

Широко распахнув глаза, Юй Сяокао странно посмотрела на него и сказала: “Крестный отец, акции не раздавались бесплатно! Я вложила сто таэлей и рецепт устричного соуса, так что мне кажется, что получить двадцать процентов дивидендов все еще слишком мало. Это то, чего мы заслуживаем. Если я не возьму его, не пойдет ли это на пользу тому парню, третьему молодому господину Чжоу?”

Фан Цзычжэнь наконец понял, что неправильно понял ситуацию. Он рассмеялся, чтобы скрыть свою ошибку, и сказал: “Так получается, что акции-это то, что мы заслужили получить, ах! Моя дочь такая способная. Ты уже инвестируешь в бизнес в таком молодом возрасте. Очень хорошо, очень хорошо! Ты определенно достойна быть моей дочерью!”

Юй Сяокао все еще была обеспокоена вопросом о местонахождении фабрики устричного соуса, поэтому она обеспокоенно спросила: “Крестный отец, неужели мы действительно ничего не можем сделать для нашей фабрики устричного соуса?”

Поскольку это было делом его дочери, Фан Цзычжэнь, естественно, не стал бы продолжать намеренно причинять неприятности. Он сделал вид, что задумался, а затем сказал: “я только что вспомнил чертеж, который видел. Когда я вернусь, я поговорю об этом с людьми из Министерства труда и сделаю все возможное, чтобы сохранить твою фабрику. Не волнуйся, Крестный тебе поможет!”

Только тогда Юй Сяокао улыбнулась и сказала: “спасибо, крестный! Если с этим слишком трудно справиться, то забудь об этом! Мы не можем задерживать ход строительства гавани только из-за нашего завода.”

- Это нетрудно, нетрудно! Твой крестный все еще способен на многое!! Дочка, что мы будем есть на обед? Разве у нас нет свиного брюшка? Давай поедим красной тушеной свинины. Красная тушеная свинина, которую ты готовишь, ароматная и мягкая. Это действительно соответствует вкусу Крестного! - Фан Цзычжэнь намеренно перевел разговор на посуду, опасаясь, что его умная дочь что-нибудь заметит.

Третий молодой Мастер Чжоу, который был рядом с ними, казалось, что-то заметил. Но этот юноша также не понимал, почему императорский посланник, казалось, был совершенно недоволен им. Сегодня, если бы не Сяокао, он, вероятно, не смог бы сохранить фабрику, над которой так усердно трудился в течение последних нескольких месяцев. Хотя семья Чжоу была имперскими купцами, они могли уступать только правительственным чиновникам, которые обладали реальной властью и авторитетом!

Проблема была решена, и Юй Сяокао вернулась на кухню. Сначала она испекла небольшую порцию песчаных червей на маленьком огне, чтобы сделать сушеных песчаных червей. Затем она поручила задание Юй Хану. Она попросила его отнести сушеных песчаных червей в дом госпожи Мао и одолжить маленькую каменную мельницу, а затем размолоть сушеных песчаных червей в порошок. Порошок песчаного червя может улучшить вкус пищи. Это было намного безопаснее и экологичнее, чем MSG в ее предыдущей жизни!

С оставшимися песчаными червями она приготовила тарелку чесночных песчаных червей на пару, миску песчаных червей и суп из ребрышек, а также обжарила некоторые из них с зеленым луком в качестве гарнира. Кроме того, там была тушеная свинина, с которой капало масло, и несколько тарелок жареных овощей, приправленных порошком песчаного червя. Хотя они и не готовились заранее, все равно это был роскошный пир.

Блюда, приготовленные из песчаных червей, получили единодушную похвалу от всех. Фан

Цзычжэнь особенно любил "чесночных песчаных червей на пару", которых он в основном ел. Вкусные и хрустящие песчаные черви, дополненные уникальным вкусом чеснока, были просто слишком вкусны!

Песчаные черви, которых держала Юй Сяокао, были большими, мясистыми и высокого качества. Суп из песчаных червей и ребрышек был белым, как молоко. На вкус он был очень вкусным, освежающе сладким и питательным. Даже госпожа Лю, которая боялась червей, выпила полную миску.

Обжаренные овощи, приправленные порошком песчаного червя, также были намного вкуснее, чем обычно. Даже третий молодой Мастер Чжоу был очень удивлен и подумал, что кулинарные навыки Сяокао снова улучшились, превзойдя навыки главного повара Вана, который имел десятилетний опыт.

Прежде чем он успел заговорить, Юй Сяокао загадочно сказала: "я только что придумала еще один рецепт приправы. Вы только что попробовали это, так что дайте мне какую-нибудь обратную связь. Если вы считаете, что это хорошо, мы можем массово производить его на нашей фабрике устричного соуса и продавать по всей стране..."

Глаза третьего молодого мастера Чжоу загорелись и удивленно произнесли: "ты хочешь сказать, что уникальный вкус этих овощных блюд был обусловлен использованием твоей недавно разработанной приправы? Сяокао, ты гений среди гениев! Я как раз собирался спросить тебя, почему зелень сегодня еще вкуснее! Быстро запиши рецепт, и я дам тебе еще десять процентов акций!"

Таким образом, она получит тридцать процентов акций фабрики. Юй Сяокао казалось, что она видит маленькие серебряные слитки, непрерывно летящие к ней. Она была так счастлива, что ее глаза сузились. Она тут же без колебаний кивнула: "но я хочу еще раз обдумать рецепт и попытаться сделать его еще более совершенным!"

С одним только порошком песчаного червя другие быстро разглядели бы рецепт и подражали ему. Она приготавилась добавить в него порошок ламинарии и небольшое количество специй. На самом деле у нее действительно был талант к кулинарии. Она смогла найти лучшее соотношение за несколько дней, и оно было намного вкуснее, чем простой порошок песчаного червя. Пока она экспериментировала, она также изготовила рецепт порошка из пяти специй, который также передала третьему молодому мастеру Чжоу.

В результате их фабрика будет не просто фабрикой устричного соуса. Все приправы, производимые ими, будут называться "гаитянскими", которые включают в себя "гаитянский устричный соус", "гаитянский MSG", "гаитянский порошок из пяти специй" и "гаитянский ферментированный бобовый творог". Позже, по предложению Юй Сяокао, они добавили еще две приправы: "гаитянский соевый соус" и "гаитянский уксус", что сделало производство приправ на Гаити еще более полным. Об этом будет рассказано позже.

В это время Фан Цзычжэнь был несколько недоволен тем, что сопляк из семьи Чжоу весело и с юмором разговаривал с его дочерью, заставляя ее весело смеяться снова и снова. Время от времени он стрелял кинжалами в третьего молодого мастера Чжоу, что немного беспокоило третьего молодого мастера Чжоу. Он подумал, не спросить ли Сяокао, что он сделал, чтобы оскорбить императорского посланника, чтобы у него был шанс исправить свои ошибки. В будущем, когда его бизнес станет больше, ему часто придется иметь дело с правительственными чиновниками. Если он не выяснит причину, то боится будущих неприятностей.

Фан Цзычжэнь слушал, как Сяокао с энтузиазмом рассказывает о перспективах фабрики. Он нашел прекрасную возможность и с улыбкой вставил: “дочь, песчаные черви действительно хороши на вкус! Должно быть, тебе было нелегко придумать эти блюда.”

Юй Сяокао улыбнулась ему и сказала: “Крестный отец, если это вкусно, то ты должен есть больше! Песчаные черви не только хороши на вкус, но и по питательной ценности не уступают акульим плавникам и абалонам! В другой раз я приготовлю еще немного порошка песчаного червя, чтобы ты отнес его крестной, когда вернешься в столицу. Я запишу способы приготовления, чтобы крестная тоже могла попробовать деликатесы морского побережья!”

Фан Цзычжэнь выпил большой глоток супа из песчаных червей и ребрышек и кивнул: “твоей крестной очень понравились помидоры, которые ты велела мне принести в прошлый раз. Особенно ей понравился способ употребления их с сахаром после небольшого разогрева... Кстати, твоя крестная сшила для тебя несколько комплектов одежды, а также велела привезти из столицы кое-какие закуски. Они все в моем багаже. Я принесу их тебе.”

Сяокао быстро остановила своего крестного, который уже собирался встать, и улыбнулась: “Крестный, это не так уж срочно. Сначала поешь! Это твоя любимая тушеная свинина. Вот, этот кусок имеет идеальное соотношение жирного и постного мяса!”

Лицо Фан Цзычжэня было полно счастья, когда он съел кусок тушеной свинины, который его крестница лично дала ему. Он сказал: “Моя дочь такая внимательная! Отец не напрасно тебя обожает!”

Юй Хай ревниво посмотрел на кусок тушеной свинины в миске Фан Цзычжэня. Он дважды кашлянул и посмотрел на младшую дочь. После того, как Юй Сяокао также дала ему кусок мяса, он, наконец, показал легкую улыбку на своем лице.

Госпожа Лю, сидевшая рядом с ним, наблюдала за незрелым поведением мужа и не могла не улыбнуться, опустив голову. Он уже был таким взрослым мужчиной, но все еще соперничал с другими за благосклонность. Более того, это было ради внимания их младшей дочери. Почему она не знала, что у ее мужа есть такая милая сторона?

Своими палочками мадам Лю взяла несколько жареных песчаных червей с зеленым луком и положила их в миску Юй Хая. Юй Хай посмотрел на нее. Обычно жена редко приносила ему еду в присутствии посторонних. Что происходит сегодня? Когда он поднял глаза и увидел нежный и понимающий взгляд жены, лицо Юй Хая мгновенно вспыхнуло. Да что с ним такое? Сяокао была его собственной плотью и кровью. Хотя теперь у нее был крестный отец, это все равно не изменит того факта, что они были кровными родственниками. Как он мог чувствовать себя неловко только из-за куска тушеной свинины? С возрастом он становился все более и более ребячливым!

В последующие дни семья Юй снова стала занята. За исключением тех, кто ходил продавать тушеную пищу в доках, все остальные были мобилизованы Сяокао, чтобы копать песчаных червей на пляже. Иногда, когда Фан Цзычжэнь не работал или маленький Шито возвращался во время перерыва, им также приказывали работать на пляже.

С маленьким божественным камнем в качестве своего секретного оружия Юй Сяокао была человеком, который ловил больше всего каждый день. Иногда, даже если все песчаные черви, которых ловила вся семья, были вместе, это все равно было не так много, как Юй Сяокао в одиночку. Чтобы не ловить всех песчаных червей на пляже, Сяокао постоянно меняла район, где она ловит червей.

Другие жители деревни были озадачены тем, что семья часто копала червей ложкой. Медицинский зал Тонгрен больше не принимал червей, так почему же они все еще копают их? Несколько семей, знакомых с ними поближе, приходили друг к другу с расспросами. Юй Сяокао не скрывала этого от них и научила их нескольким простым методам поедания песчаных червей. Когда они увидели сушеных песчаных червей во дворе семьи Юй, у них уже возникло желание припрятать несколько сушеных песчаных червей.

В конце концов, рыбаки деревни Дуншань зависели от неба, чтобы зарабатывать себе на жизнь. Если погода на море будет ужасной в течение некоторого периода времени, большинство жителей деревни Дуншань, которые полагались на море, чтобы заработать себе на жизнь, могут потерять свой источник дохода. Большинство жителей деревни были бедны. Последствия того, что они не выходили к морю в течение нескольких дней, могут быть не очень очевидны, но если они не выходили к морю в течение полугода или целого месяца, многие семьи голодали. Возможность тепло одеться и наесться досыта всегда была главной заботой жителей деревни Дуншань.

Не обращая внимания на вкус песчаных червей, они узнали от семьи Юй, что песчаные черви определенно съедобны. Хранить песчаных червей было нелегко, но сушеные песчаные черви вполне подойдут. Если в один прекрасный день у них кончится еда, они смогут решить этот неотложный вопрос, используя сушеных песчаных червей для тушения супа.

На какое-то время вдоль побережья деревни Дуншань возник уникальный пейзаж: жители деревни Дуншань с различными инструментами либо нагибались, высовывая окурки, либо лежали на песке и искали следы ложечных червей.

Ресторан Чжэньсю также сразу же представил несколько блюд с ложечными червями или сушеными ложечными червями в качестве их ингредиента. Их неповторимый вкус завоевал похвалу многих покупателей.

Как только открылся столичный ресторан "Чжэньсю", посетители единодушно похвалили его за пять фирменных блюд: жареную курицу, утку-османтус, тушеную еду, блюда из ложечных червей и блюда из устричного соуса. Это даже привлекло многих клиентов нескольких давно известных столичных ресторанов! Ресторан "Чжэньсю" имел мгновенный успех и быстро прочно закрепился в столице со своими бесконечными фирменными блюдами.

В это время начал работать и гаитянский завод приправ. Морские продукты, такие как устрицы и песчаные черви, были необходимы для устричного соуса и порошка песчаных червей MSG. Ресторан Чжэньсю, использующий песчаных червей в качестве ингредиента для приготовления пищи, также увеличил спрос на песчаных червей. В результате третий молодой Мастер Чжоу отправил людей в различные рыбацкие деревни, чтобы купить и собрать эти морские товары.