



A Wikipedia internetes lexikon angol változata szerint Londonban, a Kai Mayfair nevezetű elit kínai étteremben szolgálják fel a világ legdrágább levesét. A Buddha Jumps Over the Wall (Buddha átugrik a falon) nevezetű fogás 2005-ben került fel a Michelin-csillagos hely étlapjára, és 108 fontba, vagyis mai árfolyamon kb. 40 ezer forintba került.

A leves tulajdonképpen a cápauszony-leves egy módosítása, amit elsősorban a kantoni és

a fujian-i régióban főznek hasonlóan. Itt egyes változatok több mint 30 hozzávalóból készülnek, legalább 12 különböző fűszerrel megbolondítva. Az étel valamikor a Qing-korban (1644-1912) született, az elnevezése pedig arra utal, hogy ha a vegetárius szerzeteseket sikerül elcsábítani ennek a fogásnak a kóstolására, akkor a sok-sok hússal készülő levesből annyi fehérje és energia jut a szervezetükbe, amittől olyan erőre kapnak, hogy átugorják templomuk falát.

Az illetékesek arra kérik azokat az ínyenceket, akik szeretnék megkóstolni ezt a különleges levest, hogy legalább öt nappal előbb regisztráltassák magukat az étteremben, ugyanis az étel nagyon sok, köztük számos nehezen beszerezhető hozzávalóból áll. Így többek között cápauszony, szárított fésűkagyló, tengeri uborka, csirke, sonka, gomba, mogyoróolaj, fürjtojás, sertésköröm, bárányhús, duplán sötét szójaszósz és ginzeng is van benne. Maga az elkészítés pedig 2 napot vesz igénybe, mivel az eljárás igencsak bonyolult.