

Гу Цзэ вышел из ванной, вытирая голову. Открыв кухонный шкаф, он увидел деревянный бокс и термос. Рука, державшая полотенце, замерла. Накинув полотенце на плечи, он достал контейнер и открыл его — внутри был жареный рис. Однако это блюдо разительно отличалось от того, что ему доводилось пробовать в городских закусочных: один только вид заставлял слюнки течь.

Появление таинственной системы и этих двух контейнеров в шкафу прямо указывало на то, что с новым приложением в телефоне что-то не так. Впрочем, на лице Гу Цзэ не отразилось ни тени удивления, словно появление еды из ниоткуда было в порядке вещей.

Живот отозвался одобрителем урчанием. Гу Цзэ никогда не был из тех, кто привык себя ограничивать. Он взял палочки и отправил в рот кусочек горячего риса. Сочетание зерен и ингредиентов было идеальным: креветки и морковь оказались невероятно вкусными. Блюдо совершенно не казалось жирным, напротив — жареный рис был удивительно легким, а суп из морской капусты с яйцом стал прекрасным дополнением. Для человека, уставшего после долгого дня, такой ужин принес настоящее удовлетворение, согрев изнутри.

Гу Цзэ обладал завидной способностью принимать вещи, которые невозможно объяснить логикой — в конце концов, он повидал достаточно странностей, чтобы привыкнуть. Вскоре оба контейнера опустели. Следуя инструкции, Гу Цзэ вернул их в шкаф, и когда он открыл его снова, посуда ожидаемо исчезла.

Качество еды стоило потраченных денег. Гу Цзэ удовлетворенно улыбнулся, оставил в приложении восторженный отзыв и, не раздумывая, пополнил счет еще на десять тысяч юаней. Он решил, что отныне будет питаться исключительно с помощью этого сервиса.

На следующее утро Чжи Вэй связался с сестрой Ин, чтобы осмотреть небольшую ферму, узнать, что там сейчас растет и какие планы на будущие посадки.

Утром сестра Ин на электрокаре для экскурсий приехала к дому, чтобы забрать Чжи Вэя. Тот принял у нее соломенную шляпу, нахлобучил на голову и взял камеру — нужно было отснять материал для видео о прогулке по ферме. Конечно, это было сделано исключительно ради качественного контента, а вовсе не потому, что у него закончились идеи для съемок.

Сестра Ин медленно вела машину по бетонной дорожке, попутно рассказывая, где посажена пекинская капуста, где фиолетовая, и разделяя участки на огородные и животноводческие.

На полях кипела работа — март был идеальным временем для посадки. Люди, прервавшиеся на отдых, завидев молодого хозяина в машине, приветливо замахали руками. Все они уже знали, что это тот самый владелец, приехавший вчера.

— Здравствуйте, босс! Не хотите выйти, посмотреть поближе? — в шутку крикнул один из рабочих.

— Ишь, какой шустрый! Лучше работай быстрее, а то вычту из зарплаты! — громко ответила сестра Ин, а затем повернулась к Чжи Вэю: — Сяо Вэй, тот, что кричал, — это Ван Цзе, он отвечает за огород. Если захочешь что-то посадить, обращайся к нему, он мастер своего дела.

— Хорошо, — ответил Чжи Вэй и, обернувшись к полю, крикнул: — Дядюшка Ван, продолжайте работу, я просто погуляю, не отвлекайтесь на меня! — и добавил к своим словам дружелюбную улыбку.

Ван Цзе, услышав это, махнул рукой, вытер пот со лба и вернулся к своим делам.

Невидимый для остальных Цянь Додо, сидя рядом с Чжи Вэем, с любопытством вцепился в перила и во все глаза наблюдал за тем, как дядюшка Ван работает в поле.

Осмотрев огород, сестра Ин повезла Чжи Вэя к пруду, показала кур, уток, коров и овец, пасущихся на склонах, где также росли распространенные виды фруктов. Оказалось, что на этой маленькой ферме есть буквально всё.

Даже просто объезжая всё на машине, они потратили два часа — ферма была куда больше, чем казалось на первый взгляд. В конце пути Чжи Вэй вернулся к дому, неся в руках помидоры и огурцы, которые ему подарил Ван Цзе.

Увидев, как ухожен огород Ван Цзе, Чжи Вэй молча решил, что тоже должен обустроить свой собственный маленький сад возле дома. Это будет удобно для готовки. Чжи Вэй мысленно похвалил себя за отличную идею.

Изначально он собирался заняться этим еще вчера, но сегодня снова ленился на диване, наблюдая, как солнце медленно ползет вверх. Наконец он заставил себя встать, взял инструменты и отправился обрабатывать шесть грядок. Он посадил дыни и арбузы, полученные в магазине — Цянь Додо уверял, что на этих грядках вырастет всё что угодно.

Представив, как летом он будет лакомиться собственными арбузами и дынями, Чжи Вэй сглотнул слюну. Сердце радостно забило, и он принялся работать быстрее. Закопав семена и полив землю, он поднялся, отряхнул руки и воткнул в почву собственноручно сделанные таблички, чтобы не перепутать дыни с арбузами. Закончив, он решил побаловать себя свежавыжатым соком.

Только он успел приготовить персиковый йогуртовый коктейль, как пришел новый заказ. Взглянув на имя клиента, Чжи Вэй узнал вчерашнего заказчика. Он не испытывал неприязни к этому единственному и неповторимому клиенту-багу: тот заказывал еду случайным образом, полностью доверяя выбор мастеру.

Раз уж клиент не высказал особых пожеланий, Чжи Вэй решил провести эксперимент с картой, которую выманил у Цянь Додо, и заодно сделать первому заказчику небольшой подарок.

Свинина в красном соусе — идеальное дополнение к рису. К тому же, описание блюда гласило: Мучаетесь от плохого аппетита? С этим блюдом даже десять чашек риса не станут проблемой! А еще кожа станет лучше! Это идеально подходило клиенту, который, судя по всему, не отличался хорошим аппетитом. О последней фразе Чжи Вэй благоразумно решил умолчать.

Предпочтения клиентов фиксировались в приложении, так что Чжи Вэй легко мог подобрать блюдо под конкретную проблему.

Приготовить идеальную свинину в красном соусе не так-то просто: она должна быть жирной, но не солевой, мягкой, но не разваливающейся.

Цянь Додо оперативно доставил нужные ингредиенты на кухонный стол. Затем он получил право управлять камерой, чтобы снимать процесс готовки. Цянь Додо пообещал, что снимет всё в лучшем виде, и даже показал Чжи Вэю пробные кадры. Получив одобрение, оператор Цянь Додо приступил к работе.

Чжи Вэй взял кусок свиной грудинки из магазина и невольно похвалил качество: жир и мясо распределены равномерно — сразу видно, отличный продукт. Он взял нож и нарезал грудинку на ровные кусочки.

Разогрев сковороду с капелькой масла, он выложил мясо, обжаривая его до золотистой корочки. Затем слил лишний жир, добавил нарезанный лук, имбирь и чеснок. Немного обжарил и всыпал леденцовый сахар — обязательный ингредиент, чтобы тот карамелизовался вместе с мясом.

После этого он добавил светлый и темный соевый соус, а когда мясо приобрело насыщенный цвет, влил воду так, чтобы она полностью покрывала кусочки. Теперь оставалось лишь подождать сорок пять минут, пока свинина впитает соус и станет идеально нежной.

Пока мясо тушилось, Чжи Вэй поставил вариться рис, чтобы можно было сразу приступить к трапезе, как только блюдо будет готово.

Цянь Додо забавно зашевелил пяточком, с горящими глазами наблюдая за свининой в сковороде. Его совсем не смущало, что он ест сородича — в конце концов, он свинья-копилка, а не настоящая свинья. Он быстро нашел себе оправдание.

Гу Цзэ, сделав заказ, погрузился в работу. Ему предстояло обсудить план действий в студии, и только мысли о предстоящих задачах немного успокоили его, разгладив хмурое выражение лица.

Неизвестно, сколько времени он провел за эскизами, но внезапный звук уведомления прервал его работу. Он нахмурился, а затем вспомнил, что заказал еду. Отложив ручку, он прошел на кухню и открыл шкаф — обед уже ждал там.

С предвкушением Гу Цзэ открыл деревянный бокс. Аромат свинины в красном соусе ударил в нос. Шесть аккуратных кусочков мяса лежали поверх риса, а рядом были разложены тонкие ломтики стебля салата и порция обжаренной капусты. В термосе оказался суп с грибами чжусунь и кусочками мяса.

Желудок, который до этого молчал, тут же отозвался. Гу Цзэ взял кусочек блестящей свинины и отправил в рот вместе с рисом. Вкус был настолько насыщенным, что хотелось есть еще и еще. Добавив к этому хрустящий салат и капусту, он почувствовал, как свежесть овощей сбалансировала жирность мяса.

Стебель салата был приятно хрустящим и пропитался соусом от свинины. Пусть он не был главным героем блюда, но игнорировать его было невозможно. В два счета Гу Цзэ прикончил весь контейнер, не оставив ни единого зернышка.

Откинувшись на спинку стула, он смаковал послевкусие нежной свинины и хрустящего салата. Это блюдо было создано для того, чтобы есть его с рисом. Вспомнив про суп, он налил себе чашку. Кусочки грибов чжусунь, плавающие в прозрачном бульоне, впитали в себя всю прелесть основы и оказались невероятно нежными, а сам суп — сладковатым и ароматным.

Бульон был настолько вкусным, что Гу Цзэ пил его без остановки. Сначала он думал, что кусочки мяса в супе будут сухими и хотел их пропустить, но решил попробовать — и не пожалел. Мясо оказалось сочным и упругим, совсем не таким, как обычно бывает после варки в супе.

Закончив трапезу, Гу Цзэ открыл приложение и без колебаний поставил пять звезд — еда была просто божественной. Цянь Додо, разделявший мнение клиента, поглаживал свой набитый живот, развалившись на диване. Он размышлял о том, что свинина была невероятно вкусной и полностью оправдывала свой статус золотой карты.

Конечно, главная заслуга была в мастерстве нового хозяина. Карта не заботится о вкусе, она дает лишь особый эффект, а чтобы блюдо стало шедевром, нужно приложить немало усилий.

Чжи Вэй поймал на себе восхищенный взгляд Цянь Додо, чьи глаза, казалось, вот-вот превратятся в золотые монеты.

Получив отзыв от клиента, Чжи Вэй убрал второй заказ и карту, с помощью которой его сделали. Он заглянул в статистику, чтобы посмотреть, сколько попыток потребовалось клиенту, чтобы вытянуть это блюдо.

Увидев цифру, Чжи Вэй расхохотался. Этот неизвестный господин оказался невероятно невезучим — чтобы получить этот обед, ему пришлось совершить семьдесят попыток. Настоящий неудачник!

Цянь Додо, привлеченный смехом, тоже заглянул в экран и был шокирован: Этот человек

такой везучий, что вытянул блюдо с первой попытки? Неужели теперь в магазине можно выбить редкое блюдо, просто потратив немного денег?

Смеющийся Чжи Вэй тогда еще не знал, что в будущем многие богачи будут тратить десятки тысяч, чтобы получить хотя бы один такой обед. Он лишь подумал, что этот клиент — не неудачник, а настоящий счастливчик.

<http://bllate.org/book/18878/1843363>