

Чу Нань почувствовал, что его представления о кулинарии подверглись жестокому удару. Впрочем, возможно, ему просто не повезло с выбором. Он покинул трансляцию из пятизвёздочного ресторана и открыл список самых популярных кулинарных стримов.

Взгляд зацепился за привлекательный заголовок:

«Парень сметает 50 уток, владелец в шоке!»

Похоже на стрим про обжорство.

Но 50 уток?! Звучало устрашающе.

На этот раз Чу Нань уже без труда вошёл в трансляцию. Прямо перед ним оказался полноватый мужчина средних лет, перед которым громоздилась груда тарелок с нарезанными кусками утки. А рядом возвышалась куча объеденных костей.

Мясо на тарелках было нарезано грубо и небрежно, куски хаотично навалены друг на друга.

Чу Нань взял один кусочек и попробовал. Это оказалось обычное варёное утиное мясо. Как известно, утка обладает специфическим запахом. Если неправильно её обработать, то неприятный привкус только усилится. Очевидно, что повара не удосужились избавиться от запаха — это варёное мясо воняло даже сильнее, чем та кошмарная каша из пятизвёздочного ресторана.

Но стример уплетал утку с аппетитом, расхваливая заведение. В чате тоже в основном были восторженные комментарии. Лишь иногда проскальзывали сомнительные замечания:

- Ух ты! Как аккуратно нарезано!

- Они так стараются, потому что видят, что стример ведёт трансляцию. В прошлый раз мне просто швырнули целую утку!

- Спасибо за рекомендацию! В следующий раз, когда полечу на Столичную звезду, обязательно попробую!

...

Чу Нань разочарованно вышел из трансляции. Затем он заглянул ещё в несколько популярных стримов. Но почти все блюда оказывались просто варёными и сразу подавались на стол. Некоторые блогеры использовали открытый огонь, но затем... Просто превращали всё в пюре! Очевидно, это был тот же метод приготовления, что и в пятизвёздочном ресторане.

Посмотрев столько трансляций, Чу Нань наконец понял, насколько отсталым стало кулинарное искусство в этом звёздном веке. Он вспомнил, как в больнице изучал историю отношений между Столичной звездой и Землёй. Когда началась колонизация, на новую планету отправили учёных и инженеров, но не поваров. Местные жители сохранили привычку питаться искусственной пищей, а потому кулинария так и не получила развития. Если бы среди первых переселенцев оказался хоть один талантливый шеф-повар, дело обстояло бы иначе!

Чу Нань закрыл трансляции и открыл страницу вакансий платформы «Двойные Звезды». Как раз сейчас там проходил набор новичков — тот самый «стабильный доход в 6000», который обещали на листовке. Однако этот бонус был не без условий.

Чтобы получить гарантированную выплату, необходимо было выходить в эфир не менее 15 раз в месяц.

Но это же сущие пустяки!

Ему, привыкшему к ежедневным стримам и монтажу, такой график казался смешно лёгким.

Чу Нань без колебаний нажал кнопку «Стать стримером». Заявку быстро одобрили, и вскоре с ним связался представитель платформы. После этого ему отправили электронный контракт. Чу Нань внимательно ознакомился с условиями. Всё было стандартно, без возможности изменения пунктов. Честно говоря, условия «Двойных Звезд» были очень щедрыми.

Сколько людей мечтают стать стримерами? А тут достаточно выходить в эфир 15 раз в месяц — и гарантированная выплата в кармане.

Чу Нань подписал договор онлайн. После этого платформа отправила ему оборудование для трансляций, но с удержанием залога в размере половины месячной ставки.

Чу Нань почувствовал голод и решил начать стрим прямо сегодня. Но тут столкнулся с проблемой. Кухня была чистая, как с иголки, а в холодильнике — пустота.

В кармане у него оставалось всего 879 звездных монет.

Чу Нань открыл онлайн-супермаркет и начал просматривать ассортимент. В звёздную эпоху ассортимент продуктов был ограничен, а цены высокими.

Один катти (≈ 500 г) риса стоил 10 звездных монет. Одна упаковка питательной жидкости — 2 монеты. Неудивительно, что люди предпочитали заменители пищи — это было быстрее, дешевле и сытнее.

Чу Нань продолжал листать каталог, размышляя, что приготовить на ужин. Но искусственные приправы оказались невероятно дорогими. Одна бутылка соевого соуса стоила 100 звездных

монет. На такие деньги можно было купить еды на полмесяца...

На данный момент Чу Нань не мог себе этого позволить.

Мясо стоило не так уж дорого. Самая дешёвая категория — рыба.

Чу Нань давно хотел приготовить рыбный суп, так что добавил в корзину одного карася.

Но просто рыбы было недостаточно. Без правильной обработки она будет иметь неприятный запах.

Заглянув в раздел овощей, он приятно удивился. Имбирь и зелёный лук стоили всего 1 монету за целую связку. Вероятно, потому что их не едят в чистом виде?

Чу Нань немедленно добавил их в корзину.

Кроме рыбы и зелени Чу Нань безжалостно купил кое-какие необходимые для приготовления блюда ингредиенты: 2 катти риса, 1 упаковку соли, 1 кусок тофу (дороже всего — маленький кусочек целых 50 монет), 1 бутылочку растительного масла.

Счёт за покупку составил 220 звездных монет. После оплаты у него осталось всего 600 монет.

Доставка в этом мире работала по принципу «из ближайшего супермаркета». Заказ отправлялся в ближайший магазин, где его формировали и передавали курьеру.

Оставалось только ждать заказ.

Через пятнадцать минут продукты были доставлены в дом Чу Наня, вместе с ними прибыла и съемочная аппаратура. Подписав квитанцию о получении, Чу Нань сначала изучил инструкцию по эксплуатации, а затем, следуя указаниям, собрал видеокамеру.

К пяти часам вечера Чу Нань подготовил все ингредиенты и аккуратно разложил их на кухонном столе.

Затем он вошел в платформу «Двойные Звезды» и создал собственную трансляцию. Пока его канал оставался без названия. Вспоминая сегодняшние стримы, он заметил, что громкие заголовки привлекают больше зрителей.

«Даже в этом мире нужен кликбейт», — подумал Чу Нань и набрал название:

[Новичок-стример: вызов - готовка 30 дней подряд!].

После создания заголовка он включил камеру.

Это была его первая прямая трансляция в этом мире, и пока в чате не было ни одного зрителя. Но он не расслаблялся — если хочет стать популярным стримером, то должен ответственно относиться к каждому эфиру.

Чу Нань улыбнулся и представился:

— Всем привет, я Чу Нань! Сегодня мы приготовим невероятно вкусный суп из карася с тофу.

Возможно, из-за дерзкого названия его стрима кто-то зашел проверить, действительно ли он собирается готовить тридцать дней подряд. В эпоху, когда готовка считается сложным делом, это звучало почти невозможным.

В чат зашел первый зритель.

[СуйСуй хочет спать: Стример, ты правда собираешься готовить тридцать дней подряд? Меня заголовок заманил~]

Чу Нань с улыбкой ответил:

— Да, всё верно.

[СуйСуй хочет спать: Ого! Это круто! Лови цветочки!]

Чу Нань немного смутился — для него готовка не была чем-то сложным. Он достал стеклянную миску и насыпал в нее около полкати риса.

— Прежде чем приступить к приготовлению блюда, сначала приготовим гарнир — сварим рис на пару, — начал объяснять Чу Нань. Его голос был мягким, а темп речи спокойным и размеренным, что сразу вызывало симпатию у зрителей.

Он налил воду в стеклянную миску и аккуратно промыл рис.

— При промывке важно не переусердствовать. Если слишком много раз промывать, можно лишиться рис питательных веществ. Обычно двух раз достаточно, чтобы убрать всю пыль и лишние примеси.

[СуйСуй хочет спать: Записываю в блокнотик~]

Пока Чу Нань промывал рис, в трансляцию зашло еще несколько зрителей. Теперь их было уже

больше десяти, но по-прежнему писать сообщения решалась только «СуйСуй хочет спать».

Так как в этом мире еще не изобрели электрические рисоварки, Чу Наню пришлось воспользоваться пароваркой. Он переложил промытый рис в кастрюлю, добавил немного воды и закрыл крышку.

— Теперь остается только подождать, и рис будет готов.

[Одинокий всадник в пыли: Да у стримера просто кликбейтный заголовок! Видно же, что он не умеет готовить. Чтобы сварить кашу, нужно много воды. Если налить мало, рис подгорит или останется сырым.]

Чу Нань уже замечал, что в местных кулинарных стримах люди чаще всего ели рис в виде каши. Возможно, это объяснялось сложностью контроля огня и пропорций воды. Но теперь его начали критиковать за самую идею приготовления рассыпчатого риса, и ему стало даже немного смешно.

— Каша — это один из способов приготовления риса, но не единственный. Есть еще и метод варки на пару, — терпеливо объяснил он. — Для этого воды нужно всего лишь на один сустав пальца выше уровня риса, тогда он не будет сырым. А чтобы избежать пригорания, важно учитывать материал кастрюли и интенсивность огня. Лучше использовать кастрюлю с толстыми стенками, а когда появится аромат вареного риса, убавить огонь и дать ему потомиться.

С этими словами Чу Нань показал зрителям уровень воды в кастрюле и продемонстрировал толщину ее стенок. Затем включил сильный огонь и поставил кастрюлю на газовую плиту.

— А теперь займемся приготовлением супа из карася с тофу, — продолжил он.

Перед началом трансляции Чу Нань уже разделал карася, поэтому теперь он просто положил его целиком на разделочную доску, промокнул бумажным полотенцем, убирая лишнюю влагу, а затем сделал несколько диагональных надрезов на поверхности рыбы.

— Поскольку рыба будет тушиться целиком, нужно сделать небольшие надрезы, чтобы она лучше впитала вкус бульона, — объяснял он зрителям, продолжая работать.

Чу Нань взял немного соли и равномерно посыпал ею рыбу, после чего аккуратно втер соль пальцами.

— Соль не только придаст вкус, но и поможет предотвратить разбрызгивание масла во время обжарки. Пока рыба маринуется, займёмся тофу.

Не успел он договорить, как в чате снова появился придирчивый зритель [Одинокий всадник в

пыли].

[Одинокий всадник в пыли: Полный цирк! Настоящие шеф-повара никогда не используют рыбу для супа — слишком сильный запах, в итоге бульон будет просто отвратительным.]

Но на этот раз Чу Наню не пришлось отвечать — кто-то из зрителей решил заступиться за него.

[Не сдал экзамен — не сменю ник: А ты не можешь хоть немного доброжелательнее относиться к новичку? Если так любишь спорить, почему не подаёшь заявление на правителя столичной планеты?]

[Одинокий всадник в пыли: Ладно, молчу. Просто терпеть не могу, когда кто-то портит продукты ради дешёвой популярности. Оставлю это здесь: если в итоге суп будет вкусным, я подарю стримеру звёздный бриллиант.]

Звёздный бриллиант, как и жемчужины, был донатным предметом на платформе «Двойные звезды», но его стоимость составляла 200 звездных кредитов — в десять раз больше, чем у жемчужины.

Чу Нань не знал, смеяться ему или вздыхать.

— Давайте не будем ссориться, хорошо?

Когда в чате воцарилась тишина, он продолжил готовить. Включил плиту и довел воду в кастрюле до кипения, затем добавил соль и осторожно опустил туда нарезанный кусочками тофу.

— Добавлять соль в воду нужно заранее, так тофу не растрескается, и кусочки сохранят форму. Но будьте осторожны, когда опускаете тофу в кипяток, чтобы не обжечься.

Нежные белые кубики плавали в бурлящей воде, словно невесомые. Чу Нань подождал минуту после закипания, затем аккуратно вынул их из кастрюли.

[СуйСуй хочет спать: Ого, тофу действительно не развалился! А у моей мамы он всегда превращается в крошку. Надо срочно ей рассказать!]

Чу Нань достал сковороду, поставил её на газовую плиту и аккуратно протёр дно кусочком имбиря. Затем налил немного масла и подождал, пока оно разогреется. Когда сковорода была готова, он осторожно положил в неё карася и начал обжаривать до золотистой корочки с обеих сторон.

Постепенно по кухне — и даже по всему стриму — разлился насыщенный, манящий аромат жареной рыбы. Глаза зрителей невольно приковались к экрану.

Горячее масло равномерно пропитало рыбу, и её кожа слегка сморщилась, заиграв аппетитным золотистым блеском. В местах надрезов мясо чуть разошлось, обнажив сочную, нежную белизну. Из сковороды раздавалось соблазнительное потрескивание, от которого у зрителей текли слюнки. Если бы не тот факт, что стример собирался делать суп, многие уже мысленно делили между собой кусочки этой ароматной рыбы.

Дождавшись нужной степени прожарки, Чу Нань переложил караса в подготовленную кастрюлю, добавил оставшееся от жарки горячее масло и залил наполовину кипятком. Как только вода закипела, он бросил в бульон две пластинки имбиря и пучок зелёного лука, связанный узлом, а затем закрыл крышку и оставил томиться.

[СуйСуй хочет спать: Ммм, как же вкусно пахнет! Но зачем в суп добавлять имбирь и лук? Они же острые, мне не нравится!]

Чу Нань, увидев комментарий, улыбнулся и объяснил:

— Обжаренная рыба придаёт супу особенно насыщенный вкус, а имбирь и лук помогают убрать характерный запах. Их не обязательно есть — я специально связываю лук в пучок, чтобы потом легко вынуть. Если не любите, просто достаньте их перед подачей.

Пока рыбный суп томился, из пароварки уже начал выбиваться густой белый пар. Чу Нань слегка разогнал его рукой и прокомментировал:

— Это значит, что рис почти готов, а воды в кастрюле осталось совсем мало. Теперь нужно убавить огонь и дать ему дойти на медленном огне. Главное — не открывать крышку раньше времени, иначе рис действительно получится недоваренным, как говорили в чате. Достаточно дождаться, пока пойдёт аромат, — это знак, что он уже полностью приготовился.

Затем он ловко разделил зелёный лук на белую и зелёную части, после чего мелко нарезал зелень. Спустя десять с лишним минут Чу Нань открыл крышку кастрюли, и сразу же его окутал насыщенный, аппетитный аромат рыбы. Суп приобрёл красивый молочно-белый цвет. Он взял палочки для еды, аккуратно вынул имбирные пластинки и пучок зелёного лука, затем добавил заранее приготовленный тофу и немного соли. Закрыв крышку, он оставил суп вариться ещё на три минуты.

Оставался последний шаг. Чу Нань поднял тарелочку с нарезанным зелёным луком и объяснил:

— Если не любите зелёный лук, можно его не добавлять, но с ним вкус станет намного ярче.

Он аккуратно рассыпал луковую нарезку по поверхности супа. В молочно-белом бульоне с тонкой плёнкой масла зелёные вкрапления выглядели особенно аппетитно. В тот же миг аромат стал ещё насыщеннее и глубже.

Суп из карася с тофу был готов.

Чу Нань разлил суп по чашкам, и зрители, даже через экран, будто ощутили этот непревзойдённый вкус. Цвет бульона, мягкость рыбы, податливость тофу — всё выглядело так соблазнительно, что многим захотелось тут же попробовать.

— Вот и всё! Суп готов, приятного аппетита!

В чате на мгновение наступила тишина — никто не писал, все были заняты тем, что удаленно дегустировали блюдо.

Рыба, предварительно обжаренная перед варкой, стала удивительно нежной и сочной. Достаточно взять маленький кусочек, и во рту тут же ощущалась её мягкая, шелковистая текстура. Тофу, вобравший в себя бульон, был упругим и нежным одновременно. А сам суп... Он оказался насыщенным, густым, с обволакивающей мягкостью, его свежий вкус так и просился на язык. От малейшего глотка хотелось закатить глаза от удовольствия! И никакого намёка на рыбный запах.

Спустя пару минут в чате наконец появилось сообщение.

[СуйСуй хочет спать: Я ненавижу зелёный лук! Но этот суп... я просто не могу от него отказаться!]

[Проходящий мимо: Ого, кого я только что открыл для себя?! Настоящий кулинарный гений! Это слишком вкусно, невозможно остановиться!]

[Не сдал экзамен — не сменю ник: Не думал, что новичок-стример готовит лучше шеф-повара пятизвёздочного отеля... Я в шоке!]

...

Чу Нань с улыбкой смотрел, как чат заполняют восторженные комментарии. Он-то знал, что ничего сверхъестественного не сделал — в настоящее время у него туго с финансами, и он купил мало ингредиентов, а потому всего лишь сварил простой суп из карася с тофу. Но из-за того, что в этом мире почти никто не знал вкус аутентичной земной кухни, для местных жителей это блюдо оказалось настоящим гастрономическим открытием. Если бы они могли переместиться на Землю тысячелетней давности, наверняка захотели бы остаться там навсегда.

Дождавшись, пока зрители наслаждаются супом, Чу Нань обратил их внимание на паровой рис.

— А теперь понюхайте и скажите, чем этот запах отличается от того, что был раньше? — с улыбкой спросил он.

[Проходящий мимо: Хм... кажется, появился какой-то особый аромат.]

[СуйСуй хочет спать: Точно! Разве у риса бывает такой насыщенный запах?!]

Чу Нань открыл крышку кастрюли, и вместе с клубами пара в комнату вырвался густой, манящий аромат свежесваренного риса. Зрители в чате тут же ахнули. Внутри пароварки лежал идеально приготовленный рис — каждая крупинка оставалась цельной, белоснежной и слегка округлой. На вкус он был мягким, но в то же время упругим, совершенно не похожим на жидкие каши, к которым привыкли местные.

— Попробуйте есть рис, запивая его рыбным супом — это отличное сочетание, — предложил Чу Нань, накладывая себе чашку.

Когда зрители насытились, он улыбнулся и сказал:

— Ну что ж, на этом сегодняшний стрим заканчивается.

Как только он потянулся, чтобы выключить трансляцию, внезапно в чате появилось системное уведомление:

[Одинокий всадник в пыли отправил Чу Наню звёздный бриллиант.]

Чу Нань на мгновение опешил. Он не ожидал, что этот зритель действительно выполнит своё обещание! Отчасти ему стало неловко, но радость всё же перевесила.

— Спасибо большое, — поблагодарил он Одинокого всадника в пыли, а затем объявил дату следующего стрима и быстро завершил эфир.

*Суп из карася с тофу □□ □□□

<http://bllate.org/book/13605/1206467>