

— Это из-за того, что я уезжаю?

На лице Сяо Чэнминя появилась улыбка. А-Мин скучает по мне!

«Кто тебе дал такую уверенность?»

Лю Яньмин фыркнул:

— Ты слишком много на себя берешь, я просто плохо спал.

— А.

Выражение лица Сяо Чэнминя стало немного разочарованным.

Лю Яньмин, глядя на его жалкий вид, вздохнул. С ним просто невозможно.

Хоть он и хотел отдалиться, но в его сердце словно звучал голос, говорящий: «Не делай этого».

«Что мне делать? Если прямо отказать, то, возможно, даже дружба разрушится».

— Ешь быстрее, после завтрака пойдем в школу.

Лю Яньмин бросил на него строгий взгляд.

Сяо Чэнминь быстро доел завтрак, и они отправились в школу на велосипеде.

После школы, вернувшись домой, Сяо Чэнминь собрал свои вещи и стоял у двери, с тоской глядя на Лю Яньмина.

Лю Яньмин сжал губы и неохотно произнес:

— До свидания.

Затем хлопнул дверью.

Сяо Чэнминь, с каменным лицом, взвалил чемодан на плечо и быстро спустился вниз, покинув район.

Лю Яньмин, опираясь на костыли, стоял у окна и наблюдал, как Сяо Чэнминь положил чемодан в багажник машины, после чего отошел от окна.

Весь этот день он не мог нормально общаться с Сяо Чэнмином, боялся смотреть ему в глаза, говорить с ним, находиться с ним наедине. Как только он приближался, Лю Яньмин вспоминал тот влажный поцелуй, и его лицо заливалось краской.

Обнаружив чувства Сяо Чэнминя, Лю Яньмин вспомнил их прошлые взаимодействия, и все встало на свои места. Вспомнив все эти маленькие шалости, он злился и раздражался, но больше всего в его раздражении было стеснение, которое он сам не осознавал.

Сердце Лю Яньмина было в полном смятении, когда он внезапно вспомнил, что ему нужно вести стрим.

С раздражением он включил компьютер, зашел на Вэйбо и опубликовал пост:

Жарящий грибы А-Мин: Говорят, что в годы основания страны Хуа жил старик Ли, который

продавал лапшу. Однажды у него осталось много непроданной лапши, и он боялся, что она испортится к следующему дню. Тогда он промыл лапшу водой, добавил кунжутную пасту и кунжутное масло, посыпал мелко нарезанными острыми редьками и зеленым луком, и съел сам. К его удивлению, лапша получилась невероятно вкусной, с упругой текстурой, золотистым цветом и ароматным вкусом. Она стала известным блюдом города W. Сегодня в 8 вечера мы встретимся с горячей сухой лапшой. Не пропустите!

Вскоре под постом появились тысячи комментариев.

[А Сайсай]: А-Мин выбрал наш город W! Горячая сухая лапша — это обязательный завтрак для жителей W!

[Кролик Бугини]: Горячая сухая лапша, я знаю! Это фирменное блюдо города W, одна из пяти знаменитых лапш страны Хуа!

[Весна Эрданя]: Ингредиенты готовы, жду начала стрима.

[Фэн Юй]: Хах, как настоящий житель города W, жду, когда ты, А-Мин, опозоришься.

Лю Яньмин изначально хотел приготовить тушеную говядину, но, учитывая уроки прошлого стрима, решил выбрать что-то попроще — горячую сухую лапшу. К тому же он сам очень любил это блюдо и планировал съесть его после стрима на ужин.

В 7:50 Лю Яньмин открыл комнату для стрима, и в нее сразу же зашли десятки тысяч зрителей.

[Летящая птичка]: А-Мин, открой стрим пораньше, давай пообщаемся.

[Синь Куншань]: Пришел ради горячей сухой лапши. Если не получится — отпишусь!

Лю Яньмин решил заранее объяснить, что у него травма ноги, и включил видео раньше.

На экране появился А-Мин в маске, и чат взорвался.

Лю Яньмин с улыбкой поприветствовал зрителей:

— Привет, наконец-то мы снова вместе, я очень по вам соскучился. А вы по мне?

Чат быстро заполнился сообщениями с одним словом: «Соскучились!»

Лю Яньмин тихо рассмеялся:

— Я чувствую вашу глубокую тоску.

— Я планировал приготовить тушеную говядину, но из-за гипса на ноге не могу долго стоять. Поэтому я выбрал горячую сухую лапшу, которая готовится быстро и невероятно вкусна. Я обожаю это блюдо. Представьте себе: тонкая, упругая лапша, политая ароматным соусом, с золотистым оттенком. Вкус просто божественный.

Лю Яньмин, казалось, вспоминал этот неповторимый вкус, и его глаза стали мечтательными.

[А Сайсайро]: Пожалуйста, замолчи! Замолчи уже!

[Су Дада]: По части подлости я признаю только А-Мина!

[Синь Куншань]: Пришел ради горячей сухой лапши, после твоих слов пока не буду ругаться!

Лю Яньмин, опираясь на костыли, заранее разложил все ингредиенты на столе.

К 8 часам в стриме было уже более 100 000 зрителей, большинство из которых были постоянными.

Лю Яньмин, держась за костыли, сначала представил все ингредиенты для приготовления горячей сухой лапши.

— Для начала нам нужно подготовить гарнир. Редьку нужно мелко нарезать, чем мельче, тем лучше.

Лю Яньмин быстрым движением ножа превратил редьку в крошку.

Лю Яньмин ловко налил кунжутное масло в кунжутную пасту.

— Кунжутная паста — это душа блюда. В нее нельзя добавлять другие ингредиенты. Смешиваем кунжутную пасту с кунжутным маслом, чтобы получилась пастообразная консистенция.

— Горячую сухую лапшу не варят. Наполняем кастрюлю наполовину водой, доводим до кипения на сильном огне, кладем лапшу и через 20 секунд вынимаем.

Лю Яньмин не смотрел на время, но ровно через 20 секунд вынул лапшу, вызвав восторг у зрителей.

Чат взорвался.

[Синь Куншань]: 666, все шаги правильные, это настоящий способ приготовления горячей сухой лапши!

[Су Дада]: Я один засекал время на телефоне? Ровно 20 секунд! Ни больше, ни меньше!

[Мэн Мэн]: А-Мин действительно не смотрел на время?

Лю Яньмин положил золотистую лапшу в миску и, как в танце, посыпал ее приправами:

— Сначала соль, глутамат натрия, перец.

На экране непрерывно появлялись анимационные эффекты.

[Система]: Пользователь «Кролик Бугини» подарил «Жарящему грибы А-Мину» фейерверк: А-Мин, ты молодец!

[Система]: Пользователь «Синь Куншань» подарил «Жарящему грибы А-Мину» 99 леденцов: Награда за идеальное представление нашей горячей сухой лапши из города W.

[Система]: Пользователь «Су Дада» подарил «Жарящему грибы А-Мину» торт: Признание А-Мину. В следующий раз приготовь нашу лапшу из провинции S, как насчет этого?

— Зеленый лук обязательно должен быть поверх кунжутной пасты, чтобы аромат пасты смешивался с ароматом лука.

Лю Яньмин положил зеленый лук на кунжутную пасту, завершив последний шаг.

Золотистая лапша лежала в миске, покрытая мелко нарезанными гарнирами и овощами. Кунжутная паста, политая сверху, медленно стекала вниз, окрашивая лапшу в тот же цвет. Зеленый лук на вершине придал блюду яркий и аппетитный вид.

Лю Яньмин поднес миску к камере и с улыбкой сказал:

— Теперь горячая сухая лапша готова. Осталось только перемешать. Вам, конечно, не попробовать, так что наслаждайтесь глазами.

С этими словами он подмигнул и начал перемешивать лапшу перед камерой, вызывая стенания в чате.

[Лю Мин Мюнхен]: Хватит! Почему ты всегда так издеваешься над нами!

[Большой черный]: А-Мин, это самая раздражающая твоя черта!

[Фаньют]: Я не хочу смотреть, но не могу остановиться. Это выглядит так вкусно!

После того как Лю Яньмин перемешал лапшу, он поставил миску перед камерой и начал подводить итоги.

— Существует как минимум шесть способов приготовления горячей сухой лапши. Я показал только самый базовый. Количество ингредиентов, пропорции кунжутной пасты и кунжутного масла — все это влияет на вкус и текстуру блюда. Горячая сухая лапша лучше всего отражает характер и культуру жителей города W — грубоватых, но в то же время утонченных. Мне нравится горячая сухая лапша, и мне нравятся жители города W.

Глаза Лю Яньмина сверкали, как полумесяцы.

[Система]: Пользователь «Синь Куншань» подарил «Жарящему грибы А-Мину» 99 леденцов: Я из города W, и ты мне нравишься.

[Система]: Пользователь «Алиса» подарила «Жарящему грибы А-Мину» фейерверк: Ты мне тоже нравишься!

За несколько минут Лю Яньмин получил множество признаний от зрителей из города W.

Лю Яньмин с улыбкой помахал зрителям:

— Сегодняшний стрим подошел к концу. Спасибо всем за поддержку и подарки. Увидимся в следующую пятницу в 8 вечера. Пока.

Закончив стрим, Лю Яньмин немного оперся на край стойки, чтобы восстановить силы, затем, опираясь на костыли, начал убирать.

Лю Гоцян, сидя в гостиной, услышал, что стрим закончился, и зашел на кухню.

— А-Мин, что это за лапша?

Лю Гоцян поднял миску с лапшой, и у него потекли слюнки.

— Горячая сухая лапша.

Лю Яньмин вытер нож и положил его в шкаф.

<http://bllate.org/book/16609/1518959>