

— Нет, речь не только о закусках к вину, а о том, чтобы все блюда стали закусками к вину, — с улыбкой произнес Ся Юэ. — Хорошее вино может сделать еду вкуснее, стимулировать аппетит и усилить желание есть. Наша задача — подобрать подходящие сочетания блюд и вин. Если гость заказывает определенное блюдо, мы рекомендуем подходящее вино, а если выбирает вино, то советуем подходящее блюдо.

Управляющий Чэн понял идею, и она показалась ему свежей.

— Звучит неплохо, но как определить эти сочетания? И как их рекомендовать? Чтобы официанты запомнили и рассказали гостям?

Ся Юэ с улыбкой покачал головой:

— Запомнить обязательно нужно, и не только официантам. Я надеюсь, что и вы, управляющий Чэн, запомните. Однако просто зачитывать гостям сочетания будет похоже на навязчивую рекламу, что не очень хорошо. Не стоит так делать. Давайте сделаем меню.

— Меню?

Управляющий Чэн и управляющий Фан переглянулись, не понимая, что имел в виду Ся Юэ. В заведениях Лаюэ обычно использовали деревянные таблички, которые вешали на стене за стойкой — изначально это был метод, используемый в гостиницах, поэтому их называли «гостиничными табличками». На них писали названия блюд и вин, чтобы гости могли выбирать, глядя на них. Также некоторые гости просто садились за столик, не глядя на стойку, и просили официантов порекомендовать что-то или принести фирменные блюда. Однако меню, о котором говорил Ся Юэ, явно не было этими табличками.

— Давайте сделаем несколько книжечек, в которых будут указаны названия блюд и вин, их порции и цены. Конечно, вино будет основной категорией, а подкатегориями — блюда. Когда гости садятся, мы вручаем им меню, и официантам не нужно будет заучивать названия наизусть. Гости смогут спокойно сидеть и думать, не глядя на стойку.

Ся Юэ немного запыхался от речи и, опустив голову, сделал глоток чая. Подумав, он добавил:

— Конечно, таблички на стойке тоже нужно оставить, но их расположение нужно изменить. Вино должно быть основной категорией, а разные категории должны быть разделены так, чтобы все было понятно с первого взгляда.

То, что он называл меню, было современным вариантом меню, хотя отсутствие изображений было немного жаль, но даже только текста было достаточно. Меню всегда было лучшим способом донести до клиентов то, что заведение хочет показать.

«Хмельная Радость» должна была выделиться, не оставаясь обычной маленькой таверной. Поскольку она принадлежала семье Юнь, естественно, нужно было продвигать вина семьи Юнь, а остальные блюда должны были служить для продажи вина. Помимо удобства, Ся Юэ рассматривал меню как одну из особенностей «Хмельной Радости».

Ся Юэ достал черновик меню, который он подготовил, и передал его управляющему Фану и управляющему Чэну.

— Это лишь пример. Вы можете внести свои предложения, чтобы улучшить его. Что касается сочетания блюд и вин, давайте воспользуемся перерывом на Новый год, чтобы подумать и попробовать составить список. Конечно, сочетания будут лишь рекомендациями, и если гости

не захотят следовать им, это не страшно.

Управляющий Фан внимательно изучил черновик меню. Там вино было разделено по категориям, на каждой странице было одно вино, его название было написано крупно и выделялось, также были указаны особенности вкуса, а рядом были перечислены блюда. Таким образом, вино переставало быть просто дополнением к еде, а становилось главным героем. Есть ли блюда, чтобы выпить вино, или пить вино, чтобы насладиться блюдами — для них это была большая разница. Он невольно почувствовал восхищение. Сидеть и спокойно листать меню было не только удобно, но и добавляло атмосферу уюта и элегантности, что могло привлечь образованных людей или более утонченных цингуаней.

Управляющий Чэн также считал, что это хорошая идея, хотя, возможно, она не совсем подходила для обычных посетителей, которые просто хотели поесть. Но это была таверна семьи Юнь, и здесь продавались вина семьи Юнь. Кто приходил сюда просто поесть? Если хотели поесть, можно было отправиться в «Башню Одинокой Радости».

— В таком случае, возможно, нам нужно будет прийти сюда во время праздников, чтобы попробовать вина и блюда, — сказал управляющий Фан, уже представляя, как использовать эту идею после открытия в новом году.

Управляющий Чэн кивнул:

— Тогда повар Ван тоже должен будет прийти.

Эти вопросы они оставили на усмотрение управляющих, Ся Юэ не стал вмешиваться. У него были и другие идеи, но он считал, что сейчас не время их озвучивать. Некоторые из них требовали дополнительного обдумывания, другие он хотел представить в более подходящий момент. Слишком много информации сразу не принесло бы пользы, нужно было дать управляющим Фану и Чэну время, чтобы привыкнуть.

Трое обсудили создание меню, решили использовать более гибкую бумагу, а управляющий Фан предложил сделать его в виде складной книжки, на лицевой стороне которой будет меню, а на обратной — изящные рисунки. Таким образом, создание меню поручили управляющему Фану, а перевешивание гостиничных табличек на стойке оставили на усмотрение управляющего Чэна, после того как будут окончательно определены сочетания блюд и вин.

Ся Юэ также расспросил о вкусовых особенностях блюд в «Хмельной Радости», записал их и подумал, что позже сделает временные сочетания, которые можно будет скорректировать во время дегустации.

В комнате было тепло, окна не открывали, и трое не заметили, как время пролетело, пока кучер Ся Юэ не постучал в дверь, чтобы спросить, не хочет ли молодой господин вернуться домой на ужин. Только тогда они поняли, что уже почти время ужина.

Хотя Ся Юэ больше не нужно было есть лекарственную кашу, лекарь Шэнь назначил ему на каждый прием пищи одно лекарственное блюдо, поэтому он не мог остаться ужинать вне дома. Управляющий Фан собрал вещи на столе и поспешил проводить Ся Юэ.

— Ах да, управляющий Фан, вы знаете, из какого материала можно сделать контейнер с хорошей теплоизоляцией? — спросил Ся Юэ, как бы между прочим, надевая плащ.

— Теплоизоляция? — Управляющий Фан задумался. — Я не знаю насчет контейнеров, но стены теплой комнаты хорошо сохраняют тепло. Если протопить их час, тепло будет держаться всю

ночь.

— Теплая комната? — Ся Юэ вспомнил свою спальню и решил вернуться, чтобы осмотреть ее и поискать информацию в книгах.

Управляющий Фан с любопытством спросил:

— Молодой господин, зачем вам это?

Ся Юэ лишь улыбнулся, не ответив. Управляющий Фан, поняв, что больше вопросов не будет, открыл дверь и вместе с управляющим Чэном проводил Ся Юэ через задний двор, наблюдая, как он садится в карету и уезжает.

Теплые комнаты в Лаюэ были устроены не так, как в других местах, где под полом прокладывали каналы для обогрева. Здесь использовались тепловые стены. Теплая комната имела две стены, между которыми были выложены кирпичи в форме зигзага, создавая извилистые дымоходы, соединенные с печью снаружи. Горячий дым от печи поднимался, заполняя дымоходы, и передавал тепло между внутренней и внешней стенами, а затем через внутреннюю стену равномерно распределял тепло по комнате.

В теплых комнатах семьи Юнь использовался не дрова, а тушевый уголь, который Ся Юэ также использовал для разогрева вина и блюд. Этот тушевый уголь отличался от обычного угля, так как до использования он был светло-серым, а после сгорания становился полностью черным. Тушевый уголь выделял много тепла, легко воспламенялся и долго горел. Кусок угля размером с ладонь мог гореть несколько часов, не потухая. При этом дым от его горения был почти прозрачным и совсем не раздражал дыхание. Когда Ся Юэ впервые увидел тушевый уголь, он был в восторге.

В теплых комнатах семьи Юнь не было дымоходов, так как горячий дым полностью оставался внутри тепловых стен. Не нужно было топить печь всю ночь, и это было возможно благодаря особенностям кирпичей, из которых были сделаны внешние стены. Их теплоизоляционные свойства были настолько хороши, что казались почти магическими.

Ся Юэ хорошо знал, насколько теплой была его спальня, но раньше он не обращал на это внимания. Услышав слова управляющего Фана, он вернулся и спросил слугу, который сказал, что обычно ночью печь топили всего полчаса, около сорока минут, и этого было достаточно, чтобы заполнить дымоходы горячим дымом. Даже этого хватало, чтобы поддерживать тепло всю ночь. Ся Юэ был поражен, так как точно знал, что утром в комнате все еще было тепло.

Теплоизоляция была настолько впечатляющей... Если бы можно было сделать из таких кирпичей контейнер, то подогретое вино могло бы оставаться теплым до самого конца.

Ся Юэ хотел, чтобы «Хмельная Радость» начала предлагать подогретое вино.

Это должно было стать главной особенностью заведения.

И это было бы сложно скопировать.

Знания о подогреве вина, кроме Ши Яня, который получил специальное обучение, в Лаюэ, вероятно, были только у Ся Юэ. Здесь не было термометров, и невозможно было точно определить температуру подогрева вина. Даже если бы кто-то запомнил вкус и попытался дома нагреть вино до такой же температуры, вряд ли бы у него получилось сделать это снова.

Кроме того, в меню «Хмельной Радости» было более десятка вин семьи Юнь, которые были эксклюзивными для заведения. Если кто-то попытался бы скопировать их для собственного бизнеса, это было бы сложно.

Хотя Ся Юэ знал, что в Лаюэ с его простыми нравами вряд ли возникнут проблемы с подделками.

Идея предложить подогретое вино в «Хмельной Радости» появилась у него, когда он обнаружил, что вина Лаюэ очень похожи на саке. В тот день, когда он прятался в своей комнате, пытаясь подогреть вино, он хотел убедиться, что это возможно в Лаюэ.

<http://bllate.org/book/16466/1494823>