

На следующее утро Чу Нань заказал в магазине свежих продуктов два цзиня (около 1 кг) раков, литр растительного масла, 200 граммов сычуаньского перца, один цзинь (500 г) клейкого риса, 150 граммов сушеных грибов, одну морковь и 250 граммов свинины.

Вчера у него совсем не было времени, поэтому на этот раз он решил заранее подготовить некоторые этапы, как делал раньше.

Когда ингредиенты были доставлены, Чу Нань взглянул на часы — уже было одиннадцать. До начала трансляции оставался час, так что сейчас самое время начинать подготовку.

Сначала нужно было замочить клейкий рис, чтобы его легче было приготовить на пару. Он промыл полцзиня риса, налил в миску воды и отставил в сторону до начала стрима.

Затем он занялся тестом для шаома. Чу Нань смешал 200 граммов муки с 2 граммами соли, затем, вливая теплую воду, размешивал палочками до образования крошек, после чего начал вымешивать руками. Когда тесто стало гладким и упругим, он завернул его в пленку и оставил отдыхать.

Потом взял кусочек свинины, тщательно промыл, нарезал фарш и убрал в холодильник. Также он заранее нарезал лук, чеснок и имбирь. Оставалось подготовить раков. Они были еще живыми, активно размахивали клешнями и выглядели довольно грозно. Чу Нань высыпал их в металлический таз, залил водой, добавил немного кунжутного масла и соли, чтобы они очистились от песка и грязи.

На этом основная подготовка была завершена. Чу Нань выдохнул и почувствовал, как внутри нарастает напряжение. Ведь его соперником в РК был сам Фушэн — обладатель десяти миллионов подписчиков.

В двенадцать часов дня он вовремя вышел в эфир. Фушэн тоже уже был онлайн и, заметив его, первым поприветствовал:

— Наконец-то в этом году у меня новый соперник в РК! Так трогательно! CN, привет!

Его голос был таким же приятным, как и вчера — теплый, дружелюбный, словно у хорошего соседа.

Чу Нань не показывал лица, но фанаты Фушэня тут же разразились смехом:

[Он даже не включил камеру! Как ты вообще смог рассмотреть его лицо?]

[Хахахаха, Фушэн, вечно ты одинокий победитель!]

Фушэн сделал вид, что воспитывает своих подписчиков:

— Новый ID — значит, новая личность! А вы все такие поверхностные!

Затем он снова обратился к Чу Наню:

— CN, не переживай. Не показывать лицо — это абсолютно нормально. Если бы я начал стримить позже, я бы тоже этого не делал!

После этих слов зрители начали шутливо «плакать» в чате. Фушэн действительно умел держать аудиторию и создавать уютную атмосферу в эфире.

Чу Нань слегка улыбнулся и покачал головой:

— Все в порядке.

Фушэн вдруг замер на секунду, а затем сказал:

— Ух ты, CN, у тебя приятный голос. В этом году мне повезло с РК!

С ним можно было разговаривать бесконечно, будто он вел юмористическое шоу. Чу Нань впервые встретил настолько дружелюбного и общительного человека и, не зная, смеяться ему или плакать, мягко напомнил:

— Уже двенадцать, пора начинать стрим.

— Отлично! Вперед, к новым свершениям! — с наигранной торжественностью объявил Фушэн, нажимая кнопку РК.

Чу Нань тут же увидел, как у соперника лайки начали расти с бешеной скоростью. Цифры менялись столь стремительно, что было невозможно даже примерно подсчитать разницу.

На фоне такого контраста его собственный миллион подписчиков казался каплей в море.

Но увидев столь разительный перевес, Чу Нань, наоборот, почувствовал спокойствие. Раз уж исход матча предрешен, переживать не о чем — можно просто сосредоточиться на стриме, будто это обычный день.

Зрители в его чате активно подбадривали его, и, читая теплые слова поддержки, он ощущал, как внутри разливается приятное тепло.

Чу Нань поприветствовал зрителей:

— Всем привет, я CN. Сегодня мы приготовим пряных речных раков с икрой и ароматные шаомай с клейким рисом и свежей свининой.

Большинство зрителей радостно встречали его, осыпая чат эмодзи и поздравлениями. Но были и те, кто задался вопросами:

[Давай, стример! Ждем вкусняшек!]

[Речных раков знаю, но что такое шаомай? Это что, запеченное зерно? Звучит не очень аппетитно...]

Чу Нань объяснил:

— Шаомай похож на пельмени или баоцзы, это тоже мучное изделие с начинкой, завернутой в тонкое тесто.

Как только он собрался приступить к приготовлению раков, в соседнем стриме снова раздался голос Фушэна:

— Шаомай? А ведь я как раз собирался делать их на одном из следующих стримов!

Новички, попавшие на стрим Чу Наня, сразу подумали, что раз он готовит то же, что и Фушэн, то он действительно талантлив.

Эта финальная битва в РК была особенно важна — определялся победитель в каждом разделе платформы. Платформа «Двойные Звезды» разместила ссылки на все последние раунды РК на главной странице, а благодаря популярности Фушэна на стрим Чу Наня заходило все больше зрителей.

Хотя по лайкам он все еще уступал Фушэну, скорость их набора значительно выросла по сравнению со вчерашним днем. Это говорило о том, что поток аудитории был очень большим.

Чу Нань начал готовить речных раков:

— У раков в брюшке много песка, поэтому их нужно замачивать на некоторое время. Можно добавить в воду немного кунжутного масла и соли — так они очистятся лучше. Вот раки, которых я уже замочил.

После замачивания раки стали бодрыми и активными. Чу Нань аккуратно держал их за спинку

и чистил щеткой каждого по очереди. Затем он достал из холодильника лед и высыпал его в воду.

— Если боитесь, что раки будут щипаться, можно слегка их заморозить, чтобы они стали менее подвижными.

Зрители смотрели, как энергичные раки постепенно впадают в оцепенение, и начали подшучивать в чате:

[Быстрее готовь их, пока не проснулись!]

Чу Нань отрезал головы, осторожно извлекал икру, затем удалял кишечную вену.

Пока раки теряли сознание, зрители продолжали веселить друг друга:

[Раки, упокойтесь с миром! Я съем вас с благодарностью!]

[Амитабха! Я уже выделил местечко для вас в своем желудке!]

Чу Нань не мог удержаться от улыбки, но продолжил работу.

Он налил масло в котел и начал разогревать его. Зрители заметили, что на этот раз он использует новый бутылек масла и снова выливает в котел добрую половину. И сразу вспомнили вчерашний стрим, разразившись смехом:

[Бедное масло! Оно каждый раз расходуется в таких количествах!]

[Настоящий богач!]

Чу Нань включил сильный огонь, и масло в котле быстро разогрелось. Когда температура достигла нужных 70% от максимальной, он аккуратно высыпал в масло подготовленных речных раков.

В ту же секунду раздалось шипение, и поднялось облако пара. Он убавил пламя до среднего, а когда панцири раков окрасились в насыщенный оранжевый цвет, вынул их, дав лишнему маслу стечь. Затем слил масло из котла, оставив лишь немного для обжарки специй.

Бросив в масло нарезанный лук, имбирь, чеснок, сычуаньский перец и сушеный красный перец, он зажарил их до появления аромата. В этот момент в прямом эфире будто бы стало и вкусно, и остро, и даже слегка обжигаяще. Как только запахи раскрылись, Чу Нань добавил в сковороду извлеченную икру раков и быстро обжарил ее с приправами. После этого влил

немного соевого соуса и черного уксуса.

Когда икра превратилась в густой соус, он вернул в котел обжаренных раков, добавил немного сахара для усиления вкуса, щепотку соли, тщательно перемешал и залил горячей водой, чтобы жидкость покрывала половину раков. Затем уменьшил огонь и оставил их медленно томиться.

Теперь по всему стриму распространился пряный, насыщенный аромат. Зрители жадно вслушивались в бульканье кипящего бульона, а их лица выражали откровенное страдание. Вчера Чу Нань готовил говядину на зубочистках, и хотя многие зрители не привыкли к острой пище, они признали, что этот вкус вызывает зависимость.

В то время как у Чу Наня блюдо уже подходило к финальной стадии, у Фушэна работа шла только наполовину. Сегодня он решил приготовить жареные хрустящие «ютяо» — палочки из теста, обжаренные во фритюре. Это было необычное для него блюдо, но перед РК он специально изучил его историю.

По данным из разных источников, ютяо традиционно подают с соевым молоком, но вот каким именно — сладким или соленым — мнения разошлись. В книгах встречались оба варианта, поэтому Фушэн несколько дней колебался, прежде чем решиться на приготовление.

Сегодня он наконец не выдержал и решил показать свое новое знание зрителям.

— Пока что разберусь с тестом, а там посмотрим!

Тесто он подготовил еще с вечера. После нескольких неудачных попыток он понял, что ему необходимо несколько часов, чтобы «отдохнуть» и стать эластичным.

Первый раз он попробовал жарить сразу — но ютяо разорвало прямо в масле, и хотя вкус был хорошим, форма оставляла желать лучшего.

Теперь, освоив процесс, он раскатал тесто в пласт шириной 10 сантиметров, разрезая его на ровные полоски. Во время работы он так сосредоточился, что даже устал и потянул поясницу.

Зрители сразу же подхватили момент:

[Фушэнь! В твоём возрасте нельзя жаловаться на спину!]

После этого в чате разразился хохот.

Фушэн лишь фыркнул и отмахнулся:

— Мне главное, чтобы моя будущая жена не возражала! Вам-то что?!

Но зрители тут же дружно запустили в чат традиционное:

[Вечный холостяк не заслуживает жены!]

[Вечный холостяк не заслуживает жены!]

[Вечный холостяк не заслуживает жены!]

Так происходило каждый раз, когда Фушэн начинал фантазировать о своей будущей жене. Это было словно проклятье, и зрители с удовольствием поддерживали шутку.

Фушэн усмехнулся, сложил тестовые полоски по две и слегка придавил их палочками для еды, чтобы они слиплись при жарке.

— Еще немного — и я сбегу к CN, поплачу ему в жилетку!

Сказав это, он вспомнил, что был так занят тестом, что даже не успел пошутить с Чу Нанем!

В этот момент в его эфире появился незнакомый запах — насыщенный, пряный, возбуждающий аппетит. Он поднял нос, принюхался и спросил:

— Брат, ты там раков готовишь? Почему так пахнет? Что ты туда добавил?!

Зрители тоже начали чувствовать этот пленительный аромат и с нетерпением ждали ответа.

Но часть аудитории все еще веселилась:

[Фушэн, ну вот, стоило появиться еде — и CN сразу стал «братом»!]

[Какая же у тебя принципиальность!]

Фушэн не обратил на подколки ни малейшего внимания. Он никогда раньше не встречал настолько аппетитного запаха, поэтому его исследовательский дух пробудился.

— Погодите, я лично разберусь!

Он махнул рукой зрителям и отправился прямиком в стрим Чу Наня, оставив своих миллионы

подписчиков в полном недоумении.

* Пряные раки ☐ ☐ ☐☐ ☐☐☐

<http://bllate.org/book/13605/1206486>