

— Отбили они его или нет - еще неизвестно.

Дин Сяочжу почесал затылок, не совсем поняв смысл слов Гу Дао. Гу Дао притянул его чуть ближе и тихо сказал:

— Неважно, зачем братья Фан пришли сюда. Раз управляющий не попросил нас уйти, значит, братья Фан еще не получили этот банкет в честь дня рождения. У нас всё еще есть шанс.

Дин Сяочжу словно очнулся от сна и вдруг понял, почему братья Фан держались с ним так вызывающе. Наверняка они хотели его разозлить, заставить опозориться перед учителем, и тогда этот банкет сам упал бы им в руки без лишних просьб. Вот уж действительно глубокий расчет!

Дин Сяочжу обернулся и злобно сверкнул глазами в сторону братьев Фан, а потом посмотрел на Гу Дао; в его взгляде стало еще больше восхищения.

— Учитель, всё-таки ты потрясающий. Тогда не будем обращать на них внимания, скорее пойдем внутрь, чтобы учитель не заждался.

Гу Дао кивнул, и они вместе направились к дому семьи Дин. Увидев, что оба идут к нему, управляющий Дин поспешно выдавил улыбку. Хотя улыбка вышла натянутой, всё же, как и сказал Гу Дао, он не попросил их уйти, а провел обоих во двор.

Всю дорогу управляющий Дин от неловкости не знал, куда девать руки и ноги. Их господин действительно договорился с Дин Сяочжу на сегодня посмотреть меню, но госпоже пригласились братья Фан, потому что их мастерство было лучше. Однако господин уже всё назначил, и госпожа не решалась ему перечить, поэтому тайком пригласила поваров семьи Фан в дом, собираясь сначала обсудить с ними дела, а потом как следует уговорить господина. Кто бы мог подумать, что так неудачно две стороны столкнутся, да еще едва не подерутся у ворот.

У управляющего Дина до сих пор в душе поднимался запоздалый страх. Если бы несколько человек и правда сцепились, господин и госпожа непременно стали бы винить и его. Подумав об этом, он посмотрел на Гу Дао уже с некоторой благодарностью.

В мгновение ока они дошли до центрального зала для приема гостей. Еще не успели войти, как изнутри смутно донеслись голоса ссоры.

Управляющий в душе резко похолодел. Неужели господин узнал, что госпожа пригласила поваров семьи Фан? Он мысленно вскрикнул: дело плохо, и уже не мог заботиться о Гу Дао и Дин Сяочжу. Подхватив полы одежды, он тут же мелкими быстрыми шагами побежал внутрь.

Через некоторое время звуки ссоры внутри наконец стихли, и управляющий Дин, вытирая

холодный пот со лба, согнувшись, вышел наружу.

— Повар Дин, прошу вас внутрь.

Дин Сяочжу кивнул, но не двинулся, а повернулся боком, пропуская Гу Дао вперед; сам же пошел следом за ним. Они вдвоем вошли в зал и увидели, что на лицах учителя Дина и его супруги всё еще держался слабый гнев. Когда учитель Дин заметил Дин Сяочжу, в его глазах быстро мелькнула неловкость.

— Сяочжу, ты пришел.

Учитель Дин и тесть Дин Сяочжу были людьми из одной деревни и поддерживали весьма хорошие отношения; иначе он не позвал бы Дин Сяочжу готовить пир в честь дня рождения своей матери. Просто он не ожидал, что жена за его спиной позовет еще одного повара. Только что управляющий сказал, что две стороны еще и столкнулись у ворот. От этого учителю Дину стало до крайности неловко, и даже лицо его при взгляде на Дин Сяочжу выглядело не слишком естественным.

Впрочем, сам Дин Сяочжу уже не чувствовал ничего особенного. За это короткое время он успел всё обдумать. Учитель ведь еще не утвердил с ним дело окончательно, значит, конечно, мог общаться с другими поварами. Он не имел права вмешиваться.

К тому же он верил в мастерство своего учителя: тот непременно сумеет получить этот заказ.

— Учитель Дин, это мой учитель, Гу Дао.

Учитель Дин не знал, что Дин Сяочжу уже снова поклонился учителю, и считал Гу Дао помощником Дин Сяочжу. Но раз Дин Сяочжу представил его так торжественно, он тоже внимательно оглядел Гу Дао, а потом слегка кивнул ему. Гу Дао ответил вежливым поклоном, сел и передал управляющему составленное меню, чтобы тот передал его учителю Дину.

Управитель Дин мельком взглянул на меню Гу Дао и не удержался, тайно покачал головой. Когда только что госпожа Дин обсуждала меню с братьями Фан, он тоже был рядом. Меню, которое подали братья Фан, выглядело куда более достойно, чем это у Гу Дао: белая чистая бумага с узорами, почерк сильный и уверенный, вид весьма внушительный. А у Дин Сяочжу меню было написано на самой грубой желтой бумаге, и почерк тоже нельзя было назвать особенно красивым.

Управляющий в душе медленно вздохнул, решив, что Дин Сяочжу, пожалуй, будет трудно получить этот заказ.

Кто бы мог подумать, что учитель Дин вовсе не потеряет интерес к этому «грубому» меню так быстро, как он представлял. Напротив, он читал его с явным удовольствием и что-то тихо

бормотал себе под нос. Управляющий придвинулся ближе и прислушался: будто бы тот повторял какие-то красивые выражения. В душе он удивился. Неужели господин смотрит не меню, а стихи?

Он как раз собирался подойти еще ближе, когда учитель Дин вдруг хлопнул меню по столу и с взволнованным лицом похвалил Гу Дао:

— Хорошие слова! Названия блюд подобраны превосходно.

Учитель Дин был одержим поэзией, в обычные дни больше всего любил разбирать стихи и словесные сочинения. Названия блюд, которые придумал Гу Дао, совершенно случайно прились ему по душе.

— Осмелюсь спросить, все эти названия блюд придуманы учителем Гу?

Все они были взяты Гу Дао с опорой на прежние стихи, разве он мог присвоить себе заслугу? Поэтому он тут же отрицал:

— Когда-то видел их в одной древней книге и специально немного заимствовал.

Учитель Дин разволновался еще сильнее.

— Осмелюсь спросить, эта древняя книга...

Гу Дао сказал:

— Читал ее в юности, теперь уже не знаю, куда она делась.

Свет, вспыхнувший в глазах учителя Дина, мгновенно потускнел; он только качал головой и вздыхал, говоря, как жаль.

Госпожа Дин, однако, не стала обращать внимания на сожаление мужа и одним движением выхватила меню у него из рук. Хотя этот пир устраивали по случаю пятидесятилетия старой госпожи, среди приглашенных должны были быть не только родственники и друзья, но и прежние соученики учителя Дина, коллеги по академии, а также несколько особенно перспективных учеников. Госпожа Дин хотела воспользоваться этим пиром, чтобы сблизиться с ними и проложить дорогу учителю Дину на будущее. Именно поэтому она так настаивала пригласить поваров семьи Фан: по сравнению с деревенскими поварами их мастерство было намного лучше.

Хотя до больших поваров из городских ресторанов им всё еще немного не хватало, цена была куда выгоднее. Учитель Дин преподавал в академии, плата за обучение у него была немалой,

но расходы семьи в уездном городе тоже были велики, и повара из городского ресторана они действительно пригласить не могли.

Поэтому она долго взвешивала всё снова и снова и только потом позвала братьев Фан. Пусть до лучших они не дотягивали, зато среди тех, кто похуже, были более чем достаточны. А этого Дин Сяочжу она совершенно не ставила ни во что. Прежде, когда она сопровождала мужа в родную деревню, ей довелось случайно попробовать застолье, которое готовил учитель Дин Сяочжу, то есть его тесть, и тогда она сочла его весьма обычным. Она слышала, что мастерство Дин Сяочжу еще уступает мастерству его учителя. Тогда насколько же невкусной должна быть еда, которую он приготовит? Как такое можно подать на пире их семьи? Только бы гости не посмеялись, решив, что их намеренно встретили небрежно.

Она подняла меню и внимательно стала читать.

Раз уж госпожа Дин вышла замуж за учителя, она, разумеется, тоже несколько лет училась грамоте. Пусть нельзя было сказать, что она разбиралась во всем - стихах, прозе, каллиграфии и живописи, но определенная способность оценить у нее всё же была. Надо признать, названия этих блюд и правда были хороши; глядя на них, она то и дело кивала.

К тому же после каждого блюда было специально отмечено, какой у него вкус и какие продукты используются. Это оказалось весьма заботливо.

Только неизвестно, каково мастерство этого повара на самом деле!

Она опустила меню и посмотрела на Гу Дао.

— Это меню полностью составили вы?

— Да. Госпожа, как вам кажется? Если есть места, которыми вы недовольны, я могу их изменить.

— Таких мест нет. Просто не знаю, каково мастерство учителя Гу в готовке.

Гу Дао еще не успел заговорить, как Дин Сяочжу уже нетерпеливо сказал:

— У моего учителя мастерство превосходное. Пир в честь первого месяца младшего сына семьи Юань из городской бакалейной лавки готовил мой учитель. И еще лапшичный лоток семьи Чжан на пристани, у которого сейчас дела идут отлично, - подливки для них тожеставляет мой учитель.

Когда Дин Сяочжу говорил об этом, на лице у него был такой вид, будто чужая слава сияла и на нем самом. На лице госпожи Дин, однако, ничего не изменилось, потому что о двух этих делах она не знала. Как могли привлечь ее внимание пир в честь первого месяца ребенка

какой-то бакалейной лавки и лапшичный лоток у пристани?

Зато старый слуга за ее спиной, услышав это, наклонился к ее уху и тихо сказал несколько слов. После этого взгляд госпожи Дин, обращенный к Гу Дао, немного изменился, хотя в нем всё еще оставались следы сомнения.

— Сколько раз вы готовили застолья? Где обычно берете заказы?

— Застолья - только два раза.

Едва эти слова прозвучали, брови госпожи Дин, только что разгладившиеся, снова нахмурились.

— Но я могу приготовить пробные блюда!

— Пробные блюда?

На лице госпожи Дин появилось выражение явного интереса.

— Да. Я могу сперва приготовить несколько блюд, чтобы госпожа Дин и учитель Дин попробовали. После этого решать будет еще не поздно.

Эти слова как раз попали госпоже Дин в самое сердце, и она тут же улыбнулась.

— Хорошо. Тогда по этому меню приготовьте несколько блюд на пробу.

Госпожа Дин снова посмотрела на меню в руках, немного подумала и выбрала три блюда: кролика со свежим перцем, рыбные ломтики в кислом бульоне и большую закуску из разных овощей. После этого она велела управляющему отправить людей купить продукты.

Вскоре посланные слуги вернулись, неся в обеих руках мясо и овощи. Гу Дао сначала подошел и проверил качество продуктов; убедившись, что всё годится, он вместе с Дин Сяочжу отнес их на заднюю кухню. На задней кухне стояла еще одна пожилая женщина. Управляющий Дин представил ее: в обычные дни она отвечала за еду учителя и могла помочь Гу Дао.

Раз управляющий Дин сам так сказал, Гу Дао не стал напрасно тратить такую рабочую силу и сразу распределил дела - пожилая женщина моет овощи, Дин Сяочжу разделывает кролика, он сам занимается рыбой.

Гу Дао сначала тщательно вымыл рыбу, затем снял чешую и нарезал ее ломтиками.

Нарезка ломтиками очень проверяет работу ножа у повара, и именно поэтому госпожа Дин выбрала это блюдо. Госпожа Дин стояла снаружи кухни и через окно смотрела, как Гу Дао срезает с рыбы один ломтик за другим. Каждый кусочек был тонок, как крыло цикады, почти прозрачный, словно оконная бумага. Чтобы нарезать целую рыбу, Гу Дао понадобилось лишь время, за которое можно выпить чашку чая.

Затем пошло маринование: немного имбирной соломки, соли, яичного белка, перца, желтого вина и крахмала. Этого было достаточно. Всё равномерно перемешать с рыбными ломтиками руками и оставить на десять минут. Оставшиеся рыбные кости Гу Дао тоже не выбросил: он обжарил их в котле несколько мгновений, добавил воды и сварил рыбный костный бульон. Потом вынул кости, а бульон оставил основой для рыбных ломтиков в кислом супе. Самое важное в этом блюде - кислый суп. Именно он дарил рыбным ломтикам живой вкус, словно душу. Кислота в нем была не плоской и раздражающей. Это была сложная, густая благоуханность, рожденная на сильном жаре из квашеных овощей после брожения и полностью поспевших помидоров, усиленная чистым и резким белым уксусом, жгучими кусочками красного перца и пряно-теплой имбирной соломкой.

Когда квашеные овощи обжарились до полуготовности, Гу Дао взял два помидора, снял с них кожицу, нарезал кусками и отправил в котел, обжаривая, пока не выступил сок. Затем он добавил квашеные овощи и рыбный костный бульон, поставил тушиться, и когда кислый, ферментированный вкус квашеных овощей выварился наружу, можно было добавить гарнир. После того как гарнир сварился, последними шли рыбные ломтики.

Рыбу нарезали чрезвычайно тонко, и едва ломтики попадали в котел, они быстро меняли цвет и сжимались. Гу Дао взял большую ложку и не стал перемешивать: лишь зачерпывал снизу кипящий суп и понемногу поливал им рыбные ломтики. Вскоре все они приобрели соблазнительный молочно-белый цвет.

Гу Дао тут же погасил огонь, перелил рыбные ломтики в кислом супе в посуду и напоследок не забыл выложить сверху немного кинзы. Чтобы блюдо не остыло и не испортило вкус, его вынесли сразу после приготовления и подали госпоже Дин и учителю Дину на пробу.

Учитель Дин возлагал на это блюдо большие ожидания; точнее говоря, он ждал многого от каждого блюда Гу Дао. Ведь с таким поэтичным названием разве вкус блюда мог не пробудить аппетит учителя Дина?

К счастью, принесенное блюдо несколько не разочаровало учителя Дина. Уже один его вид заставил его почувствовать, как просыпается голод. С госпожой Дин было то же самое, но она всегда была человеком осторожным и, пока не попробует вкус блюда, не стала бы легко выносить решение.

Служанка вовремя подала им чашки и палочки. Госпожа Дин взяла палочки и первым делом подцепила кусочек рыбы, отправив его в рот. Рыбное мясо было свежим, нежным и гладким, почти таяло во рту. А после того как его полностью пропитал кислый суп, каждый кусочек обволакивали густая кислая и насыщенная свежесть. Этот вкус будто вырывался из каждого волокна рыбы, а когда кусочек проглатывался, в горле еще оставалась тонкая теплая нота.

Госпожа Дин невольно тайно кивнула, а затем взяла кусочек гарнира снизу. Шиитаке были мясистыми, ломтики бамбука - хрустящими и свежими, тофу - мягким и нежным; они тоже вобрали в себя кисло-острый, пробуждающий аппетит суп, так что хотелось есть кусок за куском и невольно погружаться в этот вкус.

Учитель Дин, в отличие от супруги, не думал так много: он уже давно погрузился в радость вкусной еды и не мог выбраться.

<http://bllate.org/book/17822/1741853>