо, хорошо. Неудивительно, что старик Юань специально приходил ко мне хвастаться.

Увидев, что лекарь Юню понравилось, Гу Дао еще большой ложкой положил ему в чашку свинины Дунпо, а себе зачерпнул ложку картофеля со стручковой фасолью.

Если говорить о том, ароматна ли свинина Дунпо, это, конечно, несомненно. Но всякий, кто ел тушеное ассорти, знает: именно овощные добавки внутри и есть самая суть всего блюда. Картофель протушился до мягкости и разваренности, стоило слегка прижать его кончиком языка, и он рассыпался. Стручковая фасоль же до краев впитала густой мясной сок, была

обернута ароматом жира и на вкус оставалась хрустящей, упругой, приятно пружинящей на зубах.

Но очень скоро эти две вкуснейшие вещи обнаружили и лекарь Юнь с Цзин Яо. Ради стручковой фасоли на тарелке они едва не разыграли битву палочками. В конце концов лекарь Юнь, будучи уже в годах, уступил из-за снизившейся скорости реакции, и Цзин Яо успешно выхватил последнюю стручковую фасолину.

У лекаря Юня от злости чуть борода не перекосилась, но он быстро пришел в себя и перешел к двум другим блюдам. Куриные потроха были кисленько-острыми, и чем дольше жуешь, тем ароматнее становились. Куриные лапки обладали густым ароматом, на вкус были упругими, гладкими и нежными, так что проглатывать их было даже жалко.

Самое удивительное - в этих куриных лапках не было костей. Неизвестно, как их обработали, но кости удалось удалить, сохранив форму лапок. Представление лекаря Юня о Гу Дао тут же поднялось еще на один уровень. Он почувствовал, что тот точно не так прост, как говорил старик Юань, называя его всего лишь деревенским поваром; боюсь, у него были большие способности.

Эта трапеза принесла радость и хозяину, и гостю. Лекарь Юнь редко когда ел до такой сытости, а в конце даже отдохнул в доме Гу почти полчаса и только потом на ослиной повозке вернулся в уездный город.

<http://bllate.org/book/17822/1718564>