

— Ха-ха, не будем говорить о нас, давайте сначала поедим, а потом расскажете, как у вас дела в горах?

— Всё в порядке, в горах мало людей, только я, Су Ань и один старейшина, очень тихо. Но в саду лекарственных трав есть небольшой огород, мы привезли много овощей.

Обе стороны рассказывали о своих делах, и к концу ужина на улице уже было совсем темно.

— Дома уже несколько дней никто не жил, вам придётся убираться, если хотите вернуться. Или можете переночевать здесь.

— Да, да, сзади много комнат, — Ло Чжун тоже предложил.

В его таверне раньше было несколько работников, и хотя сейчас, после того как он отдал таверну Дяде У, большинство из них ушли, комнаты остались обжитыми, и их можно было быстро привести в порядок.

В последние дни, после объединения магазинов, Хуан Эр и Хуан Шань, дядя и племянник, Хэ У и Хэ Шу, отец и сын, не ушли. Днём они работали, а вечером помогали с мелкими делами.

У этих людей условия жизни были не очень хорошими, и они не обладали особыми навыками. С тех пор как они пришли в закусочную, Сюань Мучжи платил им неплохую зарплату, а в последнее время, когда бизнес пошёл в гору, Дядя У, следуя совету Сюань Мучжи, добавил им премии.

Они были благодарны и добровольно оставались помогать.

— Не нужно, Дядя У, мы вернёмся домой. Если нужно убираться, мы просто займёмся культивацией...

— ...Не хочу!

Су Ань вдруг прервал Сюань Мучжи.

— Эти несколько дней ты не будешь заниматься культивацией.

Су Ань с предупреждающим взглядом посмотрел на Сюань Мучжи, и тот рассмеялся. Действительно, Су Ань работал три дня и три ночи, вымотавшись до предела. Он только что поспал один раз, и если бы Сюань Мучжи снова занялся культивацией на три дня, Су Ань, вероятно, умер бы от усталости.

— Хорошо, мы останемся здесь, — Сюань Мучжи успокаивающе кивнул. — Мы только что кратко обсудили, ты сначала помойся и иди спать, а я поболтаю с Дядей У.

— Ладно.

После сытного ужина Су Ань уже едва держал глаза открытыми, утреннего сна было явно недостаточно.

Поручив Братцу Сину отвести Су Аня в комнату, Сюань Мучжи продолжил обсуждать с Дядей У дела дома.

В последнее время дела в магазине шли очень хорошо, и расширение таверны становилось всё более необходимым.

В магазине теперь были не только сладкое молоко, белое молоко, два вида баоцзы и горячий суп, но и добавился мягкий тофу. У мягкого тофу тоже было два вкуса — сладкий и солёный, но его делали немного, так как даже маленькая порция стоила пять медных монет, что было недёшево по сравнению с другими блюдами.

Себестоимость мягкого тофу была невысокой, почти как у соевого молока, дороговизна заключалась в соусе.

Мясной соус готовился из грибов шиитакэ, фарша и кубиков картофеля, варился до янтарного цвета и источал аппетитный аромат. Картофель добавляли для крахмала, Сюань Мучжи настаивал на том, чтобы его добавляли в конце и не мыли после нарезки, чтобы соус был густым и прозрачным.

Сладкий вегетарианский соус состоял из маринованной красной фасоли, жареного арахиса и сиропа из коричневого сахара.

Маринованная красная фасоль, как и предполагал Сюань Мучжи, сначала вызвала протесты, люди возмущались, что за пять медных монет им подают еду, которая, как они считали, годится только для скота.

Но как только первые посетители попробовали сладкий мягкий тофу, маринованная красная фасоль покорила их вкусовые рецепторы.

В такие моменты люди думали только о еде, и кому было дело до того, кому предназначалась эта фасоль?

Некоторые даже сожалели, что не попробовали фасоль раньше, если она может быть такой вкусной.

Дядя У, закончив рассказ, с беспокойством спросил:

— Вкус фасоли и красного песка легко угадать, боюсь, скоро кто-то начнёт копировать и отберёт у нас клиентов.

— Только фасоль, мягкий тофу они пока не смогут сделать, — Сюань Мучжи был спокоен. — Мы не боимся подражателей, пусть копируют, они только учатся у нас. А мы будем продолжать выпускать новые блюда, чтобы они не успевали за нами. К тому же, у нас мало места, пусть они забирают часть клиентов.

— Отлично сказано!

Ло Чжун хлопнул по столу.

— У Мучжи больше широты взглядов, чем у нас. Мы беспокоились, а он, полурёбенок, оказался мудрее.

Дядя У тоже медленно улыбнулся.

Сюань Мучжи был прав, их магазин был ограничен, и они не могли заработать все деньги. Если они сами не могли их заработать, то какое им дело до того, кто их зарабатывал? Их задача была в том, чтобы постоянно совершенствоваться, расширять магазин и добавлять новые блюда.

— Мучжи, после открытия нового магазина мы планируем добавить вонтоны и пельмени, как думаешь?

— Я думаю, это возможно, но хватит ли ингредиентов и скорости?

— Ха-ха, хватит, хватит. Ты не представляешь, твоя мясорубка просто замечательная. Мы теперь используем её для фарша, для начинки из диких трав и капусты. Быстро и удобно, только вот для лепки нужно много людей, — Дядя У улыбнулся. — Поэтому мы планируем нанять нескольких человек специально для лепки пельменей.

— Лепка на месте — это хорошо, но не слишком ли напряжённо?

— Что с тобой?

Дядя У удивился, затем рассмеялся и наклонился к уху Сюань Мучжи:

— У нас же есть инструменты для хранения, мы можем заранее сделать сотни пельменей и хранить их, этого хватит на продажу.

Сюань Мучжи понял. Он был связан инерцией мышления и ещё не осознал, что находится в мире культивации.

— Это хорошая идея, — Сюань Мучжи улыбнулся. — Я помогу сделать побольше в ближайшие дни.

— Ещё одно дело...

Дядя У посмотрел на Сюань Мучжи с серьёзным выражением.

— В последнее время в нашем магазине стало больше культиваторов.

— Не волнуйтесь, по словам Су Аня, в последнее время что-то происходит, и многие культиваторы с близлежащих островов приезжают с визитом. Говорят, что в западном районе гостиницы и рестораны переполнены, и некоторые, не найдя места, приходят в южный и северный районы. Возможно, через несколько дней они уйдут, — Сюань Мучжи рассказал Дяде У и Дяде Ло то, что знал. — Они не делали ничего угрожающего?

— Нет, — Дядя У радостно улыбнулся. — Благодаря им мы заработали немало денег. Баоцзы с капустой теперь стоят десять медных монет за штуку, но их всё равно не хватает. Треть той капусты, которую ты оставил, уже израсходована.

— Так много продали!

Сюань Мучжи был удивлён.

Капусты было немало, кроме той, что он положил в кольцо хранения, весь задний двор был завален ею, осталась только узкая тропинка. Треть — это несколько сотен килограммов.

А он уехал всего несколько дней назад!

— Те, кто покупают баоцзы с капустой, в основном культиваторы. Ещё тот большой парень, который приходил в тот день, на следующий день привёл своих друзей, и мы хорошо заработали, — Дядя У принёс учётную книгу с прилавка. — Посмотри!

Сюань Мучжи бегло просмотрел страницы и был поражён итоговой суммой.

Дела идут хорошо, даже выгоднее, чем торговля с семьёй Си!

— Кстати, семья Си приходила?

— Да. Приходил один раз, звали А-И? Я продал ему большую часть оставленных тобой сладостей, — Дядя У показал на заднюю часть магазина. — Учёт здесь.

— Это тоже записано?

Сюань Мучжи рассмеялся.

— Теперь я думаю, что зарабатывать деньги — это здорово, даже мне, старику, это нравится, — Дядя У явно перенял привычку братьев Сюань, загораясь при виде денег. — После расширения магазина, может, начнём продавать разные сладости?

— Конечно. Я сейчас напишу все рецепты, — Сюань Мучжи взял бумагу и написал рецепты пирожных из зелёных бобов, горохового десерта и маринованной красной фасоли. Дядя У уже видел процесс, но Сюань Мучжи добавил детали и предостережения.

Передав листок Дяде У, Сюань Мучжи взял ещё один и отдал его Ло Чжуну:

— Дядя Ло, это несколько рецептов для варки вина. С завтрашнего дня я научу вас варить вино, это просто. Эти рецепты вы сможете использовать в будущем.

— Отлично!

Ло Чжун с благоговением взял листок и аккуратно спрятал его.

После ночного отдыха Сюань Мучжи проснулся и обнаружил, что он встал позже всех.

— Мучжи, проснулся?

Ло Чжун во дворе улыбнулся, увидев его.

<http://bllate.org/book/16402/1486244>