

Пока речные раки продолжали тушиться, у Чу Наня появилось немного свободного времени, и он как раз собирался поставить клейкий рис в пароварку. Но тут он внезапно услышал голос Фушэна:

— Брат, ты там точно раков готовишь? Почему такой запах? Что ты туда добавил?!

Чу Нань на секунду замер, а затем спокойно ответил:

— Сначала обжарил икру раков, сделав на ее основе соус, потом добавил лук, чеснок и специи.

Фушэн, уже проникший в его эфир, только теперь понял, насколько мощный аромат стоит в воздухе. Он невольно наклонился ближе, будто хотел впитать запах еще сильнее.

Заметив, что Чу Нань промывает рис, он удивленно спросил:

— Ого, ты уже начинаешь делать шаомай? Так быстро?

Чу Нань усмехнулся:

— Сначала поставлю рис на пар, чтобы не остался сырым.

Фушэн до стрима изучал рецепты шаомаи и думал, что уже хорошо разобрался в процессе. Но теперь понял, что Чу Нань делает чуть иначе, чем он планировал.

Когда рис был отправлен на пар, Чу Нань снова вернулся к ракам и приподнял крышку.

Фушэн, стоявший совсем рядом, почувствовал ударную волну аромата.

Божественно пахнущие специи пропитали каждого рака, их естественная свежесть смешалась с остротой, создавая такой аромат, что слюна моментально собралась во рту.

Бульон почти выпарился, и Чу Нань увеличил огонь, начав обжаривать раков до насыщенного, глянцевого цвета.

Когда блюдо было готово, он переложил горячих раков в большую тарелку. Панцири горели ярко-красным цветом, мясо внутри плотно сжалось, а остатки густого соуса стекали вниз янтарными каплями. Очищенные головы уже были убраны, и теперь завитые хвостики с аппетитными кусочками мяса, покрытые золотистым соусом, манили попробовать.

Последние ложки соуса Чу Нань аккуратно распределил сверху, и он стекал по панцирям блестящими каплями, заставляя всех зрителей жадно сглатывать.

Фушэн не раздумывал ни секунды. Молниеносно схватив одного рака, он первым делом обсосал его панцирь — острый, насыщенный, горячий вкус тут же ударил по вкусовым рецепторам. Язык слегка обожгло, но вместо боли пришло наслаждение — это было так вкусно, что хотелось закрыть глаза и стонать от удовольствия.

Он ловко очистил рака, и когда под панцирем открылось плотное, белоснежное, упругое мясо, он сразу же отправил его в рот. Мясо было сочным, нежным, с ярко выраженным сладким привкусом морепродуктов, а острое пряное масло, пропитавшее волокна, создавало идеальный баланс вкусов.

Фушэн глотнул, затем еще раз облизал пальцы, и не удержался — потянулся за следующим раком. Один за другим раки исчезали в его руках, а про то, что он вообще-то пришел просто посмотреть, он уже давно забыл.

Зрители с его стрима массово повалили в чат Чу Наня, кто-то пытался позвать Фушэна назад, но, попав в эфир, они повторяли его судьбу: они втянулись в просмотр, забыли, зачем пришли, и просто загипнотизированно смотрели на этих божественных раков.

Через несколько минут тарелка с раками опустела. Фушэн жалобно посмотрел на пустую посуду:

— Так мало... Совсем не наелся!

Его зрители разделяли это чувство и дружно кивали, но внезапно вспомнили, что вообще-то пришли забирать Фушэна обратно.

Чат мгновенно заполнился криками:

[Фушэнь! Возвращайся домой, у тебя там ютяо недожаренные!]

[Фушэнь! Ты бросил своих зрителей! Мы тут ждем, а ты лакомишься!]

[Раки выглядят потрясающе... Эй, нет! Фушэн, быстро назад! А шаомай я съем за тебя!]

Фушэн попытался сделать вид, что ничего не замечает, но игнорировать такой напор было уже невозможно.

— Я... я просто учусь! — неубедительно оправдывался он. — Повышаю уровень кулинарии! Пришел к брату на мастер-класс!

Зрители не поверили ни единому слову. Ты только что уминал раков так, будто завтра конец света, а теперь вдруг «учишься»?

Но Фушэн все же смущенно почесал голову.

— Ладно, я пойду... но вы все тоже поставьте CN лайк! — наставительно произнес он. — В этом РК я действительно нашел сокровище! Если вам понравилось, не жадничайте — поддержите моего брата!

Чу Нань растерянно усмехнулся. Разве можно так открыто агитировать за соперника прямо во время РК?

Но зрители не стали раздумывать. Ведь раки были действительно невероятными, пальцы до сих пор пахли пряным соусом, а послевкусие осталось таким ярким, что невозможно было просто уйти, не выразив благодарности.

И вот счетчик лайков Чу Наня резко взлетел, увеличиваясь на сотни тысяч в секунду.

Фушэн ушел с явной неохотой. Оглядывался три раза на каждом шагу, а напоследок еще и сказал:

— Как шаомай будут готовы, зови меня!

Чу Нань с улыбкой кивнул.

...

Теперь, когда клейкий рис полностью приготовился, Чу Нань перешел к следующему этапу. Он тщательно вымыл грибы и морковь, затем мелко нарезал их кубиками. После этого приготовил миску с луково-имбирной водой.

— Чтобы сэкономить время, мясной фарш я заранее подготовил. Теперь просто добавляю луково-имбирную воду, чтобы убрать специфический запах.

Он переложил фарш в миску, влил пару ложек ароматной воды, добавил немного соли и тщательно перемешал.

— Фаршу нужно настояться около двадцати минут, а пока займемся тестом для шаомаля.

Тесто уже достаточно отдохнуло, и теперь пришло время раскатывать заготовки. Чу Нань обсыпал доску мукой, скатал тесто в длинный жгут и разрезал его на небольшие кусочки.

Каждый кусочек он скатал в шарик, а затем начал раскатывать тесто сразу по четыре штуки за раз.

Зрители замерли в изумлении. Это что за уровень мастерства?!

Но это было только начало. Впереди их ждали еще более удивительные техники.

После того как Чу Нань раскатал тесто в тонкие, почти прозрачные лепешки, он не стал сразу их разделять. Он посмотрел в камеру и пояснил зрителям:

— Тесто для шаома — это продвинутый уровень теста для пельменей. Здесь важно правильно сформировать складки. Сейчас покажу медленно, чтобы было понятно.

Он взял стопку из четырех заготовок, положил в центр доски и начал прокатывать края скалкой небольшими движениями. Края теста стали постепенно собираться в изящные складки.

Чу Нань аккуратно подобрал узор на каждом слое, затем разделил пласты, и перед зрителями появились идеально раскатанные оболочки для шаома.

Чат взорвался:

[Отлично, стример просто гений!]

[Я лайки все уже потратил! ]

[Хорошо, что Фушэн не знает, иначе он бы опять прибежал сюда! Хахаха! ]

...

После того как Фушэн заглянул к Чу Наню вчера, его аудитория частично перетекла в этот стрим. Теперь разрыв в лайках между ними все еще был заметен, но уже не таким критичным.

Вдруг в чате мелькнуло сообщение:

[Zorro: Вперед!]

Всего два коротких иероглифа, но зрители тут же заметили их и подняли хайп.

Часть подписчиков Чу Наня одновременно были фанатами Zorro и вчера смотрели их совместный стрим. Теперь, увидев, что Zorro пришел поддержать Чу Наня, зрители начали делать скриншоты и радостно отмечать этот момент.

Чу Нань тоже заметил сообщение, улыбнулся и ответил:

— Спасибо, Zorro!

...

До конца РК оставалось меньше двадцати минут. Чу Нань ускорился — закончил раскатывать все оболочки для шаома и перешел к начинке.

Он заранее оставил немного свиного жира, чтобы использовать его вместо растительного масла — так начинка получится еще ароматнее. Он разогрел котел, дождался, пока вся влага испарится, и выложил кусочек свиного жира.

Шкворчащий звук и поднимающийся дым мгновенно наполнили эфир. Жир начал топиться, а его поверхность покрылась золотистой корочкой. Чу Нань придавливал и переворачивал его, чтобы вытопить максимум масла. Вскоре кусочек превратился в хрустящий смалец, а на дне образовалась небольшая лужица чистого свиного жира — как раз то, что нужно для жарки начинки.

Он убрал шкварки и высыпал в котел мясной фарш, грибы и морковь. Как только начинка изменила цвет, он добавил три ложки темного соевого соуса и две ложки светлого соевого соуса, ложку устричного соуса, пол-ложки соли и сахара. Как только специи пропитали фарш, он стал насыщенного коричневатого-красного оттенка. Затем он добавил пропаренный клейкий рис, влил немного воды и тщательно перемешал. Теперь каждое зернышко риса сияло прозрачным блеском, впитав в себя аромат топленого свиного жира.

В завершение Чу Нань капнул немного кунжутного масла, слегка перемешал начинку и выключил огонь.

Он разложил оболочки шаома на ладони, добавил начинку, а затем, собирая пальцы, сформировал идеально округлые «мешочки», оставив верх открытым, как у плодов граната.

В этот момент Фушэн, закончивший жарить ютяо, снова вбежал в чат Чу Наня. Но он как раз пропустил момент заворачивания шаома!

— Брат, твои шаомай выглядят в точности как на древней Земле! Откуда ты знаешь, как их готовить?! — Фушэн был искренне поражен.

Он сам изучал исторические кулинарные источники почти месяц, прежде чем разобраться во всех тонкостях приготовления шаома. Когда Чу Нань анонсировал в эфире, что собирается их готовить, Фушэн подумал, что тот просто импровизирует, и поэтому не обратил внимания. Но его собственные источники были засекречены, и практически никто в открытом доступе не мог достать оригинальный рецепт.

А теперь перед ним идеальные традиционные шаомай, и это не могло быть совпадением. Может быть, у Чу Наня тоже есть доступ к утерянным архивам Земли?..

Фушэн внимательно изучал форму и начинку, а в этот момент Чу Нань внутренне напрягся. Оригинальный хозяин тела когда-то заявлял в сети, что обладает наследственными воспоминаниями предков.

Теперь, если кто-то решит копнуть глубже, это может создать проблемы.

...

Тем временем другой зритель, Цзи Сюнь, который знал настоящую личность Чу Наня, совершенно не удивился. Разумеется, Чу Нань знал, как готовить древние блюда — для него это естественно.

Но сам Чу Нань решил не отвечать Фушэну напрямую. Он спокойно переложил шаомай в пароварку и объявил:

— Через десять минут они будут готовы.

...

Зрители, услышав, что шаомай почти готовы, тут же забыли о словах Фушэна и залипли на экран, ожидая дегустации. Спустя десять минут, когда пароварка открылась, аромат мяса мгновенно наполнил эфир.

Чу Нань аккуратно выложил готовые шаомай на тарелку, и зрители не могли оторвать от них глаз. Оболочка стала полупрозрачной, а внутри сиял золотистый, пропитанный соками клейкий рис. Откусив кусочек, можно было почувствовать, как тонкое, эластичное тесто плотно удерживает внутри мягкую, сочную начинку. Каждое зернышко риса нежное, но не липкое, а соевый соус придавал нотки умами, делая вкус еще насыщеннее.

Чат снова взорвался:

[Боже, это рай!]

[Я влюбился в шаомай! Но я также люблю раков... Ах, как же я непостоянен...]

...

Фушэн ел с необычной серьезностью, запоминая текстуру, вкус, баланс приправ.

Тем временем его подписчики, следовавшие за ним в эфир Чу Наня, продолжали прибывать. Теперь онлайн зрителей Чу Наня перевалил за 15 миллионов, а разрыв в лайках между ними уменьшился всего до миллиона.

Вчера это казалось невозможным, но сегодня разница казалась ничтожной.

...

До конца РК оставалось пять минут, и позиции Фушэна как «звезды РК» начали шататься. Его фанаты в панике призывали всех голосовать, пытаясь спасти ситуацию.

Но сам Фушэн, доев последний шаомай, вдруг... начал агитировать за Чу Наня!

— Эй, не проходите мимо! Голосуйте за моего брата! Сегодня стрим был просто топ!

— Раки вкусные? Шаомай вкусные?!

Чат мгновенно наполнился восторженными «ДА!», а зрители, поддавшись эмоциям, еще активнее начали ставить лайки Чу Наню.

Еще +600 000 лайков!

Теперь разница сократилась всего до 400 000.

Но оставалось всего две минуты. Шансов на победу почти не было.

...

Чу Нань не испытывал разочарования. Наоборот, он даже не ожидал, что сможет набрать столько голосов. Фушэн был топовым кулинарным стримером, у которого годами нарабатывалась огромная аудитория. Обогнать его с первой же попытки было почти невозможно.

Чу Нань уже готовился поздравить Фушэна с победой, когда...

Чат вдруг захлестнули вспышки донатов.

[Пользователь . отправил CN «Сердце океана».]

[Пользователь . отправил CN «Сердце океана».]

[Пользователь . отправил CN «Сердце океана».]

Эффекты донатов заполнили весь экран. Не только зрители, но даже Фушэн замер в шоке.

Чу Нань тоже не мог поверить в происходящее.

Шаомай []

<http://bllate.org/book/13605/1206487>