Если бы кто-то другой сказал, что еда была вкусной, Ван-ши и Гу Инь просто пропустили бы это мимо ушей. Но у Гу Е, этого маленького сопляка, был язык гурмана. После того, как он съел еду, приготовленную Гу Инь на пирсе, он не стал бы есть еду, приготовленную другими. Можно сказать, что в значительной степени его близость к Гу Инь объяснялась тем, что еда, которую она готовила, была вкусной. Даже после его поездки в столицу округа, Ван-ши никогда не слышала, чтобы Гу Е хвалил столичные блюда.

Гу Инь встала и сказала:

- Раз так, то я провожу твоего друга с тобой.

Сначала и Гу Инь, и Ван-ши думали, что друг Гу Е - ребенок, похожий на него. Когда они услышали, что он умеет готовить вкусные блюда, стало очевидно, что он взрослый. Для взрослого было немного странно дружить с таким ребенком.

Гу Е подумал, что его друг был очень счастлив, когда услышал, что у него теперь есть дом, и продолжал хвалить его мать за то, что она хороший человек, так что он, вероятно, не будет возражать, если он возьмет ее с собой.

Мать и сын вышли из дома, держась за руки. Прогулявшись в течение четверти часа, они подошли к обычному жилому дому и постучали в дверь. Дородный мужчина средних лет вышел, чтобы открыть им. Когда Гу Инь увидела его, они оба были немного удивлены.

- Управляющий Чжоу?

- Маленькая леди?

Снова знакомый!

Гу Е повернулся, чтобы посмотреть на управляющего Чжоу, а затем на свою мать, задаваясь вопросом, откуда они знают друг друга.

Тот факт, что Гу Инь усыновила Гу Е, был хорошо известен на пристани, но не где-либо еще. Когда управляющий Чжоу и Гу Инь случайно встретились, он знал только, что ее семья была бедной, и ей приходилось искать работу в такой снежный зимний день. Он никогда не думал, что именно она усыновит Гу Е.

- Оказывается, это маленькая леди усыновила ребенка, я восхищаюсь вами, - управляющий Чжоу почтительно сжал кулаки, и Гу Инь ответила на приветствие.

Поскольку управляющий Чжоу был холостяком, было неудобно приглашать Гу Инь в дом, поэтому они вдвоем стояли в дверях и разговаривали. Во время разговора Гу Инь поняла, что, когда Гу Е исчез зимой, о нем заботился управляющий Чжоу.

- В то время было очень холодно. Когда я закончил работу и вышел из переулка, я увидел какое-то маленькое создание в углу. Сначала я подумал, что это дикая кошка. Я взял фонарь и понял, что это был потерявший сознание ребенок. В тот день я отнес его домой, накормил кашей, согревал полночи, но утром ребенок исчез...

Управляющий Чжоу рассмеялся:

- После этого он каждый день ждал меня в переулке. Я хотел отвести его домой, но он не позволил мне подойти. У меня не было выбора, поэтому я построил для него маленький домик в глухом переулке и каждый день приносил ему немного еды. Когда он внезапно исчез, я забеспокоился, что он… В любом случае, видя, что сейчас с ним все в порядке, я могу покинуть это место со спокойной душой, поскольку его усыновил такой добросердечный человек, как вы.

Когда речь зашла об этом, Гу Инь, естественно, спросила:

- Куда вы уходите, управляющий Чжоу?

Глаза управляющего Чжоу потускнели:

- Я больше не управляющий, зовите меня просто дядя Чжоу. Что касается будущего… Ресторан «Ван Юэ Лу» больше не работает, в городе есть только «Зал Ханьсян», ресторан, в который я подал заявку несколько дней назад.

Он горько рассмеялся:

- Если быть честным, владелец «Зала Ханьсян» и раньше не раз переманивал меня, но на этот раз, когда я пришел туда, он сменил тон. Зарплата была вдвое меньше, чем он говорил раньше. И это должность второго шеф-повара.

Управляющий Чжоу был тем, кто превратил «Ван Юэ Лу» в прибыльный ресторан и вернул его к жизни. Каким бы хорошим ни был его характер, как он мог стать вторым шеф-поваром для других?

Увидев, что Гу Инь нахмурилась, управляющий Чжоу сказал:

- Ни один ресторан в городе не планирует набирать людей, и я искал несколько дней безрезультатно. Поэтому я собираюсь вернуться в столицу округа, чтобы посмотреть. Там много ресторанов. Даже если я не получу должность шеф-повара ни в одном крупном ресторане, найти работу шеф-повара в обычном заведении нетрудно. Не волнуйтесь, маленькая леди, повара не умрут с голоду в голодные годы, выход всегда есть!

Со способностями управляющего Чжоу, конечно, было нетрудно найти работу, но его зарплата была недоступна обычным ресторанам, к тому же, когда он работал, он был управляющим,

который подбирал персонал, и его требования не были низкими.

Услышав, что управляющий Чжоу планирует стать шеф-поваром в другом маленьком ресторане, Гу Инь была бы дурой, если бы не действовала:

- Моя семья собирается открыть ресторан, и место уже выбрано. Он находится на пересечении улиц Вэньчэн и Аньсин. Вы можете сходить туда со мной посмотреть?

В это время небо начало темнеть, и сходить в ресторан в тот день было невозможно. Гу Инь договорилась с ним о встрече на месте на следующее утро.

Вдвоем с Гу Е они снова пошли обратно по той же дороге, и когда они добрались до переулка Цзиньи было совершенно темно. Ван-ши уже приготовила ужин, Ву Ань тоже вернулся из школы, и все они ждали их.

Мать и сын были в хорошем настроении. Гу Е был счастлив, что управляющий Чжоу не уедет, Гу Инь, естественно, была счастлива, что управляющий Чжоу принял оливковую ветвь, которую она протянула – все они были умными людьми, и управляющий Чжоу, естественно, понял, что она имела в виду. И, зная все, он был готов пойти в ее ресторан, чтобы посмотреть. Если его устроит это место, ее работа была наполовину выполнена.

Конечно, другая половина все еще зависела от самой Гу Инь. В конце концов, на данный момент это был просто пустой магазин. По крайней мере, управляющий Чжоу должен увидеть светлое будущее, прежде чем он захочет присоединиться.

Итак, наскоро перекусив, Гу Инь попросила у Ву Аня бумагу.

Не привыкшая писать кистями, Гу Инь взяла уголь и начала планировать открытие ресторана. Первое, что нужно было сделать, - это придумать хорошее название.

Каждый, кто открывал ресторан, знал, насколько важна вывеска. В своей прошлой жизни Гу Инь унаследовала от своего деда семейный «Ресторан кондже Гу». Но этот ресторан принадлежит не ей одной, соучредителем была и Ван-ши, и она планировала готовить не только белые блюда и кондже, поэтому название было неподходящим.

Но со старым господином Вэнем это не будет большой проблемой. Он был знающим и опытным, поэтому, естественно, мог помочь им придумать хорошее название.

Вторым вопросом, конечно же, был дизайн. В магазине было много всего, но после смены владельца, хотя у них и не было денег на перепланировку, всегда необходимо что-то переставить и сделать какой-нибудь мягкий декор.

Третьим шагом был найм персонала.

Естественно, были необходимы повара красных и белых блюд. Помощниками шеф-повара будут повар Сюй и два его молодых ученика, так что этого достаточно. Если дядя Чжоу сможет присоединиться, то станет управляющим. Кроме того, в эту эпоху также нужны официанты, то есть так называемый обслуживающий персонал и т.д., чтобы развлекать клиентов и выполнять другие обязанности. Одной свекрови было определенно недостаточно.

Четвертый шаг заключался в выборе блюд, которые ресторан в основном будет продавать в будущем, и это также станет будущим направлением бизнеса всего ресторана. Она не планировала это в одиночку, ей придется подождать, пока управляющий Чжоу присоединится к команде, чтобы обсудить это вместе.

Гу Инь писала углем и рисовала на рисовой бумаге, и не успела она оглянуться, как наступила полночь. Из-за того, что она была слишком взволнована, она просто не могла спать, поэтому встала и приготовила булочки и кондже. Булочки предназначались семье Гэ, а для себя она приготовила только кондже с консервированным яйцом — хоть маленький ларек и собирался закрыться, в конце месяца все равно нужно платить аренду за причал, и даже если ларек не работает один день, придется заработать какую-то сумму. И в эту эпоху связь и передача информации были не развитыми. Хоть ее свекровь уже отправилась на причал рекламировать, но наверняка есть много приезжих клиентов, которые этого не знают. Чтобы предотвратить потерю этих клиентов, необходимо продвигаться постепенно.

Лавки и столы для ларька уже были проданы по сниженной цене, поэтому Гу Инь приготовила не так много каши. С учетом популярности ее бизнеса этого в основном хватит на продажу в течение часа, поэтому ей не нужна была мебель, она просто взяла несколько пустых мисок.

Как только рассвело, Ван-ши отправилась на пирс. Гу Инь попросила Гу Е сходить в дом Вэнь и передать сообщение от ее имени, пригласив старого господина Вэня и шеф-повара Сюя зайти, а сама отправилась на улицу Вэньчэн и стала ждать, когда придет управляющий Чжоу.

Когда солнце поднялось, старый господин Вэнь и управляющий Чжоу пришли почти одновременно.

Гу Е был быстрее, он вернулся и сказал:

- Этот толстяк не придет.

Услышав, что его учитель смог открыть магазин, шеф-повар Сюй был даже счастливее, чем сама Гу Инь. Он навестил ее накануне и уже помог ей решить, что купить. Поэтому, услышав, что он не придет, Гу Инь была очень удивлена и спросила:

- Это из-за того, что он не смог прийти сегодня, или он не хотел приходить?

Не дожидаясь ответа Гу Е, старый господин Вэнь подошел и сказал с угрюмым лицом:

- Конечно, он хочет прийти, но этот любитель денег в моей семье… мой второй сын не хочет его отпускать.

Шеф-повар Сюй обладал средним мастерством и немногочисленными навыками, но он был быстр, и у него было два шустрых молодых ученика. Их общая зарплата составляла пять лян в месяц, что было выше, чем у обычных поваров, но при этом они могли выполнять работу шести или семи человек. Если бы повар Сюй не был дешевым и простым в использовании, второй мастер Вэнь не позволил бы ему постепенно толстеть на его собственной кухне.

Сейчас, когда он заявил, что собирается уволиться, где бы второй мастер Вэнь нашел такого повара? Найм нескольких поваров для обслуживания большой семьи обходится как минимум в два-три раза дороже. И не только это, второй мастер Вэнь также узнал новость о том, что старый господин сдал интересующий его магазин в аренду Гу Инь, и шеф-повар Сюй собирается ей помочь. Он не осмелился противостоять старому господину напрямую, поэтому намеренно подставил повара Сюя под удар.

Шеф-повар Сюй не был постоянным работником семьи Вэнь, но в его контракте имелось соглашение о времени. Он должен работать там до лета этого года. Было только начало апреля, а это означает, что шеф-повару Сюю потребуется два месяца, чтобы обрести свободу.

Шеф-повар Сюй обратился за помощью к старому господину Вэню, и тот поговорил со своим вторым сыном. Однако второй мастер Вэнь сказал:

- Сюй сам подписал контракт, никто не заставлял его. Если любой даже после подписания контракта может отказаться от него, то разве порядок в мире не превратится в хаос?

Его слова звучали благородно, и, хотя старый господин Вэнь догадывался о его уловках, он ничего не мог сказать.

После краткого изложения ситуации старый господин Вэнь был даже немного смущен, он действительно не хотел признавать, что вырастил такого сына!

Увидев, что старый господин не в настроении, Гу Инь посоветовала:

- Не переживайте, в конце концов, наше заведение не откроется через несколько дней. Если подсчитать, повар Сюй проработает там еще два месяца, мы просто можем нанять временных работников или справиться своими силами.

Старый господин успокоился и спросил ее:

- Разве все не готово? Почему это займет несколько дней?

В это время Гу Инь показала всем то, что она написала за ночь. В ее возрасте быть владельцем

ресторана - это действительно не очень убедительно.

Взять к примеру управляющего Чжоу. Он знал, что у Гу Инь есть умение, но, на его взгляд, она была слишком молодой и нежной. В ее возрасте овладеть ремеслом - это уже большая удача, но, вероятно, она не имеет представления о том, как заниматься серьезным бизнесом. Управляющий Чжоу согласился зайти и посмотреть только в знак уважения их давнего знакомства.

Прежде чем прийти туда, он готовился к худшему, но теперь, когда он увидел ее план, его сердце успокоилось. Только увидев, что она написала, управляющий Чжоу понял, что было бы слишком поверхностно рассуждать о способностях человека, основываясь на возрасте.

Старый господин Вэнь сказал:

- Вопрос с названием прост, я могу помочь, у вас есть какие-нибудь собственные идеи?

Гу Инь улыбнулась и сказала:

- У меня появилось много идей. Сначала я подумала о «Закусочной злой свекрови». В конце концов, моя свекровь очень знаменита на пристани, но потом я подумала, не создаст ли это ей дурную славу? На самом деле она очень добрый человек, неуместно позволять людям неправильно понимать ее. Позже, когда я услышала, как Ву Ань произносит фразу «Правитель считает народ своим небом, а люди считают еду своим небом*», я подумала, что слова «Пища небес» будут очень хороши. Не смейтесь, вы двое, хотя я открываю ресторан только немного большего размера, в будущем я хочу открыть большой ресторан или даже филиал в большом месте, таком как столица округа или столица страны, поэтому вывеска должна быть более атмосферной. Название должно быть таким, чтобы я смогла использовать его постоянно.

(ПП: означает, что правитель считает простых людей основой страны, а простые люди считают еду основой жизни)

- Эти слова действительно хороши, «Правитель считает народ своим небом, а люди считают еду своим небом». Это из «Исторических записей: биография Лишэна Лу Цзя», которая может поддержать твои великие амбиции.

Гу Инь кивнула с улыбкой, а затем нерешительно сказала:

- Это название... не будет ли оно слишком претенциозным?

Если бы это было в наше время, Гу Инь использовала бы это название, но в эту эпоху император является сыном небес, а еда является даром небес, поэтому она боялась, что это будет табу.

- Почему? - безразлично спросил старый господин Вэнь, - Я напишу для тебя вывеску, а затем поставлю на ней свою печать. Когда люди спросят, ты можешь сказать, что это я дал название.

Что касается печати старого господина Вэня, ее происхождение было глубоким. Обычно люди либо вырезают печати сами, либо обращаются к знаменитым мастерам. У старого господина было две личные печати. Одна из них была выдана ему в знак признания его заслуг высшим предком. А вторая, безусловно, еще более уникальна: когда он был преподавателем нынешнего императора, тот, будучи тогда еще наследным принцем, вырезал ее собственными руками. Сложив обе печати, можно только представить силу, которую они несут.

Гу Инь не знала происхождения печатей старого господина, но она восхищалась им и, получив его разрешение, она естественно, она больше не волновалась.

- Относительно второго вопроса, я помогу, - сказал управляющий Чжоу, - Я столько лет был управляющим в «Ван Юэ Лу», и у меня также есть кое-какие связи. Вы просто скажите мне, как это организовать, я помогу с закупками и составлением графика.

Когда Гу Инь услышала, что управляющий Чжоу согласен, ее глаза изогнулись как полумесяцы, и она поспешно сказала:

- Тогда я побеспокою вас.

К тому времени Ван-ши также распродала кондже и подошла с причала.

- Мама, ты пришла в нужное время. Мы обсуждали набор людей. Ты знаешь людей лучше меня. Не хотела бы ты прийти и помочь нам с идеями?

На самом деле Гу Инь могла сама принять решение по этому вопросу, но она не считала ресторан только своим, поэтому ей хотелось, чтобы ее свекровь чувствовала себя причастной.

- Я не знаю, как набирать людей, - сказала Ван-ши, - Но хотя ресторан большой, считая меня и тетю Сюй, нас двоих вполне достаточно. Я займусь другими делами и помогу сэкономить немного денег.

Гу Инь считала, что так не получится: в ресторане может быть семь или восемь столов, и если дела пойдут хорошо и клиентов будет много, то двух официантов точно не хватит. Но мнение Ван-ши тоже имело смысл. После того, как она взяла пятьдесят лян у семьи Ван, у нее на руках в общей сложности было более семидесяти лян. Она отдала более 13 лян арендной платы за один квартал и осталось почти шестьдесят лян. Шеф-повар Сюй и его ученики отказались от своей первоначальной работы, чтобы помочь ей, и заработная плата, предложенная им, естественно, не могла быть ниже, чем у второго мастера Вэня. Чтобы купить кастрюли, сковородки и простые украшения, Гу Инь примерно выделила 20 лян. Хотя Ван-ши была членом ее собственной семьи, Гу Инь планировала разделить с ней дивиденды в конце года, но ей все равно нужно было выплачивать зарплату. Ван-ши также могла самостоятельно

выполнять работу двух или трех человек, поэтому ей нужно заплатить по меньшей мере восемь лян.

Главой должен стать управляющий Чжоу. Он будет одновременно управляющим и шеф-поваром красных блюд. Поскольку в новом ресторане в настоящее время не хватает персонала, ему также придется выполнять обязанности кассира, то есть работу трех человек. Если бы она не заплатила ему хотя бы двадцать лян, ей было бы стыдно.

Получается почти пятьдесят лян. Если они пригласят еще несколько человек, это будет еще сложнее.

Гу Инь произвела кое-какие подсчеты в уме, и внезапно ее глаза загорелись. Она взяла уголь и нарисовала на бумаге контур в форме иероглифа «□».

Обычный прилавок занимает большую площадь и служит только в качестве кассы. Но если сделать прилавок в форме «□», то во внешнем круге можно было бы установить сиденья, а во внутреннем круге Гу Инь могла бы готовить дим-самы, блюда на пару, раскладывать лапшу и другие блюда, не имеющие запаха жира, а затем устроить дымоход для отвода дыма, что не только увеличило бы количество посадочных мест, но и сократило бы число необходимых официантов.

После того как она закончила рисовать и рассказала о своей идее, управляющий Чжоу кивнул и сказал:

- Это действительно новая идея, но даже если мы найдем кого-нибудь, кто сделает такой прилавок с дымоходом над ним, чтобы выводить дым наружу, когда наступит лето, боюсь, что сидеть внутри будет слишком жарко.

Это действительно было слепым пятном в идее Гу Инь, без вентилятора и кондиционера в эту эпоху не обойтись.

Видя, что Гу Инь немного расстроилась, управляющий Чжоу сказал:

- Но это действительно практично. На самом деле, я тоже думал об этом раньше. Некоторые клиенты приходят в одиночку и не желают делить стол. Действительно неудобно, что один человек будет занимать целый стол. В соответствии с вашей идеей, нужно поставить круг из одиночных столиков за прилавком. Между каждым местом может быть перегородка. Клиенты смогут сами выбирать, где сидеть. Так не будет душно, и люди не мешают друг другу.

Такой тип ресторана с одиночными столами и перегородками был очень распространен в более поздних поколениях, но на данный момент он считался действительно продвинутым. Этот управляющий стоил того!

Теперь им нужно было на время отложить вопрос о людях и обсудить будущее направление бизнеса.

Старый господин Вэнь сказал:

- Я никогда раньше не ел жареные шашлыки и острый горячий горшок, которые ты готовила ранее. Если ты будешь их продавать, у вас, естественно, не будет конкурентов.

Это факт, в конце концов, это была современная еда, которая совершенствовалась на протяжении сотен лет. Но сейчас это было невозможно: мясо – не то, что обычный человек мог позволить себе есть постоянно, а приправа для барбекю стоила еще дороже. Хотя уровень жизни людей в районе улицы Вэньчэн был несколько выше, чем в доках, он не достигал такого уровня потребления.

Более того, стоимость покупки этих вещей удвоила бы стоимость ее ингредиентов. Стартового капитала Гу Инь действительно было недостаточно.

- Думаю, так будет лучше, - Гу Инь снова начала писать и рисовать на бумаге.

Точно так же, как в кафетериях более поздних поколений, если бы она каждый день готовила различные виды дим-самов, а управляющий Чжоу делал домашние блюда красной кухни и выставлял их на прилавок по одной порции, гости могли бы не только обедать внутри, но и легко взять еду на вынос, не дожидаясь очереди. Такая еда стоит дешевле, и жители района могут себе ее позволить.

Конечно, она также решила принимать заказы от клиентов по меню, но эти цены будут чуть выше, примерно 70% по сравнению с ценами в «Ван Юэ Лу», ориентируясь на более обеспеченных клиентов. Таким образом, можно позаботиться о разных группах клиентов, а целевой аудиторией всего ресторана станут более обеспеченные жители города. Конечно, если бы ресторан был побольше, Гу Инь могла бы создать VIP-залы и подготовить отдельное меню для привилегированных клиентов, сделав им отдельный вход. Это расширило бы круг обслуживаемых клиентов. Жаль, что, хотя задний двор был большим, у нее пока не было денег, чтобы перестроить его. Кроме того, в городе практически не было таких клиентов высокого класса, и большинство были обычными горожанами. Пока что она решила отложить этот вопрос на потом.

После обсуждения с управляющим Чжоу он тоже нашел эту идею весьма привлекательной. В отличие от «Ван Юэ Лу», большого ресторана, который обычные люди посещают раз в году на праздники, ресторан Гу Инь, хоть и был больше обычных ресторанов, все же намного меньше по масштабам. Если она будет стремиться к высоким ценам и высокой прибыли, она может потерять деньги.

После того, как общее обсуждение было завершено, старый господин Вэнь вернулся домой, чтобы написать для нее вывеску. Он сказал, что давно не практиковался в каллиграфии, и ему нужно потренироваться, но он обязательно напишет ей хорошую вывеску, а что касается

последующего изготовления таблички на заказ, то Гу Инь не нужно беспокоиться, все это он сделает сам, и это будет считаться поздравительным подарком к открытию ее ресторана.

Ван-ши вернулась в переулок Цзиньи, чтобы найти Сюй-ши. Хотя, когда дело дошло до набора персонала, первой, о ком она подумала, была Сюй-ши, ей нужно все же обсудить это с ней, прежде чем принимать решение.

Управляющий Чжоу отвечал за поиск людей для изготовления прилавков и простых украшений - тем более что Гу Инь сказала, что хочет снести половину двух стен, выходящих на улицу, чтобы сделать большие открывающиеся окна высотой в половину роста человека. Ему нужно было отнести чертежи старым мастерам, чтобы убедиться, что стены можно построить, прежде чем искать людей для этой работы.

Гу Инь попросила его остаться на некоторое время и, наконец, обсудила с ним вопрос о зарплате.

- Когда я работал в «Ван Юэ Лу», моя месячная зарплата составляла тридцать лян, но ваш ресторан не такой большой, поэтому, естественно, мне не нужно платить такую зарплату, так что платите, как считаете нужным.

Сначала Гу Инь подумала о двадцати лян, но она никогда не думала, что Ван Дафу, который был таким скупым, платил управляющему Чжоу тридцать. Подумав, она решила платить по 20 лян в месяц, а в конце года выдавать премии и бонусы по итогам года. Боясь, что управляющий Чжоу не поймет, что такое бонус и премия по итогам года, Гу Инь собиралась объяснить.

Но управляющий Чжоу уже улыбнулся и сказал:

- Даже нуждаясь, вы все равно усыновили случайно встреченного ребенка, так что я, естественно, доверяю вашему характеру. На самом деле, двадцати лян в месяц мне сейчас вполне достаточно. О премиях и бонусах, о которых говорит маленький босс, мы поговорим в конце года.

Нанять такого хорошего работника было равносильно тому, что поднять деньги с земли. Сердце Гу Инь потеплело:

- Не волнуйтесь, я держу свое слово.

В середине апреля того же года ресторан «Пища небес», расположенный на пересечении улиц Вэньчэн и Аньсин, официально открыл свои двери!

http://tl.rulate.ru/book/79306/3562302