

Шесть часов вечера.

- Всем привет. Я ведущий, Гу Юмянь, - сказал Гу Юмянь в камеру с улыбкой и коротко представил себя, - «это мои дети, Сюэ Туан и Таньюань. Мы сейчас в горах на столичной звезде, и скоро будем ужинать».

Гу Юмянь включил настройки защиты конфиденциальности для маленького Таньюаня, чтобы при всех ракурсах камера автоматически избегала его, а зрители не видели всего тела и лица панды-младенца, и не было бы никаких проблем с раскрытием конфиденциальности. Сегодня, как и в прошлый раз, он установил первый угол обзора, следуя за маленьким Таньюанем.

Маленький снежный барс по-прежнему занимал плечо Гу Юмяня, как обычно, и его длинный хвост лениво скользил вдоль ключицы молодого человека.

Гу Юмянь только что обнял детеныша панды, когда они поднимались на вершину горы. Его маленькая круглая и пушистая головка счастливо потерлась о ладонь Гу Юмяня, которая пыталась помочь ему пригладить волосы. Только когда ему угрожал снежный барс, он уходил.

Антиграв должен был привести только к подножию горы. На таком большом расстоянии Гу Юмянь пытался примирить одностороннее противоречие маленького снежного барса с Таньюанем. К счастью, там был маленький робот, который помогал переносить ингредиенты и готовить реквизит для пикника, иначе это было бы немного трудно.

Но когда он добрался до склона горы, то обнаружил, что вся эта тяжелая работа того стоит.

Окружающая среда здесь была действительно замечательной - огромное небо разворачивалось перед ними без всякого укрытия. Рядом с их арендованной хижинкой было озеро. Вечером

горный ветер принес летний воздух.

Палатка и кухонные принадлежности были расставлены должным образом, так что у Гу Юмяня было время посмотреть на коммент-окно.

[Младший Б: он наконец-то в эфире. Я так долго ждал... Ого, мы уже снаружи? Вид оттуда довольно красивый.]

[Собака, которая с большим трудом сдавала вступительные экзамены в аспирантуру: моя мать заставила меня смотреть это. А для чего эта прямая трансляция? (Кроме того, моя мать собрала свою группу сестер красного заката, чтобы похвалить хозяина?!) Я думаю, что мое мировоззрение вот-вот рухнет.]

[Там есть облако: Добро пожаловать на столичную звезду, посылаю фейерверк и желаю вам всего наилучшего! Это первый раз, когда я слышу поговорку о пикнике и кемпинге.]

[Урчание в животе: мне рекомендовали трансляцию прислав гипнотическое видео. Я с нетерпением жду этого момента. Я надеюсь, что смогу хорошо выспаться сегодня вечером, посмотрев прямую трансляцию!]

[Кошачье мяуканье: МяньюМянью, МяньюМянью, что мы будем есть сегодня вечером?]

Поскольку это был его первый официальный Прямой эфир на Столичной Звезде, количество зрителей в зале прямого эфира намного превысило средний показатель за пять минут. Конечно, в конце концов, Столичная звезда была такой большой планетой, и Гу Юмянь впервые транслировал здесь прямую трансляцию, и текущие данные не были ни на одном рекомендованном месте.

Некоторые зрители пришли через файрвол с Такка, в то время как предыдущее "гипнотическое" видео, включая тысячу публичных судей, привлекло много зрителей среди родственников и друзей.

- Сегодня вечером у нас будет цыпленок нищего, суп из грибов со сливками и немного игристого фруктового вина, - ответил Гу Юмянь, держа лапу снежного барса и почесывая подбородок детеныша панды. - «Юаньюань в основном пьет молоко и не может много есть, понятно?»

[Младший Б: Вау, я никогда не слышал об этих блюдах.]

Маленький Таньюань радостно зажужжал. Его круглая голова хотела подойти поближе, но маленький снежный барс оттолкнул ее.

Гу Юмянь беспомощно улыбнулся, покачал головой и начал разбираться с ингредиентами.

- Курица нищего - это блюдо из родного города моей матери. Мало кто знает его, это традиционное народное блюдо, но я думаю, что оно также подходит для пикников, - объяснил Гу Юмянь.

В конце концов, поскольку это был пикник, кухонная утварь была не такой полной, как дома. Гу Юмянь установил на берегу озера переносную печь и соединил с ней маленькие скамейки, образовав небольшую платформу для обработки пищевых продуктов. Он сел, скрестив ноги, на скатерть для пикника, чтобы приготовить еду.

Он грубо разобрал всю курицу, чтобы сделать ее более гладкой и нежной с белым уксусом, а затем разрезал два слоя внутренностей посередине.

Фарш из свинины со свиным брюшком уже был приготовлен заранее. Гу Юмянь обжарил его в небольшом количестве имбирного порошка и масла в кастрюле, чтобы сделать его ароматным. После этого он быстро зачерпнул его и смешал с джутовым маслом и измельченными грибами. Он добавил очень небольшое количество соли, перемешал ее и затем засыпал в поперечную щель курицы.

- Это легко... на самом деле, чеснок и красный перец можно добавить, но желудки моих двух детей не выносят слишком острых вещей и они могут задохнуться, - Гу Юмянь поднял подбородок снежного барса, который пришел посмотреть, как продвигается обед, он положил его в воротник своего свитера и позволил ему встать, продолжая говорить. - «если хотите, вы можете попробовать другие ингредиенты, когда будете готовить ее. Может быть, это будет сюрприз».

[Кошачье мяуканье: честно говоря, я пыталась приготовить блюда, приготовленные МяньюМянью, с теми же ингредиентами и шагами, но почему у меня не получается так вкусно?? *Стоя на коленях*]

[Облачный клип: Вау, он немного ароматный, прежде чем его испекут. Представляю, каково это будет на вкус! Чтобы сосать и пускать слюни.]

Детеныш панды спал на коленях у Гу Юмяня. Время от времени он шевелил носом, вдыхая аромат кулинарных принадлежностей Гу Юймяня, а затем ощупывал свой пушистый живот в оцепенении.

Гу Юмянь не мог помочь, но хотел бы. Он завернул обработанную нежную курицу в листы лотоса в два слоя и обернул ее толстой нитью. Первоначально лист лотоса должен был быть покрыт фарфоровой глиной, но Гу Юмянь смог найти только подобную тонкую глину.

Он надел одноразовые перчатки, смешал белое вино с тонкой глиной, затем завернул всю курицу в листьях лотоса в тонкую глину, положил ее в спиртовую печь и запек на медленном огне. В древние времена на Земле её оставляли в покое на шесть или семь часов. К счастью, с технологией межзвездного века, после установки спиртовой печи, ему нужно было только подождать еще 20 минут, чтобы закончить работу.

- Во время ожидания мы также будем варить грибной крем-суп. Я использовал легкий крем с очень небольшим количеством лактозы, чтобы избежать непереносимости лактозы. Конечный вкус не будет особенно сладким.

Гу Юмянь установил еще одну спиртовую плиту, налил суп в кастрюлю и некоторое время кипятил его, затем положил туда ломтики имбиря и нарезал два куска сливочного масла. Когда суп закипел, он высыпал туда нарезанные грибы и тушил их на медленном огне.

- Кусочки имбиря будут вынуты после кипячения в течение некоторого времени. Вам не нужно держать их все время. - Сказал Гу Юмянь, наливая суп и половину грибов в блендер, добавляя муку и сливки и смешивая все это с небольшим количеством соли.

В это время они могли видеть густую консистенцию молочного крем-супа и вдыхать соленый и сладкий запах, смешанного со сливками и грибами. Маленький снежный барс подошел к горшку и принялся. Его глаза слегка сузились. Гу Юмянь догадался, что он очень доволен.

- После такого перемешивания вылейте его обратно в кастрюлю и снова приготовьте. - Гу Юмянь снова взял снежного барса на руки и сказал: «остальные грибы тоже можно положить в это время и приготовить вместе. Теперь нам остается только подождать».

[Пригоршня Лунного Света: я чувствую его запах. Это немного чудесно. Эта курица и этот суп... я с нетерпением жду их!! Мне очень хочется их съесть, но я недавно сказала, что хочу

похудеть...]

[Маленькая лапа: ты слышал, как я сглатываю??!]

Но были также и зрители, которые с самого начала боролись с проблемой жарки цыпленка в глине - выпекать пищу завернутую в глину, а затем просить их съесть глину? Это было немного страшно.

[Дашэн и мяу: Извини, я не пытаюсь затеять драку. Но я искренне хочу спросить якоря: вы хотите, чтобы мы ели землю?]

- Есть землю? - Гу Юмянь не удержался и повторил это слово, но подумал: «о чем вы, маленькие зрители, думаете?»

Он держал детеныша панды на руках, а маленький снежный барс высунул свою маленькую головку из воротника его свитера и лениво спал, положив подбородок на ткань. Гу Юмянь дотронулся до ушей маленького Таньюаня и пошутил с ним: «а как насчет Юаньюаня? Ты хочешь есть землю?»

Малыш панда ничего не понимал, но знал, что Гу Юмянь задает ему вопрос, и сразу же раздался звон звонков, чтобы безоговорочно одобрить все слова Гу Юмяна, как будто он действительно хотел съесть землю.

Гу Юмянь подумал, что маленький Таньюань очень милый и забавный, и не смог удержаться от смеха. Он взял малыша на руки и ткнул его пальцем в лоб...

Смех был очень тихим. Это была смесь беспомощности и попустительства, и при звуках голоса молодого человека, смешанного с вечерним ветром, атмосфера была нежной и интимной. Горный ветер был прохладен в разгар летнего вечера. Все зрители имели тот же угол обзора, что и детеныш панды, и все они чувствовали себя так, словно их мягко уговаривали в объятиях Гу Юмяня.

Терпеливый, нежный, снисходительный, уговаривающий.

В нос ударила морская соль, смешанная с легким ароматом бамбуковых листьев. От его рубашки исходила мягкая жара, и руки молодого человека стали укрытием от ветра и дождя. По сравнению со всеми внешними прикосновениями, внутреннее удовлетворение и расслабление были самыми поразительными.

Аудитория: «...»

Аудитория: «... ?»

Аудитория: «!!!»

После нескольких секунд реакции многие новые зрители, которые никогда раньше не выступали, тут же взорвались!

[Шариковая ручка и Кролик: ах, ах, я взорвался! Я взрываю фейерверк голосом якоря!!! Прости, я поклялся ненавидеть людей всю свою жизнь! QAQ я предал организацию!!!]

[AUI: Aws!!! У меня потекли слюнки, когда я почувствовал запах вкусной еды. Теперь слюни стали еще более безудержными.]

[Рано ложиться и рано вставать: кто это выдержит? Я могу оставаться рядом с этим человеком каждый день, я могу есть землю всю свою жизнь!!]

Маленький снежный барс уже задремал. Он тут же проснулся и скуксился.

Серо-голубые глаза были холодны. Снежный барс наклонился, чтобы оттолкнуть голову панды. Он выпустил свои острые когти. К счастью, Гу Юмянь заметил это, когда открыл глаза. Он сразу же обнял и уговорил маленького снежного барса и поцеловал его в уши. Семейный конфликт, который вот-вот должен был вспыхнуть, был окончательно задушен в колыбели.

Обычная спиртовая плита, которая была настроена на звук "Динь-Дон", указывала, что цыпленок и суп были готовы. Густой аромат сливок от грибного супа постепенно распространялся в воздухе по мере его приготовления. Насыщенный и восхитительный аромат заставил людей невольно представить себе температуру, вкус и аромат...

Гу Юмянь посыпал мелко нарезанной петрушкой поверхность молочного густого супа, взял две ложки и немного покормил маленького снежного барса и детеныша панды.

Сливки и грибы перемешивали и варили до тех пор, пока они не стали густыми и кремово-белыми. Вкус был мягким и насыщенным. Запах молока не был жирным. Сладость сливок и соленость грибов в супе прекрасно сочетались. Она была так прекрасна, что потекла из пищевода в желудок теплым глотком!

Хотя сейчас было лето, вечер на вершине горы не был жарким, но он был немного холодным

из-за сближения Солнца, водяного пара и ветра у озера. В это время миска теплого грибного крем-супа перед едой не только утоляла жажду селезенки и желудка, но и закладывала хороший фундамент для следующего вкуса лакомства. После того, как несколько вкусных ложек супа были съедены, ожидание этого вечернего пикника в горах внезапно сильно возросло.

Маленький снежный барс прищурился и сдержанно вздернул подбородок, в то время как детеныш панды был более прямолинеен, касаясь своего белого живота и издавая тихие счастливые звуки.

[Вивиан: этот крем-суп великолепен на вкус!!! Это действительно потрясающе. Хоть это и густой суп, но не жирный!!]

[Там есть облако: он ароматный, мягкий, но не жирный. Это действительно приятно пить.]

[Кошачье мяуканье: время!! Я с нетерпением жду цыпленка!!!]

Спецэффекты нескольких больших подарков взорвались одновременно, и аудитория начала постепенно увеличиваться.

- Юаньюань не может съесть курицу, я боюсь, что она не переварится, - Гу Юмянь налил стакан молока для маленького Таньюаня и сказал: «Если вы хотите попробовать ее, я сейчас переключу на перспективу от ТуанТуаня».

Гу Юмянь вынул курицу из спиртовой печи, надев изолирующие перчатки, чтобы удалить мелкую глину с поверхности жареного куска, и показал лист лотоса, в который завернута курица. Он разорвал толстую веревку, привязанную к листу лотоса, и лист лотоса раскрылся.

Аромат переливался через край!

Поверхность курицы, запеченной в глине, смешанной с белым вином, была хрустящей и золотистой, и ее цвет был очень привлекательным. Поскольку она была окружена листьями лотоса и находилась под влиянием запаха вина, сильный аромат абсолютно не был жирным и удушливым, и это заставляло людей возбуждаться, когда они вдыхали его. Осторожно протягивая палочки для еды, курица легка отслаивалась от костей, она была прямо снаружи и внутри.

Гу Юмянь боялся, что будет слишком горячо. Сначала он взял кусочек, чтобы охладить его, прежде чем скормить снежному барсу...

Она была хрустящей и золотистой снаружи и нежной и сочной внутри. Она благоухала листьями лотоса и вином. Это было не то блюдо, которое люди сразу же почувствуют на вкус. Тщательно приготовленный на вкус имбирь и завернутая в него свиная грудинка прекрасно сочетались со вкусом жареной курицы.

Еще через три секунды.

Маленький снежный барс удовлетворенно прищурился, облизал уголки рта и через некоторое время протянул лапу, чтобы забрать палочки у Гу Юмяня, очевидно, уговаривая Гу Юмяня дать ему еще кусочек. Малыш панда не мог не захотеть тоже поесть. Он жалобно сжал запястье Гу Юмяня. К сожалению, Гу Юмянь боялся, что он не сможет переварить его, и поэтому он не осмелился дать ему еще немного еды.

После минутного затишья шквал был совершенно сумасшедшим!

[Белый кот плавает в зеленой воде!!!! А - а-а!!! О боже мой!!!!]

[Рано ложиться и рано вставать: мало..., еще один укус, быстрее, поторопись!!]

[Вивиан: Восхитительно!! Это действительно вкусно! Я ела всю еду во всем верхнем округе, но никогда не пробовала ничего подобного! Вувуву??!]

[Маленький ветер: это своего рода вкус с тех пор, как я был ребенком. Якорь действительно работал очень усердно. Спасибо. Роза в сентябре, мое сердце только для тебя, фейерверк для тебя.]

На коммент-окне взрывался один подарок за другим.

Эта гора была полуразвитой для туризма. Туристы могли выбрать место для пикника и разбить лагерь в этом районе. Место Гу Юмяня было выбрано удачно. Там никого не было, но он слышал смех других туристов, которые разговаривали и пили в отдалении. Они были не одни.

Гу Юмянь приготовил небольшое количество шипучего фруктового вина. Вино было охлажденным, и оно очень подходило для тушеной курицы. Пузыри на кончике языка прыгали, от сладкого аромата диких фруктов уголок этого лета тоже был окрашен в сладкий светлый цвет.

Они все сидели на скатерти для пикника, Гу Юмянь заботился о детеныше панды, заставляя его выпить чашку молока, пока он кормил маленького снежного барса жареной курицей и шипучим фруктовым вином, а также попробовал одну или две палочки мяса. В этот момент все

виды шума вокруг них, казалось, стали тише.

В это время шквал постепенно утих, и все погрузилось в летнюю ночь на горе.

Это был самый прекрасный вечер на всей горе.

Золотисто-красный закат раскинулся на озере перед ними. Посмотрев вверх, они увидели огромное небо. Горный ветер проносился мимо их ушей, и они вдыхали запахи вечера и одинокого горного леса, смешанные с дымом от готовящейся пищи.

Спиртовая печь была потушена, но костер, разведенный Гу Юмянем, все еще горел. В лесу, где птицы отдыхали на ночь, свет костра отражался на тихом озере, как это часто бывает в сказках.

Набитый едой и питьем детеныш панды рыгнул, прикоснувшись к своему животу, а маленький снежный барс уютно устроился и заснул на руках у молодого человека. Гу Юмянь ткнул в костер веткой дерева, и оттуда посыпались искры.

- Сейчас самое время рассказывать истории, - мягко сказал Гу Юмянь. - И что же ты хотел бы услышать? Это было очень давно...

Зазвенели цикады, закат померк и медленно сменился звездами.

Летние ночи всегда были незабываемы.

Это был вечер пятницы.

Многие люди только что закончили работу на целую неделю, устало лежали на диванах и смотрели телевизор, играли в игры или открывали WeChat, чтобы прочесать их обычный круг друзей. Многие семейные поездки и походы выходного дня, которые были запланированы много дней назад, были отодвинуты на второй план усталостью и ленью. Много раз они говорили, что выйдут погулять, но один раз им не удалось обналичить деньги.

Никаких звезд и фейерверков, никаких светлячков, для них это был просто еще один скучный летний вечер.

В такое время обложка студии Гу Юмянь была очень простой, и она все еще автоматически перехватывалась системой. На берегу горного озера уже сгустились сумерки, костер был потушен, а на спиртовой плите готовились сливочный суп и запечённая в глине курица.

Белый и красивый молодой человек стоял лицом к камере, на его плече лениво лежал маленький снежный барс, а на руках у него было еще одно пушистое животное. Казалось, он говорит о чем-то очень интересном. Похожие на бабочек ресницы свисали вниз, а рядом с губами виднелась ямочка.

...Свободный и романтичный.

Половина восьмого вечера.

В комнате прямого эфира Гу Юмяня количество зрителей, которые вошли в зал, начало стремительно расти.

<http://bllate.org/book/17930/1718160>