

Один из них был гладкой деревянной крышкой, а другой — крышкой с лезвиями, расположенными через каждый сантиметр.

Продажа свиных шкварок действительно была непростой задачей. В то время они не могли позволить себе купить точные весы, измеряющие до грамма, и даже если бы смогли, стоимость была бы слишком высока.

Однако свиные шкварки, продаваемые на вес, никто не покупал, а в меньшем количестве их было невыгодно продавать. Поэтому Ши Вэй придумал решение.

Убрав лук, имбирь и чеснок, он положил шкварки в деревянную коробку и спрессовал их в длинные полоски. Затем, заменив крышку на ту, что с лезвиями, он надавил — и получились аккуратные, одинакового размера кусочки шкварок.

Он установил невысокую цену — пятьдесят центов за один кусочек.

Из пяти цзиней свинины можно было сделать свиных шкварок на восемь юаней, что почти покрывало затраты, а еще приносило дополнительно один-два юаня прибыли. Кроме того, у них оставался большой котел с мясом. Свиной жир можно было продать — большая ложка стоила семьдесят центов, а маленькая — пятьдесят. Это был чистый доход!

Ши Вэй подсчитал, что при затратах в шесть юаней они могли заработать около пятнадцати. Это было гораздо выгоднее, чем их предыдущий бизнес с маринованной редькой и чайными яйцами.

Говоря о чайных яйцах, Ши Вэй достал только что купленную плиту, зажег угольные брикеты и вылил в котел ранее приготовленный бульон для чайных яиц, добавив туда множество новых специй, купленных сегодня.

— Мама, сколько яиц ты купила сегодня? Давай сварим их все, завтра будем продавать. С новыми специями аромат будет еще лучше, и по запаху сразу станет ясно, что они вкусные!

— А получится? — с беспокойством спросила Дун Сюйюань. Ведь она сегодня купила сразу пятнадцать цзиней яиц, рассчитывая продавать их в течение трех дней.

— Завтра мы поедем на трехколесном велосипеде по улицам, и аромат будет разноситься повсюду. Кто сможет устоять перед таким соблазном, если у него есть хоть немного денег? — спросил Ши Вэй.

Дун Сюйюань решительно покачала головой. Честно говоря, если бы она не чувствовала этот запах каждый день, то уже сейчас бы пускала слюни.

Небольшой котел, который заказал Ши Вэй, был достаточно глубоким, чтобы вместить сто или двести чайных яиц. При этом, если кто-то сидел сзади и прижимал крышку, то бульон не выливался. Котел высотой в полметра мог вместить более сотни яиц и бульон, оставляя достаточно места для того, чтобы жидкость могла свободно двигаться.

Помимо свиных шкварок и чайных яиц, которые были главными источниками мясного и ароматного вкуса, у Ши Вэя было еще одно оружие — шарики из батата с клейким рисом.

Ши Вэй купил не только муку из клейкого риса, но и сахар, красную фасоль и кунжут.

Тесто из муки клейкого риса и батата уже было сладким и обладало естественным ароматом

батата. Красная фасоль, сваренная с сахаром до мягкости и размятая в пюре, была рассыпчатой и сладкой. Снаружи шарики обваливали в кунжуте, и их аромат сводил с ума.

Комбинация батата и клейкого риса была мягкой и ароматной, но после обжарки они становились хрустящими. При первом укусе ощущался хруст, а затем мягкость, так как хрустящая корочка и мягкое тесто были идеально соединены. Аромат кунжута и сладость батата, а затем рассыпчатая и сладкая красная фасоль в середине усиливали ощущение счастья.

Сладость — это вкус, от которого никто не может отказаться. Кто-то может не любить сладкое, но ненавидеть его точно не станет.

Ши Вэй знал, что в то время не было понятий о канцерогенности и гигиене, и химические добавки и вредные приправы могли быть открыто названы и использованы.

Но если бы он не знал об этом, то не беспокоился бы. Однако, зная, он не мог поступить иначе. Все люди рождены родителями, и если его тело важно, то чужое тело тоже заслуживает внимания.

Поскольку для жарки шариков из батата требовалось масло, Ши Вэй специально предупредил Ши Чанцяя, что масло нужно менять каждый день.

Выливать масло было бы расточительством, но поскольку у них был бизнес с продажей свиных шкварок, они могли использовать старое масло для продажи, а новое масло — для жарки шариков из батата. Покупателям старого масла сообщали об этом, и они могли решить, покупать его или нет, при этом цена снижалась на два цента.

Ши Вэй крутил педали трехколесного велосипеда, а сзади сидели Ши Фан и Дун Суйюань. Везде, где они проезжали, аромат, исходящий из котла, проникал в носы, желудки и память людей, заставляя их терять голову и невольно доставать деньги, чтобы купить что-нибудь.

Ши Фан просто скучала дома, поэтому она с радостью помогала брату, собирая деньги.

После долгого дня работы трое вернулись домой с коробкой, полной денег.

— Тридцать пять юаней десять центов, тридцать пять юаней двадцать центов... тридцать пять юаней восемьдесят центов, тридцать шесть юаней... Ой-ой, брат, я снова ошиблась! — Ши Фан с радостью каталась по кровати. — Почему денег так много~~~~~?

— Тссс, Фанфан, говори тише! — Дун Суйюань с опаской огляделась, боясь, что кто-то узнает об их деньгах или услышит их разговор.

Чайные яйца продавались по двадцать два цента за штуку, свиные шкварки — по пятьдесят центов за кусочек, шарики из батата — по двадцать центов каждый, а вместе с продажей свиного жира они заработали семьдесят восемь юаней сорок шесть центов. Вычтя затраты, за день они заработали более сорока юаней.

Дун Суйюань держала деньги в руках, и ее сердце билось так сильно, что она едва могла их удержать.

Сорок с лишним юаней — это месячная зарплата многих людей!

— Мама, успокойся, сегодня мы подготовим больше, и завтра заработаем еще больше!

— Конечно, конечно! — Дун Сюйюань убрала деньги, вставая, и чувствовала легкое головокружение, но это было приятное головокружение, и она хотела, чтобы такие дни длились как можно дольше.

Дун Сюйюань взяла двадцать юаней, чтобы купить мясо и яйца, затем подумала и взяла еще десять, а потом, стиснув зубы, добавила еще десять.

Материалы для шариков из батата больше не нужно было покупать, но яйца и свинина были необходимы.

Цена на жирное мясо была выше, а на постное — ниже, но если брать свинину с прослойкой, то два цзиня такого мяса обходились дешевле, чем смесь жирного и постного.

Государственный мясокомбинат продавал свинину по фиксированной цене, и для покупки требовались талоны. Теперь, когда частники начали продавать мясо, бизнес мясокомбината пошел на спад.

Ши Вэй ранее договорился с работниками, подарив им несколько пачек сигарет и денег, чтобы они продавали мясо без талонов. Мясо от частников могло быть более удобным и качественным, но из-за более высокой цены на свиней, которые они закупали, их мясо стоило дороже. По сравнению с этим, выгоднее было получить «внутреннюю скидку» от работников мясокомбината.

Работники мясокомбината, которым часто задерживали зарплату, жили небогато, и чтобы выжить, они шли на уступки. Руководство завода закрывало на это глаза, особенно потому, что Ши Вэй закупал мясо регулярно, и ему даже дали немного костей бесплатно.

Кости и потроха не стоили столько же, сколько свинина, но все же это были деньги. Это был бесплатный бонус.

Из костей можно было вытопить жир, и хотя это было хлопотно, многие покупали дешевые кости, чтобы добавить больше жира в пищу.

Дун Сюйюань, вернувшись домой, сразу сварила белый костный бульон, не добавив ни капли масла, и на поверхности появилось много жира. Затем она бросила туда зелень и редьку, и бульон стал ароматным и насыщенным.

— Мама Ши Вэя дома?

Семья наслаждалась ужином, когда к ним подошла пожилая женщина лет шестидесяти-семидесяти.

Дун Сюйюань вытерла рот и сразу вышла.

— Здравствуйте, это я. Что случилось?

— Дело в том, что я слышала от соседей, что вы продаете свиной жир. Вы все еще продаете?

— Да, продаем, — Дун Сюйюань сказала то, что ей велел Ши Вэй. — Наш свиной жир уже использовался для жарки, поэтому у него может быть немного другой вкус. Это вас не смущает?

Из-за этого они сегодня продали не так много жира, и его осталось много.

— Нет, нет! — Женщина чуть ли не расцвела от радости. — Мне именно это и нужно!

Дун Сюйюань не понимала, почему женщина так обрадовалась, словно нашла огромную удачу, но главное, что они могли заработать деньги, и она не стала углубляться в это.

К удивлению Ши Вэя, он думал, что покупателей на жир будет немного, ведь люди могли сами вытопить свиной жир. Но как только они сказали, что это масло использовалось для жарки шариков из батата, количество покупателей резко увеличилось.

<http://bllate.org/book/16388/1483915>