

Когда Ши Синшэн пришел, Гу Дао как раз делал воздушную кукурузу.

А почему он взялся за воздушную кукурузу, нужно начинать с пира в честь дня рождения старой госпожи Дин. В тот день Гу Дао приготовил золотистую кукурузную лепешку. После подачи на стол кое-что еще осталось, и управляющий Дин велел Гу Дао забрать остатки с собой. Гу Дао немного оставил дома, а еще не забыл отнести попробовать тете Лю и деревенскому старосте, которые в обычные дни немало о нем заботились. Все, попробовав, очень понравилось.

Люцунь находилась на севере, и кукуруза здесь была очень привычной культурой; в обычные дни люди ели ее немало. Просто способы приготовления были довольно простыми: либо варили прямо в воде, либо мололи в кукурузную муку и делали из нее паровые булочки, лапшу и прочую основную еду. Но у кукурузной муки вкус всё-таки был грубоват; она лишь немного легче шла в рот, чем грубая пшеничная мука. Поэтому семьи, у которых условия были чуть получше, обычно подмешивали в кукурузную муку немного тонкой пшеничной: так есть становилось ароматнее.

А вот чтобы, как Гу Дао, прямо снимать зерна с початка и делать из них кукурузную лепешку, такое они видели впервые.

Гу Дао, увидев, что всем понравилось, еще несколько раз сделал ее из оставшейся дома кукурузы. Кто бы мог подумать, что людям это совсем не надоест. Были даже деревенские, которые специально приносили кукурузу и белый сахар к его дому, прося Гу Дао помочь приготовить. Поначалу Гу Дао и сам делал с удовольствием, но когда таких случаев стало слишком много, неизбежно немного приелось. Позже он просто стал хозяином, который машет рукой и ничего сам не делает, и поручил эту работу Дин Сяочжу.

Дин Сяочжу, напротив, был очень рад: готовить кукурузную лепешку для него было новым делом, да еще люди, которые просили его сделать, дополнительно давали один медяк. Он нисколько не считал это малым и с особым удовольствием зарабатывал эти деньги.

Но Гу Дао тоже не сидел без дела. В эти дни он всё время ел кукурузу, и это напомнило ему о другом вкусном лакомстве - воздушной кукурузе.

Воздушная кукуруза в будущем мире была очень распространенной закуской: от восьмидесятилетних старушек до малышей, которые только-только научились ходить, - все ее очень любили. Гу Дао тоже не был исключением.

Поскольку готовить воздушную кукурузу было просто, Гу Дао часто, когда собирался с друзьями, делал для всех целый котелок. Конечно, его вариант немного отличался от того, что продавали снаружи. По сравнению с магазинной воздушной кукурузой, у него вкусы были разнообразнее, потому что он специально подстраивал их под себя и своих друзей. Например, один его близкий друг очень любил соленое, и однажды Гу Дао попробовал сделать воздушную кукурузу со вкусом морской соли и лимона. Кто бы мог подумать, что вкус выйдет на удивление удачным. По сравнению со сладкой, соленая не так быстро приедалась, даже если

есть ее много, поэтому всем она очень нравилась.

Но в этот раз Гу Дао не собирался делать соленый вариант. Во-первых, сладкая воздушная кукуруза все-таки была классическим вкусом, который уже не одно столетие проходил проверку у самых широких народных масс. Во-вторых, здесь все равно не было ни лимонов, ни тонко очищенной морской соли, так что лучше уж честно делать сладкую.

Подумав так, Гу Дао взял немного заранее очищенных кукурузных зерен и высыпал их в железный котел. Следом он добавил немного рапсового масла и белого сахара. Раздув огонь посильнее, Гу Дао взял лопатку и быстро начал помешивать. По мере того как температура постепенно поднималась, сахар понемногу таял в котле, распространяя легкий, сладковатый аромат.

Руки Гу Дао не останавливались ни на миг. Прошло лишь время, достаточное, чтобы выпить чашку чая, и желтовато-оранжевые кукурузные зерна, похожие на маленькие золотые бобы, стали постепенно набухать.

Бах!

Одно кукурузное зернышко вдруг подпрыгнуло и в тот же миг прямо в воздухе превратилось в белый пухлый комок воздушной кукурузы.

Следом всё больше и больше кукурузных зерен, словно переодеваясь, стали наперегонки выскакивать наружу. Гу Дао быстро среагировал и накрыл котел крышкой. Тут же послышалось частое «треск-треск-хлоп», будто внутри непрерывно взрывались маленькие хлопушки.

Глухие звуки отдавались на кухне. Хотя они были не слишком громкими, всё равно привлекли внимание Дин Сяочжу и Цзин Яо. После того раза, когда Цзин Яо выплюнул кровь, его здоровье стало намного лучше, и теперь ему уже не нужно было каждый день лежать в постели. Время от времени он прохаживался по маленькому двору, а иногда заходил на кухню помогать Гу Дао.

Хотя каждый раз это было ради того, чтобы тайком что-нибудь съесть, Гу Дао всё же обнаружил, что работа ножом у Цзин Яо особенно хороша: картофельную соломку он нарезал даже тоньше, чем сам Гу Дао. Гу Дао считал лишь, что Цзин Яо одарен от природы, и расхваливал его снова и снова. Цзин Яо эти похвалы очень пришлись по душе. Под постоянными похвалами Гу Дао он стал делать всё больше работы и едва не забрал на себя всю нарезку овощей на кухне.

От этого горько пришлось Дин Сяочжу. Он видел, как Цзин Яо, проучившись у Гу Дао всего несколько дней, уже режет почти не хуже самого Гу Дао. А он сам поклонился учителю почти месяц назад, но всё еще нарезал не как следует, и тут же почувствовал стыд. Из-за этого он стал усердно тренировать работу ножом, боясь вызвать презрение Гу Дао и одним пинком вылететь из учеников.

Гу Дао, конечно, так не думал, но раз Дин Сяочжу сам готов был упражняться с ножом, это было хорошо, и он ничего лишнего не говорил, лишь время от времени давал советы и несколько слов ободрения. От этого Дин Сяочжу тренировался еще усерднее, и за эти дни его владение ножом заметно выросло.

Вернемся к воздушной кукурузе. Цзин Яо и Дин Сяочжу окружили очаг и с любопытством уставились на большой железный котел на плите.

Они гадали, что за вкуснятину снова готовит Гу Дао. Пахло и правда ароматно, но отчего внутри такой грохот?

Дин Сяочжу спросил:

— Учитель, что вы положили в котел? Почему там всё скачет?

Он еще хотел спросить, неужели кого-то не дорезали как следует, но потом подумал, что учитель до такого всё-таки не дошел бы, и проглотил слова.

— Воздушная кукуруза.

Цзин Яо переспросил:

— Воздушная кукуруза? Что это такое?

— Да, учитель, что это еще за вкусность? — у Дин Сяочжу уже чуть не потекли слюнки.

— Просто сладкая закуска из кукурузных зерен.

Гу Дао коротко объяснил способ приготовления. Дин Сяочжу тщательно запомнил всё, думая, что, вернувшись домой, тоже приготовит целый котел для своих детей. Хотя вкуса он еще не знал, но был уверен: всё, что делает учитель, непременно будет вкусным.

В этот момент треск и хлопки в железном котле заметно стихли. Дин Сяочжу спросил:

— Уже готово?

Гу Дао внимательно прислушался и, лишь когда звук полностью исчез, поднял крышку. В котле лежали круглые, пухлые золотистые шарики, едва не переливавшиеся через край.

Дин Сяочжу потер глаза, не веря, что это и правда кукурузные зерна.

— Это... это кукуруза?

Гу Дао кивнул.

— Да. Когда зерна лопаются, они становятся такими.

Сказав это, он взял одно, положил в рот и слегка надкусил. Раздался хруст - сладкий, душистый и рассыпчатый. Сладость белого сахара и свежий аромат кукурузы мгновенно раскрылись во рту, давая Гу Дао понять, что на этот раз воздушная кукуруза удалась на славу.

Он предложил Дин Сяочжу и Цзин Яо тоже попробовать. Дин Сяочжу давно уже не мог дожждаться, и едва учитель разрешил, поспешно схватил несколько штук и сунул в рот. Во рту сразу разлилась сладкая хрустящая душистость. Такой кукурузы он еще никогда не ел.

Цзин Яо почувствовал то же самое. Оба, попробовав по одному разу, уже не могли остановиться и тянулись за зернами одно за другим. Увидев это, Гу Дао нашел две маленькие корзинки и насыпал каждому понемногу. Остаток из котла он пересыпал в маленькую бамбуковую корзину и вынес во двор, чтобы разделить между деревенскими, пришедшими готовить кукурузные лепешки.

Деревенские не знали, что это такое, лишь услышали от Гу Дао, что сделано из кукурузы. Они подумали, что, как и кукурузная лепешка, это не слишком дорогая вещь, и с улыбками взяли понемногу. Но действительно лишь понемногу, ведь все знали: Гу Дао готовит щедро, продуктов не жалеет.

Взять хотя бы кукурузную лепешку - там и белая мука, и белый сахар. Эта воздушная кукуруза наверняка была такой же. Они держали ее в руках и никак не решались съесть. Хотели отнести домой детям - тем наверняка понравится. Но воздушная кукуруза словно нарочно шла им наперекор: ее сладкий аромат без конца лез в нос, заставляя рот наполняться слюной. В конце концов кто-то не выдержал, осторожно взял одну штучку и отправил в рот. Стоило разжевать, как весь рот наполнился ароматом; она была хрустящей, рассыпчатой, но при этом приятно жевалась, и ее даже жаль было глотать.

Стоило одному попробовать, как остальные тоже не удержались и принялись брать по одной. Каждый твердил себе: только одну, всего одну. Но в душе они думали одно, а руки снова тянулись к воздушной кукурузе, отправляя в рот еще одну, потом вторую.

Когда они опомнились, больше половины уже было съедено. Перепугавшись, все поспешно нашли чистые платки, завернули оставшуюся воздушную кукурузу и спрятали в рукава.

Староста Лю Пин тоже хотел поступить так же, но эта воздушная кукуруза оказалась слишком необычной и вкусной. Он не сумел устоять и сам не заметил, как съел всю большую горсть. Глядя на пустую ладонь, Лю Пин ужасно пожалел. Но, помучившись угрызениями совести совсем недолго, тут же отбросил их и пошел искать Гу Дао, прося приготовить ему еще

немного. По вкусу он понял, что сюда, должно быть, тоже добавляли белый сахар.

Сахара он сегодня принес немало, так что сделать еще немного воздушной кукурузы было вполне можно.

Услышав это, Гу Дао сразу согласился, но всё же заранее объяснил Лю Пину, что потребуется.

— Для воздушной кукурузы нужен не только сахар, но и рапсовое масло.

Остальные, уже попробовавшие воздушную кукурузу, невольно навестили уши, услышав, что ее можно приготовить. Но когда выяснилось, что кроме сахара требуется еще и масло, они тут же отказались от этой мысли.

Лицо Лю Пина тоже изменилось. Белый сахар и без того был дорогим, а тут еще рапсовое масло - себестоимость этой воздушной кукурузы и правда выходила немалой.

Но тут Гу Дао продолжил:

— Впрочем, масла нужно совсем немного, а сахар можно и не класть. Просто тогда воздушная кукуруза не будет сладкой, останется лишь чистый кукурузный аромат.

Лю Пин облегченно выдохнул. Остальные деревенские, пришедшие готовить кукурузные лепешки, тоже снова зашевелились в душе и в конце концов не выдержали, окружив Гу Дао и заговорив наперебой:

— А без сахара вкусно?

— Совсем немного рапсового масла - это сколько?

— Можно взять другое масло? И обязательно делать только из кукурузных зерен?

Пока Гу Дао отвечал на их вопросы, снаружи послышался стук копыт и несколько особенно звонких переливов медных колокольчиков. Звук был негромким, но конные экипажи в деревне встречались редко, поэтому все сразу его уловили, невольно умолкли и повернули головы в ту сторону.

По дороге медленно приближалась высокая красно-гнедая лошадь, тянувшая экипаж, чьи оглобли и колеса были украшены изящной резьбой.

После возгласа кучера: Тпру! — экипаж ровно остановился у ворот маленького двора.

Слуга, правивший лошадей, проворно спрыгнул, достал сзади низкую скамеечку и поставил у дверцы. Затем откинул занавеску, и из экипажа вышел седовласый старик с короткой бородкой, одетый в длинный халат.□□

Старик был одет скромно, но человек с наметанным глазом сразу понял бы: одежда сшита из превосходной ткани, переливавшейся мягким блеском, а вышивка на ней была настолько искусной, что казалась живой.

Все разом забыли о своих вопросах к Гу Дао и лишь ошеломленно смотрели, как седовласый старик шаг за шагом приближается к ним, сами собой расступаясь и освобождая ему довольно широкую дорогу. Старик медленно подошел к Гу Дао, но вдруг выражение его лица резко изменилось. Вся прежняя величавость высокого господина исчезла, и он, охваченный волнением, обеими руками крепко схватил Гу Дао за руки.

— Повар Гу, наконец-то я тебя нашел!

<http://bllate.org/book/17822/1792162>