

Через два дня Лаосань снова пришёл в коптильню.

Хозяин удивился:

— Ты зачем пришёл?

Лаосань улыбнулся:

— Чтобы сказать тебе, что деньги — это фигня!

Хозяин широко раскрыл глаза. Лаосань не стал ходить вокруг да около:

— Свиноферму в Джохоре я уже купил. Хочу спросить, ты будешь продолжать сотрудничать со мной или пойдёшь за мясом в грязные свинарники?

Хозяин коптильни сразу же растерялся. Его копчёности были хороши, и хотя мастерство играло важную роль, качество сырья было ключевым. Для коптильни достаточно было небольшого здания, но для хорошей фермы нужна была естественная среда и обширные земли. В крошечном Сингапуре найти замену было не так просто.

Он был скромным мастером, который держался за традиции и привычные способы зарабатывать на жизнь, никогда не задумываясь о расширении или инновациях, и постепенно утратил инстинкт предвидения. Он не ожидал, что столкнётся с таким напором. Будучи человеком вспыльчивым, он гневно закричал на Лаосани:

— Что ты имеешь в виду? Ты больше не будешь продавать мне мясо?

Лаосань покачал головой. Ему не нравилось высокомерное отношение хозяина к А-Да, но теперь, когда он вывел его из себя, он почувствовал, что отомстил за унижение А-Да, и его гнев утих. Он пришёл сюда в первую очередь для бизнеса.

Лаосань сдержал свою наглость и спокойно сказал хозяину:

— Нет, я не только могу продавать тебе, но и предложу более низкую цену. Если хочешь хорошее мясо, я дам тебе приоритет. Хозяин, у меня только одно условие — мой бизнес будет расти, и твои окорока и другие продукты должны в первую очередь поставляться мне. Как насчёт этого?

После той ночи в лесу отношения Лаосани и А-Да изменились. Они молчаливо пришли к соглашению: хотя они оставались такими же близкими, как и раньше, они строго соблюдали границу, осторожно поддерживая дистанцию, чтобы не переступить безопасную зону.

Теперь их интересы были связаны, и всё нужно было обдумывать с осторожностью. К тому же у них не было времени и сил заниматься чувствами, так как их ждала куча работы.

В последние дни они тестировали блюда. Это была новая область для А-Да, ведь еда в кафе не требовала таких сложных сочетаний и тщательной обработки, как в ресторанах высокой кухни. Полный дизайн меню и ритм подачи блюд здесь были неуместны.

Он не мог готовить так, как для школьников, где важны были только вкус, стоимость и питательность. Лянь Юйлинь выдвинула требования:

— Прежде всего, еда должна выглядеть красиво. Без привлекательности и уникальности блюда не имеют ценности для социальных сетей. У нас нет денег на продвижение через инстаграм-

блогеров, поэтому лучше, если они сами начнут нас хвалить.

А-Да готовил рыбу. В брюхо рыбы он залил самодельное рисовое вино, сверху покрыл грубой солью и запекал в духовке. Когда рыба была готова, он снял кожу, которая стала хрустящей, а мясо осталось сочным и сладким, с ароматом вина. Кожу вместе с солью свернули в рулет, обжарили и наполнили соусом из мяты, розовых помидоров и манго. В качестве «гарнира» использовались два вида бананов. Кислый банан покрыли кокосовым сахаром, а сладкий банан обмакнули в свежую кокосовую стружку с солью и корицей. Соус был слегка кислым и освежающим, подчёркивая вкус рыбы, а бананы, рыба и кожа создавали богатую текстуру.

Лаосань, облизываясь, сказал:

— Пахнет вкусно. Жаль, что вино не крепче.

Лянь Юйлинь попробовала и тоже оценила вкус, но всё же сказала:

— Это блюдо не подходит. Оно слишком сложное, почти всё нужно готовить на месте! Наш принцип: два простых, пять, десять, пятнадцать.

А-Да спросил:

— Что это значит?

— Два простых: просто готовить, просто есть. Такие вещи, как кокосовая стружка, только мешают, неудобно есть за работой. Пять, десять, пятнадцать: через пять минут после заказа начинаем готовить, через десять минут основные ингредиенты готовы, через пятнадцать минут еда на столе у клиента.

Лаосань не согласился:

— Какая разница, еда должна быть вкусной. Люди готовы стоять в очереди четыре часа за хлебом или чаем, так что подождать ради блюда А-Да — не проблема.

Лянь Юйлинь холодно ответила:

— Мы не ресторан высокой кухни, мы не продаём опыт сидения в красивом зале три-четыре часа ради блюда, сделанного из ста этапов. Лёгкая еда должна быть удобной, быстрой, полезной и вкусной. Шеф А-Да, если наши клиенты приходят только ради тебя, то мы провалились. Они должны приходить ради еды, а не чтобы посмотреть, как шеф с тремя звёздами Мишлен делает сэндвич.

А-Да внутренне вздрогнул.

Он не мог не чувствовать разочарования, понимая, что слова Юйлинь были справедливы. Французская кухня требует многослойности вкусов и сложных техник приготовления, и даже он, столь внимательный к ингредиентам, тратил много времени на детали. Это мышление высокой кухни, и для кафе оно было слишком сложным.

Лаосань заступился за А-Да:

— Наши клиенты точно приходят ради А-Да, но потом они любят и еду.

Лянь Юйлинь закурила и резко сказала:

— Босс, такие утешительные слова бесполезны! Будем реалистами — шеф, тебе нужно переделать меню, сделать его проще.

Днём Лаосань и А-Да сидели на качелях на лужайке.

А-Да, потирая ногой песок, спросил:

— Как сделать его проще?

Лаосань, невежественный в таких вопросах, не мог предложить профессионального совета. Он понимал, что А-Да просто нервничал, а не искал экспертного мнения.

Он понимал, что беспокоило А-Да, и сказал:

— Не думай слишком много. Ты боишься, что твои блюда не будут соответствовать ожиданиям тех, кто ждёт возвращения Цзэн Кэда? Ну и пусть. Ты можешь заставить их сидеть на креслах за тысячи юаней и грызть свиные шкурки, а можешь накормить их жареными бананами в кафе. Ведь ты — Цзэн Кэда.

А-Да с благодарностью посмотрел на Лаосаня и улыбнулся:

— Так что всё, что я делаю, правильно? Оказывается, ты так восхищаешься мной.

Лаосань, глядя вперёд, усмехнулся:

— Только сейчас понял?

А-Да смотрел на профиль Лаосани, чувствуя, что воздух стал сладким, а тёплый ветерок обволакивал его...

Когда они погрузились в свой маленький мир, резкий звук тормозов раздался рядом, нарушив тишину лужайки, словно взорвалась бутылка воды.

Маленькие утки замахали крыльями, а парень из магазина ритуальных товаров, нахмурившись, вышел на улицу. Лянь Юйлинь, держа сигарету в зубах и скрестив руки, тоже посмотрела в сторону звука.

На дороге остановился крутой мотоцикл, и снятый шлем открыл лицо мужчины.

Мужчина был высоким и довольно симпатичным, но его узкие глаза беспокойно бегали. Взгляд остановился на лице Лаосани.

— Вы Су Цзюньцзэ? — спросил он на кантонском. Они уже говорили по телефону, и Лаосань сразу узнал его.

Их бариста наконец прибыл.

Лаосань привёл Ю Найтаня в кафе.

Ремонт был почти завершён: чёрный деревянный пол и белая плитка на стенах, большие панорамные окна, а открытая кухня располагалась прямо в центре зала, так что клиенты могли наблюдать за процессом приготовления еды и кофе на 360 градусов, общаясь с поварами и бариста.

Ю Найтань кивнул:

— Неплохо, очень стильно и просторно.

Сто этапов для клубники — это молекулярная клубника от «Рюгин», если интересно, можете посмотреть видео.

Ю Найтань, гонконгец. Он выиграл несколько международных наград и был известен в кругах кофейных энтузиастов Гонконга. Этот человек был одержим кофе больше, чем деньгами, и потому использовал кофе как валюту, вложившись в огромные объёмы кофейных зёрен, но в итоге потерял всё состояние. Чтобы скрыться от кредиторов, он переехал в Сингапур, где время от времени проводил лекции, преподавал и консультировал по открытию кафе, проводя свои дни в бесцельном блуждании — пока не встретил Су Лаосана.

<http://bllate.org/book/16329/1474107>