

Цинь Ся не мог быть уверен, что его Божественная утка в точности повторит вкус блюда, которое когда-то готовила госпожа Сун. Но, несмотря на это, он вложил в её приготовление всю свою душу. Он выбрал утку породы Ма, весом два цзиня и три лян. Воду довёл до кипения с зелёным луком, имбирём и сычуаньским перцем, затем погрузил туда утку и бланшировал её в течение одной четверти часа, чтобы убрать запах сырого мяса. Пока шло ошпаривание, он сварил сироп из патоки, после чего тщательно смазал им кожу утки, чтобы создать глянцевую основу.

Следующий этап был самым важным — обжаривание в масле. Если его пропустить, кожа утки не приобретёт характерный золотисто-красный цвет. А если сразу поставить её на пар, такого эффекта просто не добиться. Цинь Ся предположил, что именно здесь повара дома Сун совершили ошибку. Либо вообще пропустили этот шаг, либо провели его неправильно. Масло нужно было разогреть, но не перегреть, иначе мясо утки станет жёстким.

Взяв утку крюком в одну руку, он другой аккуратно поливал её сверху горячим маслом. Процедуру пришлось повторить несколько раз, прежде чем кожа обрела нужный блеск и цвет.

Когда утка стала ровного золотисто-красного оттенка, он переложил её на тарелку и приступил к подготовке гарнира. Он тщательно промыл и бланшировал свиные языки и говяжий желудок, после чего нарезал их тонкими ломтиками вместе с весенними побегами бамбука и сушёными ароматными грибами.

Эти продукты казались несовместимыми, но их объединяло одно: все они обладали питательными свойствами, увлажняли и питали организм, укрепляя почки и наполняя энергией ци.

Цинь Ся предположил, что госпожа Сун добавляла их не случайно — вероятно, это была забота о здоровье домочадцев. А два вида овощей, скорее всего, использовались для усиления вкуса.

Перед тем, как поставить блюдо на пар, он постелил на тарелку кусок чистой хлопковой ткани и только после этого разложил ингредиенты слоями. Лишь затем сверху уложил утку, а края ткани поднял и плотно завязал, чтобы запечатать аромат и сохранить максимальную сочность мяса.

Последний этап — соус.

Он взял чашу наваристого бульона, добавил сироп, соль, белый перец и рисовое вино, равномерно пропитал ткань, а затем разложил сверху зелёный лук и имбирь.

Теперь оставалось поставить все на пар.

□□.....

Когда Сун Юньму и Сун Дунлинь прибыли в «Ресторан семьи Цинь», утка ещё не была готова. Поэтому Цинь Ся велел Цю Чуаню принести несколько закусок, чтобы гости не скучали.

Учитывая, что в прошлый раз сладкая соевая каша получила хорошие отзывы, он решил снова использовать ямс, но на этот раз приготовил из него десерт — паровой пирог с ямсом и финиковой пастой.

В книге «Сон в красном тереме» упоминается, что больная Цинь Кэцинь съела два кусочка угощения, присланного госпожой Цзя, и нашла его легким и легкоусвояемым. Тем десертом был паровой пирог с ямсом и финиковой пастой. Цинь Ся использовал для него деревянные резные формы, которые покупал для персикового печенья, и выбрал форму цветка сливы.

На блюде он разместил шесть аккуратных кусочков, а к ним подал чай из боярышника, пории и сушёной цедры мандарина.

«Ресторан семьи Цинь» — не элитный ресторан, в котором могут предложить дорогие чаи по сто лян за цзинь или изысканные сладости, не повторяющиеся изо дня в день. Но Цинь Ся и не стремился к этому. Его заведение имело свой стиль и свой вкус.

Помимо Божественной утки, он также приготовил несколько лёгких закусок, подходящих к столу.

\*\*\*

Прошло полтора часа, и наконец настало время доставать утку.

Он аккуратно развязал хлопковую ткань, вынул птицу из пароварки и переложил на тарелку. Затем, используя оставшийся мясной сок, он слегка протушил редьку и стебли латука, чтобы использовать их для украшения блюда. В завершение он полил всё устричным соусом.

Взяв тарелку, он отнёс её в зал сам.

Сун Юньму ещё не знал, насколько вкус соответствует воспоминаниям, но в тот миг, когда уловил аромат, ему больше не нужно было объяснений. Это была именно та самая утка.

По крайней мере, намного ближе к оригиналу, чем все жалкие попытки поваров дома Сун.

Цинь Ся поставил блюдо на стол, но не ушёл, а остался стоять рядом, ожидая оценки.

Слуги семьи Сун подошли к столу, взяли по кусочку утки вместе с гарниром и подали их своим господам. На тарелке каждое волокно мяса было отчётливо видно, а запах будоражил аппетит.

Сун Дунлинь ощутила, как у неё выделяется слюна. Она поймала себя на мысли: даже если бы никогда раньше не слышала об этом блюде, увидев его, точно не смогла бы удержаться и не попробовать.

Сун Юньму уже отправил первый кусочек в рот. Его лицо стало серьёзным. Казалось, он не просто пробовал вкус, но и сравнивал его с воспоминаниями. Мгновения шли, но на его лице не отражалось никаких эмоций. Он медленно, без лишних слов попробовал утку, свиной язык, говяжий желудок, а затем и все гарниры. Только после этого он плавно отложил палочки для еды, ничего не сказав.

Цинь Ся никак не мог понять, доволен он или нет. Поэтому просто опустил взгляд и продолжил ждать, внешне оставаясь совершенно невозмутимым.

Сун Дунлинь задумчиво смотрела на стебли латука в тарелке.

— Брат, ты помнишь? В самом начале в этом блюде не было латука.

Сун Юньму чуть заметно улыбнулся и спустя мгновение сказал:

— Я думал, ты уже забыла. Тогда ты была ещё совсем маленькой.

Сун Дунлинь покачала головой.

— Хотя я была маленькой, но всё же помню. В детстве я терпеть не могла латук, но мне нравилась мамина Божественная утка. Тогда мама стала добавлять латук в это блюдо, и он, впитав в себя утиной бульон, становился по-настоящему вкусным.

Лицо Сун Юньму слегка смягчилось, и он тоже погрузился в воспоминания.

— Помню, отец даже шутил, что надо отдельно готовить латук на утином бульоне и назвать это блюдо «Божественный латук».

Сун Дунлинь вдруг вспомнила ещё кое-что и с улыбкой добавила:

— А мама тогда сказала: «Латук с уткой? Такое сочетание может позволить себе только наша семья».

Сан Цзиньяо редко готовила сама. Даже Божественная утка, о которой её муж и дети не могли

забыть столько лет, подавалась на стол не так уж часто. А придуманный отцом «Божественный латук» и вовсе готовился от силы пару раз.

А потом Сан Цзиньяо умерла.

Она оставила после себя двоих детей и мужа, который на похоронах рыдал над её гробом, но не прошло и двух лет, как он решил узаконить свою наложницу и сделать её первой женой.

Сун Дунлинь уже давно не была той наивной девочкой, которая не разбирается в людях. Теперь, вспоминая прошлое, она понимала: отец предал их ещё до смерти матери. Иначе как мог он одновременно демонстрировать любовь к жене и в то же самое время предаваться страсти с Го И-нян, да ещё и дать ей родить сына?

Образ отца в её глазах давно рухнул. Теперь для неё самым важным было помочь старшему брату восстановить здоровье и не позволить глупому отцу оставить наследство сыну от Го И-нян. Ведь этот её так называемый «второй брат», на вид приличный молодой господин, на самом деле целыми днями пропадал в развратных кварталах.

Сун Дунлинь оборвала свои размышления. Закончив есть латук, она задумчиво сказала:

— Брат, мне кажется, блюдо, которое приготовил господин Цинь, похоже на то, что делала мать, по крайней мере на восемь-девять частей из десяти.

Сун Юньму мысленно согласился. Его молчание во время еды было вызвано именно этим.

Все предыдущие попытки поваров воссоздать Божественную утку превращались в обычную тушёную утку в соевом соусе. Гарнир никак не сочетался с мясом — каждый ингредиент существовал сам по себе, никак не сливаясь в одно целое.

Но утка, которую подал Цинь Ся, впервые отразила настоящую суть этого блюда. Идеальный баланс солёного и сладкого, насыщенный аромат, который глубоко проникал в мясо. Свиной язык, говяжий желудок и все овощи переплетались вкусами, создавая неповторимую гармонию.

— Босс Цинь, ваша кулинария действительно достойна восхищения. Я искренне преклоняюсь перед вашим мастерством.

Сун Юньму посмотрел на него с неподдельным уважением.

Получив столь высокую оценку, Цинь Ся наконец-то смог расслабиться.

— Вы слишком добры, господин Сун. Я всего лишь обычный повар, и моё единственное умение

— это готовка. Настоящая заслуга принадлежит госпоже Сун, ведь только она догадалась объединить столь разные ингредиенты, сделав их совершенным дополнением друг к другу. Действительно мастерская работа, достойная названия «Божественная».

Эти слова шли от самого сердца. Божественная утка могла бы стать фирменным блюдом любого элитного ресторана. Жаль, что госпожа Сун уже ушла из жизни. Если бы она смогла составить сборник рецептов, кто знает, возможно, её имя вошло бы в историю.

\*\*\*

Но даже несмотря на успех воссоздания блюда, Цинь Ся не забывал, что брат с сестрой ещё собирались научиться готовить его сами. Сначала он думал, что эти слова были просто вежливостью, а на практике за них придут заниматься слуги.

Однако Сун Дунлинь и впрямь закатала рукава и встала за работу.

Некоторые моменты можно было объяснить только на личном примере, поэтому Цинь Ся заново забил утку и начал всё с самого начала — с бланширования. Он подробно разобрал все сложные этапы, записал ключевые моменты на бумаге и передал их брату с сестрой.

Когда Сун Дунлинь освоила большую часть приготовления, оставаясь лишь с небольшими пробелами, которые можно было восполнить дома, день на дворе уже клонился к вечеру.

В качестве вознаграждения за труды Сун Юньму вручил ему тридцать лян серебра. Но и Цинь Ся не позволил гостям уйти с пустыми руками. Он подготовил для них ящик с паровыми пирожными из ямса и финиковой пасты, кунжутные лепёшки с сиропом из цветков османтуса и банку грушевого сиропа от кашля.

— Я много лет изучал кулинарию и придерживаюсь принципа «пища и лекарство имеют одно происхождение». Некоторое время я даже исследовал лечебные блюда. Этот грушевый сироп отличается от того, что продаётся на рынке. Если господин сомневается, можно показать его лекарю, чтобы он проверил состав. Однако не знаю, подойдёт ли он для вашего заболевания. Остальные рецепты лечебных блюд я также записал на бумаге. Думаю, повара в вашем доме смогут без труда их приготовить.

Цинь Ся передал несколько рецептов, которые в прошлой жизни узнал от старого врача традиционной китайской медицины, обладавшего семейными знаниями в этом ремесле.

Наблюдая за симптомами Сун Юньму, он понял, что они очень напоминают болезнь одного из его родственников, который страдал от сердечно-лёгочно недостаточности.

Этот недуг представлял собой сочетание заболеваний лёгких и сердца. Больной постоянно страдал от кашля, задыхался, чувствовал давление в груди, а также быстро уставал и не мог подвергать себя физическим нагрузкам. В традиционной медицине это состояние называли «лёгочная набухлость».

Когда-то Цинь Ся проучился у старого врача несколько месяцев, после чего записал множество полезных рецептов лечебных блюд. Позже он передал несколько таких рецептов родителям своего родственника, и, как рассказывали, в сочетании с медицинским лечением это действительно помогло.

Сейчас эти рецепты были бы ему без надобности, а вот Сун Юньму они могли бы пригодиться.

Сун Юньму болел уже много лет. За это время отец нанимал бесчисленное количество врачей, но состояние не улучшалось, и он давно перестал надеяться на выздоровление. Однако, успев дважды столкнуться с Цинь Ся, он понял, что это человек, которому можно доверять. Поэтому он принял коробку с лекарственным сиропом и записанные рецепты, заверив, что обязательно попробует их после возвращения домой.

А Сун Дунлинь, услышав слова «пища и лекарство имеют одно происхождение», будто погрузилась в раздумья. Она пришла в себя только после того, как Сяо Лянь тихонько напомнила ей о прощании. Благодарно поклонившись, девушка вместе с братом вежливо простилась с Цинь Ся.

\*\*\*

Теперь, когда вопрос с Божественной уткой был решён, а меню для юбилея в доме Сун было окончательно утверждено, Цинь Ся наконец-то смог немного расслабиться.

В это же время пришли хорошие новости из ямена. Воришки, которые крали кошек и собак, наконец были пойманы. Главный дознаватель вместе с подчинёнными вышли на их логово — заброшенный дом в пригороде. При обыске они обнаружили десятки пойманных кошек в клетках и ещё около десяти крупных собак.

Во время допроса выяснилось, что из-за строгого надзора в городе и неподкупного префекта эти люди не могли сбывать краденое мясо в Цинане. Поэтому они выдавали его за дичь и продавали в соседних уездах. Обычно они действовали только в сельской местности, но в этот раз получили крупный заказ, и в деревнях нужного количества не набрали. Вот и пришлось перейти к городским улицам, что и стало их ошибкой.

В итоге вся шайка, от главаря до последнего приспешника, получила штрафы и угодила в тюрьму. Изъятые кошки, увы, далеко не все выжили. Из-за долгого заточения многие умерли от голода и обезвоживания. Но большинству повезло — их успели спасти.

По этой причине стражники развесили объявления у ямена и Уличного управления, призывая всех, кто раньше подавал жалобу о пропаже питомцев, прийти и забрать их. Остальных, чьи хозяева не найдутся, выпустят на свободу.

Ян-гер с мужем также отправились туда и нашли свою пропавшую кошку. В тот же день, когда они привезли её домой, они специально зашли в дом Цинь, чтобы выразить благодарность. Цинь Ся, улыбаясь, сказал, что благодарить стоило не его, а Дафу.

Эта фраза была обычной шуткой, но Ян-гер действительно воспринял её всерьёз. После этого он раз в несколько дней приносил угощения для Дафу - когда покупал рыбку и креветки для своей кошки, заодно брал порцию и для храброго боевого гуся.

Цинь Ся также услышал, что в последние дни в переулках Фужун и Цзытан резко увеличилось количество людей, решивших завести гусей. Теперь за день можно было услышать гоготание не один и не два раза. Дафу нередко перекрикивался с соседскими гусями, устраивая громкие перепалки через забор, но что именно они обсуждали, оставалось загадкой.

\*\*\*

Что касается диких кошек, которые временно содержались во дворе уличного управления, то Цинь Ся и Юй Цзюцюэ тоже нашли время зайти туда. Они выбрали несколько знакомых кошек и забрали их к себе во двор, где те могли свободно приходить и уходить. Чтобы пушистые гости чувствовали себя уютнее, они разместили в переднем и заднем дворах миски с водой и кормом, а также несколько тёплых лежанок.

Кошка, которую Юй Цзюцюэ так долго вспоминал — трёхцветная самка, действительно осталась жить у них. Теперь каждое утро можно было увидеть её, растянувшуюся во дворе на солнце лапами вверх. Кроме того, они взяли ещё одного котёнка, который им особенно приглянулся, и отнесли его на кухню ресторана — ловить мышей. Этот маленький зверёк, не достигший и года, выглядел крепким и не боялся ни неба, ни земли, за что получил имя Сяо Ху — «Маленький Тигр».

По характеру он был дерзким и бесстрашным. Не прошло и нескольких дней, как он подружился с Чжао Цаем. Однако в выделенной ему кошачьей лежанке он ни разу не спал — предпочитал делить подстилку Чжао Цая и даже умудрялся отбирать у него мясо.

Появление нового жильца добавило веселья на кухне, особенно для маленькой Цю Яо, которая просто обожала Сяо Ху и мечтала спать с ним в обнимку.

Когда Цинь Ся узнал об этом, он сразу же дал Цю Чуаню несколько медных монет и велел сходить в аптеку за порошком от блох и клещей, чтобы обработать обоих пушистых постояльцев.

Раз уж они живут в ресторане, то должны быть чистыми.

\*\*\*

К середине марта весна постепенно подходила к концу. Впервые за долгое время Янь Вэй снова появился в «Ресторане семьи Цинь» и принес новую партию товаров. В этот раз он привёз семь-восемь диких кроликов, по пять-шесть фазанов и уток, а также гирлянду перепелов, сбитых на охоте.

Все, кроме перепелов, были забиты без повреждения туши, как и просил Цинь Ся. Их можно было держать в клетках и забивать только после заказа клиента.

— Кроме того, у меня есть немного сережек утуна\*. Их насобирали мои младшие братья и сёстры в горах. Если они вам не нужны, я отнесу их на рынок.

(ПП: утун - китайское зонтичное дерево)

Юй Цзюцюэ не знал, что такое «ву шу ман», поэтому, услышав это название, с любопытством посмотрел в сторону.

В корзине он увидел кучу красных пушистых штук, напоминающих гусениц, и немедленно отшатнулся назад.

— Что это за твари?!

Прямо у него на глазах Цинь Ся опустил руку в корзину и схватил пригоршню этих «гусениц». Лицо Юй Цзюцюэ тут же побледнело.

Цинь Ся рассмеялся. В этот момент мимо проходила Чжэн Синьхуа, и он протянул руку вперёд, показывая ей добычу.

— Сестра Чжэн, а вы знаете, что это такое?

Чжэн Синьхуа сначала вздрогнула, но, присмотревшись, засмеялась. Увидев же испуганный вид Юй Цзюцюэ, она сразу догадалась, в чём дело.

— Сяо-чжангуй, не бойтесь. Это не насекомые, а цветки утуна! В деревнях их называют «серёжками утуна», а ещё — «ву шу ман».

Услышав это, Цю Чуань тоже подошёл посмотреть.

Цинь Ся отсыпал ему пару штук, и тот, разумеется, сразу принялся ими размахивать, пугая маленькую Цю Яо. Девочка визжала и носилась по двору, спасаясь от «страшных насекомых».

Юй Цзюцюэ уже понял, что это не живые существа, но всё равно ощущал внутренний дискомфорт.

— И это... можно есть?!

Выглядит-то жутко...

— Можно. В детстве моя бабушка любила делать с ними пельмени.

В городе такие вещи встречаются редко, потому что, даже если они падают на землю, их быстро затаптывают, переезжают телеги, а потом подметают уборщики.

Он вспомнил, что когда учился в начальной школе, на территории росло много зонтичных деревьев. А поскольку он с детства был помешан на еде, то каждый день после уроков тащил с собой одноклассников, помогать собирать серёжки. Порой ему удавалось набить целый мешок.

\*\*\*

Цинь Ся купил у Ян Вэя всю корзину цветков утуна. А к вечеру Чжэн Синьхуа замесила тесто, чтобы сделать из них начинку для паровых пирожков. В фарш пошли измельчённые серёжки, а также чеснок для аромата и шкварки, чтобы смягчить их резкий специфический вкус.

Так как Юй Цзюцюэ, по всей видимости, ни за что бы не съел «красных гусениц», Цинь Ся отдельно сделал ему начинку из трёх свежих ингредиентов и попросил Чжэн Синьхуа слепить для него несколько булочек Сансянбао.

Поначалу это должно было быть просто ужином для своих, но когда булочки достали из пароварки, их запах привлек гостей. Цинь Ся обернулся и увидел знакомое лицо. Это был Сяо Шоу, управляющий торгового дома, который в прошлый раз сопровождал Син Имина на званый обед.

Тот замахал руками:

— Не говорите! Дайте угадать! Это же булочки с серёжками утуна, верно?

Цинь Ся, улыбнувшись, кивнул. После пары вежливых фраз он махнул Цю Чуаню, чтобы тот

отнёс тарелку горячих булочек за стол гостя.

Сегодня Сяо Шоу пришёл один. Он заказал остро-кислый арахис, хрустящие жареные потроха, порцию из шести жареных перепелов и ассорти из мяса в пряном рассоле. Всё это были закуски к вину, которое он выбрал — небольшой кувшинчик Ма́гу.

Ма́гу было южное вино, которое в последнее время перевозили с юга на север. В отличие от местного северного вина, оно имело более мягкий вкус и сладковатое послевкусие.

По крайней мере, так отзывались знатоки. Сам Цинь Ся не любил спиртное — для него любое вино было одинаковым.

Когда Сяо Шоу взял булочку палочками, откусил кусок и распробовал начинку, его лицо озарилось блаженной улыбкой, а и без того узкие глаза сузились в щёлочки.

— Обожаю такие вещи! Сколько лет не ел! — он удовлетворённо вздохнул и добавил, подкалывая: — Я смотрю, самые лакомые штуки в вашем ресторане остаются для своих!

Цинь Ся не стал комментировать. Если он видел на рынке редкие и вкусные продукты, но не покупал, то у него буквально чесались руки. Но когда привозили немного, то их не хватало, чтобы готовить гостям на постоянной основе. В таком случае кому продавать? Одному зажиточному клиенту? Или другому?

В любом случае кому-то да не достанется, так что он просто оставлял продукты себе.

Булочки Цинь Ся не включал в счёт, они не стоили таких денег. Тем более, они не могли сравниться по ценности с западными ножами и чайными брикетами, которые Сяо Шоу как-то специально привёз ему в подарок.

\*\*\*

Сяо Шоу насладился ужином, но, ещё не доев, уже начал загадывать следующий.

— Как насчёт вонтонов с желтопёрым окунем?

Весна — начало лета лучшее время для желтопёрых окуней, так что это было несложно.

Цинь Ся кивнул. Тогда Сяо Шоу внезапно сменил тему:

— В конце месяца наш торговый караван вновь отправляется в путь. В этот раз сначала двинемся на юг, потом на восток, везём шёлк, фарфор и чай. Босс Цинь, не хотите ли что-то привезти?

Сяо Шоу ожидал, что Цинь Ся попросит редкие южные товары, но его первый вопрос удивил.

— Ваш караван заезжает в приморские города?

Сяо Шоу был искушённым торговцем, поэтому сразу догадался, к чему клонил собеседник.

— Босс Цинь, вы хотите морские деликатесы?

Цинь Ся кивнул, и Сяо Шоу уточнил:

— Речь о морском огурце, трепангах, гребешках и подобных вещах?

Цинань находился далеко от моря, и местные жители ели морепродукты лишь изредка, да и то только самые редкие и дорогие, которые подавались лишь в лучших ресторанах.

Однако Цинь Ся сказал:

— Мне нужны не столько эти диковинки, сколько сушёная морская рыба, сушёный кальмар, морская капуста, креветочные хлопья и тому подобное.

Сяо Шоу покачал головой:

— Не стану лукавить, моя семья таким товаром не торгует. Хотя когда-то пробовали, но в наших краях цена на это невысока, товар застаивается, и в итоге мы отказались от этой затеи. Но у моего брата в лавке есть кое-какие сушёные морепродукты. Если хотите, я передам ему сообщение, и вы сможете взять у него по хорошей цене.

Заметив, что Цинь Ся хочет что-то сказать, он поднял руку, останавливая его:

— Не стоит думать, что вы мне чем-то обязаны. Напротив, если вы у него купите, он ещё и поблагодарит вас.

Цинь Ся давно надеялся заполучить такие продукты. Услышав о них от управляющего Сяо накануне, он на следующий же день отправился вместе с Юй Цзюцюэ в лавку, принадлежащую торговому дому Юэ.

Они вошли в помещение, нашли одного из приказчиков и, назвав имя управляющего Сяо,

попросили встречи с владельцем. Однако к ним вышел неожиданный человек — старый знакомый.

— Брат Цинь?

— Брат Вэй?

Оказалось, что лавкой торгового дома Юэ управлял Вэй Си, младший брат Вэй Чао. И сегодня он как раз по поручению хозяина ожидал друзей управляющего Сяо.

— Управляющий занят семейными делами и не может присутствовать лично. Надеюсь, брат Цинь не будет в претензии, — вежливо сказал Вэй Си.

Вэй Си и Цинь Ся были знакомы не так близко, как Вэй Чао, поэтому, обменявшись поклонами, Вэй Си повёл их в кладовую, где хранилась партия сушёных морепродуктов.

Не успели они войти, как Цинь Ся сразу же ощутил «запах моря».

Но это был не аромат свежей рыбы, а специфический солоноватый запах давно высушенных морепродуктов.

Юй Цзюцюэ без лишних слов потер нос, а Цинь Ся с любопытством заглянул в ящики.

— Эта партия хоть и залежалась, но качество отменное. Старший брат Цинь, выбирайте, что пожелаете, — сказал Вэй Си.

Цинь Ся с энтузиазмом углубился в кладовую. Перед ним стояли четыре ящика, и Вэй Си поочерёдно открыл каждый из них.

Осмотрев содержимое, Цинь Ся неожиданно обнаружил немало приятных сюрпризов.

Кроме различных вяленых рыб, сушёных водорослей, покрытых толстым слоем соли, и целого мешка гребешков, в ящиках также оказались сушёные кальмары и медузы.

Неудивительно, что эта партия залежалась — в уезде Цинань почти никто не знал, как готовить такие продукты.

— Раз уж их не удаётся продать, зачем вы закупили такую партию? — спросил Цинь Ся.

Вэй Си коротко пояснил ситуацию: их управляющего попросту провели.

— Благо изначально закупка была недорогой, но продать товар никак не удаётся. Он только занимает место, а выбрасывать жалко. Теперь остаётся лишь как можно быстрее избавиться от него, — с лёгким вздохом сказал он.

Цинь Ся поинтересовался ценой и был поражён — это было практически даром. Теперь он понимал, почему вчера Сяо Шоу говорил, что если он купит эти морепродукты, хозяин лавки ещё и поблагодарит его. Сушёные морепродукты хранятся годами, а с такой ценой не забрать всё оптом было бы просто преступлением.

Другие не знают, как их готовить, но у него-то полно способов превратить эти скромные на вид ингредиенты в изысканные блюда.

Видя, что Цинь Ся столь щедр, Вэй Си задумался, а затем достал из кладовой ещё один небольшой ящик.

— Старший брат Цинь, у нас тут ещё дешёвые плавники акулы есть. Остались от прошлой партии — уж слишком мелкие, но стоят совсем дёшево. В вашем ресторане они пригодятся?

\*Паровые пироги из ямса с финиками 蒸 薯 糕 卷

Булочки Сансян 三 鲜 包 (три вида деликатеса)

Сережки утуна 乌 冬 卷

<http://bllate.org/book/13601/1206058>