

Пряничный человечек хотел съесть пряничных человечков, но у него не было пряничных человечков, чтобы дать ему поесть. Молодой мастер Цзян с нетерпением смотрел на Юй Цзинь Няна, но спустя долгое время он услышал только одно предложение:

- Извините, лапшичная больше не продает выпечку в виде маленьких человечков...

Свет в его глазах быстро померк, как будто он был очень разочарован.

Юй Цзинь Нян посмотрел на него с жалостью и сказал:

- Но сегодня есть булочки Цзя Мо* с гусиной печенью. Не хочет ли молодой господин попробовать?

Цзян Бингжен повесил голову и сказал:

- Но я здесь именно за печеньем в виде маленьких человечков. Мой слуга купил у вас пакет печенья, когда вышел купить немного чернил некоторое время назад. Вот столечко... - он показал двумя пальцами. - В последние несколько дней отец давил на меня, требуя научиться управлять рестораном. Его уроки такие скучные. У меня выдалась свободная минутка, поэтому я приехал сюда, чтобы посмотреть, но вы их уже не продаете...

Говоря это, он внезапно поднял голову, пристально посмотрел на Юй Цзинь Няна и сказал:

- Ты же не лжешь мне?

- ... Почему вы так говорите? Зачем нам обманывать вас? - Юй Цзинь Нян удивленно посмотрел на него.

Цзян Бингжен уверенно сказал:

- Эти маленькие человечки продавались так хорошо. Невозможно прекратить их продажу уже через несколько дней! Если бы у нас были такие вкусные сладости в ресторане «Чуньфэн», мы бы продавали их круглый год!

Юй Цзинь Нян почти забыл, что господин Имбирная Лепешка также был молодым владельцем восхитительного «Павильона Чуньфэн». Пряничные человечки, которые он продавал некоторое время назад, стоили не так уж много в плане масла и сахара. Цена также была не очень дорогой. Более того, они были новыми и интересными, так что даже если бы они продавались дороже, на них все равно был бы спрос. К тому же он сделал несколько пряников в виде золотых колокольчиков и другие фигуры, что задало тренд в уезде Синьань.

Это неоспоримый факт, что в результате лапшичная «Одна чашка» заработала много денег.

Однако печи в это время были примитивными и у них не было духовки, которая могла бы нагреваться равномерно. Для приготовления пряников им пришлось использовать сковородку, так что можно было изготовить только одну маленькую тарелку за раз. Таким образом, процесс изготовления пряников был слишком трудоемким и отнимал много времени.

Поэтому даже если они смогли получить прибыль, Юй Цзинь Няню все равно пришлось закончить с этим делом раньше времени. В противном случае лапшичная не смогла бы делать ничего другого. Он и Цин Хуань - единственные работяги в лапшичной, и они уставали целый день печь пряники на сковородках.

Молодой господин Имбирная Лепешка, у которого за спиной был «Павильон Чуньфэн», естественно, не мог понять бедственного положения их маленькой лавки.

Юй Цзинь Нянь не мог ни смеяться, ни плакать и сказал:

- Честно говоря, молодой мастер Цзянь, приготовление пряников в виде маленьких человечков... слишком хлопотно для нашего маленького ресторана, эта закуска на самом деле была сделана мной для баловства и не может продаваться на долгосрочной основе.

Цзянь Бингжен приподнял подол пальто и выбрал чистый стол, чтобы сесть за него. Все еще отказываясь сдаваться, он сказал:

- Тогда дай мне одну из этих..., как ты их назвал?

- Булочки Цзя Мо с гусиной печенью?

- О, булочки Цзя Мо, давай попробуем одну.

Юй Цзинь Нянь ответил, но перед тем как уйти, он снова сделал паузу, указал на чашку с супом Ша Юань и шепнул Цзи Хуну:

- Выпей эту чашку до моего возвращения. Иначе ты сегодня не ляжешь спать!

Цзянь Бингжен часто чувствовал запах супа из свиной вырезки в своем доме. Всякий раз, когда из дома доносился такой неприятный запах, он знал, что одна из наложниц, должно быть, угощает его отца. На следующий день его отец выходил из комнаты наложницы с зеленым лицом и запавшими глазами.

Цзянь Бингжен посмотрел на Цзи Хуна сложным взглядом, вздохнул и сказал:

- Так это ты делаешь всю работу. Неудивительно, что ты был таким слабым. Я не могу поверить, что этот мальчик, с виду такой красивый и милый, оказался похожим на волка и

тигра.

Цзи Хун задержал дыхание и с трудом проглотил суп, застрявший у него в горле. Когда он услышал слова Цзян Бинжэна, он чуть не задохнулся.

- Нет...

- Нет? - Цзян Бингжен удивленно воскликнул, как будто услышал что-то странное. - Что еще вы любите делать друг с другом? Это, должно быть, очень весело. Тц-тц... Но по сравнению с тобой этот мальчик выглядит немного сильнее. Он должен быть вкусным...

- ... - Цзи Хун откусил кусочек свиной вырезки и, заставив себя проглотить его, подумал про себя: что ему следует сделать, чтобы понять слова этого молодого мастера, который полон неприличных мыслей?

Юй Цзинь Нян был на задней кухне, нарезал на кусочки гусиную печень и тушеную свинину. Затем он использовал тыльную сторону своего ножа, чтобы разбить большой, не слишком острый перец. Смешав печень и мясо вместе, он полил их ложкой соленого соуса. После этого он вынул готовые булочки из теплой кастрюли, надрезал пополам, а в середину выложил печеночный соус.

К булочкам подавалась чашка супа из морских водорослей на бульоне из гусиных костей. Две булочки и чашка супа, поданные на деревянной тарелке, выглядели грубовато, но пахли восхитительно.

В прошлый раз Цзян Бингжен съел здесь чашку вкусной лапши с зеленым луком и до сих пор помнил это. К сожалению, у него все еще были давние опасения по поводу странного острого супа в этом магазине. На этот раз суп был прозрачным, как вода, с несколькими плавающими в нем темными водорослями, и сверху выглядел так же просто, как вода. Помня об остром супе с хреном, от которого он пострадал в прошлый раз, он сначала зачерпнул немного маленькой ложечкой, понюхал, а затем лизнул кончиком языка, чтобы попробовать...

Ну, вкус не только не был странным, но в аромате была свежесть и слабо выраженный пикантный аромат. Сначала суп показался ему немного безвкусным, но когда он откусил от булочки с печенью, лежащей на тарелке, то сразу же поразился, насколько она вкусна. Гусиная печень была смешана с прекрасно приготовленным свиным фаршем. Начинка была сочной и нежной, хрустящий зеленый перец радовал своей яркостью и был освежающим штрихом между печеночным соусом и мясным фаршем.

Пока он ел, соус стекал по его пальцам, и он был слишком занят, слизывая его снова. После того, как булочка была съедена, он почувствовал легкую жажду и сделал глоток гусяного супа, который сначала показался ему слишком безвкусным. Он почувствовал огромное облегчение от супа. В два глотка он втянул водоросли в рот, а затем последовала еще одна булочка.

Как говорится, гусиное мясо в небе и ослиное мясо на земле* действительно соответствует своему названию.

(ПП: вообще поговорка звучит как «драконье мясо на небе, ослиное мясо на земле» - то есть редкий деликатес. Драконов не существует, поэтому никто не знает, каково его мясо на вкус)

Хотя блюда в ресторане «Павильон Чуньфэн» были известными и яркими, они не были идеальными с точки зрения вкуса. Возможно, он не обладал деловым талантом, как его отец, но он знал, что его язык намного чувствительнее, чем у отца. В глубине души он знал, что «Павильон Чуньфэн» стал таким популярным благодаря репутации, которая создавалась в течение ста лет, но на самом деле в ресторане уже много лет не подавали новых блюд.

Самое известное блюдо «Павильона Чуньфэн» - курица с ароматом чая. Даже соседние рестораны узнали, как его готовить, но из-за различий между сортами чая, курицы и вина, а также в температурном режиме и секретных приправах, никто не смог сделать это блюдо лучше, чем у них.

Но он считал, что рано или поздно людям надоедят эти старые блюда. Поэтому было бы неплохо начать что-то новое и добавить другие вкусы.

Возьмем, к примеру, гусиную печень. В большинстве ресторанов, как и в «Павильоне Чуньфэн», ее подают в жареном виде или смешивают с другими блюдами. Но в лапшичной «Одна чашка» использовали другой подход, сделав из гусиной печени соус, который едят с булочкой. Это совсем другое блюдо.

Пряники можно есть в закусочной или завернуть в промасленную бумагу и забрать с собой. Это очень хорошо.

На этот раз Юй Цзинь Нян не сделал Цзян Бингжену ничего плохого, но он наблюдал, как меняется его лицо во время еды. Он был так озадачен, что перестал смотреть. Вместо этого он повернул голову, чтобы посмотреть, послушался ли непокорный Цзи Хун его приказа выпить свой суп.

Цзи Хун поджал губы и помахал ему рукой. Юй Цзинь Нян подбежал к нему. Сначала, увидев, что чаша действительно пуста, он собирался улыбнуться и достать из рукава красный финик, чтобы наградить Цзи Хуна за изменение его вкуса. Но потом мужчина притянул его к себе и поцеловал. Он даже просунул свой язык внутрь и быстро покружился там.

- Как на вкус?

Юй Цзинь Нян налил большой чайник чая. Когда он увидел, что Цзи Хун хочет поцеловать его во второй раз, он прикрыл рот и сказал:

- Заткнись, заткнись, не целуйся! - он быстро вытащил красный финик из рукава и сунул в рот Цзи Хуну.

Какой может быть вкусным поцелуй, полный вкуса свиной вырезки?!

Юй Цзинь Нянь вытер рот и пробормотал:

- Почему бы тебе не поучиться у меня чему-нибудь полезному? Ты только научился дразнить других.

Цзи Хун посмотрел на него с улыбкой в глазах и сказал:

- Ты знаешь, что весь день только и дразнишь других? Кто раньше использовал бумагу с рисовой пастой, чтобы приклеить ее к спине Динь-Диня? Ты так разозлил кота, что он не возвращался домой три дня.

Юй Цзинь Нянь подавился своими словами. Вспомнив о коте, которого он так рассердил, он был так зол, что перестал с ним разговаривать.

После того, как мастер Цзянь доел булочки, он некоторое время разговаривал сам с собой, а затем внезапно хлопнул по столу, что заставило Юй Цзинь Няня подпрыгнуть в испуге. Мужчина обернулся, с улыбкой развернул складной веер и поднял подбородок в сторону Юй Цзинь Няня.

- Пойдем, этот молодой мастер хочет поговорить с тобой о делах.

- Со мной? - Юй Цзинь Нянь указал на себя, боясь, что ослышался. Он же не собирается говорить с ним о том, как купить Цзи Хуна, чтобы спать с ним в резиденции Цзянь по четным дням, и возвращать обратно по нечетным?

Трудно винить его за такие грязные мысли. Дело в том, что молодой мастер Цзянь все еще оставался в памяти Юй Цзинь Няня как маленький жалкий негодяй. Кроме торговли красотой он не мог придумать, о чем еще может говорить господин Имбирная Лепешка.

Он подошел и уже собирался открыть рот, чтобы язвительно отчитать молодого мастера Цзяня, но кто бы мог подумать...

О, Боже.

Цзянь Бингжен действительно хотел поговорить с ним о делах!

Юй Цзинь Нянь в изумлении уставился на него. Цзянь Бингжен окунул палочку для еды в чай и писал на столе, говоря:

- Позволь мне сказать... поскольку ваша лапшичная не может позволить себе делать и продавать печенье в виде маленьких человечков в течение длительного времени, почему бы вам не продать рецепт мне? Я готов заплатить за него 60 лян. А если у тебя есть новые рецепты, ты можешь принести их в «Павильон Чуньфэн» или спроси одного из моих управляющих, Ся Дуна. Я заплачу тебе в соответствии с ценой блюда... Ты меня слушаешь?

- А? - Юй Цзинь Нянь внезапно пришел в себя и удивился, - Молодой мастер Цзянь?

Цзянь Бингжен поджал губы:

- Почему ты так смотришь на меня?

Юй Цзинь Нянь:

- Чтобы проверить, не одержимы ли вы кем-то... Ах, что вы только что сказали? За что вы заплатите шестьдесят лян?

- ... - Цзянь Бингжен на некоторое время потерял дар речи, и слова, написанные чаем на столе, быстро высохли, так что ему пришлось медленно успокоиться и снова написать. - Я сказал, что мы в «Павильоне Чуньфэн»...

За господином Имбирная Лепешка стоял «Павильон Чуньфэн». А «Павильон Чуньфэн» заливало сияние окружного магистрата. В конце концов, молодой мастер Цзянь - золотое бедро уезда. Многие хотят обнять его, но не могут.

Хотя Юй Цзинь Нянь не имел представления о том, как обнимать бедро, в его голове было много рецептов, которые он не может использовать из-за простых условий.

Согласно цене, предложенной Имбирной Лепешкой он мог бы продать их за большие деньги.

Эти рецепты не были изначально созданы им и здесь их можно считать вкусными, но это просто потому, что об этих блюдах никогда не слышали в династии Ся. Блюда культивировались на протяжении веков, на востоке, западе, юге и севере, совершенствовались и передавались бесчисленными предками на протяжении тысячелетий. Естественно, их вкус был более насыщенным и выверенным. Как говорится - предшественники сажали деревья, а будущие поколения воспользовались прохладой.

Просто продажа одних только рецептов слишком однообразна. На первый взгляд, это принесет огромные деньги, но в долгосрочной перспективе это немного невидимо. В конце концов, когда он продаст все рецепты, то ему больше нечего будет продавать.

Поэтому Юй Цзинь Нян придумал идею «эксклюзивного дистрибьюторства». Он научит поваров в «Павильоне Чуньфэн», как готовится блюдо, запретив распространять рецепт другим, и каждую неделю будет получать долю чистой прибыли. Если блюда не будут пользоваться спросом, он не возьмет ни копейки.

Юй Цзинь Нян объяснил ему, что пока лапшичная «1 чашка» не станет такой же большой, как «Павильон Чуньфэн», они не смогут позволить себе готовить такие элитные блюда. Позже, когда у них появятся финансовые ресурсы для этого, он не станет готовить эти блюда, чтобы не красть внимание у «Павильона Чуньфэн».

В то же время он сказал, что у него в голове все равно много рецептов. Что касается того, кто лучше готовит и привлекает больше клиентов, то тут дело зависит от способностей!

В любом случае, молодому хозяину не придется жертвовать своими деньгами на ранних стадиях, не говоря уже о том, что в данный момент их лапшичная была более или менее стабильна в плане доходов, и они не спешат зарабатывать деньги на продаже рецептов.

Наконец, Юй Цзинь Нян сказал:

- Я надеюсь, что вы позволите нашему персоналу прийти и научиться у вас подавать тарелки и вытирать столы.

На самом деле, он хотел посмотреть, как семья Цзян управляет «Павильоном Чуньфэн». В конце концов, то, как они обращались со своими клиентами, со временем позволит увидеть сердца людей. Обслуживание переднего зала сильно отличалось от управления кухней. Он был новичком в этом бизнесе, и ему нужно было набраться опыта.

Цзян Бингжен на некоторое время задумался. Что-то было не так, но он не мог понять, что именно, и некоторое время был озадачен.

Цзи Хун наблюдал за ними из-за прилавка. Если забыть об абсурдном хобби Цзян Бингжена, связанном с приставаниями к людям, то просто глядя на них вот так, они были примерно одного возраста, оба довольно молоды, а поскольку Юй Цзинь Нян в молодости жил в бедности, он был немного худым. Два молодых белокожих парня спорили, один из-за пятидесяти лян, другой из-за двадцати. Лицо молодого мастера Цзяна было круглым, глаза круглыми, и когда он сердился он надувался, как булочка. Эти двое, казалось, не говорили о делах, а скорее, устраивали озорную семейную попойку.

Поскольку это было интересно, Цзи Хун еще несколько раз взглянул на Юй Цзинь Няна. Он подумал про себя: хотя юноша плохой бухгалтер, он очень умен в бизнесе. В будущем он может передать ему в руки недвижимость, чтобы попробовать свои силы.

Юй Цзинь Нян не заметил, как Цзи Хун оценивает его. Он постучал по столу и сказал Цзин Бингжену:

- Как известно молодому господину Цзяну, наша лапшичная также обладает навыком, которого нет у других семей, - умением готовить лечебную пищу. Если «Павильон Чуньфэн» будет сотрудничать, как я предложил, вы также сможете узнать от меня некоторые рецепты для четырех сезонов и создать бренд здоровья. Я думаю, что они будут очень популярны среди богатых семей.

Если все получится, это будет проверкой коммерциализации лечебного питания. Если такой большой ресторан, как «Павильон Чуньфэн», не может обеспечить лечебное питание, тогда ему придется хорошенько подумать о целесообразности этого вопроса.

Эти слова еще больше взволновали Цзян Бингжена. Он сказал нерешительно:

- Эта лечебная... пища не убьет людей?

Юй Цзинь Нян сказал:

- Естественно, я научу вас нескольким простым способам определения телосложения ваших клиентов. Вы можете рекомендовать своим клиентам подходящее блюдо в соответствии с их конституцией. Кроме того, то, чему я вас научу, - это всего лишь несколько обычных лечебных блюд. Даже если еда не соответствует показаниям, это не будет проблемой.

Цзян Бингжен колебался.

Юй Цзинь Нян сделал глоток чая и бросил на него косой взгляд:

- Может ли быть так, что... Молодой мастер Цзян не имеет права решающего слова в этом вопросе?

Он наступил на больное место господина Имбирной Лепешки. Он не смог стерпеть провокацию, поэтому ударил по столу и сказал:

- Кто это сказал? Если мои слова не считаются в «Павильоне Чуньфэн», то чьи тогда считаются?

- О, - Юй Цзинь Нян кивнул и с вызовом сказал. - Тогда контракт...?

В трех предложениях молодого мастера Цзяна уговорили подписать листок бумаги.

Когда Юй Цзинь Нян отправил его на выход, молодой господин Цзян держал в руках булочку с гусиной печенью, которую ему любезно дал Юй Цзинь Нян. Не обращая внимания на холодный ветер, он был совершенно ошеломлен, как будто еще не понял, что произошло.

Цзи Хун слегка рассмеялся и сказал:

- Не улыбайся так, как будто ты преуспел в своем коварном плане.

Юй Цзинь Нянь прислонился спиной к стойке и хмыкнул:

- Как у меня может быть коварный план? Считаю сам, я еще и в убытке!

- Да, да, да, ты в убытке, - Цзи Хун покачал головой.

Юй Цзинь Нянь пошел в «Павильон Чуньфэн» и научил их шеф-повара делать пряничных человечков, заодно усовершенствовал рецепт. Он также научил их печь. В ресторане была большая печь для выпечки хрустящих закусок. Маленькие пряники выходили один за другим, и эффективность была во много раз выше, чем горячие сковороды, которые использовались в лапшичной!

Поэкспериментировав со вкусом в течение двух дней, он научил мастера-пекаря добавлять нарезанный миндаль, грецкие орехи, изюм и так далее. Вкус пряников стал еще более сладким и насыщенным. Лакомство стало еще вкуснее, чем то, что продавалось в тот день в лапшичной.

Сначала Цзян Бингжен боялся, что Юй Цзинь Нянь разыграет его, не научив настоящим рецептам. Поэтому он постоянно следил за кухней, пока лично не попробовал улучшенные версии пряничных человечков и золотого колокольчика. Он был настолько впечатлен, что изменил свое отношение к Юй Цзинь Няню. Его доверие к нему выросло еще больше.

«Павильон Чуньфэн» был настолько богат, что для него не только изготовили множество небольших бронзовых формочек, но по просьбе Юй Цзинь Няня был изготовлен маленький, круглый, размером с большой палец, железный стержень, на вершине которого была выгравирована печать в форме круглой чаши, представляющая собой лапшичную «1 чашка». Этот штамп был на обратной стороне каждого изделия.

Естественно, Цзян Бингжен не остался внакладе и выгравировал слово «Чунь» таким же образом, представляя свою собственную семью рядом с чашей лапши. Таким образом, каждое маленькое печенье имело две марки на обратной стороне, как в качестве защиты от подделок, так и в качестве рекламы.

Еще три дня спустя ресторан «Павильон Чуньфэн» вывесил на стене дополнительную табличку с надписью «Различные виды пирожных к чаю». Некоторые люди заказывали тарелку, чтобы попробовать, и на вкус выпечка была точно такой же, как в лапшичной на днях. Более того, теперь пряники были различных вкусов, форм и цветов. Можно было даже нанизать их на тонкую веревку и носить с собой по улице, чтобы поесть во время прогулки.

Сначала старейшины семьи Цзян были недовольны, думая, что Цзян Бингжен едва взял на

себя ресторанный бизнес и уже принял такое рискованное решение, начав сотрудничество с малоизвестным рестораном лапши. Но позже, когда они увидели, как хорошо продаются эти пряники, они больше не могли ничего сказать.

Повальное увлечение «Золотым колокольчиком», которое затихло на некоторое время, вновь вспыхнуло в уезде Синьянь. Просто никто не ожидал, что с этого момента печать в виде маленькой чаши Юй Цзинь Няна, которую он придумал по наитию, стала особым символом его производства.

*Суп Ша Юань

*Булочки Цзи Мо

<http://bllate.org/book/13608/1206870>