

Те самые братья Фан вовсе не знали, что над ними безжалостно посмеялись, и были необычайно довольны тем, что перед Гу Дао наконец выпустили злость.

Они не то чтобы не боялись, что Гу Дао снова отобьет у них с таким трудом добытое дело, просто были уверены: на этот раз он отнять его не сможет. Ведь теперь всё было совсем не так, как в случае с учителем Дином; на этот раз у них наверху были свои люди.

Изначально братья Фан были поварами в доме господина Суна. Попасть туда им удалось не только потому, что их мастерство было вполне сносным, но главным образом потому, что их двоюродная младшая сестра приглянулась господину Суну, и тот взял ее наложницей. Благодаря этой связи братья тоже, как говорится, вслед за курицей и собакой вознеслись к небесам, и с почетом вошли в дом Сун.

Сначала оба еще вели себя довольно пристойно, но позже, увидев, что младшая сестра пользуется благосклонностью, постепенно осмелели. Еду для хозяев дома Сун они по-прежнему готовили старательно и с полной отдачей, но к пище для слуг относились крайне небрежно. Более того, они часто урезали слугам еду, из-за чего тем приходилось горько терпеть. В конце концов кто-то уже не смог выдержать и, набравшись смелости, пожаловался на братьев Фан главной госпоже. Только тогда братьев Фан выгнали из усадьбы Сун.

В день, когда они покидали усадьбу, все серебро при них было дочиста отнято слугами. Даже одежду получше с них слуги содрали почти до нитки; по этому одному было видно, до какой степени братья Фан успели навлечь на себя ненависть прислуги. Оставшиеся ни с чем братья Фан могли только вернуться в деревню и заняться приготовлением застолий, но они ни на миг не переставали мечтать снова попасть в дом Сун.

Во-первых, должность повара в семье Сун приносила хороший навар, да и работа была почетной. Стоило выйти и сказать, что ты большой повар из дома господина Суна, как окружающие сразу смотрели на тебя с большим уважением. Во-вторых, конечно, потому, что их родная младшая сестра была внутри; с такой связью никто не осмелился бы смотреть на них свысока.

Изначально братья планировали через застолье в семье учителя вновь добиться расположения господина Суна. Такой способ они придумали потому, что господин Сун особенно преклонялся перед учеными людьми.

Хотя все уважительно называли господина Суна «господином», на самом деле он был всего лишь неграмотным помещиком. Но при этом он упорно любил примыкать к книжным людям: целыми днями для вида держал в руках книгу и бормотал что-то себе под нос. На деле же не успевал прочесть и пары строк, как храп уже разносился по всей усадьбе Сун. Однако это нисколько не мешало господину Суну любить и уважать ученых.

Именно думая об этом, братья Фан и нацелились на учителя Дина. Изначально они собирались на пиру в честь дня рождения матери учителя Дина блеснуть мастерством, чтобы учитель Дин высоко их оценил. С тем вниманием, которое господин Сун уделял уездной академии, такая

новость без труда дошла бы до его ушей. А если их двоюродная сестра еще подует ему немного в уши у подушки, можно будет не тревожиться, что они не вернуться.

Кто бы мог подумать, что на полпути внезапно появится Гу Дао и превратит их хороший план в полный беспорядок. Чтобы заставить госпожу Дин передумать, братья Фан даже нашли ее и предложили снизить цену. Но госпожа Дин так и не уступила, отчего братья Фан, можно сказать, возненавидели их.

По их мнению, Дин Сяочжу был всего лишь грубым деревенским поваром. А Гу Дао, хотя и приобрел какую-то известность, скорее всего, имел только пустую славу - красивую снаружи, бесполезную внутри. Неизвестно, каким дурманом он опоил госпожу Дин, что она так уверенно выбрала именно его.

И вот, когда оба уже пали духом и решили, что надежды вернуться в дом Сун больше нет, младшая сестра вдруг передала весть: она добилась для них пира в честь дня рождения господина Суна. Если они справятся хорошо, она непременно обеспечит им возвращение в дом Сун.

Получив письмо, братья Фан тут же восторжеслись. Разве им теперь было дело до застолья в доме учителя? В их сердцах и глазах остался только пир господина Суна.

Чтобы как следует провести этот пир, они специально пригласили управляющего Суна в «Цзуйсянлоу», там подкупали его, рассыпались в похвалах и в итоге получили список почетных гостей вместе с их вкусовыми предпочтениями.

Оба брата были до невозможности довольны, будто уже видели, как дом Сун снова манит их к себе рукой.

В мгновение ока настал день пира в честь дня рождения матери учителя Дина. Едва небо начало светлеть, Гу Дао взял с собой Дин Сяочжу, сел на ослиную повозку дяди Ню и с целой повозкой овощей и мяса прибыл к дому семьи Дин.

Это был первый раз, когда Гу Дао пришел готовить застолье со своими продуктами, поэтому к выбору овощей и мяса он отнесся особенно строго. Овощи тетя Лю вместе с двумя невестками с самого раннего утра выдернула прямо с грядок: на корнях еще держалась мягкая влажная земля, а на листьях смутно виднелись прозрачные утренние росинки. Свинью Дин Дачжу зарезал только сегодня утром, а кур и кроликов, когда их привезли в дом Сун, все еще были живыми и бодрыми, совершенно не подозревая, какая страшная судьба ждет их совсем скоро.

Из-за того что с собой были овощи и мясо, на этот раз они вошли через задние ворота. Едва войдя, сразу направились на кухню. Дядя Ню еще помог сгрузить вещи с повозки и только потом уехал.

Перед тем как начать готовить, Гу Дао сперва попросил управляющего Дина проверить принесенные им продукты и, лишь убедившись, что всё верно, приступил к работе.

Ради пира старой госпожи Дин госпожа Дин специально наняла со стороны нескольких проворных женщин, чтобы те помогали Гу Дао на задней кухне, и это избавило его от немалой части хлопот. Вскоре больше десяти холодных закусок, изящно разложенных и одним видом пробуждающих аппетит, были уже готовы. Их ровно выставили на временно сооруженный длинный стол и только ждали приказа управляющего, чтобы плавным потоком отправиться в передний двор.

Подготовка оставшихся горячих блюд тоже быстро завершилась, но Гу Дао не стал отдыхать. Напротив, он вынес от печи большой таз. Когда крышку сняли, внутри оказалось уже подошедшее тесто: Гу Дао собирался сделать из него персики долголетия.

Когда старики едят такие персики, это означает здоровье, долгую жизнь и непрерывное счастье. В прежней жизни, когда Гу Дао управлял рестораном, если гости приводили пожилых родственников отметить день рождения и Гу Дао узнавал об этом, он всегда заранее готовил порцию персиков долголетия и дарил имениннику. Несколько дней назад Гу Дао вдруг вспомнил об этом классическом мучном изделии и, не говоря лишнего, сразу включил его в пир для старой госпожи Дин.

Подошедшее тесто он вымесил до гладкости, затем отщипнул два больших куска: в один добавил порошок из красного риса, во второй - отварной шпинат, после чего тщательно вымесил, пока тесто не изменило цвет. Красное тесто предназначалось для иероглифа долголетия, зеленое - для листочков у персиков долголетия. Всё оставшееся белое тесто пошло на сами персики.

Поскольку Гу Дао делал их уже не раз, рука у него была набита: совсем скоро на доске выросла целая горка маленьких молочно-белых персиков. Он по очереди смачивал донышко каждого водой, чтобы они как следует приклеились к «листикам». Затем скатывал из красного теста тонкие жгутики и выкладывал на одной стороне каждого персика знак долголетия. Не забыл он и о характерном розовом румянце на верхушке. Ради этого Гу Дао специально ходил в горы собирать персиковый цвет: вымыл его, растер, процедил, высушил, а затем снова смолот в порошок. Стоило лишь слегка припорошить им макушку, и персики получались бело-розовыми, удивительно аппетитными.

Столько маленьких персиков, уложенных вместе, и впрямь выглядели так, будто их только утром сорвали с дерева. Один к одному, сочные, нежные, будто налитые соком, так и манили съесть их по одному и распробовать как следует.

После этого Гу Дао тем же способом слепил несколько больших персиков разного размера. В самый маленький большой персик он вложил маленькие, затем, как матрешку, обернул его следующими, всё более крупными, и в итоге готовый большой персик получился высотой почти до половины роста ребенка. Несколько маленьких персиков, которые не поместились внутрь, он разложил вокруг большого, а затем вместе с Дин Сяочжу бережно перенес всё это в пароварку.

Едва из пароварки поднялась первая струйка пара, в главный двор уже начали прибывать гости. Хотя учитель Дин был родом из деревни, в академии он преподавал уже много лет. На этот раз, когда он с размахом устроил пир в честь дня рождения матери, поздравить ее пришло действительно множество людей. Почти все преподаватели академии явились без исключения, даже сам глава академии почтил праздник своим присутствием и лично принес подарки.

Подтянулись и ученики учителя Дина. В один миг небольшой двор наполнился шумом и оживлением. Беседующие гости и снующие туда-сюда слуги непрерывно пересекали двор.

Учитель Дин вместе с сыном принимал гостей и был занят так, что крутился без остановки, словно волчок. Госпожа Дин тем временем вместе с двумя дочерьми заботилась о старой госпоже и одновременно встречала женскую часть гостей. Нравы в этой династии были открытыми, правила, что мужчины и женщины не сидят за одним столом, не существовало, поэтому все собрались вместе. Госпожа Дин, увидев, что гости почти все прибыли, поспешно подала знак управляющему.

Управляющий Дин, получив знак, сразу побежал на заднюю кухню, позвал Гу Дао начинать жарить и распорядился, чтобы слуги подавали блюда. Вскоре на столы понесли тарелку за тарелкой холодных закусок, аппетитных уже одним цветом. На этот раз Гу Дао приготовил три холодные закуски: большую закуску из разных овощей, трехцветную куриную соломку и острый лотосовый корень в заправке. Все три блюда отличались вкусом и вполне могли угодить разным предпочтениям гостей.

Горячими блюдами были рыбное филе в кисло-остром супе, кролик со свежим перцем, золотистая кукурузная лепешка, фрикадельки «Четыре счастья», жареные сезонные овощи, суп-пюре с тофу и курица на пару с шиитаке.

Рыбное филе в кислом супе было кисло-острым и пробуждало аппетит; кролик со свежим перцем - острым, с легким онемением от сычуаньского перца, свежим и ароматным; золотистая кукурузная лепешка - сладкой и хрустящей; фрикадельки «Четыре счастья» - нежными и сочными; жареные сезонные овощи - свежими и очищающими вкус; суп-пюре с тофу - душистым и мягким; курица на пару с шиитаке - гладкой, ароматной и нежной.

Особенно последнюю, курицу на пару с шиитаке, Гу Дао специально разобрал на маленькие кусочки и выложил на тарелке в форме тыквы-горлянки. Тыква-горлянка звучанием напоминала «счастье и жалование», а значит, желала старой госпоже и счастья, и достатка. Едва это блюдо подали на стол, оно мгновенно привлекло взгляды всех гостей. Особенно старая госпожа: увидев его, она заулыбалась так широко, что глаз почти не стало видно, и в душе была несказанно рада.

Старая госпожа родом была с юго-запада. В юности ее родные места пострадали от наводнения, и она вместе с семьей бежала в эти края. Хотя она прожила здесь уже половину жизни, вкусы ее так до конца и не изменились: она по-прежнему любила острое с сычуаньским перцем.

Хотя местные жители в обычные дни тоже использовали перец, ели они его немного. К тому же здешний перец всё же уступал перцу юго-западных краев, поэтому старой госпоже Дин всегда казалось, что вкуса не хватает. Но острые блюда на этом пиру в честь дня рождения и правда пришлись ей по душе. Они были и покалывающе-острыми, и ароматными, и жгучими; благодаря им она на склоне лет редко для себя снова ощутила вкус родных мест.

Но вместе с радостью у старой госпожи Дин поднялась и легкая тоска. Ей стало грустно от мысли, что теперь ей уже за шестьдесят, и сколько еще лет она сможет есть такой вкус?

Подумав об этом, она даже немного обиженно посмотрела на сына, учителя Дина: почему он не пригласил этого повара раньше, чтобы тот готовил ей на дни рождения? Тогда ей не пришлось бы всякий раз в праздники возвращаться на родину лишь во сне, опираясь на выцветшие старые воспоминания.

Однако когда на стол подали курицу на пару с шиитаке, печаль старой госпожи Дин вмиг рассеялась. Уж слишком празднично была выложена эта курица, да и повар оказался заботливым: зная, что вкус у нее мягкий, он специально приготовил для нее чашку острого соуса для обмакивания. Как тут было не радоваться?

Учитель Дин, увидев, что матушка довольна, в душе тоже очень обрадовался. Даже аппетит у него вслед за этим разыгрался, и за праздничным столом он съел две чашки риса подряд. То же самое было и с гостями: все ели так, что палочки не могли остановиться. Те, кто изначально собирался воспользоваться пиром, чтобы побеседовать и завести знакомства, словно по общему молчаливому согласию плотно закрыли рты и занимались только одним - хватали блюда, снова и снова хватали блюда!

Среди них яростнее всех ел один старик с длинной бородой и седыми волосами. Старика звали Ши Синшэн, он тоже был учителем в уездной академии, но отличался он тем, что прежде при дворе занимал должность ученого. Позже из-за возраста и слабого здоровья он ушел в отставку и вернулся в родные края, где стал преподавать в уездной академии.□□

Хотя он занимал лишь самую обычную должность учителя, из-за прежнего положения ученики академии и остальные преподаватели относились к нему с особым уважением. Даже глава академии при встрече должен был уступать ему три доли почтения. Учитель Дин лично пришел к нему с приглашением на этот пир в честь дня рождения старой госпожи и даже посадил его за главный стол вместе с главой академии, чем, можно сказать, оказал ему полное уважение.

Учитель Ши, впрочем, к рассадке особого внимания не проявлял. Он пришел исключительно ради еды на этом пиру.

У учителя Ши было одно пристрастие - еда. Но при этом вкус у него был до крайности привередливым. К цвету, аромату и вкусу блюд у него имелся свой набор требований, и если хоть одно из них не дотягивало, он скорее голодал бы, чем взялся за палочки.

Вернувшись в родные края, учитель Ши сперва собирался как следует распробовать местную кухню. Кто бы мог подумать, что времена изменились, и те вкусы, по которым он тосковал душой, незаметно стали совсем другими. Это сильно его огорчало, и за месяц после возвращения он умудрился похудеть на три цзиня.

Когда учитель Дин пришел пригласить его, Ши Синшэн поначалу не слишком заинтересовался. Но стоило ему услышать, что повар этот в уездном городе уже знаменит и что даже учитель Дин, человек не слишком преданный наслаждениям рта и живота, хвалит его без конца, как интерес Ши Синшэна сразу вспыхнул.

В день пира он с самого утра поспешил прийти. Едва войдя и почувствовав аромат, разлившийся по всему двору, он от радости принялся хлопать себя по бедру. Когда же блюда начали подавать, они тем более не разочаровали его: почти не нашлось ни одного, которое ему бы не понравилось. Особенно последняя курица на пару с шиитаке - и сама по себе, и с соусом для обмакивания она была превосходна, можно сказать, доводила идею «одна курица - два вкуса» до предела.

Он думал, что самым удивительным блюдом этого пира будет именно она, но кто бы мог ожидать, что главное представление еще впереди.