

Проводив лекаря Юня, Гу Дао тоже не стал сидеть без дела. Дела у лапшичного лотка Чжан Чэнфу теперь шли всё лучше и лучше, и прежних двух видов подливки уже совершенно не хватало, а посетители один за другим шумели, требуя новинок. Боясь, что хорошее дело снова вернется к прежнему жалкому виду, Чжан Чэнфу еще ночью взял жену, прихватил подарки и пришел к Гу Дао, надеясь, что тот придумает для них новую подливку.

Гу Дао согласился, но в эти несколько дней никак не мог сразу придумать что-нибудь вкусное. И только сейчас, когда он тушил мясо, ему вдруг вспомнилось одно блюдо - лапша с картофельным пюре и мясным соусом, которому Гу Дао научился у одной старой бабушки.

В то время Гу Дао ради своего ресторана, который вот-вот должен был открыться, ездил по деревням искать продукты и случайно у ворот одной начальной школы встретил эту старую бабушку. Бабушка толкала маленькую трехколесную тележку, и на ней продавала только одну вещь - лапшу с картофельным пюре и мясным соусом. Учеников, приходивших купить, было множество; даже немало родителей теснилось перед лотком, держа в руках мелочь, и вместе с детьми, которые были ниже их на целую голову, наперебой старались урвать свою порцию.

Именно эта оживленная картина привлекла внимание Гу Дао, так что он невольно тоже подошел и купил одну порцию. Стоило ему проглотить первый кусок, как Гу Дао понял, почему за этой маленькой лапшой с картофельным пюре и мясным соусом люди так безумно охотятся: вкус у нее действительно был слишком хорош. Картофельное пюре варили на костном бульоне, добавляя чили, сычуаньский перец и другие пряности для аромата. Мясной соус делали из жирного и постного мяса вместе: не жирно и не сухо, а в смеси общий вкус становился богаче, и каждый глоток был густым, свежим и ароматным.

Вот только лапша была плохой - самая обычная лапша быстрого приготовления, которая упрямо тянула вкус прекрасной подливки вниз больше чем на один уровень. Если бы заменить ее тонкой лапшой, вручную раскатанной до упругости и гладкости, вкус точно поднялся бы еще выше. Впрочем, это была всего лишь закуска, которую продавали у школьных ворот по два юаня за порцию; требовать, чтобы там использовали лапшу ручной раскатки, было бы слишком уж сложно для людей.

Подумав об этом, Гу Дао сам почувствовал, как ему захотелось есть. Он повернулся и вошел на кухню, решив прямо сейчас приготовить порцию и попробовать. Он достал куриный остов, который подарил ему Лу Ши, промыл, удалил тяжелый запах и положил в глиняный горшок варить бульон. Из мешка с мукой он зачерпнул две чашки муки, добавил нужное количество воды и соли. Вымесив тесто до гладкой, не липнущей к рукам поверхности, Гу Дао накрыл его перевернутой миской, чтобы оно отдохнуло, и только потом занялся картофельным пюре и мясным соусом.

Картофельное пюре с мясным соусом готовилось просто: сначала картофель нарезать ломтиками, поставить на пар и сварить до мягкости, а затем лопаткой размять в пюре. Следом шла жарка мясной крошки. Поскольку свинины дома не было, Гу Дао взял две куриные ножки, снял кожу, нарезал мясо маленькими кубиками и обжарил в котле до изменения цвета. Затем добавил зеленый лук и имбирь, раскрыл аромат, после чего положил соль, желтое вино, молотый перец, порошок чили и немного соевой бобовой пасты, и мясной соус был готов.

В этот момент можно было положить внутрь размятый картофель, добавить немного соевого соуса и куриного бульона. Бульон не должен был полностью покрывать картофельное пюре достаточно было несколько раз перемешать.

Когда картофельное пюре приобрело соблазнительный цвет соуса, Гу Дао вытащил несколько поленьев и оставил его медленно томиться на малом огне. До сих пор Гу Дао помнил слова старушки: чтобы хорошо приготовить картофельное пюре с мясным соусом, нужно непременно целый день томить его на костном бульоне и малом огне; это было блюдо, где вкус получают в обмен на время, спешить нельзя.

Гу Дао не смел забывать это наставление. Каждый раз, когда он готовил, он строго следовал словам старушки, и этот раз, конечно, не стал исключением. Вот только неизвестно, насколько картофельное пюре с мясным соусом, приготовленное им из куриного бедра и бульона на курином остоле, будет уступать варианту со свининой и бульоном на больших костях.

Только когда солнце склонилось к западу, Гу Дао снова появился на кухне. Он открыл крышку котла. К этому времени картофельное пюре уже протушилось до густоты и с тихим бульканьем выпускало маленькие пузырьки. Гу Дао попробовал ложку и почувствовал, что текстура тонкая и гладкая, без малейшей крупинки, а во вкусе есть и свежий аромат костного бульона, и густая насыщенность мясного соуса.

Отложив ложку, Гу Дао начал раскатывать лапшу. Отдохнувшее тесто в его руках очень скоро превратилось в длинные тонкие лапшинки. Когда вода закипела, Гу Дао сперва добавил в котел немного соли и каплю масла - это был маленький прием для варки лапши, который он сам вывел. Сваренная так лапша не только не слипалась, но и становилась еще более гладкой и упругой.

После трех вскипаний Гу Дао вынул лапшу, добавил две полные ложки картофельного пюре с мясным соусом и поставил чашку на стол.

— Давай, попробуй, как новая подливка.

Цзин Яо послушно сидел за столом. Хотя в обед он съел немало, при виде этой чашки смешанной лапши всё равно почувствовал, что голод становится нестерпимым.

Он взял чашку, которую протянул Гу Дао, и быстро перемешал. И только когда каждая лапшинка покрылась соусом, открыл рот и начал есть. С первым же куском во рту сперва раскрылась густая, глубокая насыщенность мясного соуса, следом - гладкая упругость лапши, а в самом конце на кончике языка растаяла тонкая нежность картофельного пюре.

Три вкуса и три ощущения во рту раскрывались слой за слоем, переплетались друг с другом, и Цзин Яо погрузился в них так, что уже не мог вырваться.

— Вкусно.

Едва проглотив первый кусок, Цзин Яо уже нетерпеливо дал оценку, а затем перешел ко второму, третьему. Гу Дао, услышав это, удовлетворенно вернулся на кухню, тоже наложил себе чашку и сел рядом, не спеша пробуя.

Едва они закончили есть, как в маленький двор пришел незванный гость. Пришедшему было около тридцати лет; и лицом, и сложением он был очень высоким, крепким и грубоватым. Стоя у ворот, он был словно небольшая гора и плотно закрывал собой солнечный свет почти на половину входа.

Гу Дао пригляделся внимательнее и понял, что лицо у этого человека незнакомое, не похож на жителя их деревни. Почувствовав, что дело нехорошо, он осторожно заслонил собой Цзин Яо, поднялся и спросил:

— Старший брат, кого ты ищешь?

Мужчина не ответил, лишь с недобрим лицом окинул маленький двор взглядом, а потом снова остановил глаза на Гу Дао.

— Ты и есть тот великий повар из Люцунь, как его там, Гу Дао?

Сердце Гу Дао глухо екнуло, и дурное предчувствие стало еще сильнее.

— Кто ты такой и по какому делу пришел?

Мужчина не ответил и сделал пару шагов во двор. Только тогда грубым голосом сказал:

— Я повар из соседней деревни Мачжэньцунь. Меня зовут Дин Сяочжу. А ты, значит, повар из Люцунь.

Гу Дао в душе крикнул, что дело плохо. Дин Сяочжу он знал: это был повар, которого семья Гуань сначала собиралась пригласить. В итоге тот из-за расстройства живота не смог прийти, а Гу Дао подобрал упущенный заказ. Теперь этот человек сам его разыскал - неужели пришел мстить за то, что он отбил у него дело?

В душе Гу Дао напрягся, но на лице ничего не показал. Он осторожно огляделся по сторонам, желая найти себе под руку что-нибудь подходящее для защиты. Ведь противник был высоким и крепким; если начнет драку, Гу Дао с ним не справится. Даже если звать людей, в этот час все работали в полях, а его дом стоял на некотором расстоянии от участков; услышат ли крики о помощи - еще неизвестно.

— Брат Дин, давай говорить спокойно. Зачем ты ищешь повара нашей деревни?

Говоря это, Гу Дао тихонько снова подтолкнул Цзин Яо назад и взглядом дал понять, чтобы тот сначала бежал. Цзин Яо и сам думал так же. Хотя боевое мастерство у него было неплохим, сейчас он был отравлен и не мог использовать даже девять десятых прежней силы. Справиться с пьяным Гу Дао еще можно было, но если заменить его этим рослым, крепким, словно тигр в спине и медведь в пояснице, здоровяком, в котором с первого взгляда виднелась сплошная сила, дело, пожалуй, будет трудным.

Ради собственной маленькой жизни Цзин Яо решил, что лучше сперва уйти. Но, хотя в душе он так и думал, глядя на то, как Гу Дао так твердо заслоняет его собой, он почему-то никак не мог поднять ногу.

И как раз когда в душе Цзин Яо шла борьба между небом и человеком, стоявший во дворе здоровяк вдруг быстро направился к ним. Цзин Яо почти подсознательно схватил Гу Дао за руку, резко потянул его за собой, а затем поднял ногу и с силой ударил. После этого удара он почувствовал, как к горлу поднялась теплая волна, а рот наполнился горьким вкусом железной ржавчины.

Он поднял руку и вытер губы; яркая алая полоса окрасила край ладони. Цзин Яо опустил рукав, прикрыв это место, и хотел потянуть Гу Дао, чтобы они убежали с другой стороны.

И тут он услышал, как здоровяк, лежавший у ворот, дрожа, сказал:

— Я... я просто пришел поклониться учителю. Разве... разве за это надо бить меня ногой?

Гу Дао: «...»

Цзин Яо: «...»

После долгого молчания они переспросили:

— Что, говоришь, ты пришел сделать?

— Поклониться учителю?

Гу Дао и Цзин Яо произнесли это в один голос, затем переглянулись, и на лицах у обоих было одинаковое недоверие.

Здоровяк на земле медленно поднял голову и посмотрел на них с таким взглядом, где было и обида, и тень укоризны.

— Я... я просто пришел поклониться учителю. Не согласны - так не согласны, зачем же бить меня ногой?

Цзин Яо застыл на месте. Гу Дао почесал голову и поспешно шагнул вперед, одним движением подняв Дин Сяочжу с земли. Этот удар и правда оказался неслабым: от дверного порога даже откололся кусок. Гу Дао не осмелился спросить, как там здоровье Дин Сяочжу, а лишь молча повел его в дом.

Войдя в главную комнату, Гу Дао и Цзин Яо сели с одной стороны, Дин Сяочжу один сел напротив. Трое людей, шесть глаз смотрели друг на друга, атмосфера была неловкой до невозможности, и в конце концов первым тишину нарушил Гу Дао.

— Этот... брат Дин, ты... ты почему пришел поклониться учителю?

Дин Сяочжу потер поясницу и, морщась от боли, сказал:

— Разве все не говорят, что у тебя поварское мастерство хорошее? Вот я и подумал прийти поклониться учителю, научиться паре приемов.

Сказав это, он оглядел Гу Дао сверху донизу, затем сложным взглядом посмотрел на Цзин Яо и неуверенно спросил:

— Великий повар - это ты или он?

Что это за слова такие! Гу Дао выпрямил спину, слегка кашлянул и сказал:

— Конечно, я. А это мой супруг, Цзин Яо.

На лице Дин Сяочжу проступило сомнение, и он снова оглядел Гу Дао сверху донизу.

— По твоей фигуре не похоже, что ты великий повар.

Гу Дао: «...»

Он и не знал, что поварское дело теперь еще и по фигуре определяют.

— Что ты хочешь этим сказать? Каким, по-твоему, должен быть великий повар?

Дин Сяочжу, терпя сильную боль в пояснице, всё же с трудом расправил грудь на полцуня.

— Конечно, таким, как я. Мой тесть говорил: повар должен быть с широкими плечами и широкой талией, тогда сможет размахивать поварской лопаткой, а блюда выйдут ароматными.

Именно благодаря этой фигуре тесть и оценил его, а потом выдал за него дочь.

— То, что сказал твой учитель, - это предвзятое представление о поварах. То, что я такой, вовсе не значит, что я не могу поднять лопатку и что обжаренные мной блюда не будут ароматными.

Дин Сяочжу подумал и решил, что это тоже верно. Ведь даже люди из уездного города хвалили блюда Гу Дао за вкус. Поэтому он тут же снова сник.

Гу Дао, увидев, что подорвал воодушевление Дин Сяочжу, добавил:

— Но ты, такой, действительно тоже довольно подходишь для поварского дела.

Услышав это, Дин Сяочжу снова зажегся надеждой.

— Вот именно, мой тесть тоже так говорил. Кстати... ты берешь учеников? Как я тебе?

О том, чтобы брать учеников, Гу Дао и правда не думал. Раньше в ресторане он учеников не брал и всегда считал, что вести ученика довольно утомительно. Если попадется глуповатый - еще ладно, просто придется потратить больше сил и внимания. Но если попадется человек с дурными намерениями, боюсь, можно еще и самому попасть в его расчеты.

Он смотрел на Дин Сяочжу: тот не походил на человека с хитрыми замыслами, но выглядел не слишком умным, и Гу Дао немного не хотел его учить. Он как раз тревожился, как бы отказать, когда увидел, как Дин Сяочжу молча вытащил из бамбуковой корзины за спиной свиную ногу и положил на стол. Это была задняя свиная нога, на вид весом в добрый десяток цзиней.

Будь это прежде, Гу Дао, конечно, не обратил бы на нее внимания и непременно выгнал бы за дверь этого ученика, который попытался поклониться учителю с помощью свиной ноги. Но теперь положение было другим. После того как Гу Дао оказался здесь, частота, с которой он ел свинину, резко упала. И теперь эта свиная нога для Гу Дао была соблазном ничуть не меньшим, чем золотой слиток.

— Это мой дар за принятие в ученики.

Гу Дао: «...»

Пусть он не слишком умен, но, как говорится, не бывает учеников, которых нельзя научить, бывают лишь учителя, которые не умеют учить.

Гу Дао одним движением подтянул свиную ногу к себе.

— Хорошо. Такого ученика я принимаю.

На лице Дин Сяочжу появилась радость. Он почувствовал, что слушать жену и правда было правильно: стоило достать свиную ногу, как учитель тут же был тронут. В этот миг он даже забыл о боли в пояснице, с хлопком опустился перед Гу Дао на колени и трижды громко поклонился головой до земли.

— Учитель, этот ученик в будущем непременно будет как следует учиться у тебя поварскому мастерству. Если учитель скажет «один», ученик ни за что не скажет «два», а потом ученик еще будет заботиться об учителе в старости и проводить его в последний путь.

Гу Дао: «...» До такого, пожалуй, не надо.

Он поспешно поднял Дин Сяочжу с земли, боясь, что если тот продолжит кланяться, то и правда отправит его раньше времени.

Дин Сяочжу тоже не стал жеманиться и, следуя силе Гу Дао, поднялся, а затем спросил:

— Тогда, учитель, когда мне можно прийти учиться поварскому мастерству?

— Когда угодно. Хочешь - можешь хоть сейчас.

Как раз позже нужно было готовить картофельное пюре с мясным соусом, он пришел бы вовремя и мог бы помочь. Кто бы мог подумать, что, услышав это, Дин Сяочжу изменится в лице и с трудом скажет:

— Се... сегодня нельзя.

Гу Дао приподнял брови, решив, что Дин Сяочжу едва успел стать учеником, а уже хочет лениться.

Увидев это, Дин Сяочжу поспешно объяснил:

— Учи... учитель, сегодня у меня поясница немного нездорова. Можно... можно я приду через несколько дней?

Поясница нездорова неужели из-за того самого удара?

Лицо Гу Дао стало неловким, и он не решился расспрашивать, а только сказал:□□

— Можно. Вернись и хорошенько отдохни, хоть несколько дней побереги себя — ничего

страшного.

Дин Сяочжу кивнул.

— Учитель, можно мне еще об одном попросить?

— О чем?

Дин Сяочжу с жадным видом посмотрел в сторону кухни.

— Ты... что там на кухне готовишь? Можно мне попробовать хоть глоток?

Едва войдя во двор, он почувствовал тот аромат, и именно этот запах убедил его: перед ним и есть прославившийся в уездном городе великий повар, учитель Гу. Кто бы мог подумать, что как раз когда он собирался подойти и поклониться учителю, его одним ударом ноги вышвырнут наружу. В душе Дин Сяочжу было обидно, и он хотел воспользоваться случаем выпросить чашку еды. Нельзя же было получить этот пинок зря.

Всего лишь немного картофельного пюре с мясным соусом - что там нельзя попробовать? К тому же он уже принял Дин Сяочжу в ученики, а значит, они теперь свои люди. Гу Дао поднялся, пошел на кухню и наложил Дин Сяочжу полную большую чашку. Из-за чувства вины за тот удар он еще лично проводил Дин Сяочжу до входа в деревню, отчего тот растрогался так, что едва снова не поклонился Гу Дао до земли.

Примечание автора: Дин Сяочжу: родные, кто понимает? Пришел всего-то поклониться учителю, а эти супруги обращаются со мной как с японцем!*

(ПП: разговорное выражение, означает «обращаться как с врагом», «издеваться».)□□