

— Папа, мама, не волнуйтесь. Хотя есть конкуренция, это не значит, что мы не сможем продать нашу редьку. Наша маринованная редька выглядит лучше, и если мы снизим цену до их уровня, всё равно сможем заработать.

Как только Ши Вэй закончил, Дун Суююань тут же возразила:

— Не будем снижать! Она и так продаётся, пусть остаётся как есть!

Снижение цены тоже могло принести прибыль. Их затраты и время уже постепенно сократились, и сейчас они зарабатывали около 15 фэней за цзинь. Но если снизить цену до уровня конкурентов, прибыль составила бы всего 10 фэней за цзинь. Продажа маринованной редьки требовала больше усилий, чем продажа обычной редьки, и нужно было следить, чтобы кто-то не взял лишнего. Это был мелкий бизнес, и Дун Суююань не хотела просто так терять деньги.

Ши Чанцай тоже не соглашался. Сейчас продажи были сложнее, но не безнадёжны. Просто требовалось больше времени.

Ши Вэй не мог их переубедить. На улице стояла жара, и даже после захода солнца температура оставалась высокой. Родители привыкли экономить, не покупали мороженого или воды, только брали с собой две бутылки воды каждый день. Ши Вэй боялся, что они подорвут здоровье, но когда Дун Суююань и Ши Чанцай упрямылись, он ничего не мог поделать.

Что оставалось Ши Вэю? Он мог только сказать:

— Тогда завтра попробуйте продавать в другом месте, например, в жилых кварталах у фабрик.

— А продается ли там? — сомневалась Дун Суююань.

— Мы будем продавать не по кусочкам, а по весу. Редьку можно есть как есть или жарить, это вкуснее, чем их варёная капуста.

Ши Вэй долго уговаривал их сменить место, но они всё ещё неохотно соглашались:

— Если продавать по весу, то прибыль будет меньше.

— Но зато быстрее. Мы будем продавать по 30 фэней за цзинь и зарабатывать 10 фэней. Это проще, чем продавать по кусочкам, где нужно зарабатывать по одному фэню за штуку.

Дун Суююань и Ши Чанцай посмотрели друг на друга. Им было жалко терять несколько фэней прибыли, но перспектива заработать 10 фэней с одного клиента их вдохновляла.

— Ладно, завтра возьмём больше редьки и попробуем продать за день. Если не получится, вернёмся к продаже детям.

Ши Вэй говорил более настойчиво, и Ши Чанцай с женой наконец согласились.

Их нельзя было винить. Они были простыми крестьянами, у которых двое детей, требующих денег на учёбу и жизнь. Они уже делали всё возможное, чтобы заработать. Их представление о деньгах и тратах не могло измениться за один день. Для Ши Вэя это было расчётом времени, затрат и прибыли, но для них это были деньги на лекарства и обучение.

Как и то, что только Ши Вэй и Ши Фан могли есть паровой омлет, они сами себя ограничивали, затягивая пояса.

В это время из кухни донёлся насыщенный аромат.

Ши Фан высунула голову из-за кухонной занавески, и запах распространился по комнате.

— Фанфан, что ты там готовишь? Почему так вкусно пахнет? — такой аромат был настоящим шоком для бедной семьи, которая редко ела мясо.

— Это то, что брат велел мне приготовить.

Когда Ши Чанцай вернулся, он отдал все купленные вещи Ши Вэю, и тот отобрал несколько ингредиентов, которые Ши Фан и начала варить. Прошло совсем немного времени, и аромат, поднимаясь с паром, заполнил комнату. Запах был настолько аппетитным, что у всех слюнки потекли.

Ши Фан глубоко вдыхала, стараясь впитать как можно больше этого чудесного аромата.

Трое смотрели на Ши Вэя с огромным ожиданием, их носы раздувались, создавая сильное давление.

— Фанфан, яйца уже сварились? — спросил Ши Вэй.

Ши Фан быстро ответила:

— Да, да, сварились!

В доме было две печи, но так как была только одна большая сковорода, использовалась только одна.

Однако между двумя большими печами была ещё одна маленькая, на которой стояла длинная кастрюлька, и при готовке всегда немного подогревалась вода.

Готовить в одной сковороде было неудобно, но с дополнительной кастрюлькой всё стало проще. В их доме овощи обычно просто бланшировали в воде, в большой сковороде варили рис, а в маленькой — овощи.

Два цзиня яиц — это около двадцати штук. Ши Фан, готовя рис, положила все двадцать яиц в маленькую кастрюльку. Яйца уже сварились и остывали в холодной воде, а сейчас варилась смесь специй, которую приготовил Ши Вэй.

— Давайте сначала разобьём скорлупу, а всё остальное сделаем после еды.

Дун Суйюань и остальные не понимали, зачем разбивать скорлупу, но, чувствуя этот аромат, они уже были уверены в успехе плана Ши Вэя. Каким бы ни был результат, с таким запахом всё должно получиться.

Вся семья быстро разбила скорлупу и, наслаждаясь ароматом, закончила ужин. Хотя они не ели ничего особенного, сам запах был уже чем-то невероятным.

Ужин прошёл быстро, и оранжевая скорлупа в кипящей воде постепенно изменила цвет.

Семья тщательно очистила кастрюлю, не оставив следов картофеля, но для чистоты Дун Суйюань ещё раз помыла её, а затем вылила чёрный бульон с яйцами в большую кастрюлю.

Большая кастрюля была шире, и пар поднимался сильнее, а аромат становился ещё

насыщеннее.

— Мама Ши Вэя, что вы там готовите? Почему так вкусно пахнет? — дом Ши находился в отдалённом месте. Их дом был построен позже, и все хорошие места уже заняли более богатые семьи, а этот участок с полуразрушенным домом достался Ши Чанцаю.

Так что этот аромат смог привлечь даже соседей, что было невероятно.

— Ши Вэй плохо себя чувствует, врач сказал, что нужно есть что-то питательное, поэтому сегодня мы купили яйца, — Дун Сюйюань ответила так, как научил её Ши Вэй. Она не знала, зачем он просил её так говорить, но знала, что слушать его было правильно.

— Яйца? Неудивительно, что так вкусно пахнет.

Дун Сюйюань ещё немного поговорила с соседкой, а затем снова вернулась, продолжая вдыхать аромат.

— Братик, братик, готово уже? — Ши Фан, как щенок, крутилась вокруг плиты, то и дело приподнимая крышку, чтобы заглянуть внутрь.

Крышка была деревянной и из-за долгого использования имела несколько больших щелей, через которые вырывались клубы белого пара, несущие с собой манящий аромат. Когда крышка поднималась, насыщенный запах взрывался, как волна, заставляя слюну течь ещё сильнее.

— Подожди, подожди, — Ши Вэй тоже вдыхал аромат, с нетерпением глядя на чайные яйца в кастрюле.

С тех пор как он вернулся в прошлое, питание в доме было скудным, даже маринованной редьки ели мало. Для Дун Сюйюань и Ши Чанцяя маринованная редька была деньгами, и есть её было для них тяжелее, чем отрезать кусок собственного мяса. Поэтому до сих пор в доме каждый съедал только один кусочек редьки за раз, а взрослые и вовсе отказывались.

Соль стоила денег, масло стоило денег, всё стоило денег. Они ели не только дикие травы, но и с минимальным количеством приправ. И вдруг появилось что-то настолько ароматное, что у всех глаза затуманились, и даже с закрытыми глазами они видели, как чайные яйца кипят в кастрюле.

Вечером вся семья засыпала под лёгкий аромат, и им снились столы, полные мяса.

Раньше их клиентами были дети, и приходить слишком рано было бесполезно, так как дети ещё спали. Но теперь, изменив стратегию и нацелившись на взрослых, нужно было выходить раньше. Пожилые люди редко тратились на такие вещи, но молодёжь была более склонна к покупкам.

В жилых кварталах у фабрик жили люди с небольшим достатком, которые тратили деньги более свободно и не задумывались, стоит ли редька 9 фэней или 30 фэней за цзинь, если она казалась им стоящей.

Но так как большинство из них работали, лучшее время для продажи было до или после работы.

До работы покупателей было меньше, но даже это приносило доход. А в промежутке можно

было обойти другие кварталы, чтобы продать ещё и продолжить бизнес с детьми.

<http://bllate.org/book/16388/1483812>