

Цинь Ся, конечно, не мог забыть Юй Шуэня. Услышав это имя, не только он, но и сидевшие рядом Юй Цзюцюэ и Цао Ашуан тоже подняли головы, посмотрев в сторону собеседника.

Цинь Ся отпил глоток чая «Восемь сокровищ».

— Что, у него в мясной лавке возникли проблемы?

Он был уверен, что рецепт, который он продал Юй Шуэню за «высокую цену», стоил своих денег, и что Юй Шуэнь сможет его выгодно использовать. Вряд ли из-за этого у него могли возникнуть неприятности.

Вэй Чао покачал головой.

— Дело не в его торговле. Просто в последнее время ему, видимо, не везёт. Слышал, он провалил одно важное дело и уже несколько дней почти не выходит из дома.

Это важное дело касалось празднования 50-летнего юбилея господина Сун Луаня из дома Сун.

Семья Сун была купеческой, и чем пышнее и масштабнее был праздник, тем лучше это демонстрировало их богатство. На такие мероприятия они никогда не жалели денег.

Поскольку речь шла о празднике, ключевым моментом была кухня.

— Господин Сун Луань, любящий произвести впечатление, решил пригласить на свой юбилей лучших поваров города. После долгих раздумий он остановил свой выбор на «Чаньюэлоу». Более того, он хотел, чтобы на празднике работал знаменитый старший управляющий этого заведения — тот самый, кто прославил «Чаньюэлоу» в округе Цинань и сделал его известным в уезде Пиньюань.

Имя «Чаньюэлоу» было известно каждому в городе.

Семья Чан изначально занималась скотоводством. Поколение за поколением они лишь забивали свиней, пока дед нынешнего старшего управляющего не решил изменить ремесло. Наверное, он настолько привык к свинине, что однажды придумал великолепный рецепт тушёного мяса. Это блюдо стало основой для открытия первой семейной харчевни — предшественницы «Чаньюэлоу».

Это мясо, известное сегодня под простым названием «Мясо в горшочке по-чаньски», до сих пор является визитной карточкой заведения. Его нежный вкус и аромат, разлетающийся на десятки ли, славятся повсюду.

Но проблема заключалась в том, что «Чаньюэлоу», безусловно, был мастером в приготовлении

блюдо из свинины, а вот семья Сун, насколько известно, избегала красного мяса.

— Получается, половина фирменных блюд «Чанъюэлоу» просто не может быть подана на стол, — заметил Цинь Ся с удивлением.

Выслушав его замечание, Вэй Чао хлопнул себя по колену, явно радуясь, что подошёл к самой интересной части этой сплетни.

— На самом деле правило «есть белое, не есть красное» строго соблюдалось только в поколении стариков семьи Сун — старого господина и старой госпожи. Сейчас старая госпожа ещё здорова, а господин Сун должен называть её бабушкой. Чем моложе члены семьи, тем больше они любят вкусно поесть, так что это правило давно ослабло. Дома его ещё соблюдают, но за пределами усадьбы никто уже не ограничивает себя.

Иными словами, вполне возможно, что господин Сун не раз тайком заходил в «Чанъюэлоу», чтобы полакомиться мясом в горшочке.

— Тогда что же за провал произошёл у Юй Шуэня? Разве старый господин Чан отказался вернуться к работе?

Цинь Ся помнил, что господину Чану уже больше шестидесяти. Он давно передал управление «Чанъюэлоу» своему сыну, а сам наслаждался спокойной жизнью в кругу семьи. Чтобы уговорить его, лучшего повара Цинаня, снова взяться за работу, нужны были серьёзные причины и большая честь.

— На самом деле всё не должно было быть так сложно. Семья Сун имеет большое влияние в Цинане, с ними считается даже местный уездный глава, а денег у них более чем достаточно. Господин Чан мог бы и уступить, оказав Суну уважение. Кроме того, хорошо проведённый банкет ещё больше прославил бы «Чанъюэлоу».

Но именно в этот момент произошло нечто неожиданное. Старая госпожа недавно слегла с болезнью. Чтобы выразить своё уважение и заботу, второй сын семьи Сун поручил своему доверенному человеку, Юй Шуэню, по пути в «Чанъюэлоу» купить для неё любимое блюдо — булочки с гусиной начинкой и гусиным жиром.

Это блюдо готовили не только в «Чанъюэлоу», но старая госпожа всегда предпочитала их версию.

— Но когда блюдо подали, старая госпожа, поев, начала страдать от рвоты и диареи, её состояние ухудшилось. Когда начали разбираться, оказалось, что вместо гусяного жира использовался свиней.

Цинь Ся: «...»

От такого действительно не знаешь, что и сказать.

Старая госпожа из семьи Сун избегала не только красного мяса, но и свиного жира. Если человек долго не употребляет определённые продукты, а затем внезапно ест их, это легко может вызвать расстройство желудка. А учитывая, что она уже была больна, ситуация только усугубилась.

— «Чаньюэлоу» заменил гусиный жир на свиной — это подмена дорогого дешёвым.

Гусиный жир намного дороже свиного. Сколько жира можно вытопить из одной свиньи и сколько — из одного гуся? Даже трёхлетний ребёнок сможет понять разницу.

Вэй Чао продолжил рассказывать историю с неподдельным энтузиазмом:

— Именно так. Кроме того, еда была в специальной коробке, и обычный человек вряд ли смог бы сразу определить, какой именно жир использовался. Второй дом семьи Сун на этот раз попал в серьёзную беду. В усадьбе поднялся переполох, а семья Сун подала жалобу на «Чаньюэлоу» в уездное управление. Управление поручило уличной комиссии провести проверку. Вот это был настоящий скандал!

Семья Сун считалась самой богатой в Цинане, а их «тайны заднего двора» давно были темой для обсуждения на кухнях и за чаем у жителей города.

Вэй Чао, заканчивая свой рассказ, решил добавить к этому историю, связанную с «дворцовыми интригами» семьи Сун.

Цинь Ся слушал в полуха, а Юй Цзюцюэ, хоть и смотрел с интересом, на самом деле уделял всё своё внимание еде в руках. Видимо, такие семейные дела его не слишком занимали.

И неудивительно. Если бы кое-кто, сидящий здесь, не потерял память, он бы счёл борьбу за наследство и звание главной хозяйки между двумя ветвями семьи Сун детскими играми на фоне дворцовых интриг, борьбы за трон и соперничества наложниц.

Однако нужно признать, что длинные рассказы Вэй Чао, хотя и напоминали сплетни, идеально подходили для того, чтобы развлечься во время пикника.

В завершение Вэй Чао сказал:

— Короче говоря, приглашение господина Чана на юбилей господина Суна теперь точно провалилось. А ведь они успели так громко заявить о себе! Говорили, что этот банкет станет прощальным шедевром господина Чана, привлекли к себе внимание многих партнёров и купцов из других мест, которые собирались прийти на праздник и, заодно, наладить деловые связи. Теперь даже не знаю, как они собираются выкручиваться.

Он положил руку на плечо Цинь Ся и со вздохом добавил:

— Я слышал, что семья Сун предлагала несколько сотен лян серебра за услуги господина Чана. А если бы судьба вдруг привела их к тебе, Цинь Ся? Думаю, ты бы справился не хуже. Да и к чему сотни лян? Семьдесят-восемьдесят лян — и на год аренды хватит!

Эти слова вызвали у всех улыбки, а Цао Ашуан даже отвесила Вэй Чао лёгкий удар кулаком:

— Что за глупости ты несёшь?

Однако, к удивлению Юй Цзюцюэ, вместо того чтобы осудить за нелепость, Цао Ашуан неожиданно добавила:

— С таким мастерством, как у Цинь Ся, меньше ста лян и говорить не стоит!

Цинь Ся чуть не поперхнулся своим чаем «Восемь сокровищ» и едва сдержал смех.

Похоже, другие верили в его мастерство даже больше, чем он сам. Но, по крайней мере, в тени деревьев за непринуждённой беседой Цинь Ся был уверен, что юбилей семьи Сун никак не связан с его жизнью.

В следующие дни дела в ресторане шли своим чередом, а сбережения Цинь Ся и Юй Цзюцюэ продолжали расти. Разве что время от времени сплетни о «Чаньюэлоу» и семье Сун долетали до них через разговоры посетителей.

Например, они узнали, что уличная комиссия действительно приняла жалобу семьи Сун и явилась в «Чаньюэлоу». Управляющий заведения передал комиссии молодого помощника повара. Он заявил, что именно этот человек в тот день ленился, и, воспользовавшись отсутствием главного повара, случайно перепутал свиной жир с гусиным, что и стало причиной беды.

Молодого повара тут же передали комиссии для наказания.

Однако, согласно законам Даюн, передача виновного лица не освобождает заведение от ответственности. Поскольку противостоящей стороной выступала семья Сун, которая не собиралась уступать, «Чаньюэлоу» пришлось выплатить более ста лян серебра в качестве компенсации за лечение старой госпожи.

Кроме того, использование низкокачественных ингредиентов было доказанным фактом, что серьёзно подорвало репутацию заведения. После этого дела «Чаньюэлоу» явно пошли на спад.

За ужином сытый и довольный Син Имин упомянул об этом, беседуя с временно свободным

Цинь Ся.

— Жаль старую репутацию «Чаньюэлоу», — сказал он. — Восстановить доброе имя сложно: нужно совпадение времени, места и усилий. А вот потерять его можно за одну ночь.

Как заядлый гурман, Син Имин не раз бывал в «Чаньюэлоу» и всегда был в восторге от их мяса в горшочке.

— Раньше я часто ходил туда по делам, но теперь не хочу туда возвращаться. Во-первых, у тебя здесь появился отличный ресторан, а во-вторых, вспоминать о том, что происходит у них на кухне, неприятно.

Если это произошло однажды, то может повториться снова. Кто знает, насколько там всё запущено.

— Свиной жир и гусиный жир — вещи совершенно разные, и даже начинающий повар должен уметь их отличить. Если они не разобрались в этом, то страшно представить, что творится с другими блюдами.

Син Имин, отпив чая, задумался и с сомнением проговорил:

— Теперь я даже начинаю подозревать, что в их жареных свиных кишках кишки не всегда были вымыты как следует.

Цинь Ся, заметив его недовольное выражение, спросил:

— Значит, вам нравятся свиные кишки?

Син Имин мгновенно оживился:

— Я заметил, что у тебя в меню их нет. Наверное, чистить их слишком хлопотно? Но если я закажу одну порцию, ты сможешь приготовить?

Кишки действительно сложны в очистке. В прошлой жизни Цинь Ся мог купить их уже относительно чистыми на рынке, но здесь, глядя на то, что продают местные мясники, ему просто не хотелось лишний раз смотреть в их сторону.

Однако, раз уж Син Имин хочет попробовать, Цинь Ся решил не отказывать. Более того, он предложил дополнительно попробовать ещё одно блюдо.

— Я, конечно, не знаю рецепта мяса в горшочке семьи Чан, но есть одно блюдо из свинины,

которое мне удаётся хорошо. В следующий раз обязательно приготовлю.

Син Имин просиял.

— Отлично! Тогда приготовь побольше блюд и оставь для меня отдельную комнату. Я соберу гостей, устрою банкет и заодно помогу тебе продвинуться в уезде.

Неизвестно, сможет ли «Чаньюэлоу» оправиться после этого удара. Но «Ресторан семьи Цинь» пока лишь небольшое заведение размером с ладонь. Кто знает, не станет ли он в будущем следующим «Чаньюэлоу»?

Син Имин был уверен, что в еде у него чутьё безошибочное.

Более того, он знал многих владельцев лавок и заведений в уезде. Раньше блюда Цинь Ся были мелкими закусками, и приглашать гостей было неловко. Но теперь с полноценным рестораном таких ограничений больше не было.

Довольный, он закрепил договорённость, забрал подаренный Цинь Ся чай «Восемь сокровищ» и лёгкой походкой, ушёл.

Цинь Ся окинул взглядом зал, где оставались последние три стола. Похоже, посетители скоро доедят и уйдут. Убедившись, что всё под контролем, он направился к прилавку.

Там Юй Цзюцюэ, подперев голову рукой, уже начал клевать носом.

К этому времени уже прошёл час Сюй, ночь была тёмной, как чернила. Район улицы Хэлинь вечером не славился оживлением, и только огни ресторана семьи Цинь ярко освещали окрестности.

Внутри заведения царил тишина — голоса гостей звучали тихо, как бесконечный шум прибора, навевая на присутствующих сонливость. Юй Цзюцюэ, почти засыпая, вот-вот мог уронить голову прямо на счёты. Цинь Ся вовремя заметил это и подхватил его.

— М-м... — пробормотал Юй Цзюцюэ, очнувшись.

Он быстро огляделся, осознав, что задремал всего на несколько мгновений, и с облегчением выдохнул, потрепав себя по лицу, чтобы прогнать остатки сна.

— Если ты устал, иди приляг в задней комнате. Думаю, мы закроемся максимум через час, — предложил Цинь Ся.

На заднем дворе ресторана было несколько комнат. Цю Яо была ещё маленькой и жила с Цю Чуанем, а одна из дополнительных комнат была оборудована для отдыха. Пока что её использовал только Юй Цзюцюэ — обычно Цинь Ся уговаривал его немного отдохнуть между обедом и ужином.

Но сегодня, из-за загруженности, Юй Цзюцюэ не смог прилечь днём и к вечеру выглядел совершенно измотанным.

— Я не так уж и устал, просто надо размяться, — сказал он, поднимаясь, чтобы размять затёкшие конечности.

Однако его живот внезапно громко заурчал.

Сначала Юй Цзюцюэ ничего не заметил, но когда урчание повторилось, он, слегка растерянный, посмотрел вниз на свой живот.

Цинь Ся с усмешкой наклонился к нему и тихо спросил:

— Проголодался?

Юй Цзюцюэ почесал щеку, слегка смущаясь. Сегодня он действительно не успел поспать днём, а ужин был довольно рано — с тех пор прошло больше двух часов. Пока он сидел, голод не беспокоил, но стоило подняться, как стало ясно, что желудок пуст.

Он уже не пытался терпеть голод перед сном, зная, что это только сделает ночь мучительной. Привыкнув к тому, что он ест много, а голод наступает быстро, он смирился с этим фактом.

— Э-э... На кухне есть что-нибудь, чтобы перекусить? Мне подойдёт что угодно, — смущённо спросил он.

Но Цинь Ся не собирался позволять ему довольствоваться чем попало. Сам он тоже слегка проголодался после насыщенного вечера, а, скорее всего, и Цю Чуань с остальными испытывали то же самое.

Покопавшись на кухне, Цинь Ся заметил в углу несколько больших связок рисовой лапши, которые были куплены совсем недавно.

Рисовая лапша — обычное дело на юге, но в уезде Цинань её почти невозможно было найти в продаже, а уж тех, кто умел её готовить, и вовсе единицы. Эти связки он случайно купил на рынке у крестьянина и договорился, что тот привезёт ещё, когда накопит достаточное количество.

Из-за ограниченного запаса это блюдо не включили в меню.

Цинь Ся думал приготовить рисовую лапшу для семьи в один из свободных дней, но всё никак не находилось времени. Сегодня же она идеально подошла для ночной закуски.

Процесс замачивания рисовой лапши требует точности. Если не выждать нужное время, она останется сырой и жёсткой; если передержать — станет слишком мягкой и развалится, её будет сложно взять палочками.

Цинь Ся знал, как сделать правильно. Он поставил большую кастрюлю воды на огонь и довёл её до кипения, чтобы вода пузырилась. Затем положил в неё рисовую лапшу на время, равное половине ароматической палочки, после чего вытащил и переложил в миску. Накрыв её крышкой, оставил лапшу пропариться.

Ингредиенты для жареной рисовой лапши выбирались по принципу «что есть в наличии».

Он достал горсть оставшихся со вчерашнего дня проростков, пару свежих зелёных луковиц и немного нежного жёлтого лука-порея. Свинину нарезал тонкими полосками, разбил несколько яиц. Между делом перевернул лапшу в миске, чтобы она равномерно пропарилась.

Когда лапша была готова, а соусы и специи придали ей цвет, приготовление блюда не займет много времени. Сначала Цинь Ся обжарил яйца, затем добавил овощи и мясо, обжарил до полуготовности, после чего смешал их с рисовой лапшой и тщательно всё перемешал.

Он прикинул, что лапши получилось многовато. Даже если Юй Цзюцюэ присоединится, они вдвоём вряд ли всё съедят.

В этот момент в зал из-за двери нерешительно заглянул Цю Чуань:

— Хозяин, запах еды дошёл до переднего зала. Все спрашивают, что вы там готовите. Можно ли продать немного?

Лапши, конечно, было много, но не настолько, чтобы продавать. Однако если отказать, потом, когда они сядут за общий стол, точно привлекут к себе лишнее внимание.

Цинь Ся решил угостить. Он наполнил три тарелки и дал их Цю Чуаню, сказав:

— Передай, что это угощение. Пусть попробуют. Бесплатно.

Спустя несколько минут все, кто был в ресторане семьи Цинь, включая хозяина и работников, собрались за столом.

Чжэн Синьхуа сказала, что не голодна, и попросила себе лишь небольшую порцию. Цю Яо тоже ела совсем немного, разделив с ней по размерам порцию. Остальные трое получили по полной тарелке, причём тарелка Юй Цзюцюэ оказалась чуть больше остальных.

— Ух, — протянул Цю Чуань, поднося палочки с лапшой ко рту и сдувая с неё горячий пар.

Его юный возраст и аппетит делали его особенно восприимчивым к поздним перекусам. Он думал, что после закрытия возьмёт в кухне пару булочек, но сегодня ему достался такой сюрприз. Ранее он никогда не ел жареную рисовую лапшу. Она казалась чем-то средним между лапшой и фунчозой — тоньше первой, но толще второй.

Но когда он попробовал первую порцию, его глаза расширились от удивления.

Так вот какая она, жареная рисовая лапша!

Цю Чуань переглянулся со своей младшей сестрой, в глазах обоих светилось удивление и удовлетворение.

Рисовая лапша сильно отличалась от обычной. Она была более скользкой, но при этом упругой. Её тонкость делала блюдо лёгким и не перегружала желудок, поэтому Цю Чуань с жадностью ел её большими порциями, будто боясь, что она закончится.

Каждый кусочек жареной лапши был наполнен вкусом: хрустящие проростки, нежный жёлтый лук, а в следующем укусе — ароматные полоски мяса, пропитанные соусом.

Не замечая, как, Цю Чуань смёл половину тарелки.

Бесплатное угощение с жареной лапшой вызвало восторг у посетителей.

— Это просто идеально после выпивки, так согревает!

— Да, гораздо лучше, чем суповая лапша! Босс Цинь, это блюдо будет ещё в меню?

Цинь Ся уклончиво ответил:

— Сухую рисовую лапшу сложно достать, но если удастся получить больше, можно будет ввести её в меню на какое-то время.

Услышав, что это блюдо может больше не появиться, посетители принялись ещё энергичнее работать палочками, чтобы насладиться вкусом на полную.

Как и ожидал Цинь Ся, после того как убрали посуду, последние три стола гостей, доев жареную лапшу, расплатились. Юй Цзюцюэ вернулся к прилавку, чтобы подсчитать выручку.

В ресторане семьи Цинь цены варьировались: холодные закуски стоили от десяти до двадцати вэнь, блюда из овощей — около тридцати, мясные — от пятидесяти вэнь до сотни, а такие блюда, как рыба с квашеной капустой, могли стоять несколько цяней серебра за порцию, в зависимости от веса рыбы.

Три стола вместе с заказанным алкоголем принесли более четырёх лян, которые с мелодичным звоном перекатились в денежный ящик, знаменуя конец ещё одного успешного дня.

—

К концу февраля весна окончательно вступила в свои права.

Засохшие лотосы у ресторана начали оживать, ивы опускали свои зелёные ветви, а по поверхности воды плавали стайки диких уток. Гребцы, управляя лодками, катали отдыхающих.

Ресторан семьи Цинь проработал месяц, и доходы радовали глаз.

После вычета затрат на ингредиенты и зарплаты персонала оставалось достаточно, чтобы через полмесяца полностью окупить заранее уплаченную аренду за год. С такими темпами накопить на собственное помещение в городе или, как мечтал Цинь Ся, на ферму с рыбным прудом, рисовыми полями и местом для содержания птицы и скота, было вполне возможно.

Однако были и сложности.

Одной из главных проблем была нехватка рабочей силы. Хотя найти новых помощников было относительно несложно, найти подходящего повара оказалось крайне трудно.

Некоторые приходили устраиваться на работу, но после дегустации их блюд Цинь Ся никем из них не был доволен. Дело было не только в недостатке мастерства — многие из соискателей вызвали недоумение своим поведением.

Женщины-повара, бывшие популярными в прошлой династии, всё ещё находились на службе у знатных семей, тогда как в ресторанах и трактирах за плитой чаще всего стояли мужчины. Но многие из них были слишком самоуверенны. Некоторые подавали блюда, которые по уровню не дотягивали даже до стандартов начальной школы, но при этом смело требовали пять лян серебра в месяц. Цинь Ся даже не удостоивал их взглядом и просто выдворял за дверь.

Так как после нескольких попыток с наймом новых поваров Цинь Ся так никого и не выбрал, он в конце концов обратил внимание на Чжэн Синьхуа.

Чжэн Синьхуа работала помощницей на кухне: мыла и нарезала продукты, следила за огнём, бланшировала овощи и занималась тестом.

Цинь Ся изначально планировал, что если она будет справляться хорошо, то через три месяца увеличит ей зарплату вдвое, поставив на уровень полноценного «прикреплённого к печи» повара. Теперь же он задумался, а не стоит ли её «повысить» и обучить поварскому делу.

В один из дней после обеда, когда Юй Цзюцюэ тоже был в ресторане, они вдвоём пригласили Чжэн Синьхуа в свободную комнату для гостей. Чжэн Синьхуа, вытирая руки о фартук, не могла понять, зачем её позвали.

Когда Цинь Ся предложил ей научиться готовить и в будущем занять место повара, она даже вздрогнула.

— Как же так? Разве это возможно?

Она всегда видела себя простой работницей и даже не думала о том, чтобы стать «главным поваром». В ресторанах повара порой были даже важнее хозяина, и ей было сложно представить себя в этой роли.

Цинь Ся терпеливо объяснил:

— Почему нет? Всё зависит только от вашего желания, хотите вы учиться или нет.

Чжэн Синьхуа сжала губы и с горечью улыбнулась:

— Мне уже столько лет. В моём возрасте учиться чему-то новому — не мой удел.

Цинь Ся мягко возразил:

— Сестра, вы себя недооцениваете.

Он продолжил:

— Вы уже умеете готовить, у вас хорошие навыки нарезки. Учиться готовить блюда, которые сейчас подаются в ресторане, — это не так уж и сложно.

Чжэн Синьхуа задумалась. И правда, разве это не так?

Она ведь не была избалованной госпожой, которые не прикасаются пальцами к родниковой воде, или ленивым мужчиной, который даже уроненную маслёнку не поднимет. С детства, едва

доставая до плиты, она готовила для всей семьи. Ресторанные блюда, конечно, сложнее, чем домашняя еда, но по сути это лишь более изысканная версия привычного.

— Но что люди скажут? Женщина в роли повара может испортить репутацию заведения, — сказала она тихо, почти не поднимая глаз.

С виду она была мягкой и скромной, но именно на её плечах держалась вся семья: дети, старики, хозяйство.

Когда Чжэн Синьхуа всё ещё колебалась, заговорил Юй Цзюцюэ:

— Почему бы вам не попробовать? Считайте, что вы делаете нам одолжение. Вы ведь видите, что мы не можем найти повара, а одному моему мужу не справиться.

Эти слова оказали на неё большее влияние. После небольшой паузы она всё же согласилась попробовать. Цинь Ся сразу же приступил к обучению.

Блюда, которые подавали в обеденное время, были простыми, поэтому обучаться было легко. Чжэн Синьхуа, хоть и выглядела неуверенной, оказалась способной ученицей. Приготовление пищи — дело практики. Как только освоишь основы, то, следуя рецепту, можно приготовить почти любое блюдо. Спустя неделю Чжэн Синьхуа уже выполняла треть работы Цинь Ся, снимая с него значительную нагрузку.

В конце месяца Цинь Ся решил поднять ей зарплату до трёх лян серебра.

После этого, как заметили многие, Чжэн Синьхуа стала держаться увереннее: её осанка выпрямилась, голос стал громче, а на лице всё чаще появлялась улыбка.

С вопросом о поваре разобрались, но теперь не хватало помощников на кухне.

Цю Яо была ещё слишком юной. Ей приходилось передавать блюда, а также учиться грамоте и счёту, поэтому разорваться на две роли она не могла.

— Если так дальше пойдёт, вам стоит обратиться в бюро найма. Тянуть больше нельзя, — сказала Фан Жун, которая временно помогала в ресторане.

Она была рада помочь, ведь теперь её сын стал самостоятельным, дом не нуждался в дополнительных доходах, и её жизнь значительно упростилась. Но смотреть, как Цинь Ся и Юй Цзюцюэ изматывают себя, ей было тяжело.

Цинь Ся и Юй Цзюцюэ, выслушав её советы, решили, что так и поступят.

Вечером перед походом в бюро найма Цинь Ся взял лист бумаги и подошёл к Юй Цзюцюэ, который при свете лампы занимался шитьём. Юй Цзюцюэ, почувствовав его присутствие, поднял голову. Как он и думал, в руках у мужа был его контракт на продажу себя.

Тонкий лист бумаги положили прямо перед ним.

* Жареная рисовая лапша 麵

<http://bllate.org/book/13601/1206051>