

Этот крик разнесся по всей столовой.

Мэн Сан, удивленно подняв глаза, сразу увидела печального Сюэ Хэна, угрюмого Е Бо и несколько взволнованных студентов, стоящих позади. У всех были разные выражения лиц, но их желание поесть в столовой было одинаковым.

Передав дела на плите повару Цзи, она быстро подошла к ним и, не зная, смеяться или плакать, сказала:

- Как так, всего полмесяца не были в столовой, а уже так тоскуете?

После этих слов Сюэ Хэн стал еще более грустным и, скривив губы, ответил:

- Сначала было неплохо, первые два-три дня, ведь я давно не ел домашней еды, было даже немного ностальгии. Но чем дольше я отсутствую, тем сильнее скучаю по завтракам и ужинам в столовой, даже есть что-то другое не хочется.

В это время за ними стали прибывать студенты. Услышав вторую половину его фразы, они начали высказываться.

- Сюэ Хэн говорит о том, о чем думаю и я! Более десяти дней без тушеной свинины, мне так тяжело на сердце!

- Я больше всего люблю завтраки, поэтому на днях мне снились только ютяо с соевым молоком, жареные лепешки, тыквенные лепешки и лепешки с луком...

- А я вспоминаю только ребрышки с чесноком, жареное мясо и хрустящую курицу!

Среди них были и студенты школы Тайсюэ из хороших семей, также с несчастными лицами:

- У меня дома старшие родственники сохранили красноклешневых раков, которые им подарил император, надеюсь, что я вернусь, чтобы их попробовать. Все было бы хорошо, если бы я не попробовал раков Тринадцать специй, приготовленных в столовой, я бы не переживал, но я попробовал, и теперь постоянно думаю о них. Как бы я ни описывал вкус поварам дома, они не могут это повторить.

- Ах! Сколько я потратил сил, а меня еще и мать упрекнула за то, что я валяю дурака, действительно, тоска невыносимая!

В глазах Мэн Сан пробежала искорка веселья, но она молча улыбнулась. Суть «тринадцати специй» заключается в сочетании различных специй и трав, разве можно определить вкус, просто попробовав?

За то, что она смогла создать вкус «тринадцати специй», она должна поблагодарить многих блогеров из будущих поколений, ведь они бескорыстно делились своим опытом.

Слушая, как все жалуются, Мэн Сан наклонилась, уперев руки в колени и весело сказала:

- Маленький господин Е, сегодня ужин будет попроще, без трех блюд и супа, но с новыми угощениями!

Увидев улыбку Мэн Сан, грусть Е Бо мгновенно рассеялась. Стараясь подавить улыбку, он серьезно кивнул:

- Спасибо, девушка Мэн, за ваши усилия.

Мэн Сан весело поднялась:

- Пойдемте, попробуем суп с вермишелью и утиной кровью!

Увидев, что Мэн Сан вернулась, повар Цзи и А-Лань немедленно уступили ей место у плиты.

Вермишель была сделана из сладкого картофеля, и Мэн Сан вместе с пятью учениками работала над ней несколько дней. На этот раз она попробовала сделать лапшу с помощью шумовки, но, возможно, из-за небольшой ошибки в рецепте, лапша получилась не такой упругой, а ее форма выглядела не очень аккуратно. После нескольких неудачных попыток Мэн Сан решила сдаться и задумала в будущем попробовать сделать лапшу из зеленых бобов-мунг. Она обдумала, как найти хорошего кузнеца и плотника, чтобы попробовать изготовить многопористую терку, которая использовалась в будущем для нарезки, и в то же время научила своих учеников, медленно резать вермишель ножом в качестве тренировки.

Они нарезали как тонкие, так и широкие полоски, а затем равномерно высушили их для удобства использования в будущем. Сейчас в кастрюле кипел бульон, на поверхности образовалась тонкая пленка жира, а сам бульон выглядел прозрачным и очень ароматным.

Мэн Сан, учитывая вкусы студентов, спросила:

- В этот суп я добавлю утиную кровь, утиную желудок, утиные сердечки и утиную печень. Вы не против?

Как и ожидалось, несколько студентов Тайсюэ проявили сомнение, в то время как остальные просто покачали головой.

Субпродукты? Без проблем!

В руках мастера Мэн это просто изысканные деликатесы!

Е Бо с детства не ел таких вещей, находясь под влиянием Е Хуайсиня. Но в этот момент желание защитить Мэн Сан охватило его, и он подавил свои привычки, готовясь помочь ей.

Однако, прежде чем он успел что-то сказать, Сюэ Хэн уверенно выступил вперед, похлопал себя по груди и сказал:

- Не переживайте, однокурсники! Я, Сюэ Аньюань, попробую первым! У мастера Мэн не бывает невкусной еды, думаю, и на этот раз она не разочарует!

Е Бо, который немного запоздал, закрыл рот и сердито стиснул зубы.

Сюэ. Ань. Юань!

А ты хорош! Просто великолепен!

Когда Мэн Сан увидела, что они не так уж против, она улыбнулась, склонив голову, и продолжила готовить. Она бросила в кастрюлю несколько нарезанных кусочков жареного тофу, затем взяла специальную бамбуковую корзину, правой рукой аккуратно орудя ею, а чисто вымытой левой рукой начала брать подготовленные ингредиенты.

Сначала она положила в корзину кусочки утиной крови, которые были замочены в холодной воде, затем добавила вермишель из сладкого картофеля. Когда ингредиенты в корзине были доведены до готовности в кипящем бульоне, она выложила их в чашку, добавила бульон и несколько кусочков жареного тофу, плавающего на поверхности. Затем последовали утиные кишки, печень и желудки.

Когда Мэн Сан собиралась посыпать блюдо кориандром, она на мгновение остановилась и повернулась к Сюэ Хэну:

- Кориандр будете?

Сюэ Хэн без колебаний ответил:

- Конечно, буду!

- Хорошо, — с улыбкой ответила Мэн Сан, добавив немного кориандра в чашку, и передала ее Сюэ Хэну, - На столе есть острое масло, если хочется добавить перца.

По правилам в этот суп с утиной кровью еще полагалось бы добавить немного соленой

китайской горчицы (чжацай), но сезон для сбора горчицы еще не наступил, поэтому временно такой ингредиент был недоступен.

Сюэ Хэн, который уже четырнадцать дней не ел в столовой, с большой благодарностью взял керамическую чашку. Под пристальными взглядами остальных студентов он нашел ближайший стол, сел и щедро добавил ложку острого масла.

Поскольку это была первая порция, Мэн Сан тщательно подходила к подаче: утиные кишки, печень и другие ингредиенты аккуратно располагались по краям чашки, ярко-зеленые кусочки кориандра и красное масло на поверхности выглядели аппетитно, а утиная кровь, тофу и вермишель скрывались под ними.

Любой, глядя на эту чашку с супом, не мог не восхититься ее полной и красивой подачей.

Сюэ Хэн не обращал внимания на внешний вид, он сосредоточился только на еде. После того, как он добавил острое масло и быстро перемешал все ингредиенты, он поднял палочками первую порцию.

Вермишель из сладкого картофеля, сделанная вручную, была скользкой и мягкой на вид, но на самом деле оказалась упругой и довольно прочной. Бульон был очень насыщенным и ароматным, с явным доминированием утиного вкуса. Каждый из ингредиентов был восхитителен. Утиная кровь была такой нежной, что разваливалась от одного укуса; утиные кишки, печень и желудки были прекрасно приправлены: желудки были упругими, кишки поскрипывали, а печень была мягкой, без малейшего привкуса. Но самым удивительным оказался тофу, пропитанный бульоном: каждый раз, когда Сюэ Хэн откусывал его, из него выплескивался ароматный бульон, оставляя легкий вкус соевых бобов.

Добавленная Сюэ Хэном ложка острого масла стала настоящей изюминкой. Утиный бульон с вермишелью и легкой остротой оказался просто неотразимым.

Он сделал большой глоток супа и с видом полного удовлетворения воскликнул:

- Как же это прекрасно!

Когда остальные увидели, как Сюэ Хэн с удовольствием съел почти половину своей чашки и наслаждается ароматом, они сразу поняли, что пропустить такую возможность было бы ошибкой.

Не обращая внимания на то, что Сюэ Хэн пробует суп для всех, остальные студенты рванули к плите.

- Мастер Мэн! Я тоже хочу чашку!

- Дайте мне одну без утиных желудков, остальное — все!

- Я не хочу кориандр, все остальное — да!

«...»

Пока Мэн Сан готовила две чашки для себя и Е Бо, она оставила дела на плите шеф-повару Цзи и А-Лань, приподняв брови:

- Сначала встаньте в очередь, не толпитесь тут! Когда придет ваша очередь, можете говорить, какие ингредиенты хотите, а какие нет. Повар Цзи и остальные все запомнят и приготовят по вашим предпочтениям.

После этих слов изначально возбужденные студенты послушно выстроились в длинную очередь.

Мэн Сан с улыбкой подмигнула Е Бо. Он кивнул, крепко сжав книги, и послушно последовал за ней.

Несмотря на веселье вокруг, на самом деле студентов, вернувшихся в столовую заранее, было не так много. Поэтому Мэн Сан не повела Е Бо в небольшой дворик для ужина, а выбрала стол поближе к Сюэ Хэну, который увлеченно лакомился вермишелью.

Мэн Сан поставила перед Е Бо чашку и мягко сказала:

- Кушай, не стесняйся.

Е Бо был в восторге. Сдерживая улыбку, он вытер руки платком, прежде чем взять деревянные палочки.

Перед тем как схватить вермишель, Е Бо незаметно взглянул на Сюэ Хэна, в глазах у него читалась легкая гордость. Хм! Хотя суп с утиной кровью у нас одинаковый, я ужинаю в компании Сан-Сан, а у тебя, Сюэ Аньюань, что есть? Ничего! Е Бо — лучший друг Сан-Сан!

С противоположной стороны раздался удивленный голос Мэн Сан:

- Почему ты не ешь?

Е Бо послушно покачал головой, улыбнувшись, затем выпрямил спину и серьезно принялся за эту вкусную еду.

Осенний вечер был прохладным, и чашка горячего утиного супа казалась настоящим удовольствием. Е Бо со всем вниманием наслаждался каждым кусочком, медленно пережевывая, прежде чем проглотить, и не проливая ни капли бульона, что было очень приятно.

Мэн Сан заметила, что он продолжает брать тофу, и не смогла удержаться от смеха:

- Ты любишь есть тофу?

Е Бо сдержанно кивнул.

Мэн Сан с улыбкой произнесла:

- Если сделать его отдельно, можно приготовить с сахаром и уксусом, получится кисло-сладкое блюдо, очень вкусное. Или можно потушить со свиной — тоже неплохо. На самом деле есть множество способов его приготовить. Когда у меня будет время, я сделаю это для тебя.

Услышав это, глаза Е Бо загорелись, и он продолжил сосредоточенно есть.

Тем временем студенты, держа свои чашки с утиным супом, постепенно возвращались к столу. Они сосредоточились на своей еде и, насытившись, наконец вздохнули:

- Конечно, все-таки еда в столовой вкуснее!

Они некоторое время восхищались едой в столовой, но затем разговор постепенно изменил направление, и они начали делиться своими печалью.

- В первые дни после возвращения домой моя мама так переживала за меня, что постоянно отправляла еду и одежду, не прекращая спрашивать, как у меня дела. Но когда прошло немного времени, она начала жаловаться, что я ей мешаю, и хотела бы скорее вернуть меня в Академию.

Один из студентов Тайсюэ вздохнул и сказал с кривой улыбкой:

- Не только ты с этим сталкиваешься, я тоже нахожусь в такой же ситуации дома.

Остальные тоже сильно кивали, соглашаясь с ним.

- Да, вся эта неприязнь и отсутствие вкусной еды. Я считал дни, чтобы поскорее вернуться в академию, ах...

- Кто бы спорил? Вчера я уже собрал вещи, и если бы не необходимость провести время с пожилыми родственниками, я бы с радостью вернулся в академию с утра!

Сунь Гун также сидел среди них. Сначала он проявлял осторожность в отношении Е Бо, но увидев, что тот не обращает на это внимания, он расслабился и присоединился к общению.

Мэн Сан, слушая прерывистые разговоры, улыбнулась и посмотрела на Е Бо:

- Ты закончил?

Е Бо кивнул:

- Очень вкусно.

Услышав похвалу, Мэн Сан улыбнулась еще шире и подняла пустую чашку:

- Пойдем, вернем посуду, а потом заглянем на задний двор.

Она встала первой, а Е Бо, держа свою чашку в руках, последовал за ней. Они вылили остатки бульона в ведро для отходов, вернули чашки и вместе направились в задний двор.

Они не заметили, что недалеко от них кто-то тайком подглядывал в сторону столовой.

Тянь Су уже несколько дней был в подавленном настроении.

Он думал, что после окончания каникул его не будет мучить желание поесть в столовой. Однако эти пятнадцать дней оказались для него еще более трудными.

Когда он вернулся домой, красноклешневые раки, которые ему оставили, действительно ждали его. Но кулинарные способности повара в доме ни в какое сравнение не шли с мастерством Мэн Сан!

Размышляя о различных ароматах, которые он ощущал в ресторане «Сун Чунь», Тянь Су с безразличием чистил раков, не испытывая удовольствия от еды.

С каждым днем он все больше скучал по еде в столовой. Увидев на завтраке кашу, он невольно вспоминал о рисовой каше с утиным яйцом и нежирным мясом; а на ужине, увидев курицу на пару, в его голове всплывали названия острых куриных блюд, которые невозможно было забыть.

Прошло пятнадцать дней, и Тянь Су, мучаясь от тех восхитительных блюд, не мог уснуть по

ночам и не мог поесть, его фигура сильно иссохла. В конце концов он тихо решил действовать.

Шестнадцатое сентября было днем, когда студенты возвращались в свои учебные заведения, поэтому ему нужно было прийти на день раньше и выбрать момент, чтобы избежать встречи с Мэн Сан, чтобы хотя бы раз попробовать еду в столовой и не потерять лицо!

Он даже не сказал своим приятелям ни слова. Во-первых, чтобы сохранить свое достоинство; во-вторых, слишком много людей тоже было бы плохо, это легко вызвало бы подозрения.

Сейчас Тянь Су наблюдал, как Мэн Сан и Е Бо вошли на кухню, и как Сюэ Хэн, потирая живот, вернулся в свое общежитие, и его лицо осветилось радостью.

Вот она, возможность!

Тянь Су вышел из-за угла, выпрямил спину и, держа в руках сверток, с решимостью направился к столовой.

Однако, когда он почти подошел к двери во дворе, вдруг услышал знакомый голос позади себя.

- ...Брат Тай Юань?

Тянь Су резко остановился, напряженно обернулся и увидел шесть знакомых лиц.

Это были те самые приятели, которые всегда следовали за ним и не раз выражали презрение к еде в столовой.

Взгляд Тянь Су упал на коробки с едой в их руках, и он невольно спросил:

- Почему у вас у всех коробки с едой?

В это же время один из студентов с удивлением спросил:

- Брат Тай Юань, как ты оказался в столовой?

В воздухе повисло неловкое и стыдливое напряжение.

Пока несколько студентов, которые вернулись раньше в столовую, проходили мимо, Тянь Су быстро потянул их в укромное место.

Не сдерживаясь, он резко сказал:

- Да! Я просто жажду еды от мастера Мэн, вы тоже пришли раньше из-за этого?

Другие шесть человек переглянулись, в их глазах отразилось чувство вины. Их смущенный вид вызвал у Тянь Су подозрения, и он слегка прищурился:

- Вы явно что-то недоговариваете.

В конце концов, он был внуком министра, даже если в повседневной жизни выглядел как бездельник, и его нынешняя уверенность все равно была ощутимой.

Один из студентов тихо произнес:

- На самом деле, мы шестеро сегодня утром уже вернулись в академию и даже успели попробовать завтрак в столовой. Эти мясные булочки действительно очень вкусные, белый хлеб мягкий и ароматный, а свинина сочная — гораздо вкуснее, чем описывали Сюй Цзыцин и остальные.

Тянь Су остался бесстрастным: «...»

Хорошо, не нужно много говорить, он понял, что именно его исключили из этого счастья.

С унылой мимикой на лице Тянь Су вздохнул:

- Раз дело так обстоит, давайте поговорим по душам.

Остальные шесть человек наострили уши, каждый из них тревожно ждал, что Тянь Су может разозлиться и на них.

Тянь Су достал из своей сумки коробку с едой и серьезно сказал:

- Я встану в центре, а вы прикройте мне спину.

Прятели в унисон выдохнули с облегчением и дружно согласились. Обсудив порядок действий, все семеро решительно вышли из-за угла и направились к столовой.

Когда они подошли к входу и уже начали ощущать легкий аппетитный аромат, вдруг раздался спокойный голос:

- О, разве это не брат Тай Юань?

Сзади с сумкой в руках стоял Сюй Пин. Он с улыбкой на лице сказал:

- Тай Юань и его друзья направляются в столовую? Разве вы не считали, что еда в столовой посредственная и не соответствует вашему происхождению?

- Неужели еда в «Фэн Тай Лоу» стала невкусной, или еда в «Сунь Чунь» тоже не интересна?

Несколько легкомысленных фраз остудили пыл Тянь Су и остальных.

Тянь Су едва выдавил из себя:

- Нет, мы просто проходим мимо.

- Понятно, — кивнул Сюй Пин, с легким смехом вонзая нож в сердце Тянь Су, - Тогда дайте пройти, я направляюсь в столовую.

Глядя на то, как Сюй Пин беспрепятственно входит в небольшой двор, где находилась столовая, Тянь Су чувствовал, как его сердце разрывается от обиды.

Он яростно стиснул зубы:

- Так не пойдет, надо придумать способ, чтобы они принесли еду к нам!

Один из приятелей с недоумением спросил:

- Как мы это сделаем?

- В конце сентября будет матч по куджу. В прошлые годы те, кто занимал высокие места, получали призы. Лу-сие собирается уйти в отставку и не будет особо заботиться о делах в академии, так что... — на лице Тянь Су появилось уверенное выражение.

- Нам нужно только уговорить Се-сие или Шэнь-цицзю, чтобы они добавили закуски или пирожки от мастера Мэн в призы, и тогда мы сможем с чистой совестью насладиться угощениями!

Глаза остальных мгновенно загорелись.

В это время в небольшом дворе Мэн Сан доставала хризантемовые пирожные и передавала их

Е Бо.

Она улыбнулась:

- На самом деле это должно было быть приготовлено на праздник Чунян, но так как у нас был выходной, я не смогла отдать их тебе тогда. Я предполагала, что ты вернешься в академию раньше, поэтому сегодня рано встала и сделала их, чтобы ты мог попробовать.

Е Бо был в восторге. Он осторожно держал пирожное двумя руками и откусывал его маленькими кусочками с благородством, присущим настоящему джентльмену.

Ах! Действительно, Сан-Сан больше всего любит А-Бо!

Этот кусочек хризантемового пирожного, который он держал, сохранял свою квадратную форму, и, пробуя его, он чувствовал свежий аромат хризантем и легкий рисовый запах, текстура была мягкой и нежной. В середине пирога была небольшая порция сладкой бобовой пасты, что придавало блюду дополнительную изюминку, и это было просто восхитительно.

Когда Мэн Сан заметила, как он серьезно ест, ее взгляд стал еще более нежным, и она подошла к столу, чтобы проверить доставленные сегодня тарелки. Перед уходом на каникулы Мэн Сан передала образцы дяде Сюю, чтобы он нашел гончарную мастерскую и изготовил новую посуду. Полученные керамические тарелки были очень похожи на те, что часто встречаются в будущем: они были разделены на секции, чтобы удобно разместить три блюда и рис.

Е Бо, закончив пирожное и вымыв руки, подошел к Мэн Сан:

- Это для студентов?

Мэн Сан кивнула:

- Сейчас в столовой обедают около пятисот студентов, и посуды стало недостаточно, поэтому, воспользовавшись выходным, я попросила дядю Сюю найти гончарную мастерскую и изготовить партию таких тарелок.

- Раньше, чтобы взять ужин, одному студенту требовалось как минимум две тарелки, три чашки и один деревянный поднос. Теперь с помощью этой одной тарелки и одной керамической чашки мы можем решить вопрос, так гораздо удобнее.

Е Бо с одобрением кивнул:

- Да, так я смогу сам приносить еду и не беспокоить Сан-Сан или Чжу Цзы каждый раз.

В конце концов, его отец говорил, что настоящий мужчина должен быть самостоятельным и стараться делать все сам. Например, воду для мытья ног мамы каждый день отец приносит сам, никогда не доверяет слугам.

Мэн Сан улыбнулась и небрежно спросила:

- Я не видела тебя много дней. Как прошли твои каникулы?

Услышав это, Е Бо с горечью посмотрел на нее и вздохнул:

- В целом неплохо. Но как только я вернулся, понял, что уже привык к твоему кулинарному искусству, и мне все труднее есть пищу, приготовленную поваром дома.

Мэн Сан замялась, внезапно вспомнив, что ранее Е Бо говорил: «Е Хуайсинь не любит фамилию Мэн» и «Е Хуайсинь не придает значения хорошей еде». У нее возникло подозрение.

Неужели когда-то ее отец своим мастерством кулинарии завоевал сердце ее матери, и поэтому Е Хуайсинь недолюбливает поваров и людей с фамилией Мэн?

Зачем так? Мать покинула дом не только из-за любви.

Мэн Сан не могла сдержать вздоха.

Е Бо с недоумением посмотрел на нее:

- Сан-Сан, ты что, из-за моей судьбы вздыхаешь? И еще, сегодня ты как-то странно смотришь на меня. Как бы это сказать, твой взгляд стал немного более ласковым, как у старшего, который заботится о младшем.

Мэн Сан замерла, почувствовав легкий стыд. С тех пор как она узнала от старшей принцессы Чжаонин о связи с семьей Е, она каждый раз вспоминала, что этот милый мальчик — ее кузен, поэтому Мэн Сан не могла сдержать улыбку. Так что, когда она увидела Е Бо, ее взгляд естественным образом стал другим. А когда он заговорил о грусти от невкусной домашней еды, в ее сердце вспыхнули чувства заботы и недовольство по отношению к Е Хуайсиню.

Ну не надо же так! Не нравится тебе фамилия Мэн и повара — это твои предпочтения, но зачем же мучить ребенка? Неужели не понимаешь, что в таком возрасте главное — хорошо есть, хорошо играть и хорошо спать? Е Бо как раз в периоде роста, и в его рационе важно сочетание мяса и овощей и сбалансированное питание! Но каждый раз, возвращаясь домой, ему приходится жить в условиях аскетизма, как монах. Как же это ужасно!

Если бы она не решила не признаваться в родстве, ей бы очень хотелось найти способ забрать этого милого кузена к себе.

Мэн Сан покачала головой, пошла на кухню, помыла два яблока и протянула одно Е Бо:

- Да, я грущу из-за твоих бед.

Е Бо поблагодарил ее, аккуратно взял яблоко, и вдруг почувствовал, как кто-то легко погладил его по голове.

- Сан-Сан, мой дед говорит...

- Да-да, министр Е говорил, что если мальчика гладить по голове, это повредит его мужественности, — Мэн Сан убрала руку, ее глаза светились.

Наверное, Е Хуайсинь сам с детства страдал от того, что его мать часто трогала его за голову, вот и внушил такую мысль своему внуку.

Е Бо тяжело вздохнул, словно взрослый, и сдался, не пытаясь спорить с Мэн Сан. Он поднял яблоко, чтобы утолить свой гнев через еду, и откусил его. Однако после первого укуса он застыл на месте. Подняв голову, в его глазах отразилось недоумение.

Мэн Сан заметила, что что-то не так, и внимательно посмотрела.

На яблоке была видна круглая отметина от укуса, но еще больше привлекал внимание маленький застрявший в нем передний зуб и капельки крови.

Точно! Е Бо говорил перед каникулами, что у него шатается передний зуб.

Мэн Сан рассмеялась:

- А-Бо, ты наконец-то начал менять зубы!

Лицо Е Бо изменилось, его глаза наполнились слезами, и он одной рукой зажал рот, готовый разрыдаться.

- Сан-Сан, не смейся!

Но его слова лишь заставили Мэн Сан смеяться еще сильнее.

Ах, вот так и прошел последний день каникул — весело и шумно.

Завтра начнется учебный год!

*Суп с вермишелью и утиной кровью 鸭血粉丝汤 - традиционный деликатес Нанкина, столицы провинции Цзянсу, а также его едят в других регионах Китая. Похожее блюдо едят в Польше, Беларуси и Литве, где его называют черниной. Говорят, что однажды в Нанкине жил бедняк. Он убил утку и использовал миску, чтобы держать утиную кровь, но случайно уронил немного вермишели в миску. Он приготовил их вместе и с удивлением обнаружил, что суп получился вкусным. Богатый человек услышал эту историю и нанял бедняка, чтобы тот приготовил блюдо для своей семьи. С тех пор суп пользуется популярностью

Хризантемовые пирожные 菊花酥

<http://tl.rulate.ru/book/112896/5090278>