

Узнав о том, что Чжу Цзылин вознамерился открыть собственное дело, Чжоу Шэн поначалу опешил, а после не на шутку обрадовался.

— Наконец-то ванфэй занялся достойным делом, — с чувством проговорил старик, словно отец, чей непутевый и ленивый сын внезапно решил взяться за ум и пойти работать.

Чжу Цзылин лишь безмолвно возвел очи к небу.

«Неужели жизнь сытой и довольной "соленой рыбы" так плоха?» — подумал он.

Все тяготы великих свершений и изнурительного труда можно было со спокойной совестью переложить на плечи Жун Чжао. В конце концов, именно этому человеку суждено было в будущем стать новым императором, так что и лавры победителя, и бремя власти пусть достаются ему. Сам юноша на такие высоты вовсе не претендовал.

— Это ваше личное имущество, и вам следует уделять ему больше внимания, — продолжал наставлять Чжоу Шэн, а затем, понизив голос до едва различимого шепота, добавил: — Князь до сих пор не заводил речи о том, чтобы передать вам ключи от хозяйства и управление поместьем. Так что лучше иметь собственные доходы, чтобы на душе было спокойнее.

Впрочем, старик и сам понимал, что его слова, скорее всего, пролетят мимо ушей собеседника. Чжу Цзылин с каким-то необъяснимым упрямством доверял Жун Чжао, поэтому Чжоу Шэн ворчал скорее по привычке, стараясь предусмотреть все возможные беды.

— Если уж вам совсем не хочется обременять себя заботами, то хотя бы не сидите в четырех стенах, — вздохнул слуга. — Почаще выходите в свет, гуляйте, найдите себе хоть какое-то занятие помимо бесконечных трапез.

Поддавшись на уговоры старика, Чжу Цзылин, который изначально планировал лишь набросать пару рецептов для поваров, волей-неволей вынужден был подойти к открытию кондитерской со всей серьезностью.

На сегодняшний день повара поместья князя Ли уже вполне сносно справлялись с приготовлением бисквитов, сливочного крема, пудингов и найча. Однако для этих лакомств требовались яйца и молоко — продукты недешевые, да и сам процесс обработки был трудоемким. Себестоимость выходила высокой, а значит, в качестве целевой аудитории следовало рассматривать исключительно состоятельные дома.

Простые горожане могли позволить себе яйца лишь изредка. Если сравнивать грядущие цены на десерты с обычным достатком людей, то даже самые диковинные изделия оставались для них недостижимой роскошью, на которую пришлось бы копить годами.

К тому же нынешние надои молока не позволяли наладить массовое производство. Скорее всего, после открытия лавка сможет предлагать лишь ограниченное количество товара в день.

«Раз так, — рассудил юноша, — нужно бить в самое сердце элиты. Высокие цены, элитарность и стратегия искусственного дефицита».

В его памяти один за другим всплывали приемы маркетинга и управления, о которых ему доводилось слышать в мире будущего: лимитированные серии, членство в закрытом клубе, системы скидок, реклама, подставные восторженные покупатели...

Жители Великой Ци никогда не видели подобных ухищрений. Внедрение таких новшеств обещало произвести эффект разорвавшейся бомбы.

Немного поразмыслив, Чжу Цзылин изложил свои идеи на бумаге, составив некое подобие краткого бизнес-плана. В конце концов, воплощать задуманное в жизнь предстояло людям Жун Чжао, а от него требовались лишь ценные указания.

Помимо методов продвижения, залог успеха любого заведения крылся в самом товаре. Для кондитерской из будущего нынешнее меню выглядело вполне достойно, разве что ассортимент был скудноват. Посему молодой человек решил добавить в список еще несколько позиций.

Первым делом он сосредоточился на сладостях.

В дополнение к уже известным рецептам Чжу Цзылин отправился на кухню, чтобы обучить поваров искусству приготовления паофу и печенья цюйци. Поскольку речь шла об открытии магазина, внешний вид изделий имел не меньшее значение, чем их вкус. По просьбе юноши Жун Чжао отыскал искусных умельцев, которые изготовили по чертежам разнообразные формы для выпечки и кондитерские насадки.

Кроме того, Чжу Цзылин распорядился наладить производство хуанью и чжиши — того самого сыра.

По правде говоря, этот продукт издревле считался традиционной пищей северных кочевников, и жители Срединных равнин относились к нему с явным предубеждением. Именно поэтому в этих краях он не получил широкого распространения. Однако Цзылин знал, что в будущем сырные десерты станут невероятно популярны даже в тех странах, чья культура была близка к Великой Ци.

Возможно, в земледельческих цивилизациях скот ценился слишком высоко, молока было мало, и привычка употреблять этот продукт попросту не могла сформироваться так, как у кочевых племен. К тому же сортов существовало великое множество, и северные деликатесы могли попросту не прийтись по вкусу южанам, отбив у тех всякое желание экспериментировать дальше.

Тем не менее молодой человек был уверен: если правильно подобрать сорт, новинку обязательно полюбят и в Великой Ци. Его целью было не продвижение этого продукта как такового, а лишь расширение ассортимента их лавки.

Свежий сыр обладал нежным вкусом без той резкой кислинки, которая могла бы отпугнуть неподготовленного человека. Единственным минусом был короткий срок хранения — его следовало употреблять в пищу сразу после приготовления.

В него можно было добавлять что угодно: от специй до сахара, превращая его в изысканную закуску. А если приложить еще немного усилий и соединить его с другими ингредиентами, можно получить чизкейки или чай с сырной пеной — лакомства поистине божественные.

Более того, Чжу Цзылину вспомнились жареные рисовые клёцки с сыром (чжиши). Сочетание сладкого и острого соусов с разнообразными добавками казалось куда более выигрышным, нежели простые сырные сладости.

Попробовав эти блюда, повара, которые поначалу без особого восторга отнеслись к пище северных Ди, мгновенно сменили гнев на милость. Они единодушно признали, что этот продукт может стать одной из главных жемчужин будущей лавки.

Однако возникла заминка.

— Но эти жареные рисовые клёцки с сыром... их ведь нельзя назвать десертом, верно? — робко спросил кто-то из кухонных работников.

Ему тут же возразили:

— Ванфэй обучил нас стольким рецептам, что одним больше, одним меньше — какая разница? Одних только тортов и печенья хватит на десятки видов.

— А мне кажется, такие клёцки — отличная идея. Наше заведение не должно торговать одними лишь сладостями.

— Если на то пошло, разве суши — это десерт? По-моему, они великолепны: просто готовить и невероятно вкусно есть.

— Но суши больше похожи на омурайсу — там и рис, и начинка. Вряд ли их можно считать легким перекусом.

— Почему же? Они маленькие, на один укус. Чем они хуже рисовых лепешек? А те всегда считались лакомством!

Пока мастера увлеченно спорили, Чжу Цзылин, изначально планировавший открыть кондитерскую по западному образцу, пришел к выводу, что нужно быть гибче и адаптироваться к местным условиям.

В конце концов, он не сможет воссоздать в лавке интерьер из будущего, да и жители Великой Ци вряд ли оценят специфическую атмосферу западных кофеен. Не было смысла гнаться за чистотой жанра, гораздо лучше было смешать рецепты, создав нечто уникальное, отвечающее вкусам местных жителей. И вовсе не обязательно называть это просто кондитерской.

— Суши и жареные клёчки наверняка будут пользоваться спросом, так что их нужно обязательно включить в меню, — подвел итог Чжу Цзылин. — Пусть по логике это и не совсем сладости, нам вовсе не обязательно ограничивать себя. Давайте лучше назовем это «магазином изысканных закусок».

Услышав это, присутствующие в замешательстве переглянулись.

В Великой Ци кондитерские считались заведениями высокого полета. Если это была солидная лавка, а не лоток уличного торговца, цены в ней кусались, и обычные семьи заглядывали туда лишь по большим праздникам. Процветающие предприятия имели вековую историю и изящные названия вроде «Хунцинь-ци» или «Юньхуа-цзюй» — всё чинно, благородно и со вкусом.

Для ванфэй было вполне естественно владеть кондитерской, это не вызвало бы лишних пересудов. Но «магазин закусок»...

При этом слове в воображении невольно возникали тесные уличные лавчонки в бедных кварталах, где торговали дешевым соевым тофу и сахарными лепешками. Ни один уважающий себя человек с достатком не стал бы там ничего покупать, считая такие товары низкосортными.

Если великий ванфэй откроет нечто подобное... это сочетание казалось верхом нелепицы. Даже если еда там будет отменной, поначалу заведение станет лишь мишенью для насмешек.

Поколебавшись, люди князя решили донести свои опасения до господина.

— Ванфэй, вы могли бы открыть два заведения: кондитерскую и ресторан. Так вы разделите товары и сохраните престиж, — предложил кто-то из приближенных.

Однако Чжу Цзылин лишь отмахнулся:

— Зачем всё так усложнять? Не нужно называть это «лавкой закусок». Давайте придумаем громкое и эффектное имя!

Он на мгновение задумался, а затем просиял:

- Например... «Обитель гастрономического блаженства земных и небесных сфер»! Или просто
- Гастрономический город «Бусяньсянь».

Окружающие застыли в гробовом молчании.

«Это еще что за напасть?»

<http://bllate.org/book/15829/1437506>