После того, как Гу Инь получила взносы, она некоторое время развлекала гостей в общем зале. Убедившись, что там нет никаких проблем, она пошла на кухню.

Как только она вошла в кухню, все напряжение утра, наконец, ушло, и она не смогла удержаться от смеха. Управляющий Чжоу уже готовил горячие блюда для обеда. Когда он увидел, что она хихикает в сторонке, он спросил:

- Почему хозяйка такая радостная, вы нашли деньги?

Когда Гу Инь находилась в общем зале, ей приходилось сохранять невозмутимый вид, но перед управляющим Чжоу ей не о чем было беспокоиться, поэтому она сразу подошла к нему и сказала:

- Почти!

Затем она рассказала управляющему Чжоу о более чем пятидесяти лян серебра, которые она получила.

Управляющий Чжоу не смог удержаться от смеха, но не из-за серебра, которое, по его мнению, не считалось большими деньгами, а из-за улыбающегося лица Гу Инь. Обычно она вела себя сдержанно, как будто все предвидела, демонстрируя стойкость, несвойственную ее возрасту. Однако сейчас ее смех был как у мышки, укравшей масло, добавив немного положенной ей юности, что вызывало улыбку у всех, кто ее видел.

- Что планируете сделать с этим серебром? - спросил управляющий Чжоу, не переставая месить тесто, - Не хотели бы сделать набор ножей на заказ, как у меня?

Когда управляющий Чжоу переехал на задний двор ресторана «Пища небес», он принес с собой только два мешка: в одном была смена его повседневной одежды, а в другом - полный комплект кухонной утвари, которыми он привык пользоваться, таких как кухонный нож, разделочный нож для мяса, большая железная кастрюля и большая железная ложка – полный комплект.

Когда Гу Инь увидела это, ее глаза загорелись. Не то чтобы ей очень хотелось железные кастрюли и ложки, ведь для ее блюд, как правило, использовались пароварки, но она завидовала ножам управляющего Чжоу!

Это был полностью угольно-черный кухонный нож, на первый взгляд, ничем не выделяющийся, но при ближайшем рассмотрении можно было заметить, что он острый как бритва.

Управляющий Чжоу дал Гу Инь попробовать его, и, конечно, по сравнению с обычным ножом он был намного лучше, но из-за того, что он был сделан по требованиям и размерам руки управляющего Чжоу, использовать его было не так удобно.

В прошлой жизни Гу Инь покупала ножи только известных брендов, но они не всегда оправдывали ожидания. Она даже думала о заказе, но таких опытных мастеров, как в прошлом, было сложно найти в стране. За границей их было больше, но их цены и сроки были неуместно высокими, а их ножи почему-то не соответствовали вкусу и культуре Китая. Поэтому, когда управляющий Чжоу сказал, что у него есть знакомый, который может сделать нож на заказ, она, естественно, была очень тронута.

Причиной, по которой она ничего не предприняла, было, конечно же, отсутствие денег. Обычные ножи стоили один или два ляна, но изготовленный на заказ был в десять раз дороже.

Она протянула руку и снова с восхищением прикоснулась к кухонному ножу управляющего Чжоу, но сказала:

- В этот раз я уже пережила убытки из-за отсутствия оборотных средств. Так что мне лучше накопить и купить его, когда я разбогатею. Эти деньги нельзя потратить на нож. Нам все еще нужно сначала набрать людей и закупить ингредиенты.

Вскоре наступило время обеда, и десять горячих блюд от управляющего Чжоу появились на стойке.

Как повар он был достаточно известен в городе Ханшань, и когда гости узнали, что эти блюда приготовлены его руками, число посетителей во время обеда было намного больше, чем за завтраком. Некоторые клиенты даже услышали о том, что здесь можно оставить залог, зарезервировав VIP-места, и заказать блюда. Впечатленные репутацией и мастерством управляющего Чжоу, они также решили воспользоваться этой услугой.

Однако, в отличие от Бай Цзыси, который лидировал утром, во время обеда было собрано только двадцать четыре ляна серебра.

Прошло полдня, и казалось, что объявление о приеме на работу снаружи было вывешено напрасно. Гу Инь вышла, чтобы проверить его, и убедилась, что с текстом все в порядке, и зарплата была указана правильно. Только после этого она успокоилась.

Подняв глаза, Гу Инь увидела крадущуюся фигуру. Мужчина был одет в застиранную белесую мантию ученого, на голове у него была только деревянная шпилька, и он осторожно заглядывал внутрь через большое окно. Если бы это был кто-то другой, Гу Инь отнеслась бы к нему как к злодею со скрытыми мотивами. Но, увидев его, она улыбнулась, зашла ему за спину и громко спросила:

- Почему Сюй-гунцзы не заходит, раз уж пришел?

Услышав звук, Сюй Циньчуань повернулся, его щеки покраснели, и он сделал жест молчания, отзывая ее в сторону. Удостоверившись, что никто из посетителей этого не заметил, он пояснил Гу Инь:

- Моя мама работает в первый раз, поэтому я пришел посмотреть.

Услышав это, Гу Инь засмеялась. Разве это не было похоже на то, как современные родители отправляют своих детей в детский сад и с беспокойством подсматривают за ними?

- Тогда что вы думаете, увидев, как она работает?

Сюй Циньчуань сказал:

- Хорошо.

Это было искренне.

Сюй-ши отвечала за раскладывание блюд на стойке и, хотя в ресторане было много посетителей, она не прекращала работу ни на мгновение. Но на ее лице была спокойная уверенная улыбка, которой Сюй Циньчуань никогда не видел у своей матери.

- Я взял отгул, так что сейчас вернусь, - Сюй Цинчуань поклонился на прощание, а затем, поджав губы, снова задумался.

Гу Инь ласково сказала:

- Сюй-гунцзы, не волнуйтесь, я не скажу тете.

Лицо Сюй Цинчуаня покраснело еще больше, он снова поклонился и ушел.

Проводив его взглядом, она уже собиралась войти в ресторан, когда кто-то сзади спросил:

- Вы нанимаете здесь персонал?

Гу Инь повернула голову и увидела молодого человека лет двадцати с небольшим, его одежда была из дешевой грубой ткани, но все еще опрятной. Она кивнула и сказала:

- Да, так написано в объявлении.

Мужчина даже не взглянул на нее. Он зашел в ресторан и сказал:

- Тогда пригласите своего управляющего.

Гу Инь была одета в такое же светло-желтое платье, как Ван-ши и остальные, и поэтому ее считали обычной официанткой. Она не удивилась и представила его управляющему Чжоу.

Увидев его, мужчина слегка поклонился и представился с улыбкой:

- Раньше я работал в ресторане в Фучэне, и я был вторым помощником управляющего. Сейчас моя мать серьезно больна, поэтому я вернулся в город Ханьшань, чтобы заботиться о своей матери, и ищу работу.

Управляющий Чжоу задал ему несколько основных вопросов, и он отлично на них ответил. Работа по обслуживанию клиентов не была особенно сложной. Гу Инь выслушала его и подумала, что все в порядке, поэтому она была готова позволить ему приступить к работе. Но, прежде чем она успела заговорить, мужчина окинул взглядом ресторан и понизил голос:

- Управляющий, если можно так выразиться, какой смысл нанимать столько женщин в свой ресторан? Это дает другим повод смеяться над вами.

Услышав это, улыбка на лице Гу Инь исчезла, и она громко спросила:

- Что в этом смешного?

Мужчина взглянул на нее и сказал как нечто само собой разумеющееся:

- Женщины должны оставаться дома, какой смысл выходить и показывать свои лица? Разве это не смешно? Более того, обслуживание с древних времен было мужской работой, а в ресторане работает так много женщин, что управлять им не удобно и не просто.

- Почему им нелегко управлять?

Мужчина, нахмурившись, посмотрел на нее и сказал:

- Император сказал, что трудно воспитывать только злодеев и женщин. Как и сейчас, когда я разговариваю с управляющим, вы несколько раз перебивали меня. С вами очень трудно ладить.

- Хорошо! - Гу Инь было лень с ним возиться, - Тогда я сообщу вам о своем решении - вы можете уходить.

Закончив говорить, она направилась прямо к стойке и помогла Ван-ши и остальным раскладывать блюдо.

- Эта маленькая леди действительно... - пробормотал мужчина, а затем сказал управляющему

Чжоу, - Управляющий, вы должны меня послушать, не нанимайте этих женщин в ресторан.

Управляющий Чжоу сказал:

- Вам не нужно говорить мне это, поскольку мой босс высказался, вы можете уходить.

Мужчина, очевидно, не ожидал, что владельцем «Пищи небес» на самом деле была Гу Инь. Он спровоцировал владельца и знал, что ему точно нельзя оставаться, поэтому он сразу же развернулся и ушел, не переставая говорить:

- Если бы мне сказали, что хозяйка - женщина, я бы не пришел сюда наниматься!

Гу Инь редко злилась, но, услышав это, ее гнев разгорелся. Она нахмурилась и спросила управляющего Чжоу:

- Объявление висит уже полдня, но пришел только этот человек, это просто потому, что...

Хотя причина была немного обидной, управляющий Чжоу не стал скрывать этого от нее. Он кивнул и сказал:

- Утром вы были заняты на задней кухне. Когда я вышел, чтобы разместить объявление, кто-то спросил, но потом увидел, что в переднем зале полно женщин... а потом ушел.

Ван-ши, стоявшая рядом, услышала это и сразу бросила ложку на стойку:

- А я и думаю, почему с утра к нам приходят, а потом сразу уходят. Оказывается, их не устраивает, что в зале работают женщины! Будет лучше, если они не будут смотреть на нас, женщин, свысока! Зачем эта сволочь пришла сюда и валяет дурака? Что не так с женщинами?!

Видя, что Ван-ши собирается выйти и с кем-то подраться, Гу Инь поспешно оттащила ее назад и сказала:

- Забудь об этом, мама, если они будут смотреть на нас свысока, мы их не наймем. В любом случае, объявление висит, и рано или поздно кто-нибудь придет искать работу.

В тот день им не удалось никого нанять, но была и хорошая новость: пришел шеф-повар Сюй с двумя молодыми подмастерьями!

Увидев его, Гу Инь сначала удивилась, но потом сказала:

- Помнится, ты говорил, что контракт заключен до июня, но разве не прошло всего полмесяца?

Ты же не хочешь нарушить договор?

Контракт имел юридическую силу. Если шеф-повар Сюй нарушит контракт, второй мастер Вэнь может обратиться в ямен и подать на него в суд.

Повар Сюй рассмеялся:

- Не волнуйтесь, учительница, я не выходил без разрешения, этот железный петух Вэнь меня отпустил*.

Гу Инь сначала хотела рассмеяться, но потом сдержалась:

- Что еще за железный петух Вэнь? Говори как следует.

- О, второй мастер Вэнь позволил мне уйти!

(ПП: Часть китайской идиомы «У железного петуха перо не выдернуть». Означает подлого, скупого человека, у которого ни копейки не выпросить.)

Шеф-повар Сюй хотел уйти в начале апреля, и старый господин Вэнь согласился, но второй мастер Вэнь его остановил. Но, раз второй господин Вэнь мог создавать проблемы поварю Сюю, тот также мог создавать проблемы второму господину.

Каким образом повар мог создавать проблемы? Он готовил еду хуже.

Еда для остальных членов семьи Вэнь была нормальной, только у второго господина Вэня еда была либо безвкусная, либо такая соленая, что можно было подумать, что он убил продавца соли*.

(ПП: расхожее выражение. Вроде как он убил продавца соли и теперь может бесплатно пользоваться ею и щедро тратить)

Второй господин Вэнь несколько раз отругал его, но повар Сюй беспечно принимал выговоры и получал штрафы. В любом случае, испортив один прием пищи, он терял зарплату за день. И вот второй господин Вэнь полмесяца питался этой отравой, но жалел денег на рестораны. В конце концов он пошел на компромисс и отпустил повара Сюя.

Конечно, кличку «железный петух Вэнь» он получил не зря - он не собирался платить ему зарплату, да еще и запросил дополнительное выходное пособие.

Да, выходное пособие. Эти расходы, будь то сейчас или в современном мире, обычно несет

работодатель, а не наемный рабочий. Гу Инь слышала о том, что боссы дают его своим сотрудникам, и никогда не слышала, чтобы работник давал его боссу.

Но шеф-повар Сюй действительно не хотел терять время в доме Вэнь, поэтому он с радостью отдал двухмесячное жалованье и с двумя молодыми учениками отправился к своему учителю.

Несмотря на то, что у нее были хорошие отношения со старым господином, когда Гу Инь услышала это, она подумала, что второй господин Вэнь полность заслужил кличку «Железный петух»!

Позже, когда шеф-повар Сюй встретился с управляющим Чжоу, он был так взволнован, что чуть не расплакался на месте. Только после того, как Гу Инь спросила, она узнала, что шеф-повар Сюй ходил искать работу в «Ван Юэ Лу», прежде чем отправиться в дом Вэнь. Но его непрофессиональные навыки не позволили ему пройти испытание. Позже он пошел работать в дом Вэнь по совету управляющего Чжоу. Тот сказал, что хоть у него и нет умений шеф-повара, но он быстро и легко справится с работой нескольких человек, так что ему стоит попробовать себя в богатом квартале. Шеф-повар, нанятый богатой семьей, должен был готовить еду и напитки для всей семьи. Хотя мастерство шеф-повара Сюя было немного хуже, чем у серьезного шеф-повара, этого будет достаточно, чтобы приготовить несколько домашних блюд.

Неожиданно, когда мир изменился, эти двое встретились снова.

- Благодаря вам я попал в дом Вэнь, поработал несколько лет и познакомился с учительницей! – с этими словами повар Сюй собрался низко поклониться управляющему Чжоу, но тот уклонился:

- Повар Сюй слишком любезен, в то время я всего лишь высказал мнение, а весь успех - это ваша собственная удача и способности.

После разговора шеф-повар Сюй отвел Гу Инь в сторону и прошептал:

- Учительница, вы можете найти мне жилье?

- Это просто. Несколько комнат на заднем дворе пустуют, но помещение небольшое. Тебя это устроит?

- Вполне устроит, вполне, - шеф-повар Сюй весело ушел со своими маленькими учениками, чтобы приготовиться к переезду.

Хотя он уже несколько лет работал в семье Вэнь и питался там же, половину своей зарплаты он откладывал для двух молодых подмастерьев, чтобы в будущем они могли создать свои собственные семьи. А поскольку он толстел день ото дня, и его аппетит становился все больше, свою собственную долю денег он приносил в жертву пяти храмам*.

(ПП: Пять храмов – пять внутренних органов. Имеется в виду, что он попросту проедал все деньги)

Заплатив десять лян серебром, чтобы выбраться из дома Вэнь, он даже не мог позволить себе снять жилье. Ему повезло, что у него есть возможность жить в заднем дворе ресторана «Пища небес».

Несмотря ни на что, вопрос с кадрами в «Пище небес» был наконец решен. Повар Сюй стал вторым поваром для управляющего Чжоу и Гу Инь, а два его молодых ученика и другие помощники на кухне могли также работать официантами в переднем зале, когда там был большой наплыв людей.

По окончании рабочего дня Гу Инь и управляющий Чжоу подвели итоги и подсчитали общую прибыль за день, которая оказалась лучше, чем предполагала Гу Инь: около четырех лян серебра.

Пока они считали, работники ресторана, а также закончивший учебу Ву Ань и Гу Е, который вернулся после игры на улице, все вместе сели за стол, чтобы поужинать. Шеф-повар Сюй действительно умел есть. Готовых блюд от ужина не осталось, но он сам быстро приготовил три блюда из оставшихся продуктов на кухне, а из оставшихся двадцати паровых булочек и рулетов он один съел десять. После того, как все закончили есть, он все еще ел булочки, обмакивая их в овощной суп.

Глядя на него, даже Ван-ши остолбенела. Двое его маленьких учеников начали дергать его за рукава, и только тогда он вспомнил, что находится не в доме Вэнь, и ему нельзя есть настолько открыто, поэтому он быстро отложил булочки.

- Вообще-то я обычно не ем так много, а в будущем смогу есть и поменьше, - краснея, пообещал он.

Ван-ши фыркнула и махнула рукой:

- Все в порядке, вы можете есть столько, сколько хотите, все равно это остатки. Я не имею в виду, что вам нельзя есть, просто вы становитесь старше, и я боюсь, что вы не сможете хорошо все переварить.

Гу Инь беспомощно сказала:

- Мама, ему всего двадцать восемь, и он еще не женат.

Все остальные, включая управляющего Чжоу, были ошеломлены.

Итак, титул шеф-повара Сюя сменился на Сяо Сюя. В конце концов, за исключением Гу Инь и

дочери Тянь-ши, все в ресторане были старше его на целое поколение.

(ПП: Сяо - маленький)

На следующий день Гу Инь встала еще раньше, чтобы приготовить особенные блюда для VIP-гостей. Сначала были те пять блюд для Бай Цзыси, а затем еще четыре для остальных четырех человек. Девять изысканных блюд заняли у Гу Инь два часа.

Когда на рассвете дверь ресторана открылась, клиенты, заказавшие фирменные блюда, пришли раньше всех. В частности, первым пришел Лао Ли, который вчера последовал примеру Бай Цзыси и внес предоплату.

Накануне он ел Таньбао, приготовленные Гу Инь, и они ему очень понравились, но лично он все равно предпочитал пельмени Гуантаньцзяо и, когда он услышал, что для заказа нужно внести серебро, чтобы стать VIP-клиентом, Лао Ли, не долго думая, последовал этому требованию.

После того, как он вернулся, его жена прожужжала ему все уши, сказав, что он действительно не соображает. Он съел не то, что ему нравилось, а вместо этого отдал деньги. Двенадцать лян серебра для его семьи были сущим пустяком, но такой подход был действительно глупым! Если Гуантаньцзяо, приготовленные в этом ресторане, окажутся невкусными, разве это не то же самое, что выбросить деньги на ветер?

Лао Ли выслушал ругань, но все же решительно возразил:

- Самые обычные вещи, такие как булочки на пару и кунжутные лепешки, там вкусные, почему Гуантаньцзяо не могут быть вкусными?

После всех споров в его сердце действительно не было уверенности. Но он просто надеялся, что особое блюдо в «Пище небес» будет таким же вкусным, как в «Ханьсяне», иначе ему пришлось бы напрасно заплатить двенадцать лян серебром и позволить жене целый месяц насмехаться над ним по этому поводу.

Под полным предвкушения взглядом Лао Ли Гу Инь принесла ему суп с пельменями Гуантаньцзяо.

По мнению Гу Инь, суповые пельмени были несложными, и от обычных пельменей отличались только тем, что при надкусывании из них вытекал бульон.

Она не использовала распространенный метод приготовления Гуантаньцзяо, когда в начинку добавляют желатин из свиной кожи, чтобы получить насыщенный бульон. Вместо этого она использовала другой метод - выбрала три части жирной и семь частей постной свинины с передних ног, нарубила в фарш, добавила соль, сахар, перец, соевый соус и кунжутное масло, а

также самое главное - воду от замачивания грибов. Затем она перемешивала фарш до получения мясного пюре с маленькими пузырьками и, наконец, добавила мелко нарубленный лук и имбирь, а затем, как обычно, налепила пельмени.

Сквозь тончайшее тесто смутно просвечивала мясная начинка. Лао Ли взял один пельмень и, пока он был еще горячим, отправил в рот. Как только он откусил кусочек, насыщенный бульон переполнил его рот, а в голове возникло только два слова: свежий и ароматный!

Когда он высосал бульон изнутри и добрался до мясной начинки, она оказалась идеальной текстуры и таяла при легком прикосновении языка. Весь рот наполнился ароматом мяса, даже без уксуса не чувствовалось ни малейшего специфического запаха свинины. Лао Ли ел нежные пельмени один за другим и сильно вспотел. Когда Гу Инь вернулась с перцем и уксусом, он уже съел всю тарелку.

Лао Ли поднял вверх большой палец, прищурился и довольно причмокнул:

- Если бы я знал, что у вас такие отличные пельмени Гуантаньцзяо, я бы заказал еще порцию. Эта чашка меня не насытила.

Гу Инь положила то, что принесла, и сказала:

- В таком случае, не хотели бы вы съесть что-нибудь еще? Таньбао, которые, по вашим словам, были хороши вчера, сегодня тоже есть.

Лао Ли кивнул и попросил еще тарелку Таньбао.

В глазах обычных людей Гуантаньцзяо и Таньбао ничем не отличались друг от друга. Но в глазах таких знатоков, как Лао Ли, это были две совершенно разные вещи. Гуантаньцзяо обычно готовились с желе из свиной кожи, в частности так готовил шеф-повар «Ханьсяня», который был родом из Гуандуна и Гуанси. Несмотря на то, что он внес улучшения, остальные его дим-самы, вроде Таньбао, были немного сладковатыми, а это Лао Ли совсем не нравилось.

Хотя в ресторане «Пища небес» хороший повар, и жирный вкус свиной кожи был сведен к минимуму, но для кого-то вроде него, кто не мог есть жирное, это все равно довольно средне.

Через некоторое время Лао Ли посмотрел на два маленьких блюдца, которые Гу Инь поставила на стол. В одном был уксус, а в другом - свежий красный соус чили. Перец-чили Лао Ли знал, но здесь, в городе Ханьшань не очень любили острую пищу. Обычно они готовили лапшу с перцем чили, и он редко видел такой ярко-красный перец. Из любопытства Лао Ли добавил в уксус соус из чили, а затем обмакнул туда Таньбао.

После того, как он откусил крошечный кусочек от подрагивающего пельменя, свежий и сладкий бульон заполнил весь рот. Однако, прежде чем Лао Ли успел привыкнуть к этому

вкусу, уксус, смешанный с соусом из рубленого перца, нанес сильный удар по его рецепторам. Лао Ли почувствовал, что кончик его языка онемел, а затем весь рот наполнился кисло-острым вкусом, полностью нейтрализовавшим жирный привкус бульона. Он почувствовал только свежесть мясного сока.

Это новое ощущение было слишком удивительным для тех, кто не привык к острому, но привык к сладковатым дим-самам из провинции Гуандун и Гуанси. Лао Ли съел первый пельмень и, сопя от горячего пара, взял второй...

Вскоре после этого пришел и друг Лао Ли.

Накануне он привел Лао Ли в «Пищу небес», а также внес предварительный депозит в недавно открывшийся ресторан. На самом деле, он также беспокоился, что Гуантаньцзяо, приготовленные в «Пище небес», не смогут покорить придирчивый язык Лао Ли. Когда он вошел в ресторан и увидел, что тот ест, он наконец почувствовал облегчение.

- Кажется, здешние Гуантаньцзяо пришлись тебе по вкусу, - сказал друг и сел рядом с Лао Ли. Но когда он увидел, что тот ест Таньбао, он удивился, - Почему ты не ешь Гуантаньцзяо? Разве ты не говорил вчера, что Таньбао хоть и не сладкие, но все равно имеют привкус свиной шкуры?

Лицо Лао Ли раскраснелось, он указал на соус из измельченного перца и сказал:

- Смешай это с уксусом, и на вкус они совсем не жирные!

Его друг также взял пару палочек из тубуса, подцепил один Таньбао и обмакнул его в соус. После еды у него онемел рот, но он вынужден был признать:

- Действительно! Так остро, но вкус такой ароматный!

В это время Гу Инь также принесла заказанное им фирменное блюдо. Выслушав, как он хвалит соус из рубленого перца, который она приготовила, она улыбнулась и сказала:

- Если вам так понравилось, я принесу вам еще одну тарелочку.

Другие покупатели услышали их. Увидев ярко-красный соус из молотого перца, они тоже сочли его новинкой и попросили Гу Инь подать им тарелку, но она сказала:

- Пока это не продается.

В современном мире она бы просто дала тарелку соуса посетителю или оставила бы его в ресторане для свободного доступа. Но сейчас перец дорог, и цена даже небольшой порции

превышала стоимость обычных пельменей. Она действительно не могла себе позволить давать соус каждому клиенту.

И, конечно же, соус не продается. Он не готовится мгновенно, как все остальное. Гу Инь подумала, что старый господин Вэнь любит острую пищу, поэтому замариновала его заранее и преподнесла ему в подарок. Позже дома осталась половина банки, и они ели его сами. Сегодня же она хотела поблагодарить первую партию людей, таких как Лао Ли и другие, которые внесли серебро, чтобы стать VIP-клиентами.

Лао Ли и его друг поняли, куда ветер дует, и тут же засмеялись:

- Именно, мы оба являемся почетными VIP-гостями с оплаченным членством, это наше VIP-обслуживание!

- Точно, если хочешь поесть, сам тоже стань почетным VIP-гостем!

Эти парни, словно комики, обменивались шутками, чем привлекли еще двух посетителей в ряды VIP-почитателей великолепной еды.

Но это еще не все. С того дня Лао Ли и его друг стали постоянными посетителями ресторана «Пища небес» и каждое утро являлись туда, привлекая и других своих знакомых.

Как и в более поздних поколениях, внесение депозита оказалось эффективным способом удержать клиентов. В конце концов, если вы не знаете, куда пойти поесть, вы, конечно, вернетесь в тот ресторан, куда вы уже вложили свои деньги. К тому же в «Пище небес» можно было заказать любые дим-самы, и не было ситуации, когда они устали бы от еды. Эти старые гурманы полностью отделились от ресторана «Ханьсян» и пустили корни в «Пище небес».

В конце месяца, когда Гу Инь подвела итоги, оказалось, что даже после вычета ее собственных 20 лян зарплаты, новый ресторан заработал сорок лян за первый месяц! Это вдвое больше, чем она ожидала, а оборотный капитал был еще более внушительным и составлял сотню лян.

Бизнес – вещь двоякая, кто-то радуется, кто-то нет. «Пища небес» процветала, а «Ханьсян» стал гораздо менее популярным. Но семья Бай сейчас не могла беспокоиться о делах. В середине месяца старейшина Бай снова серьезно заболел и, промучившись полмесяца, умер.

Старый господин Бай также знал, что после его смерти семьи старшего и второго братьев не смогут поддерживать мир на поверхности, как раньше. Заставлять братьев семьи Бай работать вместе определенно было бы плохо. Он просто оставил управление «Ханьсян» своему старшему сыну, в то время как второй сын имел право проверять счета и мог получать половину прибыли ресторана каждый год.

Старший мастер Бай предпринял решительный шаг. За исключением шеф-повара белой кухни,

он выгнал всех, кто был нанят семьей второго брата, из здания «Ханьсян». После этого он потратил кучу денег, чтобы купить таинственную приправу из-за рубежа.

Ван Дафу из семьи Ван, пролежав в постели десять дней, тоже с трудом встал с кровати, продал все, что мог найти в семье, и собрал 1110 лян, чтобы пойти в подпольный банк и выкупить «Ван Юэ Лу». Хотя в предыдущем договоре говорилось, что ресторан не может быть выкуплен по истечении срока, все уже узнали, что это был план, разработанный Ван Дагуем, и документ был украден бандитами «9 крепости». Если бы люди в подпольном банке настаивали на соблюдении того договора, они были бы вовлечены в дело Ван Дагуя, так что они решили пойти навстречу и заработать сто лян просто так.

«Ван Юэ Лу» был бесполезен без управляющего Чжоу, и Ван Дафу попробовал другие средства, купив нечто таинственное.

Три ресторана вступили в противостояние и готовились к сражению, которое казалось неизбежным.

http://tl.rulate.ru/book/79306/3645884