

После того как Чу Нань выделил донаты Господина Точки на отдельный счёт, на его основном балансе всё ещё оставалось девять тысяч. Этого было более чем достаточно для жизни.

Ранее выведенные деньги уже почти закончились, поэтому он перевёл себе ещё пятьдесят тысяч, чтобы использовать их в качестве основного бюджета.

На следующее утро Чу Нань с удовольствием понежился в постели, но ещё не успел решить, какое блюдо готовить на стриме, как вдруг ему доставили посылку.

«Что ещё за посылка?» – подумал он, сбитый с толку.

Открыв дверь в пижаме, он увидел аккуратную квадратную коробку. Затащив её в комнату, он разорвал упаковку и увидел небольшую золотую табличку с выгравированной надписью: «CN – победитель 5-го сезона РК-соревнования в кулинарном разделе. В знак признания и поощрения».

Оказалось, это именная награда РК-звезды!

Вчера только завершился турнир, а сегодня награда уже была доставлена. Как же быстро работает платформа «Двойные Звезды»!

Раз уж он уже проснулся, возвращаться в кровать не было смысла. Чу Нань зашёл в систему онлайн-покупок и начал думать, что приготовить сегодня. Пока он изучал морепродукты, его взгляд зацепился за моллюсков хуацзя, которые продавались по скидке.

Может, приготовить сегодня хуацзя-фэнь? (пряный суп с моллюсками и стеклянной лапшой).

Каждый день выбор блюда становился всё сложнее – слишком много вкусных рецептов! Но хуацзя-фэнь он ещё не показывал на стриме. А чтобы эфир был разнообразнее, можно приготовить что-то ещё. Например, жареные баклажановые кармашки!

Решив меню, Чу Нань оформил заказ:

Полкило хуацзя, полкило стеклянной лапши, полкило креветок, 200 г свиной грудинки, 200 г эноки, 100 г перца чили, 100 г кордицепса цветочного, 100 г белого перца, 1 баклажан. Так как лук, чеснок и имбирь расходуются очень быстро, он добавил их в корзину. Итого сто звёздных монет.

В приготовлении хуацзя-фэнь можно было обойтись без фольги, но... Во времена студенчества он всегда ел уличный хуацзя-фэнь, который оборачивали в фольгу. Без фольги это уже не тот вкус!

Чу Нань вздохнул и добавил в заказ рулон фольги.

Доставка прибыла очень быстро. Чу Нань занёс коробку с продуктами в дом. Все моллюски были живыми и свежими, а их створки пузырились – значит, их выловили совсем недавно. Он тут же выложил их в воду и добавил ложку соли.

Моллюски часто закапываются в песок, и если их не очистить должным образом, можно испортить блюдо песчинками на зубах. Чтобы этого не случилось, их нужно подержать в солёной воде, чтобы они выпустили всю грязь.

Сейчас было еще слишком рано для стрима, и Чу Нань собирался немного отдохнуть. Но вдруг зазвонил терминал. На экране высветилось имя Фушэна. Чу Нань не ожидал, что тот так быстро свяжется с ним – похоже, он и правда очень хотел встретиться лично. Видеозвонок не скрывал лица, и Чу Нань на секунду задумался. Но раз уж они собирались встретиться в реальности, не было смысла прятать свою внешность.

Он нажал кнопку «принять вызов», и перед ним появилось трёхмерное изображение Фушэна. Судя по всему, тот выглядел так же, как и на вчерашнем стриме.

Чу Нань улыбнулся и первым поприветствовал:

— Фушэн!

Однако, увидев его лицо, Фушэн на миг растерялся. Его взгляд помутнел, будто он сомневался в реальности происходящего.

— Извините, кажется, я ошибся номером...

С этими словами он потянулся, чтобы сбросить вызов.

— Фушэн, подожди! — Чу Нань поспешно остановил его. — Это я, CN!

— CN?! — Фушэн буквально вытаращил глаза, полностью ошеломлён. — Ты... ты CN?! Этого не может быть! Абсолютно невозможно! Я точно ошибся номером!

Чу Нань не знал, смеяться ему или плакать.

— Посмотри на номер, который ты набрал!

Фушэн бросил взгляд на экран.

— А, точно...

Он опустил голову, проверил номер ещё раз - и убедился, что это действительно тот самый контакт, который CN дал ему вчера во время стрима. Только после этого он медленно пришёл в себя. Но теперь он не мог оторвать взгляда от Чу Наня, пристально рассматривая его.

— CN, ты так чертовски хорош собой! Зачем ты вообще скрываешь лицо?! Если ты начнёшь показываться в кадре, в следующем году снова заберёшь титул РК-звезды!

Фушэн был настолько потрясён, что просто не мог в это поверить. Образ, который он представлял у себя в голове, разительно отличался от реальности.

— Знаешь, такие как ты - самые раздражающие! — с досадой покачал он головой. — Ты мог бы зарабатывать на одном только лице, но зачем-то соревнуешься со мной в таланте! Я хоть и стример, но хотя бы могу утешить себя мыслью, что живу за счёт внешности... А теперь ты лишил меня даже этой последней отговорки!

Чу Нань не сдержал смех:

— Не переживай, я же не показываю лицо - так что ты можешь спокойно продолжать зарабатывать на своей внешности.

Они оба засмеялись, после чего Фушэн наконец перешёл к делу.

— Так когда тебе удобно встретиться? Я бы заглянул к тебе в гости.

Чу Нань был не против:

— Мне подходит любое время.

Они обменялись адресами, и тут Чу Нань обнаружил кое-что интересное. Фушэн тоже жил на Столичной планете. А на летающем авто можно было доехать до него всего за полчаса!

Фушэн удивлённо присвистнул:

- CN, да ты, оказывается, богач! В том районе цены на жильё совсем не дешёвые.

При этих словах Чу Нань почувствовал лёгкую боль в сердце. После того как он попал в этот мир, он мечтал жить праздной жизнью, но покупка этой виллы полностью разрушила его планы. Хотя, возможно, не было бы счастья, да несчастье помогло - если бы не финансовые трудности, он, скорее всего, так и не стал бы фуд-блогером.

Фушэн сказал, что у него будет выходной через три дня, и решил, что приедет тогда. После этого он отключился, а Чу Нань отправился готовиться к стриму.

Он тщательно промыл креветок, оставил шесть целыми для хуацзя-фэнь, а у остальных удалил головы и хвосты, затем вынул мякоть и измельчил её в креветочный фарш, переложив в отдельную миску. Точно так же он подготовил свиную грудинку, превратив её в мясной фарш, после чего убрал обе заготовки в холодильник.

Стеклянную лапшу нужно было заранее замочить, поэтому он взял небольшую связку, погрузил в миску с водой, а затем промыл грибы-эноки и разобрал их на небольшие пучки.

Пока он был занят подготовкой, время незаметно подкралось к полудню. Чу Нань установил штатив, вошёл на платформу «Двойные Звезды» и включил камеру.

Число зрителей в реальном времени уже превысило 10 миллионов. Для стримера, который вёл трансляцию меньше десяти дней, этот результат был беспрецедентным – он побил абсолютно все рекорды на платформе.

Как только началась трансляция, чат сразу оживился. Чу Нань с улыбкой поприветствовал всех:

— Всем привет, я CN! Сегодня мы будем готовить хуацзя-фэнь в фольге и жареные баклажановые кармашки.

Не успел он начать, как в чате уже развернулось бурное обсуждение:

[УУУ, даже названий таких блюд не слышал! Ведущий просто гений!]

[В хуацзя же полно песка, их есть невозможно! Ты уверен, что хочешь с ним возиться?]

[А что такое «баклажановые кармашки»? Это вообще съедобно?]

[Зачем нужна фольга? Я её только в лаборатории использую... Можно ли приготовить это блюдо прямо во время эксперимента?]

Вопросов было слишком много, Чу Нань не мог ответить на каждый, поэтому выбрал самые популярные и дал краткие пояснения:

— Фольга нужна только как контейнер. Если вы приготовите это в лаборатории, ваш научный руководитель может выйти из себя – запах будет стоять такой, что весь корпус сбежит. Это всё равно что устроить в общественном месте газовую атаку вкусом еды. Что касается баклажановых кармашков – это традиционная домашняя закуска со старой Земли. Баклажан

разрезается на пласты, между которыми кладётся начинка. Как именно это готовится – смотрите дальше!

Он слегка усмехнулся:

— Ну что, хватит с вопросами, давайте переходить к делу! Начнём с хуацзя-фэнь в фольге.

Чу Нань поставил на рабочую поверхность большую миску с моллюсками, которые замачивались два часа, чтобы зрителям было удобнее их рассмотреть:

— Моллюсков-хуацзя можно купить в любом магазине морепродуктов, сейчас они продаются по скидке. При покупке важно выбрать самых свежих – у них створки двигаются и выделяют пузырьки.

Он перемешал содержимое миски, показывая, как со дна поднимается песок, мгновенно окрашивая воду в мутно-серый цвет:

— Самый важный этап в приготовлении хуацзя-фэнь – очистка моллюсков от песка. Нужно подержать их в воде с добавлением соли, тогда они сами выпустят всю грязь.

После этого он дважды промыл их чистой водой. Когда жидкость в миске стала прозрачной, Чу Нань вынул моллюсков и отложил в сторону.

Затем он взял целые креветки, разложил их на доске и, надрезав вдоль спинки, удалил кишечную вену.

— Как чистить креветки, я уже показывал в прошлых видео, поэтому не буду заострять внимание на этом этапе.

Чу Нань быстро нарезал лук кубиками, затем измельчил зелёный лук, имбирь, чеснок и чили, аккуратно сложив их в отдельную тарелку. Его движения были чистыми и отточенными, и даже многие известные фуд-блогеры не могли похвастаться такой филигранной техникой ножа. Наблюдать, как он обращается с продуктами, было настоящим наслаждением.

— Подготовка завершена, теперь давайте варить хуацзя-фэнь.

Он достал глиняный горшок и аккуратно уложил внутрь фольгу, придавая ей форму чаши, затем установил горшок на плиту:

— На старой Земле уличные кафе всегда заворачивали ингредиенты в фольгу. Дома это делать необязательно – можно готовить прямо в горшке.

[Но фольга - это так удобно! Её потом не надо мыть, всё как с питательными капсулами!]

Такое ленивое высказывание моментально получило массу поддержки в чате.

Чу Нань усмехнулся и покачал головой. С тех пор как он стал фуд-блогером, уборка на кухне никогда не была для него проблемой. Редактирование видео - вот что по-настоящему вызывало головную боль.

Он включил огонь, налил в фольгу немного масла и дождался, пока оно нагреется. Затем добавил в него чесночную пасту и острое масло.

По традиционному рецепту для этого блюда используется пиксинская бобовая паста, но в звёздную эпоху такого продукта не существовало. Чу Нань обошёл весь раздел специй, но ничего подходящего не нашёл, поэтому заменил её на соус из чеснока и красного масла.

Как только чесночная паста обжарилась в масле и изменила цвет, кухню тут же заполнил пряный, обжигающий аромат. Чу Нань добавил нарезанный лук, чили, имбирь и чеснок, тщательно перемешивая ингредиенты.

Чат мгновенно заполнился жалобами:

[Черт, я уже чувствую, как обжигает нос!]

[Помогите, я начинаю плакать, даже через экран!]

Но большинство зрителей ещё не забыли вчерашний стрим с раками и уже усвоили главное правило острого - это больно, но безумно вкусно.

Когда на дне выделилось красное масло, а базовый соус был готов, Чу Нань добавил промытых моллюсков, затем бросил разрезанные креветки и небольшую горсть эноки, тщательно перемешал содержимое, приправил щепоткой сахара и парой ложек устричного соуса, а затем залил бульон до половины кастрюли.

— Теперь закрываем фольгу и оставляем вариться на восемь минут.

Чат замер в ожидании - все неотрывно следили за процессом.

И вдруг...

Дзинь! Раздался звук доната.

На экране высветилось:

[Фушэн подарил CN «Сердце океана».]

Фушэн тоже смотрит стрим?! Чат буквально взорвался.

Они ещё не забыли, как Фушэн вчера во время РК сам агитировал за Чу Наня, а теперь он не только снова пришёл в его трансляцию, но ещё и задонатил! Фушэн тоже не устоял перед кулинарией CN?

Зрители визжали от восторга, делали совместные скриншоты с Фушэном, а Чу Нань, увидев всё это, усмехнулся и сказал:

— Спасибо, Фушэн...

Но тот и не подумал скромничать:

[Не благодари, не благодари. Всё равно через три дня я приеду к тебе домой, чтобы наесться и отбить потраченные деньги.]

ЧТО?! Информация, которую он только что бросил в чат, была настоящей бомбой!

Вчера все думали, что он просто шутил, но теперь выяснилось, что они действительно обменялись контактами и запланировали встречу в реальной жизни!

В чате немедленно начался хаос:

[Фушэн всё-таки выходит замуж?! Поздравляем, поздравляем!]

[Ого, не ожидал такого поворота! Но, постойте... ПОЧЕМУ именно Фушэн выходит замуж? Я решительно настаиваю, что он — топ! Я за красивых гунов!]

[Поддерживаю! CN должен быть нежным шоу, нет других вариантов!]

[Эй, вы что, вообще стыд потеряли?! Мужики, держите себя в руках!]

Подобные игривые шипперские обсуждения между популярными стримерами были вполне обычным явлением, и Чу Нань не придавал им особого значения.

Но в этот момент...

Дзинь! Раздался ещё один системный звук доната.

По чату медленно проплыл синий спецэффект, и зрители подумали, что Фушэн снова задонатил.

Но Чу Нань увидел всё предельно чётко. На этот раз донатил не Фушэн.

Это был Господин Точка.

\*Хуацзя-фэнь ☐☐ ☐

<http://bllate.org/book/13605/1206490>