

Целая рыба, обжаренная с головой и хвостом, лежала на дорогой тарелке без всяких украшений.

— Это ставрида, — пояснил повар. — Её натерли солью, завернули в банановый лист и запекали в духовке при 37 градусах восемь часов. Шеф-повар сказал, что можно было бы просто коптить и сушить на открытом воздухе, но вчера шёл дождь, было слишком холодно, поэтому пришлось использовать духовку.

Семья Су всегда славилась своим знанием кулинарии и пониманием вкусов. Они знали, что этот процесс аналогичен тому, как европейцы выдерживают стейки или японцы ферментируют сырую рыбу, позволяя мясу слегка бродить при определённой температуре, чтобы испарилась лишняя влага, что делает вкус ингредиентов более концентрированным и насыщенным.

— В рыбу добавлены перец, чеснок, чёрный сахар и паста из печени рыбы с каменными орехами. На гарнир подаётся рис, приготовленный на курином жиру, лаймовый сорбет и сушёные полоски манго. Пожалуйста, наслаждайтесь.

Это блюдо было полностью выдержано в южноазиатском стиле. Су Цзюньхун погладил свою любимую собаку и с сарказмом заметил:

— Японцы едят ставриду, готовя её как сашими, чтобы сохранить свежесть. Если оставить её на несколько часов, это будет просто солёная рыба, которую делают рыбаки.

Лаосань объяснил:

— Ставрида, которую ловят в наших водах, отличается от той, что в Японии. В тропических и субтропических морях вода теплее, поэтому рыба содержит меньше жира. Если приготовить её как сашими, она будет сухой и жёсткой. Поэтому в тропиках рыбу сначала сушат, чтобы сделать мясо более плотным и концентрировать вкус. Жир из каменных орехов и печени рыбы увлажняет мясо, и оно не становится сухим.

Су Цзюньхун не мог не удивиться своему брату. Когда этот невежественный парень начал так много понимать?!

Господин Су тоже не спеша высказал своё мнение:

— А-Цзе за этот год подрос. Погуляв на стороне, он кое-чему научился.

На самом деле Лаосань ничему специально не учился. Он знал эти блюда досконально исключительно из-за жизненных обстоятельств. А-Да был очень расчётлив, и такие дешёвые рыбы, как ставрида, они ели несколько раз в неделю. Кроме того, он часто общался с рыбаками и торговцами рыбой, поэтому естественно разбирался в рыбных продуктах.

Когда отец заговорил об этом, Лаосань с уверенностью добавил:

— Да, за последние полгода в Сингапуре я многому научился. Отец, я хочу открыть свой первый ресторан в Сингапуре, поэтому провёл много исследований. В таком большом городе открытие ресторана высокой кухни обходится очень дорого, и люди со всего мира стремятся завоевать азиатский рынок. Ресторанов много, и у каждого есть свои особенности, но из-за этого они теряют свою уникальность. Местных жителей уже не так легко привлечь дорогими новыми ресторанами. Более перспективными являются небольшие рестораны с доступными ценами, ориентированные на средний класс и офисных работников.

Господин Су скучно ответил:

— Ты собираешься открывать кофейню, а это не место для еды.

— Кофейня, конечно, может быть местом для еды. В центре Сингапура кофейни встречаются почти каждые 200 метров. Обеды в местных Starbucks составляют 30% от оборота, и эта цифра продолжает расти.

Услышав о данных, Господин Су немного оживился. Лаосань через А-Да познакомился со многими людьми из ресторанного бизнеса. На встречах он не только пил и болтал, но и собирал много полезной информации из первых рук. Теперь он добавил красок, чтобы впечатлить Господина Су, включая данные о местной аренде, стоимости рабочей силы и трендах в ресторанном бизнесе.

Господин Су, а также старший и средний братья были удивлены. Не потому, что содержание было странным, а потому, что Лаосань смог так логично и аргументированно изложить ситуацию в ресторанном бизнесе, что это вызвало у них изумление.

В конце Лаосань добавил:

— Ситуация в Сингапуре отражает положение во многих крупных городах Азии. Города материкового Китая рано или поздно пойдут по этому пути.

Подали второе основное блюдо — свиная голова, приготовленная с кровью и шоколадом. Мясо было настолько нежным, что буквально таяло во рту, а к нему подавали горячий шоколад из 87% какао и зефир с корицей. Это блюдо, несмотря на использование свиной головы и крови, было тёплым и успокаивающим, смягчая желудок после остроты предыдущих блюд.

Суп из креветок и рыба были слишком острыми для Господина Су, поэтому свиная голова пришлась ему по душе, и он почувствовал себя более расслабленным. Услышав слово «материк» от Лаосаня, он наконец начал серьёзно задумываться, ведь это была его настоящая цель...

Господин Су подумал:

— Данные — это данные, но на практике тебе не хватает опыта. К тому же ты говоришь, что в Сингапуре так много кофеен, и ты начинаешь слишком поздно. Чем ты собираешься привлекать людей?

Лаосань улыбнулся:

— Хорошими вещами. Настоящие хорошие вещи всегда найдут своих поклонников.

Этот принцип А-Да внушал ему бесчисленное количество раз — использовать те продукты, которые выглядят некрасиво, дёшево и низко, но при этом имеют прекрасный вкус.

В этот момент официант подал лёгкую закуску для очищения нёба. Это был очень простой суп — лёгкий кокосовый бульон с несколькими видами маленьких помидоров. Помидоры были красными, зелёными, фиолетовыми и коричневыми, с неровной формой.

Официантка сказала:

— Эти помидоры выглядят не очень аппетитно, на рынке их никто не купит, их бы просто

выбросили. Но наш шеф-повар нашёл их на органической ферме, где выращивают более двухсот сортов помидоров. Я даже не знала, что существует столько сортов! Обычно мы едим только семь-восемь видов, которые легко выращивать и которые приятны на вкус. Но шеф-повар сказал, что вкус помидоров может быть самым разным, и их ценность заключается в их существовании, а не только в том, нравятся ли они людям.

Закончив свою речь, она смущённо улыбнулась:

— Мне кажется, что коричневый помидор очень вкусный, напоминает маринованные баклажаны, которые готовила моя мама. Пожалуйста, попробуйте.

Су Цзюньхун взглянул на неё и сказал Су Лаоэру:

— Ваши официанты слишком болтливы.

Су Лаоэр быстро вступился:

— Это называется дружелюбием и теплотой, понимаешь?

Господин Су всё ещё размышлял над словами Лаосаня — настоящие хорошие вещи? Он не верил в это. Он был большим бизнесменом и верил, что капитал может управлять всем, определять, что такое «хорошие вещи», и даже определять «добро и зло». Сын был слишком наивен...

Он наколот помидор на вилку и положил в рот. Обычно он бы не стал есть что-то сомнительного происхождения, но после предыдущих блюд он почувствовал, что это вполне приемлемо. Оранжевый помидор был очень кислым, с лёгкой горчинкой, но кислотность оказалась удивительно освежающей, как будто он съел мощную мятную конфету. Попробовав это, он согласился со словами официантки — помидоры действительно могут быть разными, и не только сладко-кислые достойны внимания.

Данные я придумал... Но эта тенденция действительно существует. В местных Starbucks есть обеденное время, где предлагают лёгкие блюда и кофе, включая сэндвичи, пироги и закуски. В последнее время Starbucks и другие кофейные сети в материковом Китае также стали уделять больше внимания еде, скорость выпуска новых блюд сравнима с выпуском новых видов кофе. Costa тоже начала предлагать обеденное время.

В нашей большой Азии «пить кофе» не является чем-то, что нужно делать отдельно. В таких странах, как Сингапур, Малайзия, Таиланд и Вьетнам, где есть традиции кофе, чашка кофе в уличных кафе или на рынках стоит несколько юаней, и его пьют вместе с завтраком, обедом или полдником. Специально идти в кофейню, чтобы попробовать кофе, кажется чрезмерно вычурным. В кофейни ходят, чтобы поработать, пообщаться, назначить встречи или просто провести время. В городах материкового Китая кофейни ещё больше стали местом для работы и общения.

Поэтому те кофейни, которые делают акцент на качестве кофе и чемпионатах бариста, остаются делом небольшого круга людей. Основной тренд — это кофейни с хорошим кофе, вкусной едой и дружелюбной атмосферой. В кофейню идут не только за кофе, но и чтобы заняться чем-то другим.

С тех пор, как я начал работать, большая часть моей работы выполнялась в кофейнях (что связано с характером моей работы), и сейчас я тоже почти весь день провожу там. Обеды (которые обычно длятся с 10 утра до 4 вечера) я часто заканчиваю в кофейне. Кофейня с

хорошим поваром — это мой личный рай.

Конечно, это не просто фантазия. В таких городах, как Мельбурн или Бангкок, есть кофейни, где подают свежеприготовленные блюда — питательные, вкусные и красивые, в расслабленной атмосфере, что приносит огромное счастье. Такие кофейни, вероятно, то, что больше всего нужно людям, живущим в городах, где доминируют доставка еды и магазины.

P.S. Хлеб в Starbucks действительно неплохой, хотя и фабричного производства.

<http://bllate.org/book/16329/1474049>