

Нужно признать, Вэй Си действительно умел вести торговые дела.

Цинь Ся не хотел оказаться простаком, но, учитывая давние связи между семьёй Вэй и его собственной, он не слишком переживал о том, что его могут обмануть. Поэтому из вежливости он всё же подошёл поближе и взглянул на товар.

Как человек, который уже две жизни посвятил кулинарии, Цинь Ся никогда не идеализировал акульки плавники, несмотря на их элитный статус. В своём частном ресторане, который он открыл позже, он никогда не использовал их в качестве громкого рекламного трюка. Но это не мешало ему с первого взгляда определять качество и сорт этого продукта.

Акульки плавники классифицировались по форме: цельные (□□) и разрозненные (□□), а также по месту среза. Наименьшей ценностью обладали "корневые" плавники (□□), полученные из анального плавника акулы.

Плавники, которые предлагал Вэй Си, действительно были "корневыми" и, как он говорил, имели некоторые дефекты. Но, в конце концов, это всё ещё были акульки плавники.

Крупные рестораны брезговали таким товаром, но мелкие заведения были бы счастливы приобрести их по низкой цене. Акульки плавники можно было приготовить как изысканное ресторанное блюдо, а можно было найти более демократичный способ их использования.

Цинь Ся взял пару кусков, внимательно осмотрел их и слегка поколебался.

— Сколько?

Вэй Си не назвал цену вслух, а просто показал цифру пальцами. Затем склонился ближе и сказал вполголоса:

— Эти плавники хоть и сломанные, но всё же товар ходовой. У нас в торговом доме на них уже глаз положили несколько человек, но подходящего покупателя пока нет. Если брат Цинь возьмёт, я сбавлю цену и продам в первую очередь вам.

Цинь Ся не возражал помочь ему «закрыть сделку».

Сделка была заключена мгновенно. Цинь Ся отправился на улицу, нанял повозку и увёз пять больших и малых ящиков. Вэй Си лично проводил его до выхода из торгового дома, невозмутимо принимая завистливые взгляды своих коллег.

Вернувшись в своё заведение, Цинь Ся сразу же вынес из кладовой несколько циновок и разложил весь товар во дворе, оставляя его на просушку. Солёный запах морских продуктов тут же разлетелся по всей округе.

Кроме самого Цинь Ся, никто из присутствующих никогда не сталкивался с сушёными морепродуктами. Чжуан Син, скривив лицо, зажал нос и шёпотом спросил Чжэн Синьхуа:

— Сестра Чжэн, а наш чжангуй точно не попался на обман? Эти штуки так воняют... их вообще можно есть?

Чжэн Синьхуа уставилась на него с жалостью. Разве можно сомневаться в глазах нашего хозяина, когда дело касается ингредиентов? Кто вообще способен его провести?..

— Это не наше дело, — отмахнулась Чжэн Синьхуа. — Лучше займись нарезкой ингредиентов, а то опоздаем с обедом. Разве ты не слышал? Чжангуй сказал, что сегодня в меню добавляется тушеная курица с рисом.

Куры уже были забиты, ощипаны и аккуратно сложены в большую миску. Чжэн Синьхуа мысленно повторила длинный список ингредиентов, который утром перечислил Цинь Ся, затем выбрала нужные продукты и сложила их в корзину: картофель, красный лук, зелёный перец, сушёные ароматные грибы... А также имбирь и горсть сушёного перца чили.

Сушёный перец был не слишком жгучим, он нужен был лишь для аромата. Если сделать блюдо слишком острым, его просто перестанут заказывать.

Пока Чжэн Синьхуа и Чжуан Син погрузились в нарезку овощей и маринование мяса, Цинь Ся во дворе наполнил таз водой и принялся промывать морепродукты, смывая с них остатки соли.

Рядом стоял Юй Цзюцюэ и внимательно слушал объяснения:

— Сушёный кальмар хорош в тушёном мясе, оболочку медузы можно использовать для холодной закуски, ламинария после замачивания отлично подойдёт для супа с рёбрышками. А крупные сушёные кальмары можно поджарить, нарезать полосками и подавать к вину.

Пусть пока нет свежих морепродуктов, но даже сушёные могли скрасить тоску по морскому вкусу.

Неподалёку Цзао Цай и Сяо Ху вертелись вокруг разложенных продуктов. Первому запах не понравился, он сморщил нос и уныло опустил хвост. А вот Сяо Ху с интересом уставился на сушёную рыбу и осторожно похлопал лапой по её голове.

Юй Цзюцюэ рассмеялся:

— Сяо Ху, эта рыба слишком солёная, тебе нельзя её есть.

Но котёнок не слушал, он уже переключился на другую рыбу и продолжал свои

«исследования».

Пока морепродукты замачивались (а это требовало не меньше ночи), Цинь Ся, отряхнув мокрые рукава, направился на кухню — пора было готовить курицу.

Маринованные кусочки курицы стали насыщенного золотистого цвета, а нарезанный картофель Чжэн Синьхуа уже слегка обжарила до румяной хрустящей корочки.

Первым делом Цинь Ся разогрел масло и начал карамелизировать сахар. Кусочки каменного сахара растаяли, превратившись в густую карамель с глубоким янтарным оттенком. В этот момент в кипящее масло были отправлены куриные кусочки, и он быстро обжарил их на сильном огне.

Когда курица покрылась глянцевой глазурью, он добавил лук, имбирь, перец чили, затем соевый соус, рисовое вино, чёрный перец и продолжил тушить. Как опытный повар, он мог по одному лишь запаху определить баланс соли и специй. Он уловил богатый аромат, который говорил ему, что блюдо близко к совершенству. Добавил красный лук и грибы, залил воду и накрыл крышкой:

— Тушить 45 минут, затем добавить картофель. Через 15 минут снять крышку и уварить соус.

Передав процесс Чжуан Сину, он оставил его следить за финальной стадией. Весь процесс был не просто работой, но и обучением. С завтрашнего дня это блюдо появится в основном меню, и Чжэн Синьхуа должна была приготовить его самостоятельно. Если справится — значит, рецепт закреплён.

Но недорогие комплексные обеды — лишь часть работы Цинь Ся. У него было немало особых гостей, которых тоже нужно было обслужить. Например, сегодня хозяин Син И Мин, хозяин кондитерской, снова пришел с семьей. Он заранее забронировал столик и специально заказал ветчину. Более того, он даже привез свои ингредиенты — заранее отправил слуг с двумя кусками отборного вяленого окорока, а те, передав заказ, передали Цинь Ся и его пожелания приготовить их в лучшем виде.

- Босс Цинь, наш господин сказал так: «Такой прекрасный окорок, если я сам попробую его приготовить, боюсь, только испорчу. Лишь в ваших руках он не пропадет зря. Готовьте как угодно, главное - не оскверните этот кусок мяса. Второй окорок - для вас лично, оставьте себе».

Слушая эти слова, Цинь Ся легко мог представить выражение лица Син Имина, когда тот их произносил.

Но так же, как он радовался, когда удавалось заполучить несколько ящичков сушеных морепродуктов, получение столь отменного окорока мгновенно вызвало у него бурю кулинарных идей. Первым делом следовало приготовить блюдо «Мижи хофан», ведь

присланный Син Имином окорок относился к высшей категории мяса, известной как «шанфан».

Окорок, пропитанный солью до самых волокон, требовал особого способа приготовления, чтобы заменить его солоноватый вкус на сладость сиропа. Для этого его нужно было неоднократно пропаривать. Цинь Ся уже заранее промыл окорок в воде с золой, тщательно соскоблил кожуру маленьким ножом, затем добавил жёлтое рисовое вино и душистый перец и поставил на паровую обработку на полчаса. Это был первый этап.

После этого первую вытопившуюся жидкость слили, добавили каменный сахар и еще немного жёлтого вина, а затем снова отправили мясо на пару. Это был второй этап.

А третий – решающий. Когда вторичная вытопка завершилась, бульон удалили, а к мясу добавили еще немного каменного сахара, жёлтого вина и несколько ломтиков свежего имбиря. Когда сахар начал плавиться, в пароварку отправили заранее очищенные белые лотосовые семена и оставили на время одной палочки благовоний.

Наконец, крышку сняли, а ветчину нарезали на толстые ломти и разложили на блюде, окружив ее лотосовыми семенами. Затем поставили на огонь кастрюлю и приготовили сироп – из каменного сахара, мёда, двух ложек ароматного масла и небольшого количества чистой воды. Когда смесь слегка закипела, ею равномерно полили мясо.

Готовое блюдо было в меру солёным и сладким, густым и ароматным – истинное воплощение слов «мягкий, словно коралл, прозрачный, как янтарь».

Но даже после этого приготовления большая часть окорока оставалась нетронутой. А так как весной в изобилии рос молодой бамбук, Цинь Ся решил приготовить еще одно блюдо – суп «Яньдусянь» в версии с ветчиной.

Существует множество разновидностей «Яньдусяня», но традиционно его готовят с солёным мясом. Использование ветчины – более изысканный вариант, а для полноты вкуса в суп также добавляют свежее мясо с задней свиной ноги. Все ингредиенты отправились в большую кастрюлю и томились на медленном огне, постепенно превращая бульон в насыщенный, молочно-белый отвар.

Настоящий «Яньдусянь» всегда соответствует восьми ключевым критериям: цвет супа должен быть белым, мясо – нежным и пропитанным бульоном, но не жирным, молодой бамбук – хрустящим и ароматным, вкус – предельно свежим и насыщенным. Настоящая «первая весенняя свежесть» в каждом глотке.

К обеду «Ресторан семьи Цинь» был переполнен гостями. Хотя в дневном меню по-прежнему оставались несколько классических блюд, половина посетителей выбрали именно курицу с рисом, желая попробовать новинку.

Цю Чуань и Цю Яо суетились, словно два волчка, непрерывно сновали между передним залом и кухней, принимая заказы и подавая блюда. Именно такую картину увидел Син Имин, когда вошёл в ресторан вместе с женой и дочерью.

Юй Цзюцюэ сам подошёл их поприветствовать. Взрослые лишь успели обменяться парой вежливых фраз, как Син Юань уже схватила его за руку.

— Дядюшка, здравствуйте!

Юй Цзюцюэ улыбнулся:

— Привет, Юань-Юань.

Задумавшись на мгновение, он вдруг добавил:

— Дай-ка угадаю, ты ведь хочешь пойти во двор посмотреть на щенка?

Син Юань смущённо округлила глаза, словно её тайна была раскрыта.

Юй Цзюцюэ тут же прибег к главному козырю:

— Во дворе теперь не только щенок, но ещё и маленький котёнок.

Как только он увидел, как у девочки вспыхнули глаза, добавил:

— Но сначала нужно хорошо покушать, только тогда я позову их поиграть с тобой.

Син Юань радостно закивала:

— Тогда я обязательно съем всё до последнего кусочка!

Син Имин рассмеялся и добавил:

— Гляжу, у вас сегодня полно народу, так что не беспокойтесь о нашем столе.

Не успел он договорить, как со стороны стойки раздался чей-то голос, звавший к расчёту.

Цуй Жао, увидев это, подтолкнула Юй Цзюцюэ:

— Что за церемонии, считай, что мы у себя дома. Если чего не хватает, сами возьмём.

Юй Цзюцюэ с виноватой улыбкой извинился:

— Простите, тогда я ненадолго оставлю вас.

Быстро подойдя к стойке, он собрал медные монеты и заодно продал ещё десять обеденных талонов студенту, что пришёл заказывать.

В это время на кухне Цинь Ся обжаривал куриные наггетсы без костей и картофель фри. Он помнил, что Цуй Жао и Син Юань это любят, поэтому решил приготовить побольше, чтобы заодно предложить и другим гостям.

Едва Цю Яо успела сообщить, что семья Син Имина уже прибыла, как сам глава семейства, заложив руки за спину, уже заглядывал в кухню. Цинь Ся молча зачерпнул из масла несколько свежих кусочков хрустящего мяса, положил в чашку и протянул ему.

Син Имин радостно ухмыльнулся:

— Ха, каждый раз, когда я прихожу к тебе, никогда не уйду с пустыми руками!

С этими словами он подхватил палочками кусочек мяса, подул на него и уже собирался отправить в рот, как вдруг услышал голос дочери:

— Папа! Ты опять ешь один!

Син Имин так испугался, что чуть не уронил лакомство.

— Доченька, что ты такое говоришь! Папа вовсе не ест один, а просто пробует, чтобы убедиться, что вкусно!

Подмигнув Цинь Ся, он нарочито серьёзно добавил:

— Хм, мне кажется, тут не хватает соли и перца.

Цинь Ся едва сдержал улыбку и кивнул. Цуй Жао покачала головой, глядя на этого взрослого ребёнка, и вместе с Син Юань направилась в отдельную комнату.

На стол к семье Син первыми подали тушёную ветчину в сладком сиропе и суп «Яньдусянь», а затем принесли хрустящие наггетсы с картофелем фри, к которым подали две приправы – соль с перцем и домашний томатный соус Цинь Ся.

Оставшуюся часть куриных кусочков и фри пересыпали солью с перцем, встряхнули, разложили по маленьким тарелкам и выставили на продажу – по 50 монет за порцию, всего 20 порций. Стоило вынести их в зал, как их тут же расхватили, а тем, кто опоздал, оставалось лишь вздохнуть с досадой.

После полудня одни посетители сменяли других. Юй Цзюцюэ, потирая шею, листал книгу учёта и записывал свежие доходы. Цю Чуань, наконец получив передышку, присел на табурет у входа, поглядывая на прохожих. Всякий раз, когда кто-то задерживал взгляд на вывеске ресторана, он тут же вставал, зазывая их внутрь.

Но внезапно, когда он отвёл взгляд и снова повернулся к улице, перед ним будто выросла стена. В груди екнуло, и он медленно поднял голову. Перед ним стояло пятеро мужчин, каждый не ниже восьми чи (примерно 1,9 м).

Цю Чуань вскочил с табурета:

— У-уважаемые гости, желаете пообедать?

Лишь встав во весь рост, он понял, что едва дотягивается им до пояса.

Один из мужчин, глядя на него сверху вниз, заговорил мощным голосом:

— Раз пришли в ресторан, то, конечно, будем есть. Или, по-твоему, зачем ещё? Эй, малыш, у вас есть свободные столы?

— Есть, конечно есть! Только что освободился большой стол, прошу вас внутрь!

Цю Чуань боялся медлить хоть секунду, будто бы его могли уложить одним ударом.

Пятеро мужчин прошли следом за ним и уселись за стол, заполнив его до краёв. Их габариты были такими внушительными, что соседние гости невольно втянули головы в плечи.

За соседним столом сидели двое студентов. Они тут же ускорились, доедая свой обед, и поспешили рассчитаться.

Цю Чуань налил крепким гостям чай.

— Господа, что будете заказывать? У нас есть комплексные обеды: одно мясное блюдо, два овощных, и можно добавить ещё гарнир за пять монет – тогда можно есть досыта.

Но, договорив, он вдруг понял: если они действительно возьмут такую опцию, то ресторан

останется без риса.

— Нам не нужны ваши дешёвые наборы, мы не птицы! Давай нам побольше мяса! Двадцать больших маньтоу! И два больших кувшина хорошего вина! У вас есть вино?

Цю Чуань поспешно закивал:

— Есть байцзю и жёлтое вино. Если нужно что-то другое, можем достать из винного лавки.

— Тогда принеси два кувшина байцзю.

Затем они потребовали озвучить меню. Цю Чуань быстро сообразил и начал перечислять сытные мясные блюда. Его выбор пришёлся гостям по вкусу, и они тут же стали заказывать.

— Принеси нарезку свиной головы, тушёные свиные уши, свинину в чесночном соусе и тушеную свиную рульку.

Но даже после этого они выглядели не вполне довольными.

Цю Чуань осмелился предложить:

— Господа, любите ли вы острую пищу? У нас есть пряная курица и мясо в остром соусе. Если хотите рыбу, могу предложить кисло-пряную рыбу или обжаренные кусочки свинины в уксусе. А ещё у нас есть редкое блюдо - «Ореховые почки». Наш главный повар готовит его просто восхитительно.

Мужчина наострил уши:

— Что за «Ореховые почки»? Объясни.

Цю Чуань с улыбкой пояснил:

— В этом блюде нет орехов. Оно готовится из жареных свиных почек, нарезанных особым способом, так что они выглядят как орехи. К тому же оно особенно полезно для здоровья мужчин!

— Отлично! Берём!

Мужчина с силой шлёпнул по столу, отчего Цю Чуань вздрогнул. Но про себя подумал: «Вот и нашли, куда деть почки, которые утром принёс мясник Го».

Кроме «Ореховых почек», посетители заказали ещё два мясных блюда. Цю Чуань записал всё в свою записную книжку и поспешил передать заказ на кухню.

По пути он проходил мимо стойки, где его окликнул Юй Цзюцюэ.

— Цю Чуань, кто эти люди за тем столом?

Даже на расстоянии их присутствие казалось пугающим. Громкие голоса и мощные фигуры этих гостей уже спугнули несколько человек.

Цю Чуань с некоторым замешательством ответил:

— Я не знаю, чем они занимаются, но заказали дорогие блюда и два кувшина вина.

Юй Цзюцюэ уловил скрытый смысл: Цю Чуань опасался, что они могут попытаться уйти, не заплатив.

Но Юй Цзюцюэ не волновался. Он спокойно сказал:

— Не переживай. Если они и правда захотят устроить беспорядок, есть стражники из Уличного управления, они разберутся.

Цю Чуань кивнул. Уличные стражники были постоянными клиентами ресторана. Чжангуй всегда угощал их вином и закусками, так что за всё время работы заведения почти не было случаев, когда кто-то пытался устроить неприятности.

Он поспешил на кухню.

Цинь Ся мельком взглянул на заказ и решил лично приготовить сложные блюда, а остальные поручил Чжэн Синьхуа.

— Ни одного овощного блюда? Да и «Ореховые почки» вдруг кому-то понадобились...

Цинь Ся удивился. Он готовил это блюдо для нескольких постоянных клиентов, но в последнее время никто его не заказывал. Да и свежие свиные почки доставляли не каждый день. Обычно, если они и были в наличии, их жарили на сильном огне с зелёным луком, и этого большинству хватало.

Цю Чуань передал описание тех посетителей, его голос звучал обеспокоенно:

— Чжангуй, как думаете, они точно расплатятся?

Цинь Ся отложил список заказов и ответил:

— В нашем деле главное - быть открытыми для всех. Нельзя судить по внешности. А если не заплатят, всегда можно обратиться в Уличное управление.

Цю Чуань почесал затылок и рассмеялся:

— Чжангуй, вы говорите то же самое, что и сяо-чжангуй. Недаром вы пара!

Чжэн Синьхуа, проходя мимо, слегка щёлкнула его по лбу и улыбнулась:

— Ты всё болтаешь? Живо за работу!

Цю Чуань тут же убежал.

Цинь Ся усмехнулся, обдумывая его слова, и велел Чжуан Сину приготовить свиные почки.

«Ореховые почки», несмотря на название, не содержали орехов. Их особенность заключалась в том, что после правильной нарезки и обжарки они становились похожими на ядра грецкого ореха. Разумеется, точное происхождение названия давно утеряно.

Главное в приготовлении этого блюда - мастерство владения ножом. Почки нарезались толстыми прямоугольными кусками. Важно было сохранить достаточную толщину, иначе на них не удастся сделать фигурные надрезы.

Когда надрезы были выполнены правильно, почки во время жарки приобретали нужную форму: не рассыпались и не скручивались в бесформенные куски.

Затем их жарили во фритюре до золотистой корочки и подавали с солью и перцем.

К счастью, в запасе ещё оставалось немного смеси из-под приготовления хрустящего мяса, так что не пришлось готовить её отдельно.

Тем временем в переднем зале.

К этому моменту время обеда уже прошло, посетителей становилось всё меньше. Но в дальнем углу сидели двое, которых нельзя было не заметить. Они пришли ещё с самого открытия ресторана и до сих пор не ушли. При этом, хотя за столом было всего двое, перед ними стояло шесть тарелок, и они ели так, словно могли сравниться с той пятёркой громил.

Юй Цзюцюэ время от времени бросал взгляд в угол зала. Каждый раз, когда его взгляд случайно встречался с глазами одного из тех двоих, сидящих за дальним столом, ему казалось, что те поспешно отводят глаза. Он слегка нахмурился, огляделся, снова посмотрел на них, затем на пятерых могучих гостей за соседним столом. В груди зародилось беспокойство – похоже, сегодняшний день не пройдёт спокойно.

И его предчувствие было не напрасным.

В углу ресторана.

Лянь У сидел, потирая живот, который уже был готов лопнуть от переедания. Он взглянул на сидящего напротив него мужчину и негромко пробормотал:

— Брат Эр-Мао, ты уверен, что этот способ сработает? Мне кажется, действовать надо было, пока тут было много людей. Сейчас народу мало, если хозяин начнёт спорить, нам некому будет подыграть.

Мужчина, которого звали Эр-Мао, обладал весьма непрезентабельной внешностью – на его подбородке темнел покрытый волосками родимый нарост, отчего он выглядел ещё более пронырливым.

За столом стояла гора тарелок. Из всей этой еды Лянь У успел съесть лишь треть – всё остальное отправилось в утробу Эр-Мао.

Тот с усмешкой махнул рукой:

— Ты, щенок, ничего не смыслишь! Обернись-ка и скажи мне, что видишь.

Лянь У неуверенно оглянулся. За столом неподалёку сидел один из пяти громил, его мощная рука, толщина которой почти достигала бедра Лянь У, сжимала огромную рульку, от которой он с аппетитом откусывал.

Лянь У вздрогнул:

— Брат, мне кажется, с ними лучше не связываться. Может, пока не поздно, просто уйдём?

Эр-Мао метнул в него гневный взгляд:

— Трус! Я обошёл десятки трактиров в этом городе – и хоть раз допустил осечку? Если сейчас

сбежишь, в лучшем случае наешься на халяву. А если провернём дело, хозяин ещё и деньги нам заплатит, лишь бы не раздувать скандал!

Он снова сунул в рот палочками кусок мяса, прожевал и, брызгая слюной, заговорил дальше:

— Ты сам сказал, что те бугаи опасные, верно? Вот это нам и на руку! Подумай: если мы «найдем» в еде какую-нибудь гадость, разве они не вспыхнут от ярости? Начнётся шум, скандал, а хозяин, чтобы замять дело, наверняка предложит компенсацию!

Лянь У сжался, но не нашёлся, что возразить. Он только нервно поглядывал на свой широкий рукав, где что-то пряталось.

Прошло ещё несколько минут.

На стол соседней пятёрки подали ещё два горячих блюда. Мужчины ели с нескрываемым удовольствием, лицо их покраснело от выпитого вина. Они уже осушили один кувшин байцзю, и когда начали открывать второй, Эр-Мао резко шепнул:

— Быстро, Сяо Уцзы! Сейчас самое время!

Лянь У, дрожа, сунул руку в рукав, вытащил что-то небольшое и, не глядя, швырнул в еду.

Эр-Мао недовольно покосился на Лянь У – тот проделал всё слишком неловко. Поэтому он сам взял палочки, слегка пошевелил овощи в тарелке, чтобы всё выглядело естественнее, и лишь затем с воем вскрикнул:

— Эй, ты там, официант! Тащи сюда кого-нибудь! В вашей еде – червяк!

Его громкий голос мгновенно привлек внимание всего зала. Пятеро громил за соседним столом разом повернули головы, их тяжёлые взгляды впились в происходящее.

А в кухне и за стойкой тут же всполошились Цинь Ся и Юй Цзюцюэ. С момента открытия ресторана такого ещё не случалось. Они были уверены в чистоте своей кухни, но прежде чем делать выводы, нужно было разобраться на месте.

Цинь Ся, чуть опережая Юй Цзюцюэ, подошёл к столу, сохраняя вежливый тон:

— Господа, я хозяин этого заведения. Кто именно сказал, что в блюде обнаружен червяк?

Эр-Мао, сжимая горло рукой и делая вид, что его вот-вот вырвет, ткнул палочками в тарелку:

— Я сказал! Вон он, в еде! Такой огромный! Или вы притворяетесь, что не видите?!

Цинь Ся и Юй Цзюцюэ опустили взгляды. На тарелке с жареной цветной капустой, среди лука, чеснока и стеблей овоща, действительно лежал зелёный червяк, причём ему явно не хватало одной части тела.

Кому-то со слабым зрением было бы сложно заметить его сразу. Но стоило Цинь Ся получше разглядеть насекомое, как его лицо мгновенно стало холодным.

— Господа, боюсь, что этого червя подбросили вы сами.

\*Тушеная курица с рисом 红烧鸡配米饭

Мижи хофан 蜜汁叉烧 - известное традиционное блюдо, относящееся к кухне Чжэцзян. В состав этого блюда входят ветчина, белый лотос и т. д. Оно имеет огненно-красный цвет и прозрачный маринад, что очень запоминается.

Суп Яньдуньянь 上海汤包 - суп из Шанхая и провинции Цзянсу (также известной как регион Цзяннань). Он готовится из дуэта вяленой и свежей свинины со свежими зимними побегами бамбука и фучжу.

<http://bllate.org/book/13601/1206059>