

Около девяти утра магазин готовой еды «Юй» в городе префектуры был полон людей, которые пришли, чтобы купить вкусной готовой еды. Прошло почти три месяца с тех пор, как открылся магазин, а магазин семьи Юй с каждым днем становился все более и более популярным. Поначалу они готовили только одну свинью в день, но теперь даже приготовления двух свиней в день было недостаточно для удовлетворения спроса...

Каждая отдельная часть свиньи, от головы до ног, использовалась в приготовлении. Ни одна часть не была потрачена впустую, включая голову, кожу и внутренности. После тушения каждая часть свиньи имела свой собственный неповторимый вкус. Быстрее всего продавались тушеная свиная голова, свиные потроха и субпродукты. Это объяснялось тем, что цена была более подходящей для простых людей, а вкус был не хуже, чем у других кусков мяса. Таким образом, все простолюдины в округе больше всего любили эти готовые блюда.

Хотя город префектуры был большим и в нем не было недостатка в мясниках, торгующих мясом, подавляющее большинство животных приходилось ввозить в город. Кроме того, цены на мясо выросли по сравнению с предыдущими годами. Например, в прошлые годы свинина в самых дорогих магазинах стоила всего около тридцати с лишним медных монет за килограмм. Это было через год после катастрофы, поэтому цена на свинину в городе Тангу выросла примерно до ста медных монет за килограмм, в то время как в городе префектуры самая дешевая доступная свинина составляла от восьмидесяти до девяноста медных монет за килограмм.

Простые люди в городе префектуры имели более высокий уровень жизни по сравнению с теми, кто жил в городе Тангу. Однако большинству из них пришлось некоторое время выбирать, хотят ли они ужинать с мясом или без. Только поморщившись и затянув пояс, они могли получить блюдо с мясом за обеденным столом.

Обычно большинство семей не покупали бы свиную голову или кишки у мясника, даже если бы они действительно жаждали мяса. Это было потому, что независимо от того, как они его готовили, у готового блюда всегда был странный запах и вкус, из-за которого мясо было трудно проглотить. Однако непопулярные части курицы и свиньи в магазине семьи Юй теперь стали деликатесами, которые соблазняли такого прожорливого монстра, как человек.

Мясо из свиной головы, тушеные ноги и уши, а также кишки были невероятно вкусными по доступной цене. Обычная тушеная свинина стоила от ста тридцати до ста пятидесяти медных монет за готовое блюдо, в то время как мясо свиной головы, свиные ножки и потрошки стоили от пятидесяти до шестидесяти медных монет за килограмм. Эта цена определенно была доступной для большинства простолюдинов. Даже нормальная семья могла позволить себе покупать их каждые три-пять дней, чтобы удовлетворить свое желание. На самом деле, даже многие люди, жившие в близлежащих городах, покупали готовые блюда, когда были в городе префектуры, чтобы покушать дома.

Таким образом, тушеное мясо свиной головы, ноги, уши и внутренности семьи Юй были невероятно популярны и люди бросились их покупать. Мяса всегда не хватало, чтобы удовлетворить возросший спрос. Кроме того, Юй Сяокао в это время не было в городе префектуры, поэтому семья Лю могла теперь каждый день видеть разочарованных клиентов, не зная, что делать.

Лю Цзюньпин, с другой стороны, обладал острым, гибким умом. Он тайно разузнал у всех близлежащих мясников и торговцев мясом в городе префектуры и выяснил, что, когда их бизнес был хорошим, они могли продавать мяса примерно по две свиньи в день. Когда их бизнес был не так хорош, они могли продать только одну свинью за два дня. Кроме того, во всех этих мясных лавках и торговцах мясом также оставались свиные головы, уши, ноги и субпродукты.

Он вернулся, чтобы обсудить со своими родителями то, что он обнаружил. Они втроем пришли к определенным выводам и Лю Ху отправился со своим сыном, чтобы заключить долгосрочную деловую сделку с этими мясниками и торговцами мясом. По цене трех медных монет за килограмм они покупали у них все свиные головы, голяшки и потроха. В голове одной свиньи было от двадцати до тридцати килограммов мяса, кожи и субпродуктов. Таким образом, владельцы этих мясных лавок и продавцы мяса могли бы получать дополнительную сотню медных монет дополнительного дохода. Почему бы им не подписать такое соглашение о сотрудничестве?

С тех пор Лю Цзюньпин отвечал за покупку и транспортировку этих дополнительных ингредиентов обратно в магазин. Каждый день он ездил на повозке с ослом ко всем близлежащим мясникам и торговцам мясом, чтобы забрать эти части мяса и всегда умудрялся купить от семи до восьми голов свиней, ног, ушей и субпродуктов.

Приготовить эти ингредиенты было непростой задачей. Юй Цайфэн и ее дочери приходилось не только каждый день готовить еду, но также жарить и коптить уток, кур и гусей для более высокочассных предложений магазина. Они были так заняты, что каждый день бегали вокруг, как безголовые цыплята. Чтобы приготовить лишние свиные головы, кожу, ноги и уши, а также субпродукты, они часто каждый день работали допоздна.

К счастью, Юй Сяокао не провела много времени в деревне Дуншань. Когда она вернулась, то увидела, что у ее старшей тети и старшего двоюродного брата были запавшие глаза, заметные темные круги и огромная усталость. Прямо тогда и там она приняла управленческое решение - она решила нанять еще несколько человек, которые в будущем будут отвечать за обработку этих труднодоступных мясных заготовок для блюд.

Юй Сяокао также реорганизовала работу в магазине готовых продуктов сверху донизу. Сначала она лично приготовила большую партию специй для тушения и все их перемолола в мелкий порошок. Готовую смесь затем хранили в большой керамической банке. Делая это, было легче взвесить необходимое количество специй, необходимых для тушения одного куска мяса. Это избавило бы ее от необходимости готовить больше специй для тушения в будущем.

Что касается приготовления жареной утки, жареной курицы, утки в соленой воде и копченого мяса, Юй Сяокао научила всем своим методам свою старшую двоюродную сестру Лю Яньэр. Эти продукты было нетрудно приготовить, если человек, делающий это, хорошо разбирался в ингредиентах и правильно контролирует температуру. Лю Яньэр тоже была умным ребенком и быстро все схватывала на лету. Через полмесяца большинство людей, кроме придирчивых старых обжор, не могли почувствовать разницу между едой, которую она приготовила, и той, что раньше готовила Сяокао. Поскольку она также отвечала за продукты питания, которые они продавали каждый день, ей на самом деле не нужно было тратить слишком много времени на

их приготовление. Таким образом, она провела оставшееся время дня, помогая продавать уже приготовленную еду.

Старшая тетка, Юй Кайфэн, отвечала за приготовление всех видов готовой пищи каждый день. В магазине было четыре гигантских кастрюли, которые кипели на медленном огне от рассвета и до заката без отдыха. После того, как Лю Цзюньпин закончил приносить свиные головы, уши, ноги и субпродукты в магазин, он также стал помогать своей матери вымыть и нарезать мясо и разжечь огонь. Когда магазин был полон посетителей, он также помогал с работой кассира, взвешивая мясо и считая деньги.

Лю Ху отвечал за покупку свиней в районах, которые не так сильно пострадали от нашествия саранчи. Свиньи, обычно, забивались на месте, а затем доставлялись в магазин. Каждый день он был занят с рассвета до заката. Иногда, когда он путешествовал немного дальше, чем обычно, ему приходилось оставаться на ночь и возвращаться на следующий день.

В итоге они наняли двух людей, у которых были умелые руки и они были готовы усердно трудиться, чтобы приготовить мясо из свиной головы, ушей, свиных ног и субпродуктов. Каждый человек получал жалованье в тридцать медных монет в день, столько же мог получить взрослый мужчина, целый день работающий на каторжных работах. У обеих этих двух женщин дома были трудные жизненные ситуации. У одной из них была свекровь, которой приходилось принимать лекарства в течение всего года, в то время как муж другой женщины сломал ногу два года назад на работе и до сих пор испытывал проблемы с ходьбой.

Хотя подготовка свиных голов, свиных ног, ушей и кишок была тяжелой и грязной работой, самым важным фактором были деньги, которые они зарабатывали. У этих двух женщин не хватало сил и выносливости, чтобы выполнять тяжелую мужскую работу и все же они могли получать точно такую же зарплату, выполняя эту работу. Даже если бы они не хотели этого делать, в очереди на эту работу стояло бы много других людей.

Когда они выбирали этих двоих для устройства на работу, Юй Сяокао и вся семья ее старшей тети по отцовской линии долгое время тайно изучали их прошлое. Обе эти женщины были честными и простыми, а их семьи были обычными. Бизнес магазина готовой еды был очень хорош и на него смотрело много людей. Однако, когда их магазин открылся, магистрат префектуры и принц королевской крови были там, чтобы выразить свою поддержку. Таким образом, все эти ревнивые люди ничего не могли сделать в данный момент. С течением времени становилось все более вероятным, что вместо этого они будут совершать больше закулисных диверсий.

В магазине готовых продуктов «Юй» были рецепты, которые хотели попробовать все. Будь то жареная курица, жареная утка или жареное мясо, любой из этих секретных блюд мог помочь разбогатеть. Таким образом, по мере того, как магазин готовой еды продолжал расти, им определенно нужно было нанимать еще больше людей. Было важно, чтобы они тщательно выбирали, кого нанимать, чтобы избежать найма тех, у кого были скрытые мотивы.

По соседству также открылся магазин маринованных овощей «Юй». Большая часть соленых и маринованных овощей в магазине была куплена оптом в киоске маринованных овощей Сяоцзян

в городе Тангу. В настоящее время большинство продуктов на прилавке с маринованными овощами Сяоцзян были приготовлены по рецептам Юй Сяокао, поэтому их вкус был гарантированно хорошим. Кроме того, Юй Сяокао также подготовила еще несколько секретных рецептов для магазина маринованных овощей «Юй». Все эти продукты были сделаны ею лично и все они имели уникальные ароматы. Вскоре после того, как он был впервые открыт, бизнес в магазине маринованных овощей «Юй» процветал так же хорошо, как и в магазине готовой еды.

Были также проблемы с тем, что бизнес шел слишком хорошо. Юй Сяокао каждый день проводила в овощном магазине, взвешивая овощи и распоряжаясь деньгами. Дошло до того, что ее голос стал хриплым от общения с клиентами и он начал походить на утиное кряканье. Это был не очень приятный звук. Когда мадам Лю приехала в город префектуры с визитом, она также начала помогать в магазине маринованных овощей. Первоначально она планировала остаться только на один день, прежде чем вернуться обратно. Однако в итоге она провела там больше полумесяца, помогая всем и не имея возможности куда-либо отлучиться.

Когда Чжу Цзюньян вернулся в столицу, он заехал в город префектуры, чтобы проведать Юй Сяокао. В то время Сяокао, у которой изначально было маленькое и худое лицо, теперь выглядела так, как будто на ней не было ни грамма лишнего веса. Ее подбородок был таким острым, что казалось, будто он может заколоть человека до смерти. Чжу Цзюньян почувствовал, как у него защемило сердце, когда он увидел ее в таком состоянии.

Он поднял руки к груди и был озадачен:

- Когда я успел получить внутреннюю травму? В прошлом у меня никогда не было проблем с болями в груди, но почему это происходит так часто сейчас? Это не нормально, когда я вернусь в столицу, мне нужно, чтобы императорский врач тщательно осмотрел меня. Я не хочу внезапно умереть раньше времени.

Чжу Цзюньян молча стоял через дорогу от магазина готовой еды семьи Юй и магазина маринованных овощей. Он молча наблюдал, как фигуры внутри магазинов бегают взад и вперед, он был заворожен этим зрелищем.

К полудню покупатели в магазине готовых продуктов и маринованных овощей разошлись. Все, кто там работал, вздохнули с облегчением. Юй Сяокао вытерла руки влажной тряпкой, прежде чем снять фартук в цветок. Она встряхнула обеими руками и ногами, чтобы расслабиться.

Когда она подняла голову, то увидела королевского принца Ян на другой стороне улицы, поэтому поспешно выбежала из магазина и приветственно улыбнулась ему:

- Юный королевский принц, когда ты пришел? Заходи в нашу резиденцию и отдохни немного!

Королевский принц Ян молча кивнул головой и прошел через главные ворота рядом с магазином готовой еды. Передний двор теперь был очень аккуратным и опрятным. Посреди двора была небольшая выложенная плиткой дорожка, а по обеим сторонам тянулись сады.

Одна сторона была засажена всевозможными зелеными овощами, в то время как на другой стороне в настоящее время выращивались осенние овощи. Все растения цвели очень активно. Чжу Цзюньян приподнял уголки губ и произнес:

- Я был просто уверен в том, что ты не позволишь ни одному дюйму земли пропасть даром.

Он прошел дальше и в главной резиденции по обе стороны здания были посажены деревья османтуса. Оба дерева были усеяны крошечными желтыми цветами, похожими на крошечные звезды. Густой, сладкий аромат цветов разносился по всему главному двору.

Тщательно принюхиваясь к воздуху, он уловил острый и дразнящий аромат мяса, доносящийся с внутреннего двора. Чжу Цзюньян перестал двигаться и сменил направление к маленьким воротам сбоку.

Юй Сяокао попыталась остановить его и сказала:

- Юный принц королевской крови, мы тушим все мясо во внутреннем дворе, так что там немного все в беспорядке. Как насчет того, чтобы отдохнуть в главном дворе, а?

- Для меня это не проблема. Я просто хочу посмотреть, как именно вы тушите такое вкусное мясо. Что? Ты боишься, что я украду твои секретные рецепты? Чжу Цзюньян поднял бровь и скосил на нее взгляд своих глаз феникса. Улыбка украсила его губы, придавая ему дьявольски красивый и слегка соблазнительный вид.

Столкнувшись лицом к лицу с таким потрясающе красивым мужчиной, Юй Сяокао почти не могла контролировать себя и едва сдерживала слюну, которая капала у нее изо рта. Она сухо усмехнулась, а затем сказала:

- Ваше королевское высочество, если вам действительно нужен секретный рецепт, я с радостью подарю его вам обеими руками!

Услышав лестные замечания от маленькой девочки, Чжу Цзюньян внезапно почувствовал, что погода и окрестности сегодня невероятно приятны. Он расплылся в улыбке и фыркнул:

- Что я буду делать с твоим секретным рецептом? Я не заинтересован в том, чтобы поступать так, как поступила бы ты!

Это был парень, который привез несметные сокровища из западного полушария. Каждый предмет с запада стоил немалых денег. Например, карманные часы, которые Чжу Цзюньян подарил Сяокао, были оценены в пять тысяч таэлей в его павильоне сокровищ и все они были распроданы в течение полугода. Стоимость покупки одной пары этих карманных часов на западе составляла всего около дюжины таэлей. Это означало, что каждый предмет, проданный в павильоне сокровищ принца, приносил прибыль в несколько сотен раз больше. На данный

момент в столице было не так много людей, которые могли бы соперничать с личным богатством королевского принца Ян! Для сравнения, магазин готовой еды семьи Юй ежедневно приносил прибыль от ста до двухсот таэлей. Это была немалая сумма, но в глазах принца это была всего лишь «мелочь!»

Войдя во внутренний двор, он заглянул в широко открытую кухонную дверь и увидел четыре гигантские кастрюли, кипящие на огне. Густой запах мяса доносился из комнаты и даже смог перебить сладкий аромат цветов османтуса.

Заметив, что Юй Цайфэн и ее сын обливаются потом и трудятся над кастрюлями, Чжу Цзюньянь немного нахмурился и спросил у них:

- Вы все так работаете каждый день все это время? Без времени на отдых?

<http://tl.rulate.ru/book/25879/1781277>