

— Завтра утром мы зарежем свинью и устроим всеобщий праздник! Все обязательно должны прийти!

Зарезать свинью специально для празднования? Семья Тан действительно щедра.

— После банкета мы начнем набирать людей. Работа в мастерской начнется самое позднее послезавтра!

В толпе поднялось радостное волнение. Несомненно, все с нетерпением ждут открытия этого дела.

Пять свиней держали во дворе мастерской. Время от времени родители Тан приходили проверить их. Несмотря на то, что дверь свинарника была заперта на большой навесной замок, они все равно чувствовали себя неудобно.

— Я впервые вижу так много свиней разом. Мне будет не по себе, если я не проверю их, — отец Тан усмехнулся, вернувшись оттуда в очередной раз.

— Подождите ещё пару дней, и от них ничего не останется, — рассмеялся Тан Фэн.

Тан Амо, стоя рядом, энергично покачал головой.

— Нет, от них останется вяленое мясо и колбаса!

Даже молчаливый Линь Юй согласно кивнул головой.

— А что если нам держать в мастерской двух собак? — предложил он.

— Да там собак не хватит... Я думаю, мне стоит переехать и ночевать там, а то я спать спокойно не смогу, — пробормотал отец Тан после минутного колебания. Тан Фэн на это только весело хмыкнул.

Но что заставило его рассмеяться еще больше, так это реакция Тан Амо.

— И правда, так и сделай.

— О чём это вы? — не сдержавшись, прервал их Тан Фэн. — Может, вы тогда и в магазин ночевать пойдете?

— О, точно, ещё же магазин! Цк, что же делать?..

Тан Амо и отец Тан заволновались пуще прежнего.

Тан Фэн беспомощно покачал головой и рассмеялся:

— Я планировал нанять двух человек для охраны в ночное время. Я специально оставил комнату в мастерской и те задние комнаты в магазине для проживания сторожей. У них будет дополнительная зарплата, и сторожи будут дежурить по очереди, так что у всех будет шанс. Никто не будет чувствовать себя обделенным.

— Вот как? — отец Тан задумался на несколько секунд. — Я хотел бы сам сторожить, но мастерская здесь, а магазин там... И там и тут сторожить не получится. Ну, ничего страшного!

Тан Амо и Линь Юй не возражали, но Тан Амо всё же спросил:

— Тогда мне тоже заплатят, если я буду охранять мастерскую?

— Амо, я говорил только о тех, кто будет сторожить ночью, — Тан Фэн чуть не схватился за голову.

— О, я просто уже старый, не расслышал.

Когда Тан Амо понял, он тоже рассмеялся.

На какое-то время весь двор наполнился счастливым смехом.

— Кстати, не угостить ли нам мясом дедушку и Лаомо? Или пригласить их сюда? — напомнил Линь Юй.

— Ох, Сяо Юй, посмотри на меня, я бы и не вспомнил об этом! Посмотри на мою память... — Тан Амо раздосадовано похлопал себя по лбу. Он чувствовал себя так, будто постарел на десяток лет.

Обдумав предложение, отец Тан кивнул:

— Давайте просто отправим им мясо. Эта свинья для всей нашей деревни, звать на банкет людей из другой деревни будет нехорошо. Мы съездим и угостим родственников попозже, это всё равно знак нашей признательности.

— Сало можно будет сохранить отдельно, чтобы вытопить еще несколько банок жира...

Иногда со двора доносился шепот, иногда громкие голоса, а время от времени раздавался

детский смех, добавляя красок этой ночи.

На следующий день семья Тан попросила Чжу Даданя* выбрать одну свинью и притащить ее к плотине. Плотина была полна людей, между ними тут и там сновала неугомонная детвора.

Чжу Дадань □ деревенский мясник, появлялся в начале новеллы.

Было установлено больше дюжины столов. Люди рассаживались за ними как хотели и наслаждались банкетом.

После его окончания Тан Фэн остался дома, чтобы помочь Тан Амо и Линь Юю, а отец Тан взял два куска мяса и поехал к семье Го.

В родовом зале Сяо Циншань.

— Поскольку мы впервые пробуем, все нервничают. И я тоже нервничаю. В конце концов, наша семья Тан никогда раньше не занималась торговлей. Но несмотря на это мы должны приложить все усилия!

Голос Тан Фэна был особенно громким в родовом зале. Толпа внизу внимательно слушала и не производила ни звука.

— На этот раз я собираюсь забить четырех свиней. Я выберу пятьдесят человек для работы в мастерской. Посмотрим, как наши продукты будут продаваться, и потом я постепенно увеличу количество работников.

Люди опустили головы и зашептались, а затем кто-то поднял руку и сказал:

— Мы просто будем слушать доктора Тан. Вы и староста даете нам работу ради нашего же блага. Не торопитесь. Вести дело нелегко.

Тан Фэн с удивлением посмотрел на говорившего. Это был Вэнь Цай*, которого он давно не видел.

Кто это...

Итак, Тан Фэн отобрал пятьдесят человек. Он попытался выбрать по одному человеку из

каждой семьи, чтобы пятьдесят домохозяйств имели доход, и они были готовы начать работать уже завтра.

Отец Тан вернулся после ужина.

— У Го Ми появился любимый гер. Го Ми вернулся домой и планирует вскоре сделать ему предложение.

— Правда? Слава богу! Лаомо и дедушка, наверное, уже не могут дождаться свадьбы Ми Дань'эра! — обрадовался Тан Амо.

— Амо, раз уж Го Ми женится, тебе стоит перестать называть его Ми Дань'эром, — с улыбкой поправил его Тан Фэн, сделав глоток супа.

Амо Тан скривил губы в усмешке:

— Я его старший, так почему я не могу называть своего младшего детским прозвищем? К тому же я знаю свои пределы, я не буду звать его так в присутствии его будущего фулана.

— А ты попробуй, увидишь, разозлится ли на тебя Го Ми, — отец Тан хохотнул, представив это.

— А даже если и рассердится! Всё равно спорить не сможет, — больше всего Тан Амо нравилось дразнить Го Ми.

За обеденным стоял шум и смех - тут не существовало правила, запрещающего разговаривать во время еды.

Тан Фэн подготовил два рецепта вяленого мяса: один с пятью специями, а другой - острый; и ещё пять рецептов колбасы: сладкая, острая, с пятью специями, пряная, и в заключение - секретный рецепт Тан Фэна.

Он раздал первые четыре рецепта, а затем научил всех, как по ним готовить. Колбасу по фирменному рецепту готовила сама семья Тан. Количество было небольшим, но уникальный вкус того стоил.

Полмесяца спустя Тан Фэн и его отец привезли в магазин первую партию продуктов. Они собирались начать продажу на следующий день, поэтому им пришлось приехать заранее.

Магазин не использовался с тех пор, как его купили и отремонтировали, а владельцы магазинов поблизости очень интересовались, что тут будут продавать. Когда они наконец увидели повозку с товаром, тот был так плотно накрыт мешковиной, что они понятия не имели, что внутри.

Тан Фэн и его отец вежливо поприветствовали соседей-лавочников, высовывающих головы из-за углов, а затем начали заносить в магазин мешки с вяленым мясом и колбасой.

— Вяленое мясо положим здесь, а колбасу — здесь, — командовал Тан Фэн, указывая на полки.

— Не забудь, что сказал Сяо Юй, — напомнил ему отец Тан.

Тан Фэн кивнул в сторону маленькой комнаты в глубине здания:

— Я уже купил кастрюли и сковородки. Сегодня все помоем и подготовим, а завтра будем готовить.

Линь Юй говорил о дегустации еды. Они решили готовить немного колбасы и бекона перед магазином каждое утро и вечер. Аромат естественным образом привлечет прохожих. К тому же, после того, как колбаса и бекон пожарятся, запах будет сохраняться еще долгое время, нет нужды готовить новые порции постоянно.

— Это хорошо. Я сегодня останусь тут на ночь.

— Возвращайся, я посторожу. Мне еще есть чем заняться.

Отец Тан особо не настаивал.

— Ладно, мы приедем завтра утром.

После того, как он ушел, Тан Фэн пошел на кухню, вымыл кастрюли и сковородки, затем нарезал кусочки вяленого мяса размером с ладонь и две острые колбаски, вымыл их и отложил в сторону до завтрашнего утра.

Утром Тан Фэн встал рано и приступил к работе. Это был первый день открытия лавки, так что все школьные дела он доверил Вэнь Шу.

Как раз когда он положил вяленое мясо и сосиски в горшок, пришли отец Тан и Линь Юй. Линь Юй держал в руках коробку с кашей и блинами. Он знал, что у Тан Фэна не будет времени приготовить завтрак, поэтому он сам встал пораньше и приготовил его для мужа.

Тан Фэн с благодарной улыбкой принялся завтракать, Линь Юй сел рядом с ним передохнуть. Отец Тан периодически нервно выглядывал из магазина на улицу. Сегодня день открытия, лишь бы всё прошло хорошо!

Все пятьдесят человек в мастерской уже научились делать колбасу и бекон, так что Тан Фэну не о чем было беспокоиться. Свои рецепты пока никто не придумал, все просто использовали те, которыми поделился Тан Фэн.

— Завтра не вставай так рано. Я сам приготовлю себе завтрак. Вообще, посмотрим, как сегодня пойдут дела. Если продажи будут хорошими, то можно расслабиться, — успокоил Линь Юя Тан Фэн после еды.

— Откуда у тебя время возьмётся на готовку? А мне это и не сложно. Это не будет проблемой, — настаивал Линь Юй.

Тан Фэн бессильно вздохнул и чмокнул того в лицо, пока его отец не обращал внимания.

— Спасибо за твою тяжелую работу.

Линь Юй немного нервно взглянул на отца Тан и с облегчением выдохнул, когда понял, что тот ничего не заметил.

Аромат жареных колбасок медленно поднимался из горшка и растекался перед лавкой и вдоль дороги, ведущей в город. Небо только-только начинало светлеть, магазины поблизости были ещё закрыты. Дела у лавочников в этом районе шли неважно, поэтому они махнули рукой и позволили себе поспать немного дольше.

К рассвету аромат вяленого мяса и колбас уже распространился повсюду.

Колбаски готовились быстрее, и их уже вытащили из горшка. Теперь внутри остался только бекон.

Первым пришел толстяк из соседнего магазина.

— Эй, брат Тан, что это за еда? Так вкусно пахнет!

Линь Юй ловко отрезал небольшой кусочек колбасы и небольшой кусочек вяленого мяса, насадил их на подготовленные бамбуковые палочки и передал их толстому владельцу

магазина, чтобы тот попробовал. Тан Фэн ответил ему:

— Это еда, которую мы придумали сами. Брат Гао, попробуй.

Толстяк немного смутился, увидев, что это мясо, но запах был таким ароматным, что у него слюнки начали течь.

— Брат Гао, пожалуйста, попробуйте. Это наш первый опыт, мы не знаем, понравится ли людям вкус.

Толстяк наконец не устоял и сунул шпажку в рот. Колбаса, первой попавшая на его язык, была острой. Пряный и сильный вкус тут же захватил рецепторы, и мужчина довольно прищурился:

— Вкусно! Так вкусно!

— Спасибо, брат Гао!

— За что спасибо! Это же вы, ребята, придумали такую вкуснятину. За сколько продаете?

Увидев, что этот человек заинтересован в покупке, Тан Фэн тут же ответил:

— Первые три дня всё продается за полцены. Вяленое мясо по пятнадцать медных монет за катти, а колбаса - по двадцать пять.

И это ещё половина цены?!

Толстый владелец магазина сглотнул слюну. Это было слишком дорого, но так вкусно! Подумав о своём фулане и детях, он стиснул зубы и сказал:

— Дайте мне по катти каждого!

— Ладно, ладно! Есть несколько вкусов. Какой возьмешь?

— Тот, что я только что съел. У нас в семье все любят острое.

Отец Тан, стоя в стороне, так широко улыбался, что его глаза превратились в крохотные щелочки. Это действительно хорошее начало!