

Свинина Юйсянь и хрустящая жареная свинина — это два блюда, которые на первый взгляд кажутся простыми, повседневными и даже немного «заезженными». Первое стало настоящей жертвой современных полуфабрикатов, а второе можно найти практически в каждом магазине жареных блюд на севере Китая. Однако у них есть одна общая черта — приготовить эти блюда по-настоящему вкусно совсем не так просто.

Начнем со свинины Юйсянь — это блюдо сычуаньской кухни, которое благодаря своему универсальному вкусу, подходящему как для старших, так и для младших, распространилось по всему Китаю. Цинь Ся когда-то учился готовить это блюдо у мастера сычуаньской кухни, который готовил на уровне государственных банкетов.

Настоящая свинина Юйсянь требует использования сычуаньского маринованного перца, который также называют «рыбным перцем». Этот перец готовится, замачивая целую рыбку, обычно карася, вместе с перцем. Перед использованием его тщательно измельчают, чтобы добиться насыщенного и подлинного «рыбного» аромата.

Со временем этот вкус, распространяясь вместе с популярностью сычуаньской кухни, изменился и утратил свою первоначальную форму. Острота, свойственная этому блюду, постепенно превратилась в кисло-сладкий вкус, напоминающий личи.

Вытащив два маринованных перца из банки, где они находились вместе с рыбой, даже сам повар не мог удержаться от соблазна попробовать их.

Сегодня Цинь Ся смог приготовить это блюдо, потому что в прошлый раз, когда они ходили на повторный осмотр в клинику Чэнъитан, доктор Сюй сказал, что лекарства для Юй Цзюцюэ можно временно приостановить.

«Любое лекарство вредит, если принимать его долго», — добавил он и дал Цинь Ся несколько рецептов лечебных блюд и тонизирующих чаев, которые временно могли заменить лекарства.

Цинь Ся знал, что Юй Цзюцюэ уже давно мечтал попробовать что-то острое. Свинина Юйсянь — это базовое блюдо сычуаньской кухни с кисло-сладко-острым вкусом, которое идеально подходит для пробуждения аппетита.

Маринованный перец, зеленый лук, имбирь и чеснок были нарезаны мелкими кусочками, а зимние побеги бамбука и размоченные в воде древесные грибы — тонкими полосками.

Цинь Ся взял уже нарезанную свиную вырезку, добавил в миску соль, измельченные лук и имбирь, немного желтого вина и крахмал. В конце капнул несколько капель масла и тщательно перемешал. В отдельной миске он приготовил соус: смешал соль, сахар, соевый соус, уксус, перец и крахмал, разведенный водой, что в народе называют водяным крахмалом.

Когда все приготовления были завершены, можно было разогреть сковороду и наливать масло. Шипящий звук и аромат масла, поднимающийся с первых секунд, когда мясо

обжаривается на сковороде, привлекли внимание даже Дафу, который тут же оставил Юй Цзюцюэ и поспешил к кухне.

Юй Цзюцюэ, вздохнув, поправил одежду, растрепанную гусем, и продолжил следить за рисом, который готовился в глиняном горшке на маленькой печке. Заодно он собрал вокруг себя груды очищенных зимних побегов бамбука — их можно было использовать как топливо для печи, ничего не выбрасывая зря.

Мясные полоски быстро поменяли цвет. Цинь Ся вылил излишки масла, оставив лишь немного для жарки, и добавил нарезанные перец, имбирь и чеснок. Ловко орудуя большой ложкой, он перемешал все до однородности, после чего добавил бамбуковые побеги и древесные грибы.

Когда все ингредиенты изменили цвет и почти дошли до готовности, он вылил в сковороду подготовленный соус. Завершающим штрихом стало добавление «минъю» — кулинарного масла, которое обязательно должно быть на кухне опытного повара. Минъю готовится так: в холодное масло добавляют различные специи и на медленном огне дают им раскрыть аромат, после чего процеживают. Это масло отлично подходит и для заправки салатов, и для жарки горячих блюд. Цинь Ся время от времени готовил себе такую порцию.

— А-Цзю, подай мне тарелку, — сказал он, едва закончив смешивать ингредиенты.

Юй Цзюцюэ уже стоял наготове с тарелкой в руках, словно предугадав его просьбу.

Ложка за ложкой ароматное мясо с соусом скользило на тарелку, блестящее и аппетитное, с ярким кисло-острым ароматом. Чтобы блюдо не остыло, Юй Цзюцюэ быстро накрыл тарелку другой большой миской, а Цинь Ся начал мыть сковороду, готовясь к следующему этапу.

Из трех цзиней свиной вырезки около полутора пошло на Свинину Юйсянь, а из остального он собирался приготовить «Ганьчжа лицзи»: половину пожарить в обед, а вторую половину оставить на вечер.

В отличие от первого блюда, сложность приготовления «Ганьчжа лицзи» заключается в двух словах — «нанести кляр». Если сделать это неправильно, вместо хрустящей корочки получится просто сухое жареное мясо, жесткое, как кусок дерева, без вкуса и удовольствия.

Цинь Ся смешал яйца, пшеничную муку и крахмал, добиваясь однородной массы.

Маринованное мясо аккуратно извлекли из миски, убрав кусочки имбиря, и погрузили его в кляр. Толщина кляра должна быть оптимальной: слишком толстый слой оставит только вкус теста, что типично для дешевых закусок, но никак не для домашней кухни.

Чтобы мясо получилось сухим и хрустящим, у Цинь Ся был простой секрет: мясо обжаривается дважды. Первый раз на низкой температуре — для закрепления формы, второй раз на высокой

— для полной готовности. Опытному повару достаточно взглянуть на масло, чтобы понять, достигла ли температура нужного уровня. После двойной обжарки мясо приобретало золотистую корочку, которая хрустела даже от прикосновения палочек.

Подают это блюдо обычно с молотым перцем чили или сычуаньским перцем, предварительно слегка поджаренным на сухой сковородке. Многие дети едят это блюдо руками, а после едва ли не облизывают пальцы, как после чипсов — настолько вкусно.

Юй Цзюцюэ взял палочками кусочек мяса, который Цинь Ся положил ему, и, подражая его манерам, долго его обдувал, прежде чем осторожно откусить маленький кусочек.

— Фух... — выдохнул он, наслаждаясь вкусом.

Юй Цзюцюэ, обдувая кусочек, осторожно отправил его в рот, но все же обжег кончик языка, невольно вздрогнув. Под хрустящей корочкой мясо все еще оставалось горячим, но уже этот небольшой кусочек доставил настолько яркое удовольствие, что он едва удержался от восторженного вздоха.

Свиная вырезка, полностью лишенная жира, казалась мягкой, сочной, волокна распадались одно за другим. Длинный кусочек мяса он ел неспешно, чередуя: сначала макал в молотый сычуаньский перец, затем в чили-порошок. Для Юй Цзюцюэ это блюдо было похоже на дневное лакомство с сахарными шариками — наслаждение длилось долго, и конца ему не было видно. Осознание того, что вечером предстоит еще одна порция, добавляло ощущение счастья в этот день.

К вечеру они вместе подготовились к обряду поклонения богу кухни. Согласно традиции они сняли с очага старую, выцветшую от времени и копоти бумажную картинку, которая висела целый год, и заменили ее на новую, свежую. На столе аккуратно расставили благовонные палочки, свечи и дары. По поверью в этот день бог очага отправляется в небесный дворец для доклада, и его нужно хорошо накормить, напоить и «подсластить» сахарным леденцом, чтобы он не сказал ничего дурного.

В округе Циньнань к этой традиции добавлялся еще один обычай — сжигать траву в качестве корма для коня, на котором бог очага отправляется в путь. А когда на четвертый день нового года бог возвращается, в его честь сжигали бумажного коня.

Все эти народные обычаи, если вдуматься, были весьма занятными.

Когда обряд завершился и аромат благовоний растаял в воздухе, дары можно было снять. На подносе стояли три небольшие тарелки: с сахарными тыквами, кунжутными сладостями и сушеным лонганом. Все это было приторно сладким, и рядом стояли две маленькие чашки с легким вином.

Едва ли кто-то из них в обычные дни ел такие леденцы ради забавы, но раз в год хотелось

попробовать. Цинь Ся и Юй Цзюцюэ каждый взяли по кусочку. Уже через пару секунд их зубы буквально слиплись, и проглотить эту липкую сладость оказалось настоящим испытанием. Справившись, они быстро запили все водой, а затем бросили косые взгляды на оставшиеся леденцы.

— Эта штука только зря лежит, — с легким отвращением заключил Цинь Ся.

В обычных семьях такие сладости оставляли для гостей на Новый год, особенно для детей, которые могли часами облизывать их. Но в доме Цинь Ся редко бывали дети, да и гостей в целом было немного. Праздники обычно проходили тихо, без большого количества визитов.

В итоге Цинь Ся вынес оставшиеся леденцы за ворота и раздал детям, которые часто играли в переулке.

Две чашки алкоголя разделили за ужином: Юй Цзюцюэ лишь пригубил, но этого хватило, чтобы он начал морщиться от жгучего вкуса. Цинь Ся, сдержав улыбку, допил все до последней капли.

После праздника Малого Нового года и вплоть до тридцатого дня месяца местные торговцы продолжали работать еще пять-шесть дней. Торговля становилась все оживленнее: чувствовалась атмосфера благополучия и изобилия, люди тратили деньги с большим размахом.

Покупатели, унося с собой еду, часто дополнительно брали пару крахмальных колбасок, чтобы съесть их по дороге. Цены на яйца на рынке снова выросли, но на торговой точке семьи Цинь одно яйцо, добавленное в блюдо, по-прежнему стоило пять монет. Это уже не приносило прибыли, но, несмотря на это, многие охотно доплачивали за добавку.

Яиц, закупленных для продажи, явно не хватало, поэтому после сворачивания лавки Цинь Ся и Юй Цзюцюэ еще прошлись по переулку, собирая у местных жителей немного яиц – всего получилось несколько десятков. То, что не удастся продать, оставят для празднования Нового года, так что пропадать продукту не придется.

Юй-гер, продавец сахарных пирожков, сегодня оказался особенно щедр. Он извлек из кармана одежды два яйца и протянул их Юй Цзюцюэ, добавив:

— Будьте добры, приготовьте мне два блинчика-цзяньбин-гоцзы. Разделите каждое пополам, я заберу домой.

У него дома была семья — муж и двое детей. Эти цзяньбин-гоцзы не должны были стать основным блюдом, скорее небольшим дополнением к трапезе. Хотя Юй-гер готовил тонкие хрустящие лепешки для блинчиков каждый день, настоящие цзяньбин-гоцзы после того, как Цинь Ся однажды угостил их, они больше не пробовали. Скоро Новый год, и Юй-гер решил немного потратиться, чтобы порадовать своих домочадцев.

Юй Цзюцюэ принял оплату яйцами и медными монетами. Ближе к обеду, когда все собрались на общий прием пищи, Цинь Ся приготовил три порции цзяньбин-гоцзы для Юй Цзюцюэ, а тот отдал половину одной порции Юй-геру.

Юй-гер смутился и покраснел:

— Вот уж действительно, все только за ваш счет.

Один такой блинчик стоил больше десяти монет, и даже половинка все равно выходила в приличную сумму. Да и готовились эти блинчики не для продажи, а для себя, причем Цинь Ся не жалел ингредиентов, добавляя в начинку все самое лучшее.

Юй Цзюцюэ улыбнулся:

— Да брось, какие у нас могут быть формальности.

Пока двое геров разговаривали, Цинь Ся, не вмешиваясь в их беседу, спокойно ел свой блинчик, одновременно беседуя с новым продавцом, недавно перебравшимся на рынок.

Место, где теперь стоял новый торговец, пустовало некоторое время после того, как местного продавца солений наказали городские власти.

Причина была проста: улица Любао, в отличие от оживленной улицы Банцяо, не была столь популярным местом, и аренда места оплачивалась ежемесячно. В зимние месяцы, включая предновогодний период, когда многие не выходили на торговлю, платить за аренду было невыгодно, поэтому место пустовало. Некоторые рассчитывали вернуться к торговле уже после Нового года.

Цинь Ся думал, что это место останется пустым до конца праздников, но недавно его занял продавец гуокуй — лепешек, которые значительно отличались от местных.

Местный гуокуй — это твердые, жесткие лепешки, которые со временем становятся еще тверже, но прекрасно подходят для долгого хранения. Новый продавец предлагал совсем другое: он привозил с собой печь, большой таз с тестом и миску с начинкой.

Прямо на месте он формировал тесто с начинкой, расплющивал его в лепешку, затем аккуратно растягивал, превращая в тонкий, почти прозрачный блин. Эти блины приклеивались к внутренней поверхности печи и выпекались до золотистой корочки. Готовые гуокуй были хрустящими, кусочек ломался в руках, и даже один укус оставлял крошки. Метод приготовления напомнил Цинь Ся блюда из прежней жизни, которые он видел в провинциях Цзин и Чу.

За последние пару дней общения стало понятно, что новый торговец с лепешками, в отличие от

прежнего продавца солений, оказался человеком добродушным и честным. Торговля их товаров не пересекалась, так что конкуренции не возникало.

Юй-гер, наслаждаясь цзяньбин-гоцзы, незаметно кивнул в сторону Цинь Ся и тихо сказал Юй Цзюцюэ:

— Босс Цинь — человек с хорошим характером. Такой обязательно добьется успеха в бизнесе.

Юй Цзюцюэ слегка улыбнулся, смущенно опустив взгляд.

Но затем Юй-гер добавил со вздохом:

— Искренне желаю вам удачи, но только вот, как подумаю, что когда вы откроете свое заведение, эти ваши вкусности больше не купить... Где же тогда их есть? Конечно, на улице полно тех, кто пытается подражать, но вкус все равно не тот.

Он говорил о том, что часто обсуждали последние покупатели. Почти через два месяца после того, как маленькая лавка Цинь Ся обрела популярность, в городе словно грибы после дождя начали появляться подражатели. И дело касалось не только уличных лавок. Даже рестораны стали включать в меню блюда, похожие на те, что предлагал Цинь Ся.

Когда эти слухи дошли до них, многие — от Юй Цзюцюэ и Лю Доуцзы до старых клиентов вроде Син Имина — начали переживать за их бизнес. Но сам Цинь Ся оставался абсолютно спокоен, как будто давно этого ожидал.

— Рано или поздно это должно было случиться, — сказал он. — Я ведь продаю еду, которая доступна любому с минимальными навыками. Посмотрел пару раз, попробовал, запомнил — и можно дома повторить. Ну, а если кто-то решил использовать это для заработка, я не вправе мешать.

При этом он был уверен: скопировать все до мелочей почти невозможно. Секретные рецепты, такие как соус для жареного тофу или специи для крахмальных колбасок, а также техника приготовления, например, правильное обжаривание блинчиков, были слишком сложными для подражания.

Еще сложнее было воспроизвести блюда ночного рынка, такие как куриные каркасы на железной сковороде, которые требовали сложных ингредиентов.

Кроме того, имитаторов останавливала стоимость оборудования. Одни только формы для приготовления блюд вроде яичных бургеров или железные сковороды стоили несколько лян серебра — серьезная сумма для мелких торговцев. Многие из них, купив оборудование, не могли добиться оригинального вкуса и вынуждены были снижать цены, чтобы продать товар. Однако, если вкус и качество были разными, это никак не влияло на популярность Цинь Ся. Те,

кто искал низкую цену, шли к подражателям, но постоянные клиенты оставались верны оригиналу.

— Эти блюда не я изобрел, — сказал Цинь Ся, — И уж точно не собираюсь никому мешать их готовить.

Когда Юй-гер завел разговор об этом, Юй Цзюцюэ на мгновение задумался, а затем ответил:

— Мы с Цинь Ся действительно обсуждали это. Если мы откроем свое заведение, у нас не останется времени на уличную торговлю. Но совсем перестать готовить для наших клиентов, которые так долго поддерживали нас, — это тоже неправильно. Вместо того чтобы позволять кому попало портить наш рецепт, лучше самим передать его надежным людям за разумную цену.

Юй-гер сразу выпрямился, быстро доел остатки своего цзяньбин-гоцзы, вытер рот и, схватив Юй Цзюцюэ за руку, воскликнул:

— Цинь Ся действительно хочет продавать рецепты? Это правда?

После того как Юй Цзюцюэ снова подтвердил, Юй-гер пришел в возбуждение. Он с самого начала наблюдал, как Цинь Ся и Юй Цзюцюэ развивали свое дело, и прекрасно понимал, какой доход приносил их маленький ларек. Хотя он никогда специально не пытался выяснять их финансовые дела, угадать масштабы выручки было несложно.

Юй-гер не завидовал чужому успеху, понимая, что все это достигнуто трудом и талантом, но сожалел, что сам или его семья не обладают такими способностями. Теперь же перед ним открывалась возможность — купить рецепт, освоить его и превратить в источник стабильного дохода.

— Как будут продаваться ваши рецепты? По отдельности или все сразу? — спросил он.

Юй Цзюцюэ на секунду задумался, удивленный столь сильной заинтересованностью, и ответил:

— Конечно, по отдельности. Если кто-то захочет купить несколько, чтобы научиться готовить сразу несколько блюд, это возможно, но каждое блюдо мы продаем только одному человеку или семье.

Услышав это, Юй-гер почувствовал облегчение. Он быстро обдумал ситуацию и решительно заявил:

— Меня ничего другое не интересует, я хочу купить рецепт цзяньбин-гоцзы. Как думаешь, это возможно?

В этом вопросе он проявил ясность и дальновидность. Юй-гер уже поставлял для цзяньбин-гоцзы хрустящие лепешки, что приносило ему немалый доход. Но если рецепт перейдет в руки другого, конкуренты могли бы перестать закупать у него. В городе продавцов жареных закусок хватало, и никто не был обязан работать именно с ним.

Зная это, Юй-гер решил, что лучше самому освоить рецепт и сделать его частью своего дела.

Юй Цзюцюэ не был удивлен столь быстрой реакцией. Еще когда Цинь Ся предложил идею продавать рецепты, они вдвоем решили, что сначала предложат его Юй-геру — как человеку, которому можно доверять.

Продажа рецептов — дело ответственное, и Цинь Ся не собирался доверять эту возможность кому попало. Во-первых, он не хотел, чтобы кто-то с недобрыми намерениями испортил рецепт или провалил дело, дискредитируя саму идею. Во-вторых, рецепты, которые он собирался продавать, были оригинальными и проверенными, способными приносить хороший доход. И, если уж продавать их, то сначала тем, с кем были хорошие отношения. Помощь Лю Доуцзы, например, была обусловлена их семейной связью — его мать Фан Жун приходилась крестной матерью Цинь Ся. Лю Доуцзы, в свою очередь, считался его братом.

Юй-гер понимал это и был благодарен за возможность. Оставив в стороне все прочие отношения, Юй-гер был одним из самых надежных кандидатов для покупки рецепта.

Юй Цзюцюэ серьезно сказал:

— Почему же нет? Если ты хочешь купить рецепт, то, конечно, мы начнем с тебя. Это и Цинь Ся так считает.

Юй-гер тут же расплылся в широкой улыбке.

— А сколько стоит ваш рецепт? У меня за эти годы накопилось немного серебра, думаю, должно хватить.

Ему не нужно было советоваться с мужем, ведь, как он сам не раз отмечал, тому не везло в жизни. Его супруг был простым работником, выполняющим тяжелую физическую работу по городу, и зарабатывал значительно меньше, чем сам Юй-гер с его торговлей сахарными пирожками. Единственное преимущество мужа заключалось в том, что он прислушивался к мнению своего фулана. Поэтому такие крупные решения Юй-гер мог принимать самостоятельно.

На этом этапе разговор потребовал участия Цинь Ся. Они с Юй Цзюцюэ и Юй-гером немного постояли в свободном месте между торговыми лавками, обсуждая детали, которые не стоило обсуждать на улице. Рецепты Цинь Ся были предметом пристального внимания со стороны конкурентов. Хотя в конце концов информация все равно должна была стать публичной, Цинь Ся предпочитал не привлекать лишнего внимания перед праздниками.

В итоге договорились обсудить все после закрытия лавки, отправившись напрямиком в дом Юй-гера. Это был удобный вариант: финансовые вопросы можно было уладить на месте, а Юй Цзюцюэ тут же мог составить и подписать договор. Затем его оставалось только заверить в городском управлении, чтобы документ стал официальным.

С этим решением у Юй-гера появилось воодушевление, и весь оставшийся день он выкрикивал свои предложения еще громче обычного.

Ларек Цинь Ся, как всегда, быстро распродал все, и примерно к часу пополудни, когда еще былолюдно, оба продавца уже покатали свои тележки прочь.

Дом Юй-гера находился в переулке Мэйхуа, пятым от восточного конца переулка. Когда они добрались, дверь открыл его старший сын А-Юй, который сразу поздоровался:

— Папа, ты пришел!

Увидев за ним незнакомых людей, мальчик замялся, не зная, как обратиться. Но Суо-гер, младший сын, узнал Цинь Ся и Юй Цзюцюэ, радостно выбежал и вежливо поздоровался:

— Дядя Цинь, маленький дядя Юй!

— Завози тележку во двор, — бодро сказал Юй-гер, — Дома у нас беспорядок, некогда убратсья, не обращайтесь внимания.

После этого он отправил старшего сына:

— А-Юй, иди к пристани, найди своего отца. Если он свободен, пусть зайдет домой ненадолго, скажи, что есть важный разговор.

Пока А-Юй побежал выполнять поручение, Юй-гер пригласил Цинь Ся и Юй Цзюцюэ в дом, налил им чаю, поставил на стол жареные бобы и арахис. Затем вынул из бумажного пакета цзяньбин-гоцзы, передал их Суо-геру и сказал:

— Бери, там четыре порции. Каждому по одной. К тому же вот тебе и твоему брату по крахмальной колбаске — их дяди дали. Не забудь поблагодарить!

Суо-гер был воспитанным мальчиком, тут же сладко произнес «спасибо», отчего Юй Цзюцюэ улыбнулся и, сидя рядом, слегка потянул его за маленькую руку. Тот, удобно устроившись на стуле, с удовольствием начал есть цзяньбин.

Вскоре вернулся муж Юй-гера — Се Дахай, которого старший сын привел домой. После приветствий и рассказа о сути дела, он, хоть и не был человеком больших заработков, оказался

достаточно смекалистым, чтобы сразу понять выгоду предложения. Решение Юй-гера купить рецепт его совершенно не удивило.

— Я не возражаю, пусть решает Сяо Юнь, — сказал он, кивая на мужа.

Юй-гер, чье полное имя было Юй Юнь, смутился от того, что муж назвал его домашним именем при посторонних, и, порозовев, кашлянул, стараясь вернуть себе серьезность.

— Раз так, называйте цену, — произнес он уверенно.

Он был настроен искренне и знал, что Цинь Ся не станет заламывать цену. И действительно, цена оказалась более чем разумной: 15 лян серебра.

Цинь Ся добавил, что, если Юй-гер захочет, он также может приобрести железную сковороду для приготовления цзяньбин-гоцзы за дополнительную плату. А еще было одно условие: все, кто купит рецепты, должны будут вывешивать на своих лавках табличку с надписью «Кухня Цинь».

— Мы закажем эти таблички у мастера, они будут изготовлены так, что их невозможно будет подделать. Покупатели будут знать, что только места с такой вывеской предлагают настоящие блюда по нашим рецептам, — пояснил Цинь Ся.

Юй-гер похвалил этот замысел:

— Отличный план! С такой табличкой насчет старых клиентов можно не переживать. А те, кто пытается украсть рецепты и подделывать блюда, так просто не смогут нажиться.

Цинь Ся кивнул, довольный, что его стратегия была понята. Это не только привлекало покупателей к тем, кто приобретал рецепты, но и повышало их доверие к бренду «Кухня Цинь».

Цену в 15 лян Юй-гер счел вполне доступной. После смерти родителей его семья получила около 20 лян наследства, а за годы торговли и труда сбережения выросли до 40 лян. Потратить половину на рецепт, который окупится за считанные месяцы, казалось ему отличной сделкой.

Боясь упустить выгодное предложение, Юй-гер поспешил к соседям, у которых можно было одолжить письменные принадлежности. Он передал их Юй Цзюцюэ, который тут же составил договор. Экземпляры достались обеим сторонам, и осталось только заверить их в городском управлении. По договору передавалось 5 лян предоплаты до Нового года, а оставшиеся 10 — после праздников. Когда Цинь Ся и Юй Цзюцюэ покидали дом Ю, в их мешке уже звенели 5 лян мелкого серебра.

Юй Цзюцюэ был так рад, что не мог скрыть восторженной улыбки. Вернувшись домой, он принялся пересчитывать деньги и строить дальнейшие планы. Они с Цинь Ся составили четкий

прайс для продажи рецептов в зависимости от сложности их освоения.

Цзяньбин-гоцзы и жареная холодная лапша стоили по 15 лян.

Яичный бургер — 12 лян.

Куриные каркасы на железной сковороде — 10 лян.

Пирог Бочжайго, крахмальные колбаски и остро-кислая лапша — по 8 лян.

Были и рецепты, которые они решили не продавать, например, булочки-шэньцзянь. Это был сложный и затратный продукт, не подходящий для уличной торговли.

— Если мы продадим все рецепты, это будет 76 лян, — прикинул Юй Цзюцюэ.

С учетом выручки за последние месяцы они могли бы накопить более 100 лян, чего хватило бы не только на аренду ресторана, но и на оплату целого года вперед.

*Лепешки-гуокуй □ □ □

<http://bllate.org/book/13601/1206035>