

— Я попробую, я попробую! — с любопытством сказал Су Дун.

Теперь перец уже не был таким раздражающим, остался лишь легкий аромат, и Су Дун не мог сдержать слюноотделения.

— Держи, — машинально протянул палочки Ду Цинчэнь.

Су Дун с аппетитом схватил палочки, лизнул кончик и попробовал перечный порошок. Немного помедлив, он с удовольствием кивнул:

— Вкусно! Немного остро, но больше ароматно! И остро, и ароматно!

«Угу! Гораздо вкуснее, чем у Чжан Кана!» — Ду Цинчэнь тоже был рад, но в следующую секунду он замер.

— Ты только что... съел это!

Ду Цинчэнь тут же бросил палочки.

— Тебе не плохо? Горло не опухло?! Ты что, дурак?! Я же сказал, попробуешь завтра, когда откроется аптека! Вдруг будет как в прошлый раз, и придется ждать, пока придет врач! Ты же намучаешься!

Су Дун, получив порцию криков, моргнул.

— Но я чувствую себя... нормально! Ничего не случилось.

Ду Цинчэнь пол ночи следил за Су Дуном, убедившись, что у того нет реакции, и только тогда успокоился. Он действительно был неосторожен. Обычно, когда он готовил, Су Дун всегда рядом что-то пробовал, и он к этому привык. На этот раз машинально протянул ему палочки...

Хорошо, что все обошлось! Ду Цинчэнь с облегчением вздохнул и, погасив свет, лег спать, обняв Су Дуна.

На следующее утро первым делом Ду Цинчэнь разогрел масло, вылил его в перечный порошок, и с шипением аромат перца распространился по кухне, смешавшись с маслом, которое стало красноватым. Ду Цинчэнь добавил немного обжаренного кунжута, и масло чили было готово.

С перцем и маслом чили у Ду Цинчэня появилась надежда на создание долгожданного котла «утки-мандаринки», что сильно его вдохновило.

Ду Юцай пришел рано утром и, увидев Ду Цинчэня на кухне, с радостью поздоровался. Ду Фугуй уехал в городской ресторан, а теперь его перевели в ресторан в городке главным поваром, а маленькую закубочную оставили новичкам. Правила Ду Цинчэня были ясны: если хорошо работать, не лениться и не быть глупым, у каждого есть свои перспективы.

Однако Ду Юцай был так рад не только из-за этого, но и из-за блюда, которое уездный начальник Фэн хвалил без устали — свинины хуншао. Ду Фугуй уже научился готовить это блюдо в городе, и благодаря похвале уездного начальника оно стало известным. Такой хороший рецепт, а он еще не умеет его готовить! Он хотел, чтобы Ду Цинчэнь научил его, поэтому старался быть приветливым. Он не знал, что думает Ду Цинчэнь, хотел ли он поделиться рецептом, поэтому решил сначала проявить себя.

Ду Цинчэнь понял намерения Ду Юцай, вытер руки и сказал:

— Сегодня пришел рано.

— Хе-хе, решил заранее убрать кухню, чтобы потом не отвлекаться, — поспешно взял тряпку и начал вытирать стол Ду Юцай.

Ду Фугуй был надежным и честным, Ду Юцай — немного хитрым, но тоже заслуживающим доверия. Оба были достойны уважения, и Ду Цинчэнь доверял им.

— Раз уж пришел так рано, хорошо, сегодня я научу тебя готовить свинину хуншао. В последнее время это блюдо становится все популярнее, и я не могу всегда готовить его сам. Ты тоже можешь попробовать.

— Правда? Спасибо, господин! — широко улыбнулся Ду Юцай.

Ду Юцай быстро убрал стол, освобождая место для Ду Цинчэня, но заметил небольшую миску с маслом чили, которого раньше никогда не видел, и с недоумением посмотрел на Ду Цинчэня. Тот, понимая его вопрос, ответил:

— Новое блюдо, еще не до конца готово.

Глаза Ду Юцай загорелись, но он ничего не сказал, лишь осторожно убрал масло чили в сторону.

Через несколько дней в ресторане семьи Ду появилось новое блюдо — хого. Котелок был разделен на две части: одна с острым бульоном, другая — с костным. Подавались свежие овощи и нарезанное мясо. Хотя способ приготовления был простым, в холодную погоду такое блюдо было невероятно вкусным, а после еды тело согревалось. Вскоре хого затмило славу свинины хуншао, и в ресторане не хватало места.

Ду Цинчэнь начал готовить наборы для хого на продажу с доставкой. Нарезал обжаренный сушеный перец, заморозил густой бульон с маслом чили, добавил приправы, упаковал все в бумажные пакеты, и получился удобный для зимы набор для хого. Покупателей было так много, что Ду Цинчэнь нанял людей в деревне для производства, и вся деревня семьи Ду закипела работой.

Погода становилась все холоднее. Ду Цинчэнь, войдя в дом, сразу подошел к печке, чтобы согреть руки. Через некоторое время он наконец согрелся. Су Дун сидел на кане, улыбаясь. Ду Цинчэнь обернулся, увидел его и тоже улыбнулся.

— Чему улыбаешься?

— Ничему. Просто вижу, как ты каждый день занят, и мне жаль тебя, — встал Су Дун, взял медный чайник, который стоял на печке, и налил Ду Цинчэню горячей воды.

Ду Цинчэнь взял чашку, чтобы согреть руки, и спросил:

— Как дела с набором для хого в деревне? Успевают?

Поскольку у него было много дел, и он не хотел отвлекать Ду Жулиня, который готовился к экзаменам, Су Дун сам вызвался контролировать производство наборов для хого. Ду Цинчэнь поручил ему следить за обжаркой перца и приготовлением масла чили.

Для этого Ду Цинчэнь арендовал в деревне ровный участок земли, поставил навес и начал

жарить перец под ним. Перец был настолько раздражающим, что даже на открытом воздухе избежать кашля было сложно. Однако зимой ветер был холодным, и это не так мешало. К тому же, на участке было много навесов: одни жарили перец, другие мололи его, третьи нагревали масло, четвертые варили бульон. Рядом стояли печи, все горело огнем, и было совсем не холодно.

А Ду Цинчэнь занимался делами. Благодаря доставке все знали, что хого — это просто бульон с водой, поэтому купцы и рестораны хотели закупить наборы. Ду Цинчэнь не отказывал никому, и работы было много.

Конечно, были и те, кто хотел украсть рецепт. Однако... не говоря уже о том, что производство находилось в деревне семьи Ду, Ду Цинчэнь для сохранения секретности нанимал только односельчан и даже пригласил молодых людей из деревни для охраны, чтобы посторонние не могли подойти. Конечно, даже среди односельчан могли быть утечки, ведь деньги — это искушение, и всегда можно купить рецепт. Но основной ингредиент — заморский перец — был редким. Они знали, что его можно найти на юге, но на доставку туда и обратно уходил минимум месяц. А через месяц уже потеплеет, и в этом году заработать уже не удастся!

Время — деньги. Видя, как другие купцы увозят наборы для хого в больших количествах, даже те, кто хотел украсть рецепт, сначала спешили заключить сделки, а потом уже думали, как доставить перец и разгадать секрет, чтобы в следующем году самим делать наборы для хого. В этом году... пусть Ду Цинчэнь заработает!

Ду Цинчэнь понимал, что рецепт не останется секретом навсегда, а перец можно доставить за месяц, поэтому он решил заработать быстро и много.

Такой прибыльный бизнес продолжался до тех пор, пока перец не появился на местном рынке. Однако наборы для хого, приготовленные другими, всегда уступали по качеству тем, что делал Ду Цинчэнь. Поэтому, хотя он уже не зарабатывал так много, как вначале, доходы все равно оставались значительными.

Вскоре наступил Новый год. Семья Ду Цинчэня за год заработала немало денег. Отец Ду, счастливый, надел новые одежды и выглядел как настоящий господин. В прошлом году они были бедны и беспокоились о долгах, но всего за год все изменилось. Теперь у них были деньги, новый дом, Ду Цинчэнь женился, а Ду Жулинь получил ученую степень. Разве может быть что-то лучше этого года!

Отец Ду, счастливый, надел новые одежды, которые приготовил для него Ду Цинчэнь, и вышел прогуляться. Он был уважаемым человеком, и везде ему кланялись и говорили добрые слова, что еще больше радовало его.

<http://bllate.org/book/16444/1491320>