

Тан Шэнь заперся в своей комнате. Он долго размышлял, перебирая в памяти все виды хого, которые пробовал в прошлой жизни, пока его вдруг не осенило:

— Пекинский хого!

В будущих поколениях самым знаменитым хого, без сомнения, станет сычуаньский — острый, пряный и освежающий. Помимо него существовало множество других разновидностей: кантонский, пекинский и так далее. И хотя сычуаньский хого ценился за остроту, а кантонский — за свежесть вкуса, оба они готовились либо на газовой плите, либо на индукционной.

Здесьшний посягун готовился схожим образом, разве что вместо индукционных плит использовались жаровни.

Однако пекинский хого был устроен иначе.

В нем не требовалось никаких плит — еду грели на углях! Для пекинского хого использовался особый медный котелок на высокой подставке. В самом его центре возвышалась длинная цилиндрическая труба-дымоход, куда засыпали горящие угли, а вокруг нее располагалась глубокая чаша для варки продуктов. Благодаря такой конструкции бульон закипал невероятно быстро — гораздо быстрее, чем на современной индукционной плите.

Собственно, до изобретения газовых и индукционных плит люди только так хого и ели. И лишь столетия спустя этот особый котелок остался визитной карточкой исключительно пекинского хого.

Набросать чертеж котелка труда не составило, да и в изготовлении он был куда проще дистиллятора. Тан Шэнь нарисовал схему и отнес ее кузнецу Вану, который держал лавку в начале переулка:

— Я бы хотел заказать два таких котелка, один медный и один железный. Когда примерно они будут готовы?

Кузнец Ван оглядел рисунок:

— Вещица любопытная, но простая. Через три дня забирай.

Забрав готовые котелки, Тан Шэнь попросил тётушку Яо сварить костный бульон. Он аккуратно разлил его по емкостям и опустил в центральные трубы по три раскаленных докрасна древесных уголька. Когда бульон закипел, Тан Шэнь взял палочками немного зелени и опустил часть в медный котелок, а часть — в железный.

Примерно за то время, что требуется сделать пару глотков чая, зелень в медном котелке полностью сварилась. В железном же она приготовилась лишь некоторое время спустя.

Тан Шэнь рассудил, что время ожидания вполне приемлемое и железный вариант тоже сгодится.

Теплоемкость меди меньше, чем у железа, поэтому при одинаковом жаре углей медный котелок нагревался быстрее и требовал меньше времени на варку. Однако медь стоила значительно дороже. В прошлую династию железо тоже ценилось на вес золота, но при нынешней его производили в избытке и продавали повсеместно.

Когда вопрос с посудой был решен, оставалось разобраться с ингредиентами.

В будущем успеху любого заведения с хого способствовали три составляющие: основа бульона, соусы и отборные свежие продукты. Насчет первых двух Тан Шэнь не беспокоился. Обладая кулинарным опытом китайской нации, накопленным за тысячи лет, он легко мог воссоздать превосходные бульоны и соусы — это было лишь вопросом времени. Что же касается свежих ингредиентов... Тан Шэнь задумался и слегка улыбнулся.

За это ему тоже переживать не стоило!

Именно сейчас пришло время пустить в ход Транспортную компанию Тан.

Во всей управе Гусу ни один трактир не мог похвастаться тем, что способен доставить свежие продукты с западной окраины города на восточную меньше чем за полчаса. А Транспортная компания Тан — могла! Тан Шэнь поручил счетоводу Линю нанять трех поваров, причем обязательно из разных краев, чтобы их кулинарные стили и вкусовые предпочтения отличались.

Полмесяца Тан Шэнь вместе с поварами ставил эксперименты, пока они наконец не разработали четыре вида восхитительных бульонных основ и двенадцать разновидностей соусов на любой вкус.

Все было готово, не хватало лишь последнего штриха.

Тан Шэнь позвал Яо Саня, и они вместе отправились на постоянный двор, где жили работники Транспортной компании Тан. К этому моменту в компании трудилось уже более ста пятидесяти человек. Тан Шэнь назначил в каждом городском квартале по управляющему, которые отвечали за доставку на вверенных им участках. Кроме того, он ввел для курьеров строгие правила контроля.

Если провинялся простой работник, ответственность с ним разделял и его непосредственный начальник. Благодаря такой вертикали контроля дела в компании велись надежно и без сбоев. Доход, который приносила Транспортная компания Тан, был скромным, чистой прибыли почти не оставалось, а Тан Шэнь к тому же регулярно повышал жалованье своим людям. И все же он продолжал развивать это дело, поскольку с самого начала метил куда дальше простых грузоперевозок.

Тан Шэнь собрал всех управляющих и объявил:

— В следующем месяце я открою трактир на улице Суйцзинь. Уважаемые управляющие, это заведение будет отличаться от остальных, и мне понадобятся самые свежие продукты. Такую выгоду упускать грех, поэтому снабжение я доверяю вам. Но есть еще кое-что. Я хочу, чтобы с завтрашнего дня ваши подчиненные выполнили для меня одно поручение в управе Гусу.

— Молодой хозяин, с доставкой продуктов никаких трудностей не возникнет, — ответили управляющие. — Но что еще нам нужно сделать?

Тан Шэнь улыбнулся:

— Поведать всем и каждому, иными словами — пустить молву. Я хочу, чтобы работники Транспортной компании Тан разнесли весть о нашем новом трактире по всей управе Гусу!

Более полутора сотен работников, снующих по улицам и переулкам управы Гусу, прекрасно знавших местных лавочников, ремесленников и простых жителей, с которыми они общались изо дня в день... Эти люди были для Тан Шэня не просто ушами и глазами в городе, но и

лучшими глашатаями для его затей!

Слухи о том, что Тан Шэнь собирается заняться приготовлением хого, дошли и до госпожи Тан. Изумленная, она пришла к племяннику:

— Ты и впрямь решил заняться этим делом?

— О, неужели и до вас, старшая тетушка, дошли слухи?

— А как же иначе! — ответила госпожа Тан. — Хотя у нашей семьи Тан есть собственные слуги и нам незачем обращаться в Транспортную компанию Тан, твои молодцы уже раструбили на каждом углу управы Гусу, будто ты открываешь трактир, где будут подавать исключительно посягун. Прежде мне и в голову не приходило, что на одном лишь посягуне можно построить целое заведение. Насколько я знаю, ты первый, кто до этого додумался. Не скажу, что вести такое дело просто: продукты должны быть исключительной свежести, да и закупать их придется в огромных количествах... — Договорив, госпожа Тан вдруг осеклась и изумленно воскликнула: — Ах, совсем из головы вылетело! Шэнь-эр, ведь твоя Транспортная компания Тан — это же готовый способ возить свежие продукты!

Всего день спустя, когда Тан Шэнь отправился в поместье Лян показать учителю выполненное домашнее задание, об этом знал уже даже Лян Сун.

— Слышал, ты собираешься открыть трактир и подавать там исключительно посягун?

Тан Шэнь и сам поразился расторопности своих разносчиков.

— Все так, учитель.

В эту эпоху торговцы ценились ниже ученых мужей, но их положение не было столь плачевным, как помнил Тан Шэнь из истории своей прошлой жизни. Чиновники тоже порой занимались торговлей, пусть и нечасто. Обычно государственные мужи были слишком заняты службой, поэтому делами заправляли их родственники. Сам Тан Шэнь пока носил лишь звание сюоя и еще не сдавал экзамен на звание цзюйжэня, так что его желание открыть трактир ни у кого не вызывало осуждения.

— С тех пор как я приехал в управу Гусу, мне давно не доводилось пробовать посягун, — произнес Лян Сун. — Ты заговорил об этом, и я даже немного соскучился по этому вкусу.

— Учитель, почему бы вам сегодня не отобедать у меня? Дома у меня как раз есть особый медный котелок, варить в нем посягун — одно удовольствие.

— Хорошо, пойдем взглянем, что это за чудо.

Самым крупным рестораном в управе Гусу был Терем Цяньцю, да и на самой улице Суйцзинь хватало всевозможных трактиров. То, что Тан Шэнь нанял своих курьеров разносить слухи, разумеется, не укрылось от владельцев этих заведений. По чистому совпадению здание, которое выкупил счетовод Линь, располагалось прямо наискосок от Терема Цяньцю — расстояние между ними не превышало и пятидесяти метров.

В тот день в полдень в Тереме Цяньцю яблоку негде было упасть от наплыва посетителей. Управляющий Яо стоял у окна и, перебирая четки, издали наблюдал за ремонтирующимся зданием напротив. Спустя какое-то время он подозвал слугу:

— Разузнал, как будет называться этот трактир?

Слуга лишь покачал головой:

— Никак нет, хозяин. Станный человек этот Тан Сяосаньюань. Ученый ведь, только-только взял первенство на всех трех этапах начального экзамена — отчего бы не грызть гранит науки дальше? Провинциальный экзамен ведь раз в три года проходит, как раз в следующем году! Времени всего ничего осталось, а он вместо учебы трактиры открывает. Чудно́ это.

— Ему всего четырнадцать, он самый юный триумфатор начального экзамена за всю историю управы Гусу. Даже если в следующем году он не получит звание цзюйжэня, ему исполнится лишь пятнадцать. Наберется сил за три года и сдаст экзамен в восемнадцать — об этом еще легенды складывать будут! — рассудил управляющий Яо. — К тому же их трактир будет подавать только посягун, так что нам они не соперники.

— Наш Терем Цяньцю — старейшее заведение во всей управе Гусу, куда ему с нами тягаться? Ежели он решит перейти нам дорогу, то быстро поймет, как сильно просчитался!

Управляющий Яо лишь холодно усмехнулся:

— Глупая твоя голова. Ступай работать!

Управляющий Яо задумчиво перебирал четки, которые негромко щелкали в его руках, и смотрел на снующих в дверях противоположного здания рабочих. Он видел ситуацию куда глубже своего непутевого слуги. Когда Тан Шэнь велел разносить слухи, он особо подчеркнул, что его заведение будет готовить только посягун. Во-первых, чтобы простые жители управы Гусу заранее понимали, чего ожидать. Во-вторых, это было своеобразной весточкой для старых и уважаемых ресторанов города, призванной их успокоить.

Этот Тан Шэнь приехал в управу Гусу всего год назад, но каждое его начинание неизменно заставляло людей изумленно качать головами.

<http://bllate.org/book/18292/1754463>