

Лаосань, полный энтузиазма, заявил:

— Конечно, я вложил в это кучу денег.

Чтобы разместить кухню в центре зала, пришлось приобрести дополнительное оборудование для вытяжки и проложить трубы. Кроме того, чтобы поддерживать чистоту, в будущем предстояло множество хлопот по обслуживанию. Эта идея возникла у Лаосаня после того, как он увидел кухню в Sapphire. Ему показалось, что профессиональная кухня слишком напряжённая и угнетающая, и лучше было бы вынести процесс приготовления на всеобщее обозрение, чтобы можно было болтать с гостями, флиртовать и готовить блюда по их вкусу. Так атмосфера стала бы более непринуждённой и дружелюбной. Ведь еда и кофе — это способ получить удовольствие, так зачем превращать это в экзамен на вкус?

А-Да тоже поддержал эту идею. Он по натуре был человеком простым и спокойным, хоть и не любил особо общаться, но ему нравилось видеть реакцию посетителей. Такая атмосфера без барьеров напоминала ему приготовление еды в лесу, где еду готовят и едят тут же, что было для него привычным делом.

Ю Найтань опустил огромный мешок, который был почти в половину его роста, и добавил:

— Но место здесь немного тесновато, боюсь, что не хватит места.

Лаосань бросил взгляд на мешок и насторожился. Людей, которые носят с собой большие мешки, он уже встречал раньше — чёртов Пьеро однажды достал из мешка огромного питона и устроил переполох. Поэтому он усвоил урок: те, кто носят с собой мешки, обязательно приносят проблемы.

И действительно, Ю Найтань продолжил:

— Босс, оборудование здесь в порядке, но мне нужен ростер.

— Ты сам собираешься обжаривать зёрна?! — заорал Лаосань.

Ю Найтань открыл мешок и достал горсть зелёных, сухих «камешков». Оказалось, что весь мешок был заполнен сырыми кофейными зёрнами. Он сказал:

— Зёрна, конечно, сам. Качество кофе на 10 % зависит от мастерства заваривания, на 30 % — от обжарки, а остальные 60 % — от тщательности отбора зёрен и их качества. Я не могу сам выращивать зёрна, но хотя бы могу их обжаривать.

Лаосань действительно хотел отправить его на кофейные плантации. Кофейни, где обжаривают зёрна самостоятельно, конечно, существуют, но это либо очень крупные заведения, либо специализированные кофейни. Обычные кафе и рестораны просто покупают уже обжаренные зёрна у компаний.

Самостоятельная обжарка — это не просто добавление одного устройства. Это работа, требующая большого мастерства, а также поиск каналов для закупки сырых зёрен, которые нужно аккуратно хранить. Это добавляет несколько этапов производства. И всё это — дополнительные расходы!

Лаосань хотел отказать и бросил взгляд на А-Да, надеясь, что тот поддержит его в борьбе с этой расточительной затеей. Но, к его удивлению, А-Да сказал:

— Самостоятельная обжарка — это неплохо. Можно получить именно тот вкус, который хочешь, и это станет изюминкой. Я поддерживаю.

Лаосань внутренне поморщился: он забыл, что А-Да был тем самым человеком, который ради качества готов был потратить все свои сбережения!

Ю Найтань и А-Да пожали друг другу руки, и Ю Найтань, с сильным акцентом, сказал:

— Брат, ты прав! Свой вкус — это лучший вкус.

Лянь Юйлинь, стоявшая рядом, усмехнулась:

— Если ты боишься, что вкус будет не тот, то просто обжарки недостаточно. Почему бы тебе не поехать в Эфиопию и не собрать зёрна самому?

Ю Найтань оглядел её с ног до головы и, криво улыбнувшись, сказал:

— Если ты согласишься поехать со мной, я прямо сейчас куплю билеты.

Лянь Юйлинь бросила на него сердитый взгляд:

— Это словесное домогательство. Если ты скажешь ещё хоть слово, жди повестки от моего адвоката!

Ю Найтань свистнул, но, напуганный её реакцией, больше не стал подшучивать.

Лаосань вздохнул: ещё один человек, который разоряет его. Как он будет жить с такими людьми? Среди них только Юйлинь была на его стороне. Увидев, что она собирается выйти покурить, он крикнул:

— Подожди, я пойду с тобой.

Лянь Юйлинь обернулась и холодно сказала:

— Ты обычно не куришь. Если ты хочешь, чтобы я сопровождала тебя в нерабочих делах, придётся заплатить дополнительно. И если в твоём «курить» есть какой-то скрытый смысл, то держи себя в руках. Мой адвокат обожает такие дела, связанные с домогательствами.

Лаосань хотел швырнуть стол. Домогательства?! Если бы он хотел домогаться, то уже давно бы добился А-Да. Он же такой порядочный человек...

Все его основные сотрудники наконец собрались, но каждый из них был сложным по-своему, и никто не давал ему покоя. Он начал чувствовать себя главой семьи, который воспитывает кучу непослушных детей.

Через неделю кофейня начала принимать форму.

Центральная стойка была разделена на две части, как граница между двумя царствами: одна часть была кухней А-Да, а другая — местом для кофемолки, эспрессо-машины и различных приспособлений для ручного заваривания кофе.

А-Да последовал совету Лянь Юйлинь и пошёл на компромисс — еда должна быть детализированной и многослойной, но процесс приготовления можно значительно упростить. Рыбу, предварительно закопчённую в рисовой браге, нарезали ломтиками с кожей и уложили

на рис с крупным белым перцем и куркумой. На рисовые шарики нанесли мангово-мятный соус, сверху положили ломтики рыбы, и всё это напоминало японские суши — один укус, и готово. Зелёные листья пандана, ошпаренные кипятком, источали аромат, а сверху были уложены засахаренные цветы пурпурного яйца, создавая яркие тропические акценты в этом блюде.

Рядом Ю Найтань обжаривал кофейные зёрна, и ростер, стоящий у стены, распространял травяной аромат. Внезапно раздалась серия громких хлопков — зёрна под воздействием тепла расширились, достигнув стадии «первого крэка». После первого крэка зёрна стали коричневыми, но Ю Найтань хотел сделать эспрессо, для которого нужна была более глубокая обжарка, поэтому он продолжил нагревать зёрна.

В аромате еды Лаосань и Лянь Юйлинь обсуждали планы на первую неделю после открытия и необходимость проведения профессиональной оценки. Новость о том, что А-Да стал шеф-поваром кофейни, уже тихо распространилась в профессиональных кругах, и каждый день множество людей интересовались этим. Они решили, что раз всё равно придётся открыться, то лучше пригласить всех сразу, чтобы они могли вдоволь посплетничать, что станет их первой волной рекламы.

А-Да подал приготовленный рыбный рис:

— Попробуете?

Лянь Юйлинь, оценив элегантную подачу, сначала осталась довольна внешним видом блюда. Затем она попробовала его, но, едва собравшись похвалить, подавилась перцем. Кашляя, она пожаловалась:

— Шеф, ты мог бы не добавлять в блюдо такие странные вещи? Это очень остро!

А-Да спокойно ответил:

— Ты про перец? После перца рыба становится ещё вкуснее. Если бы не было таких «странных вещей», вкус блюда был бы плоским — как ты, если бы не была такой острой, то не была бы такой привлекательной.

Юйлинь закашлялась ещё сильнее. А-Да хвалил её или издевался? Она не могла понять. Лаосань, стоявший рядом, пояснил:

— А-Да хотел сказать, что ты красивая и привлекаешь его внимание. Если он так говорит, ты не хочешь подать на него заявление за домогательства?

Лянь Юйлинь покраснела, не зная, из-за перца, слов А-Да или из-за Лаосаня, который всё запутал. Она взглянула на А-Да, но тот смотрел на Лаосаня и с серьёзным выражением лица сказал:

— Я хотел сказать, что человек должен быть с характером, чтобы быть красивым. Но есть исключения: ты такая красивая, что если бы была немного покладистее, то стала бы ещё милее.

На этот раз Лаосань закашлялся, причём сильнее, чем Юйлинь. Она рассмеялась:

— Босс, если А-Да так говорит, ты не хочешь подать на него заявление за домогательства?

Лаосань с укором посмотрел на А-Да, внезапно поняв, что его неловкость в словах была лишь притворством. Если он хотел, то каждое его слово могло вызвать бурю эмоций. Смысл его слов был ясен и Лаосаню, и А-Да — разве это не откровенное домогательство?

Ю Найтань, как павлин, подошёл к ним:

— Ребята, первая партия зёрен обжарена и отстоялась восемь часов. Давайте попробуем.

Он поместил зёрна в кофемолку, перемолот их в порошок, а затем приготовил основу для эспрессо. Холодное молоко смешалось с концентрированным кофе, и чёрный кофе медленно проникал в молоко, создавая завораживающие узоры.

Ю Найтань продолжил:

— Хотя «dirty» уже стал банальным, я уверен, что вы никогда не пробовали по-настоящему хороший. Попробуйте мой вариант.

Он пододвинул первую чашку к Лянь Юйлинь и с улыбкой добавил:

— Леди, этот кофе особенно подходит для тебя: первый глоток холодный, а затем становится горячим, горьким и насыщенным.

[Авторские примечания отсутствуют]

<http://bllate.org/book/16329/1474115>