

Он не успел даже оставить багаж, как сразу направился в храм Гуаньинь. Лянь Юйлинь стояла перед магазином, обсуждая с прорабом план по огнезащите стен. Лаосань, наблюдая за её сосредоточенным видом, был очень рад, что не отказался от её услуг из-за её высокомерия. Хотя она была резкой и смотрела свысока, в работе она выкладывалась на все сто, и это уже делало её лучше, чем местных хитрецов.

Задняя дверь соседнего магазина бумажных ритуальных товаров была плотно закрыта, и утки исчезли. Лаосань спросил:

— Прогресс довольно быстрый. А где наш милый сосед?

Лянь Юйлинь закатила глаза:

— Странный тип. Как только мы начали ремонт, он тут же заявил, что мы шумим, и что остатки стройматериалов убьют его уток. У нас есть все официальные разрешения, и аренда оплачена на год. Если он хочет, пусть подаёт в суд!

В этот момент вышел А-Да с метлой и совком. Услышав жалобы Юйлинь, он добродушно сказал:

— Пыль и известь действительно грязные, и не только для уток, но и для деревьев и растений вокруг. Просто будем усердно убирать.

Юйлинь посмотрела на него взглядом, полным мысли «ещё один странный», но всё же встала и, несмотря на высокие каблуки, начала убирать вместе с А-Да. Лаосань, видя, как они ладят, испытывал смешанные чувства.

Подготовка магазина шла по плану, но не всё было готово. Их главным козырем была еда, но они ещё не определились, что именно будут готовить. Лаосань сказал А-Да, что кофейня — это не ресторан высокой кухни, и еда должна быть простой и быстрой, поэтому нужно заготовить много полуфабрикатов.

С этим А-Да согласился. Если их цель — сеть, то нужно учитывать масштаб и объёмы. Свежие продукты из деревни и леса не смогут удовлетворить все их потребности. Даже в Sapphire он не всё готовил сам.

— Раньше я часто брал копчёное мясо у одной мастерской. Их ветчина, бекон и мясные соусы были отличными. Давай съездим туда.

В тот же день они отправились в коптильню на окраине города. Мастерская находилась в маленькой деревне, окружённой густым лесом, и перед ней текла чистая речка.

Когда они вошли внутрь, их встретил сильный запах копчёностей. Мастерская работала исключительно вручную: свежее мясо солили и обезвоживали, а затем подвешивали в коптильне, где его коптили на соломе, ветках перца и кокосовой скорлупе. В условиях тропиков, где высокая влажность и температура, легко размножается плесень, и только опытные мастера могли найти баланс между безопасностью и вкусом.

Они попробовали только что приготовленную ветчину, которая обладала уникальным ароматом трав и перца, с насыщенным мясным вкусом и долгим послевкусием.

А-Да восхищённо сказал:

— Хозяин, ваша ветчина по-прежнему самая вкусная. В Сингапуре никто не делает лучше.

Хозяин, нарезая ветчину, равнодушно ответил:

— Это старинная технология, она не подводит.

Затем он поднял глаза и посмотрел на них:

— А-Да, ты пришёл за мясом? — Нет!

А-Да и Лаосань удивились:

— Почему?

Хозяин высокомерно улыбнулся:

— Ты же знаешь, что многие хотят купить моё мясо. Все рестораны в городе уже заказали. Ты сейчас не в ресторане работаешь, в кофейне сэндвичи за несколько юаней, так что консервы подойдут.

Лаосань резко поднял подбородок и раздражённо сказал:

— Хозяин, мы платим не меньше, чем рестораны. Какая разница, будем ли мы подавать его со стейком или в бутерброде!

— Деньги — это ерунда, — презрительно посмотрел на него хозяин. — Я столько лет поддерживаю свою репутацию, никогда не продаю маленьким лавкам и фастфудам. Если бы не то, что люди ломятся ко мне за мясом, как бы я работал?

Лаосань хотел возразить, но А-Да остановил его и увёл.

Выйдя на улицу, они присели у речки, чувствуя глубокое разочарование.

Лаосань выругался:

— Вот урод!

А-Да чувствовал себя ещё хуже. Когда Sapphire был на пике славы, хозяин мастерской лично ездил в Джохор, чтобы выбрать лучших свиней для него. Всё это было потому, что он был самым популярным шеф-поваром в городе. Но как только он потерял свой статус, хозяин сразу же отвернулся от него.

А-Да похлопал Лаосаня по плечу:

— Ладно, он не единственный. Найдём другого.

Он много раз сталкивался с подобным отношением, когда начинал с нуля, и быстро справился с эмоциями.

Лаосань вздохнул и улыбнулся:

— Знаешь, на кого похож этот дурацкий хозяин?

— На кого?

— На тебя. «Если снизить цены, то обычные люди затопчут мой порог» — ты же так говорил?

А-Да засмеялся:

— Чёрт, я был таким наглым?

Лаосань встал:

— Даже хуже.

Они посмеялись, и настроение немного улучшилось.

Лаосань посмотрел на речку и вдруг сказал:

— Шеф А-Да, речка — это просто речка. Что в ней такого особенного? Она течёт сюда только из-за рельефа.

А-Да посмотрел на него, утешая:

— Ладно, Сань, речка ни в чём не виновата. Давай вернёмся и поедим куриного риса.

Но Лаосань покачал головой:

— Куриный рис подождёт, сейчас поедим дома за паспортами!

А-Да удивился:

— Зачем?

— Найдём исток реки.

А-Да сразу понял:

— Ты хочешь переправиться в Джохор и купить свинину? Это не сработает. Ветчину делают с помощью технологии, даже если мы купим мясо, мы не сможем сделать такой же вкус.

Лаосань потянул его:

— Сколько времени займёт дорога в Джохор?

К трём часам дня они добрались до фермы в лесу.

Ферма оказалась гораздо более удалённой, чем они ожидали. Переправившись в Малайзию, в Джохор, они сели на автобус до города, а затем наняли местного водителя, чтобы он отвёз их на ферму.

Местность была мусульманской, и даже в супермаркетах свинину продавали отдельно от других видов мяса. Поэтому ферма находилась глубоко в лесу, и лучшие части мяса экспортировались в Сингапур.

Увидев это место, они сразу поняли, почему мясо было таким вкусным. А-Да сказал, что испанская иберийская свинина тоже выращивается в лесу, где каждая свинья имеет в среднем гектар пространства и питается желудями. Здесь свиньи жили на большой очищенной территории, ели рыбу, креветок, мох и лесные ягоды, и их жизнь была не хуже, чем у дорогих

испанских свиней. Неудивительно, что мясо было таким насыщенным.

Хозяин, добродушный китаец, узнав, что они специально приехали из Сингапура, провёл их по всей ферме. Он рассказал, что другие фермеры кормят свиней зерном, и к году у них образуется толстый слой жира. Но их свиньи не кормятся зерном, и их мясо имеет идеальный баланс жира и мяса, что делает его невероятно вкусным.

Он угостил их свежеприготовленной жареной свиной кожей. Кожу смазали уксусом, и всю тушу зажарили в печи, чтобы кожа стала хрустящей и пузырчатой, жир растопился, а мясо осталось сочным и нежным. Это было невероятно вкусно.

Лаосань ел с удовольствием, облизывая губы. Хотя жарка была не такой идеальной, как у мастеров из Гонконга, качество мяса превосходило всё. Натуральный вкус свинины, идеальное соотношение жира и мяса — это было то, что редко можно найти даже в ресторанах высокой кухни.

Хозяин, видя, как они наслаждаются, тоже был рад и спросил:

— Вы хотите купить свинину? У меня есть постоянные клиенты, но если нужно немного, я могу продать.

Лаосань покачал головой:

— Хозяин, я пришёл не за мясом, я пришёл купить вашу ферму.

Хозяин и даже А-Да были поражены.

— Сань, зачем тебе ферма?

— Лучше самому всё производить, чем просить других. Хозяин, назовите цену!

Сначала хозяин был против, но после убедительных аргументов Лаосаня согласился на его инвестиции для расширения фермы.

Лаосань и А-Да вышли из дома за ветчиной, а через восемь часов Лаосань потратил несколько миллионов, став крупным акционером фермы.

— Сань, откуда у тебя столько денег? — спросил А-Да, когда они шли обратно через лес.

Лаосань улыбнулся:

— Я же наследник семьи Су. У меня денег сколько угодно.

А-Да стукнул его по голове:

— Не ври. Денег, которые дала твоя семья, едва хватило на открытие одной лавки. Откуда ты взял миллионы?

— Шеф А-Да, вы лучше следите за кухней, а о деньгах не беспокойтесь.