

Погода наконец потеплела — казалось, в Юнцин с большим опозданием все-таки заглянула весна. Но на душе у Лу Цзяхэ все равно было скверно.

В последнее время он чувствовал себя выжатым как лимон. Прошлый звонок Цзян Тинчжоу, который задумывался как триумф победителя, не принес никакого удовлетворения: тот даже бровью не повел. В довершение ко всему от матери, Цинь Рушуан, пришли тревожные вести — на право стать главным спонсором нового сезона программы «На кончике языка» претендовал далеко не только их холдинг. В пиар-отделе снова воцарилось предгрозовое напряжение.

Своевременное предупреждение Цзян Тинчжоу обеспечило Логистической группе Лу временную фору. Но теперь, когда режиссер Чэн Шифэй с операторской группой уже паковал чемоданы, слухи расползлись повсюду, и конкуренты активизировались.

Если говорить о связях в столице, позиции семьи Лу были не самыми прочными. Штаб-квартира их давнего соперника, экспресс-доставки «Суда», находилась прямо в Пекине, и ее руководство поддерживало куда более тесные контакты с Центральным телевидением. И пускай последнее слово оставалось за режиссером Чэном, еще бабушка надвое сказала, кто победит в этой гонке. Дельцы из «Суда» никогда не брезговали грязными методами.

Битва за столь жирный контракт стала главным приоритетом пиарщиков группы Лу. Цинь Рушуан с боем выбила для сына должность руководителя этого проекта, надеясь обеспечить ему красивый, легкий триумф. Но если дело прогорит, Лу Цзяхэ станет посмешищем для всей корпорации.

Лу Цзяхэ целыми днями насиловал мозг, заучивая факты о кулинарной индустрии и листая бесконечные гастрономические справочники. Но стоило мыслям вернуться к Цзян Тинчжоу, как внутри все закипало от злости. В обеденный перерыв он тайком набрал знакомый номер и без лишних предисловий выплюнул в трубку:

— Я порчу жизнь Цзян Тинчжоу уже три дня. Как у него дела?

На самом деле шло лишь начало третьего дня, но, по расчетам Цзяхэ, гордец уже должен был взвыть и приползти вымаливать прощение.

— Наберитесь терпения, молодой господин, — раздался в трубке вкрадчивый голос секретаря Сун, верной помощницы Лу Байюя. — Пока человек не хлебнет лиха, он не поймет, какое благо иметь за спиной поддержку семьи Лу. Согласны?

— Поближе к делу, — отрезал Лу Цзяхэ. — Мне некогда ждать.

— Не волнуйтесь, у меня уже все готово. Сделаем в точности так, как вы планировали: поднимем ставку и выкупим этот вяленый окорок по двести юаней за цзинь. Вот увидите, бедная деревенская женщина, лишившись всякой надежды, сама на коленях приползет и заставит Цзян Тинчжоу принять наше предложение.

Проблеск надежды в пучине отчаяния — от такого искушения не откажется никто. К тому же секретарь Сун отлично знала характер Цзян Тинчжоу: за внешней неприступностью он скрывал мягкое, жалостливое сердце.

Услышав столь заманчивые заверения, Лу Цзяхэ наконец перевел дух.

Буквально полчаса назад управляющий рестораном «Императорский пир» горько жаловался ему: стоило только утихнуть прошлому скандалу, как возник новый кризис. Закончились редкие ингредиенты для их фирменного «Весеннего горшочка свежести». Те поставщики, которых они пытались найти на замену, привозили откровенную дрянь — вкус получался совсем не тот, и повара просто боялись подавать блюдо гостям.

Пусть потеря одного блюда мало заботила Лу Цзяхэ с финансовой точки зрения, до приезда съемочной группы в «Императорском пире» все должно было работать идеально.

Он настороженно спросил:

— Брат ведь ни о чем не догадывается?

— Господин Лу завален делами государственной важности, — с легким смешком ответила секретарь Сун. — Какое ему дело до мелких дрызг? Да и рядом с Цзян Тинчжоу его сейчас нет. Поверьте, есть масса вещей, о которых наш генеральный даже не догадывается. Мы уложимся в три дня, провернем все тихо и без шума. К тому же... разве мы не приближаем момент, когда его заветная мечта наконец исполнится?

Цзян Тинчжоу послушно вернется под крыло Лу Байюя. И неважно, какими методами это будет достигнуто. Пусть сначала дуется и кусает локти — потом Лу-старший найдет способ его ублажить, и все снова наладится.

Положив трубку, Лу Цзяхэ почувствовал себя значительно лучше.

Заваленный делами, он только к двум часам дня вспомнил про обед. Открыв пластиковый контейнер прямо на рабочем столе, он лениво разблокировал телефон и решил посмотреть, что там прислал ему в мессенджере Цзян Ю.

Цзян Ю выложил новое видео: на этот раз он приготовил изысканные, баснословно дорогие рулеты из лобстера — под стать его прошлому шедевр, «Рыбьим губам и плавникам в соусе из морского ушка». Кадры были смонтированы безупречно, картинка так и манила глянцево-эстетикой.

Лу Цзяхэ на автомате ткнул на сердечко и со своего основного аккаунта оставил подбадривающий комментарий с тремя слюнявыми смайликами. Будучи вторым молодым господином влиятельного семейства Лу, он вел личный блог, который насчитывал добрых пять

миллионов подписчиков.

Естественно, его комментарий тут же спровоцировал бурю активности под постом Цзян Ю.

«Ого, неужели сам второй молодой господин Лу пожаловал?!»

«У нашего Сяо Ю все друзья — сплошь элита! Не получится с блогингом — придется возвращаться в семейную корпорацию рулить миллиардами, ха-ха!»

«Так вот ты какой, благородный принц из высшего общества, снизошедший до нас, простых смертных, чтобы показать искусство высокой кухни! Какая честь для подписчиков!»

«Сяо Ю — лучший фуд-блогер во всем интернете! Говорят, его скоро пригласят в новый сезон "На кончике языка"!»

На самом деле Лу Цзяхэ даже не досмотрел ролик до конца. Он ел эти рулеты из лобстера сотни раз в лучших ресторанах мира. Морепродукты как морепродукты — вкус везде примерно одинаковый, ничего выдающегося. Да и слащаво-глянцевый стиль Цзян Ю уже порядком набил оскомину.

Лениво пролистнув ленту ниже, он наткнулся на свежую публикацию. На превью красовалось лицо Ань Сяопина.

Лу Цзяхэ вспомнил этого паренька: щуплый, невысокий студент с ярко-рыжей шевелюрой, вечно отиравшийся возле Цзян Тинчжоу. Кажется, он еще учился в университете.

Ань Сяопин вел блог под собственным именем. Видео появилось в сети совсем недавно. В отличие от вылизанных шедевров Цзян Ю, здесь все было снято просто и живо. Ролик начинался с дружного гогота: четыре студента дурачились в тесной комнате общежития. Ань Сяопин провозгласил в камеру:

— Парни, сегодня ужин за мой счет! И у нас тут настоящий деликатес, который приготовил мой названный брат!

Слово «брат» заставило Лу Цзяхэ замереть. Он невольно прибавил громкость.

— Слушай, Сяопин, а твой брат реально так круто готовит? — спросил Ма Цзялян со своей койки напротив, сглатывая набежавшую слюну. — Колись давай, вы там на монтаже фильтры накладываете, да?

Все обитатели комнаты прекрасно помнили кулинарные шедевры того красавца-повара из прошлых роликов Сяопина. Те видео были настоящим оружием массового поражения для

пустых студенческих желудков, особенно по ночам.

— Никаких фильтров, честное слово! — отмахнулся Ань Сяопин. — Он готовит просто божественно. Впрочем, сейчас сами все поймете.

Цзян Тинчжоу знал, что у Сяопина трое дружных соседей по комнате. Всем известно: студент не то что деликатес — он и яд у соседа отберет, просто чтобы распробовать. Узнав, что Ань Сяопин живет не один, Тинчжоу щедро упаковал порции на четверых.

— Ребята, только уговор: вы кушайте, но и мне подсобите, — предупредил Ань Сяопин. — Наговорите на камеру пару слов о вкусе, мне для обзора надо.

Услышав это, его сосед по койке У Цзянхэ с силой хлопнул себя в грудь:

— Да без проблем! Если зайдет, я тебе такую хвалебную оду выдам — пальчики оближешь!

Лю Чан, поправив свои очки в черной оправе, гордо вскинул подбородок:

— Шутки в сторону! У меня за школьное выпускное сочинение по литературе был высший балл. Я тебе сейчас такой пассаж заверню, что все зрители умоются слезами восторга. Увидишь, как вещает истинный гений слова!

Когда прибыла машина с доставкой, Ань Сяопин сбегал за холодным пивом и забрал увесистые коробки. Горячих овощей Цзян Тинчжоу отправлять не стал: ехать до кампуса больше часа, зелень за это время превратилась бы в безвкусную раскисшую кашу. Поскольку готовить в общежитии строго запрещалось, парни на скорую руку нарезали свежих томатов и засыпали их сахаром — идеальная, освежающая закуска, чтобы разбавить сытный ужин.

Затем объектив камеры сфокусировался на термосумках.

Цзян Тинчжоу подошел к упаковке профессионально и с душой. Горячие блюда приехали прямо в глиняных горшках, укутанных в несколько слоев плотной фольги и термопленки. В одном томился густой, наваристый бульон с ветчиной для «Весеннего горшочка свежести», в другом — ароматный рис. Благодаря такой изоляции жар сохранился идеально: когда сняли крышку, хрустящая рисовая корочка на дне даже не размякла.

Коробку с юньнаньскими лунными пряниками с ветчиной, напротив, слегка приоткрыли, чтобы выпустить пар и сохранить безупречную слоистую хрупкость теста. Ниже лежал поднос с жареной ветчиной и дикими грибами, заботливо снабженный портативной спиртовой горелкой. Стоило чиркнуть спичкой — и блюдо заискрилось, возвращая первозданный аромат.

Еды привезли столько, что хватило бы на небольшую армию. Из-за долгой дороги обеденное время давно прошло, но проголодавшимся парням было плевать — такой роскошный пир

затмил бы любой ужин.

Усевшись перед камерой, Ань Сяопин не спешил хвататься за палочки. Будучи ответственным блогером, он сначала должен был записать приветствие, тем более что подписчики завалили его вопросами о загадочном «старшем брате-поваре».

Но пока Сяопин вещал на камеру заученные фразы, у его товарищей сдали нервы. Кто-то протянул руку и нетерпеливо сорвал крышку с глиняного горшка.

Этот божественный аромат никакая камера передать не могла. Густое, дразнящее облако мгновенно заполнило тесную комнату. Рис лоснился от растопленного жира вяленого мяса. Зеленый лук приехал отдельно в маленьком контейнере — его высыпали сверху и тщательно перемешали. Аромат усилился стократно. На фоне отчетливо слышался дружный, громкий сглот слюны.

Ради этого ужина ребята специально пропустили обед, да и в столовой сегодня давали какую-то несъедобную бурду. Животы у всех сводило от голода, но приходилось терпеть ради хорошего кадра.

Закончив вступление, Ань Сяопин поднял глаза и наткнулся на три пары хищных, голодных взглядов.

— Ладно-ладно, — рассмеялся Сяопин. — Официальная часть окончена. Налетай!

Сам он, демонстрируя профессионализм, продолжал комментировать процесс: показывал текстуру начинки пряников на разломе, наводил макрообъектив на сочные кусочки грибов. Но стоило ему передать слово экспертам по вкусу, как в комнате воцарилась абсолютная тишина. Слышно было только, как парни с хлюпаньем и довольным урчанием уничтожают бульон.

— Эй, народ? — Ань Сяопин растерянно моргнул.

Где же красноречивые отзывы? Они ведь договаривались!

Он ткнул пальцем в бок Ма Цзяляна. Очки того полностью запотели от горячего пара, но парень упрямо орудовал ложкой, даже не пытаясь протереть стекла. Наконец, осушив пиалу до дна, Ма Цзялян шумно выдохнул, проглотил кусок и, тупо уставившись в объектив, выдал ровно одно слово:

— Объедение.

Ань Сяопин покачал головой.

Поглядев на столь же бесперспективного У Цзянхэ, Сяопин перевел камеру на Лю Чана:

— Что ж, предоставим слово нашему главному калибру. Друзья, вы вряд ли в курсе, но этот парень сдал школьный экзамен по литературе на максимальный балл! Его эссе напечатали в престижном сборнике лучших сочинений страны, седьмая страница, можете проверить! Ну, А-Чан, вещай!

Лю Чан как раз дожевывал юньнаньский пряник. Если бы не объектив камеры, он бы без тени сомнения слизал с ладони каждую упавшую крошку. С трудом проглотив лакомство, он открыл рот и выдал:

— Реально... очень вкусно.

Заметив разочарование на лице Сяопина, «гений литературы» попытался реабилитироваться и судорожно выудить из памяти хоть какие-то книжные обороты:

— Корочка у пряника невероятно нежная, хрустящая. Мясо внутри — просто песня. Бульон — пища богов! В общем, это... оставляет глубокое послевкусие и заставляет пускать слюнки! Настоящий кулинарный шедевр современности!

На этом его красноречие иссякло — парень торопливо потянулся за вторым куском, пока прожорливые соседи не подмели весь поднос. Студенческий аппетит — штука беспощадная, упустишь секунду — останешься голодным.

Ань Сяопин выдержал мхатовскую паузу и со вздохом похлопал в ладоши:

— Браво. Поприветствуем нашего гения литературы и его непревзойденный краткий словарь школьных штампов.

В ролике было много крупных планов аппетитно нарезанной ветчины. И пускай комната в общежитии не могла похвастаться изысканными интерьерами или профессиональным студийным светом, искреннее студенческое застолье создавало непередаваемую, теплую атмосферу. Комментарии под видео мгновенно запестрели шутками и ностальгическими воспоминаниями:

«Боже, какая ностальгия! Мы в универе точно так же собирались втихаря, варили лапшу втихаря от коменданта!»

«Мы в свои студенческие годы питались лапшой быстрого приготовления, а у вас тут какой-то ресторанный банкет!»

«Выглядит безумно вкусно! Я поел всего пару часов назад, но после просмотра опять слюнки потекли. Где взять такой рис с ветчиной?!»

Видео Ань Сяопина быстро набирало просмотры и лайки. А в самом конце был примонтирован короткий фрагмент, снятый, по всей видимости, уже на следующий день.

— Ребята, а это — домашняя паста из ветчины, которую мне только что передал брат, — Ань Сяопин продемонстрировал в камеру стеклянную баночку с темным густым соусом. — Вчерашнюю еду мы смели подчистую, так что сегодня на обед у меня вот это чудо. Она безумно вкусная, с ней можно съесть тонну риса!

На заднем плане раздался зычный голос Ма Цзяляна. Вчера он не смог связать и двух слов, зато сегодня так и сыпал эпитетами:

— Да я же говорил, что эта ветчина — отвал башки! А вы не верили, думали, мы для кадра притворяемся! Ну что, теперь убедились?! С этой пастой можно даже старый кожаный ботинок сожрать, настолько она нереальная!

Тем временем Чжоу Лифэн уже принимала первый крупный заказ от Ань Сяопина.

— Значит, большая банка на два цзиня стоит двести юаней? По соточке за цзинь, идет! — тараторил в трубку Сяопин. — У меня тут пол-потока выстроилось в очередь. Ребята из соседних групп спрашивают, нет ли фасовки помельче. Старшая сестра Чжоу, сделайте партию побольше и отправляйте все разом, разлетятся на ура!

Новый кампус Университета Дунцзян построили на самой окраине города. Места там были глухие, приличных закусовых поблизости не сыскать, а местная столовая славилась заоблачными ценами и унылым меню, состоящим в основном из безвкусного пресного варева.

Домашняя паста из ветчины стала для студентов настоящим спасением. Стоило купить в столовой самую дешевую пустую лапшу за три юаня, бросить туда пару листиков салата и добавить две ложки ароматного соуса — и получался шедевр кулинарии. Мелкие кусочки вяленого мяса приятно жевались, раскрывая глубокий, солоновато-пряный вкус, который и близко не стоял рядом с покупными магазинными соусами.

Для скромного студенческого бюджета цена кусалась, но если сопоставить это с расходами на отвратные обеды в столовой, домашняя паста выходила невероятно выгодной покупкой. На нормальную еду студенты денег никогда не жалели.

Досмотрев ролик до конца, Лу Цзяхэ увидел, как Ань Сяопин с довольной, почти издевательской ухмылкой хвастается на камеру:

— Это все мой старший брат сам приготовил и прислал! Я же просил его не утруждаться, но что поделать — он так сильно обо мне заботится!

Лу Цзяхэ показалось, что эта ухмылка адресована лично ему. Внутри все закипело от

унижения.

Но гораздо сильнее его встревожил другой факт: под видео множилось сотни комментариев с вопросами о том, где и как можно заказать эту чудесную пасту.

Его тонкий, тщательно выверенный план трещал по швам.

Кусок застрял у Цзяхэ в горле. В бессильной ярости он резко взмахнул рукой, и дорогой пластиковый контейнер с обедом полетел на пол, пачкая ковер.

Пока изнеженный наследник корпорации бился в истерике, Ань Сяопин, выложив ролик, погрузился в глубокие раздумья.

С тех пор как он сменил тематику блога на кулинарную, его популярность росла как на дрожжах. Статистика просмотров радовала глаз, и всего за пару недель число подписчиков перевалило за двести тысяч. Платформа щедро выплачивала бонусы за качественный контент.

За первые несколько видео он получил солидные пятизначные суммы — ролик с Сюй Фэном и вовсе побил все рекорды. Следом Ань Сяопин выпустил подробный обзор на традиционные сладости от старого сахарного завода Юнцина. Чего там только не было: засахаренная восковая тыква, традиционные конфеты на свином жире, солодовая тянучка, грушевая карамель, хрустящее арахисовое пралине и мягкая карамель с красными финиками и грецким орехом — всего около десятка разновидностей.

Государственный сахарный завод Юнцина давно дышал на ладан, но в нескольких уцелевших цехах все еще производили эти старомодные лакомства. Простые обертки из вощенной бумаги с красными штампованными буквами «Сахарный завод Юнцина» мгновенно вызывали у зрителей щемящую ностальгию по детству.

Поначалу Ань Сяопин заметно робел перед камерой, но стоило ему заговорить о еде, как скованность исчезала. Его живая мимика в сочетании с качественной записью звука творила чудеса: зрители буквально физически ощущали хруст карамели и сладость начинки.

Конечно, старомодным конфетам было тяжело тягаться с современным многообразием сладостей, но они подкупали своей натуральностью и честными порциями. Сяопин искренне нахваливал ароматный арахисовый грильяж, но его фаворитом стала мягкая карамель с красными финиками и грецким орехом.

— Настоящий вкус из детства! Сладкий, но не приторный, а главное — стоит сущие копейки, — Ань Сяопин откусил половину и продемонстрировал срез на камеру. — Паста из фиников тянется, орехи свежие, крупными кусочками. Арахисовое пралине тоже на высоте — орехи

отборные, один к одному.

С каждым новым роликом его навыки росли, просмотры шли строго вверх.

Угасание хайпа вокруг Сюй Фэна никак не отразилось на его охватах. Свежее видео о домашней ветчине окончательно закрепило за ним статус перспективного фуд-блогера с уютной атмосферой.

Вдобавок сегодня на его банковскую карту пришла первая крупная выплата от платформы — чуть больше ста тысяч юаней.

Для топовых звезд интернета эта сумма была каплей в море, которой не хватило бы даже на одну рекламную кампанию, но для простого студента это было целое состояние.

Его скромная мечта зарабатывать по десять-двадцать тысяч в месяц, чтобы помочь Цзян Тинчжоу держаться на плаву, не просто сбылась — она была перевыполнена. Но листая комментарии, Ань Сяопин заметил важную деталь: многие зрители из других городов отчаянно просили подсказать, где достать те самые сладости с завода и домашнюю пасту из ветчины.

Но как организовать продажи?

Паста из ветчины делалась вручную мелкими партиями, для полноценной интернет-торговли она не подходила. Продукцию старого сахарного завода теоретически можно было отправлять почтой, но у самого предприятия не было онлайн-магазина. Поклонники пытались заказывать сладости у перекупщиков, но те продавали их только огромными оптовыми коробками, ассортимент постоянно хромал, а некоторые и вовсе натыкались на дешевую подделку.

«Вот бы прикрепить к видео прямую ссылку на проверенный магазин», — с сожалением подумал Ань Сяопин.

Разбить товары по категориям, собрать аккуратные ассорти-наборы прямо как в обзоре... Спрос был бы колоссальным, в этом он не сомневался.

Увы, на тот момент видеоплатформа еще не обзавелась встроенной функцией маркетплейса.

<http://bllate.org/book/19956/1995120>