

Гу Дао нес трех кур, только что купленных у Лу Ши, собираясь вернуться домой и приготовить их в пряном соусе. Они уже договорились: Гу Дао предоставляет смесь для соуса и получает 30%, Лу Ши отвечает за последующую продажу и все связанные с ней дела и получает 70%. Раз уж решение принято, Гу Дао хотел поскорее всё окончательно закрепить.

Он планировал сделать два вида соуса: один - обычный, другой - острый, с сычуаньским перцем. Оба эти вкуса в будущих временах пользовались большой любовью, и Гу Дао считал, что здесь они тоже ничуть не уступят.

Вернувшись домой, Гу Дао по одному достал из шкафчика все пряности, которые собирался использовать. Хорошо еще, что отец прежнего владельца тела тоже был поваром и дома хранилось немало полезных вещей, иначе купи он всё это сам, денег бы точно не хватило. В этих местах пряности были невероятно дорогими, по цене почти как драгоценности.

Он нашел большой керамический горшок, промыл подобранные специи, затем примерно на десять минут замочил их в теплой воде, после чего завернул в чистую хлопчатую ткань и бросил в горшок. Добавил воды, довел на сильном огне до кипения, затем всыпал большое количество перца чили, сычуаньского перца и немного белого сахара. Белый сахар не только смягчал сухую жгучесть, которую давали обилие чили и сычуаньского перца, но и обогащал вкус соуса, делая его более многослойным. К тому же при нагревании сахар карамелизовался, отчего соус приобретал яркий красноватый блеск, а мясо, приготовленное в нем, выглядело еще аппетитнее.

Когда соус был составлен, его еще нужно было томить на малом огне целый час, чтобы вкус всех приправ сам собой вышел наружу.

Тем временем Гу Дао положил другую курицу в горшок с соусом для куриных потрохов. Этот соус был уже готовым, и его вкус прошел проверку множеством едоков на пристани; менять в нем ничего не требовалось, можно было сразу готовить.

Целая курица - не куриные потроха, ее нужно было варить целых сорок минут.

Когда время вышло, тоже нельзя было спешить и сразу есть: курицу еще нужно было оставить в соусе примерно на тридцать минут, чтобы вкус лучше проник внутрь.

Пока обычная курица в пряном соусе пропитывалась, в другом горшке уже сварился острый соус с сычуаньским перцем. Гу Дао опустил туда двух кур, и вскоре из горшка потянулся такой насыщенный, пряный и покалывающе-острый аромат, что у Дин Сяочжу и Цзин Яо потекли слюнки.

Цзин Яо уже не впервые ел мясо в пряном соусе, приготовленное Гу Дао, но почему-то каждый раз, стоило ему увидеть такое, он всё равно начинал томиться от желания попробовать. О Дин Сяочжу и говорить нечего: он и сам любил поесть, иначе не пошел бы в это ремесло. Глядя на спину Гу Дао, он даже не разглядел, что тот туда кладет, - все его внимание было приковано к курице.

Еще через полчаса обычная курица в пряном соусе наконец вышла из горшка. Гу Дао разрубил ее на небольшие куски, разложил на столе и позвал Цзин Яо с Дин Сяочжу пробовать.

Цзин Яо уже давно не мог дождаться: едва Гу Дао закончил говорить, он поднял палочки и прямо потянулся к куриной ножке. Дин Сяочжу тоже не уступал, но за куриную ножку с супругом учителя он ни за что не осмелился бы бороться, поэтому мог только выбрать меньшее и взять кусок грудки. В глазах Дин Сяочжу куриная грудка всегда была сухой, волокнистой и безвкусной. Единственное ее достоинство - без костей, есть удобно.

Но грудка, приготовленная учителем, была совсем не такой: мясо оказалось плотным и упругим, не разваренным до полной мягкости без всякого сопротивления, но и не жестким настолько, чтобы его было трудно жевать. При этом оно было полно сока. Стоило слегка прикусить, как солоноватый ароматный соус мгновенно расходилась по кончику языка. Соленость была умеренной: она не закрывала мясной аромат, а напротив, полностью раскрывала природную свежесть курицы.

Дин Сяочжу съел один кусок и уже не мог остановиться. На какое-то время ему стало не до вежливых уступок, и скорость, с которой его палочки хватили мясо, заметно выросла. Цзин Яо тоже распробовал этот вкус, и его палочки сталкивались с палочками Дин Сяочжу, издавая частый стук.

А вот Гу Дао, съев несколько кусков, отложил палочки. Не потому, что вкус ему не подходил, а потому, что он знал: впереди еще была курица в остром соусе с сычуаньским перцем. Если сейчас съесть слишком много, потом уже не получится как следует попробовать вторую.

Вскоре курица в остром соусе вышла из горшка. Ее аромат по сравнению с обычной курицей был еще более горячим и властным. Едва ее поставили на стол, жгучий, свежий и пряный запах сразу ударил в нос. Стоило откусить кусок, как нежное куриное мясо, обволакиваемое густым соусом, раскрывало сначала солоноватую основу, а затем накатом приходило раздражающее чувство остроты с легким онемением. Кончик языка сперва начинало приятно покалывать, следом его захватывал огненный жар, и чем дольше жуешь, тем сильнее затягивает.

Цзин Яо и Дин Сяочжу ели с таким удовольствием, что уже не могли остановиться; особенно Цзин Яо. Он и так любил острое, разве мог пройти мимо такой свежей, ароматной и обжигающе-пряной курицы?

Однако из-за того, что обычной курицы в пряном соусе он только что съел слишком много, даже растянув живот, всё-таки не смог осилить особенно много. В итоге всё досталось одному Гу Дао: целых полкурицы с лишним попали к нему в живот, и он ел до тех пор, пока не начал отрывивать от сытости.

— Учитель, эта курица у тебя вышла слишком хорошо.

Дин Сяочжу облизнул губы. Хотя живот у него уже округлился от еды, он всё равно

чувствовал, что не наелся.

— Муж, ты правда потрясающий.

Раз уж Дин Сяочжу начал нахваливать, Цзин Яо счел, что не может отстать, и тут же одно за другим пустил в ход красивые сладкие слова, словно хотел уговорить Гу Дао каждый день готовить ему курицу в пряном соусе.

От этих слов у Гу Дао в груди стало горячо, и он сразу пообещал завтра приготовить еще одну. Впрочем, Гу Дао и правда собирался завтра снова готовить. Ведь сам он уже попробовал, а Лу Ши еще не знал, каков вкус.

На следующий день, едва проводив супругов Чжан Чэнфу, Гу Дао проворно упаковал две курицы в пряном соусе и отправился в куриную лавку.

Лу Ши знал характер Гу Дао: раз тот пообещал ему, значит, непременно сразу начнет обдумывать дело. Поэтому эти несколько дней он всё время оставался в лавке, только и ожидая великого появления Гу Дао. Но он не думал, что Гу Дао придет так быстро. Всего через день тот уже явился к нему с двумя порциями курицы в пряном соусе.

— Брат Лу, попробуй.

Гу Дао приехал на воловьей повозке и в дороге почти не задерживался, поэтому, когда курицу в пряном соусе поставили перед Лу Ши, она всё еще была теплой. Лу Ши велел принести палочки и первым делом взял кусок острой курицы с сычуаньским перцем. Причины особой не было: просто он любил острое, почти не мог есть без остроты. Если во время еды не видел немного красного перца, ему всё казалось пресным и безвкусным.

И эта острая курица в пряном соусе с сычуаньским перцем пришлась Лу Ши точно по желудку. Один только вид перца уже заставил его пальцы зашевелиться от нетерпения.

Он отправил курицу в рот, и густой аромат остроты с сычуаньским перцем властно ворвался внутрь. Стоило слегка прикусить, как аромат соуса, мясной вкус и жгуче-пряная острота слились воедино, принося одну за другой волны горячего раздражающего вкуса.

Но искусство было в том, что эта жгучесть не захватывала всё полностью: в ней всё равно можно было распробовать свежую нежность и сочность курицы. А обычная курица в пряном соусе была лишена этой жгучести, зато в ней было больше чистоты. Чистый мясной аромат и легкая пряность соуса медленно расходились во рту; без чрезмерной напористости множества специй, только самый настоящий запах курицы - простой и соблазнительный.

Лу Ши невольно то и дело кивал, втайне радуясь, насколько правильным оказалось его решение сотрудничать с Гу Дао.

— Брат Гу, я, Лу, и правда не ошибся в человеке. Эти две курицы в пряном соусе... я считаю, что хоть весь уездный город обойди, нет, даже весь областной город обыщи, второго человека, способного приготовить такой вкус, как у брата Гу, не найдешь.

Гу Дао скромно улыбнулся.

— Это старший брат Лу слишком высоко меня ценит.

Лу Ши слегка покачал головой; в душе он был совершенно не согласен.

— Брат Гу, тогда я в эти дни начну переделывать лавку. Как, по-твоему, лучше ее изменить?

Стоило заговорить об этом, как Гу Дао сразу нашел, что сказать. Он тут же рассказал Лу Ши, как в будущих временах выглядели лавки с готовым мясом в пряном соусе, как их оформляли, как продавали товар, а также какими способами привлекали покупателей. Лу Ши слушал и без конца хвалил, а кисть в его руке почти не останавливалась.

Они проговорили до самого вечера и остановились лишь тогда, когда у обоих пересохло во рту.

— Брат Гу, смотри, я как разговорился, так и о времени забыл. Уже такой час. Может, пойдем в «Цзуйсянлоу» поедим, а потом я велю работнику отвезти тебя обратно?

Гу Дао посмотрел на всё еще светлое небо снаружи, потрогал немного проголодавшийся живот и кивнул. «Цзуйсянлоу» считался одним из лучших ресторанов уездного города и славился курицей в лотосовом листе с хрустящей корочкой. Раз уж они пришли сюда, Лу Ши, даже не думая, сразу заказал это блюдо и с жаром пригласил Гу Дао попробовать.

Гу Дао как раз тоже был полон любопытства к местной кухне, поэтому с Лу Ши церемониться не стал. Так называемая курица в лотосовом листе с хрустящей корочкой готовилась так: целую курицу сначала варили в пряном соусе, затем обжаривали в масле, а после выкладывали на лотосовый лист и подавали гостям. Гу Дао смог распробовать: перед приготовлением эту курицу, должно быть, вымачивали в воде, настоящей на высушенных лотосовых листьях, либо сами сухие лотосовые листья входили в состав соуса.

Лотос - водное растение с листьями, поднимающимися над водой; с точки зрения лекарственных свойств он способен очищать жар и избавлять от летнего зноя. Если добавить его в пищу, он еще и хорошо смягчает жирность пряного соуса и куриного мяса. Именно в этом был секрет: хотя курица явно была обжарена в масле, во рту она казалась сочной, но не жирной.

Гу Дао невольно тайно кивнул, думая, что «Цзуйсянлоу» не зря считается лучшим рестораном

уездного города: сила у него всё-таки есть, и самому Гу Дао нельзя его недооценивать.

Впрочем, кроме курицы в лotosовом листе с хрустящей корочкой, остальные блюда немного уступали. Но это «уступали» относилось лишь к сравнению с самой курицей; если сравнивать с едой снаружи, они всё равно были весьма достойными.

Когда они доели, Гу Дао заказал еще одну порцию курицы в лotosовом листе с хрустящей корочкой, собираясь забрать ее домой, чтобы Цзин Яо тоже попробовал. Работник очень быстро принес упакованную курицу и еще напомнил Гу Дао: вернувшись, обязательно есть ее горячей, иначе вкус уже будет не тот.

Гу Дао с улыбкой кивнул и поднялся, собираясь вместе с Лу Ши уходить. Но едва они дошли до зала ресторана, как увидели знакомых, спускавшихся из отдельной комнаты на втором этаже. Эти знакомые были не кто иные, как братья семьи Фан. Они окружили мужчину средних лет с небольшими усиками и большим животом, а на лицах у них были сплошные угодливые улыбки.

Гу Дао не собирался подсматривать за чужими делами, лишь мельком взглянул и уже хотел уйти. Но стоило ему отойти от ресторана на несколько шагов, как братья Фан мелкой рысью догнали их и преградили Гу Дао путь.

— Так ты и есть учитель того Дин Сяочжу, какой-то там Гу Дао?

Братья Фан нахмурили брови и недобро уставились на Гу Дао.

Гу Дао было лень связываться с этими двумя. Он лишь дал знак Лу Ши, и они обошли братьев Фан, собираясь идти дальше. Кто бы мог подумать, что братья Фан не отстанут и снова обойдут их, встав перед ними.

— Не думай, что раз ты забрал застолье семьи учителя, то можешь так задирать нос. Мы-то на тот пир и сами не смотрим.

— Вот именно. Мы уже получили другой заказ. Посмотрим еще, кто кого.

Бросив угрозу, братья с самодовольным видом ушли.

Гу Дао остался стоять на месте вместе с Лу Ши, и лица у обоих покрылись черными линиями недоумения.

Гу Дао: «...» У нынешних злодеев уже настолько низкий ум? Вот так открыто сказать ему, что получили новый заказ, - не бояться, что он «снова отобьет у них заказ»?

Лу Ши думал примерно так же. В конце концов уездный город был не так уж велик, и

разузнать что-то было довольно легко. К тому же в этом деле ему даже не нужно было специально расспрашивать, потому что человека, который только что вышел из ресторана вместе с братьями Фан, он знал: это был старший управляющий из дома господина Суна.

Если вспомнить, что скоро день рождения господина Суна, не нужно было гадать, чтобы понять, что к чему. Только неизвестно, почему господин Сун не пригласил поваров из городских ресторанов, а позвал таких не стоящих на виду братьев Фан.

Впрочем, Лу Ши не собирался тревожиться об этом. Семейные дела господина Суна его не интересовали, он лишь сообщил Гу Дао свое предположение.

Гу Дао, услышав это, тоже не принял близко к сердцу. Он только вздохнул про себя: как братья Фан с таким умом вообще дожили до своих лет?

<http://bllate.org/book/17822/1752449>