

Ли Юнь стояла возле кастрюли, с нетерпением ожидая.

Тем временем Тань Тинтин, получив разрешение Цзянь Юньланя, подняла свой телефон, чтобы сделать несколько его снимков. Чем больше она смотрела, тем больше приходила в восторг.

- Он слишком хорош собой! Под любым углом он выглядит потрясающе!

Сделав еще несколько фотографий, Тань Тинтин не могла не сожалеть. Кто-то настолько красивый должен разрывать чарты в индустрии развлечений. Почему он тут продает еду, обдирая людей?

Да, по мнению Тань Тинтин, Цзянь Юньлань явно завышал цену.

В конце концов, кто в здравом уме стал бы продавать тарелку вонтонов за тридцать юаней?!

Может быть, он намеренно использует это как уловку, планируя завируситься в социальных сетях, привлечь фанатов, любящих лица, и выкачивать из них деньги с помощью завышенных офлайн-продаж.

К тому же, когда дело касалось уличной еды, Тань Тинтин больше доверяла торговцам средних лет с честными, трудолюбивыми лицами. У них был этот опытный, отточенный временем вид.

Вскоре еще одного человека привлек богатый аромат куриного супа.

Это был один из охранников у школьных ворот. Он дежурил на голодный желудок и еще даже не ужинал.

- Босс, сколько стоят вонтоны?

- Тридцать юаней за порцию, в курином супе или с сухим кунжутным соусом, - ответил Цзянь Юньлань, как обычно.

Согласно оценке Системы Бога Кулинарии, порция его вонтонов должна стоить как минимум в трехзначных числах. С ингредиентами высшего уровня, точной техникой приготовления и безупречным мастерством эти вонтоны были, по сути, бесценными. Если бы он открыл магазин в богатом районе, он, вероятно, мог бы продавать их за тысячу юаней за миску, и люди все равно покупали бы.

Даже с более высокой, чем в среднем, ценой он не беспокоился о недостатке клиентов.

Охранник был ошеломлен ценой.

Тридцать юаней за тарелку вонтонов?!

Но аромат был просто неотразим, невозможно было удержаться!

- Я возьму в курином супе.

Скептически настроенный, но соблазненный охранник заплатил и стал ждать.

Как раз в этот момент вонтоны для Ли Юнь были готовы.

Натренированной рукой Цзянь Юньлань зачерпнул дуршлагом десять нежных вонтонов и положил их в миску. Затем он поднял крышку с кастрюли с бульоном и щедро налил ложку горячего куриного супа, закончив щепоткой нарезанного зеленого лука.

Ароматный туман поднялся, и насыщенный запах бульона распространился в воздухе. Золотистый суп переливался тонким слоем ароматного масла, украшенный морскими водорослями и свежим зеленым луком, что делало его еще более аппетитным. Но что действительно привлекло всеобщее внимание, так это сами вонтоны...

Маленькие, упругие и идеально сформированные вонтоны мягко плавали в бульоне, а их нежные хвостики тянулись за ними, словно облака. Полупрозрачная оболочка была настолько тонкой, что почти просвечивала, открывая нежную розовую начинку внутри. Когда горячий бульон каскадом падал на них, они казались почти слишком соблазнительными, чтобы их есть.

Как оболочку можно было раскатать так тонко, и при этом она не разрывалась во время приготовления?

Владелец расположенного неподалеку киоска с браслетами ручной работы в замешательстве наблюдал за происходящим.

У него был родственник, который держал магазин завтраков и когда-то продавал вонтоны, но

изготовление вонтонов ручной работы было слишком сложным и не стоило усилий. С начинкой можно было справиться, но оболочка была кошмаром: либо она была слишком толстой, и покупатели жаловались, либо слишком тонкой и рвалась в кипящей воде, превращаясь в грязный суп из мяса и обрывков теста.

По этой причине его родственник отказался от вонтонов ручной работы и переключился на продажу жареных палочек из теста и соевого молока.

Вот почему в большинстве сетевых ресторанов в наши дни используются вонтоны машинного производства. Все они одинаковые на вкус, сытные, но ничем не примечательные.

Но эти вонтоны... любой мог сразу сказать, что они сделаны вручную. Форма, текстура - не может быть, чтобы вонтоны массового производства выглядели так хорошо или имели такую тонкую оболочку.

- Вот ваши вонтоны в курином супе, - сказал Цзянь Юньлань, протягивая Ли Юнь одноразовую миску. - Будьте осторожны, горячо.

Ли Юнь с нетерпением приняла ее.

Теплая миска излучала тепло, успокаивающее руки, а свежеприготовленные вонтоны посылали волны восхитительного аромата прямо в нос.

В животе у нее громко заурчало.

Она осторожно подула на суп несколько раз, затем сделала маленький глоток.

Теплый бульон просочился мимо ее губ, плавно стекая по горлу.

И тут взрыв умами наполнил ее рот!

Это был бульон, который варился целых восемь часов, насыщенный и глубокий по вкусу, идеально сбалансированный по солености. В отличие от искусственного вкуса покупного супа, в этом не было и следа глутамата натрия - только чистая, концентрированная эссенция куриных костей и мяса, настоянная на ароматном масле и зеленом луке.

Сделав всего один глоток, тепло распространилось по ее пустому животу, заставляя ее удовлетворенно вздохнуть.

Это было невероятно вкусно.

Ли Юнь не могла удержаться и сделала несколько глотков супа, прежде чем наконец взять ложку. Она аккуратно зачерпнула вонтон и поднесла его ко рту вместе с куриным бульоном.

Свежеприготовленный вонтон был еще довольно горячим. Ли Юнь тихо зашипела, подула на него несколько раз, а затем осторожно прокусила тонкую, полупрозрачную оболочку.

Ли Юнь: "!!!!"

Оболочка имела именно ту степень эластичности - тонкая, но не хрупкая. Когда она откусила кусочек, вырвалась сочная, пикантная начинка. Цзянь Юньлань тщательно отобрал нежную свинину высшего качества, и ее соки были запечатаны в оболочке вонтона. Теперь вся эта восхитительность затопила ее рот.

Глубокий умами медленно сваренного куриного бульона органично сочетался с богатым, жирным ароматом свинины. Небольшая сладость зерен кукурузы уравнивала любую жирность, делая каждый кусочек одновременно ароматным и освежающим.

Ли Юнь медленно жевала, наслаждаясь вкусом. Как только она доела один вонтон, она, не в силах остановиться, сразу же потянулась за другим.

- Это так вкусно - слишком вкусно!

Ее сердце переполнилось восторгом, пока она ела.

После целого дня изнурительных занятий ничто не могло быть более утешительным, чем эта тарелка вонтонов высшего качества на улице.

Ничто в мире не могло исцелить лучше, чем это!

- Босс, вы спаситель, увуву... - пробормотала Ли Юнь между укусами, ее глаза затуманились от слез радости.

Тань Тинтин: "...?".

- Не может быть, - Тань Тинтин подозрительно понюхала воздух, полусомневаясь. - Ты, наверное, просто голодна. Сейчас все покажется вкусным.

Ли Юнь продолжала жадно есть. - Нет, правда, это очень вкусно! Это самые вкусные вонтоны, которые я когда-либо ела в своей жизни!

Любопытство Тань Тинтин было задето. - Тогда дай мне попробовать кусочек.

Но Ли Юнь тут же обхватила миску руками, защищая ее от Тань Тинтин.

Режим охраны еды: активирован.

Тань Тинтин: "...".

Тем временем вонтоны для охранника тоже были готовы. Не в силах больше ждать, он сделал большой кусь. Жар обжег ему рот, покраснев лицо, но он отказался выплюнуть еду. Вместо этого он обмахивал рот рукой, шипя, пытаясь остудить его.

Съев несколько вонтонов и отхлебнув невероятно насыщенного бульона, он почувствовал, что усталость от смены полностью исчезла. Он почувствовал себя мгновенно обновленным, все его тело наполнилось энергией!

Поставив Цзянь Юньланю большой палец вверх, охранник отсканировал платежный код и перевел еще шестьдесят юаней.

- Босс, дайте мне еще две порции - я принесу немного своим коллегам!

- Есть!

Наблюдать, как его клиенты наслаждаются едой, видеть, как их усталость исчезает после долгого дня, - нет ничего более приятного.

Это была мечта, которую он не смог осуществить в своей прошлой жизни. Теперь, стоя у своего маленького уличного ларька и видя, как люди исцеляются его готовкой, Цзянь Юньлань чувствовал себя так, словно он парит во сне.

Несмотря на свое счастье, его руки не замедлялись. Он умело зачерпнул еще двадцать вонтонов и бросил их в кипящую воду.

Реакция Ли Юнь и охранника привлекла еще больше внимания. В сочетании с заманчивым ароматом куриного бульона, витающим в воздухе, растущая толпа прохожих не смогла устоять перед своим любопытством.

Среди них были в основном студенты факультета вычислительной техники и факультета машиностроения, а также некоторые сотрудники кампуса и даже несколько проходящих мимо работающих специалистов.

Тридцать юаней за миску было немного дороговато, но все же в пределах допустимого диапазона.

В мгновение ока перед ларьком с вонтонами выстроилась очередь. Люди вытягивали шеи, словно грибы, выросшие после дождя, и с нетерпением заглядывали в две большие кастрюли.

- Босс, мне одни вонтоны в курином супе!

- Мне две порции!

- Один вонтон в курином супе - без зеленого лука. Я уже отсканировал платеж.

- ...

Владелец расположенного неподалеку киоска с браслетами ручной работы начал раздражаться. Он в основном продавал товары студенткам колледжа, и это время суток обычно было его самым загруженным. Но теперь все студентки были привлечены едой Цзянь Юньланя.

Однажды он продавал жареные сосиски в этом самом месте, но бизнес был ужасным.

Возможно ли, что местные студенты просто предпочитают вонтоны?

Поколебавшись с полминуты, он решил "проанализировать конкуренцию", купив себе миску вонтонов в курином супе.

Как только он откусил кусочек, он тут же убедился.

Вот дерьмо - это потрясающе!

Не колеблясь, он собрал свой прилавок и сел рядом с тележкой Цзянь Юньланя. Забудьте о том, чтобы подождать, пока вонтоны остынут - он заталкивал их в рот один за другим.

Неудивительно, что этот парень зарабатывает деньги!

Как и он, остальные клиенты, которые только что получили свои вонтоны, перешли от первоначального скептицизма к полному погружению в блаженство, вызванное вкусной едой.

- Увуву, как это может быть таким вкусным?

- Один только куриный бульон стоит больше тридцати юаней, а вонтоны еще лучше!

- После того, как я попробовал эти вонтоны, я никогда не смогу вернуться назад. Я больше не смогу есть эти замороженные продукты массового производства...

- Не толкайтесь, все! - крикнул Цзянь Юньлань. - Всем хватит.

Все больше и больше людей собиралось вокруг ларька. Восклициания восторга эхом отдавались в толпе, наряду с шипящими звуками, издаваемыми людьми, с удовольствием пытавшимися остудить свои обжигающе горячие вонтоны.

Тань Тинтин начала нервничать.

Неужели это действительно так вкусно?

Не может быть, чтобы так много людей просто притворялись, верно?

Тем временем Ли Юнь уже доела всю миску в рекордно короткие сроки, вылизав дочиста последние капли бульона. Для Тань Тинтин не было сохранено ни одного кусочка.

Мало того, после этого Ли Юнь быстро подошла к концу очереди и снова встала в очередь.

- Так не пойдет, я тоже должна это попробовать.

Полная решимости, Тань Тинтин присоединилась к очереди позади Ли Юнь.

Если ее и обдерут, то так тому и быть. Но, видя реакцию окружающих, она знала, что не сможет уснуть сегодня ночью, не попробовав эти вонтоны.

Однако все пошло не по плану.

Она простояла в очереди недолго, как Цзянь Юньлань поднял крышку с кастрюли с бульоном, взглянул на нее и объявил толпе:

- Вонтоны в курином супе закончились. Остались только вонтоны с кунжутным соусом.

Многие люди были привлечены соблазнительным ароматом куриного бульона. Услышав, что его больше нет, некоторые выглядели явно разочарованными.

Но никто не покинул очередь.

Они так долго ждали. Будь то куриный бульон или кунжутный соус, они должны были это попробовать!

- Босс, я возьму одну порцию вонтонов с кунжутным соусом.

Тань Тинтин сожалела, что не смогла попробовать вонтоны в курином супе, о которых так восторженно отзывалась Ли Юнь, но она все же отсканировала платежный код и заплатила.

Она не была уверена, что вонтоны с кунжутным соусом будут такими же вкусными.

Она не была особенно большой поклонницей кунжутного соуса. Обычно она только обмакивала в него вонтоны, когда ела хотпот. Большую часть времени она предпочитала вонтоны на основе бульона.

- Хорошо, - ответил Цзянь Юньлань с нежной улыбкой.

Его глаза изогнулись, словно полумесяцы, и отстраненность, которую придавала его ошеломляющая внешность, смягчилась теплотой в его выражении. Вокруг него витала нежная, приземленная аура.

- Ах!

- Когда он улыбается, он выглядит еще красивее!

Из толпы вырвалось несколько небольших визгов.

Некоторые студентки университета уже поужинали, но они все равно выстроились в очередь - привлеченные исключительно красотой Цзянь Юньлани. Они просто хотели стоять немного ближе к нему и восхищаться его богоподобным лицом.

Даже Тань Тинтин потеряла голову под натиском его внешности.

Хотя она все еще сомневалась в его кулинарных способностях...

Но, черт возьми, он был слишком хорош собой!

Даже в простом цветочном фартуке его плавные, элегантные движения, когда он опускал вонтоны в котел и упаковывал заказы, были завораживающими. В нем была легкость грации - уравновешенная и утонченная, и в то же время совершенно непринужденная.

Но вскоре Тань Тинтин больше не успевала восхищаться его внешностью.

Тонкие, сочные вонтоны поливались ровным слоем кунжутного соуса, поверх которого добавлялось немного ароматного кунжутного масла и свежего зеленого лука. Хорошо перемешав их палочками для еды, Цзянь Юньлань посыпал их напоследок блестящими белыми семенами кунжута и протянул ей.

Тань Тинтин взяла вонтон палочками и неуверенно положила его в рот.

Первое, что она заметила, - это богатая, бархатистая текстура кунжутного соуса ручной работы. Сочетание вкусов кунжута и арахиса было насыщенным и ароматным, обволакивая нежную, шелковистую оболочку вонтона опьяняющим ароматом.

Когда она откусила кусочек, сочная свиная начинка и сладкие кусочки кукурузы органично смешались с ореховым кунжутным соусом. Вкусы были настолько изысканными, что ей не хотелось глотать.

Тань Тинтин: "...".

Тань Тинтин: "Вот это дерьмо!!!"

В отличие от легкой, утешительной теплоты куриного бульона, кунжутный соус обладал глубоким, насыщенным богатством - интенсивным, но идеально сбалансированным. Вонтоны казались еще более гладкими и шелковистыми на фоне его кремовой текстуры.

Даже как человек, который обычно не любил кунжутный соус, Тань Тинтин была полностью потрясена.

У нее не было времени на слова - она просто продолжала есть, вонтон за вонтоном.

Почему она раньше была такой тупой?!

Пока она ела, она мысленно ругала себя. Почему она решила, что Цзянь Юньлань пробивается только благодаря своей внешности?

С такими навыками он мог доминировать на любой кулинарной сцене!

Если бы она только встала в очередь раньше, то могла бы съесть по три порции каждого вонтона, в курином бульоне и в кунжутном соусе.

Многие другие клиенты также получили свои вонтоны с кунжутным соусом и, как и Тань Тинтин, жадно поглощали их.

- Кунжутный соус тоже восхитителен!

- Босс, вы сами делали этот соус? Покупной не сравнится с этим и в тысячной доле.

- Дайте мне еще две порции - нужно принести немного своим соседям по комнате!

Видя, насколько популярны вонтоны с кунжутным соусом, многие клиенты, которые уже съели вонтоны в курином бульоне - хотя и были сыты - не смогли устоять перед своим желанием и снова встали в конец очереди.

Но не успели обслужить даже половину длинной очереди, как...

- Извините, все 100 порций вонтонов проданы, - сказал Цзянь Юньлань, посмотрев на дно кастрюли. - Я вернусь сюда завтра в 19:00 - надеюсь увидеть всех вас снова!

Сделав это объявление, он и сам казался немного расстроенным.

Кормить так много счастливых клиентов - это было по-настоящему полезно!

Но счастье было мимолетным. Система Бога Кулинарии строго установила дневной лимит в 100 порций - ни больше, ни меньше. Как только все будет продано, он должен собрать вещи и уйти.

В противном случае он с удовольствием продавал бы вонтоны всю ночь напролет.

Собрав свою тележку, Цзянь Юньлань запрыгнул на свой трехколесный велосипед и уехал, трижды оглянувшись, прежде чем окончательно скрыться из виду.

Позади него клиенты, которые так долго ждали в очереди, только чтобы остаться ни с чем, кричали в отчаянии:

- Босс, не уходи-и-и-те - у-у-у-у-у!

- Если вонтонов не осталось, дайте хотя бы вылизать кастрюлю...

- Лучше сдержите свое слово - я буду здесь завтра вовремя! Вы должны прийти!

Платформа прямых трансляций мультивселенной.

Внутри комнаты с прямой трансляцией под названием "У главных ворот университета Цзин..." отображалось количество онлайн-зрителей: 503 человека.

Когда первый день трансляции подошел к концу, многие другие стримеры уже исчерпали все свои хитрости, чтобы установить контакт с двумя главными героями "Параноидальной одержимости".

Например, в соседней трансляции стример с максимальным уровнем удачи чудесным образом поднял потерянный кошелек главного героя Нин Шэна у входа на факультет компьютерных наук университета Цзин и даже обменялся с ним несколькими словами.

Хотя Нин Шэн ответил с холодной отстраненностью, по крайней мере они поговорили!

Одного этого было достаточно, чтобы популярность этого стрима взлетела выше 10 000 зрителей, привлекая нескольких богатых доноров, которые начали дарить ракеты.

Нин Шэн обладал сильной, отчужденной личностью - классический неприкасаемый тип "цветка на высокой горе". Из-за детской травмы его разум был полностью поглощен кодированием и исследованиями, безразличен ко всему остальному. "Параноидальная одержимость" была запущена несколько раз, но даже спустя целый месяц многие участники так и не смогли заставить Нин Шэна запомнить их имена.

Тем временем в стриме Цзянь Юньланя...

[Бро, серьезно?]

[Ты сказал, что будешь ставить прилавок с едой... и ты действительно это сделал?! Брух.]

[Другие люди: устраивают засады, организуют "случайные" встречи и завязывают разговоры. Он: ходит за покупками, готовит и продает вонтоны (._.)]

[Но, блин, эти вонтоны выглядят восхитительно. Это деликатес, эксклюзивный для городских миров? Как житель межзвездного мира, который пьет только питательные растворы, я плачу от зависти. QAQ]

[== На платформе есть правило: если скорость продвижения по сюжету стримера не достигает 15% в течение недели, он дисквалифицируется. И после целого дня этот парень не добился никакого прогресса. Он обречен.]

[Не-е-ет, не выгоняйте его!!! Где еще я найду такого красивого мужчину, чтобы им любоваться?!]

[Молимся о чуде...]

<http://bllate.org/book/17919/1716700>