

Су Лаоэр был в ярости. Он открыл множество ресторанов высокой кухни, достиг выдающихся успехов, и как мог его никчёмный младший брат позволить себе придирается?! Однако он не мог показать свой гнев, ведь он был профессионалом.

— А-Цзэ, ты никогда не работал в ресторанном бизнесе и не понимаешь, что такое высокая кухня. Сегодняшний тренд — это локализация еды, использование свежих подходов и сочетаний, чтобы переосмыслить привычные блюда. Это революция в еде, и медиа обожают это...

Лаосань не дал ему закончить.

— Что здесь местного? Перец хуацзяо выращивают в Синьцзе, или коров ты сам разводишь? Твои яйца привозят с материка! Единственное, что местное, — это название «яичных вафель», но уличные ларьки уже давно вышли на новый уровень, добавляя в них ваю и продавая их по 30 юаней за штуку. Даже если это просто для привлечения внимания, нужно постараться.

Су Лаоэр не смог скрыть своего раздражения.

— Мы можем сравнивать себя с уличными ларьками?

Су Цзюньхун неспешно вступил в разговор.

— Независимо от того, это просто приманка или нет, главное — результат. Этот ресторан открылся меньше полугода назад, и заполняемость составляет 80 %. Это очень хороший результат.

Су Лаоэр, почувствовав поддержку старшего брата, сразу же подхватил.

— Да, очень хороший. Идеи нужны, чтобы заткнуть рот другим, а прибыль — чтобы наполнить свой желудок. Ты хорошо умеешь тратить деньги, но зарабатывать тебе ещё нужно учиться.

Лаосань, который изначально просто выплеснул свои эмоции, теперь вступил в спор.

— Тогда давай поговорим о зароботке. Второй брат, сколько твой ресторан зарабатывает? Прибыль достигает хотя бы 5 % от затрат?

Су Лаоэр покраснел. Рестораны высокой кухни требуют больших затрат, и еда сама по себе редко приносит прибыль, основная прибыль идёт от продажи напитков.

— Прибыль нельзя оценивать только по цифрам, — сразу же возразил он. — Есть и другие способы возврата инвестиций, такие как репутация и таланты, которые очень ценны.

Лаосань промолчал, лишь холодно усмехнувшись.

Су Лаоэр, ещё больше разозлившись, насмешливо сказал:

— А твоя кофейня сможет зарабатывать? 20 юаней за чашку кофе, продашь тысячу чашек — получишь около десяти тысяч юаней. Доходность, конечно, высокая.

Не имея А-Да в качестве козыря, Лаосань понимал, что его предложение не выглядит убедительным, но он решил стоять на своём.

— Я хочу создать не просто кофейню, а место, где будет предлагаться лучшая еда для города. Кроме кофе, там будет хорошая еда — качественная еда по разумным ценам.

Су Лаоэр фыркнул:

— Разумные цены? Ты, видимо, не знаешь, сколько стоит рис. Сэндвичи и торты — это просто мелочи, которые можно заказать на фабрике, и это не будет стоить больших денег.

Лаосань серьёзно ответил:

— Я не собираюсь обращаться к фабрикам. Если я буду делать что-то, то найму лучших поваров Азии.

За столом воцарилась тишина. Все смотрели на Лаосаня, не зная, как реагировать на эту странную фантазию.

Наконец слово взял господин Су. Своим привычным медленным и нетерпеливым тоном он сказал:

— Идея хорошая, но нужно быть реалистом. Одних идей недостаточно.

Лаосань почувствовал себя одновременно неловко и подавленно.

Господин Су не хотел больше обсуждать этот бесполезный разговор. У него было мало времени, и он хотел потратить оставшиеся годы на получение большего количества благ и удовольствий. Поэтому, глядя на роскошный стол, он спросил:

— Второй сын, почему еда ещё не подана?

Су Лаоэр только сейчас заметил, что кухня работает необычно медленно. Он нахмурился, обращаясь к официанту:

— Сегодня кухня не справляется? Быстрее подавайте блюда!

Менее чем через минуту на столе появились их аперитивы. Кухня, видимо, понимала, что креативные яичные вафли уже не впечатляют, и решила удивить их совершенно другими блюдами.

Первой закуской был маленький зелёный рулет, который лежал в деревянной коробке, наполненной «галькой». «Галька» оказалась крошкой из орехов, а сам рулет был свежего цвета с блестящей поверхностью, и было непонятно, что это такое.

Лаосань не испытывал аппетита и хотел, чтобы ужин поскорее закончился. Он скучающе ткнул вилкой в рулет и небрежно положил его в рот.

Когда зубы разорвали текстуру еды и вкус распространился по рту, Лаосань замер. Сначала он ощутил остроту алкоголя и имбиря, затем сладость смягчила вкус, и когда он подумал, что всё закончилось, на него обрушилась свежесть и кислинка фруктов, сопровождаемая морской нотой.

Официантка с короткой стрижкой весело и бодро объяснила:

— Это зелёная папайя, маринованная в 47-градусном кокосовом ликёре, нарезанная длинными полосками и обваленная в порошке имбиря и серебряной рыбы. Внизу лежат жареные орехи макадамия с медово-перцовым порошком. Вы можете видеть красную мякоть внутри рулета, это редкий ингредиент в нашем регионе, это...

Лаосань прервал её:

— Конфеты из тамаринда.

Официантка удивилась и засмеялась:

— Третий молодой господин, вы действительно много знаете. Это деликатес из Юго-Восточной Азии, я сама впервые увидела это и попробовала на кухне. Сами по себе они тоже очень вкусные.

Лаосань не просто знал об этом, он был с этим знаком до мелочей! Зелёная папайя, маринованная в кокосовом ликёре с сахаром, была его любимой закуской к алкоголю. А-Да знал, что он любит это, и всегда держал это в холодильнике в хижине. Конфеты из тамаринда продавались в деревенском магазине по пять центов за штуку, они были кисло-сладкими и острыми, с мягкой мякотью и сахарными крупинками, нежными и яркими одновременно. Он часто жевал их, чтобы взбодриться.

Этот вкус и эти ощущения были так знакомы, как тень под большим деревом в солнечный день, как запах кокосового мыла на одежде, как муравьи, марширующие по манговому дереву, связывая все эти ленивые послеобеденные часы...

Вторая закуска тоже была подана. Официантка продолжала своим бодрим тоном:

— Эти два ингредиента редко встречаются во французских ресторанах: жареная свиная шкурка, покрытая домашним персиковым соусом, с солёным яичным желтком и луком-джусаем. Лук-джусай действительно свежий, он был в земле всего десять минут назад — все овощи, которые использует наш шеф-повар, привозятся прямо с огорода вместе с землёй.

Лаосань был поражён! Хотя это была совершенно другая версия того, что он ел раньше, но кто ещё осмелился бы готовить свиную шкурку с луком-джусаем в ресторане высокой кухни?!

Лаосань резко встал.

Все за столом удивились, Су Лаоэр нахмурился:

— Что ты делаешь? Мать не учила тебя, что за столом нельзя делать резких движений?

Лаосань рассеянно ответил:

— Мне нужно в туалет! Сестричка, где у вас кухня?

Официантка рассмеялась:

— Туалет слева, кухня справа. Куда ты идёшь?

Лаосань не ответил, не успел даже поблагодарить, и быстро направился к кухне.

Пройдя мимо четырёх-пяти столов, под удивлёнными взглядами многих, он спешно нашёл серую металлическую дверь. В этот момент дверь открылась, и из неё вышел человек.

Лаосань был в пяти метрах от кухни, но не мог сделать шаг, застыв на месте.

А-Да стоял у двери, спокойно наблюдая за Лаосанем. Лаосань смотрел на А-Да, как будто не узнавая его, и только через некоторое время пришёл в себя, указав на своё лицо.

А-Да провёл рукой по подбородку, а затем сделал гримасу повешенного.

Лаосань рассмеялся. Он был так счастлив, что едва сдержал слёзы.

А-Да беззвучно спросил:

— Красавчик?

Лаосань послал ему воздушный поцелуй.

А-Да сбрил бороду, его волосы были аккуратно завязаны на затылке, лицо чистое и привлекательное. Его глаза светились, как у подростка.

Официанты с подносами сновали туда-сюда, они стояли на расстоянии трёх столов, улыбаясь друг другу.

Эх, разве здесь не должно было быть объятий и поцелуев? ^o^

Возвращаясь к свиной шкурке с луком-джусаем, в ресторанах высокой кухни иногда используют свиную шкурку, но в ресторанах с ценником в 1 000 юаней на человека лук-джусай — это что-то новое. Видимо, из-за сильного запаха, с которым сложно справиться. Овощи гораздо сложнее готовить, чем мясо или морепродукты, особенно если это овощи с характером. Поэтому в таких ресторанах обычно подают семь-восемь блюд, состоящих из мяса и корнеплодов. И каждый раз, когда я ем в таких местах, я думаю: «Дайте мне овощей! Хочу овощей!»

Конфеты из тамаринда, tamarind candy, я нашёл в интернете, что в Юньнани их называют «кислый угол», но они, видимо, не острые. Если хотите попробовать, поищите в интернете spicy tamarind candy, это не твёрдые конфеты, а мягкие, с сахарными крупинками, кисло-сладкие и острые, очень приятные.

<http://bllate.org/book/16329/1474036>