

Во-вторых, из-за секретности. Китайцы были мастерами в еде, но даже у них были стереотипы. Всегда считалось, что маринованная редька должна быть кислой из-за соли, а что за маринование с уксусом? Поэтому, не видя красновато-коричневого цвета, вряд ли кто-то догадается об уксусе.

А что касается вкуса уксуса, то всё просто: уксус кислый, и редька тоже кислая, так почему бы это не быть естественным вкусом маринованной редьки?

Самое главное, что уксус для маринования был сделан из спирта, и в их доме не было большого запаса уксуса, поэтому никто не заподозрит этого.

Этот способ маринования редьки пришёл из провинции Юньнань, и сейчас люди ещё не так часто путешествовали, поэтому секрет можно было сохранить на некоторое время.

Хотя бы на время. Маринование белой редьки было простым и недорогим, и, имея достаточно времени, можно было постепенно накопить деньги. С деньгами у них появится уверенность и возможность заняться более крупным бизнесом!

Сейчас Ши Вэй думал только об улучшении условий жизни семьи. Начать с одного яйца на каждого в день.

Когда питание станет лучше и немного денег накопится, можно будет отвезти Ши Фан в большую больницу!

Ши Фан никогда не выезжала за пределы уезда, самое дальнее, куда она ездила, был уездный город, а лучшая больница, в которой она бывала, была уездная.

Их регион не мог похвастаться ни образовательными, ни медицинскими ресурсами, и лечение обычно сводилось к тому, что если можно вылечить, то лечили, а если нет, то ждали смерти. Не то чтобы врачи были недобросовестными, просто у них не было возможностей.

Большинство врачей были лучше учителей, так как хотя бы закончили среднюю школу. Они имели некоторые медицинские знания. Но на этом всё заканчивалось.

Ши Чанцай не умел читать, и однажды, когда он спросил медсестру, что написано на бумаге с рекомендациями, она спокойно ответила:

— Спросите у врача, я не училась в школе.

Болезнь Ши Фан была как меч, висящий над всей семьёй, вызывая постоянное беспокойство, но они были бессильны что-либо сделать. Это чувство было ужасным!

Четверо распределили обязанности: Дун Сюйюань и Ши Фан отвечали за мытьё редьки. Ши Вэй разделял редьку на кучки примерно одинакового размера. Затем Ши Чанцай нарезал редьку на тонкие ломтики.

Дун Сюйюань и Ши Фан ловко отрывали ботву и складывали её в аккуратную кучку, затем клали грязную редьку в ведро и тщательно мыли. Дун Сюйюань отвечала за первую, более грубую очистку от грязи, а затем Ши Фан ополаскивала редьку в другом ведре с чистой водой.

Они не стали счищать кожуру, даже если редьку собирались продавать по ломтикам. Не только из-за мысли «чтобы редька выглядела больше», но и из-за того, что после голода они стали очень бережно относиться к еде.

В доме был только один кухонный нож, но Дун Сюйюань одолжила ещё один у соседей. У них были хорошие отношения с соседями, и одолжить нож на время было легко.

Ши Вэй взял нож и начал резать редьку на куски, сортируя их по размеру, чтобы потом было проще устанавливать цену при продаже.

Так как днём Ши Вэй и Ши Фан собрали только восемь корнеплодов, и их не хватило бы на целую банку, они не стали сортировать их по размеру, а просто сложили вместе.

Но теперь объём был значительно больше, и, учитывая, что это был долгосрочный бизнес, нельзя было делать так небрежно.

Сейчас люди были очень расчётливыми, так как денег было мало, и даже одна копейка тратилась с большой осторожностью. Если один кусок был больше другого, а цена одинаковая, даже если разница была в несколько ли, это вызывало недовольство.

Задача Ши Вэя и его семьи заключалась в том, чтобы минимизировать это недовольство.

— Вэйвэй, может, хватит на сегодня? А вдруг не продадим... — Ши Чанцай начал замедляться, но Ши Фан и Дун Сюйюань продолжали мыть редьку с прежней скоростью.

Глядя на всё большее количество нарезанной редьки, Ши Чанцай начал беспокоиться.

Кроме денег на семена, они больше ничего не вложили. Но если редька не продается, это будет равноценно потере девяти копеек за цзинь.

Редька была дешёвой, но десять цзиней — это уже девяносто копеек, а за полцзиня можно было купить цзинь утиных яиц. Если всё это пропадёт впустую, Ши Чанцай не сможет спать несколько ночей.

— Если не продадим, замаринуем ещё раз, — решительно сказал Ши Вэй. — В этом году мы ещё не начали мариновать редьку, так что это не будет потерей, просто немного больше потратим на сахар и спирт.

Ши Вэй заключал сделки на миллиарды и десятки миллиардов, и осторожность была его стилем, но нужно было учитывать обстоятельства. Если бы сейчас речь шла о вложении ста и более юаней, Ши Вэй точно бы подумал, прежде чем действовать.

Но сейчас общие затраты составляли всего несколько юаней, и даже если бы они потеряли их, это лишь немного замедлило бы их прогресс. Это не привело бы к банкротству или разорению семьи. Но если не рискнуть, они потеряют не только потенциальный доход, но и вложенные средства.

Соль, сахар и спирт — из них только соль была дешёвой в их регионе, а остальные два продукта стоили немало. Ши Вэй хотел сэкономить, и начать нужно было с этих двух.

На сахаре экономить было нельзя, он уже использовал минимальное количество, и если бы взял меньше, горечь редьки не ушла бы.

Сахар и соль были исключены, оставался только спирт. Процесс изготовления белого уксуса был сложным, а спирт стоил дорого, поэтому лучшим решением было уменьшить количество уксуса, увеличив время маринования. Таким образом, уксуса нужно было меньше, вкус оставался прежним, а затраты снижались.

— Папа, подумай о двух вариантах. Завтрашние продажи могут закончиться либо успешно, и вы вернётесь с пустыми руками, либо неудачно, придя поздно или принеся редьку обратно. Но в любом случае, этот бизнес нужно продолжать, правда?

Хотя память Ши Вэя охватывала несколько десятков лет, его мозг был восемнадцатилетним, на пике своих возможностей. В этом возрасте молодые люди обычно сообразительны, поэтому Ши Вэй быстро привёл ряд цифр и расчётов, показав, что в любом случае, чем больше они замаринуют сейчас, тем ниже будут затраты в будущем.

Выслушав этот поток загадочных «глубоких данных», они стали работать ещё усерднее, и вся семья Ши, воодушевлённая, ускорила темп.

Свечи стоили денег, а дрова были бесплатными, если брать их в разумных количествах с горы.

У Ши Вэя и Ши Чанцая были ножи, и работать нужно было осторожно, поэтому они поставили жаровню с дровами посередине стола, чтобы было немного света.

А насчёт того, что можно вспотеть от жара, они не беспокоились. За домом была река, и перед сном можно было помыться. Ши Фан, хоть и не могла мыться в холодной воде из-за здоровья, боялась холода, а не жары. После захода солнца ветер стал прохладнее, и, вымывшись, она могла сидеть у огня, не потея, лишь слегка ощущая тепло.

— Кстати! — Четверо так увлеклись работой, что не заметили, как прошло время, и вокруг стало тихо, когда они наконец закончили с целой корзиной редьки.

— Папа, у нас ещё есть бамбук? Нужно сделать палочки, чтобы покупатели могли брать редьку.

Использовать бумагу было одним из вариантов, но газеты были грязными, и, хотя другие могли не обращать на это внимания, Ши Вэй не хотел этого. Покупать чистые блокноты или бумагу было бы дополнительной тратой, что Ши Вэй тоже не хотел. В итоге бамбуковые палочки казались лучшим решением.

Продавая, можно было поставить два бамбуковых контейнера: один с чистыми палочками, другой — для возврата использованных. Даже если кто-то мог выбросить палочки или унести их домой вместе с редькой, часть можно было собрать, помыть и обдать кипятком, что было гораздо чище и гигиеничнее, чем газеты или блокноты.

Самое главное, что в их деревне бамбук рос повсюду, и это ничего не стоило.

Что касается полиэтиленовых пакетов, Ши Вэй даже не думал о них. В то время они были ещё дорогими. И класть несколько ломтиков редьки в отдельный пакет было слишком расточительно.

Проблема с упаковкой действительно была упущением Ши Вэя, так как он уже много лет ничего не покупал.