

Это не было необоснованным требованием. В конце концов, они хорошо поработали во время съемок, и Цинь Гуань не стал с ними договариваться о следующей встрече из-за своего плотного графика.

Богатые бизнесмены из Гонконга и Юго-Восточной Азии также были его поклонниками и клиентами его фирмы. Можно было бы пообедать с ними. Как только Цинь Гуань согласился, режиссер Чэнь ушел готовиться. На самом деле, он не мог долго находиться в новом доме Цинь Гуаня. Там не было ни еды, ни напитков, что мешало человеку быть гостеприимным.

Когда Цинь Гуань добрался до кантонского кафе, он впервые испытал на себе вкус изысканных обедов, которыми наслаждались гонконгцы. Все сидели за двумя большими круглыми столами. Чэнь, сидевший посередине, помахал Цинь Гуаню.

«Цинь Гуань, иди сюда! Я занял тебе место!»

Затем он указал на другой стол. «Твой телохранитель может сесть вон там. Это ужин в кругу друзей, а не деловой банкет».

Хань Чжуцзю взглянул на Цинь Гуаня, прежде чем направиться к другому столу. Это был традиционный китайский этикет.

Американцы предпочитали сумасшедшие вечеринки, но гонконгцы любили неторопливо болтать во время чаепития и принимать важные решения. Некоторые люди могли целый день провести в чайных кафе.

Когда Цинь Гуань сел, он был шокирован количеством блюд. Гуандунская кухня славилась своим огромным разнообразием.

Чэнь гордо хвастался своему другу. «У гонконгцев острый нюх. Я только вчера приехал в Америку, я нашел это место по запаху. Семья владельца кафе живет в Гуандуне на протяжении многих поколений. Его сын все еще учится в Гонконге».

Пока он говорил, официант подтолкнул к их столу сервировочную тележку.

«Эй, будь как дома. Я проголодался, пока ждал тебя. Давай поедим и поболтаем!»

Все посетители были привлечены запахом. На тележке стояли всевозможные десерты, каждый из которых подавался отдельно.

Милые крошечные булочки с разными начинками подавались в бамбуковых корзинках,

холодные блюда подавались в маленьких белых фарфоровых чашках, а суп - в глубоких мисках.

Маленькие порции отвечали требованиям клиентов, которые могли таким образом попробовать больше блюд. Их было слишком много, они не могли попробовать все блюда.

Цинь Гуань уже почти забыл о людях, сидящих за столом. Он был слишком сосредоточен на тележке рядом с ним. Официант обратился к молодому человеку, сидящему рядом с хозяином данного заведения.

«Какой чай вы желаете? Тегуаньинь, с ладаном, нарциссовый, хризантемовый, жасминовый?»

«Жасминовый. Мне бы еще хотелось ...»

Все были шокированы его ответом.

«Булочка с вермишелью на пару, клейкий рис в листе лотоса, булочка на пару, фаршированная жареной свининой, вареные пельмени с креветками ...»

Вскоре было подано более 10 блюд. Хотя они были небольшими по размеру, мясо и насыщенный вкус делали их очень сытными. Вся трапеза была в два раза больше средней трапезы в Южном Китае.

Прежде чем Чэнь успел остановить его, Цинь Гуань начал помогать официанту ставить посуду на стол. Когда все сделали свой выбор, они увидели перед молодым человеком гору тарелок.

Цинь Гуань не чувствовал смущения. «Давайте начнем. Мы лучше поговорим с полным желудком!» сказал он, прежде чем кинуть в рот три пельменя.

Как он мог это сделать? У него рот не такой большой!

Булочка с вермишелью на пару оказалась фаворитом Цинь Гуаня. Блюдо было сделано по традиционному способу приготовления, оно было таким же гладким, как желе. Через прозрачную корочку была видна начинка.

Для начинки повар использовал местные ингредиенты. Сначала он очистил рыбу от костей, а затем приготовил соус. Тесто было фаршировано североамериканскими креветками, рыбным соусом и свининой, а затем все тушилось на огне.

Блюдо казалось настолько гладким, что клиенты могли почувствовать вкус океана внутри.