

Использование цветов в кулинарии — традиция, уходящая корнями в древность.

Если для поэтов и ученых вкушение цветов было утончённым искусством, то для простого народа это всего лишь ещё один съедобный ингредиент на столе.

Способы приготовления разнообразны: можно просто обжарить в масле, добавить в тесто для лепёшек, использовать в качестве начинки для сладостей, засахарить или даже приготовить из них вино.

Цинь Ся взял кусочек с палочек Юй Цзюцюэ и попробовал. Снаружи золотистая корочка из яйца — хрустящая, ароматная, а внутри сохраняется мягкость и особый вкус. Оставшиеся цветки магнолии всё ещё лежали в плетёной корзине. Хотя обжаренные получились вкусными, они слишком жирные, и Чжэн Синьхуа боялась, что никто не доест.

Цинь Ся осмотрел корзину и решил сделать из них магнолиевые блинчики.

— Готовые оставим на столе, если кто проголодается ночью, пусть берёт.

Он выбрал начинку из сладкой фасоли, а лепестки магнолии использовал вместо теста.

После тщательной промывки и обсушивания он сложил по два лепестка вместе, промазал между ними слой пасты из красной фасоли и слегка прижал. Затем окунул в крахмал и взбитое яйцо, обжарил на сковороде до румяной корочки. Даже после жарки блинчики сохраняли форму цветка. Нежный аромат цветочных лепестков и сладость фасолевой пасты переплелись, создавая изысканный вкус.

Через пару дней резкий ливень обрушился на улицы, сметая последние лепестки с деревьев, окончательно знаменуя конец цветочного сезона. А вместе с этим пришло и время отметить день рождения господина Сун Луаня.

За день до праздника Цинь Ся вывесил объявление на двери ресторана, уведомляя клиентов, что завтра он выезжает для приготовления праздничного банкета, а заведение будет закрыто. Он взял с собой Чжэн Синьхуа и Чжуан Сина, а Цю Чуаню и Цю Яо поручил присматривать за рестораном.

В тот вечер, готовясь к раннему подъёму, Цинь Ся с Юй Цзюцюэ вернулись домой раньше обычного. Они решили устроить спокойный ужин, чтобы набраться сил перед насыщенным днём. Пользуясь редкой свободной минутой, Юй Цзюцюэ стирал в ведре сменную одежду. Гусь Дафу крутился рядом, любопытствуя, а неподалёку, в уютном гнезде из травы, дремали двое принесённых ранее котят. Похоже, жизнь на улице научила их осторожности — теперь они всё реже уходили из дома. Дафу относился к этому спокойно и не проявлял враждебности, так что Цинь Ся с Юй Цзюцюэ тоже перестали волноваться.

Во дворе слышался размеренный плеск воды. Одежда, впитавшая кухонные запахи, требовала тщательной стирки, и Юй Цзюцюэ старательно её оттирал. А в это время Цинь Ся в кухне разделывал свежие рёбрышки, которые принёс из ресторана. Он решил попробовать новый рецепт — тушёные рёбрышки с боярышником.

Он достал из кухонного мешка горсть красных плодов, промыл и удалил косточки. Рёбрышки, нарубленные на равные куски, сначала бланшировались в кипятке с рисовым вином, затем промывались и обжаривались до золотистого цвета. После этого он отдельно карамелизовал сахар, вернул в сковороду мясо, добавил боярышник, залил водой и оставил томиться на медленном огне. Постепенно ягоды становились мягкими, придавая мясу приятную кисло-сладкую нотку.

Через полчаса он добавил ещё несколько целых ягод, увеличил огонь и выпарил лишнюю жидкость. В завершение посыпал кунжутом.

На гарнир сделал два овощных блюда и суп с водорослями и яйцом, а к этому большую кастрюлю риса.

Когда всё было готово, Юй Цзюцюэ уже развесил постиранную одежду на верёвке во дворе, откуда на землю капала вода. Дафу, которому всё казалось интересной игрой, носился среди капель, уворачиваясь от них.

Перед ужином Цинь Ся не забыл покормить всю живность. Дафу, как всегда, ел шумно, гремел миской, а котята напротив — вели себя чинно.

Закончив приготовления, они наконец вернулись в дом.

По сравнению с тушёными рёбрышками с боярышником Юй Цзюцюэ, похоже, больше заинтересовался супом из морской капусты.

Эти прессованные плитки сушёных водорослей были среди прочих морепродуктов, купленных в прошлый раз. Изначально планировалось сварить из них суп, но каждый раз, возвращаясь домой, о них забывали. Сегодня наконец-то вспомнили.

Морскую капусту можно было добавлять в салаты или жарить с яйцом, но Цинь Ся больше всего любил классический суп с яйцом. Морские водоросли по-настоящему раскрывали свой вкус именно в бульоне, придавая ему насыщенную нотку умами.

— Выглядит совсем не так, как в сушёном виде, — с интересом заметил Юй Цзюцюэ.

Высушенные плитки напоминали спрессованный чайный лист — тёмные, плотные, рассыпающиеся на кусочки. Но стоило им попасть в горячий бульон, как эти «куски» развернулись в лёгкие, невесомые водоросли.

Кроме супа, Цинь Ся также измельчил часть сухих водорослей вместе с креветками и сушёными грибами в ступке, сделав универсальную приправу для усиления вкуса.

В древности не было технологии выделения глутамата натрия, но Цинь Ся считал, что сочетание водорослей и креветок вполне могло заменить его процентов на пятьдесят-шестьдесят.

Юй Цзюцюэ поднёс ложку ко рту, слегка подул, чтобы остудить, и сделал глоток. Мягкая, но глубокая свежесть мгновенно окутала его рецепторы. Он даже замер на мгновение, поражённый вкусом.

— Как тебе? Непривычно? — с лёгким беспокойством спросил Цинь Ся.

Он готовил немного, боясь, что Юй Цзюцюэ не понравится непривычный вкус. Но тот был не из привередливых. Тем более, когда суп оказался действительно вкусным.

— Вполне привычно. Даже очень вкусно.

Он оставил пустую чашу в сторону и первым делом взял палочками кусочек рёбрышка, заботливо положив его в тарелку Цинь Ся. К мясу впридачу шёл и один из кусочков боярышника.

Только после этого он выбрал себе порцию, сначала осторожно слизывая тёмно-красный соус, прежде чем попробовать мясо. Соус получился густым, глянцевым, благодаря боярышнику приобрёл особенно насыщенный рубиновый оттенок.

Основной вкус блюда — кисло-сладкий. Чтобы ягоды не выбивались из общей палитры, Цинь Ся, помимо карамелизованного сахара, добавил немного мёда. Ровно одну ложку — достаточно, чтобы сбалансировать солоноватость мяса и кислинку боярышника, но не настолько, чтобы блюдо казалось приторным.

Поскольку им редко удавалось поужинать вместе, этот ужин — с горячим супом и добротными домашними блюдами — наполнил тихий вечер особым уютом.

Как говорится, «сытый — довольный». Юй Цзюцюэ настоял на том, чтобы Цинь Ся потушил свет. В темноте, развязывая друг другу пояса, прижимаясь тёплой кожей, они обменялись глубоким, неспешным поцелуем.

Гусь Дафу в этот вечер ночевал в зале вместе с двумя котятками. Услышав странные шорохи, один из котят вздрогнул, слегка шевельнул ушами, зевнул и снова уснул. Дафу, напротив, вылупил свои круглые глазки, какое-то время внимательно вслушиваясь. Но, поняв, что хозяйка выходит не собираются, он быстро утратил интерес и вскоре тоже задремал.

После всего Цинь Ся убрался, вытащил простыню, отправив её в стирку, затем достал из-под кровати заранее приготовленный таз с чистой водой и смочил полотенце.

Он хотел помочь Юй Цзюцюэ вытереться, но на этот раз тот не заснул сразу, как обычно. Раз уж был в сознании, то, конечно, стеснялся позволить Цинь Ся помочь, даже несмотря на то, что всего несколько минут назад между ними не было никаких преград.

— Я сам, — мягко сказал он, забирая у него полотенце.

Скрываясь за одеялом, он воспользовался им и уже собирался вернуть, но, сообразив, что ткань испачкана, замялся.

Цинь Ся без лишних церемоний забрал полотенце обратно, усмехнувшись:

— Чего стесняться? Я же не брезгую.

Лицо Юй Цзюцюэ вспыхнуло румянцем. Он поспешно перевернулся, зарывшись в одеяло, и оставил на виду лишь пару глаз.

Когда Цинь Ся вернулся, они снова легли рядом. Сон постепенно накрыл их обоих, и вскоре они заснули.

Утро.

Сегодня Цинь Ся поднялся даже раньше, чем в день банкета в доме Сан. Всё-таки на юбилей в семье Сун планировалось накрыть целых тридцать столов — во внутреннем и внешнем дворах.

Внутренний двор был для уважаемых гостей, а внешний предназначался для всех остальных — тех, кто, независимо от наличия приглашения, приносил подарок и рассчитывал угоститься за столом. К счастью, Цинь Ся отвечал только за двенадцать столов во внутреннем дворе, а за остальными занимались штатные повара поместья.

Как и в случае с домом Сан, семья Сун прислала за ними повозку, но поскольку ехали сразу трое, прибыла полноценная карета.

Соседи в переулке Фужун давно уже не удивлялись. Каждый раз, завидев такую повозку, они понимали, что Цинь Ся снова наняли готовить банкет для какой-то богатой семьи. Раньше многие относились к профессии повара с пренебрежением. Считалось, что проводить всю жизнь у плиты — никакое не достижение. Разве что, если отец был поваром и передавал дело сыну, тогда всё логично. Но добровольно идти в ученики к кулинару мало кто хотел.

Теперь же, глядя, как Цинь Ся с каждым днём добивается всё большего успеха, многие начали менять своё мнение. Но было поздно. Он уже говорил, что не набирает учеников.

Вся прислуга в его ресторане была наёмной, а из знакомых работала только Чжэн Синьхуа, так что пока все желающие вынуждены были оставить свои планы.

Как обычно, Цинь Ся взял с собой набор ножей и несколько специй. Среди них были его фирменные приправа из водорослей и креветок, жгучий перец-чили и ароматная смесь пяти специй.

Юй Цзюцюэ проводил его до ворот.

— Не волнуйся обо мне. Закончу с домашними делами и пойду к крёстной матери, поболтаем.

Цинь Ся кивнул:

— Хорошая идея. Может, тогда подождёшь меня у неё? Я заеду за тобой, когда закончу.

Но Юй Цзюцюэ лишь улыбнулся:

— Ты ведь пойдёшь в поместье Сун. Не избежать награды. Если появишься у крёстной с дарами, будет неловко.

Цинь Ся задумался. Действительно, об этом он не подумал.

— Тогда я сначала вернусь домой. Если тебя там не окажется, отправлюсь искать тебя у крёстной.

Они договорились. Вскоре подошла Чжэн Синьхуа. Из переулка Цзытэн до них было рукой подать, а чуть дальше по пути они забрали и Чжуан Сина. Уже в полном составе они направились в поместье Сун.

Поместье Сун.

Сун Луань собирался отпраздновать юбилей с размахом.

Наложница Го думала, что, будучи единственной женщиной в хозяйстве, она должна организовать приём. Тем более это был удобный шанс показать гостям своих детей и произвести впечатление. Но стоило только поднять этот вопрос, как старшая госпожа дома тут

же пресекла её попытки.

— В обычные дни ещё куда ни шло, но в столь важный момент позволить наложнице представлять семью? Недопустимо.

Госпожа Го пыталась повлиять на Сун Луаня через постельные разговоры, но он был человеком почтительным. Когда речь заходила о матери, никакие уговоры не действовали.

Тогда она изменила тактику и решила продвигать сына. Раз уж она сама не может представлять поместье, то хотя бы её сын, даже если он и рождён наложницей. Тем более старший сын главы семьи уже давно не показывался на людях. Да и вообще, он был настолько слаб здоровьем, что ему противопоказан даже лёгкий сквозняк.

После долгих уговоров удалось добиться своего. Стоило только бухгалтерии поместья выделить деньги на торжество — а это были сотни тысяч серебряных лян! — как наложница Го начала предвкушать выгоду.

И тут же всё пошло наперекосяк. В ресторане «Чаньюэ Лоу» внезапно произошла неудача с одним из десертов. Во втором доме заподозрили, что это происки главного дома семьи. Однако после нескольких проверок никаких доказательств не нашлось.

Каждый раз, сталкиваясь в поместье с Сун Дунлин, наложница Го видела её такой же, как всегда: перед людьми — милая и вежливая, а за спиной — заносчивая, смотрящая на всех свысока.

Зато больной Сун Юньму... В последнее время что-то изменилось.

Либо он тайно сменил доктора, либо произошли какие-то другие перемены, но он перестал заказывать еду из главной кухни. Более того, они снова начали пользоваться малой кухней главного дома. Раньше там готовили только отвары, но теперь оттуда ежедневно доносился запах свежей стряпни. Аромат еды смешивался с лекарствами, и наложнице Го это было особенно неприятно.

Она пыталась разузнать подробности, но весь главный дом был неприступной крепостью. Все служанки и слуги — бывшие люди из семьи Сан Цзиньяо, они умело уходили от ответов и не выдавали ничего важного.

В глубине души наложница Го начала нервничать. После долгих раздумий она решила подстраховаться и избавилась от служанки, работавшей в главной кухне. Её держали ради того, чтобы подмешивать что-нибудь в еду Сун Юньму. Но раз он больше не питается там, оставлять её было опасно.

День торжества.

Сун Луань проснулся в покоях наложницы. Служанка тут же принесла заранее подготовленный праздничный наряд.

Наложница Го и сама встала рано. За все годы, что она прислуживала Сун Луаню, она всегда вставала на полчаса — час раньше него. Каждый раз, когда Сун Луань видел наложницу Го, она уже была полностью наряжена — тщательно уложенные волосы, украшения, безупречный макияж. Она не только умела красиво одеваться, но и заботилась о себе: несмотря на рождение трёх детей, её талия оставалась такой же стройной, как в юности.

После утренних водных процедур и переодевания, по правилам дома, Сун Луань должен был отправиться в покои старшей госпожи, чтобы выразить почтение и позавтракать вместе с ней. Старшая госпожа Сун не любила наложницу Го. В прежние годы она даже установила для неё особые правила, но позже, ради детей, позволила ей не являться на утренние визиты.

С тех пор как второй дом совершил ошибку, наложница Го вела себя ещё более осторожно в присутствии Сун Луаня. Тот понимал, что она не могла предвидеть проблемы с «Чаньюэ Лоу», поэтому, за исключением нескольких дней, когда он ухаживал за заболевшей матерью, он вскоре вернулся в её покои.

Сегодня, в день своего рождения, он был особенно в хорошем настроении. Перед выходом он специально сказал ей:

— Сегодня хороший день. Не закливайся на прошлом. Но насчёт Юньлуна... Ты всё же напомни ему, что в поместье слишком много глаз, пусть ведёт себя осторожно. После праздника я снова поговорю со старшей госпожой.

Наложница Го внутренне ликовала. Слово «поговорю» явно намекало на его планы узаконить её статус. Но внешне она сохранила мягкость:

— Эта наложница больше ни на что не надеется и не осмеливается ни о чем просить, только желает господину здоровья и долгих лет жизни.

Слушая её нежный голос, Сун Луань ощущал лишь приятное умиротворение. Сказав ещё несколько тёплых слов, он отправился к старшей госпоже.

Как только он ушёл, наложница Го сладко зевнула. Если бы не торжество, она бы, как обычно, отправилась досыпать.

Рядом стояла её верная служанка, которая осторожно спросила:

— Госпожа, стоит ли позвать второго молодого господина?

Наложница Го покачала головой:

— Я прекрасно знаю, что думает господин. В конце концов, он всё равно ставит больного Сун Юньму выше Юньлуна.

Она презрительно фыркнула:

— Ну да, Юньлун ведёт себя немного распущенно. Но какой сын знатного дома не такой? Сун Юньму не такой только потому, что у него просто нет на это сил.

Затем, слегка нахмурившись, она добавила:

— Сходи к нему, передай слова господина. Юньлун не глупый ребёнок. Да, он может заигрывать с кем угодно, но уж сегодня, в такой день, точно не осмелится устроить скандал!

Она ещё не знала, что Сун Юньлун уже успел наломать дров прошлой ночью.

Поместье Сун. Кухня.

Цинь Ся и его спутников привёл в кухню управляющий из главного дома. Обстановка здесь отличалась от поместья Сан: больше персонала, строже дисциплина.

Как и в прошлый раз, Цинь Ся первым делом оставил свои вещи и отправился проверять ингредиенты.

Меню было составлено заранее. Морской огурец, плавники акулы, гнёзда ласточек, трепанги — все деликатесы из списка восьми главных изысков были в наличии. Но самым необычным продуктом, без сомнения, были красноголовые крабы, которых поместье специально закупило для этого торжества.

Есть поговорка: «С осенним ветром у крабов начинают чесаться ноги».

Большинство действительно предпочитает есть крабов в период середины осени, но сезон на них не ограничивается только этим временем года. Весной едят крабов с плотным панцирем и молодых самцов, летом — крабов с жёлтым маслом и молодых дачжасе («июньских жёлтых»). А красноголовые крабы — это как раз вид, который едят в конце весны и начале лета. Они не были местным деликатесом в уезде Цинань, но, по слухам, в поместье Сун удалось достать только одну корзину, и её с большим трудом сумели сохранить живыми до сегодняшнего дня. Весенние крабы практически не содержат мяса — их едят ради икры, как и крабов с жёлтым маслом. Услышав о таком редком ингредиенте, Цинь Ся добавил в меню фаршированные

крабовые панцири.

Управляющий поместья шёл впереди, Цинь Ся — следом. Они ещё не дошли до места, где держали крабов, как вдруг впереди раздался крик:

— Эти крабы! Когда они успели сдохнуть?!

Все знали, что мертвых крабов есть нельзя. Тем более на таком важном банкете, куда приглашены высокопоставленные особы с утончённым вкусом.

Управляющий вспотел от ужаса и тут же подозвал старшую повариху кухни. Та тоже запаниковала и сразу закричала:

— Где этот мальчишка, который за ними следил?! Найдите этого паршивца и тащите его сюда!

Но, как ни звали, мальчишки нигде не было.

— Что же делать? Если этих крабов не подать к столу, как нам оправдаться?!

Цинь Ся хотел предложить заменить блюдо, но, по словам управляющего, Сун Луань был любителем хвастаться. Например, когда он звал старого мастера Чана в качестве главного повара, он раструбил об этом на весь город. Когда же вместо него пригласили Цинь Ся, чтобы сохранить лицо, он закупил как можно больше дорогих ингредиентов и снова всем раззвонил о красноголовых крабах. Если бы пропали другие продукты, ещё можно было бы как-то объяснить. Но крабы — это нечто особенное. Их просто так ничем не заменить. Управляющий боялся принять решение сам, поэтому отправил людей позвать Сун Юньму и Сун Дунлин.

Сун Дунлин пришла первой, вместе с Сяо Лянь и служанкой. Выслушав всё, она сразу заподозрила того самого мальчишку. Но времени не оставалось. Даже если его найти, он не сможет воскресить крабов. Пока все вокруг металась в панике, Цинь Ся спокойно предложил:

- Если крабы обязательно должны быть на столе, у меня есть способ. Но мне нужны только их панцири — мясо можно убрать.

Сун Дунлин нахмурилась.

- О чём вы? Как можно подать только панцири?

— Вижу, у вас на кухне есть свежая большая жёлтая рыба. Я знаю рецепт, где мясо рыбы заменяет крабовое. А для имитации икры можно использовать солёный яичный желток. Конечно, это будет не настоящий краб, но на восемьдесят процентов похоже.

Сун Дунлин засомневалась.

- Но это обман. Если правда раскроется, что станет с репутацией поместья?

Цинь Ся лишь усмехнулся:

- А кто сказал, что мы должны скрывать правду?

Он объяснил свою идею, и Сун Дунлин поразились.

- Это... действительно выход.

Этот вариант не только решал проблему, но даже придавал блюду изюминку. Но решиться она не могла, слишком велик был риск. Поэтому она велела Сяо Лянь передать всё Сун Юньму. Через некоторое время пришёл ответ:

- Госпожа, старший господин сказал, что этот план подходит. Сделаем так, как предложил босс Цинь.

Сун Дунлин и Сун Юньму дали добро, и кухня тут же пришла в движение. Одни занялись извлечением мяса из панцирей, отбирая только лучшие раковины. А Цинь Ся, Чжэн Синьхуа и Чжуан Син отправились заниматься остальными блюдами. Так как в поместье не ели красное мясо, кроме ранее перечисленных ингредиентов, основными продуктами были птица (курица, утка, гусь) и рыба с морепродуктами.

Среди всех блюд самым трудоёмким был «Будда, прыгающий через стену», и именно его первым поставили на огонь.

«Будда, прыгающий через стену» — знаменитое блюдо из кухни династии Мин. Цинь Ся предполагал, что в Даюне наверняка существует что-то подобное, но, расспросив Син Имина и нескольких опытных гурманов, он выяснил, что никто о таком не слышал. Возможно, в других регионах его и готовили, но в уезде Цинань такого блюда не было. А значит, оно идеально подходило, чтобы создать эффект и придать шика празднику господина Суна.

Приготовить настоящего «Будду, прыгающего через стену» могли лишь семьи уровня поместья Сун, ведь для этого требовался целый список дорогих ингредиентов: морские огурцы, трепанги, сушёные гребешки, рыбный клей, крупные креветки, а также ароматные грибы, перепелиные яйца, кордицепс и крепкий наваристый бульон из жирной старой курицы.

Перед тем как отправить всё в глиняный горшок, продукты нужно было отдельно подготовить: какие-то бланшировать, какие-то предварительно пропарить. Затем их помещали в горшок в порядке убывания времени приготовления и томили на слабом огне около двух часов.

Эту похлёбку нельзя готовить в металлической посуде — только в глиняном горшке, чтобы сохранить насыщенный вкус. Благо кухня в поместье Сун была огромной, так что несколько горшков, занявших много места, не мешали работе над другими блюдами.

Рыбный суп «Невестка Сун», тушёная черепаха в сахаре, курица в лотосовых листьях, креветки в чае «Лунцзин», «Гусь в румянах»...

Креветки готовили с использованием легендарного чая «Мин Цян Лунцзин», который обычно пьют очень экономно. Но в поместье Сун его использовали так же легко, как обычную зелень для гарнира.

Кроме того, на стол должны были подать тушёные фрикадельки «Львиная голова», но вместо традиционной свинины использовали смесь куриного мяса и тофу.

На вертеле запекали голубей, каждая тушка размером с ладонь взрослого человека. Шкурка запекалась до румяной глянцевой корочки, а мясо оставалось нежным и сочным.

Хотя на пышных банкетах всегда подавали фрукты и холодные закуски, на самом деле внимание уделяли в основном мясу. Если и подавали овощные блюда, то только из дорогих ингредиентов или тех, которые демонстрировали мастерство повара.

И здесь у Цинь Ся не было равных. Он приготовил суп из тофу «Вэньсы» — блюдо, которое мог сделать только он. Главная особенность этой похлёбки заключалась в сверхтонкой нарезке. Все ингредиенты — тофу, грибы, побеги бамбука, куриное филе — требовалось нарезать настолько тонко, что они напоминали тончайшие нити.

Если бы не этот банкет, у Цинь Ся в обычные дни вряд ли бы нашёлся повод продемонстрировать такую филигранную работу ножом.

Нежный тофу было чрезвычайно трудно нарезать. Стоило слегка надавить пальцем, как он рассыпался в крошку. Нарезать его ещё сложнее, чем плотный тофу. Но Цинь Ся, не колеблясь, поднял нож, разрезал его пополам, затем нарезал на тонкие ломтики, а потом превратил их в нити.

Для окружающих это всё ещё выглядело, как сплошной кусок белого тофу.

Но стоило последнему взмаху ножа опустить его в воду, как он разошёлся в тысячи белых нитей, плавно колыхающихся в бульоне.

— Вот это я понимаю, мастерство! — выдохнула старшая повариха кухни, потрясённо хлопнув себя по груди.

До этого в кухне поместья многие сомневались, действительно ли этот повар от главного дома

семьи лучше, чем старый мастер Чан. Теперь, увидев, как Цинь Ся управляется с ножом, все сразу поняли, насколько высок его уровень. В самом деле, «и за горами есть горы, и за ними есть люди»!

Когда все сложные блюда были готовы, менее трудоёмкие он распределил между Чжэн Синьхуа, Чжуан Сином, а также поварами и служанками поместья Сун. К этому времени крабовые панцири уже почти полностью очистили.

Цинь Ся внимательно осмотрел их, прикинул размеры, а затем засучил рукава и отправился к бочкам, чтобы выловить две крепкие крупные жёлтые рыбы.

Ведь последним блюдом, которое он собирался приготовить, были «ложные крабы».

*Ребрышки с боярышником □□□□

<http://bllate.org/book/13601/1206062>