

Следующее утро.

Цзянь Юньлань поставил будильник и встал ровно в семь. Он поехал на своем трехколесном велосипеде на рынок, чтобы запастись ингредиентами.

- Молодой господин, почему вы настаиваете на том, чтобы ходить на рынок самому? Мы могли бы просто купить все место и позволить вам выбирать все, что пожелаете, - искренне предложил дворецкий.

Цзянь Юньлань: "....."

- Не нужно.

Дворецкий все еще не понимал!

Одно из самых больших удовольствий уличного торговца едой - своим зорким взглядом лично выбирать самые свежие, самые вкусные ингредиенты, а затем готовить из них блюда, от которых у покупателей текут слюнки.

Цзянь Юньлань решил, что начинка для его вонтонов будет меняться каждые два дня. Сегодня вечером он останется верен свинине.

Однако вместо свинины с кукурузой сегодня он планировал выбрать самую лучшую свинину и приправить ее просто зеленым луком, чтобы подчеркнуть естественный, изысканный вкус

мяса.

Качество свинины имело решающее значение.

Войдя на рынок и обойдя его, Цзянь Юньлань наконец остановился у прилавка.

- Сколько стоит свинина за цзинь (полкилограмма)?

Свиная лопатка, выставленная на прилавке, была идеально мраморной, с четкими слоями красного и белого. Жир был шириной примерно в два-три пальца, яркого и чистого цвета, с полупрозрачной костью, заполненной костным мозгом. Цзянь Юньлань слегка надавил на мясо - оно было очень упругим и сразу же отпружинило.

Как и следовало ожидать от ингредиента, оцененного его Системой Бога Кулинарии как "Хороший".

Вчера у него было мало времени, и на всем рынке он смог найти только свинину Обычного качества. Но благодаря его прокачаным кулинарным навыкам даже свинина Обычного качества превратилась в нечто почти слишком изысканное, чтобы позволить себе.

Теперь ему не терпелось увидеть, какой сюрприз может преподнести ему свинина Хорошего качества.

- Пятнадцать юаней за цзинь. Это высококачественная свинина, выращенная на ферме, - сказал продавец, потирая руки с честной улыбкой. Несмотря на то, что одежда Цзянь Юньланя была роскошной, продавец не стал завышать цену.

Цзянь Юньлань удовлетворенно кивнул.

- Хорошо, я возьму все.

Продавец был поражен - покупать так много?!

Этого хватило бы, чтобы прокормить обычную семью больше десяти дней!

Загрузив купленную свинину на свой трехколесный велосипед, Цзянь Юньлань снова побродил по рынку, купив зеленый лук, имбирь и чеснок.

Как раз когда он собирался уходить, он вдруг услышал, как средних лет женщина выкрикивает:

- Подойдите, посмотрите! Домашний соус чили, ароматный и вкусный - идеально подходит для любого блюда!

Соус чили?

Цзянь Юньлань остановился.

Посмотрев в сторону голоса, он увидел, что соус чили в руках женщины мерцает слабым,

светло-фиолетовым свечением!

По оценке Системы Бога Кулинарии ингредиент "Отличного" качества!

Не раздумывая, он развернул свой трехколесный велосипед и остановился перед женщиной.

- Сколько стоит баночка соуса чили?

Женщина была одета просто, с прядями седины в волосах, но держалась спокойно и мягко. Ее взгляд был сильным, выделяясь на фоне шумного рынка вокруг нее.

- Двадцать юаней за банку, - сказала она с ноткой надежды в голосе. - Если купите больше, я могу предложить вам скидку.

У жителей города Z были мягкие вкусовые предпочтения, они предпочитали соленые и сладкие вкусы. Ее соус чили не очень хорошо продавался.

Она была на рынке три дня и продала всего две банки.

Ее сын учился в Пекинском университете и даже подрабатывал, чтобы прокормить себя. Финансовое положение их семьи было тяжелым, и каждый заработанный юань был на счету.

Увидев Цзянь Юньланя в глубокой задумчивости, женщина набралась смелости и добавила:

- Он весь домашний...

Цзянь Юньлань:

- Я куплю все.

- ...Вы будете продавать снова завтра и послезавтра? Всю оставшуюся неделю, сколько бы банок соуса чили вы ни сделали, я куплю их все.

Не раздумывая, он перевел деньги.

Женщина: "!!!"

Она была ошеломлена.

Он купил все?! Что это за щедрость?!

Это было настоящее спасение. Вне себя от радости, женщина широко улыбнулась, помогая Цзянь Юньланю загрузить банки на его трехколесный велосипед.

- Босс, если вы будете покупать снова завтра и послезавтра, почему бы вам не оставить мне

свой адрес? Я могу доставить его к вам домой, чтобы вам не пришлось ехать.

Цзянь Юньлань кивнул.

- Звучит хорошо. Давайте обменяемся WeChat.

Вскоре женщина отправила запрос на добавление в друзья. Ее фотографией профиля была фотография ее и ее сына. Ее ник: Нин Мэнлянь.

Цзянь Юньлань принял запрос и отредактировал ее имя в контактах:

[(Высококачественный соус чили) г-жа Нин]

*

Чат прямой трансляции Мультивселенной

Стрим Цзянь Юньлани взорвался волнами вопросительных знаков.

[???

[??????]

[...Подождите, братан.]

[Ты шутишь?! Он просто так легко наткнулся на маму Нина? И даже добавил ее в WeChat?! ...И все, что он хочет, это купить соус чили?!]

[На ее фотографии профиля БУКВАЛЬНО фотография ее и Нин Шэна вместе - это практически прямой намек! И он даже не нажал на нее! (Фейспалм, беспомощный смех)]

Нин Шэн вырос в неполной семье, его воспитывала только Нин Мэнлянь. Жизнь матери и сына была тяжелой, но они поддерживали друг друга, делая свои дни все лучше и лучше.

Не будет преувеличением сказать, что Нин Мэнлянь была самым важным человеком в жизни Нин Шэна.

В "Параноидальной Одержимости" одним из ключевых поворотных моментов, приведших к полному разрыву между главной парой и непоправимому сюжету, стала неожиданная смерть Нин Мэнлянь. В момент аварии Нин Шэн был заключен на вилле Гу Синчжоу и не смог вовремя приехать, чтобы увидеть свою мать в последний раз.

С тех пор как открылся мир "Параноидальной Одержимости", многие претенденты пытались найти Нин Мэнлянь и спасти ее от аварии, надеясь исправить сюжетную линию. Однако, поскольку "Параноидальная Одержимость" - классический мелодраматический роман, вращающийся исключительно вокруг двух главных героев, большая часть содержания о Нин Мэнлянь лишь смутно упоминается в воспоминаниях Нин Шэна. В результате никому еще не удавалось добиться успеха.

Некоторые претенденты пытались развешивать объявления о пропаже людей на месте аварии, другие ходили по домам в близлежащих жилых районах, расспрашивая, а некоторые даже обращались в компанию по оказанию бытовых услуг, где работала Нин Мэнлянь, - но все усилия заканчивались неудачей.

Кто бы мог подумать, что в самом начале истории она на самом деле будет продавать соус чили на рынке?!

И кто мог представить, что Цзянь Юньлань, первый претендент, которому посчастливилось встретить Нин Мэнлянь, будет серьезно заинтересован только в покупке ее соуса чили...

Это оставило других претендентов совершенно безмолвными!

*

Вернувшись на виллу, было еще рано, поэтому Цзянь Юньлань немного поспал.

В 3 часа дня он встал, чтобы подготовить ингредиенты.

Главным ингредиентом дня по-прежнему была свинина Хорошего качества. Цзянь Юньлань лично измельчил мясо, пока оно не стало однородным и без комочков, затем приправил его и добавил яичный белок, чтобы усилить его нежность.

Что касается основы для супа, то сегодня он приготовил бульон из свиных костей. Он начал с бланширования свиных ножек в холодной воде, затем обжарил их в горячем масле до слегка золотистого цвета. После этого он добавил горячую воду, бадьян, лавровый лист и палочки корицы.

После трех часов медленного кипения бульон превратился в насыщенную, сливочно-белую жидкость, и его дразнящий аромат доносился из глиняного горшка.

В дополнение к основе для супа он также приготовил острую приправу из красного масла, используя соус чили, который он купил у тетушки Нин. Покупатели могли выбирать между двумя стилями подачи.

Когда все было готово, в 6:30 вечера Цзянь Юньлань отправился на своем трехколесном велосипеде, выехав с виллы вовремя.

*

В 6:50 вечера Ли Минси, Ли Юнь и Тан Тинтин уже ждали у южных ворот.

Помимо них, еще пять или шесть студентов колледжа также собрались на том месте, где Цзянь Юньлань вчера установил свой ларек.

Ли Юнь и Тан Тинтин были явно взволнованы, перешептываясь друг с другом:

- Сколько порций ты берешь сегодня?

- Три каждого вкуса. А ты?

- Я возьму как минимум пять, ха-ха. Надеюсь, нет ограничений на покупку.

Ли Минси, с другой стороны, совершенно не понимал их энтузиазма.

Он был здесь только для того, чтобы составить компанию своей сестре, Ли Юнь. Как только он поможет ей купить вонтоны, он планировал сразу же вернуться в компьютерную лабораторию.

Его код все еще не запускался.

Для таких программистов, как он, если код не запускается, ничто не кажется вкусным. Даже самый изысканный пир показался бы ему пресным и неаппетитным - не говоря уже о придорожном ларьке с едой.

Поскольку его сестра была гурманом, Ли Минси сопровождал ее в поисках еды по всему городу, посещая все так называемые "обязательные к посещению" места. Однажды они даже простояли в очереди три часа в ресторане столетней давности, только чтобы обнаружить, что их вонтоны были просто посредственными - немного нежнее, чем обычно, но в остальном ничем не отличались от стандартного заказа на вынос.

Вонтоны? Какими бы хорошими они ни были, они не могут быть такими уж потрясающими.

Скучая в ожидании, Ли Минси достал маленький блокнот и начал записывать идеи кода.

Затем...

- Эй, он здесь! Он здесь!

Ли Юнь внезапно взволнованно воскликнула.

Конечно же, ровно в 7 часов вечера трехколесный велосипед Цзянь Юньлани появился в толпе.

Ожидающие студенты с нетерпением бросились вперед:

- Босс, вы наконец-то здесь!

- Я вчера стоял в очереди вечность, и как раз, когда подошла моя очередь, у вас все закончилось... Я пошел домой и проплакал всю ночь!

- У вас сегодня снова два вкуса? Я возьму по одному каждого!

Видя, что покупатели уже ждут его, Цзянь Юньлань почувствовал себя искренне тронутым.

Он установил свой ларек всего на один день, а у него уже появились постоянные покупатели!

Припарковав свой трехколесный велосипед, он разогрел бульон из свиных костей и довел до кипения еще одну кастрюлю с водой для варки вонтонов.

Насыщенный, пикантный запах медленно сваренного супа из свиных костей начал наполнять воздух, смешиваясь с ароматом зеленого лука, имбиря и бадьяна, - принося теплое утешение прохладному осеннему вечеру.

Он пах просто божественно.

Всего за мгновение, помимо семи или восьми студентов колледжа, которые ждали, еще пять или шесть прохожих были привлечены ароматом и начали выстраиваться в очередь перед ларьком.

Цзянь Юньлань объявил:

- Сегодня тоже ограничено 100 порциями, доступно два вкуса.

- Первый - вонтоны с бульоном из костей, а второй - вонтоны с острым красным маслом.

- Начиная с сегодняшнего дня, каждый человек может купить максимум две порции. Я ценю ваше понимание.

У Системы Бога Кулинарии было строгое ограничение - в день можно продавать только 100 порций. Видеть, как покупатели так долго ждут в очереди, а потом уходят с пустыми руками, разбивало сердце Цзянь Юньланя. Вот почему он решил установить ограничение на покупку сегодня - чтобы по крайней мере больше людей могли попробовать.

- Ограничение введено по-настоящему!

Ли Юнь с облегчением подумала. Хорошо, что она привела с собой брата!

Поскольку он не интересовался вонтонами, она могла съесть все, что он купит. Это означало, что она могла съесть четыре порции!

С нетерпением она заговорила:

- Босс! Пожалуйста, по одному каждого вкуса!

- Хорошо.

Цзянь Юньлань быстро опустил двадцать вонтонов в кипящую кастрюлю.

Тан Тинтин тоже заказала по одному каждого вкуса.

Очень скоро очередь дошла до Ли Минси.

Окружающие разговоры о бульоне из костей и красном масле были постоянными, люди вытягивали шеи, обсуждая вонтоны. Это начинало действовать ему на нервы.

Это всего лишь вонтоны - что тут такого особенного?

- Босс, я возьму один бульон из костей, - Ли Минси даже не поднял головы, продолжая писать формулы в своем блокноте. - Сколько?

Цзянь Юньлань ответил:

- Тридцать.

- Сколько?! - Ли Минси чуть не ослышался. - Тридцать юаней за одну порцию вонтонов? Почему бы просто не... Ограбить людей?

Это было возмутительно! Даже тот ресторан столетней давности, в который Ли Юнь затащила его, брал всего пятнадцать за порцию.

Конечно, бульон пах хорошо, и вонтоны выглядели изысканно, но для такой крошечной порции - как она вообще может стоить тридцать?

Ли Минси начал подозревать, что это какое-то мошенничество.

Ли Юнь продолжала подавать ему знаки, тонко намекая, что он должен просто купить - она заплатит.

Только тогда Ли Минси неохотно протянул деньги.

- Хорошо, вонтоны должны вариться пять минут. Пожалуйста, подождите, - Цзянь Юньлань подмигнул ему.

Ли Минси стоял в стороне, все еще сосредоточенный на своем блокноте.

Он застрял на проблеме.

Его последним крупным заданием было разработать систему контроля версий, которая могла бы отслеживать историю файлов, восстанавливать предыдущие версии и объединять изменения. Это был один из самых сложных проектов года.

Функция слияния была тем, на чем он полностью застрял. Как он мог автоматически сгенерировать объединенный файл из двух родительских файлов?

Он перепробовал несколько различных структур данных, но ни одна из них не работала идеально.

Как раз, когда он был глубоко погружен в свои мысли, спокойный, чистый голос прервал его.

- Сэр, ваши вонтоны готовы.

Цзянь Юньлань протянул ему упакованные вонтоны, а затем небрежно взглянул на его блокнот. Непринужденно он сказал:

- Разве эта система не должна использовать обходимый граф вместо двоичного дерева?

Ли Минси: "?"

Его первым инстинктом было сказать - ерунда.

Но затем он снова посмотрел на свои записи...

Он опустил голову и начал набрасывать концептуальную диаграмму.

Шаг за шагом он прорабатывал ее.

На его лбу начали появляться капельки пота.

Это одно случайное замечание Цзянь Юньланя было подобно паре рук, внезапно рассеявших туман, который затуманивал его разум в течение нескольких дней.

В одно мгновение он увидел проблему - и так же внезапно понял, как ее исправить.

Три дня.

Он застрял на этом три дня!

И все же, уличный торговец едой решил ее одним предложением.

Гений?!

- Босс... Кто вы такой? - не удержался от вопроса Ли Минси.

Эта острая ясность, эта невероятная глубина знаний...

Этот владелец ларька - необычный человек!

Цзянь Юньлань слегка улыбнулся.

- Я просто обычный уличный торговец едой.

В прошлой жизни он окончил престижный университет и много лет писал код на передовой крупной технологической компании.

Но все это было в прошлом.

Теперь он был владельцем ларька с едой - и он был искренне счастлив каждый день.

Наблюдая, как Цзянь Юньлань умело опускает вонтоны в кастрюлю, вынимает их и поливает соусом, Ли Минси внезапно почувствовал глубокое чувство экзистенциального ужаса.

Это... конечная судьба программиста?

Он вспомнил шутку, которая ходила в интернете:

"В 35 лет вас отправляют в сектор гибкой занятости. Ваша основная работа? Управлять ларьком с едой. Ваши подработки? Java, Python, проектирование систем, комплексное тестирование..."

Ли Минси: "..."

Он покачал головой, пытаясь отогнать эти мысли.

В этот момент его желудок громко заурчал.

- Теперь, когда его давняя проблема была наконец решена, он понял, что на самом деле голоден.

И в этот самый момент до его носа донесся насыщенный, пикантный аромат.

Ли Минси опустил глаза и увидел, что запах исходит из миски в его руках.

Медленно сваренный бульон из свиных костей имел слабый, молочно-белый оттенок, его костный мозг полностью растворился в жидкости. Тонкий слой блестящего золотистого масла плавал на поверхности.

Внутри сливочного бульона нежные, пухлые вонтоны покачивались вверх и вниз. Посыпка свежим зеленым луком добавляла ярких красок, делая блюдо еще более соблазнительным.

Поскольку он был занят программированием, он не ел нормальную еду три дня, выживая только на нескольких кусочках черствого хлеба. Теперь, когда его умственный блок был снят, его долго подавляемый голод вырвался наружу.

Он уставился на миску с вонтонами с бульоном из костей.

...Они выглядели так аппетитно.

Сглотнув, он инстинктивно зачерпнул ложку бульона и сделал глоток.

Шелковистый, насыщенный суп растекся по его языку, слегка горячий, но как раз подходящий для прохладного осеннего вечера. Медленно сваренные вкусы достигли своего пика - глубокий вкус умами костного мозга, легкая сладость мясных соков, аромат топленого жира.

Тонкий слой масла сверху только усиливал неотразимый аромат бульона.

Так свежо. Так невероятно свежо!

Ли Минси почувствовал неожиданное жжение в глазах.

Это был вкус, не похожий ни на какой другой, - вкус, который пробуждал воспоминания.

Он вдруг вспомнил свое детство в деревне, когда его бабушка медленно варила кастрюлю супа из свиных костей всю ночь. Тот же самый теплый, целебный вкус когда-то наполнял его миску и утешал его душу.

А что насчет вонтонов?

Не в силах больше ждать, Ли Минси зачерпнул один и сунул его в рот.

- Черт возьми!

Оболочка вонтона была тонкой, но упругой, слегка растягиваясь, прежде чем лопнуть. Сочная

свиная начинка выпустила поток насыщенного, обжигающего бульона - такого горячего, что чуть не обжег ему язык.

Но больше всего он был невероятно вкусным.

Всего за один укус он мог сказать - это свинина премиум-класса.

Не просто постное мясо, а идеально мраморное, с нужным количеством жира, чтобы создать эту роскошную, тающую во рту текстуру. Теплые, ароматные масла смешались с насыщенным умами бульоном, создавая глубокий, многослойный вкус.

И все же, он был совсем не жирным.

Мясо было упругим и нежным, сбалансированным сочетанием постного и жирного, давая как раз нужное количество укуса. С каждым жеванием он ощущал насыщенность бульона, ароматные масла, свежую сладость свинины и хрустящую свежесть зеленого лука.

Абсолютно захватывающе.

Проголодавшись три дня, эта маленькая миска вонтонов стерла всю его усталость и полностью удовлетворила его вкусовые рецепторы.

Не успел он оглянуться, как вся миска опустела.

Ни капли супа не осталось.

Пока он не услышал голос своей сестры.

- Брат!

Ли Юнь уже закончила обе свои порции. Она только что подошла, надеясь урвать порцию, которую купил Ли Минси.

Но вместо этого она увидела, как ее брат соскребает последние остатки бульона со дна своей миски.

Его миска была безупречно чистой.

Ни одного вонтона.

Даже кусочка зеленого лука.

- Я думала, ты сказал, что тебя не интересуют вонтоны?! - голос Ли Юнь дрожал.

Ее вонтоны.

Вонтоны, которые должны были быть ее, - исчезли. Просто так.

Их братско-сестринская связь, выкованная из одного чрева, рухнула... перед лицом этой миски вонтонов.

<http://bllate.org/book/17919/1716702>