

На следующий день Чу Нань рано поднялся, чтобы закупить ингредиенты.

Ещё вчера вечером он уже придумал, какое блюдо приготовит для соревнования в формате РК. Авторизовавшись в интернет-магазине свежих продуктов, он заказал 300 граммов говядины, бутылку устричного соуса, бутылку кунжутного масла, одну луковицу, пучок зелёного лука, одну папайю и упаковку молока объёмом 250 миллилитров.

В соревновании было ограничение по времени, поэтому, чтобы не выходить за рамки, Чу Нань решил заранее выполнить часть подготовительных шагов.

Он отмерил 180 граммов пшеничной муки со средним содержанием клейковины, затем добавил воду, соль и масло, перемешал и замесил тесто до гладкости. После этого накрыл его пищевой плёнкой и оставил отдыхать. Затем тщательно промыл купленную говядину, измельчил её до состояния фарша — на этом подготовка была завершена.

Ровно в полдень Чу Нань зашёл в прямой эфир. В этот раз трансляция отличалась от обычной: платформа установила режим дуэли, благодаря которому он мог видеть стрим своего соперника — До Силы, а она, в свою очередь, могла наблюдать его. Зрители также получали возможность следить за обоими кулинарами одновременно.

Чу Нань уже запустил свою трансляцию, но экран До Силы оставался чёрным.

Зрители начали возмущаться:

[Разве сегодня не РК? Где второй стример? Это просто неуважение!]

[Я уже приготовил лайки для нашего ведущего! Когда можно будет голосовать?]

...

Чу Нань успокаивающе попросил всех немного подождать. Соревнование длилось с 12 до 13 часов, и только в этот промежуток можно было ставить лайки. Однако система позволяла голосовать только после того, как оба стримера одновременно нажмут соответствующую кнопку.

Спустя десять минут До Сила наконец-то появилась. Она тут же начала кокетливо извиняться перед своими зрителями, объясняя, что у неё внезапно возникли дела, из-за которых она опоздала. Её поклонники тут же стали утешать её, говоря, что ничего страшного. А вот зрители Чу Наня были настроены не так дружелюбно — их возмущало, что их любимого ведущего заставили ждать.

Но аудитория Чу Наня держалась достойно: никто не пошёл в соседний чат устраивать разборки.

Уладив ситуацию со своими фанатами, До Сила наконец обратилась к Чу Наню и небрежно, без особого сожаления в голосе, бросила:

— Ой, прости, красавчик, что опоздала, задержала тебя с РК.

Чу Нань лишь покачал головой:

— Ничего страшного.

В этот момент платформа прислала До Силе системное уведомление о её сопернике: ей достался новичок, который вёл стримы меньше недели. В отличие от него, она уже год занималась трансляциями и накопила внушительную аудиторию. Очевидно, что эта схватка была для неё беспроектной. Именно поэтому она не воспринимала соревнование всерьёз и даже не считала нужным извиняться за опоздание.

Но, услышав голос противника, она вдруг замерла. Неожиданно для себя она отметила, насколько приятный у него тембр — мягкий, но уверенный. Однако, взглянув на экран, невольно разочаровалась.

Внешность — это важнейший ресурс в обществе. В любой сфере красивым людям всегда уделяется больше внимания, а в мире стриминга тем более. Ведущие с милым или привлекательным лицом набирали аудиторию куда быстрее, чем те, чей облик был среднестатистическим.

Опытные зрители, давно погружённые в мир стриминга, хорошо знали одно негласное правило: если ведущий не хочет показывать лицо, в девяти случаях из десяти он просто некрасив.

До Сила представила, что за этим прекрасным голосом скрывается образ жирного, потного дядьки, и сразу остыла.

Они одновременно нажали кнопку начала РК, и счётчики лайков мгновенно рванули вверх. В первые минуты разница между ними не ощущалась, но вскоре темп роста лайков у Чу Наня начал отставать.

У До Силы аудитория в основном состояла из мужчин, которые были более активны и настойчивы в таких соревнованиях. В то время как зрители Чу Наня были в большинстве своём ценителями кулинарии, а значит, их «боевой дух» в гонке за лайками был не так силён.

Окинув взглядом статистику и убедившись, что её счётчик уверенно лидирует, До Сила повернулась к камере и с кокетливой улыбкой обратилась к фанатам:

— Ну что, угадаете, какое блюдо я сегодня для вас приготовила?

Она пофлиртовала со зрителями, поддразнивая их, а затем раскрыла «секрет»:

— Сегодня мы готовим... кашу! Ну не морщитесь, не смейте жаловаться! Раз уж едите мою кашу, то обязаны ставить лайки! Я ведь не хочу проиграть!

Тем временем Чу Нань, как всегда, сохранял спокойствие.

— Всем привет, — ровным голосом начал он. — Я ведущий CN, и сегодня мы приготовим слоеные лепёшки с говядиной и тушёную в молоке папайю.

Лепёшки с говядиной были довольно просты в приготовлении, но выглядели как блюдо, требующее мастерства, а их вкус соответствовал вкусам большинства жителей Империи. В то же время тушёная папайя выглядела эффектно и служила отличным дополнением к лепёшкам, убирая их жирность. Такой выбор позволял убить двух зайцев сразу.

Чу Нань показал зрителям тесто, которое уже успело отдохнуть:

— Поскольку у нас ограниченное время, я не буду повторять все шаги, просто коротко расскажу для тех, кто впервые в эфире. Это тесто сделано из 180 граммов муки средней клейковины и 100 граммов тёплой воды, с добавлением 2 граммов соли и 6 граммов растительного масла. Его нужно вымешивать, пока оно не станет гладким и перестанет липнуть к миске. Подробный процесс можно посмотреть в моём видео про жареные пельмени в омлете. После замеса тесто следует накрыть плёнкой и оставить на 40 минут. У меня оно уже готово, поэтому мы можем сразу приступить к работе.

После этого он достал уже измельчённую говядину:

— Фарш я приготовил сам, используя свежую говядину. При покупке мяса важно выбирать качественный продукт — так блюдо получится вкуснее и нежнее.

Тем временем разрыв в лайках между ним и До Силой увеличивался.

И тут из её чата вдруг пришли провокаторы. Один из её ярых поклонников перешёл в трансляцию Чу Наня и с насмешкой написал:

[Прими реальность и сдавайся! В РК никто не может нас победить!]

[Мужик, который боится показать лицо? Что, стыдно?]

[Хахаха, решил скопировать рецепт мясного фарша у нашей ДоДо? Даже если скопируешь, мужики тебе донатить не будут. Сначала смени пол, потом лицо — может, тогда и получится!]

...

Чу Нань не был настолько самоуверен, чтобы считать победу своей, но обвинение в плагиате его только позабавило. Он уже видел стримы До Силы — её рецепты были до банальности простыми, и ему не нужно было заимствовать у неё идеи.

Впрочем, часть зрителей не выдержала и вступилась за Чу Наня:

[Соревнование ещё не окончено. С чего вы взяли, что ваш ведущий уже победил?]

[До Сила вообще-то опоздала! Потратила наше время, а вы ещё смеете приходить сюда с претензиями? Не боитесь испортить ей репутацию?]

[CN копирует рецепты? Вы серьёзно? Если у вас проблемы со зрением, закройте стрим и посмотрите его прошлые видео, прежде чем нести чушь.]

...

Спор становился всё более ожесточённым, но тут в эфире трижды прозвучал системный оповещающий сигнал, и весь чат замер.

[. отправил CN "Сердце океана".]

[. отправил CN "Сердце океана".]

[. отправил CN "Сердце океана".]

Топ-донатер с ником «.» появился на арене. Фанаты Чу Наня сразу воспрянули духом.

Все знали, что несколько дней назад этот загадочный богач засыпал его трансляцию "Сердцами океана", мгновенно вывел его на первое место в рейтинге донатов и заткнул всех, кто сомневался в популярности новичка.

Те, кто только что издевался в духе «даже если скопируешь, мужики тебе донатить не будут», тут же притихли и поспешно вернулись в чат До Силы.

Чу Нань воспользовался моментом и спокойно сказал:

— Давайте не будем ссориться.

До Сила услышала его голос, посмотрела в его чат и заметила, что за заварушку отвечали её фанаты. Но вместо того, чтобы их одёрнуть, она лишь жеманно захныкала:

— Ой, что же это? Вы меня больше не любите? А мне ведь ещё нужны лайки...

Её голос звучал мягко и по-детски невинно, словно она не имела к конфликту никакого отношения. И её фанаты сработали мгновенно — вмиг засыпали эфир донатами и лайками.

Счётчик До Силы снова подскочил вверх, оставляя Чу Наня далеко позади. Чу Нань мельком взглянул на её трансляцию. До Сила в этот момент промывала рис перед варкой каши. Выглядело это довольно мило... вот только риса она взяла как-то многовато.

Кроме того, на её рабочем столе стояла миска с уже нарезанной свининой. Мясо явно лежало там не один день — даже на расстоянии Чу Нань чувствовал запах застоявшейся крови.

Из такого получится нормальная каша?..

Он лишь покачал головой и вернулся к своему процессу:

— У говяжьего фарша есть небольшой запах, но бланшировать его в кипятке нельзя, иначе мясо станет сухим. Поэтому есть более эффективный способ — приготовить луково-имбирную воду.

Он отрезал зелёную часть лука, взял три ломтика имбиря и сложил их в бутылку с водой. Затем взял скалку и начал давить содержимое, выжимая из него сок. Вода мгновенно приобрела насыщенный зелёный оттенок.

— Теперь нужно процедить смесь через сито, выбросить жмых и оставить только жидкость. Этой водой мы будем заправлять фарш — это поможет убрать специфический запах мяса.

Чу Нань переложил фарш в стеклянную миску:

— Теперь начинаем готовить начинку. Добавляем луково-имбирную воду небольшими порциями, каждый раз размешивая по часовой стрелке. Затем вливаем две столовые ложки лёгкого соевого соуса, половину ложки тёмного соуса, две ложки устричного соуса, половину ложки кунжутного масла, добавляем щепотку соли, немного чёрного перца и измельчённый чеснок. Всё тщательно перемешиваем — и начинка готова.

Как только он закончил, по кухне разнёсся насыщенный, аппетитный мясной аромат.

Некоторые из фанатов До Силы, которые изначально пришли в чат Чу Наня с намерением его унизить, внезапно замерли.

Не может быть... это действительно запах обычного фарша?

Они ведь уже видели, как До Сила замешивала мясо — ничего особенного, просто стандартный запах сырого мяса. Но здесь... Это было совершенно другое.

Те, кто ещё минуту назад собирался писать колкие комментарии, внезапно забыли, зачем пришли, и вместе с остальными начали с интересом ждать продолжения.

Поскольку РК-соревнования транслировались на главной странице платформы, в оба стрима продолжали стекаться новые зрители.

В первые минуты большинство привлекла миловидная внешность и нежный голос До Силы, из-за чего её лайки стремительно росли, оставляя Чу Наня позади. Но стоило его фаршу начать источать аромат, как даже зрители из эфира До Силы начали переходить в его трансляцию, просто чтобы взглянуть на источник этого соблазнительного запаха.

А потом... уже не смогли уйти.

Запах был слишком манящим. Руки сами тянулись к кнопке лайка, даже прежде чем разум успевал осознать это.

И наконец, разрыв в лайках перестал увеличиваться. До Сила же, взглянув на счётчик, увидела, что всё ещё опережает Чу Наня. Она не волновалась.

Она просто засыпала рис в холодную воду, добавила туда мясо, посолила — и всё. Процесс приготовления был завершён. Теперь оставалось лишь дожидаться, пока закипит вода, и тогда можно будет кормить фанатов. Пока каша варилась, она с милыми ужимками болтала со зрителями.

А вот у Чу Наня не было ни секунды свободного времени. Ограничение в один час и десятиминутное опоздание До Силы оставили ему всего 50 минут на всё приготовление. Он не мог позволить себе ни мгновения промедления.

Пока мясо мариновалось 20 минут, он перешёл к раскатке теста:

— Посыпаем доску мукой — это предотвратит прилипание теста и его разрывы.

Он аккуратно разделил тесто ножом на три равные части, затем каждую скатал в шар и сплющил ладонью. Взяв скалку, он начал раскатывать тонкие лепёшки диаметром 12 см и толщиной менее 2 мм.

Постоянные зрители уже привыкли к его технике, но новички, пришедшие из РК-канала,

буквально глазели во все глаза.

Они спрашивали обо всём:

[Что за палка?]

[Как он это так ровно раскатывает?!]

[Почему тесто не рвётся?]

Так как Чу Нань не мог отвлекаться на чат, более опытные зрители сами начали отвечать новичкам, указывая им на его прошлые стримы, где он уже показывал этот процесс.

Чат разом стал дружелюбным и оживлённым, а счётчик лайков резко пошёл вверх.

Фарш почти промариновался. Не теряя времени, Чу Нань тут же начал чистить лук.

И в этот момент весь чат заполнился воплями ужаса:

[ЧТО?! ЛУК?! ЗАЧЕМ?!]

[Нет, только не это!]

[Слёзы потекли, даже через экран!]

[Ведущий — мастер своего дела! Но мои слёзы уже невозможно сдержать...]

[Я плачу так же, как в ту ночь, когда меня бросила девушка...]

...

Чат был завален шуточными стенаниями. Чу Нань усмехнулся:

— Потерпите немного, мне нужно нарезать лук в крошку. Это займёт всего минуту.

Голос чата разом перешёл в «предсмертные» стоны, но тут же все замерли.

Чу Нань ловко разрезал луковицу пополам, затем одной рукой удерживал её, а другой молниеносно начал нарезать. Лезвие его ножа двигалось с такой скоростью, что казалось

вспышкой света.

Идеальная техника поразила всех. Зрители, несмотря на слёзы, не могли отвести взгляда. Им просто необходимо было увидеть, как он это делает!

И действительно, меньше чем за минуту половина луковицы превратилась в мелкие, идеально ровные кубики. Чу Нань сразу пересыпал их в миску с маринованным фаршем.

Сразу же, как только кусочки лука смешались с мясом, зрители облегчённо выдохнули.

Но тут же... впали в новый шок.

Чу Нань взял раскатанную лепёшку и разрезал её от центра к краю.

Шокированные зрители:

[Боже, мой перфекционизм плачет! ЗАЧЕМ?! ПРИКЛЕЙ ОБРАТНО!]

[Ты столько времени её раскатывал... И просто взял и разрезал?!]

[Это не похоже на способ лепки жареных пельменей... но я доверяю ведущему, у него наверняка есть план.]

Чу Нань усмехнулся:

— Ну взгляните на название рецепта. Мы же делаем многослойную лепёшку.

Затем он начал послойную сборку: распределил начинку по $\frac{3}{4}$ теста, оставив четверть чистой, загнул чистую четвертинку наверх, сложил лепёшку влево, затем вниз, полностью запечатывая начинку внутри.

— Начинку нельзя выкладывать слишком плотно, — объяснял он в процессе. — По краям нужно оставлять немного свободного пространства, иначе она вытечет при жарке. А при складывании важно плотно запечатывать края.

В том же стиле он сформировал и оставшиеся две лепёшки.

— Теперь можно приступать к жарке.

Он поставил сковороду на плиту, плеснул масла слоем в толщину пальца и дождался, пока оно

прогрееется до средней температуры. Лишь после этого аккуратно выложил лепёшки.

Шипение масла заполнило эфир.

— Масла в сковороде много, так что при переворачивании будьте осторожны — оно может разбрызгиваться.

С этими словами он аккуратно перевернул первую лепёшку. Нижняя сторона уже стала светло-золотистой. Горячее масло продолжало бурлить, а на поверхности теста появлялись хрустящие пузырьки.

Запах стал нестерпимо аппетитным. Чат замер. Зрители смотрели, не отрываясь. Мозг приказывал жевать воздух, а пальцы машинально жали на кнопку лайка.

Счётчик Чу Наня резко пошёл вверх. Он вот-вот должен был обогнать До Силу.

А в это время в соседнем стриме...

До Сила продолжала болтать с фанатами. Вдруг её чат заполнили панические вопли. Она не поняла, в чём дело... пока не услышала шипение. Глядя вниз, она увидела расплескавшуюся по плите и столу кашу. Выражение её лица исказилось от ужаса. Как?! Как можно было испортить даже простую кашу?!

Ей пришлось встать на носочки, чтобы аккуратно помешать содержимое кастрюли. Но было поздно - часть крупы пригорела ко дну. Она не могла слишком активно размешивать — иначе поднимет чёрные ошметки на поверхность, и тогда фанаты увидят её провал.

Проблема была в том, что До Сила слишком увлеклась борьбой за лайки, забыв вовремя перемешивать содержимое. И теперь эта каша была безнадежно испорчена.

Но худшее ждало впереди.

Когда её взгляд упал на счётчик лайков, её глаза расширились, как блюдца. Чу Нань догонял её. И если так пойдёт дальше... она проиграет.

Быть выброшенной из соревнования в первом же раунде, да ещё и проиграть новичку — это был бы настоящий позор. До Сила начала паниковать. Поспешно выключив газ, она попыталась спасти ситуацию своим излюбленным приёмом — мило похныкать и разжалобить фанатов.

Но этот трюк работал только на её преданных зрителей. Для новых зрителей, которые только что зашли на трансляцию с главной страницы, он был совершенно бесполезен. Видя, что она

так и не смогла приготовить что-то действительно аппетитное, эти люди быстро переключались на более интересное зрелище — на стрим Чу Наня.

А в это время его слоеные лепёшки с говядиной были готовы. Как только он выложил их из сковороды, счётчик лайков взорвался. Уже через несколько секунд он обогнал До Силу, а затем стремительно ушёл вперёд, оставляя её далеко позади.

До Сила в изумлении уставилась на экран. Как? Как мог какой-то мужик, даже не показывающий лицо, набрать больше лайков, чем она? Только за счёт приятного голоса? Она не могла в это поверить.

Её самые преданные фанаты старались её подбодрить. Они повторяли, что она лучшая, что она не может проиграть, и тут же начинали ругать Чу Наня, но обычно такие слова её радовали, а сегодня... сегодня ей было не до радости.

Разрыв продолжал расти. Теперь он стал настолько колоссальным, что догнать Чу Наня было уже невозможно. В её чате остались лишь самые преданные фанаты, но случайные зрители начали уходить.

[Вау, вы это чувствуете? Какой невероятный запах!]

[Да-да, я тоже чувствую! Боже, он идёт из соседнего стрима, верно?]

[До Сила, конечно, милая и красивая, но... её кулинарные навыки оставляют желать лучшего. Я только что попробовал её мясную кашу — горькая, просто невозможно есть.]

[Ну что, пойдём заглянем к CN?]

[Пошли! Говорят, у него ещё и голос обалденный — тёплый и мягкий. Прямо в моём вкусе...]

Число сообщений в её чате резко пошло на убыль. Остались лишь её преданные поклонники, которые изо всех сил старались сохранить видимость активности, но До Сила уже понимала: она проиграла. Проиграла полностью.

Но принять поражение было невыносимо. Как? Как она могла так позорно проиграть?

Она мучительно перебирала в голове все возможные причины, когда вдруг ей в нос ударил невероятно аппетитный мясной аромат.

Её глаза вспыхнули.

Не удержавшись, она повернула голову в сторону трансляции Чу Наня...

Слоеные лепешки с говядиной 包子 包 子

<http://bllate.org/book/13605/1206479>