

Переводчик: Антония

Вскоре наступила теплая весна, и строительство фабрик соевого соуса и уксуса было завершено.

На самом деле, ей не пришлось много работать за деньги. Уже в первый месяц Нин Шаоцин дал ей записку в пятьсот тысяч таэлей. Что касается поиска врача и эффективных лекарств, ей также было сказано, и ей больше не нужно было беспокоиться.

Теперь, свободная от этих забот, ее страсть к фабрикам соевого соуса и уксуса больше не гнала в зарабатывании денег, но в создании карьеры, а также в любви к еде.

Хотя блюда, которые она приготовила сама, уже были высшей кухней в глазах Нин Шаоцина, она просто не могла быть в восторге или удовлетворена вкусом, когда в блюдах не хватало соевого соуса или уксуса.

В современную эпоху торговая компания Мо Qianxue была агентом нескольких брендов соевого соуса и уксуса. Она лично посещала фабрики этих марок и принимала участие в производственном процессе, с которым, конечно же, была хорошо знакома.

Заваривание уксуса происходило быстрее, чем приготовление соевого соуса, и на то, чтобы сойти с производственной линии, уходило всего двадцать - тридцать дней. Конечно, чем дольше варился уксус, тем лучше был его вкус.

Уксус, который варился от двадцати до тридцати дней, был бы самого низкого качества. Он содержит правильный вкус, которого, однако, не хватает ни в аромате, ни в послевкусии.

Сырьем для приготовления уксуса был высококачественный клейкой рис с добавлением рисовой шелухи, соли и сахара из отрубей. К более тонким ингредиентам относился также винный кубик из риса с отрубями и пшеницы.

Сначала промокший клейковистый рис отпаривали на пару, клали в винный кубик, который ферментировал рисовую шелуху отрубей, затем проводили процесс уксусного брожения, затем добавляли соль для дальнейшего брожения, и, наконец, через розлив и обжаривание во фритюре, готовый продукт получался готовым к употреблению.

Этапы выглядели простыми на словах, но сложными в реальной работе.

Сначала, при замачивании клейковины риса, стандарт соблюдался до тех пор, пока каждое зёрнышко риса не было белым в центре. Обычно для этого требовалось двадцать четыре часа зимой, пятнадцать часов летом и восемнадцать-двадцать часов весной и осенью.

Затем вынимали рис и складывали в тканую бамбуковую корзину для повторного полоскания. Когда рис был сухим, снова отпаривайте его на пару. Его нельзя переваривать, липнуть или

полуготовить, прежде чем показывать с холодной водой, чтобы охладить его до 30 °С зимой и до 25 °С летом. Затем равномерно перемешайте с вином, чтобы поместить его в V-образный цилиндр, герметично закрытый травяным покровом, для предотвращения загрязнения и для сохранения тепла....

Потому что в древние времена плохие условия и отсутствие квалифицированных рабочих, поначалу обучение Мо Цяньсюэ было непонятно, так как было слишком много терминологии.

Поэтому, в конце концов, Мо Цяньсюэ лично демонстрировал каждый шаг, а затем наблюдал за рабочими, делающими то же самое, постоянно инструктируя их во время процесса. Измерение температуры и температуры отличалось технической работой, и без термометра ей приходилось брать температуру только вручную.

Поэтому большую часть времени во время производства уксуса Мо Цяньсюэ оставалась на фабрике целый день.

Так как ее не было дома, Тонг Цзицин переехал обратно в особняк Тонга, чтобы он мог посещать Мо Цяньсюэ на фабрике, когда захочет.

Что более важно, намеренно или непреднамеренно, Нин Шаоцин упомянул Цзи Сюйяо, что если семья Цзинь хочет восстать, он должен подождать, пока Тонг Цзицин примет власть, которая может начаться только тогда, когда Тонг Цзинь вернется в особняк Тонг и будет готов взять на себя управление делами Тонга.

Конечно, Цзи Сюйяо это понял, поэтому он научил Тонг Цзицина, что если он хочет настоящей свободы и защитить того, кого он хочет защитить, то он должен получить реальную власть, определив структуру власти семьи Тонг как начало, чтобы постепенно поглотить всю власть. Естественно, старый мистер Тонг был очень рад. Хотя Тонг Цзицин не разговаривал с ним, пока он оставался в особняке и зависал в нем, старина Тонг чувствовал себя довольным и облегченным.

Что касается того факта, о котором сообщил дворецкий, что Тонг Цзицин хотел вмешаться в это и что, просто дайте ему это сделать. В любом случае, он станет будущим хозяином семьи Тонг, и старина Тонг не может не радоваться тому, что хочет взять на себя управление. В общем, старина Тонг больше не хотел слышать звук разрывания ткани или разбивания мисок.

Увидев, что Мо Цяньсюэ по уши в курсе, Мо Цяньсюэ переехал жить к ней на фабрику, а также вызвал менеджеров своих чайных и винодельческих магазинов, распространяющих свою продукцию повсюду, чтобы познакомить ее с Мо Цяньсюэ.

Так как это были его частные владения, менеджеры, которых он нанял, были абсолютно надежны.

Мингюэ и Кайся, естественно, последовали за ними на фабрику, оставив только Низи в деревне Ван.

В настоящее время в деревне процветали экипажи и люди, приезжающие и уезжающие.

Теперь тофу больше не продавалось исключительно Байюнджу, у которого скоро будет своя мастерская по производству тофу, потому что Мо Цяньсюэ не хотел сидеть сложа руки по поводу бизнеса по производству тофу.

Поэтому после мобилизации сестры Фан по всей деревне, жители деревни, которые не работали с Мо Цяньсюэ, начали собирать тофу из мастерской и вышли на улицу, чтобы продать его.

Розничная торговля также была прибыльным бизнесом, и жители деревни зарабатывали не меньше, чем работая в мастерской в месяц. Несмотря на то, что это было утомительно, работа давала им свободу не принимать заказы от других.

Мо Цяньсюэ также раскрыл эту новость крупным ресторанам, поэтому их вагоны также устремились в деревню Ван, чтобы забрать тофу и другие побочные продукты, такие как сушеный тофу.

После того, как повар из Байюньчжу уехал, сестре Фан не пришлось заниматься ручной работой в мастерской. Вместо этого перед мастерской был построен обычный сарай, который специализировался на продажах.

Теперь мастерской в основном управляла сестра Гуйхуа, а ее помощником был Чуньян, так что, конечно, было набрано больше людей. Такой процветающий бизнес, безусловно, вызывал ревность. К счастью, за этим стояли семьи Синь и Цзянь, и не было людей, которые осмелились бы бросить свой жадный ум на мастерскую.

Даже если бы и осмелились, Мо Цяньсюэ не боялся. Пока предлагалась высокая цена, она не могла просто продать его.

Скульптурная мастерская под руководством Ван Тяньцзуна тоже хорошо работала. Каждый месяц можно было делать одну или две скульптуры высшего качества, по крайней мере, к удовлетворению Синь Иминя. По совету Ван Тяньсонга в скульптурную мастерскую были приняты ещё четыре ученика.

Всё шло по правильному пути и процветало.

\*

В этот день, наконец, закончилась первая партия уксуса.

Мо Цяньсюэ попробовал образец. Несмотря на то, что он был не высшего качества, кислый вкус выходил вместе с особым ароматом, заставляя ее улыбаться от радости.

После этого она взяла уксус и несколько гарниров, приготовленных из него, и отвезла в Нин Шаоцин.

Нин Шаоцин, брови прыгающие от удивления и восторга, продолжала восхвалять вкус.

Услышав его похвалу, Мо Цяньсюэ с титрами. На самом деле, он ел эту штуку много раз, но сам не заметил.

Уксус, который он выпил, следует считать по банкам.

Пока Нин Шаоцин пробовала блюда, Мо Цяньсюэ сидела напротив него с оттепелями ума. Нин Шаоцин смотрел на него звездными глазами, и как-то мгновенно то, что он смотрел на еду, изменилось.

Изменилась красота перед его глазами...

Поэтому Нин Шаоцин нежно помахал рукой перед ней: "Цяньсюэ, о чем ты думаешь?".

Будучи пойманным на месте, когда она мечтала, Мо Цяньсюэ был немного смущен и кашлянул, чтобы прочистить горло. Конечно, она не сказала ему, что считала, сколько банок уксуса он съел, но ее покрасневшее лицо ввело его в заблуждение.

Он был тронут. Любой мужчина, который видел, как его любимая девушка уставилась на него с полным сердцем, почувствовал бы себя сладким, как мед: "Сюэся, иди сюда и садись".

Её сердце ошеломилось, когда она услышала, как он зовёт её Сюэся. Это началось бы снова.

Кстати, она переехала, чтобы сесть рядом с ним.

Как она и ожидала, руки Нин Шаоцина забрались ей на плечи и нежно потрепали: "Сюэся, ты, наверное, устала".

Нин Шаоцин сказал, что искренне восхищается ею. У них не было недостатка в деньгах, но она все равно днем и ночью упорно трудилась для лучшей работы фабрики.

Для сравнения, те женщины в большом особняке, которые ничего не знали, кроме как забирать чужое имущество по расчетам и грязным обманом, были даже не достойны надевать обувь для своего Сюэся.

Конечно, когда Мо Цяньсюэ был занят на фабрике, он тоже не сидел сложа руки. Либо строительство фабрики, управление персоналом, либо логистика, бесперебойная работа фабрики должна быть ему атрибутом.

Нин Шаоцин мягко ласкала плечи Мо Цяньсюэ, но спина у нее застыла. Часто соблазняли различными способами, сдерживаясь, чтобы противостоять всевозможным искушениям, и не в состоянии ничего сделать, даже если тронут такой симпатичный парень, она разработала более щекотливые пятна по всему телу.

Поэтому успокаивающий массаж заставлял ее стонать без сознания.

Руки Нин Шаоцин выглядели очень большими на ее тонких плечах, способными полностью закрыть их большими ладонями. Он массировал с разной силой, как лепка глиняной фигуры.

Через долгое время его голос заплыл ей в уши: "Я так хочу тебя".

В ее сердце снова взорвалась бомба, и она не смогла навязать ни слова, пока не сказала: "Ага". Дорогие небеса, хотеть было бесполезно. Поторопись и вылечи его яд! Если эта ситуация продолжится, ее будут пытаться, пока она не попадет на небеса раньше.

Когда Мо Цяньсюэ взбесилась, её рука стала беспощадной и сильно ударила о талию Нин Шаоцина.

Почувствовав боль, Нин Шаоцин ослабил руки. Когда Мо Цяньсюэ собиралась встать, его руки опять обхватили ее плечи. Держа ее на руках, Нин Шаоцин прижал ее голову к груди, чтобы дать ей услышать его быстрое сердцебиение.

Мо Цяньсюэ снова боролась и укусила его за грудь, когда ее попытка провалилась. Затем, с болезненным вздохом, Нин Шаоцин обнял ее сильнее. Мо Цяньсюэ сидела на его бедрах, и ее днища продолжали тереть его во время борьбы.

Следовательно, через некоторое время, он сделал глубокий вдох, потому что эта штука была реакцией снова. Ощувив изменения, происходящие вокруг ее ягодиц, Мо Цяньсюэ тоже не посмел пошевелиться.

Они оставались неподвижными долгое время, прежде чем он, наконец, отложил в сторону ее волосы на шее, пальцы бегут по ней, заставляя ее дрожать безостановочно.

Затем мягкие влажные губы прижались к шее и медленно бродили между шеей и ушами. За это время она почувствовала зуд в теле.

Она слышала сердцебиение так же громко, как бьется барабан. В головокружении она чувствовала, что все в ее глазах может превратиться в огонь.

Факел был настолько горячим, что сжег разум Мо Цяньсюэ. Вдруг, ее здравомыслие восстановилось с трепетом, и она мгновенно ущипнула его внутреннее бедро.

Она не отпускала его, пока не услышала его шипение от боли. Поспешно Мо Цяньсюэ начала приводить в порядок свою одежду, испорченную Нин Шаоцином, когда он смотрел на него.

Однако Нин Шаоцин улыбнулся и напечатал еще один поцелуй в щеку, сделав глубокий вдох: "В будущем я верну то, что заслужил".

В этот момент Миньюэ и Кайся вернулись с фабрики с двумя маленькими банками уксуса, как заказал Мо Цяньсюэ.

Увидев, что её лицо красное, Мингюэ спросила: "Госпожа, почему ваше лицо такое красное"?

Тогда ее лицо покраснело от смущения и борьбы со смехом.

Нин Шаоцин сохранял спокойствие в легкой улыбке и бился вокруг куста: "Грядет весна, и становится все теплее и теплее". Боюсь, госпожа чувствует себя слишком теплой. Кайся, одежда, которую ты готовила для дамы, готова?"

Увидев, как со временем его кожа стала гуще, Мо Цяньсюэ проигнорировал его, попросил Миньюэ и Кайся положить уксус на карету, а затем позволил Ау доставить его в свой ресторан на причале.

Когда Мо Цяньсюэ приехал, случился обед, так что ресторан был полон посетителей. Юнмяо занимался бухгалтерской книгой, пока Сяолей стоял за столиками, поэтому Мо Цяньсюэ подошел к стойке регистрации, за ним следовали Миньюэ и Кайся.

Среди всех клиентов было два человека, похожих на охранников. Увидев Мо Цяньсюэ, они уставились на неё и, обменявшись взглядами в сомнениях, оба вытащили свиток из карманов.

Взглянув на свиток, а затем на Мо Цяньсюэ, двое охранников кивнули друг другу и в спешке ушли, оставив на столе кусок серебра, прежде чем закончить трапезу. Ван Сяоли подхватил серебряный кусок и побежал за ними, который просто сказал, что это твой кончик, а затем поехал на лошади и уехал.

Ван Сяоли не мог быть счастливее. Это был первый раз, когда он встретил клиентов, которые давали деньги и не ели много.

Он не мог перестать благодарить госпожу Нин за то, что она принесла ему удачу и восхваляла Мингюэ и Кайшу, что они были красивее, чем раньше.

С тех пор как они переехали жить к Нингу, Мингюэ и Кайся не беспокоились о еде, а Мо Цяньсюэ никогда не бил и не проклинал их. Естественно, они постепенно набирали небольшой вес здоровым способом, и их цвет лица тоже становился лучше.

Услышав лесть Ван Сяоли, они просто хихикали и опускали головы.

Мо Цяньсюэ знал, что Ван Сяоли любит шутить и не раздражался: "Убирайся и делай свою работу". Не дразни моего Мингюэ и Кайся".

Сяоли не расстроился из-за ругани Мо Цяньсюэ, прикоснувшись к его голове, и ушёл с титером. Удача появлялась каждый день, чтобы встретить таких щедрых клиентов.

Весь стол с посудой был едва тронут, так что позже, когда он вернулся домой после работы, он мог забрать эти дорогие блюда, чтобы приготовить отличный ужин для своих семей. Подойдя к столу, Ван Сяоли сложил посуду в три большие миски.

Госпожа Нин сказала им, что они могут забрать все те блюда, которые клиенты оставили на столах.

Он разделил еду на три доли, одну для себя, одну для Цзюняна и одну для Юньняна. Обычно Юня с ними не соперничал.

После часов пик в полдень в рестораны приходили и уходили нерегулярные клиенты.

Когда кухня простаивала, Мо Цяньсюэ начал готовить несколько блюд с уксусом, а затем дал попробовать Сяолей, Юня, Мингюэ и Кайся. Все они также проглотили свои языки.

В конце концов, Юнься осталась в большой семье, поэтому она первой положила палочки для еды, вытерла рот и спросила: "Госпожа Нин, что добавили к блюдам? Почему они такие кислые, но вкусные и аппетитные? Я просто не могу перестать есть больше".

Даже когда она вернулась в большой особняк, она никогда не пробовала такой роман с освежающим вкусом.

Мо Цяньсюэ улыбнулась: "Они на вкус кислые, потому что я добавила уксус".

Сяолей также опустил палочки для еды, поразившись: "Уксус? Приправа, сделанная на фабрике?"

Мо Цяньсюэ ответил с улыбкой: "Точно! Если добавить соевый соус, вкус будет еще лучше".

Цзюнян не была разговорчивой, поэтому она похоронила себя, наслаждаясь едой, и продолжала кивать в знак похвалы.

Юннян тоже была поражена: "Даже лучше, чем это? Боже мой! Простая жареная картошка из измельченного картофеля уже поражает маленьким уксусом. Если добавить соевый соус, он станет еще вкуснее, не лучше ли, чем мясо?"

Мо Цяньсю гордился: "Конечно." Она еще не полностью продемонстрировала современные рецепты. Несмотря на то, что она не была поваром, питаясь с юга на север и будучи бизнес-леди в индустрии приправ, она могла приготовить много различных стилей кухни.

Юнмя снова сказала: "Какой замечательный уксус! Эти новые блюда определенно будут очень популярны".

Думая о популярности и потенциальном росте числа клиентов, Мо Цяньсюэ прозвучало благодарно: "К тому времени мы снова будем заняты, поэтому я хотел бы заранее поблагодарить вас".

Сяоли ответил: "Не говорите так, миссис Нин".

Цзюнян и Юнн्यान в унисон сказали: "Это то, что мы должны сделать".

Юнмя согласился: "Да, это наша должная работа". Я должен поблагодарить вас за ваше доверие и эту работу".

Для неё Мо Цяньсюэ был человеком, который дал ей новую жизнь. Даже когда Мо Цяньсюэ присутствовала, она не была служанкой в реальности; а когда Мо Цяньсюэ не было, она была менеджером, к которому клиенты относились с уважением. Как непосредственный подчиненный Сяолей, Цзюнян и Юнн्यान, естественно, она также пользовалась их уважением.

Никто больше не относился к ней как к рабыне. Даже управляющие на скамье подсудимых относились к ней вежливо.

За последние полгода ее ребенок Сяолей набрал вес и стал более общительным.

Она довольствовалась всем, что имела, и надеялась, что ресторан станет лучше и выносливее.

<http://tl.rulate.ru/book/14777/901527>