

В их уезде по утрам привыкли есть соленое. Простые люди дома варили кашу с соленьями, те, кто побогаче, шли на улицу, чтобы поесть лапши или вонтонов, либо брали булочки с соевым творогом. Особых разнообразий тут не придумаешь.

Все считали, что завтрак должен быть легким, и жирная пища с утра точно не пойдет. Однако суп, который варили в глиняном горшке у Чжан Шу, уже одним ароматом вызывал аппетит.

Проходящие мимо спрашивали:

— Молодой человек, а как у вас продаётся суп? Сколько стоит миска?

Если цена была подходящей, то почему бы не выпить супа с утра, да еще и купить пару булочек — вот и готов завтрак.

— Уважаемый старший брат, наш суп бесплатный. Если купите наши лепешки, то получите миску супа в подарок. Можете поесть здесь, — сказал Чжан Шу, приподнимая ткань на корзине, чтобы показать лепешки из осеннего батата.

— А сколько стоит одна лепешка?

— Одна монета за штуку.

— Тогда дайте мне на одну монету, да налейте миску супа.

Этот человек в основном хотел выпить мясной суп, а лепешка была лишь дополнением. Но когда он откусил кусочек, она оказалась хрустящей и солоновато-ароматной. Запивая супом, он почувствовал, что вкус просто великолепен.

— Дайте мне еще две лепешки и еще одну миску супа.

— Хорошо! — Ли Муцзинь быстро собрал заказ и передал его.

Клиенты — лучшая реклама. Один попробовавший стоит сотни слов. И вот уже прохожие начали подходить, кто за двумя лепешками, кто за тремя. Те, кто не хотел есть здесь, покупали лепешки с собой домой, ведь это было новшество, и неизвестно, будет ли оно в следующий раз. К тому же эта молодая пара позволяла сначала попробовать, не боясь, что дома еда может не понравиться.

Лепешки сами по себе были хрустящими и ароматными, а в сочетании с супом из редьки и костей становились еще вкуснее. Благодаря новизне, к полудню они почти все распродали.

Осталось две-три лепешки, и Чжан Шу завернул их для соседей, торгующих по бокам. У него было много клиентов, и он занял немало места, но, к счастью, соседи ничего не сказали.

Когда все было продано, они собрали вещи и отправились домой. Убрав все на место, они пошли в постоянный двор семьи Линь за быком и вернулись домой только к вечеру.

Оба съели по две большие миски еды, приготовленной бабушкой Чжан, после чего Ли Муцзинь развязал мешочек и начал считать заработанные монеты.

Они испекли сто двадцать маленьких лепешек, три отдали на пробу, четыре завернули для Линь Дунду, а последние три отдали соседу, торгующему овощами. Таким образом, они продали сто десять лепешек.

Чжан Шу потратил две монеты на соевый творог, семь — на кости с мясом и одну — на большую редьку весом два цзиня. Итого расходы составили десять монет.

Значит, они заработали сто монет, а после вычета расходов в пятьдесят три монеты, их прибыль составила сорок семь монет.

Ли Муцзинь был вполне доволен, ведь он обычно не зарабатывал столько за день. Но Чжан Шу остался неудовлетворен. Если бы он занимался чем-то другим, то и один мог бы заработать столько же, а теперь они оба устали, но прибыль оказалась меньше. Зачем тогда было так напрягаться?

Ему нужно было придумать что-то еще. Лучше бы затраты были меньше, а товар — свежее. Тогда можно было бы заработать больше. И желательно не ездить каждый день в город. Их теленок еще маленький, и если каждый день проходить по семьдесят-восемьдесят ли по горным дорогам, он точно не наберет вес.

Когда он озвучил свои мысли, Ли Муцзинь рассмеялся:

— А Шу, ты действительно смелый мечтатель. Если бы деньги так легко зарабатывались, у всех дома были бы золотые горы. Я бы и рад был зарабатывать по сорок-пятьдесят монет в день.

Если бы каждый день удавалось столько заработать, за месяц можно было бы собрать больше одного ляна.

— Посмотри, другие боятся мечтать, а я нет. Сегодня я тебе это покажу, — Чжан Шу бросил громкие слова перед Ли Муцзинем. Прожив две жизни, он знал, что может принести прибыль.

— Ну, тогда покажи, — Ли Муцзинь небрежно подбодрил его, а затем спросил. — Дома закончился осенний батат, значит, мы больше не будем заниматься этим делом? Если будем, я пойду куплю у кого-нибудь.

— Нет, это дело мы бросаем, — Чжан Шу сначала махнул рукой, но затем в его голове мелькнула мысль. — Покупай, покупай, иди купи еще. Я придумал кое-что новое.

Если говорить о том, где в их уезде можно заработать, то ни одно место не сравнится с рекой за пределами города. По этой реке можно добраться до моря, а путь до округа Наньхай занимает гораздо меньше времени, чем поход через горы. К тому же этот путь безопасен, так как императорский флот тщательно охраняет его, и можно не бояться пиратов.

Поэтому торговцы из других мест всегда сначала плывут сюда, а затем пересаживаются на большие корабли, чтобы добраться до округа Наньхай. По пути они всегда останавливаются здесь, чтобы поесть. Кроме того, на реке работает много людей: кто-то носит грузы, кто-то чистит дно, а кто-то ловит рыбу на своих лодках.

Эти люди работают целыми днями, и хотя труд тяжелый, они зарабатывают неплохо. Они работают здесь годами, и новичкам трудно вклиниться в их ряды.

Конечно, они не против всех. Например, к тем, кто продает еду, они относятся благосклонно.

Чжан Шу придумал новое блюдо: он хотел сделать лапшу из крахмала, добавить немного квасцов, смешать с горячей водой, а затем пропустить через сито, чтобы получилась лапша. Этот рецепт пришел с севера, но из-за плохой транспортной связи он добрался сюда только через пять-шесть лет.

Если добавить к лапше пару листьев зелени и ложку острого арахисового соуса, то запах будет просто сногшибательным! А для тех, кто работает на реке, целый день находясь у воды, тело накапливает влагу, и ночью суставы болят. Если съесть такую горячую и острую порцию, то можно хорошо пропотеть и лучше выспаться.

Чжан Шу все больше воодушевлялся и уже хотел начать готовить и продавать. Ли Муцзинь смотрел на него с недоумением: то он говорит покупать, то не покупать, так что же решить? И это выражение лица... Что он вообще задумал?

— А Шу, ты все-таки будешь покупать? — Ли Муцзинь подошел к нему и, наклонившись, спросил.

Чжан Шу очнулся, взял лицо Ли Муцзиня в руки и быстро поцеловал его в щеку:

— Покупать, покупать, будем покупать много. Мы, похоже, разбогатеем!

Ли Муцзинь подумал про себя, что, скорее всего, они сходят с ума. Он вырвался из рук Чжан Шу, сгреб деньги со стола в мешочек и вышел из дома, чтобы купить осенний батат.

Чжан Шу остался дома, мечтая о том, как разбогатеет в одночасье. Когда он заметил, что Ли Муцзинь уже ушел, то поспешил за ним. Такую тяжесть нельзя позволить нести его маленькому Муцзиню в одиночку.

Чжан Шу только выбежал за порог, как увидел, что его Муцзинь стоит у дома Лайвана и разговаривает с его супругом.

Увидев Чжан Шу, Ли Муцзинь сказал Хэ Юэ:

— Юэ-гэ, не нужно, пусть А Шу зайдет и вынесет.

Затем он повернулся к Чжан Шу:

— У Юэ-гэ есть три корзины осеннего батата, я все купил. Ты занеси их, а потом верни корзины Юэ-гэ. Я пойду посмотрю у других.

Ли Муцзинь был решительным, когда речь шла о необходимых покупках. Одна корзина осеннего батата, независимо от размера, стоила семь монет. Следует отметить, что осенний батат меньше весеннего, и из одной корзины можно было набрать всего три-пять цзиней, но даже это считалось малым количеством, и люди жаловались, что он невкусный.

Только очень бедные семьи ели его как основную пищу. Обычно люди бросали пару штук в печь, чтобы добавить аромата, или готовили на пару и ели с соусом. Никто не стал бы варить его с мясом.

Ли Муцзинь купил корзину за семь монет, и многие были готовы продать, ведь никто не потащил бы этот батат на рынок. Он был невкусный, так что лучше продать и купить что-то другое.

Прогулявшись немного, Ли Муцзинь купил шесть корзин, потратив более сорока монет, что почти равнялось их дневному заработку.

Бабушка Чжан, увидев, как приносят корзины с осенним бататом, забеспокоилась. Неужели они теперь будут есть батат вместо риса? Даже если делать из него лепешки, то после

перемалывания такого количества руки не поднимутся!

<http://bllate.org/book/16721/1537489>