

Сегодня был первый рабочий день Мэн Бэя. Он и Ли Сюэмэй встали в час инь (3-5 утра), и как только запрет на ночное передвижение закончился, отправились в «Юйцяочжай».

Минсюй и Минчэнь тоже уже подготовили ингредиенты для бисквита и, открыв дверь, ждали их.

Мэн Бэй, придя, сразу смог приступить к взбиванию яиц, а Минсюй и Минчэнь помогали Ли Сюэмэй готовить ингредиенты для лепёшек с овощами.

К середине часа мао (около 6 утра) Мэн Бэй и Ли Сюэмэй вывезли тележку и отправились на пристань.

На этой улице у пристани все торговцы продавали еду, они вдвоём нашли хорошее место и расположились. К часу чэнь (7-9 утра), когда рабочие стали постепенно подходить, они двое понемногу перестали справляться с потоком.

Когда Цяо Юань добрался до лавки, Минсюй и Минчэнь уже испекли первый противень бисквита. Цяо Юань попробовал один и сказал:

— Немного суховат, нужно продолжать тренироваться.

На этот раз Мэн Бэй взбил сразу много яиц, что позволяло потренироваться несколько раз. Поэтому Цяо Юань велел Минчэню продолжать тренироваться с бисквитом, а Минсюю — учиться у него делать мясную соломку (п/п: □□, жоусун).

Её готовили в сковороде-вок, процесс хоть и трудоёмкий, но достаточно легко контролируемый, к тому же срок хранения долгий, не нужно делать каждый день. Пока варилось мясо, можно было заняться приготовлением масляного теста и слоёного теста (п/п: □□□□, юпи юсу) — этапов здесь много, это тоже сложный момент, нужно хорошенько потренироваться.

Цяо Юань вздохнул: рабочих рук всё ещё не хватает, но бизнес нужно расширять постепенно, сначала нужно, чтобы «Юйцяочжай» стабильно приносил прибыль.

Линь Цуйфэнь на время прекратила делать паровые пирожные, сегодня снова помогала ему в лавке, в основном отвечая за приготовление сушёного сладкого картофеля. После пропаривания и нарезки его сразу отправляли в духовку, за один раз можно было сделать много, при правильном хранении он долго не портился, и в дальнейшем не приходилось бы тратить время каждый день.

Судя по текущим результатам обучения Минсюя и Минчэня, в начальный период после открытия лавки Минсюй будет отвечать за пирожки с мясной соломкой и просяные печеня, Минчэнь — за бисквит и арахис с разными вкусами. Фигурные пампушки и воздушный рис будет делать Цяо Юань, одновременно контролируя работу Минсюя и Минчэня. Когда позже они освоят эти несколько видов изделий, то станут учиться у Цяо Юаня делать фигурные

пампушки.

Приготовление воздушного риса не требовало больших усилий, ранее Цяо Юань уже экспериментировал с ним дома. Но простой воздушный рис был слишком приторным, поэтому Цяо Юань задумался украсить его сверху ломтиками боярышника. Здесь боярышник всё ещё называли «горным красным фруктом», это был дикий фрукт, росший повсюду в горах, но из-за чрезмерной кислоты сельские жители обычно почти не употребляли его в пищу, только собирали и отдавали в аптеки для приготовления лекарств.

Мешок боярышника, который достался Цяо Юаню, был перехвачен из аптеки «Баохэтан», старый лекарь Чжоу ни за что не брал с него денег.

Линь Цуйфэнь, попробовав готовый ломтик боярышника, спросила:

— А это разве нельзя продавать отдельно?

Сейчас она, находясь под влиянием Цяо Юаня, уже чувствовала, что возможности для бизнеса повсюду.

Цяо Юань рассмеялся:

— Мама, сейчас у тебя отличное деловое чутьё. — Затем добавил: — Действительно можно, к тому же из боярышника, сделанного в ломтики, можно долго хранить. Давай сначала сделаем всё это, если будет хорошо продаваться, тогда закупим больше боярышника и сразу всё превратим в ломтики.

Сейчас как раз сезон созревания боярышника, да и сельскохозяйственных работ мало, если закупать, наверняка можно получить немало.

В полдень Цяо Юань завернул немного лёгких закусок и пошёл к Юй Дамэну.

Утром, хоть его простуда уже полностью прошла, Юй Дамэн всё равно заставил его выпить лекарство. Он разозлился и в одностороннем порядке начал с Юй Дамэном холодную войну, всю дорогу не разговаривая с ним. Сейчас, когда дела поутихли, он снова затосковал по Юй Дамэну.

Юй Дамэн, увидев его, расплылся в улыбке, глаза засияли.

— Дуралей, — сказал ему Цяо Юань и достал платок, чтобы вытереть ему пот.

Оба, полные нежности, совершенно забыли о утреннем недовольстве.

— Ты немного отдохни, заодно сходи со мной на пристань, посмотрим, как там дела у старшего

брата Мэна и его жены.

Юй Дамэн пошёл во внутренний двор умыться, переоделся и вышел с Цяо Юанем.

— Я слышал, на пристани много вкусной еды, как раз пойдём пообедаем. Мама и остальные в лавке уже сыты, мы потом отцу принесём немного еды.

На самом деле Цяо Юань тоже не был голоден, он просто хотел побыть с Юй Дамэном наедине.

Это был первый раз, когда Цяо Юань пришёл на пристань Юньшуйху. Берег у пристани был длинный, стояло много лодок, больших и маленьких. Сейчас было время обеда, на лодках было довольно безлюдно, люди в основном собрались на маленькой улице вдоль берега, шумно и оживлённо, очень многолюдно.

Они вдвоём долго искали и наконец увидели Мэн Бэя и Ли Сюэмэй, окружённых толпой людей, видимо, бизнес шёл неплохо. Цяо Юань не стал им мешать, взял Юй Дамэна за руку и направился напрямик в самую известную на пристани закусочную с бараниной «Динцзи».

Баранина страшно дорогая, это заведение в основном обслуживало приезжих с севера и юга, людей более обеспеченных и солидных. Обычные жители, приходившие на подённую работу таскать тюки, жалели денег на такую еду. Ведь за одну миску баранины и две лепёшки «хубин» нужно было выложить пятнадцать монет.

Бульон был чистым и насыщенным. Цяо Юань, будучи уже сытым до отвала, всё равно не удержался и выпил полмиски, остальное, естественно, доел Юй Дамэн. Наевшись досыта, они купили отцу Юю жареного гуся и три лепёшки «хубин» и уже собирались возвращаться, как вдруг их окликнули:

— Юань-гэр.

Цяо Юань обернулся и увидел — это был Цяо Гуанчжи, дядя прежнего Цяо Юаня. В душе Цяо Юань испытывал отвращение, даже не поздоровался и прямо спросил:

— Что нужно?

Цяо Гуанчжи знал, что нынешний Цяо Юань уже не тот, что прежде, недавно столько говорили о фигурных пампушках, сделанных его руками. Как раньше он не разглядел, что у его племянника такие большие способности? Его младшему брату действительно повезло: взял в жёны женщину, которая принесла деньги, и родившийся у него гэр тоже способнее его двоих сыновей.

Если бы он раньше это знал, ни за что не послушался бы тогда глупую женщину Суй Сюэуа и не выдал бы его так быстро замуж!

Так думал Цяо Гуанчжи, но на лице у него по-прежнему была привычная прежнему Цяо Юаню мягкость:

— Твоя бабушка скучает по тебе, заходи как-нибудь домой поесть.

Цяо Юаня прямо тошнило от этого, он ненавидел его даже больше, чем Сюй Сюхуа, кого он тут изображает? Разве Сюй Сюхуа не выполняла его приказы? Будь у него хоть немного порядочности, прежнему Цяо Юаня не довели бы до такого жалкого состояния.

Слова Цяо Юаня были язвительными:

— Правда? Только боюсь, тётушка и двоюродная сестра мне не обрадуются.

Цяо Гуанчжи запнулся, засмеялся:

— Как же так?

— В лавке ещё много дел, если дядя ничего не хотел, я прощаюсь.

Сказав это, он даже не стал ждать ответа Цяо Гуанчжи, развернулся и ушёл. Цяо Гуанчжи только собрался догнать его, но Юй Дамэн бросил на него грозный взгляд. Его ноги будто приросли к земле, и он мысленно ругал глупую женщину Сюй Сюхуа, которая не слушалась его, портила его дела, обязательно нужно будет проучить её дома!

Сейчас как раз Мэн Фэй работал на пристани, поэтому Цяо Юань с Юй Дамэном договорились сначала поручить Мэн Фэйю в свободное время разузнать у людей поблизости от пристани о делах Цяо Гуанчжи, выяснить ситуацию с управляющим пристанью.

Мэн Фэй согласился, а Ли Сямэй затем рассказала о сегодняшнем бизнесе:

— Продавалось просто отлично! Во время завтрака и обеда мы с ним совсем закружились! Если бы не закончились овощи, которые мы взяли, могли бы ещё больше продать!

Цяо Юань тоже обрадовался, переехав на пристань, прибыль сразу более чем удвоилась по сравнению с прежней, составив более четырёхсот монет.

— Невестка, спасибо за вашу тяжёлую работу.

Ли Сямэй весело рассмеялась:

— Деньги зарабатываем, радуемся, какие тут трудности.

Цяо Юань завернул им немного лёгких закусок, которые сегодня тренировались делать Минсуй и Минчэнь, выплатил зарплату и проводил их.

В день открытия «Юйцяочжай» Цяо Юань встал очень рано. Чтобы поспать подольше, вчера они всё же остались ночевать в кузнице.

Когда они с Юй Дамэном пришли в «Юйцяочжай», Мэн Фэй уже всю взбивал яйца, Ли Сюмэй готовила ингредиенты для лепёшек с овощами. Они оба хорошо понимали своё место, занимались только своим делом во дворе и никогда не заходили на кухню.

Минсуй тоже был очень трудолюбив, вчера вечером замочил пшено, и сейчас хрустящее печенье уже было готово. У Минчэня арахис с разными вкусами тоже оставалось только дожарить. Цяо Юань, наоборот, оказался самым медленным по прогрессу.

Он быстро замесил тесто и сразу погрузился в изготовление фигурных пампушек, а Юй Дамэн помогал ему в качестве помощника.

Минсуй и Минчэнь переглянулись и улыбнулись: их господин и хозяин действительно очень любят друг друга.

Затем подошли отец Юй, Линь Цуйфэнь и остальные.

Как только наступил час сы (9-11 утра), зажгли хлопушки, ударили в гонг, и «Юйцяочжай» официально открылся.

— Всем жителям города и окрестностей, добрый день! Сегодня наш «Юйцяочжай» открывается. Думаю, все уже знают, что фигурные пампушки, которые были на открытии «Лайкэ» в день осеннего праздника, вышли из нашего «Юйцяочжай».

Таким образом, у нашего «Юйцяочжай» два основных направления деятельности. Первое — это возможность заказать фигурные пампушки: свадебные пиры, банкеты по случаю дня рождения, полнолуние ребёнка или первого года жизни, открытие лавок, приёмы — в общем, на любое радостное событие можно обратиться к нам. Второе — это выпечка и лёгкие закуски, представленные сегодня в лавке. Первым тридцати покупателям, совершившим покупки в лавке, каждый получит в подарок один цзинь арахиса с разными вкусами.

«Юйцяочжай» в день осеннего праздника тоже прославился, и ароматы витали на этой улице уже три дня, что полностью разожгло аппетиты у всех.

Неважно, купят ли люди или нет, все хотели зайти и посмотреть, что внутри.

При входе сразу видны четыре ряда аккуратных стеллажей, накрытых белой простой кисеей. (п/п: лёгкая прозрачная ткань) Сквозь неё можно было разглядеть различные товары, рядом с которыми висели деревянные таблички с описанием. Например, бисквит: мягкий, сладкий, десять монет за штуку; воздушный рис: солёные, острые, семь монет за цзинь и так далее.

Единственное, что все в лавке узнавали, — это жареные лепёшки. Они лежали стопками,

чередуюсь, одна стопка — один цзинь, но теперь было уже четыре вкуса.

Хрустящее печенье, арахис, сушёный сладкий картофель и боярышник — эти четыре вида можно было пробовать. Хотя каждый был ограничен одним кусочком, попробовавших покорила вкус, к тому же эти четыре вида стоили одинаково, их можно было смешивать и выбирать, купив один цзинь, можно было попробовать четыре вкуса, и вскоре началась оживлённая торговля.

Бисквит — десять монет за штуку. Хотя цена была немного высокой, но аромат у него был просто восхитительный, стоило перед стеллажом сделать глубокий вдох, и те, у кого были деньги в кармане, не могли уйти.

Цяо Юань своевременно сказал:

— Из-за сложности изготовления бисквита в нашей лавке пока не хватает рабочих рук, поэтому мы предлагаем только по шестьдесят штук ежедневно в час сы и час шэнь соответственно, ограниченное количество.

Услышав это, те, кто ещё сомневались, поспешили положить бисквит на свои подносы.

Воздушный рис тоже был ароматный, с сладким запахом риса, за две монеты можно было купить кусок размером с ладонь взрослого человека, те, кто жалел денег на бисквит, покупали его, чтобы поесть сладкого.

Фигурные пампушки Цяо Юань сделал только три. Их темами были соответственно цветок, кролик и золотой слиток, все по пол-ляна серебра за штуку. Сейчас люди в лавке в основном толпились вокруг, любуясь, но не покупая.

Однако Цяо Юань был уверен, что продать эти три фигурные пампушки — лишь вопрос времени.

Самым неловким были пирожки с мясной соломкой — без запаха, на вид казавшиеся довольно заурядными, да ещё и по двадцать монет за штуку, их никто не спрашивал.

Тогда Цяо Юань разломил один и показал всем:

— Начинка в этом пирожке с мясной соломкой сделана из мяса, поэтому цена немного выше.

Слова, сколько бы их ни было, бесполезны, нужно, чтобы кто-то попробовал. Тогда он нацелился на хозяина Чжу из «Юйхучунь», который как раз брал бисквит:

— Давайте попросим хозяина Чжу сначала попробовать за вас.

Хозяин Чжу попробовал один и восхищённо сказал:

— Солоновато-ароматный, приятный на вкус, с лёгкой сладостью. Если сопроводить хорошим чаем Лунцзин, прекрасно, прекрасно! Хозяин Цяо, заверните мне четыре штуки!

Не зря он хозяин чайного дома, гений продаж!

Раз уж он попробовал новинку, посетители «Юйхучунь», пришедшие с ним поглазеть, тоже принялись покупать. У всех них денег хватало, следуя примеру, тоже брали по четыре штуки. Те, кто протянул руку позже, обнаружили, что на стеллаже уже ни одного не осталось.

Цяо Юань сложил руки в приветствии и извинился:

— Сегодня первый день открытия, пирожков с мясной соломкой мы сделали всего тридцать штук. Завтра добавим до сорока, кто хочет купить — приходите пораньше.

Те, кто не купил: очень жалеют!

Хозяин Чжу же, взяв выпечку, радостно и весело велел официанту приготовить хороший чай Лунцзин. Вот увидите, сегодня он тоже получит большую прибыль!

Отредактировано Neils январь 2026 год.

п/п: булочка с мясной соломкой (или нитью)

<http://bllate.org/book/14361/1272200>