

На следующий день Чу Нань получил официальное уведомление от платформы «Двойные Звезды» в фоновом режиме. В разделе кулинарии было выбрано восемь популярных стримеров для участия в соревновании. Все они были разбиты на пары, и для определения победителя – звезды РК – предстояло пройти три раунда.

Помимо попадания в рекомендательный список и денежного вознаграждения, победитель получал еще и золотую медаль – весьма престижную награду.

В уведомлении также был указан список пар для первого раунда. Противником Чу Наня оказался стример под ником До Сыла. Он не знал этого человека, поэтому решил поискать информацию в разделе кулинарии. Оказалось, что До Сыла – милая девушка-стример, ведущая эфиры уже больше года. По сравнению с коллегами, она работала довольно усердно, регулярно выкладывая новый контент. За это время она набрала более двухсот тысяч подписчиков, а баллы за её видео были чуть выше, чем у Чу Наня.

Основное содержание её трансляций – общение с аудиторией. У неё приятный голос, а внешность – очаровательная. Даже Чу Нань, посмотрев её эфир, не смог удержаться от комплимента: «Какая милая».

Изучив соперницу, он вдруг вспомнил, что ещё не подготовил контент для сегодняшнего эфира.

В голове у Чу Наня было множество вариантов. Готовить еду – несложно, но выбрать подходящее блюдо – вот в чем проблема. В воображении мелькали разные рецепты, и после долгих размышлений он решил приготовить тяньшуймянь – сладкую лапшу, традиционное блюдо провинций Сычуань и Чунцин. До своего перемещения он как-то побывал в Чунцине, где зашел в небольшую забегаловку и попробовал это блюдо. С первой же ложки он влюбился в этот вкус.

Определившись с выбором, он отправился в магазин за ингредиентами. Главное в приготовлении тяньшуймянь – правильно сделать соус. Если соус удастся, то и лапша получится вкусной.

Сначала он заглянул в отдел специй. Некоторые приправы использовались редко, а названия некоторых были даже неправильно подписаны. Чу Наню пришлось потратить полчаса, чтобы собрать всё необходимое. В итоге в его корзине оказались: звездчатый анис, корица, тмин, цаогуо, гвоздика, лавровый лист, порошок сычуаньского перца, соевая мука и кунжутная паста. Затем он отправился в отдел круп и взял муку средней клейкости.

Но одного тяньшуймянь показалось ему мало – блюдо было лишь основным, а ещё сегодня к нему должен был заглянуть котик, ожидавший угощения. Поэтому Чу Нань решил добавить в меню солёные жареные куриные крылышки. Он добавил в корзину десять куриных крылышек и маленькую баночку черного перца, после чего направился к кассе.

За исключением кунжутной пасты, которая оказалась довольно дорогой, остальные продукты

были недорогими. В общей сложности он потратил меньше ста звездных монет.

Ровно в полдень Чу Нань начал трансляцию.

— Всем привет! Я стример CN. Сегодня я приготовлю для вас традиционное блюдо древней Земли из провинций Сычуань и Чунцин — тяньшуймянь, а также небольшую закуску — солёные жареные куриные крылышки.

[СуйСуй хочет спать: У-у-у, я как раз сбежала из столовой в школе, чтобы успеть на эфир! «Тяньшуймянь» звучит так аппетитно!]

Чу Нань, увидев первую появившуюся в чате линию сообщений, сразу почувствовал себя в хорошем настроении. С улыбкой он ответил:

— В школе надо хорошо учиться, не забывай!

[СуйСуй хочет спать: Нань-Нань меня увидел! Принято! Обещаю учиться старательно! Люблю-люблю! Чмоки-чмоки! ]

Количество зрителей в его эфире продолжало расти — сейчас их было уже 110 тысяч. Но по популярности он всё же немного уступал До Сыла.

Чу Нань вернулся к теме готовки:

— Сегодняшние солёные жареные куриные крылышки требуют предварительной подготовки, поэтому сначала я займусь маринадом.

Он достал свежие куриные крылышки, которые ему недавно доставили, и тщательно промыл их в воде. Затем взял нож и сделал по три косых надреза на каждом. Делая это, он комментировал свои действия:

— Надрезы помогают маринаду лучше впитываться. Кстати, когда я готовил суп из карася с тофу, я тоже рассказывал про этот метод. Если вам интересно, можете пересмотреть тот стрим.

После этого он сложил крылышки в стеклянную миску и добавил две ложки соли.

— У меня здесь десять крылышек, так что двух ложек соли будет в самый раз. Но вы можете подстроить количество соли под свой вкус.

Услышав это, зрители в чате тут же начали шутить:

[Ведущий собирается в одиночку съесть десять крылышек? Ты точно осилишь? Может, мне помочь?]

[Добровольный помощник +1]

[Добровольный помощник +2]

[Игнорируй всех, ведущий! Дай это сделать мне! Я съем только одно!]

...

Чу Нань, видя, как зрители дурачатся, не смог удержаться от улыбки.

— Я сам десять крылышек не съем. Просто к обеду ко мне заглянет один маленький котик, который тоже любит полакомиться, так что я приготовлю побольше.

[Котик? Это случайно не то, о чём я подумал?]

[Чёрт, у меня тоже пошли странные мысли.]

[О, нет... У ведущего есть партнер? Моё девичье сердце разбито!]

Зрители становились всё веселее и изобретательнее в своих комментариях. Чу Нань уже собирался объяснить, что это действительно обычный кот, но внезапно в чате мелькнул знакомый синий спецэффект — кто-то отправил «Сердце океана» в подарок.

Тут же весь чат взорвался ещё более бурными обсуждениями.

[Ого! Разве наш щедрый спонсор обычно не появляется только к концу стрима? Почему же он внезапно отправил «Сердце океана», как только ведущий упомянул «маленького котика»?]

[Неужели богатый босс включил режим «борьбы за внимание»?]

[Хахахахаха, предыдущий комментарий просто убил! «Борьба за внимание» — это сильно!]

[Представьте: спонсор долго и мучительно добивается расположения ведущего, мечтая, чтобы тот заметил его среди миллионов зрителей. А ведущий... влюблён в какую-то безымянную кошечку! В конце концов, босс не выдерживает и... (дальнейшее содержание непечатное).]

[Фантазия у вас, конечно, богатая! Моему другу срочно нужен томик этой истории...]

...

Чат продолжал шутить, но Чу Нань, увидев дорогой подарок, на мгновение замер. Он решил, что спонсору надоело слушать посторонние разговоры, и поспешно извинился:

— Спасибо, друг с ником «Точка», за такой щедрый подарок! Простите за лишние разговоры. Давайте вернёмся к теме — продолжаем мариновать куриные крылышки!

Чу Нань тщательно натирал солью каждый кусочек, уделяя внимание даже самым маленьким уголкам. Обычно для того, чтобы крылышки хорошо впитали вкус, их оставляют мариноваться на всю ночь. В крайнем случае — минимум на три часа. Но заставить зрителей ждать так долго было невозможно, поэтому он постарался максимально тщательно натереть их солью и оставил мариноваться хотя бы на час.

— У меня сегодня мало времени, так что мариновать буду недолго. Но если у вас есть возможность, лучше оставьте крылышки в холодильнике на всю ночь. Тогда они пропитаются вкусом и станут намного вкуснее, — напомнил он зрителям.

Закончив с подготовкой, Чу Нань накрыл стеклянную миску пищевой плёнкой и убрал её в холодильник.

— Теперь, пока куриные крылышки маринуются, займёмся тяньшуймянем! Первый шаг — замес теста.

Он насыпал в металлическую миску муку средней клейкости, сделал в центре небольшое углубление, добавил щепотку соли и понемногу вливал воду, аккуратно помешивая тесто рукой. Сначала мука превращалась в комковатую массу, затем он постепенно собирал оставшуюся сухую муку и начинал замешивать плотное тесто. Приём замеса теста он уже показывал в ролике про жареные пельмени, поэтому не стал подробно останавливаться на этом.

— Тесто лучше вымешивать подольше, так лапша получится более упругой и эластичной. Когда оно станет гладким, накройте его пищевой плёнкой и оставьте на 20 минут для отдыха.

— А теперь приготовим реплику соевого соуса. Это ключевой ингредиент для тяньшуймянь.

Чу Нань взял небольшой сотейник и начал отмерять ингредиенты:

— Сначала вливаем 200 мл лёгкого соевого соуса и 100 мл тёмного соевого соуса. Пропорция между ними должна быть примерно 2:1. Затем добавляем немного тмина, один ломтик имбиря, кусочек корицы, один звездчатый анис, две гвоздики, один лавровый лист и один плод цаогуо.

[Я впервые вижу столько странных специй.]

[Разве это вообще можно использовать в еде? На запах вроде немного остро.]

[Слишком сложно! Я даже запомнить всё это не могу. Кажется, надежнее просто напроситься к ведущему в гости.]

Чу Нань спокойно пояснил:

— Да, эти специи найти не так просто. Мне самому пришлось потратить немало времени в магазине. Если вы действительно хотите попробовать приготовить тяньшуймянь дома, лучше сразу купить их с запасом — они дешёвые. В будущем я, возможно, покажу вам Свинину Дунпо или лувэй (китайское тушёное мясо в специях) — там тоже понадобятся эти приправы.

Но некоторые зрители явно отчаялись:

[Нет-нет-нет, проблема не в специях! У меня просто нет ведущего, который бы мне всё это приготовил!]

Способы приготовления у Чу Наня сильно отличались от других стримеров, но его еда всегда получалась невероятно вкусной. Зрители, давно следившие за его контентом, уже не удивлялись его методам.

Главное ведь — вкус, а не процесс.

Далее Чу Нань добавил в кастрюлю 100 мл воды и примерно 60 г коричневого сахара, затем включил слабый огонь. Соус нужно было варить на медленном огне, постоянно помешивая, иначе он мог подгореть.

Пока он помешивал соус, он поделился с аудиторией новостью:

— Вчера со мной связалась администрация платформы «Двойные Звезды» и предложила участвовать в соревновании РК среди стримеров. Я раньше ни разу не участвовал в подобных мероприятиях, но решил попробовать. Это мой первый публичный конкурс, к тому же с совместными эфирами с другими стримерами. Если у вас будет время, приходите завтра в полдень поддержать меня!

[Вау! Ведущий так быстро попал в РК-соревнование? Круто! Насколько я помню, в прошлом году из всего кулинарного раздела выбрали только восемь стримеров.]

[Эфир начнётся в 12:00, как обычно?]

[Обязательно приду! Заодно посмотрю, какие блюда будут на РК!]

[Ведущий, дерзай!]

...

— Да, эфир начнётся, как всегда, в 12:00, — подтвердил Чу Нань.

Видя, что большинство зрителей пообещали прийти, он ощутил некоторое облегчение. Он не знал, сможет ли победить, но, по крайней мере, позорно проигрывать не придётся.

Примерно через двадцать минут после начала варки уровень жидкости в кастрюле уменьшился вдвое, а соус стал густым и насыщенным. Чу Нань выключил огонь, взял чистое ситечко, аккуратно отфильтровал соус, а оставшиеся крупные кусочки специй выбросил. Соевый соус в миске приобрёл насыщенный, прозрачный и глубокий цвет. От него исходил лёгкий мясной аромат.

Некоторые зрители в чате удивились:

[Я ничего не перепутал? В соусе же не было мяса, откуда тогда этот запах? Неужели ведущий подбросил мясо, пока мы не видели?]

Чу Нань пояснил:

— Аромат исходит от лаврового листа и кардамона, которые при варке дают лёгкий мясной привкус. Если не верите, попробуйте сами.

Поставив реплику соевого соуса в сторону, он достал из миски отдохнувшее тесто.

— Теперь займёмся нарезкой лапши. Тесто уже достаточно настоялось.

Чу Нань снял пищевую плёнку, раскатал тесто в пласт толщиной около 8 мм, затем ножом нарезал его полосками той же ширины. В чате снова посыпались жалобы, что зрители могут только смотреть, но не пробовать.

Чу Нань улыбнулся и, сделав последний разрез, сказал:

— Если у вас не получается резать тесто ровно, можно использовать специальные ножи или формочки. А вообще, если готовите для себя, то идеальная форма не так уж важна.

Он поставил на огонь кастрюлю с водой. Как только она закипела, Чу Нань взял одну из лапшинок, слегка растянул её за концы и опустил в кипяток. Через несколько минут лапша изменила цвет, а вода помутнела. Чу Нань аккуратно достал готовую лапшу, выложил в миску,

затем добавил: две ложки реплики соевого соуса, ложку кунжутной пасты, немного дроблёного жареного арахиса, щепотку молотого сычуаньского перца, свежий раздавленный чеснок, немного острого масла, которое он приготовил в прошлый раз.

Он слегка перемешал ингредиенты, и тяньшуймянь был готов.

— Всё, лапша готова! Теперь осталось поджарить куриные крылышки, и можно пробовать! Это займёт всего несколько минут.

Крылышки мариновались 50 минут, так что уже хорошо впитали вкус. Чу Нань достал сковороду, поставил её на газовую плиту и невольно вздохнул. В этом мире нет духовок, и это его расстраивало. С духовкой он мог бы приготовить куриные крылышки пятью или шестью разными способами, сделать целый ассорти-набор, но сейчас оставалось только мечтать.

— Ладно, раз у нас нет духовки, будем жарить!

Чу Нань взял бумажные полотенца и тщательно промокнул крылышки, удаляя лишнюю влагу — так они не будут стрелять маслом при жарке. Затем разогрел сковороду.

Зрители снова начали задавать вопросы:

[Ведущий, ты не добавил масла! Крылышки не подгорят?]

— Куриная кожа сама по себе содержит жир. При нагревании из неё выделяется достаточно масла, чтобы крылышки не пригорели. Более того, жарка без дополнительного масла делает кожицу тонкой и хрустящей, так что они не будут казаться жирными.

Чу Нань обжарил крылышки на слабом огне две минуты, затем накрыл сковороду крышкой и потушил ещё три минуты. После этого он перевернул их на другую сторону и снова жарил ещё две минуты на слабом огне.

Куриные крылышки начали выпускать жир, на поверхности появились мелкие пузырьки масла, а кожица постепенно приобрела золотисто-хрустящую корочку. В сковороде раздавался аппетитный треск, а соблазнительный солёный аромат курицы заполнил всю кухню.

Когда обе стороны крылышек стали равномерно румяными, Чу Нань переложил их на тарелку и слегка посыпал чёрным перцем. Солёные жареные куриные крылышки были готовы.

— Всё, можно пробовать! Тяньшуймянь и солёные куриные крылышки — приятного аппетита!  
— объявил Чу Нань, поставив рядом две тарелки, чтобы всем было удобно взять и попробовать.

Как только зрители услышали заветные слова, они тут же ринулись к столу. Они уже не могли

усидеть на месте, когда Чу Нань перемешивал лапшу, а теперь, когда и крылышки были готовы, их терпение иссякло окончательно.

На столе лежала лапша, покрытая густым коричнево-красным соусом, который аппетитно поблёскивал на её гладкой поверхности. Запах пряного соевого соуса, перемешанный с ароматами кунжутной пасты и дроблёного арахиса, сводил с ума. Всё это было настоящим пиршеством как для глаз, так и для вкуса.

Зрители начали пробовать.

Лапша, несколько раз вымешанная и раскатанная вручную, оказалась плотной, упругой и невероятно жевательной. На её поверхности ощущались мелкие кусочки арахиса, которые приятно хрустели при каждом укусе. Сначала на языке разливался сладко-солёный вкус соуса, но после нескольких жевательных движений появлялась лёгкая перечная острота. При этом кунжутная паста не заглушала остальные ароматы, а наоборот, добавляла блюду мягкую, сливочную нотку.

Казалось бы, простая лапша, но в исполнении Чу Наня она приобрела необычайную глубину вкусов. Сладость, острота, солёность и лёгкое онемение от сычуаньского перца — всё идеально сбалансировано.

Зрители, впервые попавшие на его эфир, были настолько поражены, что некоторые даже прослезились.

[Я только зашёл на стрим и подумал: «Ну что может быть особенного в этом новичке с первого места рейтинга?» А теперь... Понял. Реально понял.]

[Простая лапша, но сколько усилий вложено в её приготовление! Чу Нань, завтра на РК я обязательно буду болеть за тебя!]

[Это лучше, чем лапша в пятизвёздочных ресторанах! Боже, как же вкусно!]

[Сегодня я наконец не смог смотреть бесплатно... Я просто обязан оставить комментарий: «Это ЛУЧШАЯ лапша, которую я когда-либо пробовал!»]

...

Чу Нань не стал добавлять слишком много острого масла, понимая, что вкусы у всех разные. Видя, что зрители так высоко оценили блюдо, он невольно почувствовал радость.

Но, как ни вкусна была тяньшуймянь, если съесть её слишком много, вкус начинал казаться слишком насыщенным. Поэтому зрители переключились на солёные жареные куриные крылышки.

Крылышки выглядели идеально поджаренными, их поверхность покрылась золотистой хрустящей корочкой. Несмотря на отсутствие сложных соусов, соль через надрезы полностью пропитала мясо, а сверху крылышки были приправлены чёрным перцем, что делало их ещё аппетитнее.

Чу Нань взял одно крылышко и слегка потянул за кончик — кожица моментально разошлась, обнажив сочное мясо. Он не передержал их на огне, поэтому внутри крылышки остались нежными и полными сока.

Снаружи — хрустящая корочка с обжаренным жирком, а внутри — мягкое, сочное мясо. Стоило откусить кусочек, как по рту разливался насыщенный аромат. Крылышки совсем не походили на те, что часто оказываются сухими и жёсткими. Даже после того, как мясо было съедено, зрители ещё долго облизывали косточки.

[И тяньшуймянь, и куриные крылышки получились просто невероятными! Но крылышки кажутся немного проще в приготовлении. Попробую сделать их уже сегодня вечером!]

[После такой еды чувствую какую-то пустоту... Как же хочется быть домашней кошкой ведущего.]

[Посмотрел сегодня несколько кулинарных стримов, но у этого ведущего блюда выглядят самыми вкусными! Жаль, что до следующего эфира нужно ждать до завтра...]

[Спасибо, ведущий, за такой классный эфир! Уже не могу дождаться, какие блюда ты приготовишь завтра!]

...

Звук донатов раздавался один за другим — зрители благодарили Чу Наня за вкусный обед. Видя, что отзывы исключительно положительные, он наконец успокоился. Поблагодарив всех за внимание, он попрощался со зрителями, завершил трансляцию и наконец-то сел за стол, чтобы самому пообедать.

\*Лапша тяньшуймянь □ □□

Куриные крылышки в соли □ □ □□

<http://bllate.org/book/13605/1206477>