

Tác giả: Tùy Nhiệm Hình Ca



bi ngày ảnh để đều livestream nấu cơm
bi ngày ảnh để đều *Nấu*
LIVESTREAM *cơm*
[Tinh tế]

Edit: Cu

Mục lục

<u>Chương 1: Thế giới tương lai</u>	
<u>Chương 2: Hệ thống livestream [1]</u>	
<u>Chương 3: Hệ thống livestream [2]</u>	
<u>Chương 4: Bánh trứng gà và cháo cá</u>	
<u>Chương 5: Đó là bánh trứng của tôi mà</u>	
<u>Chương 6: Mì thịt bò khoai tây</u>	
<u>Chương 7: Liên tiếp gặp may</u>	
<u>Chương 8: Tiều long bao tôm</u>	
<u>Chương 9: Người kiểm duyệt thô hào</u>	
<u>Chương 10: Phản ứng dây chuyền</u>	
<u>Chương 11: Cánh gà kho khoai tây</u>	
<u>Chương 12: Lời mời từ hiệp hội đầu bếp</u>	
<u>Chương 13: Ảnh đế Nguyễn Đường</u>	
<u>Chương 14: Bánh kẹp mặn</u>	
<u>Chương 15: Mì thịt hầm và sữa đậu nành</u>	
<u>Chương 16: Lời mời của viện khoa học</u>	
<u>Chương 17: Cà ba vị - (thượng)</u>	
<u>Chương 18: Cà ba vị - (Hạ)</u>	
<u>Chương 19: Bắt đầu sát hạch</u>	
<u>Chương 20: Thiếu tướng đến</u>	
<u>Chương 21: Hành vi tội ác</u>	
<u>Chương 22: Vượt ba cấp liên tục (thượng)</u>	
<u>Chương 23: Vượt ba cấp liên tục - (Trung)</u>	
<u>Chương 24: Vượt ba cấp liên tục - (Hạ)</u>	
<u>Chương 25: Tiệc bốn mùa (thượng)</u>	
<u>Chương 26: Tiệc bốn mùa (Hạ)</u>	
<u>Chương 27: Đăng đường nhập thất</u>	
<u>Chương 28: Món ăn giản dị</u>	
<u>Chương 29: Đột nhiên rớt ngựa</u>	
<u>Chương 30: Gà chảy nước miếng cùng mộc nhĩ xào thịt</u>	
<u>Chương 31: Tào phớ cùng sủi cảo thịt lợn chiên</u>	
<u>Chương 32: Hành trình đến viện khoa học - (Thượng)</u>	
<u>Chương 33</u>	
<u>Chương 34</u>	
<u>Chương 35</u>	
<u>Chương 36</u>	
<u>Chương 37</u>	
<u>Chương 38</u>	
<u>Chương 39</u>	
<u>Chương 40</u>	
<u>Chương 41</u>	
<u>Chương 42</u>	
<u>Chương 43</u>	

Chương 44
Chương 45
Chương 46
Chương 47
Chương 48
Chương 49
Chương 50
Chương 51
Chương 52
Chương 53
Chương 54
Chương 55
Chương 56
Chương 57: Rời đi và gây chuyện
Chương 58: Dụng tâm hiểm ác
Chương 59: Phản kích
Chương 60: Gà om và sườn xào chua ngọt
Chương 61: Bánh rán hành và sủi cảo tôm lớn chiên trứng
Chương 62: Hành tinh số mười chín
Chương 63: Nguyễn Vũ
Chương 64: Đồ Bỏ
Chương 65: Sườn kho
Chương 66: Sườn kho [hạ]
Chương 67: Trời mưa và thủy quái
Chương 68: Thân phận thật của thủy quái
Chương 69: Thủy quái ăn được
Chương 70: Livestream ăn thử thủy quái
Chương 71: Livestream ăn thử thủy quái (trung)
Chương 72: Livestream ăn thử thủy quái (hạ)
Chương 73: Trở Về Thủ Đô
Chương 74: Vô Liêm Sĩ
Chương 75: Giải quyết triệt để
Chương 76: Bốn món một canh
Chương 77: Cháo thịt nạc và bánh du don*
Chương 78: Chuẩn bị tiệc sinh nhật
Chương 79: Gặp người lớn
Chương 80: Sinh nhật vui vẻ
Chương 81: Tiệc sinh nhật (Thượng)
Chương 82: Tiệc sinh nhật (Hạ)
Chương 83: Rutte c ầu viện
Chương 84: Trùng tộc tấn công
Chương 85: Có thể ăn trùng tộc
Chương 86: Vị thịt gà, nhai giòn rụm
Chương 87: Cả người sâu đầu quý
Chương 88: Xung phong đảm nhận
Chương 89: Gặp lại mừng vui
Chương 90: Thuốc diệt côn trùng
Chương 91: Tiệc mừng (Thượng)

Chương 92: Tiệc mừng (Hạ)
Chương 93: Cuộc thi nấu ăn
Chương 94: Vòng sơ loại
Chương 95: Kết thúc vòng loại
Chương 96: Bắt đầu tứ kết
Chương 97: Bán kết một (Thượng)
Chương 98: Bán kết một (Hạ)
Chương 99: Bán kết hai (Thượng)
Chương 100: Bán kết hai (Trung)
Chương 101: Bán Kết Hai (Hạ)
Chương 102: Ha Ha Ha
Chương 103: Chung kết (Thượng)
Chương 104: Chung kết (Hạ)
Chương 105: Chẳng muốn nổi tiếng
Chương 106: Hành tinh xanh
Chương 107: Tiết mục mở màn
Chương 108: Dựng lều
Chương 109: Canh cá và cá nướng
Chương 110: Đêm đầu tiên
Chương 111: Thi đấu leo núi
Chương 112: Ăn chung một bữa
Chương 113: Ngon quá đi
Chương 114: Bạn phương xa tới
Chương 115: Tìm nguyên liệu nấu ăn
Chương 116: Giai đoạn chuẩn bị
Chương 117: Bắt đầu bữa tiệc
Chương 118: Vẫn chưa ăn no
Chương 119: Đồ Nướng ngon tuyệt
Chương 120: Trung thu vui vẻ
Chương 121: Một thức bốn món
Chương 122: Anh đồng ý
Chương 123: Hoàn thành chính truyện
Chương 124: Ngoại truyện 1: Trước lễ cưới
Chương 125: Ngoại truyện 2: Đám cưới thế kỷ

Chương 1: Thế giới tương lai

Sân bay thủ đô Trung Quốc, phòng đợi của hành khách.

Nguyễn Đường ngồi trên ghế chờ, hơi cúi đầu dùng điện thoại. Hôm qua anh mới tham gia thu hình một chương trình ẩm thực, đang chuẩn bị lên máy bay về thành phố mình sống.

Làm một blogger ẩm thực lâu năm, Nguyễn Đường sở hữu hơn một triệu fan trên mạng xã hội, vô cùng được chào đón. Anh tự nghĩ được cách trang trí độc đáo, đặc biệt là sáng tạo liên quan đến mỹ thực, đó chính là chữ vàng bằng hiệu của anh.

Cha mẹ anh đều là đầu bếp, nên ngay từ khi còn nhỏ anh đã học được cách nấu ăn, sau đó anh xuất ngoại du học, tiếp xúc với văn hóa ẩm thực phương Tây, hệ thống ẩm thực của hai nền văn hóa khác nhau được anh kết hợp, đan xen lẫn nhau tạo thành điểm sáng trong mỗi món ăn, mỗi một món được anh làm ra đều tinh xảo tuyệt diệu như một tác phẩm nghệ thuật kì công, vừa có sự khéo léo của phương Tây, lại có mùi vị nồng nàn như kiểu Trung Hoa, dù là trong nhà hàng cao cấp hay ở trên mạng cũng được yêu thích cực kì.

Chủ đề của chương trình ẩm thực kỳ này là sự giao thoa giữa văn hóa ẩm thực phương Tây và Trung Quốc, ngoại trừ blogger hot trên mạng như Nguyễn Đường ra chương trình còn mời thêm đầu bếp nổi tiếng của nhà hàng cao cấp trong nước.

Mỗi người làm một món chuyên môn của mình, đem cho nhà phê bình và khán giả trong trường quay cùng thưởng thức, trong lúc Nguyễn Đường nấu ăn đều chú ý đến người khác hoàn thành các công đoạn ra sao, còn so sánh với kinh nghiệm của bản thân, nhận được sự dẫn dắt rất lớn, sau khi quay về nhất định sẽ làm ra một món mới.

"Hành khách đến thành phố H xin chú ý: Chuyến bay mang số hiệu TC7986 của quý khách đã bắt đầu check in, mời quý đến cửa số ba để hoàn

thành thủ tục. Trân trọng cảm ơn!"

Loa sân bay cất tiếng. Nguyễn Đường nhìn vé máy bay trong tay mình, đứng lên đi về cửa số ba, nhanh chóng check in.

Sau khi máy bay cất cánh, Nguyễn Đường đeo chụp mắt, hạ thấp ghế, anh quay chương trình suốt mười hai tiếng, thực sự quá mệt.

Không biết bao lâu trôi qua, anh tỉnh lại trong sự rung động kịch liệt, tiếng ong ong bắt đầu xuất hiện, hành khách hoảng loạn, giọng tiếp viên ngọt ngào vang lên trong khoang hành khách, "Các vị tiên sinh các vị nữ sĩ, vô cùng xin lỗi phải thông báo cho quý hành khách, máy bay xuất hiện tình trạng động cơ bị trục trặc, chúng tôi quyết định hạ cánh khẩn cấp. Xin nghe tiếp viên hướng dẫn, chúng tôi sẽ làm mọi thứ an toàn cho quý hành khách."

Ai cũng không nghĩ đến tai nạn đường hàng không sẽ xuất hiện, theo máy bay rung lắc càng ngày càng mạnh, bên tai mọi người tràn ngập tiếng gào, tiếng mắng chửi và tiếng khóc.

Chuyện xảy ra quá đột ngột, trong đầu Nguyễn Đường vẫn trống rỗng, anh chỉ có thể thần thờ duy trì tư thế ôm đầu khom lưng chống sốc.

Tiếng ồn bên tai làm anh không thể suy nghĩ, thậm chí trước bước ngoặt sống chết, anh còn cảm thấy mí mắt như dán vào nhau, nửa mơ nửa tỉnh. Theo một tiếng vang lớn, đau đớn kéo đến, anh chìm vào hôn mê.

Trong âm thanh còi báo động inh ỏi, Nguyễn Đường đột ngột mở mắt ra, anh kinh ngạc phát hiện mình đang nằm trong một lọ chứa trong suốt. Lọ chứa này tràn ngập chất lỏng màu xanh lam, mà cơ thể anh thì đang ngập trong đó. Anh có cảm giác như mình là thi thể được ngâm formalin, làm nổi sợ trong lòng anh tăng lên gấp đôi.

"Bíp—đóng cảnh báo, gợn sóng sự sống đã ổn định, khám chữa bệnh kết thúc." Không biết âm thanh điện tử phát ra từ đâu, theo lời của nó, dung dịch xanh lam cũng nhanh chóng bị hút hết, lọ chứa cũng tách ra làm hai.

Hai chân Nguyễn Đường mềm nhũn, cảm nhận được cảm giác lại về với cơ thể, anh vội vàng bám lấy cạnh lọ chứa, có hơi hoảng loạn bò ra ngoài, anh còn chưa kịp đánh giá xung quanh, đã cảm thấy choáng váng, cơ thể ngã thẳng về trước.

May thay thảm trải nền khá dày, trên đất cũng không bày đồ linh tinh, cho nên Nguyễn Đường ngã cũng không tính là quá thảm.

Qua nửa ngày, anh mới lấy lại được chút sức, từ từ ngẩng dậy, bên cạnh anh là một cái gương sát đất, anh thấy được tình trạng cơ thể mình lúc này.

Đây là một cơ thể mảnh mai hơi quá đáng, hai chân gầy đến mức chỉ còn một lớp da mỏng manh, các khối khớp nhô ra, cơ bắp co giật rất mạnh, bởi anh vừa cử động mà nó vẫn đang giật giật nhẹ nhàng. Làn da tái nhợt như người đang bị bệnh, mạch máu màu tím nhạt cũng có thể thấy rõ ràng, nhìn quả thật có hơi đáng sợ.

Anh thấy dáng hình người trong gương, thử giơ tay lên thăm dò, người trong gương cũng làm ra động tác y hệt anh.

Đây là cơ thể anh? Trong lòng Nguyễn Đường có mấy phần hoang mang.

Tuy anh không thích vận động cho lắm, nhưng thỉnh thoảng sẽ ra biển bơi, thân hình vẫn rất được, da cũng là màu vàng nhạt khỏe mạnh, so với cơ thể này — Xong! Hoàn! Toàn! Khác! Nhau!

Huống hờ, dù anh có hôn mê mấy năm dẫn đến cơ bắp co rút, thì cũng không đến mức thay đổi xa lạ như thế.

...Đi đâu càng quan trọng hơn là, anh cũng đã chết rồi!

Kí ức cuối cùng khi Nguyễn Đường còn tỉnh táo, chính là cảm giác nóng bỏng khi máy bay nổ tung. Mùi da thịt cháy khét, còn có cả tiếng rít gào, tiếng khóc lóc, bây giờ nhớ lại, trong đầu anh chỉ còn run rẩy và sợ hãi theo bản năng.

Anh không tin vụ tai nạn rơi máy bay kia chỉ là cơn ác mộng, bởi vì vừa này trong lúc còn mơ hồ anh nghe thấy được tiếng nói khám và chữa bệnh kết thúc, Nguyễn Đường thẫn nghĩ, chẳng lẽ anh còn sống như một kì tích, được đưa đến bệnh viện, trải nghiệm cái gì là thí nghiệm ngàn? Bác sĩ còn tiện tay chỉnh luôn cả khuôn mặt cho anh?

Thế nhưng dù kĩ thuật trị liệu có cao cấp đến đâu, thì cũng không thể thay luôn cơ thể khác cho anh đúng chứ? Biến từ cơ thể cân xứng thành một bộ xương trong nháy mắt?

Bây giờ là lúc nào? Anh đã hôn mê bao lâu?

Ngoài cửa vang lên tiếng bước chân vội vã, có một vài người mặc đồng phục màu xanh, đỡ Nguyễn Đường đang ngơ ngác ngẩng trên đất lên, hai người y tá thuần thục mặc cho anh một bộ đồ bệnh nhân rộng rãi, lại lấy cho anh một cái xe lăn, đẩy anh ra khỏi căn phòng quái lạ.

Đợi đến khi Nguyễn Đường phục hồi lại tinh thần, anh đã nằm trên một chiếc giường bệnh khác.

"Tỉnh rồi?!" Âm thanh mang theo sự kinh ngạc vang lên, có một vị nữ sĩ hơn bốn mươi tuổi ung dung đi từ ngoài cửa vào, bà mặc đồ màu trắng, chắc hẳn là bác sĩ, phía sau còn hai người mặc đồng phục xanh đeo khẩu trang.

Nữ bác sĩ bước nhanh đến bên giường Nguyễn Đường, cầm một thứ như gậy huỳnh quang chiếu quanh người anh một vòng, sau đó trước mặt bà xuất hiện một hình chiếu, phía trên là cơ thể dạng thấu thị và một đồng hồ liệu lít nhít.

Nữ bác sĩ nhìn hình chiếu kia gật đầu một cái: "Trừ cơ thể vẫn đang suy yếu ra, các công năng khác vẫn hoạt động như thường."

Nguyễn Đường ngơ ngác nhìn bà, còn chưa kịp phản ứng.

Cậu hôn mê bao lâu rồi? Sao có cảm giác cả thế giới cũng thay đổi vậy?

"Nguyễn ảnh đế, bây giờ anh có cảm giác thế nào?" Nữ bác sĩ ôn hòa nhìn Nguyễn Đường.

"Nguyễn... Ảnh đế?" Nguyễn Đường sửng sốt mấy giây, mới nhận ra là bà đang nói mình, cảm giác hoang mang càng lớn lên trong lòng, "Bà... Đang nói tôi?"

Lần này, đến phiên nữ bác sĩ kinh ngạc.

Bà chưa bỏ ý định mà hỏi Nguyễn Đường mấy câu, cuối cùng chỉ có thể kết luận—Nguyễn ảnh đế mất trí nhớ.

"Không phải sợ, đây là hiện tượng bình thường sau khi đại não bị thương nghiêm trọng, qua mấy ngày sẽ ổn thôi." Nữ bác sĩ an ủi.

Nguyễn Đường cười gượng, coi như chấp nhận lời giải thích của bà, mà trong lòng đã có một suy đoán khó mà tin được.

Suy đoán này được anh chắc chắn, sau khi có một người đàn ông mang tên Thôi Lỗi đến.

"A Đường! Cuối cùng cậu cũng tỉnh rồi!" Người đàn ông trung niên bước nhanh vào phòng bệnh của Nguyễn Đường.

Nguyễn Đường mê man nhìn người đi đến, anh có thể xác định rằng mình không quen đối phương.

"Ai, cậu ngủ một lần ngủ đến năm năm, tôi còn nghĩ là cậu sẽ không tỉnh lại..." Người đàn ông vừa nói vừa lắc đầu, "Nhưng mà lần này tôi đến để nói với cậu một việc..."

Hắn nói đến đây, giọng hơi khựng lại, dường như đang không biết nên mở lời thế nào.

Nguyễn Đường hi vọng có thể lấy thêm được thông tin từ phía hắn, nên chủ động hỏi trước: "Chuyện gì?"

"Ày, hợp đồng của A Đường cậu và công ty đã sớm hết hạn, lúc cậu gặp chuyện là khi đang đóng phim, bên công ty chịu mấy năm phí chữa bệnh cho cậu, cũng coi như là hết lòng giúp đỡ, tuy rằng giờ cậu đã tỉnh, nhưng công ty cũng sẽ không kí tiếp với cậu nữa. Phòng ở lúc trước của cậu, vẫn ở đó, tiền thuê đã trả đến cuối năm, cậu tạm thời không phải lo, sau khi quay về nhớ nghỉ ngơi cho thật tốt, nhanh chóng khôi phục, còn rất nhiều cơ hội cho cậu..."

Hắn nói rất nhanh, dường như cảm thấy xấu hổ với chuyện này, Nguyễn Đường nghe cũng thấy mờ hồ, không nhận được ngắt lời: "Xin lỗi, bác sĩ nói tôi bị mất trí nhớ, anh có thể kể lại cận kề đầu đuôi câu chuyện cho tôi biết không?"

Thôi Lỗi giật mình.

"Tôi tên là Thôi Lỗi, là... Quản lí cũ của cậu." Thôi Lỗi làm người cũng không tệ, biết Nguyễn Đường mất trí nhớ, nên hắn kể lại mọi chuyện có liên quan đến Nguyễn Đường, cũng trả lời cho anh rất nhiều câu hỏi.

Nguyễn Đường có thể khẳng định suy đoán của bản thân thông qua lời kể của hắn — anh xuyên không, mà còn xuyên đến tương lai mấy nghìn năm sau.

Sự cố máy bay mà anh gặp phải lúc trước cũng không phải ngẫu nhiên, thậm chí không chỉ có máy bay, cả trái đất đều rơi vào kiếp nạn trước nay chưa từng có.

Một hành tinh nhỏ đâm vào trái đất.

Không ai biết hành tinh đó đến từ đâu, không một trạm không gian hay vệ tinh của bất kì một quốc gia nào phát hiện ra sự hiện diện của nó. Giống như nó đột nhiên xuất hiện bên cạnh trái đất, sau đó lao thẳng về địa cầu.

Từ trường hỗn loạn, giao thông tê liệt, zombie làm loạn... Tận thế nhanh chóng phá hủy trái đất, người chết trong tai nạn máy bay là Nguyễn Đường hóa ra lại là kẻ may mắn.

Bởi trái đất đã không còn thích hợp cho loài người sinh sống, nhân loại chỉ còn cách trốn vào vũ trụ mênh mông, lang thang giữa tinh hà, tìm kiếm hành tinh có thể sống, cũng thường thường gửi định vị về trái đất, chỉ mong có một ngày quay lại được đất mẹ thân yêu.

Nhưng, vất vả lắm bọn họ mới tìm được một hành tinh thích hợp, mới vừa thu xếp ổn thỏa, liền bị chủng tộc ngoài hành tinh xâm lấn.

Đối mặt với chủng tộc mạnh mẽ như thế, nhân loại không đỡ nổi dù chỉ một đòn, trải qua những cuộc chiến đẫm máu dài đằng dặc, bao lần nô dịch rồi lại vùng lên, loài người học được tri thức từ những kẻ ngoài hành tinh, cải tạo gen thành công, từ cơ thể cacbon thành cơ thể bo.

Cả nguyên tố cacbon và nguyên tố bo đều có khả năng kéo dài vô hạn, mà tính ổn định của bo hơn hẳn cacbon. Tổ chất cơ thể của người cải tạo bo xuất sắc hơn cơ thể người cacbon gấp mấy chục lần, không chỉ có thể tồn tại trong môi trường nhiệt độ thấp và nhiệt độ cao, còn có thể tồn tại trong hoàn cảnh khắc nghiệt, tuổi thọ cũng được kéo dài.

Dựa vào nghị lực kiên cường và tinh thần tất cả đều là lính, cuối cùng loài người cũng thoát khỏi vận mệnh bị chủng tộc ngoài hành tinh khống chế, thành công cắm rễ trên hành tinh này, cũng coi như đây là điểm khởi đầu, thành lập đế quốc Lam Tinh không lờn như hiện tại.

Sau khi chiến tranh kết thúc, trăm phế còn chờ hưng, mà bởi chiến tranh quá dài quá lâu, cùng với khi chạy trốn quá vội vàng, bọn họ mất đi sự liên hệ với trái đất, còn có rất nhiều tư liệu và kĩ thuật về trái đất cổ cũng hóa theo bụi thán năm.

Bây giờ, khi cuộc sống của con người đã đi vào quỹ đạo, mọi người có đòi hỏi rất lớn về mặt tinh thần. Rất nhiều hoạt động giải trí ở trái đất cổ được phát triển, điện ảnh cùng phim truyền hình là hai lĩnh vực được chào đón nhất.

Chủ cơ thể này cũng tên là Nguyễn Đường giống anh, nghề nghiệp diễn viên, dựa vào sắc đẹp đỉnh cao và tài năng diễn xuất để đi lên, debut mấy năm đã thuận lợi lấy được cúp ảnh đế, tương lai xán lạn. Ấy vậy mà trong

thời kì đỉnh cao của hắn, bởi sơ xuất khi quay phim về cơ giáp, đầu hắn bị thương nặng, tiến hành chữa trị khẩn cấp trong bệnh viện.

Vết thương của hắn rất nghiêm trọng, ngay cả gợn sóng sự sống cũng yếu đến không thể nhìn thấy, chỉ có thể tiến hành chữa trị trong khoang trị liệu mới kéo được hơi tàn lay lắt, trong năm năm đó, chỉ một giây tỉnh lại cũng không có. Nhưng công ty chủ quản hắn kí hợp đồng cũng coi như tốt bụng, chi một số tiền lớn cho hắn chữa bệnh, để hắn có thể ngâm khoang trị liệu năm năm, mãi đến khi hắn tỉnh.

Chỉ là người tỉnh lại lúc này là Nguyễn Đường, anh không phải là Nguyễn Đường ảnh đế.

"Được, tôi đồng ý hủy hợp đồng." Nguyễn Đường ngẩng đầu cười với Thôi Lỗi, "Cảm ơn đã chăm sóc tôi mấy năm qua."

*Mình nhá hàng ở đây thôi chứ truyện này chắc 1 chương/ tuần. Mình không dám làm lúc đêm vì douma đọc xong đói quá!!!!!!

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 2: Hệ thống livestream [1]

Tuy phương thức chữa bệnh ở thế giới tương lai rất phát triển, mà tài nguyên chữa trị cũng thiếu rất nhiều, Nguyễn Đường ngoài mất trí nhớ ra, thì trên cơ bản cũng không có gì quá đáng ngại, thời gian dài không hoạt động dẫn tới cơ bắp của cơ thể bị co rút cũng không tính là vấn đề lớn, hoàn toàn có thể tự mình về nhà đi đầu dưỡng.

Cho nên sau khi Nguyễn Đường tỉnh lại, anh chỉ ở trong bệnh viện mấy ngày, liền bị đưa đi làm thủ tục xuất viện.

May mà giao thông của thế giới tương lai khá thuận tiện, xe bay trên không trung nối liền tám hướng, chỉ cần dùng quang não đặt xe là được. Quang não chính là máy tính dạng ánh sáng, nhỏ gọn, mang theo tiện lợi, chức năng đầy đủ. Quang não của Nguyễn Đường là dạng vòng tay, nhìn như bản update của vòng theo dõi vận động, đường nét mượt hơn và nó cũng có cảm giác lạnh lạnh của kim loại.

Anh đặt xe trên quang não, năm phút sau có một con xe bay dừng ngay trước mặt anh do hệ thống GPS chuẩn xác. Xe bay không có người lái, tốc độ bay rất nhanh, nhưng không khiến người ta có cảm giác khó chịu nào, vô cùng an toàn và tiện lợi.

Sau mười lăm phút, Nguyễn Đường đứng cách mặt đất hai trăm tầng, tay bám tay vịn, có hơi run rẩy.

Thế giới tương lai đã không còn thang bộ và thang máy, chỗ là cửa sổ nay biến thành cửa lớn, trước cửa còn có một bộ đáp, có thể để xe bay đỗ xuống. Nếu như muốn xuống dưới mặt đất, thì sử dụng bộ đáp đó bay xuống, vừa an toàn vừa thuận tiện.

Nguyễn Đường có chứng sợ độ cao cấp độ nhẹ nỗ lực khống chế không để mình nhìn xuống, ngón tay ấn lên hệ thống nhận diện vân tay, cửa phòng tự động mở ra.

Nguyễn Đường vừa mới vào nhà, liền thấy một người máy cao gần bằng anh mang theo dép đi trong nhà đứng ngoài cửa, "Chủ nhân, hoan nghênh quay về"

Hôm qua Nguyễn Đường có nghe Thôi Lỗi nhắc, lúc trước khi anh kí hợp đồng với công ty, công ty có trang bị cho anh một người máy quản gia trí năng siêu cấp, dọn dẹp, nấu cơm, massage, làm việc và còn một đồng kĩ năng nữa, dù bây giờ đã hủy hợp đồng với công ty, mà người máy này đã được chuyển nhượng cho anh. Dù sao anh mới xuất viện, phải có quản gia trí năng chăm sóc.

Không thể không nói, đây là một công ty hết sức có tình người. Trong lòng Nguyễn Đường cảm kích, sau này nếu có cơ hội, nhất định anh sẽ báo đáp lại công ty.

"Cảm ơn, Tiểu Bạch." Nguyễn Đường thay dép đi trong nhà mà người máy đem đến, anh nhớ Thôi Lỗi có nói nguyên chủ gọi nó là Tiểu Bạch.

"Không có gì, chủ nhân có muốn ăn bây giờ không?"

Nghe thế, Nguyễn Đường sờ bụng mình, quả thực thấy hơi đói, vì vậy gật đầu: "Được."

Tiểu Bạch mang dịch dinh dưỡng ra cho anh rất nhanh.

Sau khi Nguyễn Đường thấy dịch dinh dưỡng thì hơi nhú mồm, lúc anh nằm viện, phải uống dịch dinh dưỡng. Một ống nhỏ như ống nghiệm, bên trong lại có đường, albumin, cùng các nguyên tố vi lượng mà cơ thể cần thiết, vừa tiện vừa bớt việc, khuyết điểm là không có mùi vị gì, dù có no bụng. Dục vọng ăn uống vẫn còn chưa thỏa mãn. Đối với người làm bạn với mỹ thực mà lớn như Nguyễn Đường mà nói, thế này còn khiến anh khó chịu hơn cả đói bụng.

"Có đồ ăn khác hay không?" Dù sao anh cũng không muốn uống dịch dinh dưỡng nữa.

Trong đôi mắt điện tử của Tiểu Bạch lóe ánh sáng xanh lam, một lát sau nói rằng: "Căn cứ vào bệnh án của bệnh viện, cơ thể của chủ nhân vẫn đang trong thời kì cần đi ầu dưỡng, kiến nghị ăn đồ ăn lỏng. Trong nhà không có thực phẩm dự trữ, chỉ có dịch dinh dưỡng phù hợp với yêu cầu. Chủ nhân có thể lên tinh vống để mua nguyên liệu nấu ăn, cũng có thể mua thức ăn ngoài."

Nguyễn Đường nghĩ cũng phải, anh hôn mê năm năm, trong nhà không có nguyên liệu nấu ăn là chuyện bình thường, dù Tiểu Bạch là quản gia trí năng, nhưng không có sự cho phép của chủ nhân, quản gia trí năng không thể sử dụng tài chính có trong tài khoản của chủ nhân.

Mở quang não ra, hình chiếu hệ thống tinh vống đã xuất hiện trước mắt Nguyễn Đường, trang đầu của tinh vống cũng không khác gì trang tìm kiếm ở trái đất, cao nhất là ô tìm kiếm, ở dưới là những thông tin được tìm kiếm nhiều nhất—cơ giáp, mua sắm, truyền hình, livestream, game, tinh chiến vân vân.

Nguyễn Đường chọn mua sắm trên màn ánh sáng, màn ánh sáng nhanh chóng chuyển sang khu mua sắm. Với tình trạng cơ thể hiện tại của anh thì anh chỉ có ăn đồ ăn lỏng, cho nên anh quyết định làm một bát cháo trứng muối thịt nạc. Nhưng khi anh tìm trứng muối trong khu mua sắm thì kết quả lại không có sản phẩm nào tương tự.

Anh lùi về khu thực phẩm mới phát hiện, nguyên liệu nấu ăn quả thực hơi ít, chỉ chia thành hai loại thịt và rau củ, mỗi một loại chỉ có một hai trang nguyên liệu, trong khu thịt thì mua nhiều hơn một chút, cá cũng có ở trong, mà cũng chỉ có hai mấy loại, rau củ sắp xếp rất loạn, kể cả hoa quả, ngũ cốc cũng tính chung là một dạng, có tất cả ba, bốn mươi loại, hơn nữa toàn bộ đều là nguyên liệu hoàn nguyên, không hề có sản phẩm nhân tạo.

Mỗi một loại thực phẩm đều có một nhãn "An toàn" màu xanh lục, Nguyễn Đường tò mò tìm hiểu tin tức liên quan đến nguyên liệu nấu ăn mới hiểu, mấy ngàn năm trước khi chạy khỏi trái đất, có mang theo hạt giống và gia súc như truyền thuyết về con thuyền Noah trong kinh thánh, bọn họ vừa ổn định không bao lâu đã gặp phải sự tấn công của người ngoài

hành tinh. Sau đó là chiến trận dài cả nghìn năm, nhân loại toàn dân đều là lính, cơ bản không có thời gian đâu để quan tâm đến phương diện ăn uống, sau khi nghiên cứu ra dịch dinh dưỡng, thì lúc nào cũng chỉ uống mỗi nó thôi.

Mãi đến khi chiến tranh kết thúc, viện khoa học kỹ thuật mới sử dụng kỹ thuật gen, hoàn nguyên lại gia súc và hạt giống để trong tủ lạnh dưới lòng đất. Bởi hoàn cảnh trong vũ trụ khác với trái đất, vì để tránh nguyên liệu nấu ăn bị biến dị, viện khoa học đế quốc sẽ tiến hành kiểm tra những thực phẩm hoàn nguyên kia, xác nhận chúng hoàn toàn vô hại mới phổ biến cho toàn dân.

Bây giờ Nguyễn Đường thấy bảy tư nguyên liệu nấu ăn, đều là những nguyên liệu được viện khoa học kiểm chứng, không tìm được trứng muối, liền chứng minh nó chưa được hoàn nguyên hoặc chưa được kiểm tra, xem ra anh còn phải chờ thêm một quãng thời gian nữa.

May mà thịt lợn, thịt bò, trứng gà, gạo, bột mì, cải xanh các loại nguyên liệu thông thường đều có hết, anh có thể làm cháo cải xanh thịt nạc hoặc cháo hoa trứng thịt bò. Mà giá cả của những nguyên liệu nấu ăn này cũng không đắt, dù là thịt cũng không vượt quá hai mươi tiền thông dụng, vì thế Nguyễn Đường bèn mua mỗi thứ một ít, không lâu sau giỏ hàng của hai đã có hai mươi loại nguyên liệu. Đặc biệt là khoai tây, cũng không biết có phải là đang giảm giá hay không, mà một củ chỉ có hai tiền thông dụng, Nguyễn Đường mua một lều hai mươi củ, dù sao kỹ thuật giữ tươi bây giờ cũng tốt hơn quá khứ rất nhiều, mua quá lên một chút cũng không tính là to tát.

Mà ngay lúc này quang não nhắc nhở số dư trong tài khoản của anh không đủ.

Nguyễn Đường vội vàng kiểm tra tài khoản, kết quả phát hiện ra tài khoản của nguyên chủ chỉ còn có hai trăm tiền thông dụng, e rằng đây chính là ảnh đế nghèo nhất lịch sử?

Anh kiểm tra lịch sử hóa đơn một hồi, phát hiện năm năm trước, mỗi tháng nguyên chủ sẽ chuyển một số tiền lớn cho một tài khoản nào đó, mãi đến khi hắn gặp chuyện mới thôi, lúc đó tài khoản của hắn chỉ còn hơn

mười vạn tiền thông dụng. Nhưng phòng này hắn thuê, mới đầu tiền thuê cũng trừ thẳng vào tài khoản, mỗi tháng trừ hai ngàn rưỡi tiền thông dụng, cứ trừ như vậy suốt ba năm, sau đó số dư tài khoản của hắn không đủ nữa, mà bên cho thuê liên lạc với Thôi Lỗi, Thôi Lỗi mới thay hắn trả tiền thuê nhà. Thêm vào hôm nay anh dùng xe bay về nhà bị trừ mất năm mươi tiền thông dụng, cho nên bây giờ trong tài khoản chỉ còn hai trăm tiền thông dụng...

Lương của người bình thường dao động trên dưới năm nghìn tiền thông dụng một tháng, như tình huống của Nguyễn Đường bây giờ, chỉ có thể gọi là một tên nghèo rớt mồng tơi.

Xem ra phải nhanh nghĩ biện pháp kiếm tiền thôi, không thì ngay cả cơm trắng cũng không ăn được.

Nguyên chủ là một diễn viên, có nhan sắc và kỹ năng diễn xuất, nhưng Nguyễn Đường bây giờ không biết đóng phim, thân thể cũng chưa khôi phục, nhìn chẳng khác nào bộ xương di động, làm gì có cái gì gọi là sắc đẹp?

Thứ anh có thể mang ra, chắc có lẽ chỉ còn tài nấu nướng của bản thân, nhưng với tình trạng thân thể bây giờ của anh, không có cách ra ngoài kiếm việc.

Vậy thì cũng chỉ còn cách bán thử thực phẩm trên mạng.

Anh quay về trang tìm kiếm tình vớ, tìm hai chữ "Âm thực", sau đó trong đồng kết quả tìm kiếm, xếp ở vị trí đầu tiên là hệ thống livestream Tấn Giang.

Hệ thống livestream Tấn Giang là hệ thống tổng hợp nhiều dạng phát sóng trực tiếp nhất, số streamers lên tới hai trăm triệu. Hưởng sự ưu đãi của khoa học kỹ thuật, phương diện giải trí cực kỳ phát triển, thuận tiện, nhanh chóng, livestream có tính tương tác mạnh trở thành một món ăn giải trí không thể thiếu, độ hấp dẫn lớn đến không thể tin nổi.

Nguyễn Đường sáng mắt, lập tức nhấn vào, trên web có mấy phòng livestream, trong đó livestream game và livestream cơ giáp chiến đấu là hai dạng được hoan nghênh nhất, chiếm một nửa giang sơn hệ thống phát sóng trực tiếp. Nguyễn Đường kéo xuống, rốt cục tìm được khu ẩm thực, thấy streamer ẩm thực không thiếu, mà không thể so với game và cơ giáp.

Nguyễn Đường chọn một kênh livestream được nhiều người theo dõi nhất để xem, streamer là một thiếu niên có hơi mập, đang livestream quá trình ăn cơm ở một nhà hàng nào đó. Bởi hệ thống livestream nhận định Nguyễn Đường đang ở nhà thông qua trí năng, nên tự động chuyển đến hình thức bao trùm.

Dưới hình thức bao trùm, Nguyễn Đường có cảm giác như chính mình đang trải nghiệm, như người đang ngồi trên bàn ăn chờ món lên là chính anh. Thế giới giả lập của tương lai đã phát triển toàn bộ, thể tích, trọng lượng, mùi vị, màu sắc, cảm xúc, thậm chí nhiệt độ đầu thật đến nỗi cảm nhận được món ăn đang ở ngay trước mắt, đi đâu này làm Nguyễn Đường cảm thấy rất thích thú.

Nhóc mập thao thao bất tuyệt giới thiệu món ăn của nhà hàng này ngon cỡ nào, làm Nguyễn Đường có hơi hơi mong đợi.

Đồ ăn lên rất nhanh, là một đĩa cà hấp và một đĩa ức gà nướng, mùi rất thơm, cũng không biết vị thế nào.

Nhóc mập nuốt nước bọt, để khán giả nếm thử trước. Đây là lần đầu tiên Nguyễn Đường trải nghiệm thưởng thức dữ liệu bao trùm, anh tò mò dùng đũa gắp một miếng cà lên thưởng thức.

Cà hấp, chỉ cho muối, ăn miếng đầu tiên, sẽ thấy rất nhạt, cà được hấp rất kĩ, vừa vào miệng đã tan, còn có mùi ngọt độc nhất của cà, quanh quần trên đầu lưỡi, Nguyễn Đường im lặng cho món cà hấp này bảy mươi điểm. Đồng thời cũng thấy tiếc, nếu có thêm tương đậu đen và nước tương, thì hoàn toàn có thể khiến món ăn này lên một tầm cao mới.

Dữ liệu bao trùm dù gì cũng chỉ là dữ liệu, chỉ có thể cho người xem bỏ vào miệng nếm thử, không thể nuốt xuống cũng như không thể để người ta

cảm thấy no, cho nên Nguyễn Đường đưa đĩa về món ăn thứ hai rất nhanh.

Thịt ức nướng vừa vào miệng, Nguyễn Đường liền cau mày. So với cà hấp lúc nãy, mùi vị của món ức gà nướng rất nồng, dù sao cũng cho thêm bột tiêu, nhưng vị chỉ dừng ở mức trung bình, vừa khô vừa cứng, nhạt như nước ốc, ngay cả yêu cầu thấp nhất Nguyễn Đường cảm thấy món này cũng không đạt.

Thịt ức gà vốn là bộ phận khó chế biến, dù lòng trắng trứng dễ được người ta hấp thu, mà yêu cầu về độ lửa rất cao, không hợp để chế thành sốt hay là để nướng.

Nhưng so với sự ghét bỏ của Nguyễn Đường, thì trong kênh livestream đã cảm thấy vô cùng thỏa mãn.

[Lắc lư mạnh: Oa! Ngon quá! Chỉ với hai món này, tôi uống nguyên hai ống dịch dinh dưỡng!]

[Siêu nhân bản 9.0: Tôi thích cái món cà kia, hình như không phải dùng nước luộc đúng không? Quả nhiên đầu bếp có chứng minh thì đẳng cấp khác hẳn! [chả nước miếng.jpg]

Nguyễn Đường kinh ngạc nhứ mày, không ngờ đầu bếp tương lai cũng phải có bằng cấp.

[Không mập chút nào: Like cho streamer! Hai món này chắc chắn không rẻ đúng không? [cười.jpg]

[Khà khà khà: Cảm ơn streamer cho bọn tôi đi hưởng ké, tặng cậu chút lòng của tôi! Không lên tiếng thì thôi, một tiếng hét khiến người kinh ngạc, Hoa Thủy Tinh thể hiện niềm yêu quý sâu sắc!]

Hai đóa Hoa Thủy Tinh đẹp để nở rộ trên màn hình, hiệu quả chân thực, còn có cả mùi hương nhàn nhạt. Đây là quà tặng mà người hâm mộ tặng cho streamer thông qua hệ thống, mỗi một đóa Hoa Thủy Tinh trị giá một trăm nghìn thông dụng, là nguồn kinh tế chính của streamer.

Dù chỉ là ba trăm tỉ tiền thông dụng, cũng làm cho Nguyễn Đường ngửa ngáy trong lòng, thân là blogger có triệu fan trong kiếp trước, anh rất tự tin rằng khả năng nấu nướng của bản thân cao hơn đầu bếp này không chỉ một nấc, nghĩ đến có thể kiếm được nhiều tiền. Mà kiếp trước anh cũng không ít lần livestream, với anh mà nói thì bây giờ cũng coi như là làm lại nghề cũ.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 3: Hệ thống livestream [2]

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Nguyễn Đường là phái nữ thì sẽ làm, anh lập tức đăng kí làm streamer ẩm thực của hệ thống livestream Tấn Giang. Tin tức cá nhân của anh có trong kho tài liệu, cho nên đơn đăng kí tự động hoàn thành, anh chỉ cần nộp đơn và đợi hệ thống xét duyệt, một khi thành công, anh sẽ trở thành streamer hợp pháp.

Trong lúc chờ đợi được xét duyệt, anh về khu mua sắm, lọc giỏ hàng một lần, chỉ để lại khoai tây, cải xanh, trứng gà, thịt lợn, gạo, dầu và muối, tổng cộng hết một trăm năm mươi nghìn đồng.

Thực phẩm được chuyển phát nhanh tinh tế giao đến sau mười lăm phút.

Nhìn tài khoản chỉ còn trợ trợ năm mươi nghìn đồng, Nguyễn Đường cảm thấy kiếm tiền đã là chuyện lửa cháy lòng mày.

Vừa lúc đó, vòng tay của anh đột nhiên "Keng" một tiếng, sau đó một khung thông báo xuất hiện, báo cho anh biết đơn đăng kí trở thành streamer đã được xét duyệt, kênh livestream cá nhân của anh đã được mở, công cụ dùng để livestream đang trong quá trình chuyển phát, còn gửi cho anh một phần hướng dẫn sử dụng.

Đọc qua hướng dẫn thấy phát sóng trực tiếp cũng không khó, công năng không khác Nguyễn Đường sử dụng ở đời trước là bao, có khác nhau thì cũng là chỗ nâng cao một vài tính năng và tăng thêm kỹ thuật bao trùm.

Chuyển phát nhanh tinh tế làm người ta bội phục, cũng không lâu lắm, hai phần chuyển phát nhanh được đưa đến gần như cùng một lúc. Nguyễn Đường để quản gia trí năng thay anh nhận hàng, hàng chuyển phát của hệ

thống livestream anh tự tay mở, mà nguyên liệu nấu ăn anh lại để Tiêu Bạch mang vào phòng bếp trước.

Hệ thống livestream gửi đến một bộ kính phát sóng ảnh hình và một chiếc camera, sau khi streamer đeo kính, khán giả có thể xem livestream dưới góc nhìn của streamer, mà camera thì quay lại toàn bộ không gian livestream. Cả hai dạng phát sóng này, đều có thể mã hóa không gian xung quanh, sau khi mã hóa xong mới truyền lên hệ thống livestream, độ cá nhân và tính bảo mật cực cao.

Dùng kính ảnh hình để livestream có thể để người xem quan sát toàn bộ quá trình nấu ăn, làm tăng khả năng tương tác giữa streamer và khán giả, khuyết điểm là khuôn mặt của streamer sẽ không xuất hiện, mà streamer hôm qua livestream trong nhà hàng là sử dụng camera.

Nguyễn Đường đeo kính ảnh hình lên, giấu mặt chính là hiệu quả mà anh muốn.

Bộ dáng xương khô di động bây giờ của anh quả thật không tiện đi gặp người khác cho lắm, quần áo anh mặc nhìn vẫn còn rộng thùng thình, tuy gương mặt không tệ, nhưng gò má hóp sâu, sắc mặt tái nhợt không có chút hồng hào, nhìn như người bị bệnh nặng thì ai còn hứng thú ăn cơm chứ?

Kính áp tròng vô cùng nhẹ nhàng, sau khi đeo cũng không khiến người khác cảm thấy khó chịu, có thể nhìn được màn sáng khu bình luận và thông báo của hệ thống livestream mà không có lực cản nào, khiến cho streamer tương tác với người xem cực dễ.

Đồng thời, cặp kính này cũng gắn chặt với tài khoản cá nhân của anh, cho nên anh có thể điều khiển nó thông qua quang não.

Anh vào nhà bếp, phát hiện đồ dùng làm bếp tuy đầy đủ, mà mà có một số nồi và bát còn chưa tháo bọc, chắc hẳn nguyên chủ cũng ít khi ở nhà, không nấu cơm bao giờ.

Anh bóc túi bọc ra, lấy nguyên liệu nấu ăn, kiểm tra lại một lượt, xác nhận tất cả đều tươi ngon, để từng thứ một lên bàn bếp.

Nguyễn Đường lấy dao và nĩa chút nữa có thể sẽ sử dụng ra rửa sạch một lần, sau khi chuẩn bị xong mọi thứ, anh dùng quang não mở kênh livestream.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi muốn làm món cháo cải xanh thịt nạc, là một món ăn tiện lợi, giá trị dinh dưỡng cao. Nguyễn Đường tự giới thiệu đơn giản, sau đó bắt tay vào nấu ăn.

Dù bây giờ trong phòng livestream chưa có ai, nhưng anh không thể cứ chờ đợi mãi, hơn nữa kênh livestream cũng có tính năng phát lại, sau khi streamer kết thúc stream, website sẽ tự động chuyển video lên trang cá nhân của streamer, sau đó fan xem lại được ngay trên đó, còn có thể thưởng thức đồ ăn giả lập như lúc xem livestream.

Nói cách khác, dù kênh livestream không có ai, Nguyễn Đường cũng có thể thông qua video để tuyên truyền, hiệu quả cũng tương tự nhau.

Anh dứt khoát lấy mấy cây cải xanh mướt, tách lá rau ra rửa sạch sẽ, sau đó băm nhỏ.

Thịt lợn anh chọn là thịt nạc thăn, dùng để nấu cháo là ngon nhất.

Sau khi băm nhuyễn thịt, anh đặt nĩa lên bếp làm nóng, đổ thêm một lượng dầu vừa phải. Bếp của thế giới tương lai là dạng bếp điện, không có tia lửa, đi đâu cũng rất tiện, nhiệt độ tùy chọn, thời gian đun sôi nhanh, đồng thời nhiệt độ cũng ổn định, không sợ quá lửa làm cháy đồ ăn.

Chưa đầy năm giây, nĩa nóng.

Nguyễn Đường đổ thịt băm vào, trong nĩa vang lên tiếng xèo xèo, mùi thơm của thịt cũng dần bay ra.

[Meo Meo không ăn cá: Oa, streamer đang làm gì vậy? Ngửi thơm quá đi, quả là trâu!]

Một đoạn bình luận nữa trong suốt trôi qua trước mắt, lúc này Nguyễn Đường mới phát hiện, bộ đếm góc dưới bên trái kênh livestream đã chuyển

từ 0 thành 3, đi đâu này làm Nguyễn Đường có thêm chút lòng tin.

"Tôi đang làm cháo cải xanh thịt nạc, chỗ màu xanh lục bên kia là cải xanh đã được tôi cắt nhỏ, còn bây giờ đang xào thịt băm." Nói, Nguyễn Đường xúc thịt băm ra, để sang một chiếc bát đã được chuẩn bị sẵn.

[Ôm cây ôm không nổi: A a a a! Nóng quá!!!]

Thấy bình luận này, Nguyễn Đường biết là có người không nhịn được mùi thịt kích thích, ăn vụng chỗ thịt anh vừa xào, anh không nhịn được thấp giọng cười: "Đồ mới ra khỏi xoong sẽ rất nóng, hơn nữa đây mới chỉ là bán thành phẩm, chưa thể ăn được."

[Ôm cây ôm không nổi: Được rồi TAT]

Tiếp sau anh bỏ gạo vào nồi vo hai lần, đổ một lượng nước thích hợp rồi mới bắt đầu nấu.

Bởi có khán giả, Nguyễn Đường cũng thuận theo giải thích cho họ nghe cách làm: "Bây giờ chúng ta bắt đầu nấu cháo, mà nấu cháo còn cần chờ thêm một lúc nữa, trong lúc đợi cháo chín, chúng ta sẽ làm bánh rán khoai tây đơn giản."

Anh cài thời gian nấu cháo, rồi không quan tâm đến nó nữa, quay người lấy hai củ khoai tây, để dưới vòi nước rửa sạch.

[Meo Meo không ăn cá: Khoai tây là nguyên liệu an toàn mới công bố mấy ngày trước thôi đúng không? Streamer đã biết làm rồi? Lợi hại quá!]

Nguyễn Đường nhìn bình luận, thế mới biết khoai tây là thực phẩm sạch mới được công bố, thảo nào lại rẻ như thế, chắc hẳn là muốn thúc đẩy nó phổ biến hơn?

Anh xoay củ khoai tây trong tay, tay phải cần một con dao mỏng, nhẹ nhàng lật lớp vỏ mỏng manh của khoai tây lên, đưa đến mấy lời tán thưởng của khán giả.

Thế nhưng ngay giây phút này, có một bình luận mới xuất hiện.

[Mật Hạ: Bên hiệp hội đầu bếp còn chưa nghiên cứu ra tiêu chuẩn ăn của khoai tây, một streamer mới đã dám làm vô tổ chức, cậu có chứng minh đầu bếp không? Ăn mà bị gì thì sao?]

Nguyễn Đường gọt xong vỏ khoai tây, hơi nhấc mắt nhìn khu bình luận, nhìn thấy ngay bình luận này. Nhưng anh chưa kịp mở miệng, khán giả nóng lòng ăn vụng thịt băm đã thay anh nói chuyện.

[Ôm cây ôm không nổi: Lầu trên bị dở hơi à? Chẳng phải bên hiệp hội đầu bếp làm cái gì cũng như rùa bò đó sao, hơn nữa công bố thực phẩm mới là hi vọng mọi người đầu thử nghiệm, chẳng lẽ còn phải chờ bên hiệp hội đầu bếp công bố rồi mới rập khuôn?]

Mắt thấy hai người định bèm nhau ngay trên khu bình luận, Nguyễn Đường lại hỏi ngay lúc này: "Hiệp hội đầu bếp?"

[Mật Hạ: Streamer từ hành tinh tối cổ nào chạy ra vậy? Ngay cả hiệp hội đầu bếp cũng không biết?]

[Ôm cây ôm không nổi: Hiệp hội đầu bếp được coi là cơ quan chính thức, bình thường bên viện khoa học công bố ra một loại thực phẩm an toàn mới, bên đầu bếp sẽ phối hợp nghiên cứu cách chế biến thực phẩm ấy, sau đó sẽ công bố ra ngoài. Đầu bếp bình thường phải có chứng minh đầu bếp mới được làm việc tại các nhà hàng, nhưng không có quy định ngay cả livestream cũng cần phải có chứng minh! Rõ ràng là đang cố vũ chúng ta tìm hiểu cách chế biến mới!]

"Hóa ra là vậy, thế chứng minh đầu bếp cũng thi ở trong đó sao?"
Nguyễn Đường gật đầu không ngừng, "Đợi thêm một quãng thời gian nữa tôi sẽ đi thi lấy chứng minh."

Khán giả có ID "Mật Hạ" kia không nhịn được trào phúng.

[Mật Hạ: Cậu cho rằng lấy chứng minh đầu bếp rất dễ? Dù chỉ là chứng minh một sao, cũng phải biết xử lí trên năm loại nguyên liệu, hơn nữa mùi

vị không thể quá tệ. Thi lên càng nhiều sao thì càng khó, tôi nhìn cậu thế này, tốt hơn hết là im lặng ở trong kênh livestream mà lừa trẻ con thôi!]

Cô gái này nói không có chút nào gọi là khách sáo, liền để hai khán giả khác khó chịu.

Nguyễn Đường xoa dịu bọn họ một chút, cũng không để ý, dù sao ở kiếp trước có rất nhiều anh hùng bàn phím, hạng người gì mà anh chưa từng thấy? Thế này vẫn chưa là gì.

Anh cắt khoai tây gọt sạch vỏ thành những miếng dày, sau đó bỏ vào trong một chiếc nồi khác, dùng nước luộc, đợi đến khi dưa có thể đâm xuyên, liền vớt khoai tây ra, lấy thìa nghiền nát.

Khoai tây nghiền có chút khô, nên anh cho thêm ít sữa để trung hòa, cũng tiện để cho khoai tây có mùi sữa thơm.

Nguyễn Đường lại cho thêm một lượng muối vừa phải, đợi đến khi đảo thật đều, anh dùng tay nặn khoai nghiền thành những quả cầu nhỏ. Dù sao bánh khoai tây cũng chỉ to cỡ bóng bàn, hai củ khoai tây đủ làm thành một đĩa lớn.

Tiếp sau Nguyễn Đường lấy luôn nồi vừa xào thịt để rán khoai tây, như vậy thì bánh khoai tây ra lò sẽ có thêm mùi thịt.

Anh thả từng viên khoai tây vào, dùng xẻng nấu ăn ép nó thành hình dẹt, những chiếc bánh có độ dày vừa phải. Sau đó thành thạo lật mặt bánh khoai, đợi đến khi cả hai mặt bánh đều chuyển sang màu vàng ươm, anh liền lấy xẻng xúc ra đặt lên đĩa.

Mấy người xem đang cãi nhau, mũi người được mùi thơm càng ngày càng nồng, có mùi ngọt thanh của sữa, lại có cả mùi thịt. Làm cho bọn họ không biết nên phản ứng thế nào, trong miệng tiết thật nhiều nước bọt, dạ dày vừa uống dịch dinh dưỡng xong cũng hình như cũng hơi trống rỗng, có chút nóng nảy, làm họ muốn lấy cái gì đó để lấp đầy khoảng trống.

Ánh mắt của họ chuyển đến nơi bắt nguồn hương vị, trên đĩa sứ trắng như tuyết đặt mấy chiếc bánh vàng ươm, lớp vỏ ngoài bị chiên đến hơi phồng, thấm dầu nên vỏ nó bóng mỡ, có lẽ vì mới chiên xong, còn có mấy vết phồng như bong bóng.

Ôm cây ôm không nổi không nhịn nổi nữa định đưa tay ra lấy, dường như streamer có thể thấy được động tác của cô, bỗng quay người lại, nhắc: "Bánh khoai tây mới ra lò còn nóng lắm, chờ thêm lúc nữa lại ăn."

Anh xoay người đi, không nhìn đĩa bánh nữa, mà mở nắp nồi cháo, thấy đã gần chín, liền đổ cải xanh là thịt băm xào vào, lại thêm chút muối vừa đủ, đập nắp lại.

"Nấu thêm năm phút nữa, là có thể ăn được." Ánh mắt của Nguyễn Đường dời về phía đĩa bánh lần hai, anh cười nói: "Bây giờ thì có thể ăn được rồi."

Anh vừa dứt lời, Ôm cây ôm không nổi không chờ được nữa đã lấy ngay một chiếc bánh, dù đã để nguội một chốc nhưng vẫn còn rất nóng, cô chỉ có thể vừa vút qua vút lại giữa hai tay, vừa không nhịn được mà cắn một miếng.

Mà khu bình luận đã có người nhanh tay thử trước, không khổng chế nổi mà comment một câu:

[Mật Hạ:!!!!]

Vỏ ngoài vàng óng rất giòn, vừa tiếp xúc với hàm răng đã phát ra tiếng rộp giòn rụm, sau đó bên trong nhân bánh vẫn còn nóng, mềm mại khó mà tin được, pha giữa chút thịt mỡ mặn là vị muối, nhưng không hề lấn vị của bánh, mà càng tôn thêm mùi thơm của nó.

Răng và lưỡi bị nóng đến tê rần, nhưng đại não đã phản ứng trước, từng miếng từng miếng bánh khoai tây được đưa vào miệng nổi liền không dứt, dù không nhịn được bắt người phải há miệng thôi cho nguội, mà lại chẳng nỡ buông ra.

Cảm giác này... Không dừng được!!

[Ôm cây ôm không nổi!! Tui tui có cảm giác tui nghiện bánh này mất thôi! Tại sao trên tay tui lại không phải là đồ thật cơ chứ!!]

[Meo Meo không ăn cá: Ngon thực sự! Vỏ ngoài thì giòn, bên trong lại mềm! Tôi thấy mình có thể ăn trăm chiếc!]

[Mật Hạ: Hoa hồng nở giữa tháng chín, tặng streamer hai bông Hoa Thủy Tinh!]

Hai bông Hoa Thủy Tinh nở rộ trên màn hình, đồng thời cũng có thông báo của hệ thống, "Người sử dụng Mật Hạ tặng streamer hai đóa Hoa Thủy Tinh."

Hai trăm nghìn thông dụng! Ánh mắt Nguyễn Đường cũng sắp sáng lờ lờ rồi!

"Cảm ơn quà tặng của Mật Hạ, phúc lợi của buổi livestream hôm nay, chọn ra ba vị khán giả may mắn, tặng bánh khoai tây tự tay tôi làm." Nói, Nguyễn Đường liền để Tiểu Bạch giúp để đồ ăn vào hộp bảo quản, để chốc nữa chuyển phát nhanh ra ngoài.

Dù sao anh cũng tính lấy bánh khoai tây làm quà tặng, khoai tây rẻ, đem làm quà cũng coi như là lấy danh tiếng.

Chúc mừng Meo Meo không ăn cá, Ôm cây ôm không nổi và Mật Hạ, chuyển phát nhanh đã được gửi đi, vui lòng kiểm tra và nhận."

[Meo Meo không ăn cá: Oa! Không ngờ có thể ăn được bánh khoai tây thật! Tui yêu streamer!]

[Meo Meo thích ăn: Tui cũng yêu streamer!]

Chỉ là Mật Hạ kia vẫn có chút ngượng ngùng, nhưng vẫn không nhận được mà nói.

[Mật Hạ: Vốn cũng chỉ có ba người mà... Bánh khoai tây cũng không tệ, à thì, cảm ơn.]

Cô vừa nói vừa tặng thêm mấy đóa Hoa Thủy Tinh, hai người khác cũng tặng mỗi người một bông, mấy đóa Hoa Thủy Tinh nở rộ trên màn hình, hiển nhiên đây là vì cảm ơn anh mà đưa.

Nguyễn Đường không nhịn được cười nói: "Vậy trong lúc chờ chuyển phát nhanh, chúng ta đến xem thử cháo cải xanh thịt nạc nào."

Anh nói xong đã mở vung xoong, mùi thơm ngào ngạt theo khói trắng tỏa ra, giữa màu cháo trắng sền sệt là màu xanh tô điểm với thịt băm, nhìn thôi cũng cảm thấy hấp dẫn.

[Meo Meo không ăn cá: Thơm quá đi, nước miếng sắp rớt rồi!]

Nguyễn Đường dùng muôi múc một bát lớn, sau đó bê lên, dùng mắt nhìn chăm chú một hồi, để khán giả có thể thưởng thức bát cháo này kỹ hơn.

Lúc trước có bánh khoai tây ra trận, mấy người hoàn toàn không nghi ngờ mùi vị của cháo thịt, lập tức dùng thìa xúc một miếng đút vào miệng.

[Ôm cây ôm không nổi: Ngon thật! Mà nóng quá!]

[Meo Meo không ăn cá: Nóng nóng, nhưng ăn thật là ngon!]

Tính ra mọi người đã ăn đủ, cháo cũng chỉ còn ấm, Nguyễn Đường đặt bát xuống, cười nói: "Hôm nay livestream đến đến thôi, ngày mai gặp lại mọi người." Sau đó anh tắt livestream, bê bát cháo ra phòng khách húp.

[Meo Meo không ăn cá: Á? Chờ chút! Mai mấy giờ livestream vậy?]

Nhưng kênh livestream đã biến thành màu đen.

Một bát cháo nóng vào bụng, Nguyễn Đường cảm thấy người mình thoải mái rất nhiều.

Tiểu Bạch vô cùng tự giác dọn dẹp nhà bếp, làm cho Nguyễn Đường càng ngày càng hài lòng với quản gia trí năng.

Anh mở quang não kiểm tra tài khoản phát trực tiếp, thấy ngày hôm nay livestream kiếm được tám trăm tỉ tiền thông dụng, trong đó có sáu trăm là đến từ Mật Hạ, người mới đầu không coi trọng anh.

Thu nhập của streamer trên kênh livestream, phải chia cho website một nửa, dù như thế, Nguyễn Đường vẫn kiếm được bốn trăm tỉ tiền thông dụng, không chỉ hoàn lại vốn anh bỏ ra mua nguyên liệu, mà còn kiếm lời được thêm một khoản.

"Quả là một vốn bốn lời..."

Nguyễn Đường không nhịn được bật cười, sau đó đóng tình võng, lên giường đi ngủ. Mà bản thân anh không biết, video của anh đang được truyền đi với tốc độ chóng mặt!

*Đêm r ồi mọi người làm tí cháo cho ấm bụng.



Bánh khoai tây



Cháo cải xanh thịt nạc

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 4: Bánh trứng gà và cháo cá

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Ngày thứ hai, sau khi anh đánh răng rửa mặt tử tế, liền dùng quang não đăng nhập tài khoản livestream, chuyển từ tiền thưởng sang tài khoản chính của mình, sau đó lên khu mua sắm chuẩn bị mua nguyên liệu nấu ăn.

Xưa nay anh không phải là dạng người sẽ bạc đãi bản thân, dù là bữa sáng, anh cũng không muốn qua loa, dù sao quá trình nấu ăn cũng có thể livestream, vừa lấp đầy bụng, vừa kiếm được tiền, có sao không làm?

Lần này anh mua cá, hành hoa, gừng, bột mì, nước tương và một gói đường, tốn mất hai trăm tiền thông dụng, nhưng anh không cảm thấy đau lòng chút nào, dù gì thì cũng kiếm về lại rất nhanh.

Hôm nay anh chuẩn bị làm cháo cá và bánh trứng hành, cháo là để bản thân ăn, còn bánh thì là hàng tặng cho khán giả.

Chuyên phát nhanh tinh tế vẫn cứ nhanh như trước, Nguyễn Đường kiểm tra thử, tất cả các nguyên liệu nấu ăn đều rất tươi, vì thế anh đem những nguyên liệu chút nữa sẽ cần đặt lên bàn bếp, đeo kính ảnh hình lên, mở kênh livestream.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay chúng ta sẽ làm cháo cá và bánh trứng." Nguyễn Đường chào mở màn đơn giản theo thường lệ, chuẩn bị nấu cơm, nhưng trước mắt lại xuất hiện dày đặc các chuỗi comment, làm anh ngẩn ra.

[Trong suốt lấp lánh: Oa! Livestream rồi! Tui chờ lâu quá!]

[Thất bảo: Tuy streamer nói ra món tôi chưa nghe bao giờ, nhưng có cảm giác ăn rất ngon! [chảy nước miếng.jpg]

[Ôm cây ôm không nổi: QAQ tui nói là tui chờ lâu thiệt lâu rồi mọi người tin không?]

[Cửu Nguyệt: Thừa dịp ông chủ đi họp, lén lút coi livestream]

...

Nguyễn Đường nhìn bộ đếm góc trái dưới màn hình, vậy mà có hơn hai trăm, đồng thời còn đang tăng lên không ngừng, anh còn đang sợ livestream tầm này không có người xem, không ngờ lại có nhiều người như vậy. Lẽ nào hôm qua trong lúc anh ngủ đã có chuyện gì xảy ra?

[Mê livestream ăn uống không dừng được: Vào xem từ bảng đề cử, hôm nay streamer không làm khoai tây sao?]

Bảng đề cử?

Trang đầu của web livestream Tấn Giang có rất nhiều bảng đề cử, chia nhiều thể loại, mỗi thể loại là một danh sách dựa theo độ nổi tiếng để xếp hạng, mà trên cao nhất là bảng đề cử do người bầu chọn. Nguyễn Đường nhớ là, hôm qua trước lúc log out có thông báo của hệ thống, nhưng lúc đó anh vội đi ăn cháo, chỉ tưởng là thông báo chào mừng như thường lệ, không để ý lắm, bây giờ nghĩ lại có thể là do anh dùng khoai tây làm nguyên liệu nấu ăn, cho nên website cho anh lên bảng đề cử.

Nghĩ thông vì sao mình lại được nhiều người biết đến như thế xong, Nguyễn Đường giải đáp cho khán giả vừa đưa ra câu hỏi: "Hôm nay không làm khoai tây, lần này tôi muốn làm cháo cá và bánh trứng hành." Anh hơi xoay người, chỉ cho khán giả nhìn thấy nguyên liệu nấu ăn để trên bàn bếp, "Nguyên liệu chính chúng ta dùng là cá và trứng gà."

[Meo Meo không ăn cá: Trời ơi! Cá? Thứ này ăn được sao... Vị của nó thật sự đáng sợ! Nhìn tên tui này! Tui ghét cá!]

[Phong hoa tuyết nguyệt: Đúng vậy, cá tanh quá, bên trong lại có thứ gì đấy dính nhớt, quá ghê. Hơn nữa mấy hôm trước tôi nghe mới có một đầu

bếp một sao làm cá ở nhà ăn thử, kết quả bị xương cá mắc trong họng, phải đến bệnh viện gỡ ra.]

[Mê livestream ăn uống không dừng được: Hôm qua thì khoai tây, hôm nay lại là cá, cố ý làm mấy thứ này để được lên bảng đề cử à?]

Trang đầu của Tấn Giang rất hay đưa những thứ mới mẻ lên đề cử, đặc biệt là ở phương diện ẩm thực. Bây giờ chính phủ đang nỗ lực mở rộng đồ ăn tự nhiên để thay thế cho dịch dinh dưỡng, đối với những người khiêu chiến các loại thực phẩm mới cũng nhận được nhiều ưu đãi, website cũng chuyên đề cử những người đó lên trang đầu, bởi bây từng có một đợt có một nhóm muốn nổi tiếng mà túng quá hóa li ều, cố ý chọn loại thực phẩm chưa được hiệp hội đầu bếp công bố phương pháp ăn chính xác để hấp dẫn khán giả, nhưng không ai là ngoại lệ, tất cả đều thất bại.

[Mật Hạ: Hai ngày liên tiếp chọn loại nguyên liệu có độ khó cao, hi vọng streamer không chỉ là vì lấy lòng mọi người.]

Tuy không khách sáo, nhưng khán giả có ID "Mật Hạ" này vẫn tặng một đóa Hoa Thủy Tinh. Hôm qua lúc anh livestream, người này cũng tặng sáu bông hoa, cung thêm không ít thu nhập cho Nguyễn Đường.

Thấy Hoa Thủy Tinh nở bung trên màn hình, Nguyễn Đường đột nhiên thấy có động lực, anh cười khế: "Có phải là lấy lòng hay không, chờ đến khi tôi làm xong thì biết." Sau đó không nhìn bình luận nữa, anh cầm dao lên, bắt đầu xử lí con cá trên bàn bếp.

Nguyễn Đường mua cá trắm cỏ loại thường nhất, chất thịt của trắm cỏ khá mềm, một con cũng lớn, xương dăm ít, dùng để hấp hoặc nấu đầu ỏn, làm cháo thì tự nhiên là thừa sức.

Con trắm cỏ anh mua khá khỏe mạnh, cơ thể căng tròn, lúc lấy từ hộp đựng ra còn vẩy đuôi, làm nước bắn tung tóe, khiến khán giả trong kênh livestream kinh hoàng. Nguyễn Đường trấn an bọn họ một câu, mà tay trái vẫn giữ chặt lấy con cá, sau đó bỏ dao một cái, bỏ cho con cá ngòm luôn, xong xuôi mới bắt tay vào đánh vẩy.

Khán giả tất nhiên là chưa thấy hành động này bao giờ, nhìn con trắm cỏ rơi vào đôi tay nhỏ gầy của streamer, bị dao đánh vảy xoèn xoẹt, mảnh vảy bay lên, làm người khác nổi cả da gà, có hơi không nhìn được mà run lấy bầy.

[Thất bảo: Má ơi... Tôi... Tôi có cảm giác người mình đau quá.]

[Trong suốt lớp lánh: Tui cũng vậy... Sợ quá, nhưng mà thứ trên người con cá không ăn được, cứng cực kì, vị còn là lạ. Đánh vảy xong thì chắc là có thể ăn.]

[Phong hoa tuyết nguyệt: Trời ơi— định làm gì vậy!!]

Chỉ thấy Nguyễn Đường mổ bụng cá, moi toàn bộ nội tạng ra ngoài.

[Bay qua tầng trời thấp: Trời ơi! Người cu ồng chiến đấu như Hạ thiếu tướng cũng không làm hành động tàn bạo như vậy! Cá cũng đã chết rồi, còn tra tấn nó như thế!]

Nguyễn Đường bị cái bình luận này chọc cho phì cười, không khỏi mở miệng, "Không phải cố ý tra tấn, nội tạng của cá có rất nhiều tạp chất, đặc biệt là mật, nếu mật bị vỡ, thịt cá sẽ chuyển thành vừa đắng vừa tanh, cho nên mới phải móc sạch."

Theo hành động của anh, trong cơ thể cá trắm cỏ cũng chảy ra một chất dịch nhầy, Nguyễn Đường dùng nước ấm rửa sạch bụng cá và màng đen bám trong đó, làm xong bước đầu khử tanh, anh mới đặt lại cá lên thớt gỗ.

Bởi món định làm là cháo cá, cho nên anh cắt bỏ đầu cá, một tay đè lại thân nó, chia thành hai mảnh thịt, cũng rút xương lớn có trong bụng, tiếp sau cắt đuôi cá để sang bên trái, tay phải cầm dao, dao nhọn khứa một đường vào thịt, tách phần da và thịt cá ra, tuy nhiên chưa hề cắt đứt, rút dao lại, mảnh thịt cá được cắt ra tiếp theo mỏng như cánh ve, hai mảnh tạo thành hai cánh bướm, được gọi là mảnh song phi.

Động tác của anh hết sức điêu luyện, hạ dao không do dự, làm ra một bát thịt cá xắt lát mỏng rất nhanh.

"Được rồi, xử lý như vậy là xong, không cần phải lo đến chuyện học xương nữa." Nguyễn Đường cho gừng băm nhuyễn vào bát cá xắt mỏng, thêm dầu và muối, quấy cho trộn lại với nhau rồi để qua một bên.

Cháo cá không khó làm, chỉ là món làm ấm dạ dày, Nguyễn Đường lấy một bát gạo nhỏ, nấu lên rồi cho cá xắt vào, sau không đun đến nó nữa.

"Mảnh cá rất dễ chín, chúng ta chỉ cần nấu một lúc thôi." Nguyễn Đường hẹn giờ tắt bếp, lấy ra một cái chảo, "Tiếp theo, chúng ta làm bánh trứng hành."

Anh lấy bốn quả trứng gà, đập vào bát quấy đều, lại cho thêm hành lá cắt nhỏ, trứng vàng óng thêm màu xanh của hành, còn chưa cho vào chảo đã thấy hấp dẫn.

Nguyễn Đường lấy một cái bát to, đổ non nửa túi bột mì, thêm nước ấm quấy cho hỗn hợp sền sệt, sau đó lấy thìa vớt một chút lên thuyết minh cho mọi người nghe: "Không thể đổ quá nhiều nước, hỗn hợp phải chảy xuống liên tục thế này mới dùng được, không thì nó sẽ ảnh hưởng đến vị ngon của bánh trứng gà."

Tiếp đó anh đổ trứng đã khuấy cùng muối vào hỗn hợp, đảo đến khi cả hai hòa lẫn với nhau, mới bắt đầu đặt chảo lên bếp.

Quét một lớp dầu lên chảo, đợi đến khi chảo nóng, anh đổ hai muôi hỗn hợp bánh trứng vào, sau đó xoay cỡ tay, để hỗn hợp chảy tràn ra xung quanh chảo.

Mùi thơm tinh khiết của riêng trứng gà dần tỏa ra, khiến khán giả đang xem livestream không nhịn được dí sát vào ghế.

[Meo Meo không ăn cá: Thơm thật! Nước miếng cũng phải chảy xuống, hình như còn thơm hơn cả bánh khoai tây hôm qua.]

[Ôm cây ôm không nổi: Hơn nữa nhìn còn ngon mắt hơn bánh khoai tây!]

[Phong hoa tuyết nguyệt: Có thể ăn được chưa? Có thể ăn được chưa!]

"Chờ thêm chút nữa..." Nguyễn Đường nói, dùng xẻng lật bốn xung quanh chảo, tách chảo và bánh trứng ra, hất chảo một cái, bánh trứng lật ngược lại, động tác gọn gàng trôi chảy làm mọi người đang xem thán phục.

[Trong suốt lớp lánh: Động tác lúc này của streamer là gì vậy? Là võ công trong truyền thuyết đó sao!]

Nguyễn Đường bật cười: "Không phải võ công, chỉ là kiến thức nấu ăn cơ bản thôi."

Mật Hạ nói: [Kiến thức cơ bản? Tôi đi khắp các nhà hàng, chưa thấy một vị đầu bếp nào làm như thế.]

Trứng gà vốn dễ chín, Nguyễn Đường trải bánh còn mỏng, bởi thế bánh cũng chín rất nhanh, vì để bánh trứng có hương vị tốt nhất, Nguyễn Đường nhìn chăm chăm vào độ lửa.

Đợi đến khi cả hai mặt bánh đều vàng ươm, Nguyễn Đường lập tức ra tay, dùng xẻng cắt bánh thành mấy mảnh, sau đó đặt bánh lên chiếc đĩa nằm cạnh.

"Được rồi, mọi người có thể thử thưởng thức bánh trứng."

Thực ra thì vùng rắc lên trên là ngon nhất. Nguyễn Đường tiếc nuôi nghĩ. Nhưng bánh trứng bây giờ thôi đã đủ thỏa mãn khán giả. Hành trong bánh có mùi cháy nhàn nhạt, lớp vỏ ngoài xốp giòn, tầng bên trong mềm mại, còn có cả vị ngọt nhẹ của bột mì, lúc cắn xuống còn thấy hơi dính lấy nhau, làm khán giả đổi mới cái nhìn về hai nguyên liệu là hành và trứng...

[Thất bảo: Ngon quá má ơi!!! Tôi hold không nổi!!!]

Không chờ mọi người phát biểu thêm cảm nghĩ, một mùi thơm ngọt ngào tràn quanh chớp mũi bọn họ. Cháo cá đã nấu xong từ lâu, Nguyễn Đường từ từ mở vung xoong, mùi cá pha tạp với gạo bung trong veo liền tỏa ra khắp nơi.

Sự mong đợi của khán giả với cháo cá không cao như bánh trứng, dù sao cách nấu ăn đánh vảy móc ruột cá mà Nguyễn Đường làm đối với khán giả chưa thấy sơ chế cá bao giờ mà nói, thì quả thực rất đáng sợ, làm cho ánh mắt bọn họ nhìn nồi cháo cá có vẻ hơi dè phòng. Thế nhưng mùi thơm cứ quanh quẩn làm bọn họ không thể không để bánh trứng trên tay xuống, chảy nước miếng với nồi cháo cá.

Nguyễn Đường lấy ra một bát sứ trắng nhỏ, dùng thìa múc một bát ra ngoài, thịt cá hồng hồng lúc này nay đã biến hẳn thành màu trắng, gạo cũng được nấu đến nát hoàn toàn, trên mặt bát cháo bốc lên một làn khói nhẹ.

Khán giả trong kênh livestream dần dập nuốt nước miếng.

[Thất bảo: Tôi có cảm giác... Mùi vị của nó sẽ rất tuyệt.]

[Meo Meo không ăn cá: Tui có cảm giác mình sắp phải đổi tên rồi... Miệng, miệng của tui không nghe tui sai khiến...]

Rắc chút hành băm nhỏ lên bát cháo, Nguyễn Đường bưng bát cháo đặt lên bàn, hơi mỉm cười nói: "Được rồi, mọi người cùng nếm thử cháo cá đi. Ăn xong bánh trứng gà, uống thêm một chén cháo có thể thải dầu, rất thoải mái."

[Meo Meo không ăn cá: Tui không nhận được!]

Cô đầu đón gào một câu, sau đó nhanh chóng nhào đến, thìa cũng không cần, bưng bát húp từng húp lớn.

[Meo Meo không ăn cá: Ồi— ngon quá!]

[Ôm cây ôm không nổi: Trời đất mẹ ơi— con sắp nuốt luôn cả lưỡi rồi QAQ càng ăn càng thấy đói, quỳ xuống xin streamer mở nhà hàng hu hu hu!]

Mảnh cá tươi ngon vừa vào miệng đã tan ra, phối hợp với cháo nát mềm, làm mùi hương cứ quẩn quanh trong miệng, đặc biệt là giữa hai

mảnh cá còn có một lớp da mỏng màu đen, lớp da ấy mềm đến khó tin, vừa chạm đến đầu lưỡi đã làm người u mê.

Tất cả mọi người chìm đắm trong công cuộc húp cháo, kênh livestream im lặng trong chốc lát, không một ai nói chuyện. Mãi đến một phút sau, có người phục hồi tinh thần, tặng quà cho streamer. Trong vài phút ngắn ngủi, vô số Hoa Thủy Tinh tỏa hương trong kênh livestream không lớn lắm, có người còn ném hoa xong đã cắm đầu vào húp cháo lại.

[Meo Meo không ăn cá: Tui quyết định đổi tên thành Meo Meo thích ăn cá! Vì sao cá lại ngon như thế chứ hu hu hu...]

Thừa dịp mọi người u mê với cháo cá, Nguyễn Đường tranh thủ ăn thử một miếng bánh trứng, tuy vị khá ngon, nhưng anh vẫn cảm thấy như thiếu chút gì đó. Trước đây khi ăn bánh trứng gà ở hè phố, người ta sẽ quét một lớp sốt ngọt lên, nhưng thế giới tương lai không bán, nếu muốn ăn, xem ra phải tự mình chế biến.

Nguyễn Đường lấy ra một chiếc tô, đổ vào trong một lượng bột vừa đủ, thêm nước, thêm đường trắng và nước tương, đổ vào chảo vẫn còn đang nóng, đun với nhiệt độ thấp, đồng thời cũng đảo không ngừng.

Đợi đến khi trong chảo nổi bọt li ti, anh dùng đầu đũa nếm thử vị, cảm thấy vẫn có chút nhạt liền thêm một muỗng đường cùng nửa muỗng nước tương.

[Trong suốt lớp lánh: Streamer đang làm gì vậy?]

[Meo Meo không ăn cá: Màu của cái này xấu quá, cũng là bánh ư?]

[Thất bảo: Cái này ăn được sao? Hình như không cho thêm trứng gà.]

"Tôi làm sốt này, là để chút nữa phết lên bánh trứng, lúc ăn sẽ thấy ngon hơn." Nguyễn Đường đảo đầu tay không dừng, đợi đến khi anh nếm thấy vị đã khá được rồi, anh mới tắt bếp.

Anh tìm một chiếc thìa nhỏ, múc đầy một thìa sốt ngọt rưới lên bánh trứng rồi ra hiệu cho mọi người thử lại lần nữa. Lần này, vị của bánh trứng gà ngon gấp mấy lần lúc trước, nay bánh có mùi ngọt ngọt mằn mặn, khiến người thưởng thức hận không thể nuốt luôn cả đầu lưỡi.

[Ôm cây ôm không nổi: Ngon quá ngon quá!]

[Meo Meo không ăn cá: Sốt này nhìn xấu xấu, nhưng ăn rồi mới biết nó ngon quá đi mất! Còn ngon hơn cả tương cà người ta làm ngoài kia!]

Nguyễn Đường nói: "Cảm ơn quà của mọi người, hôm nay vẫn chọn ba vị khán giả may mắn, tặng mỗi người một phần bánh trứng mà một đĩa sốt ngọt nhỏ."

Lần này trong phòng livestream có đến mấy trăm người, khác hẳn với tình trạng lạnh lẽo hôm qua, hôm nay có được quà hay không tất cả đều do nhân phẩm.

Nguyễn Đường mở chức năng nhận thưởng của kênh livestream, tất cả tên của người đang xem trực tiếp quây xung quanh Nguyễn Đường như bông tuyết, anh đưa tay chạm lên không trung ba lần, những cái tên được anh chọn dần lớn lên tỏa ánh vàng, mà tên của anh thì ẩn mất.

"Chúc mừng bay qua tầng trời thấp, thất bảo và ID72648, chút nữa tôi sẽ làm một mẻ bánh trứng mới, mọi người nhớ kiểm tra và nhận."

[Bay qua tầng trời thấp: Cảm ơn streamer! Chôn Pháo Hoa Năm Màu, nổ trước mặt streamer!]

Pháo hoa nổ tung trên màn hình, thoát nhìn vô cùng đẹp, sau khi pháo hoa tàn hết, nó biến thành thủy tinh lấp lánh rơi xuống.

Một thông báo màu hồng nhạt xuất hiện ở giữa màn hình, "Người sử dụng bay qua tầng trời thấp tặng streamer năm Pháo Hoa Năm Màu, nhanh tới kênh trực tiếp để nhặt thủy tinh nào!"

Pháo Hoa Năm Màu là quà tặng trị giá một nghìn tỉền thông dụng, lúc tặng quà sẽ rơi ra thủy tinh hai tỉền thông dụng và một trái tim thủy tinh trị giá năm trăm, còn phát thông báo đến toàn bộ hệ thống, bấm vào thông báo có thể chuyển đến kênh livestream ngay lập tức, là một lợi khí để tích lũy độ nổi tiếng.

Người tràn vào kênh livestream của Nguyễn Đường lại tặng vọt lần hai.



Bánh trứng gà



Cháo cá

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 5: Đó là bánh trứng của tôi mà

Tổng bộ quân đoàn số 1 của đế quốc Lam Tinh.

"Lý phó quan, anh có một phần chuyển phát nhanh."

Thông tấn khí trong phòng làm việc vang lên, Lý Khải bình tĩnh trả lời: "Được, tôi tới lấy ngay đây." Sau đó bước nhanh khỏi văn phòng. Trên đường có người chào hân, hân đều đáp lại hết, sau đó vào thang máy, bấm tầng một.

Lý Khải là phó quan của thiếu tướng trẻ nhất đế quốc Hạ Vân Sâm, dân gian có câu gác cổng tể tướng ngang hàng thất phẩm, tuy hân là phó quan của Hạ thiếu, hưởng cấp bậc trung tá, mà địa vị trong căn cứ cũng chỉ đứng sau thiếu tướng.

Thang máy "keng" một tiếng mở ra, Lý Khải nhấc chân, xác định xung quanh không có ai rồi mới dám đi tiếp.

Chuyển phát nhanh tinh tể không thể đi thẳng vào tổng bộ của quân đội, hết quầy hàng chuyển phát sẽ được bên bảo vệ nghiệm thu, sau đó sẽ thông báo cho từng cá nhân xuống lấy hàng.

Khi anh lính bảo vệ thấy Lý Khải mặt lạnh đứng ở cửa, không chờ hân mở miệng đã đưa phần chuyển phát nhanh kia qua, "Lý phó quan, đây là chuyển phát nhanh của anh."

"Cảm ơn." Lý Khải gật đầu, nhanh chóng cầm hàng chuyển phát nhanh đi mất.

"Có phải lúc nãy Lý phó quan nở nụ cười đúng không?" Lính bảo vệ nói với đồng bạn của mình, "Hình như đây là lần đầu tiên ông nhận được hàng chuyển phát, vui thế cơ à, chẳng lẽ đang yêu?"

"Xuyt!" Đồng bạn kia sợ hết hồn, cảnh giác nhìn về phía cửa, thấy Lý phó quan đã đi xa, mới thở phào nhẹ nhõm, "Chuyện của cấp trên là

chuyện có thể đem ra bàn tán được sao? Có đạo đức nghề nghiệp không hả!" Nói thì nói thế, mà ông bạn làm ở phòng bảo vệ lâu một chút nở nụ cười trêu chọc, "Nội dung của hàng chuyển phát có đề "thực phẩm", tôi đoán đây hẳn là cơm người yêu làm cho ông ăn, khà khà."

Lý Khải cần hàng chuyển phát nhanh bằng một tay, mang mặt lạnh đi về, thoạt nhìn không khác lúc thường là bao. Trên đường có mấy sĩ quan đi qua, thấy hắn cần đồ chuyển phát, đầu cảm thấy có gì đó không hiện thực. Lý Khải một mình đơn côi, tính tình thì nghiêm túc, nhiều năm làm ở quân bộ như thế, bọn họ chưa từng thấy Lý Khải được nhận hàng chuyển phát nhanh bao giờ.

"Anh mà cũng có chuyển phát nhanh à? Đây là gì vậy?" Đối phương rất giật mình, sau đó chợt nói, "Ồ— là chuyển phát nhanh của thiếu tướng sao? Chắc là quà mà fanboy fangirl tặng thiếu tướng đúng không? Nhưng chẳng phải trước giờ thiếu tướng không nhận hả?"

Lý Khải liếc hắn một cái, đưa tay chặn lại hộp chuyển phát, nhàn nhạt nói: "Là của tôi, có tài liệu để quên ở nhà, quản gia trí năng gửi tới."

Vừa hay lúc này thang máy đã xuống dưới, hắn lập tức tạm biệt đồng đội, đợi đến khi thang máy đóng lại, hắn không kịp đợi mà mở hàng chuyển phát ra, trong đó là một hộp bảo quản trong suốt, một chiếc bánh trứng gà vàng ươm và một phần sốt ngọt nho nhỏ im lặng nằm đó.

Lý Khải, hay còn gọi bay qua tầng trời thấp, nhớ lại vị tươi ngon khi thưởng thức ở trên kênh livestream, không nhận được mà bắt đầu chảy nước miếng.

Bây giờ đang là thời bình, quân bộ cũng rảnh rồi, vì vậy Lý Khải có thêm một sở thích không muốn người khác biết—Lên web livestream Tầm Giang xem phát trực tiếp. Thực ra bình thường hắn đầu xem cơ giáp chiến đấu, hôm nay vào kênh livestream ẩm thực kia đơn thuần là do thấy trên bảng đề cử, không ngờ lại ăn được mỹ thực mình chưa từng được thưởng thức.

Phần chuyển phát nhanh này, chính là một trong ba phần bánh trứng Nguyễn Đường đã gửi đi.

Keng—

Thang máy dừng ở tầng thứ tám, Lý Khải liếc nhìn, không quá chú ý. Mãi đến khi thang máy từ từ mở ra, bên ngoài là bóng dáng của một người đàn ông cao to kiên cường.

"Chào, chào Hạ thiếu!"

Lý Khải ôm hộp bảo quản, làm một nghi lễ quân đội với người đứng ngoài, sau đó trở mắt nhìn đối phương vào thang, nhấn tầng mười hai.

Hắn không nhìn được giấu hộp bảo quản ra sau lưng, cẩn thận dùng khóe mắt nhìn người thanh niên mặc quân trang, sắc mặt vừa nghiêm túc mà lại vừa uể oải.

Hạ Vân Sâm, thiếu tướng trẻ nhất của đế quốc Lam Tinh, năm nay vừa tròn bốn tám tuổi, nhân loại bây giờ ba mươi tuổi thành niên, so với tuổi thọ trung bình lên tới ba trăm mà nói, hắn còn rất rất trẻ. Thể chất và tinh thần lực đều ở cấp SS, sau khi tốt nghiệp trường quân đội liền xông pha ra chiến trường giết địch, lập được chiến công hiển hách, có danh xưng là Chiến Thần đế quốc, tuy tính cách lạnh lùng nghiêm túc, mà không cản trở người khác sùng bái hắn. Nhưng, một người có thể coi là hoàn mỹ như vậy, lại là một kẻ cực kỳ ghét đồ ăn thiên nhiên.

Cửa thang máy khép lại, trong lòng Lý Khải lộp bộp, chỉ có thể cầu nguyện hộp bảo quản không có kẽ hở, không có mùi bay ra, làm thiếu tướng của bọn họ phản cảm. Mà nguyện vọng của hắn có lẽ đã tan theo mây khói, chưa đầy nửa phút, hắn nghe được câu hỏi trầm thấp lạnh lẽo của Hạ Vân Sâm.

"Trên tay cậu cầm cái gì?"

Trán Lý Khải chảy ra một giọt mồ hôi lạnh, sau đó đành hoàng đáp lại: "Báo cáo thiếu tướng, là bánh trứng gà."

"Bánh trứng gà?" Hạ Vân Sâm càng nhăn mày, "Là sản phẩm mới mà hiệp hội đầu bếp đưa tới?"

Những năm gần đây, đế quốc đang tích cực mở rộng đồ ăn thiên nhiên để thay thế cho dịch dinh dưỡng, lúc trước dùng dịch dinh dưỡng là do bắt buộc, loài người vì để chuẩn bị cho cuộc chiến lâu dài mà hi sinh ham muốn ăn uống, mà như thế sẽ khiến tâm trí của con người dần xấu đi, tỉ như hậm hực, tâm trạng không ổn định, dễ tức giận, ngủ không sâu giấc. Bây giờ đã quay về thời kì hòa bình, nhân loại không cần hi sinh ham muốn về phương diện ẩm thực để phục vụ chiến tranh nữa.

Nhưng dưới cái nhìn của Hạ Vân Sâm, đi đâu này vô cùng phí thời gian, thân là chiến sĩ cơ giáp có cả tinh thần lực và thể chất cấp độ S, những dịch dinh dưỡng kia không hề ảnh hưởng đến hấn chút nào. Hơn nữa ngũ giác của hấn nhạy gấp mấy lần người bình thường, vị giác cũng vô cùng mẫn cảm, những món ăn mà hiệp hội đầu bếp tỉ mỉ nghĩ ra, cho vào miệng hấn nhạt như nước ốc, thậm chí còn thấy buồn nôn, còn không bằng uống dịch dinh dưỡng không mùi không vị, ít nhất hấn sẽ không muốn ỏi.

Hơn nữa, nếu chọn nguyên liệu tự nhiên để nấu ăn, quân đội sẽ tốn một lượng nhân lực để mở một nhà ăn, còn phải mất một tiếng để ăn cơm. Đi ngược dòng nước, không tiến ắt lùi, bây giờ bọn họ đã đánh đuổi được kẻ xâm lăng, mà bình chân như vại là chuyện không thể nào.

Nói thì nói thế, nhưng hấn không thể lơ là mất họa từ tâm lý của binh lính và sở thích cá nhân của người khác, tuy hấn không cấm người khác sử dụng nguyên liệu tự nhiên để nấu ăn, nhưng nhất định hấn sẽ không để những thứ như vậy xuất hiện trước mặt mình.

Tuy nhiên vì để tiện bá nguyên liệu tự nhiên, viện khoa học dùng một lượng nhân lực rất lớn để hoàn nguyên thực phẩm thiên nhiên, sau đó còn hợp tác với hiệp hội đầu bếp, thỉnh thoảng sẽ tung ra một sản phẩm mới. Mỗi khi làm ra sản phẩm, bọn họ sẽ gửi một phần cho Hoàng thất và những người quyền quý, nhà họ Hạ tất nhiên cũng có trong danh sách. Chỉ là không ngờ, lần này bọn họ dám đưa tới thẳng quân bộ.

"Ném đi." Lòng mày hắn nhú chặt lại, "Sau này có những thứ như vậy đưa đến, không cần phải hỏi tôi, cậu tự xử lý đi."

"A, nhưng mà..." Lý Khải sững sờ, hình như thiếu tướng có hiểu lần gì đó với phần chuyển phát nhanh này? Ngón tay hắn không tự chủ được bóp chặt lấy hộp bảo quản, "Thiếu tướng, đây là..."

Hộp bảo quản truyền ra tiếng "rắc", tiếng rất rõ trong không gian kín mít của thang máy, mắt hắn nhìn xuống dưới, thấy hộp bảo quản bị pho quan của mình bóp ra một vết nứt, hương vị bay ra từ đây.

Điều lạ nhất là, mùi đồ ăn của lần này khác với những lần trước, không có mùi làm hắn buồn nôn, mà lại là mùi khiến hắn cảm thấy bụng mình trống rỗng.

"Chờ đã." Hắn giơ tay lên, rốt cục đổi ý, "Phần chuyển phát nhanh này tôi nhận."

"A...?" Lý Khải có hơi sững sờ mà nhìn Hạ Vân Sâm.

Ánh mắt không chút nhiệt độ nào của Hạ Vân Sâm nhìn về phía hắn, làm Lý Khải giật mình, lập tức giao hộp bảo quản trong tay ra.

Mắt thấy cửa thang máy đóng lại một lần nữa, cuối cùng Lý Khải cũng nhớ ra mình định nói gì.

"Thiếu tướng, đó là bánh trứng của tôi mà..."

"Tôi..."

Nguyễn Đường cũng không biết một phần bánh trứng mình gửi đi đã bị kẻ khác cướp một cách trắng trợn, sau khi anh ăn cháo xong thì lên giường ngủ trưa, đến ba giờ chiều mới dậy, sau đó bắt đầu nghiên cứu thực đơn buổi tối.

Khoai tây mua lúc trước vẫn còn chất đông. Tuy tủ lạnh có thể giữ tươi, mà để lâu quá cũng không tránh khỏi có bị biến vị, hơn nữa nếu khoai tây mọc mầm, thì không thể ăn nữa.

Nguyễn Đường gõ găm, quyết định lấy khoai tây làm nguyên liệu nấu bữa tối.

Có câu, sáng sớm ăn no, trưa ăn đủ, tối ăn nhẹ, nhưng trong thời đại cuộc sống về đêm càng ngày càng phong phú như bây giờ, ăn tối ít quá cũng không thể làm thỏa mãn những cư dân trên mạng.

Trước mắt anh vẫn chỉ ăn được đồ ăn dễ tiêu hóa, cơm thì loại ra trước tiên, anh lại không muốn húp cháo, chắc chỉ còn mỗi mì.

Sau khi quyết định, Nguyễn Đường lên tài khoản livestream, chuẩn bị rút chút tiền để mua sắm, sau đó kinh ngạc phát hiện, livestream mỗi buổi sáng mà kiếm được một nghìn chín trăm thông dụng.

—Người tương lai quả thực quá đáng yêu!

Tâm trạng Nguyễn Đường rất tốt chuyển hết tiền vào tài khoản chính của mình, sau đó đăng nhập vào khu mua sắm chọn nguyên liệu nấu ăn, vì để báo đáp sự nhiệt tình của khán giả, tối nay anh quyết định làm một món có thịt, ăn không thể thiếu thịt, nhà không thể thiếu trúc, thịt mang đến cho nhân loại một cảm giác hạnh phúc mà không gì có thể thay thế được. Có khoai tây, có thịt, vậy thì cũng quyết định thực đơn tối nay, mì khoai tây thịt bò.

Anh chọn một miếng thịt bụng bò, vừa có gân vừa có mỡ, loại thịt vừa thịt vừa mỡ như vậy ăn sẽ ngon hơn, sau đó liền mua cà rốt, hành tây, bột mì và tương cà.

Nhưng những thứ như quế bì, bát giắc hay rượu gia vị trong khi mua sắm vẫn chưa có, không có gia vị mạnh như thế, anh đành phải lấy tương cà làm gia vị, chắc là cũng không tệ lắm.

Đặt hàng xong không lâu, nguyên liệu đã được chuyển đến cho Nguyễn Đường.

Sau khi sắp xếp gọn gàng dụng cụ trước khi nấu ăn, Nguyễn Đường đeo kính phát sóng lên, chuẩn bị livestream.

Nhưng khi anh mở quang não định vào trang livestream, thì anh chú ý đến một thông báo màu vàng đang lấp lóe, anh nhìn thử, phát hiện ra là tin tức của web. Anh sợ bỏ qua đi đâu gì quan trọng nên vội vàng mở ra.

Thông báo của web có tổng cộng hai cái, một cái là do trước đó Nguyễn Đường đã sử dụng khoai tây làm nguyên liệu nấu ăn nên được lên bảng đề cử, bảng đề cử này mang cho anh không ít người xem.

Tin tức thứ hai là thông báo đăng cấp livestream của anh đã lên level hai. Đăng cấp của kênh livestream và độ nổi tiếng có quan hệ rất lớn, độ nổi tiếng không chỉ có số lượt xem, mà còn có liên quan tới quà tặng.

Tăng cấp với Nguyễn Đường mà nói là một chuyện vô cùng tốt, anh nhớ trong phần hướng dẫn có ghi rõ, khi streamer lên level hai, sẽ mở chế độ follow, mỗi lần streamer phát trực tiếp, những người theo dõi sẽ được nhận được thông báo tương ứng thông qua quang não, là một chức năng rất có lợi cho việc tích lũy độ nổi tiếng.

Nguyễn Đường vô cùng vui vẻ mở kênh livestream: "Chào buổi tối mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay chúng ta sẽ làm món mì khoai tây thịt bò."

Anh vừa mở livestream, một đám khán giả theo dõi anh sau khi nhận được thông báo d ãn dập d ùng tốc độ nhanh nhất tràn vào kênh.

*

Tác giả có lời muốn nói: Lý Khải: Thiếu tướng... Đây là phần thưởng của tôi mà, bánh trứng của tôi chứ QAQ!!

Hạ Vân Sâm: Hả? [Cúi đầu nhìn địa chỉ người gửi, sau đó trả lời phó quan] vợ, tôi.

*Spoil cho mọi người một xúu xúu là đừng tin văn án.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 6: Mì thịt bò khoai tây

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Trong mấy giây ngắn ngủi, số người xem livestream vượt qua bốn chữ số, đồng thời còn đang tăng lên không ngừng.

Nguyễn Đường hơi kinh ngạc, liên tục không nhìn được mà vui vẻ, đây là tình hình tốt hơn không biết bao nhiêu lần hồi anh mới livestream ở kiếp trước. Đương nhiên, dân số của tỉnh tế nhiều hơn mấy trăm triệu người so với thời trái đất, những khán giả xem anh livestream đầu sao cũng chỉ là muối bỏ biển.

Kênh livestream vừa mở, khán giả đã vô cùng phấn khởi bàn tán, bình luận nhanh đến nỗi không nhìn kịp.

[ID72648: Cảm ơn streamer! Bánh trứng cực kì cực kì ngon! Không lên tiếng thì thôi, một tiếng hét khiến người kinh ngạc, Hoa Thủy Tinh chính là niềm yêu quý sâu sắc của tôi!]

[Thất bảo: Hu hu hu bánh trứng vừa mới tới tay, đã bị ông anh tôi cướp mất, tôi chỉ ăn được nửa cái! Xin streamer hôm nay lại yêu tôi thêm lần nữa! Không lên tiếng thì thôi, một tiếng hét khiến người kinh ngạc, Hoa Thủy Tinh chính là niềm yêu quý sâu sắc của tôi!]

[Bay qua tầng trời thấp:... Một cái tôi cũng không ăn được.]

[Bay qua tầng trời thấp: Lần sau streamer gửi đến có thể sử dụng hộp bảo quản chuyên dụng của quân đội không? Để chắc chắn thêm chút nữa, tôi gửi cho cậu.]

Ngoại trừ phản hồi từ ba người trúng thưởng hôm qua ra, những người khác đều bàn xem tối nay sẽ được ăn món gì. Phần lớn những người đó đều đã xem hết video của các lần phát sóng trực tiếp trước, thấy ngay cả loại nguyên liệu mới công bố như khoai tây cũng có thể làm ngon như vậy,

bây giờ bọn họ đã có một niềm tin khá lớn với tay nghề của Nguyễn Đường.

[An nhàn hại chết mèo: Vào kịp rồi! Mì thịt bò khoai tây! Nghe thôi đã thấy ngon!]

[Meo Meo thích ăn cá: Vừa thấy thông báo streamer đang phát trực tiếp là phải vào xem ngay! Nếu streamer mở nhà hàng thì tốt rồi...]

[Ôm cây ôm không nổi: Phải! Cậu streamer mở nhà hàng! Ngày nào cũng cầu!]

[Mật Hạ: Nếu streamer mở nhà hàng, tôi sẽ ghé thăm.]

Từng đóa từng đóa Hoa Thủy Tinh nở bung giữa màn hình, làm Nguyễn Đường không muốn chú ý cũng không được.

"Xin lỗi, tôi vẫn chưa có chứng nhận đầu bếp, không thể mở nhà hàng." Thực ra dù Nguyễn Đường có chứng nhận đầu bếp, anh cũng sẽ không mở nhà hàng, nếu muốn mở thì đời trước anh đã làm đầu bếp cho khách sạn năm sao chứ không chọn làm một blogger ẩm thực bình thường.

Nói trắng ra là, anh nghiên cứu ẩm thực và các phương pháp nấu ăn mới hoàn toàn là để phục vụ dục vọng ăn uống của bản thân, anh cũng không muốn quanh quẩn trong bếp như cha mẹ mình. Bây giờ anh rất hài lòng với việc làm streamer mà mình đã chọn, tính anh vốn lười biếng, đặc biệt là không thích bị ràng buộc, cũng không thích dậy sớm, như hiện tại, muốn dậy lúc nào thì dậy, muốn phát trực tiếp lúc mấy giờ thì phát, vừa nấu cho mình ăn lại còn vừa kiếm được tiền, quả thật tốt đến không thể tốt hơn được nữa.

Nhưng mà về chứng nhận đầu bếp, nếu có cơ hội anh sẽ đi thi để lấy, dù sao cũng là lo trước khỏi họa.

"Được rồi, bây giờ chúng ta sẽ bắt tay làm mì sợi." Nguyễn Đường quyết định không xoắn xuýt đê tài này nữa, anh rửa sạch tay, bắt đầu nấu ăn.

Không bột đổ gột nên h ồ, tinh tế không có mì, nên bây giờ anh phải quay lại quá trình làm mì, dù vậy sẽ khiến thời gian phát trực tiếp dài hơn, nhưng không thể không làm vậy, bởi người xem sẽ chỉ biết mì ngon lại không biết phương pháp làm mì.

Cũng may hầu hết các loại mì đầu dùng bột chưa lên men, không phải đi lên men bột nữa, dẫu sao lên men bột cũng tốn khá nhiều thời gian.

Đầu tiên anh đổ nửa túi bột vào bát tô, sau đó đập một quả trứng gà vào quấy cùng.

Tiếp sau anh c ần một bát nước, thêm một muống muối, chờ muối tan hết, mới từ từ đổ vào tô bột mì, vừa đổ vừa dùng tay vò.

Anh giải thích: "Nước muối có thể làm cho mì có độ dai, chú ý tốc độ đổ nước phải ch ần chậm, đồng thời cũng phải vò mì liên tục, nếu như thiếu nước, mì sẽ rất cứng, mà nếu nhiều nước, mì sẽ bị dính với nhau, cho nên phải chú ý phần này."

[Mê livestream ăn uống không dừng được: Dùng tay không vò mì có vệ sinh không vậy?]

[Ôm cây ôm không nổi: Nè, có thấy streamer vừa rửa tay không? Chê mất vệ sinh đừng có ăn!]

[Mê livestream ăn uống không dừng được: Tui chỉ hỏi một câu thôi mà...]

Nguyễn Đường đổ nước muối vào bột đánh thêm trứng vò thành một vắt mì, nhào t ần hơn mười phút mới dừng: "Nhào đến khi nào vắt mì trơn tay không bị dính là được, mọi người có thể đến xem thử."

[Meo Meo thích ăn: Oa! Sờ dính dính, m ềm m ềm, còn co dãn.]

[Cửu Nguyệt: Phải ha, cảm giác như đang sờ lên mặt, chút nữa thứ này sẽ thành mì sao?]

"Được rồi, bây giờ chúng ta để nguyên nó vài phút, như vậy sẽ dai thêm một chút." Chờ mọi người sờ thử hết, Nguyễn Đường đặt vắt mì vào trong hộp bảo quản, để qua một bên. Trong tình huống không có màng bọc thực phẩm, chỉ có thể xử lý như vậy, mà hộp bảo quản cũng rất kín, có thể có được hiệu quả tương tự.

Nguyễn Đường lấy khoai tây, cà rốt và hành tây, gọt vỏ rồi cắt thành khối nhỏ.

Tuy khăn giả ở đây đều đã xem anh gọt vỏ khoai tây, mà lúc nhìn lại vẫn thấy thán kì như cũ, không nhìn được mà thán phục không ngớt.

[Mỗi ngày đều cày sấp mặt: Streamer thật lợi hại QAQ lần trước tôi coi lại video cũng định làm thử, kết quả cắt luôn vào tay...]

[Thất bảo: Tôi cũng vậy TAT]

Nguyễn Đường không nhìn được cười, an ủi nói: "Dùng dao không quen, thì lúc luyện tập không cần phải nhanh, đầu tiên cứ từ từ đã, quen rồi mới tăng tốc."

Bây giờ anh đang xử lý hành tây, vị của hành hắc và có mùi hăng, lúc lột vỏ ra bên trong lại có màu khá đẹp, bởi vậy có nhiều người không nhìn được mà lại gần, muốn nhìn rõ động tác của anh.

Lúc cắt ra sẽ nở đẹp như hoa sao? Nghĩ như thế, bọn họ đều có chút kích động, mắt ai cũng mở lớn — sau đó bị mùi hăng kích thích của hành tây xông lên mặt.

[Ôm cây ôm không nổi: A — — Mắt tôi!]

[Meo Meo thích ăn cá: A a a sao vậy trời ơi! Mắt tôi đau quá, chảy nước mắt hoài vậy QAQ...]

"Hành tây có tính chất khá kích thích, mọi người chú ý nhớ giữ khoảng cách, lúc quan sát đừng đứng gần quá." Nguyễn Đường bất đắc dĩ mở miệng, mà cũng không nhìn được cười cười.

Hai khán giả này vẫn luôn ủng hộ từ ngày đầu anh phát trực tiếp, anh nhớ, cũng biết hai tên này đảm nhận vai hề, vừa tham ăn, xong còn nhanh nhẩu đoảng, không biết bao lần gây chuyện dở khóc dở cười.

"Hai người các cậu, sao lại không biết rút kinh nghiệm?"

Khóe môi anh hơi cong lên, nhẹ nhàng lắc đầu, dù không nhìn thấy khuôn mặt của anh, mọi người cũng bị giọng điệu cứng chỉ đầu của anh làm cho đỏ hết cả mặt.

[Tinh hà xa xôi: Ủa sao vậy trời ơi, hình như tim tôi vừa ngừng một phát?]

[Phong cảnh nơi quê cũ: Không sao, tôi đây còn muốn kết hôn với streamer này.]

[Ôm cây ôm không nổi: Người đâu! Mau đem hai kẻ này kéo ra ngoài, rõ ràng streamer là của tôi! (#'')]

[Meo Meo thích ăn cá: Có cảm giác như lỗ tai cũng phải mang thai...]

Từng cái từng cái comment nhanh chóng vượt xa phạm vi của chủ đề chính, dấn dáp trên Nguyễn Đường. Nguyễn Đường chỉ coi như không thấy mấy câu trên đó, làm nóng chảo, sau đó cho khoai tây, cà rốt và hành tây cắt miếng vào xào sơ, mùi vị bay ra ngoài rất nhanh.

[Thất bảo: (ノ ∇ ヽ) Thơm quá ~~]

[Trong suốt lấp lánh: (´ ͡´) Chảy nước miếng rồi.]

Nguyễn Đường chỉnh nhiệt độ đun nãy sang nhiệt độ thấp, bắt đầu xử lý thịt bò.

Anh cắt miếng thịt bò, để vào nãy, chọn sang nhiệt độ cao, đợi đến khi bọt máu hoàn toàn tiết ra hết, anh mới vớt thịt để ra ngoài.

Chờ hơi nước dần bay khỏi thịt bò, Nguyễn Đường cũng đem nó bỏ vào chảo dầu, xào sơ với lửa lớn, để mùi càng thêm nồng.

Sau khi tất cả các nguyên liệu đã được xào sơ qua, Nguyễn Đường đổ vào n ồi một lượng nước lớn, mãi đến khi nước ngập quá nguyên liệu có trong n ồi.

"Bây giờ chúng ta có thể thêm tương cà làm gia vị." Đ ồ ăn của thế giới đầu thông qua công nghệ cao hoàn nguyên lại, ít chất phụ gia hơn hẳn thời kì trái đất, mùi vị cũng n ồng nặc nguyên chất hơn rất nhiều, đi ều này cũng là lí do vì sao trong trường hợp thiếu gia vị anh cũng chỉ chọn mỗi tương cà.

Đợi đến khi nước sôi hoàn toàn, li ền vớt hết bọt trên bề mặt, chuyển sang nhiệt độ thấp để h ần từ từ.

Xử lí xong những thứ đó, vắt mì bên kia cũng đã được r ồi.

Anh vừa mở hộp bảo quản, lấy cục bột đã nằm g ần hai mươi phút ra ngoài, dùng dao xắt ra một đoạn, vò thành sợi mì.

Anh khá thích mì sợi, cho nên anh làm rất tỉ mỉ. Hai tay kéo dài dây bột, đến khi dang rộng tay hết cỡ r ồi lại thu vào, thu xong lại kéo ra, sau nhiều lần như vậy, sợi bột to ban đầu đã biến thành rất nhiều sợi mì mỏng.

[Meo Meo thích ăn cá: Trời ơi, streamer cứ như đang làm ảo thuật vậy!"]

[Trong suốt lấp lánh: Quá th ần kì!]

Nguyễn Đường rửa sạch n ồi vừa luộc thịt, đổ đầy nước r ồi lại để lên bếp li ền nữa, sau đó thả mì đã được kéo vào trong.

"Mì chín rất nhanh, nếu muốn ăn dai một chút, thì nước vừa sôi là vớt ra ngay, còn nếu ăn m ềm, thì để sôi thêm lúc nữa."

Thừa dịp nấu mì, Nguyễn Đường làm nước dùng, chỉ đơn giản là nước nóng thêm muối, dù sao vị ngọt của canh cũng do khoai tây và thịt bò. Anh không định làm nước dùng chân chính, nguyên nhân chính là món ăn li ền

này đã đủ nguyên liệu, nếu dùng nước canh thật sẽ bị giọng khách át giọng chủ.

Chờ sợi mì chín đến độ, anh liền vớt mì bỏ vào tô nước dùng pha sẵn.

"Chúng ta nếm thử xem khoai tây hầm thịt bò thế nào rồi." Nói, Nguyễn Đường mở vung xoong nhỏ mình dùng để hầm thịt, dùng đũa thử một chút, xác nhận thịt bò đã đủ mềm, mới tăng nhiệt độ lên, tiến hành quá trình bay hơi.

Chờ thịt bò hầm khoai tây được mang ra khỏi nồi, mùi thơm nồng tràn ra, làm mọi người thèm chảy cả nước miếng, hận không thể nhào lên ăn hết cho sướng miệng.

Nguyễn Đường múc một thìa lớn thịt bò hầm khoai tây ra rưới lên mì, "Được rồi, bây giờ mọi người có thể nếm thử."

Khán giả trong kênh trực tiếp không nhịn nổi nữa bắt đầu nhào đến bên bát mì hấp dẫn kia.

[Ôm cây ôm không nổi: Ngón quá! Sao lại ngon như vậy hả trời a a a a a!]

[Meo Meo thích ăn cá: Mẹ tui hỏi tui sao tự dưng lại khóc...]

[Bay qua tầng trời thấp: Thực sự rất rất ngon!!!]

[Cửu Nguyệt: Tôi chưa bao giờ ăn thứ gì mà lại ngon như vậy! QAQ]

[Phong hoa tuyết nguyệt: Hỏi thần streamer, hôm nay có phần thưởng không vậy...?]

Món mì thịt bò khoai tây này có thể nói là đủ sắc đủ vị, thịt bò thơm không nói nhiều, hít một hơi cũng khiến người nhỏ nước miếng tí tách. Khoai tây vàng óng được hầm nát, thịt cũng chỉ là những miếng nho nhỏ mềm mại ngập sốt, tương cà màu đỏ sậm rưới lên mì và thịt bò, dưới ánh đèn chiếu xuống, dường như cả bát mì đều tỏa ra ánh sáng mời gọi.

Mà ăn một miếng, vị đầu tiên cảm nhận được là thịt bò không tanh dù chỉ một chút, trái lại lại rất thơm rất tươi, răng vừa chạm đến khoai tây mềm nát, cả cà rốt cũng nát, mang theo vị ngọt và vị thanh thuần tự nhiên không chất phụ gia, vừa vào miệng đã trượt xuống cổ họng. Cuối cùng là mì, mì khá dai, có chút dính răng, nhai xuống nuốt xuống còn có thể dùng lưỡi cuốn quanh một vòng trong miệng, chỉ vậy cũng khiến người khác phải say mê.

Những nguyên liệu đó ở trên mạng cũng chỉ đáng giá mấy trăm nghìn thông dụng, bắt tay vào làm cũng không tốn quá nhiều thời gian, lại còn ngon hơn nhà hàng hạng sang, khiến mọi người phục streamer sát đất.

[Mật Hạ: Ngon! Chôn Pháo Hoa Năm Màu, nổ trước mặt streamer!]

Mật Hạ lúc nào cũng tặng quà không tiếc tay lần này tặng nguyên một Pháo Hoa Năm màu, thoát nhìn hết sức hài lòng với món mì thịt bò khoai tây.

Pháo Hoa Năm màu vừa được tặng, trang đầu của web stream cũng phát thông báo: "Người sử dụng Mật Hạ tặng streamer một Pháo Hoa Năm Màu, nhanh đến kênh livestream để nhật thủy tinh nào!"

Nhưng những khán giả bị hấp dẫn bấm vào liên bị mùi thơm nức làm cho chấn động, ngay cả thủy tinh trên đất cũng chẳng thềm nhật, tranh nhau lao về phía bát mì đang tỏa ra hương thơm hấp dẫn kia.

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: Ủây, cái gì đây? Sao lại thơm thế?]

[Tâm nhi: Ngon quá!!!!]

[A mệt mỏi: Chuyện gì đang xảy ra vậy? Rốt cục cũng có đầu bếp của nhà hàng năm sao mở livestream tạo phúc cho dân trên mạng ư?!]

Khán giả mới tới bị mỹ thực hấp dẫn tấn công, sôi nổi thảo luận.

"Hôm nay cũng chọn ra ba vị khán giả may mắn, tặng mỗi người một phần mì thịt bò khoai tây, nhưng mọi người nhớ là sau khi nhận được

chuyển phát phải ăn ngay, không thì mì sẽ dính với nhau, ăn không còn ngon nữa." Nguyễn Đường bị những khán giả đáng yêu này làm cho phải bật cười.

[Meo Meo thích ăn cá: Tặng năm đóa Hoa Thủy Tinh, cầu thần May Mắn để ý tới tui!!]

[Ôm cây ôm không nổi: Dâng lên tiêng thưởng tháng này, quỳ cầu trúng thưởng!]

[Mỗi ngày phải trực đêm trên mạng: Xem như thương cho tôi mỗi ngày để phải tặng ca, quỳ cầu trúng thưởng!]

Dưới những bông Hoa Thủy Tinh nở rộ và bình luận lút nhút, Nguyễn Đường mở chức năng nhận thưởng, chọn ra ba khán giả may mắn.

"Chúc mừng Mật Hạ, mỗi ngày phải trực đêm trên mạng và bay qua tầng trời thấp, xin chú ý kiểm tra và nhận."

*

Tác giả có lời muốn nói: Lý Khải: Rốt cục cái số vận năm chơi không bao giờ trúng thưởng cũng thoát khỏi người tôi rồi!!

Hạ Vân Sâm [mỉm cười]: Ngây thơ.

(Đồng đội [Lý Khải] đã login, xin hãy đối xử tử tế với chó FA.)



Mì thịt bò khoai tây

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 7: Liên tiếp gặp may

Ba phần chuyển phát được gửi đi nhanh chóng, Nguyễn Đường chậm rãi xoay người, vừa đếm số tiền đang dâng lên nhanh thật nhanh trong tài khoản, vừa vui vẻ ăn mì thịt bò khoai tây.

Món ăn có thêm mùi tiền này, vốn dĩ đã ngon nay lại càng ngon hơn.

Anh không có thói quen lướt tinh vông, thêm vào cơ thể vẫn còn yếu, cần nghỉ ngơi nhiều, bởi vậy đi ngủ rất sớm, cũng vì thế mà bỏ qua một phần tin nhỏ nhỏ khá hot liên quan đến bản thân.

Bảy giờ tối tinh tế, chính là thời gian mà người dân lên mạng nhiều nhất.

Lúc này một bài đăng trên weibo đã hấp dẫn sự chú ý của mọi người.

"Hạ Di V: Mì thịt bò khoai tây vô cùng ngon [ảnh][ảnh][link], và món cá ngon nhất tôi từng biết [link]."

...Nữ thần tung lời phê bình ẩm thực mới rồi!

Khâu Lâm là một kẻ tham ăn tiêu chuẩn, dù gia cảnh nhà cô khá giả, bình thường chỉ uống dịch dinh dưỡng, nhưng cũng không ảnh hưởng đến khát vọng với ẩm thực tự nhiên. Dịch dinh dưỡng không mùi không vị làm sao có thể so sánh cùng, livestream ẩm thực khiến cô có thể thưởng thức đồ ăn ngon mà không phải tốn một xu, từ lúc bắt đầu thử, cô đã rơi vào lưới tình với ẩm thực tự nhiên.

Cô follow rất nhiều streamer ẩm thực, cũng cùng bọn họ đi nếm thử món ăn của các nhà hàng hạng sao, dù chỉ là dữ liệu bao trùm, nhưng cũng khiến cô biến thành nửa "giáo sư nguyên liệu thiên nhiên", chỉ là có đi bao nhiêu nhà hàng, cũng ăn không ít món, tuy nhiên cô luôn cảm thấy thiếu thứ gì đó.

Nhưng cô chỉ cần nói suy nghĩ của mình ra, sẽ bị người khác dè bieu, nói là uống nhiều dịch dinh dưỡng quá, vị giác cũng héo mòn. Mãi đến khi cô follow weibo của Hạ Di, mới thở phào một cái.

Không chỉ có mình cô thấy vậy, ngay cả bông hoa đế quốc cũng thấy thế mà!

Hạ Di được mọi người gọi là bông hoa đế quốc không chỉ bởi có vẻ ngoài xuất chúng, mà tài năng của cô cũng đứng đầu toàn quốc. Càng không kể đến gia tộc, quan hệ khổng lồ, cùng tính tình thẳng thắn kia.

Hạ Di là con gái của đại sư cơ giáp Hạ Sâm, kế thừa tài năng và kỹ thuật của cha mình một cách hoàn mỹ, tuổi còn trẻ mà đã có thể chế tạo ra cơ giáp cấp S, có thể gọi đây là nhân tài tinh anh đỉnh cao đế quốc. Những năm này, bởi vị hôn phu Bạch Triệt của cô làm phó viện trưởng của viện khoa học, nên thỉnh thoảng cô cũng sẽ chia sẻ những suy nghĩ, đánh giá của bản thân về nguyên liệu nấu ăn tự nhiên.

Bởi hoàn cảnh gia đình cho phép, cô cũng rất hay đến những nhà hàng sang trọng, khẩu vị kén chọn, ngôn từ sắc bén, thường xuyên đưa ra những lời bình cho từng nhà hàng một trên weibo, khen thì ít, chê nhiều hơn, hết lần này đến lần khác đều nói đúng vào trọng tâm, thành ra không ai có thể phản bác được, bởi vậy rất nhiều nhà hàng cao cấp vừa yêu vừa hận cô.

Mà cộng đồng mạng khá yêu thích lời bình của cô, cho tới bây giờ, cô đã là một nhà phê bình ẩm thực sở hữu mười triệu fan hâm mộ.

Nhưng ngày hôm nay, Hạ Di vốn khắt khe lại khen lấy khen để hai món ăn này, hơn nữa còn là khoai tây mà viện khoa học mới công bố, và một món làm cùng với thịt bò có tên là "mì" từ trước đến giờ chưa ai thấy, càng ngạc nhiên hơn là có món cá nổi tiếng khó ăn khó làm, khiến người khác còn tưởng nữ thần bị hack acc.

Nghĩ như thế, Khâu Lân vẫn không nén nổi lòng hiếu kỳ bấm vào đường link.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay chúng ta sẽ làm cháo cá và bánh trứng..."

So với những streamer nổi tiếng mà cô follow, kênh livestream này phải nói là có lượng người xem cực ít, cô có hơi nhàm chán mà nằm sấp trên bàn bên, chống cằm nhìn động tác của streamer.

Streamer lấy cá một cách bình thường, đặt lên thớt một cách bình thường, cứa dao một cách bình thường... Anh ta đang làm gì vậy?!

Cô sợ đến mức nhảy dựng lên, nhớ lại cảnh con cá bị mổ bụng móc ruột, dạ dày không kìm nổi mà thất lại. Không đành lòng nhìn cảnh cá bị hành hạ đến chết nữa, cô cau mày, kéo video về sau một đoạn.

Loại ngược đãi cu ồng thế này có thể làm ra món ngon được sao? Cô hung tợn nghĩ, chắc chắn mình sẽ không ăn một miếng nào được làm từ con cá bị đối xử một cách ác độc! Vì tình yêu và hòa bình!

"... Mọi người nếm thử cháo cá đi, vừa ăn bánh trứng xong, uống một bát cháo sẽ có tác dụng thải dầu, rất thoải mái."

Cá tanh hôi và có cách làm biến thái vậy sẽ có mùi vị thế nào...?

Biểu cảm của Khâu Lâm đột nhiên đọng lại trên mặt.

Theo động tác mở vung xoong của streamer, trong kênh livestream lập tức tràn ra một mùi thơm nồng nặc, hơi nước màu trắng nóng bốc lên, mùi gạo thơm lẫn mùi thịt, khá ngon, mà không thấy tanh dù chỉ một chút.

Cô không khỏi nuốt xuống nguyên một miệng nước bọt

Sau đó run rẩy cứa lấy thìa hướng về bát cháo cá, nhanh chóng đi ngược lại lời thề vì tình yêu vì hòa bình.

"Thơm quá!"

Sau khoảng một tiếng, bình luận dưới bài đăng đột nhiên bùng nổ.

[CC:!!!! Mẹ tôi hỏi tôi sao tự nhiên lại khóc khi xem video!]

[Tiền vàng rơi xuống: Hình như... Vừa nãy tôi điên rồi, tuy những thứ đó không nuốt được, mà tôi cứ nhét vào miệng không ngừng...]

[Hai tháng rưỡi: Lâu trên như thế là còn bình thường? Ngay cả cái nấu cháo kia tôi còn liếm một vòng cơ mà...]

[Mặt gia Tiểu Tuyên: Tay nghề của streamer cực tốt! Follow!]

[Tiền vàng rơi xuống: Follow +1, streamer này quả thực như thần! Trước đây chưa ai làm mì sợi, khi nào thì hiệp hội đầu bếp có nhân tài như thế! Có phải là đầu bếp năm sao được bồi dưỡng bí mật?!]

Khi bọn họ đang đoán già đoán non thân phận của streamer mới toanh này, thậm chí còn nghĩ rằng đây là vũ khí bí mật của hiệp hội đầu bếp, những người thuộc hiệp hội cũng đang cau mày nhìn bài đăng này.

Nhưng khác hẳn với cảm xúc kích động vui mừng của cộng đồng mạng, biểu cảm của bọn họ vô cùng nghiêm túc.

"Vất vả lắm chúng ta mới nghiên cứu được cách chế biến đúng chuẩn của khoai tây, lại bị kẻ khác cướp công trước! Hơn nữa cách làm còn cao cấp hơn của chúng ta! Các cậu nghĩ sao?" Người đàn ông trung niên ngẩng đầu tiên trầm mặt, râu quai nón rậm rạp làm khuôn mặt càng trở nên tối tăm.

Ánh mắt hắn quét quanh căn phòng một vòng, thấy mọi người cúi đầu không dám lên tiếng, không nhịn được lạnh giọng nói: "Thiệt cho các người được xưng là những đầu bếp ưu tú nhất đế quốc... Ha, nhận một lượng tài chính nghiên cứu lớn của hiệp hội, nhưng còn chẳng sánh bằng một thằng nhóc vất mũi chưa sạch không biết chui từ đâu ra! Ưu tú! Quả thực hết sức ưu tú!"

Hai tay hắn vỗ bàn thật mạnh, bộ ria mép bởi giận dữ mà hơi run rẩy: "Ngày mai bên viện khoa học sẽ tung ra một loại thực phẩm mới, đó chính

là cơ hội cho chúng ta! Trong một tuần, hoặc là các cậu cho tôi một kết quả thỏa mãn, hoặc là..."

"Đề hắn dừng livestream lại!"

Cùng lúc đó, tổng bộ của quân đoàn số 1 cũng nhận thêm được một phần chuyển phát nữa của Lý phó quan.

Lần này Lý Khải khôn ra rồi, hắn vừa nhận chuyển phát từ trên tay bảo vệ xong, liền vào ngay phòng tiếp khách ở tầng hai. Bình thường rất ít người đến quân bộ, cho nên phòng tiếp khách biến luôn thành phòng nghỉ của bọn họ. Buổi trưa thỉnh thoảng sẽ có binh lính được người nhà gửi đồ ăn thiên nhiên đến đây ăn, vừa nói chuyện với nhau, vừa chia sẻ đồ ăn.

Bây giờ đã qua giờ cơm từ lâu, tất cả binh lính đều đã đi huấn luyện, cả quân bộ chỉ còn mình hắn đi dạo. Thiếu tướng ghét mùi đồ ăn thiên nhiên, cho nên tuyệt đối sẽ không đến nơi này, hắn ở đây tiêu diệt đồ được thưởng, đi dạo một vòng rồi quay về là hoàn mỹ.

Nghĩ như thế, trên mặt Lý Khải không khỏi nở một nụ cười, bước chân cũng nhanh hơn mấy phần.

Hắn ôm hộp bảo quản, tay phải mở cửa, kéo ra phía ngoài.

Một mùi thơm nồng nặc bay đến, hắn ngẩng đầu lên, Hạ thiếu ngẩng trước bàn hội nghị, quay về phía hắn, ánh mắt sắc như ưng.

Hai tay Lý Khải run một cái, phản xạ có điều kiện định nhận lỗi, rồi lại thoáng nhìn hộp đồ ăn lớn đặt trước mặt thiếu tướng.

Trên hộp cơm in một đóa hồng bằng kim loại màu hồng nhạt, đó chính là logo của nhà hàng cao cấp nhất đế quốc. Trong nhà hàng này tất cả đầu bếp đều là đầu bếp ba sao trở lên, trang trí vô cùng xa hoa, dù ăn một bữa cơm rẻ nhất trong đó, cũng phải dùng mất nửa tháng tiền lương của hắn,

nói chỉ chỗ này chỉ mở cho hoàng thất và người quyền quý, người bình thường có nhiều tiền cũng khó mà vào để thưởng thức.

Nhưng món ăn có thể nói là xoa hoa tinh xảo như thế, lòng mày Hạ Vân Sâm vẫn cứ nhăn lại, nhìn kĩ, gương mặt lạnh lùng kia còn có chút tái nhợt.

"Thiếu tướng!"

Lý Khải kêu một tiếng, lập tức xông tới đóng nắp hộp cơm, mở máy thông khí trong phòng lên mức cao nhất, hòng xóa hết mùi thức ăn còn bám lại. Làm xong những việc đó, hắn mới quay đầu lại, có chút bận tâm nhìn Hạ Vân Sâm.

Làm phó quan mười mấy năm cho hắn, Lý Khải còn hiểu Hạ Vân Sâm hơn bản thân mình.

Thiếu tướng chưa bao giờ đồng ý để người khác mang đồ ăn thiên nhiên đến trước mặt mình, bài xích đồ ăn thiên nhiên phải nói là ở mức độ khủng bố, không biết bao nhiêu người chê hắn không có tình người, lại còn vô cùng bá đạo.

Nhưng Lý Khải biết, không phải thiếu tướng không có tình người, mà những thứ này, không khác gì độc dược với hắn.

Nếu chỉ đơn thuần là chứng kén ăn còn đỡ, tình trạng của thiếu tướng có điểm khác biệt, ngoại trừ ngũ giác cực mạnh, không chỉ cảm nhận được gia vị và mùi lạ chưa trừ sạch, chuyện phiền hơn là cơ thể hắn sẽ sản sinh phản ứng bài xích.

Nếu như đang ở trên chiến trường, tình huống như thế cũng đủ để lấy mạng hắn!

Huống hồ hắn còn là Chiến Thần đế quốc, trên lưng có vinh dự, không thể có loại nhược điểm vừa trí mạng vừa ngu ngốc như vậy.

Cho tới bây giờ, thiếu tướng giấu phần nhược điểm này đi rất tốt, không để ai biết, dù có biết cũng sẽ không dám hé miệng.

Chỉ là Lý Khải không ngờ, Hạ thiếu tướng né đồ ăn thiên nhiên như né tà, lại đột nhiên muốn nếm thử?

Hạ Vân Sâm thoát khỏi trạng thái khó chịu cực điểm, mặt cũng dần hết nhợt nhạt, khôi phục lại trạng thái bình thường, chỉ là lông mày vẫn cứ nhăn.

Hắn chậm rãi mở miệng: "Bánh trứng gà ngày hôm qua, tôi không có cảm giác này."

Lý Khải hiểu ngay lập tức. Bánh trứng gà ngày hôm qua không hiểu vì lý do gì mà thiếu tướng không hề bài xích nó, chắc hẳn thiếu tướng nghĩ mình đã có thể ăn được đồ ăn thiên nhiên, cho nên hôm nay cố ý đặt một phần cơm của nhà hàng cao cấp, muốn thử một chút.

Nhưng rất hiển nhiên, hắn thất bại.

... Có lẽ, chỉ có đồ ăn của streamer kia là có thể.

Lý Khải thầm nghĩ, dù hắn không phải là người có khẩu vị nhạy cảm, nhưng cũng cảm nhận được đồ ăn mà streamer làm ra khác với những đầu bếp khác. E rằng, đây chính là người đến để giải cứu thiếu tướng của bọn họ?

Hắn nắm chặt phần chuyển phát nhanh trong tay, mì thịt bò khoai tây trong phút chốc biến thành thuốc hay cứu thiếu tướng, nặng cả nghìn cân.

Dường như Hạ Vân Sâm đã chấp nhận sự thực, nói sang chuyện khác: "Hôm qua tôi có hỏi qua, phần bánh trứng tôi lấy của cậu không phải do hiệp hội đầu bếp đưa tới, là tôi hiểu nhầm, xin lỗi, cậu mua hết bao nhiêu tiền, tôi chuyển khoản cho cậu."

"Thiếu tướng, tôi không cần tiền!" Lý Khải nói, "Bánh trứng kia cũng không phải do tôi bỏ tiền ra mua, nếu thiếu tướng thích, ngài ăn là được rồi."

Qua nhiều năm như thế, thiếu tướng lúc nào cũng coi binh lính trong quân đoàn làm anh em để đối xử, bên ngoài nghiêm túc thận trọng, thậm chí còn có phần nghiêm khắc, không biết có bao nhiêu lính mới bị hấn dọa cho không dám thở mạnh. Nhưng ở chung lâu, thiếu tướng là người như thế nào, trong lòng bọn họ cũng hiểu rõ.

Không dùng tốt thí, không dùng đội cảm tử, mỗi một trận đánh đều làm gương cho binh sĩ, bao lần chuyển bại thành thắng, gốc rễ của nó chính là suy nghĩ tuyệt đối không bỏ lại một binh sĩ nào trên chiến trường.

Có người tàn tật, xuất ngũ, sinh hoạt khó khăn, thiếu tướng vẫn luôn giúp đỡ, chỉ muốn cho tất cả tướng sĩ hi sinh vì đất nước có được một cuộc sống xứng đáng.

Thiếu tướng đối tốt với bọn họ, kì thực bọn họ vẫn luôn nhớ.

Hắn để mì thịt bò khoai tây lên trước mặt thiếu tướng, cũng không sợ bị phạt, nói tiếp: "Kì thực ngày hôm nay cũng có, đều là do một người làm. Ngài có muốn thử phần mì thịt bò khoai tây này không? Biết đâu có thể..."

Hắn cẩn thận quan sát sắc mặt Hạ Vân Sâm, từ từ mở nắp hộp bảo quản, chỉ cần thiếu tướng lộ ra biểu cảm không đúng, hắn sẽ lập tức đóng hộp lại.

Thế nhưng đến tận khi hắn mở toàn bộ nắp hộp, thiếu tướng cũng không có phản ứng đặc biệt nào, thậm chí sắc mặt còn hồng hào thêm một chút.

Hắn đưa đĩa đến: "Ngài nếm thử?"

Hạ Vân Sâm không từ chối. Đây là lần đầu tiên hắn có cảm giác như vậy, không, tính cả bánh trứng ngày hôm qua thì là lần thứ hai.

Mùi vị của nguyên liệu tự nhiên hoàn toàn bị mùi hương nồng nàn xóa tan, cơ thể hắn không cảm nhận được ham muốn bài xích, trái lại lại thấy tràn ngập sức mạnh. Đã quen với dịch dinh dưỡng không mùi không vị, đột nhiên đối mặt với món ăn có hương vị tuyệt đỉnh thế này, thậm chí hắn còn có cảm xúc luống cuống.

Hắn gấp một đĩa mì lên, nước sốt sền sệt màu đỏ nâu chảy dọc theo sợi mì, bị hắn nhét hết vào miệng, hương vị bùng nổ ngay đầu lưỡi.

Hóa ra đồ ăn chạm vào đầu lưỡi là cảm giác thế này.

"Tôi có thể hỏi... Ai làm món này sao?"

Hạ Vân Sâm chỉ ăn hai đĩa mì đã để xuống, đẩy về cho Lý Khải. Trong suy nghĩ của hắn, không nằm trong hiệp hội đầu bếp, đối phương lại đưa đồ ăn cho Lý Khải hai ngày liên tiếp, thì chắc hắn là người nhà của Lý Khải.

Nhưng Lý Khải sờ sờ sau gáy, trên mặt cũng có một nụ cười lúng túng: "Là... Một streamer trên tinh võng."

Lông mày Hạ Vân Sâm run lên: "Streamer tinh võng?" Ánh mắt hắn rơi xuống người Lý Khải, "Xem ra phải suy nghĩ thêm một chút, có phải nhiệm vụ tôi giao cho cậu ít quá."

"Không, không phải... Đây là sự sắp đặt của duyên phận." Lý Khải vội vã cười giảng hòa, "Không thì sao tôi có thể biết được streamer này, đem người giới thiệu cho ngài được?"

"Ngài xem thử, có thể... Phạt nhẹ một chút được hay không?"

Hạ Vân Sâm cười mà tựa không cười nói: "Lần sau không được lấy cớ này nữa."

"Được được được!" Được tha một cách dễ dàng đến bất ngờ, trong lòng Lý Khải thoải mái, mở tinh võng ra, chia sẻ đường link trang trực tiếp của streamer cho hắn: "Chính là streamer này, Nguyễn Đường, số kênh là R21314."

Nguyễn Đường.

Hạ Vân Sâm nhẹ nhàng gật đầu.

Tối hôm đó, kênh livestream của Nguyễn Đường có lượt follow tăng vọt, vô số người chen chúc đến, dù là vì mỹ thực, hay là trong lòng có ý xấu, tất cả đều bị nhấn chìm trong đoàn quân người hâm mộ, không hình không bóng.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 8: Tiêu long bao tôm

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Nguyễn Đường cũng không biết tối qua đã xảy ra chuyện gì, anh ngủ rất lâu, vừa mở mắt bụng đã sôi sùng sục. Anh xoa bụng, không khỏi nhớ đến đồ ăn sáng muôn màu muôn vẻ của kiếp trước, bây giờ đặt một phần ăn sáng, sau đó gà gật thêm một lúc, đó mới chính là thiên đường giữa trần gian.

"... Không được, mình phải dậy để phát trực tiếp."

Nguyễn Đường nhỏ giọng lầm bầm, ôm chần lăn trên giường hai vòng, sau mới chậm chạp ngẩng dậy.

Anh quen thuộc mở quang não, vào khu mua sắm lượn một vòng. Kể từ khi biết viện khoa học sẽ bắt ngờ tung ra sản phẩm mới, anh liền có thói quen này, chỉ sợ bỏ qua món gì ngon.

Viện khoa học mới tung ra khoai tây mấy ngày trước, anh tưởng sẽ không có thêm thực phẩm mới, nhưng đang lướt thì đột nhiên có thứ gì đó màu xanh sượt qua mắt.

"!!!" Đôi mắt Nguyễn Đường đột ngột mở lớn, kéo vèترang đầu, mỉm cười vui mừng.

Là tôm!!

Tôm là nguyên liệu mà Nguyễn Đường thích ăn nhất, dù là chiên hay hấp, nấu canh, xào, đều có từng hương vị khác nhau. Tôm là nguyên liệu khó bị át vị, dù có dùng biện pháp nào để nấu nướng, đều không thể giấu đi hương thơm của tôm, là một loại thực phẩm có nấu ra sao đều thấy ngon.

Nhìn con tôm tươi sống kia, trong đầu Nguyễn Đường lập tức vẽ ra mấy trăm phương pháp chế biến... Tôm chiên, tôm rang, tôm rang cay, tôm rang muối, tôm sốt bóc vỏ, tôm say rượu, tôm tẩm bột chiên xù, dưa chuột cuộn tôm, tôm hấp dứa, tôm thịt rim coca, tôm xiên kiểu Mỹ...

Chỉ vừa nghĩ thôi, anh không nhịn được mà chảy nước miếng. Nhưng anh bình tĩnh lại rất nhanh, bây giờ anh vẫn chưa thể ăn những món nặng vị nhiều đâu, hơn nữa hiện tại chưa đến giờ cơm trưa, chỉ nên ăn món nào thanh đạm thôi.

Nguyễn Đường do dự mất vài giây, liền quyết định làm tiểu long bao tôm.

Tiểu long bao là món ăn vặt truyền thống ở quê anh, một chiếc nho nhỏ, cắn một cái, nước sốt đậm đặc thơm lừng nổ tung trong cổ họng, lại thêm một đĩa dấm ớt, bên cạnh có một bát canh cá nhỏ, quả thực là hương vị của thiên tiên.

Nhưng muốn làm tiểu long bao phải có lòng hấp, trong nhà anh nhất định không có thứ này, cho nên anh phải lên khu mua sắm tìm thử. Nếu không có lòng hấp, e là hôm nay không thể làm tiểu long bao.

May mà trong khu mua sắm, đột nhiên cần thiết khi nấu nướng đều có đủ, hầu hết là do viện khoa học hoàn nguyên từ tài liệu cổ, nhưng có rất nhiều dụng cụ làm bếp bọn họ vẫn chưa tìm ra cách dùng, cho nên có giá rất rẻ, lời giới thiệu cũng chỉ viết đơn giản "Dụng cụ làm bếp hoàn nguyên, không rõ công dụng."

Nguyễn Đường dạo một vòng quanh khu đột nhiên nhà bếp, bởi tài khoản có hạn, chỉ có thể mua trước một cái lòng hấp, chày cán bột và máy xay sinh tố.

Ngoài ra, anh còn mua thêm thịt chân giò, da heo, tôm tươi và một ít gia vị đi kèm, thêm nữa là thật nhiều hộp bảo quản, đều dùng chuyển phát nhanh tinh tế gửi đến tận nhà.

Trong lúc chờ hàng giao đến, Nguyễn Đường nằm trên ghế salon ngoài phòng khách, trong tay ôm cốc sữa bò mà quán gia trí năng đã làm nóng, nhấp nhẹ một ngụm, nhìn quán gia trí năng Tiểu Bạch cần cù chăm chỉ quét dọn nhà cửa, trong lòng cảm thấy đây quả thực là một cuộc sống hoàn mỹ.

Đúng thật là anh biết nấu ăn, mà anh chỉ thích nấu ăn thôi, còn chuyện rửa bát, quét sàn các thứ anh chạy xa vạn dặm còn không kịp. Mỗi lần anh nấu ăn xong, nhìn một đồng dụng cụ làm bếp lộn xộn là thấy khó chịu, tìm một dì giúp việc làm lâu mà còn phải sạch sẽ cũng không phải chuyện dễ, cũng may bây giờ có Tiểu Bạch, anh không cần phải lo những chuyện kia nữa.

Anh vừa nấu cơm xong, Tiểu Bạch sẽ lau dọn nhà bếp thật sạch ngay sau đó, dụng cụ cũng sắp xếp gọn gàng, hai người có thể gọi là một cặp cộng sự hoàn mỹ.

Sau mười phút, hàng chuyển phát nhanh được gửi đến, Tiểu Bạch đem dụng cụ nấu ăn để vào trong bếp, dựa theo yêu cầu của Nguyễn Đường mà sắp xếp, nguyên liệu nấu ăn cũng được đặt lên bàn, chờ Nguyễn Đường tới xử lí.

Tất cả đều được chuẩn bị gọn gàng, Nguyễn Đường hí mắt vỗ vai Tiểu Bạch: "Khổ cho cậu rồi Tiểu Bạch." Sau đó mở kênh livestream ra.

Còn chưa đợi cậu tự giới thiệu bản thân như thường lệ, kênh trực tiếp đã bị pháo hoa đủ màu cùng Hoa Thủy Tinh lấp kín, thông báo nhảy liên tục, thủy tinh rơi một đồng, Nguyễn Đường còn tưởng mình log nhàn vào acc của streamer nhà nào.

Còn có một đồng bình luận, tất cả đều chòng chéo lên nhau, cơ hồ chẳng nhận ra chữ gì với chữ gì.

Nguyễn Đường nhìn bộ đếm ở góc trái theo bản năng, phát hiện số người xem stream đã lên đến một trăm sáu mươi nghìn người.

Rốt cục đã xảy ra chuyện gì vậy???

Nguyễn Đường còn chưa hoàn hồn, phải đi nhìn lại tên kênh livestream, đúng là kênh của anh rồi... Lượng người tăng vọt thế này từ đâu tới đây? Chẳng lẽ tối qua đã xảy ra chuyện gì mà anh không biết?

Nhìn lượng comment tăng càng lúc càng nhanh, gần như là che kín màn hình phát sóng, Nguyễn Đường vội vã đổi thời gian bình luận thành hai mươi giây, quyên phát ngôn cũng đổi sang cấp hai, tình hình mới coi như là đỡ hơn một chút, tuy lượng người tràn vào kênh livestream vẫn đang không ngừng dâng lên, nhưng mọi người đều cảm thấy anh luống cuống, đều tri kỉ kiềm chế bản thân, không điên cuồng bình luận như trước nữa.

Nguyễn Đường thở phào nhẹ nhõm, dù sao kiếp trước anh cũng là blogger có mấy triệu fan, mới đầu bất ngờ xong thì cũng thích ứng lại ngay. Tuy khán giả không nhìn thấy mặt anh, mà anh vẫn nở một nụ cười: "Chào buổi sáng, tôi là streamer Nguyễn Đường, cảm ơn mọi người đã yêu thích và ủng hộ, hôm nay tôi muốn mang đến cho mọi người món tiêu long bao tôm, mong mọi người sẽ thích."

[Trường Ca đang cười: Tôm? Đó là thứ gì vậy?]

[Mật Hạ: Tôm là nguyên liệu mới được viện khoa học công bố ra sáng sớm nay, chưa đến hai giờ, streamer biết cách chế biến nhanh như vậy sao?]

[Meo Meo thích ăn cá: Dù sao những gì streamer làm cũng ngon! Hôm nay cũng quỳ xuống cầu streamer mở nhà hàng!]

"Đầu tiên chúng ta lấy da heo làm da heo đông." Nguyễn Đường nấu một nồi nước sôi, rửa thật sạch da heo, để vào nồi nước luộc mấy phút.

Sau khi lấy ra, dùng dao phay cạo lớp mỡ thừa phía ngoài cùng lông heo và tạp chất còn sót lại.

Lần này còn chưa làm gì nhiều, khu bình luận đã bắt đầu có người mắng.

[Ông Jack: Streamer này thật vớ vẩn, suốt ngày chỉ muốn lấy lòng mọi người, tôm vừa mới công bố đã lấy ra làm, đưa ra chưa đến hai tiếng, đã biết làm ngay? Sợ là lại chỉ đơn giản ném n ấi, đun cho sôi sau đó cho người khác ăn chứ gì!]

[Bác Diệt: Phải r ấi, cũng không biết ăn xong có bị gì hay không! Còn cái thứ da heo này nữa, nhìn khiếp chưa? Ăn một m ồm lông, ọe!]

Từ lúc mới stream đến bây giờ, đây là lần đầu tiên Nguyễn Đường bị chê như thế này, tuy có hơi bức, mà tâm trạng vẫn còn tốt, thậm chí còn thấy những người tức giận như vậy còn khiến người ta thương cảm: "Tôm và da heo đầu là nguyên liệu an toàn mà viện khoa học công bố, hơn nữa tôi có nhớ đầu bếp hạng sao cũng từng làm nó r ấi, mọi người không phải lo ăn vào sẽ xảy ra chuyện."

[Tiểu Khâu: Không ăn thì xem người khác livestream đi, tôi tin năng lực hóa thứ t ầm thường này thứ th ần kỳ của streamer! Lúc hoàn thành nhất định sẽ rất ngon!]

"Tiểu Khâu" chính là acc clone của Khâu Lâm, sau khi cô thưởng thức cháo cá và mì thịt bò khoai tây, cô đã hóa thân thành fan cu ồng của Nguyễn Đường, cũng đổi sang một phe có tên gọi kì cục "Xử lí nguyên liệu nấu ăn đến trạng thái hoàn mĩ nhất mới là vì tình yêu vì chính nghĩa".

[Trong suốt lắp lách: Đúng r ấi, không ăn thì đi ra, chẳng ai ép bạn ăn cả! Bạn nghi ngờ streamer thế nhưng có dám nghi ngờ cả viện khoa học không?]

Không ít khán giả bất bình thay cho Nguyễn Đường, bọn họ đầu đã xem qua video livestream cũ của Nguyễn Đường, từ hoài nghi cuộc sống lúc anh làm cá cho đến tận khi phải quỳ gối bái phục, ai cũng mang một ni ềm tin khó hiểu đối với Nguyễn Đường. Hơn nữa, streamer còn chưa bắt đầu nấu ăn, những người này đã quay sang nghi ngờ, không bị dở hơi thì bị gì?

Nguyễn Đường khẽ cười, tiếp tục tập trung vào động tác trên tay. Sự thật thẳng lời nói, đợi đến khi tiểu long bao tôm ra lò, cũng chẳng cần thiết

phải giải thích gì thêm.

Đông tác của anh dứt khoát, cắt da heo thành sợi nhỏ, để vào nồi lần hai, thêm hành gừng nước trắng, đun sôi với nhiệt độ cao sau đó hầm với nhiệt độ thấp.

"Bây giờ chúng ta đi làm bột." Quá trình làm bột đối với những khán giả xem từ đầu đến giờ mà nói đã chẳng còn xa lạ gì, bột mì trộn nước ấm, sau khi nhào nặn nhiều lần, cuối cùng trở thành một cục bột trơn nhẵn không dính tay.

Thừa dịp bột vẫn trong hộp bảo quản, Nguyễn Đường bắt tay vào làm nhân bánh.

Anh rửa sạch thịt chân giò, dùng dao phay cắt thành miếng, cắt thành sợi, cuối cùng dùng dao băm thành thịt băm. Thịt vụn h òng h òng xếp chồng lên nhau thành tạo thành một khối ph òng nho nhỏ, nhìn qua khá giống mũ nấm sau mưa.

[Sợi gừng nhỏ: Dù chỉ là một đồng thịt, mà tôi lại chảy nước miếng làm sao đây!]

"Tiếp theo chúng ta sẽ làm nước hành gừng khử tanh." Nguyễn Đường cắt nhỏ hành và gừng đổ vào máy xay sinh tố, bỏ cạn, thu được một bát nước hành gừng xanh nhạt.

Kì thực nếu muốn khử tanh thịt, thì dùng rượu là tốt nhất, nhưng bên viện khoa học vẫn chưa công bố rượu gia vị, anh cũng chỉ có thể lấy nước hành gừng để thay.

Nước hành gừng xanh mơn mớn để trong bát sứ trắng, thoát nhìn hấp dẫn cực kì, có người không nhịn được đi thử, sau đó...

[Meo Meo thích ăn cá: A A A A! Cay quá! Lưỡi tui muốn cháy rồi!]

[Ôm cây ôm không nổi: Cái nước màu xanh xanh này đáng sợ quá!!!! Lưỡi tôi a a a a!!!!]

Lại là hai tên tấu hài này, Nguyễn Đường không nhịn được cười nhẹ: "Đây là đồ gia vị dùng để khử tanh, sao mọi người lại uống hả."

[Đồng thau: Bối nhìn rất đẹp, còn tưởng là trà trong truyện thuyết chứ... Vừa nãy tôi cũng định uống thử, mà mà không kịp o(͡ ° ͜ °)o]

Nguyễn Đường cười khẽ một tiếng, lắc đầu bất đắc dĩ, liền cho thêm đường trắng, nước tương cùng muối vào thịt băm, vừa trộn đều vừa đổ thêm nước gừng.

"Mọi người chú ý, lúc trộn phải đi theo một hướng nhất định, mãi đến khi thịt băm và gia vị ngấm hết vào nhau."

Chờ đến lúc xử lí xong nhân bánh, da lợn đông cũng đã luộc xong, Nguyễn Đường đổ nước luộc da lợn ra hộp bảo quản, để hơi nguội rồi cho vào tủ lạnh

"Đợi tằm hơn nửa tiếng, da heo đông có thể dùng được, trong lúc chờ đợi, chúng ta làm vỏ ngoài của tiểu long bao." Nguyễn Đường lợi dụng toàn bộ thời gian còn dư để làm việc, không xuất hiện tình trạng để khán giả phải chờ, tránh để họ chán.

Anh lấy cục bột đã để trong hộp bảo quản được một lúc ra, đặt nó lên tấm thớt rồi dùng hai tay dàn thành sợi dài, không đợi mọi người đoán anh định làm mì hay gì, anh đã dùng dao xắt thành từng khối mập mập ngắn ngắn.

[Mỗi ngày phải trực đêm trên mạng: Ôi chao, hóa ra không phải làm mì à?]

Nguyễn Đường vẩy một ít bột lên từng khối bột nhỏ, dùng tay xoa nhẹ mấy lần, để bột mì bám lại phía ngoài cục bột.

Anh nhấn cục bột nhỏ lên mặt thớt một cái, một tay đè ở bên trên, cố ý nói nhỏ: "Tiếp theo, chính là thời khắc chứng kiến kì tích."

Anh dùng tay phải lấy chày cán bột, sau đó ba ngón tay của bàn tay trái giữ mép bột, xoay bột thành vòng tròn không dừng một giây, đồng thời tay phải cùn chày cán mỏng miếng bột, chỉ mấy giây, một lớp vỏ bánh mỏng manh trơn nhẵn đã xuất hiện trước mặt mọi người.

[Meo Meo thích ăn cá: Ôi trời ơi! Làm sao làm được vậy?!]

[Ôm cây ôm không nổi: Sao tui có cảm giác chỉ chớp mắt một cái mà cục bột kia đã thay hình đổi dạng?]

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: $\Sigma(\circ \triangle^\circ)\}$]

[Thất bảo: C`ài streamer làm chậm lại một chút!]

"Bước này gọi là cán vỏ bánh, bí quyết là lúc cán vỏ phải cán mạnh ở vùng rìa, để vỏ bánh có thể xoay vòng. Mọi người nếu hứng thú thì có thể thử ở nhà." Nguyễn Đường không dừng tay, nhanh chóng cán hết cục bột thành vỏ bánh, để lại một loạt tiếng than thở khen hay.

"Bây giờ, chúng ta có thể xử lí tôm r`ãi."

Vừa nhắc tới tôm, cả người Nguyễn Đường đầu trần đầy động lực, đầu tiên anh lấy nguyên một chậu tôm sống ra, tôm sống màu xanh cuộn tròn trong chậu, từ từ duỗi râu ra ngoài. Nguyễn Đường mang chậu tôm đi xuống dưới vòi nước, bắt đầu rửa tôm, sau đó kéo sợi đen trên lưng tôm ra vứt bỏ đầu ném hết vào thùng rác.

Hành động vặt đầu thị chúng như thế có thể khiến một lượng lớn khán giả cảm thấy không ổn, những người đã từng xem qua video nấu ăn cũ của anh đầu tin anh, còn những người mới khác lại bắt đầu chất vấn.

Nguyễn Đường vốn không định để ý, cắt đầu tôm r`ãi lại rút lưng tôm. Cứ thế mấy phút, khu bình luận đã biến thành hiện trạng không thể khống chế.

[ID3838438: Đây là streamer kiểu gì vậy? Nấu cơm cũng kinh khủng như thế? Trang web không thêm đề ý à?]

[Nhất lao vĩnh dật: Đúng vậy, lúc trước làm cá đã mổ bụng móc ruột, thực sự là quá độc ác! Tôi nói, loại kênh livestream tuyên truyền bạo lực thế này nên xóa đi! Để bọn trẻ nhìn thấy thì sao đây, tương lai đâu có sở thích hành hạ đến chết?]

[Ông Jack: Ha ha, mọi người nhìn hấn ta kìa, lột da tôm, cắt lưng, lại còn rút ruột, đây là ví dụ thực tiễn của hành động lột da rút gân này, tôi chỉ hỏi một câu, những con tôm này đào mộ tổ tông nhà streamer à? Tôi nghĩ rằng streamer đang phát trực tiếp đây có khuynh hướng bạo lực, kiến nghị web stream đóng kênh livestream này!]

Bình luận như thế càng ngày càng nhiều, rất nhiều khán giả đang xem cũng bị thuyết phục, d òn dập khuyen Nguyễn Đường đừng làm những hành động máu me như thế nữa, chú ý đến đạo đức xã hội, đừng làm hư trẻ con... Dù trước giờ Nguyễn Đường có tốt tính cách mấy, cũng cảm thấy thật sự khó chịu.

Chỉ chăm chăm chỉ trích, quá mức bất thường, làm anh cảm thấy lấp lóe cái bóng của đám thủy quân dất mũi khi xưa trên weibo đâu đây.

Anh còn được gọi là bình tĩnh, chứ những khán giả đã theo anh từ lúc anh bắt đầu livestream mới gọi là tức đến nổ tung.

[Ôm cây ôm không nổi: Các người bị làm sao vậy! Tôi phát điên mất thôi! Sợ tàn nhẫn thì đừng có mà ăn thịt! Muốn ăn thịt còn đòi không được tàn nhẫn, sao các người không tự đi mà làm đi!]

[Meo Meo thích ăn cá: Lúc trước làm cá chẳng phải còn ghê hơn sao? Mọi người đừng vội, tin streamer một chút đi.]

[Cửu Nguyệt: Không ăn thì biến được chưa? Không ai cần các người ở lại!]

Nhưng những lời giải thích của bọn họ chẳng đem lại tác dụng gì, lại còn bị chửi ngược, tiếp theo chính cách mấy giây lại có một comment chửi nhau tr ồi lên.

[Thuận buồm xuôi gió: Nhìn xem, thành phần bị tẩy não đã xuất hiện rồi, như thế này còn không thấy tàn nhẫn, bởi bạn đã biến thành một tên biến thái!]

[ID741492: Đừng thanh minh nữa, nhanh về quỳ dưới chân chủ của chúng mày đi, nha? Một đám cuồng hành hạ đến chết.]

Mặc cho những khán giả cũ của Nguyễn Đường có nói gì, đầu bị đám người kia mắng thành tẩy trắng cho streamer, lại chụp cho bọn họ cái mũ "biến thái". Dù sao bọn họ cũng ít người, bị cả đám xúm lại chửi làm chẳng có cách nào mà phản bác, tức đến nỗi phát khóc lên được.

"Được rồi!"

Nhìn những người hâm mộ luôn bên mình bị mắng, dù Nguyễn Đường có tốt tính cỡ nào, lúc này cũng chẳng nhịn nổi nữa, chặt con dao xuống mặt thớt, lớn tiếng nói.

Anh cố gắng bình tĩnh giải thích: "Trong đầu tôi là nội tạng, phần lưng là ruột tôi, hai bộ phận này rất dễ có vi khuẩn và tạp chất, cho nên phải bỏ đi."

"Các người không hiểu thì có thể hỏi tôi, mắng tôi cũng được, nhưng đừng có mà nhục mạ khán giả vô tội!"

Nhưng hiển nhiên, chẳng có kẻ nào tin lời giải thích của anh, mấy ID mới đầu chầm ngời gây sự vẫn liên tục mắng mỏ.

[Ông Jack: Nói mồm tính thế nào được? Hiệp hội đầu bếp tán thành chưa? Viện khoa học công bố chưa? Cậu nói thế, lỡ đâu có người tin thật, ăn xong xảy ra chuyện gì, cậu chịu trách nhiệm được không! Tôi thấy cậu định hại người thì có!]

[Thuận buồm xuôi gió: Cái gì là có vi khuẩn, vì để có thể hành hạ đến chết động vật, có gì cũng lấy được!]

[Nhất lao vĩnh dật: Tôi thấy chủ kênh livestream này là một tên cu ồng sát! Thằng giết người! Không chừng sau này còn làm ra đủ thứ chuyện! Không biết streamer rác rưởi từ đâu chui ra, đồ ăn làm thì chẳng ra sao, chỉ có dụ fan nào tàn là giỏi, bé hành hạ chết tôm, lớn quay ra giải phẫu người, thế này mà còn ăn ngon được? Streamer rác rưởi, cút đi!]

[ID741492: Streamer rác rưởi, cút đi!]

Cũng không biết vì sao, kênh livestream đột nhiên như bị đi ầu khiến, tất cả đều là comment kêu Nguyễn Đường cút đi. Những bình luận đó như mất hết lí trí không có chút logic nào, hoàn toàn là nhục mạ từ một phía, nhưng dù là thế, vẫn khiến nhiều người bị dất mũi, kêu anh cút khỏi livestream, nhận án tù tám mươi năm.

Nguyễn Đường tức đến cả người run rẩy, nhiều người chỉ đầu mâu vào anh như vậy, dù anh có cố gắng giải thích thế nào, cũng không thể phản bác lại nhiều cái m ồm như thế.

"Các người..."

Anh không nhìn được cắn chặt răng.

Vừa lúc đó, trên kênh livestream bỗng lóe lên một điểm sáng, sau đó toàn bộ kênh trực tiếp biến thành bầu trời đầy sao lộng lẫy, từng ngôi sao băng xẹt qua, che đi những bình luận mắg nhiếc tàn nhẫn kia.

Trong đó có một vệt sao nhẹ nhàng rơi xuống bàn tay Nguyễn Đường, hóa thành ngôi sao nhỏ lấp lánh.

Một thông báo của hệ thống hiện lên đầu kênh livestream.

"Người sử dụng "Hạ" tặng streamer một Mưa Sao Băng."

[Hạ: Cảm m ồm.]



Tiểu long bao tôm.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 9: Người kiểm duyệt thô hào

[Hạ: Câ m m ầm.]

Mưa Sao Băng là quà tặng siêu cấp thông báo toàn hệ thống, mỗi một trận Mưa Sao Băng trị giá mười ngàn tỉ ền thông dụng, ngang ngửa với hai tháng thu nhập của người bình thường. Mà kênh nào được tặng Mưa Sao Băng, sẽ cấm toàn bộ đặc hiệu của các quà tặng khác và khiến người xem không thể bình luận trong mười lăm giây, chỉ có người tặng quà mới có tiếng nói, quả thật nên gọi nó là vũ khí khóa mồm của kênh livestream.

Bởi vậy khi Mưa Sao Băng xuất hiện, toàn bộ kênh livestream chỉ còn một câu như thế lơ lửng phía trên, lại còn lấp lánh ánh vàng, quả thật khiến bao nhiêu antifan nhức mắt.

Mười lăm giây vừa trôi qua, những kẻ bị ép phải câm lại bắt đầu bình luận.

[ID3838438: Streamer rác rưởi, cút đi!]

[Ông Jack: Ha ha, lại có một con chó săn thay streamer tẩy trắng, tao cũng lấy làm lạ, streamer cho chúng mày chỗ nào ngon? Đứa nào cũng hăng tiết vịt? Loại livestream này cũng chẳng thêm dừng lại, người khác đặt câu hỏi thì chó săn bắt đầu tẩy trắng!]

[ID741492: Chó gì vậy? Fan giàu thì ngon? Có giỏi thì tặng li ền không dứt xem nào, xem mày để bọn tao câm được bao lâu? Còn không cho người khác nói chuyện bình thường?]

Bình luận này vừa phát ra ngoài, kênh streamer lại xuất hiện Mưa Sao Băng rực rỡ, che sạch comment của bọn họ.

"Người sử dụng "Hạ" tặng streamer một Mưa Sao Băng."

[Hạ: Hài lòng chưa.]

[Hạ: Streamer làm tiếp đi.]

Toàn bộ antifan của kênh bị hành vi đập tiền vô lí này làm cho bối rối, những người kia vừa nói, "Hạ" sẽ lại tặng Mưa Sao Băng, làm mấy tên lèo lái dư luận không có cách nào mắng cho tử tế được, tức đến nổi chửi bậy, kết quả bởi vì chửi tục liên tiếp, nên bị chính thức khóa mồm.

Rốt cục thì đây là thần thánh phương nào?

Tình cảnh buồn cười như vậy, Nguyễn Đường quả thực không nhịn được nữa mà cười ra tiếng, "Hạ" này chắc chắn là khán giả mới, mà cách hành động lại quá hợp ý Nguyễn Đường, vô cùng hả giận, dù cho cách nguyên một tinh võng, Nguyễn Đường cũng có thể tượng tượng được tâm trạng ấm ức của đám antifan.

Sự phẫn nộ và uất ức khi bị đám anti chửi lúc nãy nhờ hành động trả thù như trò đùa này mà dần lắng xuống, khóe môi Nguyễn Đường cong cong, trong lòng không hiểu sao dần tốt lên.

"Cảm ơn." Nguyễn Đường cảm ơn vị khán giả này từ tận đáy lòng, đồng thời tỉnh táo trả lời anti, "Những ai nghi ngờ cách thức xử lí tôi của tôi, có thể yêu cầu viện khoa học nghiên cứu, sự thực sẽ chứng minh tất cả. Mặt khác, sau khi livestream xong, tôi sẽ báo cáo với web chủ quản để đi điều tra những tài khoản gây chuyện, nếu mục đích không trong sáng, tốt nhất là ngừng im và chờ lệnh triệu tập từ tòa án đi."

Lời nói tràn ngập tự tin này của Nguyễn Đường, làm những khán giả bị anti dắt mũi dần bình tĩnh, hơn nữa sau khi đám anti bị khóa mồm, cả khu bình luận đều yên bình rất nhiều, những người bị dọa không dám lên tiếng, còn những khán giả khác cũng dần tỉnh táo, không còn kích động như lúc này.

Nếu lời giải thích của streamer là bịa ra, chắc chắn anh ta sẽ không dám để chuyện này đến tai viện khoa học.

[Mật Hạ: đã liên lạc với viện khoa học, mấy nhà nghiên cứu cao cấp đã bắt đầu kiểm tra tôi.]

[Người lớn thông thái: Hành hạ đến chết... Phục r ồi, lúc ăn thịt sao không thêm nghĩ, heo cũng bị đ ồ tể giết thịt, xong xuôi lại bị xẻ ra? Sao không đi mắng hội đ ầu bếp, mắng viện khoa học máu me bạo lực kia?]

[DAIMO: Vừa nãy đã không thấy bình thường, mấy người kia cứ x ồm x ồm lên, chắc chắc là định dắt mũi, nói đi nói lại không có chỗ nào là logic... Chắc là có người ghen ghét streamer, cố tình tìm đám này để bôi đen hả?]

"Tôi chắc chắn sau khi tiểu long bao hoàn thành, sai trái trắng đen trong lòng mọi người sẽ hiểu, sự thực cũng sẽ không vì những lời lăng mạ chửi rủa mà thay đổi." Nguyễn Đường từ tốn nói một câu, "Nếu trong lòng còn nghi ngờ, không bằng chờ xem kết quả."

[Meo Meo thích ăn cá: Streamer nói đúng! Anh trai thổ hào bạo ngược ng ầu lòi!]

[Ôm cây ôm không nổi: Anh trai thổ hào bạo ngược +1, ng ồi đợi tiểu long bao ra lò!]

[Mật Hạ: Sự thật thắng lời nói.]

Nguyễn Đường nói xong, cũng không nhìn bình luận nữa, bắt đ ầu tập trung làm tiếp bước vừa nãy bị đánh gãy.

Anh đã xử lí g ần xong tôm, vì vậy xếp thịt tôm thành hàng vào trong đĩa, sau đó lấy da heo đông từ trong tủ lạnh ra.

Nguyễn Đường c ầm một tấm vỏ bánh, dùng đũa lấy một phần nhân bánh nhét vào giữa, lại để thêm thịt lợn đông cùng nửa con tôm lớn, sau đó dùng hai tay nhanh chóng cuộn mép vỏ bánh thành từng nếp nhăn. Bánh vừa mở ra nay đã cuộn vào thành một chiếc bánh bao mini xinh xắn đáng yêu.

Nguyễn Đường chăm chú gói tiểu long bao, vì để khán giả có trải nghiệm tốt hơn, anh cung cấp hai loại nhân để mọi người lựa chọn, trừ bánh nhân tôm ra, anh còn làm thêm tiểu long bao truyền thống. Mỗi một

chiếc bánh nhỏ xinh ra đời trên tay anh, đầu được xếp gọn gàng lên đĩa, nhìn qua có mấy phần đáng yêu.

[Meo Meo thích ăn cá: Trời ơi, đáng yêu quá! Tui không nỡ ăn! (▽)]

[Ôm cây ôm không nổi: Phải phải phải, sờ mềm mềm tim cũng phải nhũn~~ (ω)]

"Bây giờ chúng ta bỏ tiểu long bao vào lồng hấp, chỉ hấp mấy phút thôi là có thể ăn được." Nguyễn Đường xếp gọn gàng từng cái tiểu long bao, mỗi một chiếc bánh đều có một khoảng cách nhất định, để tránh tình trạng tiểu long bao bị dính vào nhau, cũng là để nhiệt độ được tản đều.

Xếp đầy lồng hấp, Nguyễn Đường đặt lồng lên trên nĩa, nước trong nĩa đã được đun sôi, hơi nước nóng bốc thẳng lên trên, nhìn tình trạng thế này, chỉ cần mười phút là bánh có thể ăn được.

Xong xuôi, anh mới có thời gian xem xét khu bình luận.

Không khí trong kênh livestream đã biến thành hết sức hài hòa, những tên anti sau khi bị cấm nói mang theo acc clone vào chửi tiếp, mà chỉ mở miệng một câu, lại bị cấm nói thêm lần nữa.

Ngoài streamer ra, thì chỉ có khán giả tặng một số quà nhất định mới có quyền hỗ trợ quản lí. Mà streamer bận làm việc của mình, không có thời gian đâu quản những chuyện này, vì thế, cũng có không ít streamer nhờ bạn tặng quà, để đạt được tiêu chuẩn làm người kiểm duyệt khu bình luận của kênh.

Trong lòng Nguyễn Đường hơi suy nghĩ, khi nhìn đến danh sách khán giả, trên cao nhất quả nhiên có một ID mang kí hiệu kiểm duyệt, chính là "Hạ" vừa ra tay hết sức phóng khoáng. Khán giả này vừa nãy tặng anh liên tiếp bảy Mưa Sao Băng, đã vượt qua tiêu chuẩn tặng cấp của web livestream từ lâu.

Đây là lần đầu tiên anh có cảm nhận trực quan khi được fan bảo vệ, đặc biệt là vị khán giả nhiều tiền nhưng không nhiều lời này, quả thực là có khí

thế của tổng tài bá đạo.

Không biết đối phương có thích tiểu long bao này không, nếu như thích, nhất định anh sẽ gửi một phần xa hoa nhất đến.

Chỉ mười phút ngắn ngủi, chớp mắt là qua, ngay giây phút Nguyễn Đường mở lồng hấp, mùi thơm nồng đặc biệt phả vào mặt. Vỏ tiểu long bao sau khi hấp đã biến thành nửa trong suốt, mềm lại bao lấy nhân, phía trong nhân là thịt màu hồng nhạt, trong nó hình như còn một miếng mỡ óng vàng, nhìn chiếc bánh càng thêm hấp dẫn.

[Nguyệt vũ hân hoa: Báo cáo, tôi bắt đầu chảy nước miếng!]

[Meo Meo thích ăn cá: Thơm quá thơm quá! Hơn nữa nhìn cũng đẹp ghê.]

[Ôm cây ôm không nổi: Đã ăn được chưa? Đã ăn được chưa! (ω)]

"Tôi có làm hai loại nhân, mọi người nếm thử nhân thịt bình thường trước đã." Nguyễn Đường gấp mấy cái tiểu long bao đặt lên đĩa, để mọi người dễ bề thưởng thức, "Nhất định phải ăn tiểu long bao khi còn nóng, một khi bị nguội hoặc khô, sẽ mất vị ngon rất nhiều."

"Nhưng phải chú ý bên trong có nước canh, cho nên đừng nuốt hết, cẩn thận bị bỏng..."

Nguyễn Đường còn chưa nói xong, hai tên tham ăn tấu hài đã bắt đầu kêu "Ai ái".

[Meo Meo thích ăn cá: A a a a! Bỏng chết tôi rồi!]

[Ôm cây ôm không nổi: streamer nói chậm quá, tui nhét nguyên chiếc tiểu long bao vào miệng rồi, bây giờ tui chỉ dám ngậm không dám cắn...]

[Trong suốt lấp lánh: Nhanh nhỡ ra!]

[Meo Meo thích ăn cá: Không! Mỹ thực vào miệng, đừng nghĩ tui sẽ nhỡ ra ngoài!]

[Ôm cây ôm không nổi: Phải! Đồ ăn ngon như vậy, ngậm thôi cũng có cảm giác hết sức vui sướng.]

[Tô mặc già: Cho nên đồ ngon thì đừng nên ăn vội làm gì... Đắc ý uống một ngụm canh.]

[Hoa dâu khắp nơi: Ngon vô cùng!! Vỏ rất mỏng, cắn cái là rách, nước canh lập tức trào ra, tươi ngon thơm mềm, chưa bao giờ tôi ăn món nào ngon thế này, cảm giác như ăn rồi là không dừng được! (T▽T)]

[Mật Hạ: Ăn rất ngon.]

Thấy mọi người thích tiểu long bao nhân thịt như vậy, trong lòng Nguyễn Đường cũng có mấy phần chắc chắn, lại gấp ra thêm mấy chiếc tiểu long bao nhân tôm.

"Bây giờ mọi người nếm thử bánh nhân tôm đi." Nhưng nghĩ đến vấn đề dị ứng hải sản, anh liền nhắc nhở: "Nếu khi ăn cảm thấy khó chịu, có thể là do dị ứng tôm, nhớ rằng ở trong hiện thực đừng nên ăn tôm, tránh khỏi tình trạng gây phản ứng không tốt cho cơ thể."

Mà ở trong dữ liệu bao trùm, vấn đề dị ứng chẳng phải là vấn đề gì to tát. Nhưng nghĩ đến mấy con tôm bị "hành hạ đến chết", trong lòng một số khán giả vẫn còn hơi mâu thuẫn, chỉ có những khán giả cũ là càng thêm tự tin với tay nghề của Nguyễn Đường, hoàn toàn không có chướng ngại tâm lý nào.

[Meo Meo thích ăn: A! Còn ngon hơn nhân thịt nữa! Tui lại sắp đổi tên rồi... Ôi tui là một người con gái không chung thủy!]

[Ôm cây ôm không nổi: Có độ mềm dẻo hoàn hảo! A a a vừa mềm mà lại vừa dai, hơn nữa còn có mùi thơm không giống vị thịt, nhưng lại vô cùng ngon!]

[Thất bảo: Thật sao? Không lừa nhau chứ? Tôi vẫn còn hơi lo lo...]

[Mèo phê c ần: Óa óa óa ngon chết mất thôi!]

[Ôm cây ôm không nổi: Tui hiểu rồi, kênh livestream có một cái kịch bản thế này! "Ôi thứ này quá tàn nhẫn, dù tôi có chết đói cũng không ăn!" "...Ngon quá đi" [mắc cười.jpg]]

[Giống Sier: Ha ha ha ha ha được rồi, tôi thừa nhận tôi không nhịn được mà ăn một cái, thật sự rất thơm, ăn rất ngon.]

Lúc này một cơn mưa sao băng lại xuất hiện che đi những câu bình luận.

"Người sử dụng "Hạ" tặng streamer một mưa sao băng."

[Hạ: Cả hai loại đều rất ngon.]

"Khóe môi Nguyễn Đường không nhịn được cong lên: "Hôm nay rất cảm ơn bạn, chút nữa tôi sẽ gửi cho bạn cả hai phần bánh."

[Hạ: Cảm ơn.]

[Trong suốt lấp lánh: QAQ streamer ời tui cũng muốn!]

[Ôm cây ôm không nổi: TAT streamer ời tui cũng muốn!]

[Meo Meo thích ăn tôm: =□= streamer ời tui cũng muốn!]

Nguyễn Đường vừa dứt lời, liền có một đám khán giả vì tiểu long bao mà tỏ vẻ dễ thương, anh khẽ mỉm cười: "Mặt khác, tôi cũng sẽ chọn năm người từ số khán giả luôn ủng hộ tôi để tặng tiểu long bao, cảm ơn mọi người hôm nay đã bảo vệ tôi, tôi vô cùng cảm động, thật sự, cảm ơn mọi người."

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: Oa! Hay quá! Vậy chẳng phải tôi cũng sẽ có cơ hội!]

[Ôm cây ôm không nổi: Cầu nữ thần may mắn phù hộ!]

[Meo Meo thích ăn tôm: Cầu streamer quan tâm!]

[Mật Hạ: Uống rượu luận anh hùng, bá vương xuất anh tài. Một đóa Hoa Thủy Tinh, biểu thị tình yêu chân thành vĩnh cửu của tôi!]

[Vivian Phong: (>~<)]

[Ức Khanh: QAQ]

Khán giả mới dù có hơi khó chịu, nhưng vẫn có thể hiểu được, vừa nãy trong số bọn họ cũng có không ít người mắng streamer, lúc này cũng không tiện xuất hiện, có muốn streamer cũng không cho họ nhận thưởng. Bọn họ chỉ hận vừa nãy không bảo vệ streamer mấy câu, có lẽ bây giờ trong danh sách nhận thưởng cũng có tên của bọn họ!

Cũng may Nguyễn Đường cũng không so đo với những khán giả mới, vẫn an ủi: "Tối nay khi livestream, tôi sẽ chuẩn bị thêm một vài món ngon nữa, để tất cả khán giả nhận thưởng."

[Dạ Linh Tuyết: A a a a streamer là người tốt!]

[Liễu Diệp Bạch: Trời ơi, cảm thấy thật có lỗi với streamer! Streamer quá sức dịu dàng QAQ, sau này tôi sẽ luôn bảo vệ streamer! Piu~~ Bang! Một đóa Hoa Thủy Tinh tặng cho người phía sau màn hình!]

[Hân hân du lâm: Tôi tuyên bố, từ nay về sau tôi chính là fan cuồng của streamer!]

"Tiểu long bao còn có một cách ăn khác, tôi khá thích chấm với dấm chua, nhưng khẩu vị của mọi người khác nhau, có thể thử xem." Nguyễn Đường vừa nói vừa đỡ một đĩa dấm nhỏ ra, để mọi người thử.

Không còn mấy tên khiến người khác khó chịu, khu bình luận hòa bình rất nhiều, nhưng lại bắt đầu cuộc chiến giữa phe nguyên chất và phe giấm chua, nhưng mùi thuốc súng chẳng thấy đâu, chỉ thấy trong lòng mẫn mại.

"Vậy bây giờ, chúng ta bắt đầu mở thưởng." Thấy mọi người đều đã nếm thử hết, Nguyễn Đường mở chức năng nhận thưởng, thiết lập phạm vi người dùng, sau đó bắt đầu chọn lựa. Người phù hợp với yêu cầu cũng

không nhiều, dù sao khi anh mới bắt đầu livestream, người xem cũng rất ít, cho nên anh chọn năm người từ giữa rất nhanh.

"Chúc mừng Meo Meo thích ăn cá, ôm cây ôm không nổi, trong suốt lấp lánh, Mật Hạ, bay qua tầng trời thấp cùng với người kiểm duyệt của kênh, Hạ đại hiệp... Chuyển phát sẽ được gửi đi rất nhanh, xin chú ý kiểm tra và nhận." Nguyễn Đường mỉm cười đọc danh sách những người trúng thưởng, những khán giả này đều là những người theo anh từ ngày đầu phát sóng, tiêu long bao lần này coi như là một phần tấm lòng, cảm ơn vì có họ làm bạn.

"Hôm nay livestream đến đây thôi, gặp lại mọi người vào buổi tối."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 10: Phản ứng dây chuyền

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

"Trung tá." Sĩ quan trong phòng bảo vệ đưa hộp chuyển phát nhanh cho Lý Khải, sau đó nheo mắt nhìn biểu cảm trên mặt hắn, không nhìn được mà mở lời hỏi thăm, "Anh Lý, có phải là... Anh có chuyện gì vui không?"

Lý Khải nhìn bọn họ một cái, ý cười bên môi có làm cách nào cũng không thu lại được, chỉ giả bộ cao thâm khó dò nói: "Chuyện vui? Ừ, cũng có thể nói thế." Hắn hơi đắc ý mà quay người rời đi, trong lúc bước đi chân không nhìn được mà mang theo cả gió.

Đổi vận rồi! Nhất định là hắn đổi vận rồi!

Vào thang máy, ấn tầng mười hai, Lý Khải không nhìn được, tách hộp bảo quản ra một xú xú, phát hiện trong hộp có tám chiếc tiểu long bao xinh xắn đáng yêu.

Hắn nhanh chóng ôm hộp bảo quản vào ngực, lộ ra một nụ cười hài lòng.

Hắn nhớ đến thảm kịch mấy ngày trước xảy ra trong thang máy, nghĩ lại đến giờ sống mũi còn cay.

Lúc này hắn là thiếu tướng vẫn đang làm việc trong phòng, nhưng hắn đã có quà tặng lần thứ hai của streamer rồi, có tới tám chiếc tiểu long bao, hào phóng một chút có sao, cho thiếu tướng bốn cái vậy.

Không, hai cái thôi.

Chủ yếu là để thiếu tướng nếm thử.

Thang máy dừng lại, hắn bèn nhanh chóng bước đến văn phòng của thiếu tướng, sau đó nhẹ nhàng gõ cửa hai lần.

"Vào đi."

Được sự cho phép của thiếu tướng, Lý Khải liền đẩy cửa ra: "Thiếu tướng, tôi—"

Lời mới nói được một nửa, hắn liền bị mùi thơm nồng nặc quẩn quanh trong phòng phả vào mặt. Hắn ngây ngẩn nhìn hộp bảo quản hai tầng siêu cấp xa hoa đang mở trên mặt bàn của thiếu tướng, mỗi một tầng xếp mười sáu chiếc tiểu long bao đều tẩm tấp, bên cạnh còn có một đĩa dấm chua nhỏ và một ly sữa nóng.

Hạ Vân Sâm nhạt tiếng nói: "Streamer mà cậu đề cử cho tôi hôm qua khá tốt, hôm nay cậu ấy lại làm món mới, gửi cho tôi không ít, ng ẩ xuống đây cùng ăn đi."

Trong ngực Lý Khải vẫn còn ôm tám chiếc bánh tiểu long bao, so sánh với phiên bản xa hoa này, nhìn phần của hắn bỗng thấy thật keo kiệt. Hắn không nhịn được lúng túng nói: "... Thiếu tướng, ngài, ngài cũng xem kênh livestream kia hả?"

Đáng ghét... Mặt hắn đau quá! Trái tim cũng thật đau!

Hắn nhớ đến fan thổ hào vùng quê không tiếc tiền sáng hôm nay, nhất định chính là Hạ thiếu. ID của người kia cũng là "Hạ", sao lúc đó hắn lại không nghĩ tới cơ chứ?

Hắn nhìn hộp đồ ăn xa hoa trước mặt Hạ thiếu, lại nhìn chiếc hộp nhỏ xinh còn chẳng bằng nửa người ta của mình, đột nhiên ghen lời không biết nói gì cho phải.

"Sao vậy?" Hạ Vân Sâm thấy phó quan của mình mãi chưa có hành động gì, liền hơi nghi ngờ mà nhìn về phía hắn.

"Kỳ thực tôi cũng có..." Lý Khải chần chờ lấy ra phần bánh mình được tặng.

Hạ Vân Sâm hiểu rõ gật đầu, "Của cậu có chút vậy cũng không đủ ăn, ng ồi xuống đây cùng ăn đi."

Cũng không biết có phải là do ảo giác hay không, hắn luôn cảm thấy, mỗi khi thiếu tướng nhìn phần bánh tiêu long bao kia lại cười một lần. Lý Khải lắc đầu một cái, cảm thấy thiếu tướng chắc không phải người như thế, vì vậy đóng cửa lại, ng ồi xuống đối diện với Hạ Vân Sâm.

Khà khà, kệ nó, dù sao mình cũng được lợi.

Hắn dùng đũa gấp một chiếc tiêu long bao, vỏ ngoài mỏng manh lập tức bị hắn chọc ra một lỗ nhỏ, nước canh vàng nhạt tự động tràn ra ngoài, hắn nhanh chóng hút hai ngụm, li ền bị vị ngon kia chinh phục. Tiêu long bao này quả thật giống như streamer nói, vỏ mỏng nhân mềm, nhiều nước thơm ngon.

"Ngon quá đi mất!" Lý Khải thở dài liên tục, vừa ăn xong một cái đã đưa đũa sang một cái khác.

Khi ăn sang tiêu long bao nhân tôm, biểu cảm trên mặt hắn chuyển sang say mê: "Tôm này thực sự quá tuyệt!"

Ăn thêm vài cái giải thèm, nhớ tới mấy tên quấy rối trong kênh livestream sáng hôm nay, hắn không nhịn được hỏi: "Thiếu tướng, ngài nghĩ mấy người sáng nay có lai lịch thế nào? Bọn họ đến với mục đích gì?" Hắn cảm thấy mấy tên đó nhất định là đến để quấy rối streamer.

Tuy Hạ Vân Sâm không thích quan tâm chuyện vô bổ của người khác, nhưng streamer kia là người duy nhất làm hắn có thể ăn uống một cách bình thường, làm sao lại tính là không liên quan cho được. Huống chi, vị streamer kia lại phát trực tiếp ở hệ thống livestream Tấn Giang.

Đừng nhìn Hạ Vân Sâm nhập ngũ mười mấy năm, từ chiến sĩ thấp nhất làm lên trên, dựa vào tích lũy chiến công để bước đến vị trí bây giờ, nhưng hắn cũng không phải loại cỏ dại chỉ có thể tham quân để thay đổi cuộc đời, trái lại, hắn có một gia tộc với bối cảnh cực kỳ hiển hách.

Nhà họ Hạ đời đời làm lính, vì đế quốc hiến dâng một bầu máu nóng, từng có mấy vị nguyên soái, trong đó cũng bao gồm cả cha của Hạ Vân Sâm. Tuy anh hấn Hạ Vân Dật có thể chất và tinh thần lực không mạnh bằng hấn, mà chỉ số IQ lại vô cùng cao, bây giờ mới hơn sáu mươi, mà đã thành viện trưởng viện khoa học, hai anh em một văn một võ, có thể nói đó là trụ cột của đế quốc.

Mẹ hấn, bà Nhiễm Tinh cũng là một người phụ nữ mạnh mẽ, công ty giải trí lớn nhất đế quốc cũng do một tay bà gây dựng, mà dưới trướng công ty cũng có rất nhiều công ty con, hệ thống livestream Tấn Giang cũng là một trong số đó.

"Tôi đã nói với mẹ tôi, bà sẽ hỗ trợ tra lai lịch của những người kia." Hạ Vân Sâm cũng gấp một chiếc tiểu long bao đưa lên miệng, quả nhiên thơm ngon ngập nước, hết sức ngon, thảo nào có nhiều người thích nguyên liệu thiên nhiên như vậy.

Bên hệ thống livestream có mẹ ở đó, chắc chắn sẽ không để bị cậu streamer kia chịu chút ức hiếp nào. Quá quắt lắm thì mang streamer về nhà, để cậu ấy làm đầu bếp riêng, Hạ Vân Sâm nghĩ một chốc, thấy kết quả như vậy cũng không đến nỗi tệ.

Đột nhiên, quang não của Lý Khải "keng" một tiếng, sau đó hấn thấy thông báo của tinh võng — viện khoa học công bố trong đầu tôm quả thực có vi khuẩn và tạp chất.

Tin này cũng phát lên weibo.

"Hạ Di V: Sự thật thắng lời nói. [link] @Viện khoa học đế quốc: Sau khi thí nghiệm thu được kết quả: Các bộ phận nội tạng của tôm như tim, dạ dày,... Đầu tập trung ở phần đầu của tôm. Lưng tôm là đường ruột, trong đó đầu có vi khuẩn và tạp chất. Giá trị dinh dưỡng của tôm rất cao. Kiến nghị mọi người khi sơ chế tôm nên bỏ đầu và chỉ lưng tôm rồi mới chế biến thành món ăn. [ảnh]"

Phần tài liệu của viện khoa học có dữ liệu phân tích tỉ mỉ và hình minh họa, Hạ Di lại còn đăng ảnh chụp cả màn hình phát sóng trực tiếp lúc sáng,

một cú vả mặt đau đớn và trực diện cho đám quấy rối kêu xử lí tôm như vậy là "máu me và bạo lực" đến từ vị trí của Hạ Di.

Chẳng phải kêu streamer bịa chuyện đó sao? Vậy chẳng lẽ lời của viện khoa học cũng là để lừa gạt người khác.

Sau khi tin tức này được công bố, trong vòng mấy tiếng đã đạt được mấy triệu lượt share, nhanh chóng đứng hot search, dân mạng hóng chuyện ở dưới thì vui cười hơn hở, tất cả đều giấu cợt đám anti mất não, có người tò mò còn cố ý lái lên đầu hiệp hội đầu bếp: "Người ta là một streamer, trong hai tiếng đã biết được cách làm thực phẩm mới, lại còn phát hiện được cả vấn đề mà viện khoa học không biết, hiệp hội đầu bếp có nhiều thiên tài đầu bếp như vậy, dùng một lượng lớn tài chính để nghiên cứu, nhưng chẳng có hiệu suất cao như thế, chẳng lẽ đầu là một đám ng ǎ không ăn bằm?"

Tuy chuyện lần này không có chút quan hệ nào với hiệp hội đầu bếp, mà những ai thấy bình luận này, đầu hơn hở bấm like, còn có người làm meme: "Hiệp hội đầu bếp, sáng mắt lên đi!"

"Một đám rác rưởi!"

Tại phòng làm việc của phó hội trưởng hiệp hội đầu bếp, người đàn ông trung niên có bộ râu quai nón s ẫm mặt lại.

Trong phòng có năm, sáu đầu bếp đang ng ǎ, bọn họ vây quanh một chiếc bàn, trước mặt có một n ǎi lớn đang luộc tôm.

Tiểu long bao mà Nguyễn Đường làm, bọn họ dù có dùng giá cao để mua cũng không giành được một cái nào, chỉ có thể thưởng thức thông qua dữ liệu bao trùm trên tinh v ớng.

Râu quai nón nén lại lửa giận, gắp một con tôm luộc lên nhai hai lần, sau đó phì một tiếng nhổ ra ngoài.

Tôm mà Nguyễn Đường làm, mềm dai vừa đủ lại còn thơm lừng, ngon miệng khó cưỡng, nhưng tôm bọn họ làm ra thì sao, vừa dai nhách vừa mặn, lại có một mùi tanh quái đản! So sánh hai thứ với nhau, quả thực khác nhau một trời một vực!

Sắc mặt của hắn càng khó coi, mà khóe miệng lại có một nụ cười: "Tốt, rất tốt!"

"Là tên streamer này, phá kế hoạch của chúng ta một lần còn chưa đủ, lại còn phá thêm lần nữa! Thật sự rất tốt!" Hắn hất đồ nĩa tôm luộc, vung xoong đập vào cửa phòng phát ra tiếng vang ầm ỹ, khiến mấy đầu bếp ngổ ngàng xung quanh như hén.

"Tề hội trưởng... Chuyện này không thể trách bọn tôi được, đằng sau lưng thằng nhóc kia nhất định có ô dù! Chúng tôi tìm những thủy quân tốt nhất, nhất định có thể bơi đến nỗi không thể nào góc đầu dây nổi, nhưng không biết có một tên thổ hào ở đâu chui ra, dùng hết mấy chục ngàn tỉ tiền thông dụng, nhất quyết phải khiến chúng tôi rối loạn trận tuyến, cuối cùng còn khóa luôn acc người của chúng tôi, bấy giờ mới..." Có người không nhịn được nói, "Không chừng hắn cũng cấm người ở viện khoa học! Không thì thứ gọi là tôm kia mới công bố hai tiếng, sao hắn đã biết làm cho được? Hơn nữa lần này bên viện khoa học cũng xuất hiện rất đúng lúc, trong chuyện này nhất định có vấn đề!"

Thấy trên khuôn mặt Tề Trác không có sự tức giận, hắn đánh bạo nói tiếp: "Có khi streamer chính là người của viện khoa học!"

"Người mà chúng ta liên hệ làm ở vùng ngoài rìa, tuy có thể lấy được nguyên liệu nấu ăn sớm, mà cũng chỉ sớm hơn mấy ngày thôi, nhưng nếu streamer này là người của viện khoa học, vậy không chừng từ lúc thực phẩm mới được hoàn nguyên hắn đã tiếp xúc với nó, chắc chắn sớm hơn chúng ta gấp nhiều lần!" Hắn nhìn Tề Trác, ngôn từ cấp bách, "Hội trưởng, không phải chúng tôi không nỗ lực, mà là kẻ địch quá xấu xa!"

Lời của đối phương tuy có mấy phần không đúng, nhưng những tiếng "hội trưởng" vẫn khiến tâm trạng Tề Trác thoải mái rất nhiều, hắn vung tay, ngón trở gõ nhẹ lên mặt bàn: "Nguyễn Đường này, trước đó thừa dịp

chúng ta tập trung vào tôm thì làm khoai tây, bây giờ rình lúc chúng ta chuẩn bị công bố tôm thì lại làm trước! Hơn nữa hương vị còn ngon hơn các người làm..."

Nói tới đây, hắc lạnh lùng liếc mắt nhìn những người ngồi chung quanh, tiếp tục: "Nhiệm kỳ của lão già hội trưởng chỉ còn một năm, một năm này không có chuyện gì thay đổi, thì ghế hội trưởng đời tiếp theo nhất định sẽ thuộc về tôi."

"Mà đi đâu kiện tiên quyết là..." Hắn không nhìn được nắm chặt tay, "Những lão già bên trên sẽ không chú ý đến tên streamer đáng chết này."

Khi hắn vừa dứt tiếng, ngoài phòng bỗng vang lên tiếng gõ cửa "Cốc, cốc".

"Có chuyện gì?" Tề Trác cao giọng hỏi.

"Tề hội phó, Cố hội trưởng mời ngài đến phòng hội nghị mở họp."

"Tôi biết rồi."

Đợi người kia đi mất, Tề Trác nói nhỏ với thuộc hạ của hắn: "Tạm thời đừng đụng đến streamer kia, thăm dò xem sau lưng hắn có người nào không."

"Rõ."

Khi Tề Trác đến phòng hội nghị, trong phòng đã đầy ắp người ngồi, có một nửa là nhân vật cấp bậc nguyên lão của hiệp hội, người ngồi trước nhất là một ông cụ râu tóc bạc trắng nhìn rất hiền hòa phúc hậu, đây chính là hội trưởng hội đầu bếp Cổ Mộc.

Ông gật đầu với Tề Trác, ra hiệu cho hắn ngồi xuống.

"Nếu đã đến đủ hết rồi, vậy chúng ta bắt đầu họp thôi. Tin tức mà viện khoa học công bố hôm nay mọi người có thấy không?" Cố hội trưởng mỉm cười nhìn những người ngồi phía dưới.

Tất cả mọi người đều d ãn dập gặt ãu, nguyên liệu của hiệp hội ãu bếp ãu xuất phát từ viện khoa học, bởi vậy ãu quan tâm kĩ càng mọi tin tức mà viện khoa học công bố. Chỉ có TềTrác là siết chặt nắm ãm, cảm thấy chuyện này có lẽ ãng đi v ềhướng mà hã h không muốn thấy nhất.

Quả nhiên, Cõ hội trưởng hỏi ngay sau ãó: "Có ai biết vị streamer trẻ tuổi của web livestream Tấn Giang không?"

ẦM—

Mọi người ãn dập nhìn v ềphía TềTrác, TềTrác cố gắng nở nụ cười, nhặt chai nước mình làm ão lên.

"Tôi cảm thấy cậu trai trẻ này rất có tiềm năng, dường như cậu ta có một tư duy riêng biệt với từng nguyên liệu nấu ăn." Cõ hội trưởng cười nói, "Đã lâu rồi hiệp hội ãu bếp không có người trẻ, tôi muốn chiêu mộ cậu ấy vào hiệp hội ãu bếp, mọi người cảm thấy thế nào?"

"Tôi phản ãi!" TềTrác nghe thế cả kinh, lập tức phản ãi.

"Ồ? Tại sao?" Cõ hội trưởng hơi nghi hoặc mà nhìn hã.

TềTrác nói: "Hã không rõ lai lịch, liệu làm những món ăn khác lạ, ai biết có phải do có kẻ có ý ão xấu pháỉ ãến hay không? Huống hồ, huống hồ ngay cả chứng minh ãu bếp hã cũng không có!"

Cõ hội trưởng gặt ãu, "A Trác, chuyện này cậu không phải lo, lúc cậu ta vào hội chúng ta sẽ kiểm tra thân thế. Còn chuyện chứng minh ãu bếp, tôi sẽ nghĩ cách liên lạc với ãối phương, ãể cậu ấy ãến thì."

Hội trưởng ãã nói vậy, TềTrác cũng không tìm ãược lí do nào ãể phản bác, chỉ có thể tạm chấp nhận như thế.



Minh họa cho meme "Hiệp hội ãu bếp, sáng mắt lên ãi!"

Tải ebook: [*dtv-ebook.com*](http://dtv-ebook.com)

[6]

Chương 11: Cánh gà kho khoai tây

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Nếu đã hứa sẽ làm thêm món ngon cho khán giả nhận thưởng vào buổi tối, tất nhiên là Nguyễn Đường phải chuẩn bị nguyên liệu từ sớm.

Anh dạo quanh khu mua sắm một vòng, cuối cùng chọn món cánh gà kho tiện nhất. Kỳ thực anh thích cánh gà chiên coca hơn, mà dưới tình huống không có coca, đành làm món khác, cánh gà kho.

Giá của cánh gà cũng không rẻ, một cánh có giá hai mươi nghìn thông dụng, dù sao một con gà cũng chỉ có hai cái cánh, không ai rảnh rỗi mà nghiên cứu chất kích thích đẩy nhanh quá trình phát triển của gà. May nhờ có vị khán giả thổ hào, tài sản của Nguyễn Đường bước hẳn sang trang mới, cũng chẳng tính toán chỗ tiền lẻ kia nữa, liền mua một lúc năm mươi cái cánh gà, ngoài ra, anh còn mua thêm nĩa lớn và gia vị.

Khoai tây vẫn còn dư không ít, lúc đó bỏ vào kho chung, có lẽ có thể làm được một nĩa lớn, chia đủ cho mười mấy người.

Nhưng giờ anh vẫn chưa thể ăn được có quá nhiều dầu mỡ cùng với thức ăn mặn, cần phải ăn món nhạt nuôi dạ dày, cho nên anh mua chút tôm để làm cháo.

Nguyễn Đường không sợ mấy tên bôi đen lại quay lại, cũng đã thấy thông tin đính chính của viện khoa học công bố, viện khoa học đã xác nhận những điều anh nói trên livestream là sự thật, đây là một chỗ dựa vững chắc. Dù đám bôi đen có quay về, cũng không dám nghi ngờ anh vô căn cứ nữa, độ tin tưởng của các khán giả khác cũng sẽ tăng cao không ít.

Huống hồ anh còn có người kiểm duyệt, có thể giúp anh quản lý khu bình luận hỗn loạn. Chỉ là không biết hôm nay "Hạ" có login hay không thôi?

Bởi vì định dùng hết số khoai tây đã mua, nên Nguyễn Đường nhờ Tiểu Bạch gọt hết vỏ khoai tây, sau đó ngâm trong nước lạnh, Tiểu Bạch có trí tuệ rất cao, năng lực học tập cũng mạnh, tuy cách dùng dao không chuyên nghiệp như Nguyễn Đường, mà gọt sạch mấy chục củ vẫn là đi đều đơn giản.

Chuẩn bị trước sau xong xuôi, Nguyễn Đường mở kênh livestream.

"Chúc mọi người buổi tối tốt lành, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ mang đến cho mọi người món cánh gà kho khoai tây và cháo tôm." Chỉ mới nói một câu chào hỏi, lượng người nhận được thông báo livestream đã tràn vào phòng một cách chóng mặt, ô đếm vượt qua sáu con số trong nháy mắt.

Nguyễn Đường nhìn danh sách khán giả, trên danh sách màu xanh lục là một cái tên người kiểm duyệt vàng chói mắt, chính là "Hạ", cũng không biết vì lí gì, anh cảm thấy an tâm ngay tức khắc.

[Meo Meo thích ăn tôm: Ngao ngao ngao! Livestream r ồi! Hôm nay còn có tôm mà tui thích! Yêu streamer quá!]

[Ôm cây ôm không nổi: Tiểu long bao ăn cực ngon! (͡° ͜ʖ ͡°) không lên tiếng thì thôi, một tiếng hét làm người kinh ngạc, Hoa Thủy Tinh là ni ền yêu quý sâu sắc!]

[Trong suốt lớp lánh: Hu hu hu, streamer nói có người ăn tôm sẽ bị dị ứng, lúc đó tôi không để tâm, mà sau khi ăn xong cả người ngứa ngáy, phải uống mấy viên thuốc mới đỡ, xem ra sau này tôi vô duyên với tôm r ồi, chỉ có thể làm vài miếng ở chỗ livestream để giải thèm thôi QAQ]

[Mỗi ngày trực đêm trên mạng: Đáng ghét! Tôi không có được ăn! Streamer nói tối nay sẽ làm nhiều thêm để nhận thưởng, có thật hay không?]

[Mật Hạ: Tiểu long bao ăn rất ngon.]

[Chuông nguyệt tâm: Nhận thưởng nhận thưởng! Tôi có từng ăn thử cánh gà nướng ở nhà hàng cao cấp, lúc đó thấy ăn rất ngon, mà streamer làm chắc chắn ăn càng ngon hơn!]

Nhìn những khán giả may mắn được ăn tiêu long bao phản hồi lại, trong lòng Nguyễn Đường cũng thấy vui lây, thỏa mãn trả lời: "Đã hứa với mọi người rồi, tất nhiên là tôi sẽ giữ lời."

Anh bày một hộp cánh gà đầy ắp ra trước mặt mọi người, "Tôi mua năm mươi chiếc cánh gà, chuẩn bị làm một nồi lớn, lúc sau sẽ chia cho hai mươi khán giả may mắn."

Tin này làm tất cả mọi người hoan hô.

[Meo Meo thích ăn tôm: Hay quá đi! Tui yêu streamer!]

[Ôm cây ôm không nổi: Chờ đã, năm mươi cánh gà, sao chia đều được cho hai mươi người? Σ(° □ ° ;)]

"Ha ha, bởi vì tôi cũng để lại chút cho mình ăn mà." Nguyễn Đường không khỏi bật cười.

[Tiền vàng rơi xuống: Streamer cực khổ rồi! Streamer ăn nhiều thêm chút nha!]

"Được rồi, bây giờ chúng ta sẽ chính thức bắt đầu." Hôm nay Nguyễn Đường muốn làm cánh gà kho phiên bản ít dầu ít muối, như thế thì anh cũng có thể ăn một chút.

Anh bỏ chiếc nồi mới mua lên bếp, vặn cao nhiệt độ, sau đó đổ nước lạnh vào, thêm đường đã đun sôi, đổ thêm nước tương, dùng nhiệt độ thấp đun đến khi nổi bong bóng, sau đó đem cánh gà đã rửa sạch vào ngâm gia vị.

Vừa đổ vào nồi, dùng xẻng đảo nhẹ hai lần, cánh gà ngâm tương chuyển thành màu nâu, bởi không có dầu hào, anh chỉ có thể thêm nước tương đặc, nước nóng, một muỗng nhỏ bột năng, nước trong nồi bắt đầu

dần sệt lại, từ từ thấm sâu vào cánh gà, Nguyễn Đường đẩy nắp, dùng nhiệt độ thấp hãm từ từ.

Sau đó anh bắt đầu xử lí khoai tây đã gọt hết vỏ, thái mười mấy củ khoai tây thành khối nhỏ, vừa đổ vào nồi, liền bị nước tương sậm màu nhấn chìm.

"Dùng nhiệt độ thấp đun khoảng hơn mười phút là coi như thành công." Nguyễn Đường đẩy nắp lại lần nữa, sau đó bắt đầu vo gạo nấu cháo.

[ID23067784: Ngao ngao ngao! Thoạt nhìn ngon quá à! Tôi đợi không kịp mất!]

Cách làm cháo rất đơn giản, Nguyễn Đường đem gạo đã vo sạch bỏ vào nồi nhỏ, cho một lượng nước vừa đủ, cũng dùng lửa nhỏ để hãm, xong xuôi mới quay ra xử lí tôm.

Anh vẫn cắt đầu tôm trước rồi sau đó bóc vỏ tôm bỏ chỉ lưng, lần này không có ai nhảy ra bảo anh bạo lực nữa, viện khoa học đã khẳng định cách làm của anh là chính xác, đương nhiên khán giả cũng sẽ không nghi vấn thêm nữa.

Nguyễn Đường để tôm đã xử lí và hành gừng băm nhỏ cùng một chỗ, thêm muối, ướp phút chốc, chờ cháo bung gầu xong, mới đổ tôm đã ướp tử tế vào nấu cùng.

Anh vừa nấu vừa khuấy chầm chậm, lúc sáng làm tiểu long bao nhân tôm, tôm nằm trong nhân nên mọi người chưa thấy được quá trình nó chín. Lần này tôm được quấy chầm chậm, không có thứ gì chặn lại, khán giả đứng gần là có thể thấy, tôm đang từ màu xanh đá trong suốt chuyển sang màu đỏ hồng hấp dẫn, mà vẫn cảm thấy nó có độ trong, thoạt nhìn như một miếng ngọc phi thúy đỏ thượng thừa.

Thời gian nấu cháo càng ngày càng lâu, mùi thơm từ nồi cháo cũng tỏa ra khắp kênh livestream.

[Tiểu Tuy ền Mạt gia: Trời ơi, nước miếng của tui sắp chảy ròng ròng rồi, khi nào mới có thể ăn vậy...?]

[Hoa dâu khắp nơi: Âm thầm muốn trộm, quả nhiên không ngoài sự đoán bị bỏng TAT]

"Tôi còn chưa cho gia vị mà... Mọi người nóng lòng quá." Nguyễn Đường lắc đầu bất đắc dĩ, cho vào nồi không ít muối cùng bột tiêu, khuấy đều rồi múc ra bát.

Chờ lấy gần đây một bát, thêm ít hành lá lên mặt, trong cháo trắng tinh có tôm đỏ chìm nổi, thêm chút màu xanh của hành thái, khói mờ vờn quanh, thoát nhìn như một bức tranh vừa đẹp mắt vừa ngon miệng.

"Cháo tôm đã hoàn thành, mọi người có thể nếm thử, nhưng phải cẩn thận không bị bỏng nha."

Nguyễn Đường vừa dứt lời, đám tham ăn đã lao lên trước, sau đó lại bị bỏng đến xuýt xoa.

[Kí ức tuyệt của trắng: Ngon quá a a a!]

[Ôm cây ôm không nổi: Nóng nóng nóng! Nhưng mà ngon!]

[Học nấu ăn cùng streamer: Thật sự rất ngon, thịt tôm thơm mà có độ dai vừa đủ, cháo bung nát mềm, rất tuyệt. Món này thoát nhìn cũng không khó làm, ngày mai tôi sẽ đi thử!]

"Đúng, cả hai món này đều là hai món rất dễ làm, mọi người nếu rảnh có thể tự mình làm thử." Nguyễn Đường nói, mở nắp xoong ra xem, thấy nước sốt đã khô gần hết, anh liền múc ra nếm.

"Cánh gà cũng được rồi, mọi người có thể thử xem."

Cánh gà khoai tây mới ra khỏi xoong, mỡ gà bị khoai tây hấp thu hết, thoát nhìn không chỉ ít dầu thơm ngon, mà màu sắc còn rất hấp dẫn.

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội:!!!!]

[Thi Thi Ano: Éc éc éc, ngon quá má ơi!!! Vừa vào miệng đã tan ra!!!]

[Phong hoa tuyết nguyệt: Trong vị mặn có chút ngọt, thịt gà h ần m ền, không c ần c ần đã rớt xuống, khoai tây cũng cực ngon QAQ c ần n ữ th ần may mắn phù hộ, nhất định phải cho tôi trúng thưởng đó!]

[Chuông nguyệt tâm: Tôi biết là sẽ ngon, mà không ngờ lại ngon như vậy! Căn bản không dừng được! Tôi có thể ăn hết một n ồi kia!]

[Meo Meo thích ăn tôm: Dù tiêu chuẩn trúng thưởng là hai mươi người, nhưng lại có mấy vạn khán giả cùng tranh giành! Tui còn có cơ hội trúng thưởng sao?! [run rẩy.jpg]]

[Tim sao: Nhận thưởng nhận thưởng nhận thưởng!]

[Sợi gừng nhỏ: Im lặng c ần kh ản trúng thưởng...]

[Liễu Diệp Bạch: Im lặng c ần kh ản trúng thưởg +1]

[Hạ: Ngon lắm, muốn trúng thưởng.]

Ngay cả người kiểm duyệt thổ hào kiếm lời cũng không nhìn được mà đứng ra c ần trúng thưởng.

Dưới ánh mắt mong đợi của cả vạn khán giả, Nguyễn Đường mở chức năng nhận thưởng, chọn ra hai mươi người may mắn.

"Chúc mừng nửa đêm uống nước sôi để nguội, Vivian Phong, Liễu Diệp Bạch, ID23067784... Hai mươi vị khán giả may mắn có thể cầm chút cơm để chờ chuyển phát đến, khi ăn cùng sẽ thấy ngon hơn." Nguyễn Đường đọc hết tên những người trúng thưởng xong, li ền lấy ra hộp bảo quản mới mua, bắt đầu đóng gói, "Chuyển phát sẽ được gửi đi ngay, mọi người nhớ kiểm tra và nhận. Ngày hôm nay chỉ livestream đến đây là kết thúc, ngày mai gặp lại mọi người."

Mất thấy sắp kết thúc livestream, những khán giả khác không thấy tên của mình bắt đầu comment icon khóc ròng, cứ như vừa bỏ qua cả triệu tỉ ền

thông dụng.

Hạ Vân Sâm nhướn mày, quyết đoán tặng một Mưa Sao Băng.

Nguyễn Đường sững sốt một chút, ngẩng đầu, mỉm cười nói: "Cảm ơn."

Sau đó gọn gàng nhanh chóng đóng kênh livestream.

Hạ Vân Sâm: "..."

Tác giả có lời muốn nói: Lý phó quan: Không vui, hôm nay không Châu Âu nữa... ㄟ ▽ ㄟ

Hạ Vân Sâm: Không vui, vậy mà lại không có phần của tôi ㄟ(͡ ° ^ ͡ °)\



Cánh gà kho khoai tây



Cháo tôm

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 12: Lời mời từ hiệp hội đầu bếp

Nguyễn Đường đóng kênh livestream nhanh như vậy, lí do không phải là vì không muốn nói chuyện với mọi người, mà là quang não thông báo có cuộc gọi.

Là một dãy số lạ, Nguyễn Đường do dự giây lát, quyết định vẫn nhận.

"Alô?"

"Alô, là Nguyễn Đường tiên sinh đúng chứ?" Bên kia là một giọng nữ ngọt ngào.

Nguyễn Đường nói: "Là tôi đây."

"Chào Nguyễn Đường tiên sinh, tôi là nhân viên chăm sóc khách hàng Vương Hà của hệ thống livestream Tấn Giang, có mã số nhân viên 247454." Cô gái giới thiệu bản thân xong, bắt đầu giải thích, "Là thế này, hiệp hội đầu bếp liên lạc với chúng tôi, hi vọng có thể liên lạc được với ngài, mà ngài là streamer đã kí hợp đồng với hệ thống livestream của chúng tôi, nên chúng tôi tuyệt đối không bao giờ tiết lộ thông tin cá nhân của ngài ra ngoài, bởi vậy ngày hôm nay tôi liên hệ với ngài để hỏi ý kiến."

Vương Hà vào vấn đề chính vô cùng dứt khoát: "Ngài có đồng ý đưa số truyền tin cá nhân cho hiệp hội hay không?"

"Được, mà ngoài số truyền tin, hi vọng quý công ty sẽ không tiết lộ bất cứ tư liệu nào về cá nhân tôi." Nguyễn Đường gật đầu.

Cuộc trò chuyện kết thúc chưa đầy năm phút, hiệp hội đầu bếp đã gọi điện đến.

"Chào Nguyễn tiên sinh, tôi là đại diện của hiệp hội đầu bếp Triệu Bình, chúng tôi đã nhận thấy tài năng thiên bẩm của ngài thông qua hệ thống livestream, hội trưởng đánh giá cao khả năng của ngài, liệu ngài có hứng

thú tham gia hiệp hội, đồng thời cũng tiến hành sát hạch lấy bằng đầu bếp hay không?"

Hiệp hội đầu bếp là thánh địa của đầu bếp thời tinh tế, tuy mấy năm gần đây thành tích chỉ dừng ở mức độ tạm được, mà địa vị càng ngày càng cao, theo viện khoa học phổ biến và lượng thực phẩm thiên nhiên càng ngày càng được mở rộng, hằng năm chính phủ sẽ chi ra một khoản tiền lớn để nâng đỡ hiệp hội đầu bếp, nó đã trở thành nơi mà mỗi đầu bếp đều tha thiết được bước chân vào.

Còn nếu như có thể trở thành đầu bếp hạng sao của hiệp hội đầu bếp, giá trị bản thân của mỗi một cá nhân sẽ có một bước tiến mang tính nhảy vọt.

Đối với chứng minh đầu bếp, trước đây Nguyễn Đường cũng tính đi thi để lấy, nhưng gia nhập hiệp hội đầu bếp, anh cũng chẳng có bao nhiêu ham muốn. Trừ chuyện cơ thể anh vẫn chưa hoàn toàn hồi phục ra, còn có thêm một nguyên nhân nữa đó là thân phận của cơ thể này, tuy hôn mê năm năm, cũng hủy hợp đồng với công ty, mà nguyên chủ cũng từng là ảnh đế nổi tiếng một thời, một khi lộ mặt, sẽ bị nhận ra rất nhanh, lúc đó chỉ sợ có thêm nhiều chuyện rắc rối xảy ra.

Cân nhắc đến những chuyện này, Nguyễn Đường chỉ có áy náy trả lời: "Xin lỗi, hiện tại tôi không tiện gia nhập hiệp hội, còn chuyện tham gia kì thi đánh giá năng lực đầu bếp, khi rảnh nhất định tôi sẽ tham gia."

"Được, mong ngài sẽ đến." Nghe thấy câu từ chối, đối phương cũng không thất vọng, lại hỏi, "Tuần sau phía hiệp hội sẽ có một buổi giao lưu nấu ăn, khi đó sẽ có không ít đầu bếp hạng sao đến tham dự, nếu ngài có hứng thú, chúng tôi sẽ gửi cho ngài một tấm thiệp mời, không biết ngài có rảnh hay không?"

Nguyễn Đường nghĩ một lát, vẫn từ chối, "Thật sự xin lỗi, thật ra tôi vẫn còn chưa khỏe hẳn sau cơn bệnh nặng, không tiện ra ngoài cho lắm, sợ là tôi không thể đến buổi giao lưu."

"Vậy rất lấy làm tiếc." Hai lần bị từ chối liên tục, thái độ của Triệu Bình vẫn cứ như cũ, "Hi vọng ngài sớm khởi hành. Mỗi tháng phía hiệp hội đều sẽ tổ chức buổi giao lưu, nếu một lúc nào đó ngài đổi ý, chúng tôi rất hoan nghênh ngài gia nhập."

"Được, cảm ơn."

Hai người chào qua lại mấy câu, liền kết thúc cuộc điện thoại.

Lời nhắn đến từ hiệp hội đầu bếp này, làm anh ý thức được rằng mình nên tìm hiểu thông tin cá nhân của nguyên chủ.

Anh không tham dự buổi giao lưu một phần là do sức khỏe của anh chưa hoàn toàn hồi phục, còn một phần nguyên nhân, là do anh không hiểu gì về thân thể của nguyên chủ, sợ rước lấy phiền phức. Nhưng anh cũng không thể chỉ mãi livestream trong căn phòng trọ này, dù có ở suốt không bao giờ ra ngoài, thì sớm muộn gì thân phận cũng sẽ bại lộ, nếu như còn không biết tí chuyện nào của nguyên chủ, anh không dám tưởng tượng hậu quả mà nó đem lại sẽ là gì.

Sau khi anh xuyên đến thế giới này, trừ mấy ngày ở trong bệnh viện ra, cơ hồ là chưa từng tiếp xúc với một ai nữa. Anh biết được chuyện của nguyên chủ đầu thông qua lời kể của người đàn ông có tên Thôi Lỗi, nhưng chuyện trước khi nguyên chủ ký hợp đồng với công ty, Thôi Lỗi cũng không biết sâu hơn được.

Tình huống gia đình nguyên chủ ra sao, số tiền hắn gửi hằng tháng ra ngoài rốt cục là để cho ai, những đi đâu đó đều phải làm rõ. Tuy chuyện mất trí nhớ bên bệnh viện cũng có thể làm chứng, mà Nguyễn Đường không muốn thế, tránh để người có mưu đồ gây rối bắt thóp được bản thân.

Anh lắc đầu, tạm để những thứ đó lại trong lòng, xoay người vào bếp.

Hai mươi phần quà, Tiểu Bạch đã đóng gói hết vào hộp bảo quản, chỉ cần Nguyễn Đường gọi chuyển phát nhanh tinh tế tới lấy hàng là được. Mỗi người hai cái cánh cùng một muống khoai tây đầy ắp, một người ăn cùng cơm vẫn đủ no.

Còn lại mười cái cánh gà, Nguyễn Đường chỉ để lại cho mình bốn cái, còn lại sáu cái anh đầu đóng hộp, chuẩn bị gửi cho thổ hào "Hạ" không trúng thưởng kia. Đám anti có thể bị dẹp nhanh như vậy, đầu nhờ người này hỗ trợ, hơn nữa những chiếc cánh gà anh làm đầu dùng tiền của người ta để mua, tất nhiên là phải có phần cho người ta rồi.

Nhớ đến đối phương đã tặng Mưa Sao Băng trong livestream rồi, vậy mà còn không trúng thưởng, hẳn trong lòng thấy rất tủi thân, Nguyễn Đường không nhịn được bật cười, hình như... Có chút đáng yêu?

Làm xong việc, Hạ Vân Sâm đen mặt xuống dưới. Trời đã tối lại, hẳn còn tưởng sẽ được ăn cơm do streamer gửi đến, cho nên không chuẩn bị dịch dinh dưỡng, thành ra đến bây giờ còn thấy có hơi đói.

Quả nhiên nguyên liệu tự nhiên làm hao mòn ý chí của người ta.

Hạ thiếu lạnh lùng nghĩ, cất bước vào trong thang máy, lúc chuẩn bị rời khỏi quân bộ, lại bị sĩ quan phòng bảo vệ gọi.

"Thiếu tướng, ngài có chuyển phát nhanh."

Hạ Vân Sâm hơi sững sờ, nhận lấy phần chuyển phát nhanh cho mình, nhìn thấy trên bao bì ghi hai chữ "Thực phẩm", lông mày không nhịn được mà nhíu lên.

"Cảm ơn." Hắn gật đầu chào với sĩ quan bảo vệ, nhanh chóng cầm chuyển phát nhanh đi mất, ngẩng lên xe bay về nhà.

Sau mười lăm phút, cổng chính nhà họ Hạ xuất hiện trước mắt hắn.

Vừa đẩy cửa ra một cái, một thứ mùi khiến người khác chán ghét đã bay ra, ấy vậy lại có lẫn chút gì đó rất quen thuộc, đi đâu này làm hắn hơi nhíu mày.

"Tiểu Sâm?" Nghe thấy có tiếng động, Nhiễm Tinh mặc tạp dề đi ra từ trong phòng bếp, "Không ngờ con lại về nhà đúng giờ vậy, mẹ đang làm cơm cho Tiểu Dật, nếu con không thích thì lên lầu trước nhé."

Nhiễm Tinh có chút cẩn thận mà nhìn sắc mặt của cậu con trai út, thân là một người mẹ, bà hiểu con trai mình ghét đồ ăn thiên nhiên như thế nào, ở phương diện này, chồng bà cũng giống vậy, bởi thế bà rất ít khi ở nhà nấu cơm.

Mà hôm nay là cuối tuần, khó khăn lắm cậu con lớn mới về nhà sớm hơn bình thường, dưới lời đề nghị của cậu con cả, bà xuống bếp làm vài món đơn giản, không ngờ rằng đứa út cũng về sớm.

"Không sao, con có mang theo đồ ăn về" Hạ Vân Sâm giờ hộp bảo quản mình đang cầm trên tay lên.

Nhìn đồ ăn được đựng trong hộp bảo quản trong suốt, Nhiễm Tinh sửng sốt mất mấy giây, dù bà có nghĩ thế nào cũng không thể ngờ được đứa con út sẽ có một ngày chủ động mang đồ ăn thiên nhiên về.

Lúc này Hạ Vân Dật đã thay xong đồ ở nhà đi xuống lầu, thấy hộp bảo quản trên tay Hạ Vân Sâm, không khỏi kinh ngạc mà lên: "Ôi chao? Đây là cánh gà kho khoai tây? Lại còn có nhiều như thế? Cậu nửa đường về nhà ghé nhà hàng nào mua à? Những đầu bếp hạng sao kia cũng thật là, chỉ có học món của người ta là nhanh."

"Không phải mua." Hạ Vân Sâm bỏ hộp bảo quản lên bàn, nhạt tiếng nói, "Cùng ăn đi."

"Không phải mua? Lẽ nào là của ai đưa?" Hạ Vân Dật tưởng fan của em trai tặng, liền vội lắc đầu, "Tiểu Sâm, cậu vẫn chớ ăn thì hơn, ăn của anh này."

Hạ Vân Sâm nhìn ông anh mình như đang đồ quý đưa hộp bảo quản có kiểu cách không khác của mình là bao ra trước mặt, ở trong cũng là cánh gà kho khoai tây.

"Dạo gần đây có một streamer ẩm thực trên tinh vông rất nổi tiếng, công chúa nhà họ Hạ cậu có biết không? Cổ rất là thích streamer đó, mỗi lần đến tìm Bạch Triệt cũng phải nói mấy câu, còn ngờ rằng người ta làm cho viện khoa học." Hạ Vân Dật lắc đầu cười, "Nhưng mà streamer cũng thật giỏi, bên hiệp hội có cài người mà còn chưa tìm ra cách làm, còn cậu ta chỉ với hai tiếng đồng hồ đã có thể chế biến hoàn chỉnh nguyên liệu nấu ăn."

Hạ Vân Sâm: "..."

Hắn cho qua đề tài này, bắt được một câu trọng điểm: "Viện khoa học có nội gián của hiệp hội đầu bếp?"

"Cũng không tính là nội gián, chỉ là đem tin tức của nguyên liệu nấu ăn báo trước với bọn họ, sau đó đem mấy thứ ấy đến cho bọn họ nghiên cứu trước." Hạ Vân Dật phất tay một cái, nở nụ cười như cáo già, Hạ Vân Sâm nói: "Tên 'nội gián' này là người của anh?"

Bị phát hiện, Hạ Vân Dật cũng không giận, cười híp mắt nói: "Viện khoa học cũng cần kiểm tra thôi mà."

Trong lúc hai anh em họ nói chuyện, Nhiễm Tinh đang mang đồ ăn được nấu xong ra, nghe thấy hai người bàn tán, không nhịn được hỏi: "Hai anh em đang âm thầm tính chuyện gì thế hả?"

Hạ Vân Dật đi tới giúp bà mang đĩa đồ lên bàn, kéo ghế để bà ngồi xuống, bản thân cũng ngồi ngay cạnh, "Cũng không phải âm thầm tính cái gì, bọn con đang nói hiệp hội đầu bếp càng ngày càng không ra sao, hôm qua còn bị một streamer ẩm thực tát vào mặt đau điếng."

Hắn chỉ cánh gà đang để trên bàn, "Đây là phần thưởng con nhận được thông qua vị streamer kia, mẹ nếm thử xem, có thích hay không." Hắn liếc chỉ vào phần của Hạ Vân Sâm, "Của bên A Sâm chắc là do người ta phỏng chế ra."

Hạ Vân Dật không nhịn được liếc mắt trêu chọc cậu em trai của mình, "Mẹ xem nó chưa bao giờ xem chương trình giải trí, giờ thì hay chưa, mua

phải hàng nhái cũng không biết."

"Không phải."

Một câu nói từ tốn, Hạ Vân Sâm kéo ghế ngồi đối diện với anh trai, dáng người vẫn thẳng tắp như cũ, "Phần này cũng là do streamer gửi."

Nhìn thẳng vào ánh mắt sững sờ của Hạ Vân Dật, hắn không nhận được hơi nhếch môi, nhẹ nhàng mở nắp hộp bảo quản, bởi mùi hương thơm nồng mà hơi nhướn mày lên.

"Em là người kiểm duyệt kênh livestream."

Đoạn truyện ngắn:

Hạ Vân Sâm: Vợ thật là giỏi! Chồng rất tự hào!

Hạ Vân Dật: Người ta có quen biết gì cậu à?

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 13: Ảnh đế Nguyễn Đường

"Hả?" Hạ Vân Dật cau mày lại, "Cái người tên "Hạ" kia là cậu?"

Hắn không nhịn được đứng lên, đưa tay sờ trán em trai mình, nghiêm túc hỏi: "Cậu nói cho anh, có phải cậu xảy ra chuyện gì đúng không?"

Hạ Vân Sâm: "..."

Hắn lạnh lùng vỗ bỏ tay anh trai, chỉ vào cánh gà đẻ trong hộp bảo quản, nhàn nhạt nói: "Đây chính là nguyên nhân."

Khiến người mắc chứng "kén ăn" cũng có thể hưởng thụ được lạc thú khi ăn uống, chỉ với lí do này thôi cũng đủ để thấy được kì tích.

Bên ngoài truyền đến tiếng xe bay, Nhiễm Tinh cười nói: "Ba các con cũng về rồi." Bà đứng lên. Bước nhanh ra ngoài, trên mặt vẫn còn ý cười không giấu được.

Trong nhà có hai chiến sĩ cấp SS, tuy vinh quang, mà ngũ giác quá mức nhạy cảm khiến họ bỏ lỡ rất nhiều điều hạnh phúc mà người thường nên có, tỉ như trong phương diện ăn uống chẳng hạn, cả nhà bốn người bọn họ chưa từng được ngồi trên cùng một bàn cơm để ăn cơm. Mỗi lần đầu là bà và con lớn ngồi dưới ăn, còn chồng bà và con út lại ở trong phòng uống dịch dinh dưỡng.

Lần này cả hai cậu con trai đều mang cánh gà về, mà con út lại còn thích nó đến vậy, vậy tất nhiên chồng bà cũng sẽ không chê.

Bà mở cửa, giúp chồng cởi áo khoác quân phục, sau đó gọi chồng ngồi xuống ăn cơm cùng.

Thấy con út trung thành với dịch dinh dưỡng cũng ngồi đó, Hạ Vĩ Diệp không khỏi nhíu mày, ông đang định từ chối, thì lại ngửi thấy một hương khác hẳn với trước đây.

Rất thơm.

Ánh mắt ông rơi xuống cháo và hộp bảo quản đặt trên bàn.

Hạ Vân Dật kéo ghế đầu bàn ra, cười híp mắt nói: "Ba, cơm hôm nay không giống ngày thường đâu, mau ng ồi xuống thử đi nào." Hấn chỉ vào cánh gà, "Ngay cả A Sâm cũng thích đó."

"Còn món cháo tôm này, là tôi dựa theo clip để nấu, mùi vị hẳn là cũng không đến nỗi tệ." Nhiệm Tinh kéo ông ng ồi xuống, hôm nay bà nấu cháo theo những gì Nguyễn Đường hướng dẫn khi livestream nấu cháo tôm, bởi vì cách làm có vẻ tương đối đơn giản, cho nên bà thử làm một chút, thoát nhìn cũng khá thành công. Ngoài ra, bà còn xào một đĩa cải xanh, bữa tối hôm nay có thể nói là khá phong phú.

Nhiệm Tinh múc cho mỗi người một bát cháo, sau đó cho Hạ Vân Sâm cùng Hạ Vĩ Diệp hai chiếc cánh gà.

Hạ Vân Sâm vốn thích tay nghề của Nguyễn Đường, cắn một cái cắn hết nửa cái cánh, thịt gà mềm thơm, nước tương thấm sâu, càng khiến món ăn thêm đậm đà, da gà là ngon nhất, mềm mềm dễ nuốt, vừa vào miệng đã trôi xuống cổ, khiến người ta không nhin được mà nuốt nhiều lần.

Lúc này húp thêm một ngụm cháo tôm thơm lừng, mùi trong veo của gạo hòa tan cảm giác d ầu mỡ do cánh gà mang đến, cháo ấm theo thực quản trôi xuống dạ dày, trong bụng ấm áp biết bao nhiêu.

Thấy con út ăn say sưa ngon lành, Hạ Vĩ Diệp cũng có mấy phần mong đợi, ông cũng gấp một cái cánh gà lên, đầu tiên là cau mày cắn nhỏ góc cánh một chút, sau đó lông mày giãn ra trong nháy mắt, trong mắt còn có vẻ kinh ngạc khó giấu. Ông còn ăn nhanh hơn cả Hạ Vân Sâm, một miếng là cắn ngập cái cánh, sau đó phun ra một mảnh xương nhỏ.

"Đây là món ăn do đầu bếp hạng sao nào làm vậy?" Ông không nhin được khen, "Bên hiệp hội từ bao giờ mà có được đầu bếp mới lợi hại như thế?"

Hạ Vân Dật không nhịn được trêu chọc: "Ba, đã bao lâu rồi ba không lên tinh vống? Đây là một streamer âm thực làm việc dưới trướng công ty của mẹ, vị tiểu công tử không dính khói bụi trần gian của nhà chúng ta cũng mê mẩn cậu ấy, không chỉ làm người kiểm duyệt giúp người ta, còn ra mặt giúp đỡ nữa." Hấn nửa cười nửa không cười liếc nhìn em trai.

Hạ Vân Sâm lạnh lùng nhìn hấn, sau đó ra tay nhanh như điện gấp nốt cái cánh cuối cùng.

"Hạ Vân Sâm!" Hạ Vân Dật trợn mắt giận dữ trừng, vô cùng đau đớn nhìn em trai cắn hai miếng là xong cái cánh gà, tiếc hận nói: "Cậu đúng là cái đờtrâu gặm mẫu đơn!"

"Ra mặt, à... Đúng rồi." Nhiễm Tinh nhìn về phía Hạ Vân Sâm, đặt bát cháo trong tay xuống, nói rằng, "A Sâm, hôm qua con nhờ mẹ đi điều tra mấy tài khoản kia, mẹ tra được rồi, đầu là thủy quân chuyên nghiệp, khuya hôm trước trong tài khoản của họ được chuyển một số tiền lớn, mẹ lần theo đường này đi điều tra, phát hiện hấn là người của hiệp hội đầu bếp chủ mưu."

"Hiệp hội đầu bếp?" Hạ Vân Sâm cau mày.

Nhiễm Tinh lắc đầu, "Tiền gửi đi từ tài khoản người thân của một đầu bếp hạng sao, cũng đang làm việc ở một nhà hàng, bọn họ không có xung đột lợi ích trực tiếp với streamer, cho nên mẹ cảm thấy, hấn là có người bày mưu tính kế."

"Mà chắc chắn không phải Cố hội trưởng làm, ngày hôm nay ông ấy còn liên lạc với hệ thống livestream, muốn mời Nguyễn Đường tham gia hiệp hội đầu bếp, nghe chừng đánh giá rất cao Nguyễn Đường." Bà lắc đầu một cái, "Mẹ thấy người khả nghi nhất là Tề Trác, nghe nói tên kia không hài lòng với chức vụ hiện tại."

Hạ Vân Sâm gật đầu: "Con biết rồi."

Hạ Vĩ Diệp ngồi bên cạnh bà nhíu mày hỏi, "Hiệp hội đầu bếp? Nhân tài như thế, bọn họ không mời người ta vào, lại còn muốn vùi dập?"

"Người ghen ăn tức ở âu đầu là người xoàng xĩnh, hướng h ồ trong hiệp hội đầu bếp cũng chẳng đoàn kết như người ngoài thấy." Nhiệm Tinh lắc đầu một cái, "Mẹ thấy lúc trước cậu ấy gặp sự cố khi đóng phim cũng có đi đâu gì đó uẩn khúc."

Nhớ lại những tư liệu mình đã đọc, lòng mày Nhiệm Tinh cũng không nhin được mà nhú lại. Bà cũng không cố ý xâm phạm quyền riêng tư đời sống cá nhân của Nguyễn Đường, mà khi Nguyễn Đường đăng kí làm streamer cho hệ thống, tư liệu cá nhân cũng sẽ được gửi đến theo, ngay hôm nay khi hiệp hội đầu bếp liên lạc với Nguyễn Đường thông qua hệ thống livestream, bà cũng thuận theo đọc qua chút.

Nghe thấy hai chữ "đóng phim" và "sự cố", lòng mày Hạ Vân Sâm cũng nhú lại, hỏi: "Chuyện gì đã xảy ra vậy?"

"Chắc hẳn mọi người đều biết ảnh đế Nguyễn Đường chứ? Ảnh đế trẻ nhất trong lịch sử, cậu ấy chính là streamer Nguyễn Đường bây giờ."

Vốn khi nhìn thấy cái tên này, bà còn tưởng là trùng hợp, dù sao tinh tế có đến mấy chục tỉ người, tìm một người không bị trùng tên còn khó ngang lên trời, chỉ là không ngờ, hai lĩnh vực hoàn toàn khác nhau này, lại là do một người đứng sau.

"Năm năm trước, khi cậu ấy đóng phim thì gặp sự cố, đầu bị thương nặng, hôn mê tròn năm năm, theo ghi chép, cậu ấy vừa xuất viện cách đây không lâu."

Một người vừa lấy được giải thưởng ảnh đế, một diễn viên trẻ tuổi tương lai xán lạn, nhưng bây giờ không thể không làm streamer ẩm thực để nuôi sống bản thân, hơn nữa lại còn không dám lộ mặt, vực dậy từ dưới vực sâu, người thanh niên này làm Nhiệm Tinh không khỏi có mấy phần thương tiếc.

Hạ Vĩ Diệp nói: "Sao lại xảy ra sự cố?"

"Là khi quay cảnh cơ giáp chiến đấu, cơ giáp đột nhiên nổ tung, cậu ấy không mở được cửa khoang, bị nhốt ở bên trong, mãi đến khi vụ nổ kết

thúc mới được người cứu ra."

"Không mở được cửa khoang?" Hạ Vĩ Diệp nói: "Cơ giáp nào cũng có hệ thống trốn thoát khẩn cấp, tại sao lại xảy ra tình huống như vậy?"

Nhiễm Tinh thở dài: "Cái này cũng là chỗ tôi nghi ngờ. Nhưng chuyện cũng đã qua năm năm, bây giờ cũng không đi đâu tra cho rõ được."

Hạ Vân Sâm hỏi: "Vậy người thân của cậu ấy thì sao?"

"Trong thông tin cá nhân không có ghi chép về người thân, chắc là không có người nhà." Nhiễm Tinh có chút thốn thức cảm thán, "Đứa bé này cũng thật khổ, một mình cố gắng, vất vả lắm mới khởi sắc, xảy ra chuyện bất ngờ như vậy lại quay về con số không."

Hai đứa bé nhà họ Hạ sinh ra đã là r ồng phượng giữa loài người, chưa bao giờ phải chịu cảnh thiệt thòi, con cả mưu mô ngang bướng, con út lạnh lùng nghiêm nghị, hai đứa đều không khiến bà phải lo, bây giờ thấy một đứa bé vừa ưu tú vừa ngoan ngoãn như Nguyễn Đường gặp phải chuyện như vậy, làm tình mẹ của Nhiễm Tinh lan tràn.

"Mẹ thấy đứa bé này rất độc lập, nếu thằng bé đến nhà chúng ta thì tốt r ồi." Bà không nhịn được lắc lắc đầu, "Hai anh em các con đều thích xem livestream, thi thoảng tặng quà nhiều thêm chút, mẹ thấy thằng bé mới ra viện, thân thể vẫn còn yếu, đây đang là lúc cần t ỉn." "

"Vâng."

Cơm nước xong xuôi, người máy quản gia bắt đầu dọn dẹp, ai nấy đều lên phòng riêng để nghỉ ngơi. Hạ Vân Sâm dựa nửa người vào đầu giường, ngón tay gầy gầy quang nã trên cổ tay, trong đầu lại nghĩ bà những gì bà Nhiễm Tinh nói.

Hắn vốn chỉ định giúp Nguyễn Đường xử lí mấy tên anti, trong lúc vô tình lại biết được quá khứ của đối phương, đi đâu này làm hắn có cảm giác xấu hổ như đang dò xét chuyện riêng của người khác, r ồi lại không nhịn

được mà nghĩ, ẩn sâu phía sau nụ cười của streamer, liệu có đi đâu gì còn đang nằm trong vòng bí mật?

Trước mắt đột nhiên có một ô ánh sáng, Hạ Vân Sâm ngẩn ra, sau mới phát hiện hóa ra trong lúc vô tình mình lại mở trang cá nhân của streamer.

"Nguyễn Đường." Hắn nghiến ngấm cái tên này trên đầu lưỡi, cảm giác như ăn một viên thuốc, vỏ ngoài thì ngọt ngào nhưng bên trong lại đắng nghét.

Sao người này lại giấu kĩ như thế? Làm cho hắn không nhìn được, muốn tìm hiểu xem trong viên thuốc này rốt cục có thứ gì.

Nguyễn Đường bắt đầu livestream không lâu, trang cá nhân cũng chỉ có năm video. Hắn xem từ video đầu tiên, không gian trước mắt lập tức biến thành hình dáng của kênh livestream.

Hắn là Nguyễn Đường mở công năng bảo vệ quyền riêng tư, trừ kệ bếp trước mắt, những thứ khác đều được làm mờ. Từ góc nhìn của hắn vừa hay có thể thấy được một lọn đuôi tóc mềm mại, hẳn là do ánh đèn trong bếp, nên nó ánh lên màu nâu nhàn nhạt.

Lần đầu tiên livestream có rất ít người xem, chỉ có ba người, hắn thấy Nguyễn Đường có hơi không quen mà sửa lại quần áo, xong xuôi mới bắt đầu tự giới thiệu bản thân, cảm thấy cái động tác này ngây ngô khiến người thương yêu.

Tuy rằng không thấy mặt của cậu, nhưng chỉ cần nghe âm thanh trong chảo để chiên này, là có thể tưởng tượng ra một khuôn mặt dịu dàng, trên môi giữ một nét cười ngại ngùng.

Theo góc nhìn của Nguyễn Đường mà góc nhìn của Hạ Vân Sâm cũng thay đổi theo, thấy Nguyễn Đường xử lí nguyên liệu nấu ăn một cách dứt khoát, mở nắp vung, xoay cổ tay, một loạt mảnh cá mỏng tang dần dập lọt vào trong nồi.

Phần cổ tay lộ ra rất nhỏ, da dẻ trắng như ngọc, dưới ánh đèn lại có cảm giác hết sức trơn mượt, ánh mắt Hạ Vân Sâm dính lên, có hơi không dứt ra được.

Mùi thơm trong kênh livestream càng ngày càng nồng, dù mới ăn cơm tối xong, dạ dày hẳn cũng không nhịn được mà kêu hai tiếng ục ục, thế nhưng ánh mắt hắn vẫn cứ dính lên hai cổ tay của người kia.

Cổ tay hơi hơi dùng lực mạnh chút, sẽ có một khối xương tròn tròn nhô ra, ở mu bàn tay thậm chí còn thấy được mạch máu màu xanh nhạt. Ngón tay cần muối múc cháo dưới ánh đèn làm người lóa mắt, có đôi lúc còn chẳng biết muối sứ trắng hay tay kia trắng hơn.

Hắn không khống chế được hâu kết mà để nó lăn một cái.

Hạ Vân Sâm cúi người, có cảm giác như Nguyễn Đường đang đút cho hắn, đầu đến gần muối cháo, lưỡi cuốn lên một cái, mảnh cá thơm lừng bùng nổ trong khoang miệng.

Nhưng đồ ăn của thế giới dữ liệu bao trùm thì sao có thể nuốt xuống được, hành động như nhìn mơ giải khát càng khiến hắn tràn đầy dục vọng.

Đôi cổ tay trắng nõn kia.

Ánh mắt hắn rơi xuống hai cổ tay trắng như sứ của người thanh niên, không nhịn được đưa tay ra. Tuy chịu sự hạn chế của chức năng bảo vệ quyền riêng tư, không thể có những hành động tiếp xúc tứ chi với streamer, nên đành chỉ có thể hơi hơi nắm hờ, dù vậy cũng đã khiến hắn thỏa mãn.

Hắn nghĩ mà như than thở trong lòng.

Quá gầy.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 14: Bánh kẹp mặn

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Ở nhà ăn ngon ngủ ngon mấy ngày, Nguyễn Đường có thể cảm nhận được cơ thể mình tốt lên một cách rõ ràng, hẳn là có thể ăn thêm món khác. Nhiều ngày ăn đồ thanh đạm nhạt nhẽo rồi, bây giờ anh muốn để mình buông thả, ăn thịt cho thật thỏa mãn!

Nguyễn Đường mở quang não ra, phấn khởi vào khu mua sắm bắt đầu càn quét.

Anh mua một miếng thịt lợn ba chỉ lớn, còn có mấy khúc xương có thịt, bí đao, bột mì cùng các loại gia vị khác, chuẩn bị làm mì hầm thịt ăn. Xương là để lấy nước hầm, vừa làm nước dùng lại còn dinh dưỡng, bí đao là để nước xương được thanh vị.

Nhưng mà hầm xương là phải hầm hai, ba tiếng, cho nên Nguyễn Đường quyết định hầm canh trước, để tối nay nấu mì thịt sau, cơm trưa thì làm món đơn giản thôi.

Anh suy nghĩ một hồi, quyết định làm bánh kẹp mặn, đây chính là một trong những món ăn sáng được yêu thích nhất ở kiếp trước, anh vô cùng hoài niệm mùi vị kia. Vì thế anh liền mua chút bột ngô, trứng gà, rau xà lách, thịt thăn, thấy đậu tương cũng mua một cân. Anh còn muốn uống sữa đậu nành, sáng sớm được một cốc sữa đậu nành thơm mát xuống bụng, cơ thể sẽ thoải mái cực kì, chỉ có đi đâu đậu tương phải ngâm mới được, hôm nay làm e rằng sẽ không kịp, chỉ có thể đợi tối rồi làm.

Bởi vì mua nhiều, nên khi tính tiền bị tốn mất hơn sáu trăm tiền thông dụng, mà Nguyễn Đường không nháy mắt dù chỉ một cái, xác nhận trả tiền luôn. Bây giờ anh đã khác khi xưa, tiền trong tài khoản đã vượt quá năm con số, lúc dùng tiền cũng thoải mái hơn nhiều.

Trong lúc chờ hàng giao đến, Nguyễn Đường tìm hiệp hội đầu bếp trên tinh vông, tìm được trang web chính thức của bọn họ rồi, anh liền vào xem thử.

Đầu trang là phương pháp chế biến các nguyên liệu nấu ăn, sắp xếp theo trình tự công bố của viện khoa học, nguyên liệu càng mới thì được xếp lên càng cao, nhưng cũng có thể thấy được tốc độ công bố chậm hơn nhiều so với viện khoa học, mà hiệu suất cũng không ra sao.

Ở vị trí trung tâm dễ thấy nhất là nơi đăng kí thi sát hạch tư cách đầu bếp, click vào là có phần thuyết minh cụ thể. Đăng cấp của đầu bếp được chia thành năm cấp sao, cái này giống với cách phân chia của kiếp trước mà Nguyễn Đường biết, cao nhất là đầu bếp năm sao.

Đầu bếp thi sát hạch nhất định phải thi từ thấp đến cao. Sau khi trở thành đầu bếp một sao, là có thể đến nhà hàng một sao để làm việc, nhưng chỉ khi nào đạt đến đẳng cấp đầu bếp ba sao mới có tư cách được mở nhà hàng riêng, mà cấp tăng càng cao, nhà hàng mà đầu bếp mở cũng được tăng cấp theo. Cái gọi là nhà hàng cấp sao cũng từ thế mà ra.

Sau khi nhận được chứng minh đầu bếp, là có thể hưởng được ưu đãi của hiệp hội đầu bếp, ví dụ như khi nghiên cứu ra cách làm mới của một nguyên liệu, là có thể nhận được một khoản tiền thưởng kha khá, mà nếu như là cách làm của nguyên liệu do viện khoa học mới công bố, thì tiền thưởng còn nhiều hơn nữa.

Chế độ này nhìn qua thì có vẻ hết sức ưu đãi, không có quá nhiều yêu cầu đối với bản thân đầu bếp, cũng có không ít đầu bếp sau khi sát hạch xong sẽ chọn trở thành đầu bếp riêng của một gia đình quyền quý nào đó.

Mỗi tháng đầu tổ chức một lần thi sát hạch, Nguyễn Đường xem thử, kì sát hạch gần nhất là sau mười ngày nữa, anh tính toán thì thấy lúc đó cơ thể mình cũng hồi phục được phần nào, chắc ra ngoài cũng không có vấn đề gì.

Vì thế anh đăng kí online, nộp phí thi là ba trăm tiền thông dụng xong, thì lập tức thoát tinh vông.

Không lâu sau, anh nhận được một tin nhắn thông báo của hiệp hội đầu bếp, báo rằng anh đã đăng kí thành công, cũng báo cho anh địa điểm và thời gian diễn ra cuộc thi sát hạch.

Nguyễn Đường cài nhắc nhở trên quang não, cũng để Tiểu Bạch lưu lại, phòng trường hợp anh quên đi thi.

Lúc này, chuyển phát nhanh tinh tế cũng đến, Tiểu Bạch thay anh kí nhận đồng thời cũng sắp xếp từng món thay anh luôn, xong xuôi tất cả, anh bật livestream.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay chúng ta sẽ bắt tay vào làm bánh kẹp mặn." Chào hỏi theo thường lệ, Nguyễn Đường nhìn bộ đếm góc trái màn hình, không nhìn được mà cong môi.

Bánh kẹp mặn là đặc sản vùng Thiên Tân, kiếp trước nó trải rộng xung quanh trường học, vỏ ngoài mỏng manh giòn mà mềm mịn, bọc lại bên trong đủ loại nguyên liệu, vừa tiện vừa ngon, là một món ăn sáng cao cấp chắc bụng mà cả học sinh và tộc đi làm đều yêu thích.

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: Tặng Hoa Thủy Tinh cho streamer thân yêu, cánh gà kho khoai tây ngon cực kì!! Ngay cả nước sốt tôi cũng không bỏ qua, tất cả trộn cùng cơm ăn, ăn hết nguyên một nồi cơm tẻ!]

[Liễu Diệp Bạch: Không cho thêm bình luận, chỉ muốn nói là suýt chút nữa nuốt luôn cả đĩa...]

[Vivian Phong: A A A A, tui ăn cơm trong phòng ngủ quên khóa cửa, liền chỉ kịp nhét mỗi cái cánh gà vào miệng, còn lại đầu bị đám mất nết kia hock sạch!! ㄟㄎㄟ]

[Meo Meo thích ăn cánh gà: Người không trúng thưởng khóc một dòng sông, vẽ vòng tròn nguỵên rửa các người!]

[Ôm cây ôm không nổi: Hu hu hu, tui cũng muốn ăn cánh gà...]

Nguyễn Đường thấy thế không khỏi bật cười, "Hôm nay còn có cơ hội mà, bánh kẹp mặn cũng ngon lắm."

[Mỗi ngày trực đêm trên mạng: Streamer ới streamer, bánh kẹp mặn nghĩa là gì?]

"Bánh kẹp mặn kì thực có nghĩa là "bánh chiên cuộn", nó khá giống với bánh trứng gà tôi làm khi trước, nhưng nhân của món này có rau xà lách, có các đồ ăn được chiên lên, vỏ bánh thì giòn và có vị mặn." Nguyễn Đường cũng không biết nên giải thích nguồn gốc của bánh kẹp ra sao, nên đành giải thích qua ý nghĩa của cái tên này.

Anh trộn bột mì và bột ngô vào cùng một bát với một tỉ lệ nhất định, thêm hai quả trứng gà, thêm chút dầu ăn và nước, sau đó vừa đều tay khuấy mạnh, vừa nói chuyện với khán giả, "Lúc mọi người khuấy, nhất định phải kiên trì, phải đều tay nhất có thể, nếu không sẽ ảnh hưởng đến mùi vị của vỏ bánh."

Vỏ bánh làm xong rất nhanh, tiếp sau Nguyễn Đường lấy bát tô lớn, đổ gần nửa túi bột mì vào, thêm một lượng muối vừa phải, dầu ăn, nước ấm, bắt đầu vò mì.

[Sợi gừng nhỏ: Sao streamer lại làm hai bát tô bột mì vậy? Có phải là chuẩn bị làm thật nhiều bánh rán không, chia đủ cho mọi người? (´_`)]

Nguyễn Đường giải thích: "Không phải đâu, tô bột trước là để làm vỏ bánh, còn tô này là để làm bánh giòn, nhưng mà có dư ra để chia cho mọi người nhận thưởng."

[Trắng tím ảo huyền: Vỏ bánh và bánh giòn khác nhau ở đâu vậy?]

"À, vỏ vánh là để bọc bên ngoài, còn bánh giòn dùng để làm nhân, chút nữa mọi người nhìn tôi làm là sẽ hiểu ngay."

Nguyễn Đường vò mì thành một cục bột trơn bóng rất nhanh, đặt nó vào hộp bảo quản, để qua một bên.

Thừa dịp vất mì vẫn còn đang trong hộp bảo quản, Nguyễn Đường bèn làm nước sốt ngọt, lúc trước khi làm bánh trứng gà, mọi người đã nhìn Nguyễn Đường làm một lần, cho nên lần này càng mong đợi gấp bội.

Chuẩn bị xong sốt, Nguyễn Đường đặt một cái chảo nhỏ lên bếp. Anh định lấy thịt thăn, chất thịt thăn vốn mềm, hơn nữa chín cũng nhanh, dùng để cuộn bánh giòn, bánh bột nướng* hay hay bánh cuộn ngàn lớp đều kết hợp như thế. Anh cắt thịt thăn thành miếng nhỏ hai đến ba mili, để vào chảo đảo qua đến khi cả hai mặt đều biến thành màu nâu nhạt, làm xong thì để nó sang một chiếc đĩa khác.

[Meo Meo thích ăn cánh gà: QAQ thịt này có mùi thơm quá, nhưng mà ăn vào lại chẳng có vị gì...]

[Ôm cây ôm không nổi: Thêm chút sốt kia nha, ăn ngon phết đó.]

[Trong suốt lớp lãnh: Thật hả? Để tôi nếm thử.]

[A Lại: Tôi cũng thử ~]

Nhìn hai tên tấu hài bắt đầu ăn vụng, lại còn chèo kéo thêm những khán giả khác, Nguyễn Đường không khỏi thấy buồn cười. Dù sao bọn họ cũng ăn thử liệu giả lập, không ảnh hưởng gì tới anh, vì vậy bèn để họ tự nhiên.

Cục bột lúc này cũng đã nghỉ tương đối, anh bèn lấy nó từ trong hộp bảo quản ra, cắt thành từng khối hình chữ nhật, sau đó dùng chày cán bột cán nhỏ thành từng miếng mỏng, bỏ vào chảo dầu, chiên cho nóng giòn rồi vớt ra, lúc này miếng bột đã chuyển sang màu vàng óng, khá giống bánh quẩy thường, bên trên có mấy nốt bong bóng to nhỏ không đều, chỉ cần chạm nhẹ một cái và vỡ vụn thành miếng.

"Bây giờ chúng ta chính thức làm bánh kẹp mặn." Nguyễn Đường lấy ra một cái chảo nông đun nóng, quét qua một lớp dầu, sau đó múc một muôi hỗn hợp bột nước đổ vào chảo nông.

Bánh kẹp nhà làm và bánh kẹp bán ngoài đường có hơi khác nhau, dù sao thì chảo nông và chảo phẳng nó vốn đã khác biệt, cho nên không thích

hộp dùng chổi cao su. Vì vỏ bánh phải mỏng, nên động tác của anh cũng rất nhanh, cần cán chảo, nhanh chóng đảo mấy vòng, bột nước trong nồi dần dần đều ra xung quanh thành một lớp vỏ tròn hoàn chỉnh, sau đó nhanh chóng chuyển sang màu vàng, cũng đã hơi hơi chín.

Đợi vỏ bánh định hình xong xuôi, anh đập một quả trứng lên, dùng xẻng nhẹ nhàng đánh tan, để trứng gà tản đều ra khắp bề mặt, chờ mặt phía dưới đã chín hết, lật lại, để cả hai bên đều được rán chín vàng như nhau.

Anh quét một lớp sốt ngọt lúc này làm lên, thêm thịt thăn, hành thái, rau xà lách đã rửa sạch cùng bánh giòn bốp vụn, cuộn bốn phía lên, dùng xẻng ấn nhẹ một cái, gập lại, thế là hoàn thành một chiếc bánh kẹp mềm căng phồng.

"Được rồi, mọi người có thể thử." Mùi thơm của bánh kẹp mềm tỏa ra khắp nơi, Nguyễn Đường ra hiệu cho khán giả có thể thử, mà chính anh lại tiếp tục làm bánh, để chút nữa lấy đó làm phần thưởng gửi đi.

[Winkraine: Sao lại có cả rau sống? Ăn được không vậy?]

[Tim sao: Dân chơi nhìn phát biết ngay là trên mới tới, streamer làm gì, nhất định đều có thể ăn, hơn nữa còn cực kỳ ngon!]

[Nhất Thế Trường An:!!!! Ngon quá!!!]

[Meo Meo thích ăn cánh gà: QAQ tui hiểu streamer muốn làm gì rồi! Streamer muốn tui mỗi ngày phải đổi tên một lần!]

[Ôm cây ôm không nổi: Ngon quá! Ngon quá! Sao lại ngon đến mức này cơ chứ (T o T)~~]

[Học nấu ăn cùng streamer: Ngoài mềm trong giòn, còn có thịt thơm và rau tươi non mềm mơn, hơn nữa thứ nước tương kia, mẹ ơi, tại sao lại có mùi vị thơm như vậy, ăn một cái mà có cảm giác là chim đang bay trên trời, là cá bơi dưới đáy biển sâu... Thôi tôi tả không nổi nữa, cầu streamer nhận tôi làm học trò!]

[Mật Hạ: Ngon lắm.]

Trong giây phút đó, một lượng lớn Hoa Thủy Tinh cùng Pháo Hoa Năm Màu nổ bùng trong không gian kênh livestream, tất cả mọi người đều bị bánh kẹp mặn này chinh phục, mẩn mẩn thơm thơm, cắn một cái hơi nóng còn xông đến cổ họng, vỏ bánh xốp giòn bọc lấy trứng gà mềm mại và thịt thăn tươi mới, vị của tương ngọt rất nồng, nhưng lại bị vị thanh mát của rau xà lách trung hòa, cắn một cái hương thơm dài lâu, cực kì hấp dẫn.

Nguyễn Đường đã làm xong toàn bộ bánh kẹp mặn, năm phần, vừa đủ cho năm người, "Được rồi, hôm nay chúng ta sẽ chọn ra năm vị khán giả may mắn, đợi sau khi livestream kết thúc, sẽ nhận được bánh kẹp mặn do chính tay tôi làm."

[Bay qua tầng trời thấp: Cầu trúng thưởng!]

[Ôm cây ôm không nổi: Cầu trúng thưởng! +1]

[Meo Meo thích ăn canh gà: Cầu trúng thưởng! +2]

[Thất Bảo: Cầu trúng thưởng! +3]

...

Mở chức năng rút thăm ra, Nguyễn Đường chọn ra năm vị khán giả may mắn trong số những người đang xem rất nhanh, cũng không biết có phải do trùng hợp hay không, những khán giả trúng thưởng lần này không hề có khán giả cũ, "Chúc mừng Hân Hân Du Lâm, Mùi Thuốc Nhạt, Tiểu Tuyên Mật Gia, DAIMO, A Lăn Năm Khán Giả, sau khi chuyển phát nhanh được gửi đi, mọi người nhớ chú ý và nhận nha."

Khán giả không trúng thưởng bắt đầu gào khóc như thường lệ, Nguyễn Đường chỉ có thể an ủi với bọn họ là buổi tối còn cơ hội.

"Người sử dụng 'Hạ' tặng streamer một Mưa Sao Băng."

Thấy thông báo quen thuộc của hệ thống, Nguyễn Đường không hiểu sao lại bật cười, vị người kiểm duyệt thổ hào này hẳn là ám chỉ hắn cũng muốn ăn?

"Cảm ơn." Nguyễn Đường cười nói cảm ơn, sau đó có hơi hơi trêu chọc nói, "Hôm nay chỉ có năm cái thôi, có hối lộ streamer cũng không được đâu nha."

Lời nói đanh thép như cán cân công lý, trong kênh livestream bỗng biến thành biển khơi hạnh phúc.

[Ôm cây ôm không nổi: Cảm ơn streamer thật công bằng, có tiền cũng không thể muốn làm gì thì làm!]

[Meo Meo thích ăn cánh gà: Thật sự thì tui không có cười đâu, ha ha ha]

Bọn họ hi hi ha ha bình luận khá nhiều, mới để ý là hôm nay Nguyễn Đường không đóng livestream luôn.

"Tối hôm nay tôi chuẩn bị làm mì h ằm thịt, còn muốn dạy mọi người làm một đ ầu ống dinh dưỡng nữa, nhưng bởi vì thời gian chuẩn bị khá lâu, nên sẽ chuẩn bị luôn từ bây giờ."

Nói xong Nguyễn Đường lấy ra một túi đậu tương nhỏ, ngâm vào một cái chậu lớn, "Đây là đậu tương, sau khi sơ chế là có thể thành sữa đậu nành cực ngon, nhưng trước khi sơ chế phải ngâm nước mấy tiếng, chúng ta để nó ở đây, buổi tối sẽ bắt tay vào xử lý."

"Bây giờ chúng ta còn phải làm một n ồi xương h ằm nữa." Nguyễn Đường lấy mấy khúc xương lớn ra, dùng nước ấm rửa qua, xong xuôi anh c ần dao phay chặt xương, lộ ra lớp tủy màu đỏ sậm nằm trong lõi, bỏ xương vào n ồi, thêm hành gừng, đổ đ ầy nước, đặt lên bếp bật lửa là có thể hoàn thành, "Canh xương h ằm cũng phải h ằm mấy tiếng, đợi đến tối, mọi người sẽ thấy được sự thay đổi của hai món này."

"Vậy thì livestream hôm nay tới đây thôi, buổi tối gặp lại mọi người."

Tác giả có lời muốn nói:

Hạ Vân Sâm: Không có vui ㄟ(ㄟ ^ ㄟ)ㄟ

*Về món "bánh bột nướng" mình đề cập trong chương này, nguyên văn của nó là烙馍: Lạc mô, là một loại bánh đặc sản cùng Hà Nam, Tô Bắc, nó là một miếng bột mì không lên men được cán mỏng, nướng qua một hồi khiến nó trở nên vừa dẻo vừa mềm, dùng để cuộn với nhân chấm sốt và ăn, tương tự như phở cuốn hay nem cuốn bên mình, bởi trong tiếng Việt không có từ nào tương tự nên mình mạn phép được gọi nó là bánh bột nướng dựa vào cách chế biến của nó.



Bánh bột nướng



Bánh kẹp mặn

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 15: Mì thịt hầm và sữa đậu nành

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Sung sướng ăn hết một chiếc bánh kẹp, uống một ly sữa nóng, xong xuôi Nguyễn Đường liền lên giường ngủ trưa.

Ngủ một giấc đến bốn giờ, sau khi rời giường anh bèn vọt luôn vào phòng tắm, nhìn mình trong gương rồi thỏa mãn gật đầu.

Thân thể vốn gầy trơ xương dưới chế độ ngủ nghỉ hợp lý và đồ ăn thức uống dinh dưỡng cuối cùng cũng đã có cải thiện, tuy vẫn gầy, mà bắp thịt đã dần xuất hiện, không còn là bộ xương khô như lúc trước, sắc mặt cũng hồng hào lên. Tin rằng khi đến kì thi sát hạch mười ngày sau, anh sẽ không đến nỗi dọa giám khảo sợ.

Kiểm tra đậu tương ngâm và canh xương đang hầm, thấy đã khá ổn rồi anh liền mở livestream.

"Chúc mọi người một buổi tối tốt lành, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ mang đến cho mọi người món mì thịt hầm và sữa đậu nành."

[Meo Meo thích ăn bánh kẹp: livestream rồi! Tui là người đầu tiên!]

[Ôm cây ôm không nổi: Tui chực ở đây cả một trưa rồi đó.]

[Tiểu Tuyên Mạt Gia: Bánh kẹp cực ngon nha mọi người! Cảm ơn streamer!]

Bởi trưa nay Nguyễn Đường có nói tối nay sẽ làm món mới, nên đám tham ăn đã túc trực ở đây từ sớm, vừa livestream, comment đã bay đầy trời.

"Bây giờ chúng ta sẽ xem thử đậu tương ngâm h ỏi sáng." Nguyễn Đường cười cười bụng chậu đậu tương ngâm lên, cho mọi người đang ng ỏi trước màn hình xem, "Đậu tương hút no nước sẽ phình to ra, giống như thế này đây, mọi người có thể bấm thử, cảm giác rất m ền, chứng tỏ đậu này đã có thể sử dụng được r ồi."

[Thất bảo: Thật đó, bóp thử thấy m ền lắm.]

[Trong suốt lớp lách: Quả thật lớn hơn lúc trước nhi ều!]

"Bây giờ chúng ta ép sữa đậu này, bước này rất đơn giản, chỉ cần bỏ đậu vào máy xay sinh tố là xong." Nguyễn Đường đổ hết nước trong chậu ngâm đi, sau đó cho đậu tương vào máy xay sinh tố, đ ồng thời thêm một bát nước lớn, chia mẻ đậu thành hai lần xay lấy sữa.

[Phong cảnh nơi quê cũ: Không ngờ đậu tương cũng xay ra nước được? Tôi nghĩ là chỉ có hoa quả mới xay như vậy thôi...]

"Thực ra thì có nhi ều loại rau củ cũng có thể lấy nước uống được, ví dụ như dưa chuột hay cà rốt, đều là những đồ uống tốt cho cơ thể."

Sữa đậu mới xay có rất nhi ều tạp chất, nhìn cũng rất đặc, Nguyễn Đường đổ nó vào tấm vải màn đã được khử trùng, bóp thật mạnh, để lại bã đậu trong tấm vải, sữa đậu màu trắng thì được vắt hết vào n ỉ. Nguyễn Đường không có sức, cho nên công đoạn lọc sữa đậu nành đầu do người máy quản gia Tiểu Bạch thực hiện, hiệu suất vô cùng cao, một loáng thôi mà đã vắt được hơn nửa n ỉ sữa đậu nành.

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Cũng bình thường thôi mà, người kĩ còn thấy mùi gì kì kì.]

[Nguyệt Ân: Phải, nếm thử còn thấy bột bột, không ngon chút nào, thất vọng!]

"Mọi người chớ vội nóng lòng, còn chưa hoàn thành mà. Sữa đậu nành sống có mùi tanh, cần phải đun sôi mới được, chẳng mấy chốc sẽ thơm thôi." Nguyễn Đường liền đem n ỉ đặt lên bếp, đun sôi với nhiệt độ cao.

Sữa đậu nành sôi rất nhanh, dần dần có mùi thơm thanh thanh tỏa ra, Nguyễn Đường thêm hai thìa đường, đổi sang đun với nhiệt độ thấp, đừng thời dùng muôi khuấy không ngừng, sau đó lại chuyển sang đun với nhiệt độ cao, cứ lặp lại như vậy ba, bốn lần, cuối cùng cũng nấu xong sữa đậu.

Nguyễn Đường rót một cốc sữa nóng ra, còn thân thiết cho thêm một chiếc thìa, "Được rồi, bây giờ mọi người có thể nếm thử, trước khi uống nhớ thổi cho nguội, không lại bị bỏng."

Sữa đậu nành xong khi được nấu trở nên thơm nức, không còn vị kì kì của trước đây nữa, Nguyễn Đường cho không nhiều đường, chỉ để cho sữa có thêm một vị ngọt nhàn nhạt, nếu buổi sáng có thể uống được một cốc sữa nóng hổi như vậy, dạ dày nhất định sẽ cực kì dễ chịu.

[Nguyệt Ân: Rút lại lời lúc trước, streamer thật là tuyệt vời! Không lên tiếng thì thôi, một khi cất tiếng thì khiến người kinh ngạc, Hoa Thủy Tinh chính là niềm yêu quý sâu sắc của tôi!]

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Hóa ra là do tôi uống không đúng cách... Vị cũng không tệ đâu.]

[Ngọc đom đóm: Rất thơm, rất ngon! Hơn nữa cách làm cũng cực kì đơn giản!]

"Phải, sữa đậu nành vừa đơn giản vừa tiện lợi, buổi sáng uống một cốc, dinh dưỡng lại an toàn, mọi người có thể thử. Tối hôm trước ngâm đậu, sáng hôm sau là có thể tự mình vắt sữa đậu nành uống."

Đợi mọi người nếm thử hết sữa đậu nành, Nguyễn Đường nói tiếp: "Tiếp theo chúng ta sẽ xem thử canh xương hầm nấu lúc sáng."

Sau khi Nguyễn Đường mở vung xoong, mùi thịt thơm lừng lập tức tràn ra, làm mọi người chảy nước miếng ròn ròn.

"Bây giờ chưa uống canh được đâu! Chưa bỏ thêm gia vị mà!" Như là biết sẽ có khán giả uống vụng, Nguyễn Đường lên tiếng nhắc nhở.

[Meo Meo thích ăn bánh kếp: Cứ như thần chú vậy, tui rút móng vuốt về rồi.]

[Ôm cây ôm không nổi: Tui không có làm cái gì hết (△) khụ khụ]

Nguyễn Đường dùng muối vớt hết bột trên mặt xoong ra, sau đó đập vung lại lần nữa.

Anh lấy nửa quả bí đao mới mua buổi sáng, rửa sạch bằng nước, dùng dao pháp điêu luyện gọt vỏ, xong xuôi thì cắt thành từng khối vuông be bé.

Đổ bí đã cắt gọn vào trong nồi xương hầm, thêm nửa thìa đường trắng cùng một thìa nhỏ dấm chua, tiếp tục hầm.

Canh thịt nấu với bí đao là một sự kết hợp tuyệt hảo, bí đao được nấu đến biến thành gần như trong suốt, mềm mại lại còn có vị thanh mát, có mùi thịt hòa quyện rồi lại hấp thu hết chất mỡ béo có trong thịt hầm, thơm ngon dinh dưỡng, là một trong những loại canh Nguyễn Đường thích uống nhất.

Tiếp sau anh lại lấy bột mì vò thành một vát mì, để vào hộp bảo quản cho bột nghỉ.

"Bây giờ chúng ta sẽ đến bước hầm thịt." Nguyễn Đường lấy một miếng thịt ba chỉ ra, rửa thật kĩ, để vào nồi, cho nước vào đun sôi tầm hai phút thì vớt ra.

Anh rửa lại thịt đã luộc qua với nước lạnh, làm vậy là để loại bỏ hoàn toàn tạp chất cùng máu đông còn sót lại trong thịt, coi như là bước đầu tiên khử tanh.

Thịt ba chỉ bị xả nước một lần, trên cơ bản là cũng đã nguội phần nào, Nguyễn Đường thái thịt thành miếng mỏng, cho vào nồi nhỏ, bỏ hành gừng, thêm nước tương cùng tương đen, một thìa đường, nước sạch, xong thì bật bếp với nhiệt độ cao để đun.

Chờ nước sôi liền đổi sang nhiệt độ thấp, chậm rãi hầm.

"Hần khoảng hai mươi phút là được rồi."

Trong lúc chờ thịt hầm, Nguyễn Đường lấy vắt mì ra, lần này anh làm sợi mì rất nhỏ, tuy lần trước cũng đã làm rồi, nhưng dù thế cũng không khiến khán giả ngừng cảm thán được. Bọn họ cũng từng làm thử ở nhà, nhìn streamer làm đơn giản vậy chứ đến lúc bắt tay vào thực hiện mới thấy nó khó cỡ nào. Mì mềm như thế, kéo phát là rách, lại còn dễ đứt, thành ra làm xong cả người đều dính bột mì.

Làm mì xong xuôi, Nguyễn Đường lấy một chiếc nĩa sạch, đổ nước, bắt đầu nấu mì.

Bởi lần này làm mì sợi nhỏ, rất dễ chín, nên Nguyễn Đường chỉ nấu qua một lát là đã vớt lên.

Cho mì vào bát tô trắng đã chuẩn bị sẵn, anh đổ canh xương bí đao vào trong, mấy miếng bí đao xanh xanh óng ánh cũng theo dòng nước trôi vào bát, dưới tình huống vẫn chưa đủ đồ ăn, mùi thơm cũng đã hết sức nồng.

Nguyễn Đường mở nĩa thịt hầm, thịt ba chỉ trong nĩa đã hoàn toàn biến thành màu nâu đỏ, béo ngậy, nhìn cực kì đẹp. Anh dùng đũa đâm thử, thấy đã mềm hẳn, mới gấp thịt ra.

Cho hai miếng thịt lên mặt bát mì, vẩy chút hành thái, một bát mì thịt hầm nóng hổi thơm lừng đã hoàn thành.

Trong chiếc tô sứ trắng là những sợi mì mỏng nằm gọn trong nước dùng làm từ xương, mấy miếng bí xanh tô thêm màu sắc, nổi bật nhất là hai miếng thịt ba chỉ hầm màu đỏ sậm nằm trên cùng, thoát nhìn bát mì hết sức long lanh, thêm chút hành thái lên mặt không khác gì vẽ mắt cho rồng, khiến bát mì càng thêm sắc sỡ. Càng không cần xét đến thứ mùi thơm nước mũi kia, càng nghĩ càng khiến người muốn phạm tội.

Lần này không cần Nguyễn Đường mở lời, những khán giả đã tranh nhau lên nếm thử.

[Học nấu ăn cùng streamer: Ngon quá... Canh thanh mát, thịt non mềm, sợi mì có độ co dãn vừa phải, ăn rồi còn muốn ăn thêm!]

[Meo Meo thích ăn bánh kếp: Ngon quá ngon quá ngon quá!! (͜o ͜o ~)~~]

[Ôm cây ôm không nổi: QAA streamer không mở nhà hàng thật sao? Tui nguyện dùng một nghìn tỉ tiền thông dụng để mua bát mì này!]

[Thất bảo: Đang ăn tự nhiên khóc...]

[Trong suốt lớp lách: Hu hu hu, ăn bát mì này rồi thì làm sao tôi uống dịch dinh dưỡng được nữa!]

[Sợi gừng nhỏ: Streamer ơi streamer. Hôm nay có mở thưởng không?]

"Tất nhiên là hôm nay cũng sẽ có ba vị khán giả may mắn có thể nhận được mì thịt hân cho chính tay tôi làm rồi." Nguyễn Đường cười cười trả lời.

[Mật Hạ: Cầu trúng thưởng.]

[Tinh hà xa xôi: Cầu trúng thưởng

+1]

[Meo Meo thích ăn bánh kếp: Cầu trúng thưởng +2]

...

Khán giả trong kênh livestream lại bắt đầu mục cầu trúng thưởng quen thuộc.

"Người sử dụng "Hạ" tặng streamer một Mưa Sao Băng."

[Hạ: Cầu trúng.]

[Ôm cây ôm không nổi: Không ngờ thổ hào cũng đến đây cầ
nguyện...]

Đáng tiếc, lời cầ nguyện của Hạ Vân Sâm cũng không có tác dụng, danh sách trúng thưởng vẫn không có tên hắn. Nguyễn Đường nín cười, nghiêm túc nói: "Chúc mừng "Đông thau", "Thất cử mạch nhiễm", "Tinh hà xa xôi", chuyển phát nhanh sẽ được gửi đi ngay sau đây, mọi người nhớ chú ý và nhận."

Ba người trong số mấy trăm nghìn người, tỉ lệ trúng thưởng thực sự quá quá thấp, phần lớn khán giả không trúng thưởng bắt đầu rên rỉ.

[Ôm cây ôm không nổi: A A A! Lại không trúng r ồi, không vui gì hết!]

[Meo Meo thích ăn bánh kếp: Hu hu hu!! Cũng không có ph ần của tui!]

[Thất bảo: Ba ph ần ít quá... Chẳng phải còn một n ồi nước đó sao? Không có mì, húp canh sông cũng được mà! QAQ]

Canh bí thì quả thật còn rất nhi ều, Nguyễn Đường nấu canh chủ yếu là để làm mì, cũng không có ý định nấu canh thật tỉ mỉ, cho nên nguyên liệu chỉ có xương, bí cũng ít, nên nhìn n ồi canh toàn nước lỏng bóng, nhìn thực sự rất nghèo nàn.

Nhưng nhìn một đám bình luận khóc lóc cầ khẩn, Nguyễn Đường đành bất đắc dĩ nói: "Vậy lại chọn ba khán giả may mắn để tặng canh xương vậy..."

Anh vừa nói thế, kênh livestream lập tức hoan hô tung trời.

[Trong suốt lấp lánh: Streamer vạn tuê!]

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: Streamer ng ầu nhất!]

Nguyễn Đường cười lắc đầu, lại mở chức năng nhận thưởng ra, chọn ba khán giả: "Chúc mừng "A Chính", "Học nấu ăn cùng streamer" và "Hạ",

chuyển phát nhanh sẽ được gửi đi ngay sau đây, mọi người nhớ chú ý và nhận."

Hồi lộ không có tác dụng, vậy mà lần này vị người kiểm duyệt thổ hào có thể trúng thưởng bằng vận may, dù chỉ là canh, nhưng còn tốt hơn là không có.

Nguyễn Đường không nhịn được khẽ mỉm cười, vừa đưa tay tắt trực tiếp vừa nói: "Hôm nay chỉ livestream đến đây thôi, hẹn mọi người ngày mai."

Đoạn truyện ngắn:

Hạ Vân Sâm: Người ta ăn mì tôi ăn canh, đến khi nào mới có thể cười được streamer về nhà?

Hạ Vân Dật: Kiếp sau:)



Mì thịt hân



Sữa đậu nành

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 16: Lời mời của viện khoa học

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Tổng bộ quân đoàn số một.

Báo cáo công tác xong, Lý Khải lại phiền phiền nhiều nhiều không ra khỏi phòng làm việc của Hạ Vân Sâm.

Hạ Vân Sâm hơi nhú mày nhìn về phía hắn, dùng mắt hỏi hắn có chuyện gì.

"À thì... Chúc mừng thiếu tướng trúng thưởng..." Lý Khải ước ao nhìn Hạ Vân Sâm, "Chút nữa phần thưởng sẽ được gửi tới, có thể chia cho tôi một ít được không?"

Hạ Vân Sâm nhìn cấp dưới của mình, sau đó bất đắc dĩ nói, "Mẹ tôi cũng biết tôi trúng thưởng, cũng nói là sẽ về nhà nấu cơm."

"A?" Lý Khải có hơi không hiểu mà ngần ngừ, sau đó mới phản ứng được, suy sụp nói, "Tôi hiểu rồi, vậy chào thiếu tướng, tôi đi trước."

"Ừm."

Làm xong việc trên tay, Hạ Vân Sâm cũng chuẩn bị đi về

Đi tới cổng quân bộ, bị sĩ quan bảo vệ gọi lại đúng như dự tính, "Thiếu tướng, ngài có chuyển phát nhanh."

"Cảm ơn." Hạ Vân Sâm nhận hộp chuyển phát, lên xe bay chờ sẵn ngoài cổng.

Xe bay có tốc độ cực nhanh, chỉ mất mười mấy phút là có thể quay về nhà họ Hạ.

Vừa vào nhà đã ngửi thấy một mùi cơm nhàn nhạt, ít đi mùi khét giống lúc trước, xem ra kỹ năng nấu ăn của mẹ đã lên một tầm cao mới.

"A Sâm vờ rôì à, nhận được chuyển phát nhanh chưa?" Nhiễm Tinh nghe thấy tiếng động, bèn đi ra từ trong phòng bếp, hai mắt sáng lên nhìn cậu con trai.

"Vâng." Hạ Vân Sâm mở phần chuyển phát nhanh, quả nhiên vẫn là loại hộp bảo quản quen thuộc, bên trong tràn đầy nước canh, còn có mấy miếng xương lớn có thịt và bí đao xanh nhạt.

"Hộp này của cậu là hộp làm riêng đúng không?" Hạ Vân Dật đi từ trên lầu xuống, thấy hộp bảo quản trong tay Hạ Vân Sâm, không nhịn được nhướn mày, "Sao toàn lớn hơn của người khác vậy?"

Hạ Vân Sâm liếc hẩn một cái, khoe môi khẽ cong lên: "Đây là đặc quyền của người kiểm duyệt."

Nhiễm Tinh lấy một chiếc bát tô từ trong tủ bếp, đổ đầy canh xương hầm vào đó, xong xuôi thì cần một thứ Hạ Vân Sâm chưa từng thấy ra, "A Sâm, con nhìn dụng cụ làm bếp mới do viện khoa học của anh con làm ra này, cơm hôm nay do cái n ồi tự động này nấu đó, mẹ còn học theo trên mạng, trước khi nấu cơm vo gạo một lần, thế nên cơm lần này mới thơm như vậy."

Hạ Vân Sâm không nhịn được gật gật đầu, ngửi cũng thấy thơm hẩn.

Thấy con trai gật đầu, trên mặt Nhiễm Tinh cũng nhiễm phải ý cười, "Mẹ còn mua đồ tương, đã ngâm, sáng mai làm sữa đậu nành cho các con uống."

Từ khi ăn đ ồ ăn Nguyễn Đường làm, ch ồng và cậu con út cuối cùng cũng chịu ăn đ ồ ăn thiên nhiên, đi ầu này làm bà hết sức vui vẻ. Một mặt là vì đ ồ ăn thiên nhiên có lợi cho cơ thể, một mặt là bà rất thích cảm giác khi người nhà quây qu ần bên bàn cơm.

Mấy ngày nay bà học nấu ăn theo video của Nguyễn Đường, khả năng nấu ăn cũng được tăng cao, tin rằng cơ hội được ng ửi ăn cơm cùng cả nhà sẽ càng ngày càng nhiều.

Bà dọn cơm ra cũng là lúc Hạ Vĩ Diệp về đến nhà.

"Ông Hạ, nhanh tới ăn cơm, canh hôm nay là do cậu streamer kia làm."

"Ừm." Hạ Vĩ Diệp cởi áo khoác, nhanh chân đi đến bên bàn cơm.

Sau khi tất cả mọi người vào chỗ, li ền bắt đầu dùng bữa.

Mặc dù chẳng có mấy món, chỉ có một bát canh, mà mùi vị lại ngon đến dị thường, bí đao vừa vào miệng đã tan, trên mấy khúc xương còn mang theo thịt, vừa ăn vừa gặm, Hạ Vân Dật còn cho canh vào cơm để cùng ăn.

Trong khúc xương bị bỏ ra này hình như còn có thứ gì đó, lúc hấn gặm xương bên dùng lưỡi nếm thử, phát hiện thấy cũng rất ngon, không nhịn được hút mạnh mấy cái.

Thấy Hạ Vân Dật ăn thô lỗ như thế, Hạ Vĩ Diệp nhăn mày.

"Ba, ba mau thử xem, cái thứ nằm trong xương này ăn ngon lắm!" Hạ Vân Dật hút xong một khúc xương, li ền vội vàng gấp khúc tiếp theo.

So với Hạ Vĩ Diệp vẫn còn hơi ngờ vực, Hạ Vân Sâm càng thẳng thắn hơn, hấn cũng học theo cách của Hạ Vân Dật, nhẹ nhàng hút một hơi, tùy thơm n ồng li ền chảy vào miệng, còn ngon hơn cả canh, mùi thơm xông lên đại não, khiến cả cổ họng đều quanh quẩn vị tùy. Hấn không nhịn được dùng lưỡi đảo nhẹ vòm họng, mùi vị vẫn mãi chưa tan.

Không lâu lắm, phòng ăn nhà họ Hạ đã vang lên tiếng hút xương liên tiếp.

Một bát canh lớn, một n ồi cơm to, tất cả đều bị người nhà họ Hạ chén sạch.

"Trời ơi, ngon quá đi mất thôi, tay nghề của nhóc streamer này đỉnh thật... Đáng tiếc vận may của chúng ta không tốt lắm, nếu có thêm một bát mì thịt hân thì tốt rồi..." Hạ Vân Dật tựa lưng vào ghế ngẩng, nhẹ nhàng xoa bụng, "Nếu có thể lừa về nhà ta làm đầu bếp chuyên dụng thì càng vui hơn."

Hạ Vân Dật nói thế xong liền nhìn về phía Nhiễm Tinh, "Mẹ, hay là mẹ đi liên hệ hỏi cậu ta thử xem?"

"Như vậy không được." Nhiễm Tinh nghiêm túc lắc đầu, lúc trước hệ thống liên hệ với Nguyễn Đường, là do có sự ủy thác của hiệp hội đầu bếp, hành động đó là hợp lệ, nhưng khi có mục đích cá nhân thì lại là chuyện khác, hành động lẫn lộn chuyện công tư như vậy nhất định bà sẽ không làm.

Hạ Vân Dật cũng không thất vọng lắm, hắn chỉ thuận miệng nói thế thôi. Mà rất nhanh, môi hắn lộ ra một nụ cười.

Nếu hiệp hội đầu bếp có thể liên lạc thông qua hệ thống, vậy viện khoa học hân cũng có thể?

Hôm sau Nguyễn Đường vừa mới dậy, đã nghe thấy tiếng quang nỗ nhắc nhở, có cuộc gọi đến. Nhìn dãy số, hình như là số liên lạc của nhân viên chăm sóc khách hàng thuộc hệ thống livestream.

"Viện khoa học?"

Lại nhận được tin báo của hệ thống lần nữa, nhưng lần này là người của viện khoa học muốn liên hệ với anh, Nguyễn Đường không khỏi có chút dở khóc dở cười, hiệp hội đầu bếp thì thôi đi, viện khoa học liên hệ với anh làm gì?

Nghĩ thì nghĩ thế, mà Nguyễn Đường cũng không từ chối. Lúc trước khi anh làm tiểu long bao tôm, dù viện khoa học chỉ là vô ý, nhưng cũng đã giúp anh giải quyết một chuyện phiền phức, hơn nữa địa vị của viện khoa

học với đế quốc mà nói thì nó nằm ở một vị trí vô cùng cao, vì đế quốc mở rộng hết thủy lĩnh vực, ngay cả nguyên liệu nấu ăn và dụng cụ làm bếp mà anh cần khi livestream cũng là do viện khoa học cung cấp, cho nên Nguyễn Đường có ấn tượng khá tốt với tổ chức này.

Rất nhanh, một số lạ khác đã gọi tới.

Cuộc gọi được nhận, bên kia truyền đến một giọng nói có lẫn ý cười, "Xin chào, Nguyễn Đường. Tôi là Hạ Vân Dật, viện trưởng đương nhiệm của viện khoa học."

Viện trưởng tự mình gọi đến? Nguyễn Đường có chút được quý mà sợ, không nhin được nói: "Chào ngài, ngài tìm tôi có việc gì sao?"

"Quả thật là vậy." Hạ Vân Dật nén ý cười, nghiêm túc nói, "Tôi nghĩ cậu hẳn cũng biết, bây giờ đế quốc đang ra sức phổ biến nguyên liệu nấu ăn tự nhiên, ngành ẩm thực đang bước vào thời kì mấu chốt, chúng tôi cần một người có khả năng nấu nướng đỉnh cao, đứng ra để dẫn dắt ngành ẩm thực. Rõ ràng, cậu là một ứng viên vô cùng sáng giá, cậu nguyện ý dẫn dắt ẩm thực đế quốc đi đến tương lai huy hoàng chứ?"

Nguyễn Đường: "...". Sao mấy câu này sắc mùi bệnh dậy thì vậy?

Anh bị người ở đầu dây bên kia nói phát ngượng lên được, nhắc nhở: "Tôi e là hiệp hội đầu bếp sẽ hợp với vị trí này hơn?"

"Được rồi, nếu cậu không đồng ý." Hạ Vân Dật hơi nhếch môi, "Thực ra thì tôi là fan của cậu, cả nhà tôi ai cũng thích xem cậu livestream. Tôi cảm thấy cậu chế biến thực phẩm và sử dụng đồ làm bếp hết sức nhuần nhuyễn, nếu có thể, cậu làm cố vấn cho viện khoa học được không?"

"Không cần cậu phải đứng ra, chỉ cần cậu cung cấp dòng suy nghĩ của bản thân, tương tự, nếu cậu có thứ gì mình muốn, ví dụ như dụng cụ làm bếp hay nguyên liệu nấu ăn mà bên ngoài không có, cũng có thể đề xuất, chúng tôi sẽ giúp cậu nghiên cứu phát minh. Đây là một lựa chọn hết sức có lợi đúng chứ?" Thấy Nguyễn Đường không phản ứng, giọng nói của hấp lộ rõ vẻ thất vọng, "Cậu định từ chối tôi sao?"

Nguyễn Đường có chút do dự, thực sự thì anh không muốn có liên can gì đến mấy tổ chức thuộc chính phủ thế này, cứ mãi sợ là sẽ gặp chuyện phiền phức. Nếu mới đầu đối phương đưa ra yêu cầu này, anh nhất định sẽ từ chối, nhưng anh vừa mới từ chối một lần xong, giờ người ta lại còn nói là fan của mình, từ chối nữa thì cũng không tiện mở miệng.

Từ trước đến giờ anh rất nhân nhượng fan.

Hơn nữa, so với lựa chọn đầu tiên, thì lựa chọn thứ hai có vẻ dễ chịu hơn nhiều.

Nếu như có thể gia nhập viện khoa học, lại không có trách nhiệm quần thân, đối với anh mà nói thì chỉ toàn có lợi không hề có hại. Anh cũng có thể mượn viện khoa học, phục chế lại những nguyên liệu, những đồ dùng làm bếp mà thời đại tinh tế chưa có, tỉ như đầu hào, đậu phụ các thứ, lúc trước muốn ăn nhưng không có trứng muối, đậu phụ, hoặc là những đồ như nĩa cơm điện, lò nướng, máy làm mì. Chính như Hạ Vân Dật đã nói, đây là một lựa chọn hết sức có lợi.

Im lặng chốc lát, Nguyễn Đường gật đầu nói: "Được rồi, mà tôi hi vọng có thể hợp tác qua tinh vãng, liệu có được không?" Dù sao nếu như anh ra mặt, thân phận ảnh đế của anh có thể sẽ bị nhận ra, lúc đó sẽ gây nên những chuyện phiền phức không đáng có.

"Đương nhiên có thể." Hạ Vân Dật ngồi trên ghế của viện khoa học, người thả lỏng dựa vào chỗ tựa sau lưng, một bộ tất cả nằm trong dự tính, sau đó nói ra mục đích thật sự của bản thân, "Vì để giao lưu một cách tốt nhất, tăng cao hiệu suất nghiên cứu, khi bên viện phục chế lại được một nguyên liệu mới, chúng tôi sẽ chuyển ngay cho cậu, nếu như cậu nghiên cứu ra cách làm, cũng thực sự hi vọng cậu cũng tiện tay gửi một hai phần lại đây, có được không?"

Nguyễn Đường không nghi ngờ hẳn, đồng ý hết sức sáng khoái: "Được."

"Chút nữa tôi sẽ gửi địa chỉ cho cậu." Nụ cười trên mặt Hạ Vân Dật rạng rỡ thêm mấy phần, "Như vậy, hợp tác vui vẻ."

"Hợp tác vui vẻ."

Đoạn truyện ngắn:

Hạ Vân Dật: [Liếc mắt nhìn em trai]: Ha, nhóc, học đi.



Hình ảnh đẹp mắt xn lần của canh xương bí

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 17: Cà ba vị - (thượng)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Sáng dậy, nhận hai cuộc gọi trước.

Nói chuyện xong xuôi Nguyễn Đường liền xuống giường, rửa mặt chốc lát đã đến mười rưỡi. Bây giờ đang là giữa tháng sáu, tuy trong nhà có điều hòa, mà vẫn cảm thấy khá nóng. Anh đổi sang một chiếc áo sơ mi mỏng, vừa nghĩ nên làm chút đồ ngọt thì có tiếng chuông gọi cửa.

Anh đi ra ngoài phòng khách, Tiểu Bạch đã nhận chuyển phát nhanh rồi, một chiếc hộp cỡ vừa, không biết bên trong là gì, còn khá nặng.

Nguyễn Đường nhìn địa chỉ người gửi, vậy mà lại là của viện khoa học, như thế càng làm anh tò mò hơn, lẽ nào đã nghiên cứu ra được nguyên liệu mới rồi? Anh mở hộp, phát hiện là một chiếc nồi, là loại có thể đóng mở nắp, chính là nồi cơm điện nhà nhà người người sở hữu đó thôi.

Nhìn thấy nồi cơm điện quen thuộc, Nguyễn Đường không nhịn được ôm nó ra, viện khoa học gửi cho anh một chiếc nồi khá đẹp, bởi áp dụng hệ thống làm nóng của tinh thể, nên bên ngoài của nó nhìn cũng tinh xảo hơn nhiều, dung tích khá lớn, nấu cơm cho bảy tám người ăn không thành vấn đề.

Có nồi cơm điện rồi, sau này dù muốn nấu cơm hay nấu cháo đều rất tiện, càng không phải nói đến chuyện tinh thể không có lò nướng, dùng nồi cơm làm bánh vẫn rất là ok! Nhưng bánh ngọt không phù hợp làm món chính cho bữa trưa, cho nên Nguyễn Đường xếp tạm nó vào mục dự định rồi mở quang não lên khu mua sắm.

Anh lướt qua khu dụng cụ làm bếp một chút, quả nhiên nồi cơm điện đã được đăng bán, như vậy anh cũng có thể yên lòng lấy nó ra để livestream, không sợ bị người phát hiện anh đã hợp tác với viện khoa học.

Tối hôm qua đã ăn thịt r ồi, nên hôm nay làm món nhẹ nhàng chút. Nguyễn Đường chọn thực đơn trong lòng, đúng dịp thấy trong khu nguyên liệu có cà tím vừa to vừa dài, liền quyết định làm món cà ba vị.

Bây giờ thời tiết đang nóng, tuy không biết cơ thể Bo có bị nổi rôm hay không, nhưng cà ba vị vừa mềm vừa ngon, không chỉ có thể thanh nhiệt giải độc, mà còn giúp giảm thiểu bệnh tim mạch. Anh mua liền lúc bảy, tám quả cà lớn, thêm thịt lợn và đồ gia vị.

Sau khi nhận chuyển phát nhanh, Nguyễn Đường liền mở kênh livestream.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ mang cho mọi người món cà ba vị."

[Meo Meo thích ăn thịt: Ghế sô pha! Vừa nhận được thông báo liền lao ngay vào xem, tui yêu anh streamer!]

[Ôm cây ôm không nổi: Tuy không hiểu streamer định làm gì, nhưng mà cứ có cảm giác thật lợi hại sao sao đó.]

[Liễu Diệp Bạch: Tôi ăn cà r ồi! Là món thương hiệu của nhà hàng Hoa Hồng! Mà ba vị có nghĩa là gì?]

"Cà ba vị chính là một món ăn dùng cà làm nguyên liệu chính, nhưng dùng ba phương pháp chế biến khác nhau để nấu, tạo ra ba vị hoàn toàn khác nhau. Một món là cà chua ngọt vị cá, một là cà xào mặn, còn một món nữa là cà chiên, tôi sẽ chiên cà nhiều một chút, sau đó sẽ lấy nó làm phần thưởng rút thăm." Nguyễn Đường cười cười giải thích.

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Đáng sợ! Streamer cũng hơi bị giỏi quá?]

[Mỗi ngày trực đêm trên mạng: Mẹ ôi, streamer cũng thật trâu chó!]

[Lạch cạch: Thật hay đùa? Tôi cũng hay đến nhà hàng Hoa Hồng, nhưng chưa hề nghe thấy tên của những món này.]

[Mùi thuốc nhạt: Lầu trên nhất định là người mới tới phở hôn? [cười mím chi.jpg]]

[Kí ức tuyết của trắng: [cười mím chi.jpg]]

[ID27791075: Sao không khí của kênh livestream cứ thế nào nào?]

Dù cũng có mấy comment không hay, mà bị nhấn chìm trong dòng lũ bình luận rất nhanh, anh không phải tìên thông dụng, có người thích có người ghét là chuyện đương nhiên, cho nên Nguyễn Đường cũng không để tâm, bắt đầu nấu ăn.

Làm cà chua ngọt vị cá tốn khá nhiều thời gian, vì vậy anh lấy hai quả cà ra trước, sau khi dùng nước rửa sạch thì bắt đầu thái thành những miếng dọc, rắc lên một chút bột mì cùng muối để tiến hành ướp.

Sau đó anh lấy thêm mấy quả cà nữa, cắt thành những miếng tròn, đây là cà dùng để chiên.

Còn quả cà cuối cùng anh cắt thành những khối vuông, chuẩn bị làm cà tím xào.

[Hoa dâu khắp nơi: Oa, cả ba món đều có cách cắt khác nhau kìa!]

"Phải, hình dáng khác nhau yêu cầu cách nấu cũng khác nhau, độ ngon miệng cũng khác biệt nữa, cho nên phải căn cứ vào tình huống để bắt đầu lựa chọn." Xử lí cà xong, anh rửa sạch thịt lợn mới mua, dùng dao pháp đẹp mắt băm thành thịt băm, thịt lợn đều có trong cả ba món ăn nên anh chia nó thành ba phần nhỏ, để ở một bên chờ dùng.

"Chúng ta xào cà tím trước, cà là một loại nguyên liệu tương đối hút dầu, nên mọi người nếu tự mình làm ở nhà, phải chú ý cho ít dầu thôi nhé." Nguyễn Đường vừa nói vừa cho dầu vào chảo, sau đó bắt đầu đun nóng.

Chờ dầu nóng, Nguyễn Đường đổ một phần ba thịt băm vào, nhanh chóng xào sơ cho đổi màu, sau đó cho thêm tỏi băm cùng gừng băm, hai thứ này vừa vào chảo, dầu trong nồi bỗng nổ tanh tách, đồng thời mùi vị

kích thích vị giác cũng bốc lên n ồng n ặc, khiến khán giả không nhin được nuốt nước miếng.

Nguyễn Đường đồ cà thái miếng dọc, vừa đảo vừa dùng xẻng ép xuống mấy lần, ép nước trong miếng cà ra.

Sau đó thêm đường trắng, tương đen còn có một lượng muối vừa đủ, nhẹ nhàng đảo mấy cái, miếng cà đã hấp thu hết d ầu cùng gia vị, thịt cà hơi co lại mà m ềm mại, màu cũng biến thành màu đỏ nâu, vỏ cà tím bị d ầu thấm vào, nhìn qua loang loáng như đang phát sáng.

"Tiếp theo chúng ta dùng lửa nhỏ h ầm khoảng ba mươi phút là được." Nguyễn Đường đẩy vung chảo, chuyển sang nhiệt độ thấp li ền không để ý nữa.

"Những món chúng ta làm ngày hôm nay d ầu để ăn với cơm, cho nên mọi người đừng quên nấu một n ồi cơm thơm ngon nhé." Nói xong Nguyễn Đường lấy n ồi cơm điện ra, "Vừa nãy tôi dạo qua khu mua sắm, thấy được bảo bối này, hẳn là dụng cụ làm bếp do viện khoa học mới nghiên cứu được, mới lên qu ầy không lâu, tuy có hơi đắt chút, mà thật sự rất tiện, dù là nấu cơm hay nấu cháo d ầu được, thậm chí còn có thể dùng nó để nấu canh."

Nói thế không phải là để quảng cáo cho viện khoa học hay gì, mà do chính bản thân anh thấy n ồi cơm điện rất tiện, muốn chia sẻ cho những khán giả luôn cố vũ mình, phương pháp sử dụng của n ồi cơm điện lại cực kì đơn giản, như thế thì đẳng tay tàn cũng có thể làm cho mình một bữa cơm thật ngon.

Nguyễn Đường lấy ruột n ồi cơm ra, cho vào trong một số gạo nhất định, lọc một lần nước r ồi thêm nước gấp rưỡi gạo, cho ruột vào n ồi, đặt nắp ấn nút nấu.

[Tôi nghĩ linh tinh: Streamer ời streamer! Đọc bình luận này nè! Nước đồ vào gạo như thế nào vậy? Lúc trước tôi có nấu cơm thử ở nhà một lần, nhưng còn chưa chín, nửa sống nửa chín, bên dưới còn bị cháy, chuyện gì xảy ra vậy? QAQ]

Nguyễn Đường nhìn câu hỏi, giải thích: "Bạn gặp tình huống chưa chín kĩ, nguyên nhân là do đồ quá ít nước. Nước đồ đến một đốt ngón tay là thích hợp, nếu như thích ăn khô thì đồ ít nước một chút, thích ăn dẻo thì đồ nhiều một chút, có mốc cố định thì là nước gấp rưỡi lần cơm. Còn vấn đề cháy phía dưới, nồi cơm điện có bộ cảm biến nhiệt nên khi cơm chín sẽ tự động chuyển sang chế độ giữa ấm, cho nên không cần lo nấu cơm bị cháy, cứ để đó là được."

[Học nấu ăn cùng streamer: Phải đó, tối qua tôi cũng dùng thử, vô cùng dễ dùng!]

[Tiền vàng rơi xuống: Hai ngàn rưỡi tiền thông dụng một cái, đúng là hơi đắt thật, nhưng có nó rồi có thể tự nấu cơm, tôi quyết định mua một cái.]

[Thanh hạm lãng du: Streamer kiểu gì vậy? Lại còn quảng cáo? Bên khu mua sắm cho tiền quảng cáo à?]

[Hân hân du lâm: (#"O') Lâu trên bị bệnh à?]

Mất thấy khu bình luận sắp cãi nhau, mưa sao băng quen thuộc lại xuất hiện.

"Người sử dụng "Hạ" tặng streamer một Mưa Sao Băng."

[Hạ: Tối hôm qua có dùng thử rồi, công nhận rất tiện.]

Thấy người kiểm duyệt thổ hào cũng đứng về phía mình, Nguyễn Đường không nhịn được cười cười, "Cà ướp hẳn là cũng được rồi, tiếp sau đây chính ta sẽ làm món cà chua ngọt vị cá."

Nguyễn Đường lấy cà đã ướp ra, đổ vào chảo dầu chiên sơ, sau đó vớt ra để róc dầu, đổ hành gừng tỏi vào chảo bật lửa lớn. Kỳ thực có thêm ớt mới đúng vị, nhưng đáng tiếc quả ớt vẫn chưa được hoàn nguyên ra, cho nên trước mắt chỉ có thể làm tạm như vậy.

Sau Nguyễn Đường thêm thịt băm, cũng xào cho đổi màu, thêm nước tương, tương đen, đường trắng cùng một muống dấm nhỏ, thêm chút bột mì. Theo động tác đảo xéng liên tục của Nguyễn Đường, mùi thơm chua ngọt tỏa ra khắp nơi.

[Meo Meo thích ăn thịt: Oa oa ao nước miếng không tự chủ được chảy ròng ròng rồi, nhất định ăn sẽ rất ngon!]

[Ôm cây ôm không nổi: Tui cũng thế! Nhưng streamer ơi sao chưa cho cá vào vậy? Không thấy có cá...]

Đọc được thắc mắc của khán giả, Nguyễn Đường có chút không biết nên khóc hay nên cười, kiếp trước có rất nhiều câu chuyện buồn cười về tên của những món ăn, ví dụ như kiến leo cây không có kiến, đầu sư tử không có sư tử, bánh bà xã không có bà xã vân vân.

Xuất phát từ lòng hiếu kỳ, anh cũng đọc không ít tư liệu về phương diện này.

"Chuyện kể rằng khi xưa trong thời kì cổ đại của trái đất, có một nhà nọ thích bỏ thêm hành gừng tỏi dấm chua, nước tương các loại vào để khử tanh làm cá nướng, có hôm làm cá nướng vẫn còn dư gia vị, vì để không lãng phí nên họ cho gia vị vào các món khác, kết quả lại nhận được một món ăn có vị ngon cực kỳ khác lạ, đó chính là lí do món ăn này được gọi là vị cá." Nguyễn Đường cười nói, "Cho nên món cà xào chua ngọt trên thực tế hoàn toàn không có cá."

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: Oa, thật sao?! Streamer cái gì cũng biết vậy? Ngay cả cái này cũng biết, anh học chuyên ngành lịch sử cổ địa cầu sao?]

[Tuyệt vời biếng: Chuyên ngành của tôi là lịch sử cổ địa cầu, căn bản chưa từng nghe thấy ai nói như vậy. Có phải là streamer bịa chuyện không?]

[Sợ gừng nhỏ: Nhưng streamer làm những món ăn này chúng ta đều chưa từng ăn qua, streamer không thể bịa ra nhiều thiệt nhiều món ăn đặc

sắc như thế này được? Tôi nghĩ có thể streamer chiếm được bí tịch của gia tộc đầu bếp lâu đời! Hoặc chính là người thừa kế của một gia tộc ẩn dật!]

[Ôm cây ôm không nổi: Lâu trên suy nghĩ nhiều quá, nhưng tui có cảm giác nói cũng có phần đúng???]

*Cà ba vị chưa xong nên tạm đăng ba món ăn khác được nhắc đến trong chương này nha mọi người.



Kiến leo cây



Đài sư tử



Bánh bà xã (Việt Nam có bán bánh này nè)

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 18: Cà ba vị - (Hạ)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Mặc cho bình luận suy đoán, Nguyễn Đường không hề dừng tay xào cà chút nào.

"Cà tím đã xong rồi, mọi người nếm thử đi." Nguyễn Đường cho cà xào chín vào đĩa sứ trắng, thêm chút hành thái màu xanh, sau đó bảo khán giả ăn thử.

Khán giả đang tranh luận không ngừng cũng bị màu của cà tím xào nóng hổi hấp dẫn, mùi chua chua ngọt ngọt cực kì thu hút khứu giác của người xem.

[Meo Meo thích ăn thịt: Ôi trời ơi! Ngon quá!]

[Ôm cây ôm không nổi: Lầu trên, tui là tui thấy cô sắp phải đổi tên rồi...
[cười khóc.jpg]

[Liễu Diệp Bạch: Ăn cực kì ngon, ngon hơn cả cà hấp của nhà hàng Hoa Hồng!]

Ẩm thực Trung Hoa chú trọng cả sắc cả vị, tuy khán giả tinh tế không biết chuyện đó, thế nhưng đồ ăn kích thích ba tầng thị giác, khứu giác, vị giác, làm bọn họ vô mê quên cả lối về. Mùi thịt xào vốn đã hấp dẫn, hơn nữa thịt đỏ nâu nằm rải rác trên đĩa, xen giữa những miếng cà, thoạt nhìn non non mền mền, màu nâu bóng nổi bật trong đĩa sứ trắng, hơn hết là hành thái xanh lá càng tô điểm thêm cho đĩa cà, nhìn mỡ mà không ngấy. Gắp một miếng cho vào miệng, cà được chiên sơ ngoài mền trong non, dù cà vẫn đang nóng đến bỏng cả răng, mà người ăn vẫn không nỡ nhả ra. Vị chua chua ngọt ngọt làm người khác ăn còn muốn ăn thêm nữa, đặc biệt là thịt băm, khiến cho cà xào có thêm mùi thịt.

[Lạch cạch: (ToT)~~ Tui sai rồi, kĩ năng nấu ăn của streamer đạt điểm tối đa! Nhà hàng Hoa Hồng làm cũng không ngon như vậy!]

[Thanh hạm lãng du: Ặc, khá ngon thật... Không lên tiếng thì thôi, một tiếng hét khiến người kinh ngạc, Hoa Thủy Tinh chính là niềm yêu quý sâu sắc của tôi!]

Vào lúc này, Nguyễn Đường đã bắt đầu làm cà chiên.

Đầu tiên, anh cho thịt băm vào một chiếc tô, thêm muối, nước tương, gừng băm, hành băm cùng bột mì, khuấy thật mạnh cho hỗn hợp trộn lại với nhau.

Tiếp sau anh lấy một cái bát, đổ vào không ít bột mì, thêm trứng và bột tiêu, nước trắng, khuấy thành hỗn hợp sền sệt.

Nguyễn Đường cầm cà đã cắt miếng tròn ra, lúc này khán giả mới phát hiện, các miếng cà vẫn dính lại với nhau.

[Thất bảo: Ồ, hình như quả cà vẫn chưa cắt hết, streamer cố ý ư?]

[Trong suốt lắp lánh: Hẳn là cố ý rồi, streamer lợi hại như vậy chắc chắn không thể phạm loại sai lầm cấp thấp như thế được.]

[ID27791075: Ha ha, dùng dao không ra làm sao, các người còn tăng bốc hấn một cách ngốc nghếch cho hấn bột lúng túng, thật là buồn cười.]

[Vivian Phong: Lầu trên không nhàn thì là anti năm ấy? Nhìn số ID thấy một sự buồn cười không hề nhẹ.]

[Phong cảnh nơi quê cũ: (づ ●—●) づ]

"Mọi người nhớ kỹ, khi cắt cà, phải một dao sâu, một dao nông, nếu không khi cho cà vào chảo dầu, cà sẽ bị tách ra." Nói, Nguyễn Đường liền nhét nhân thịt vào giữa hai miếng cà, sau đó nhúng vào bát bột sệt.

Đến khi nhét hết tất cả nhân thịt vào cà xong, anh lấy ra một chiếc chảo sạch, đổ non nửa chảo dầu, chờ dầu bắt đầu sôi thì chuyển sang nhiệt độ

thấp, sau đó thả cà miếng dọc theo thành chảo.

"Lúc thả cà vào mọi người nên thả chậm từ bên cạnh, đừng ném thẳng vào nồi, sẽ bị dầu bắn lên."

Cà miếng nằm trong chảo dầu sôi kêu xèo xèo, vỏ bột bên ngoài được chiên chín chuyển sang màu vàng óng, một thứ mùi thơm nồng chậm rãi tỏa ra.

Chờ cà được chiên vàng cả hai mặt, Nguyễn Đường mới gấp từng miếng ra, đặt lên đĩa sứ trắng, nhìn vỏ ngoài của chúng nó tương đối xấu, chỉ là một miếng màu vàng, lớp ngoài là lớp bột chiên lồi lõm không đều, nhưng lại thoang thoảng mùi thịt thơm ngon.

Nghĩ đến miếng cà nằm cùng nhân thịt, trong lòng mọi người đều cực kì mong đợi, vì thế mà cũng thấy vỏ ngoài của nó cũng vẫn nghệ thêm phần nào.

"Đây chính là cà chiên, mọi người có thể ăn thử, nhưng cẩn thận không bỏng."

[Meo Meo thích ăn thịt: Trời ơi! Tui sắp bay lên! Sao lại có món ngon như này vậy!]

[Ôm cây ôm không nổi: Nước mắt đầy mặt, có phải chút nữa món này sẽ được lấy ra làm phần thưởng đúng không? Tui nguyện dâng nửa tháng lương, cầu streamer cho tui chui cửa sau...]

[Mười sáu đêm khuyết: Nghĩ hay lắm! Streamer nhìn tôi này! Cho tui chui cửa sau đi QAQ]

Cà chiên mới ra chảo, lớp bột bọc thoang thoảng vị trứng, vỏ ngoài có hơi mềm mềm, quạ cả bên trong lại tươi ngon nhiều nước, nhân thịt ngon đến cái mức mà không thể dùng câu từ để diễn tả, cắn một miếng, đủ loại hương vị bùng nổ trong khoang miệng, ngon đến mức khiến người thưởng thức muốn bay lên trời.

Nguyễn Đường lấy một đĩa nhỏ tương cà ra, "Nếu thích vị đậm hơn một chút, thì mọi người có thể chấm thêm ít tương cà."

Anh là người phía Nam, khẩu vị thiên ngọt, bởi vậy khi nấu ăn anh thường cho thêm chút đường, lúc ăn cà chiên cũng thích thêm chút tương cà hoặc dầu giấm.

"Cà tím xào hẳn là cũng được rồi, chúng ta cùng xem thử xem."

Mở nắp xoong, một mùi thơm hấp dẫn lan tỏa, khán giả đã hoàn toàn bị chinh phục bởi hai món ăn trước, đến món ăn cuối này lại càng thêm mong chờ.

Nguyễn Đường vừa mới mang cà tím từ trong nồi ra, đã có khán giả xuyết xoa khen ngon quá, có thể hiểu được ngay là bọn họ háo hức không chờ nổi thế nào.

Cà tím xào cắt thành những miếng dọc dài, bởi không có thịt bò, nên anh lấy thịt lợn làm nhân. Cà không lột vỏ, bây giờ nhìn như cái trống màu tím, bên ngoài bóng loáng, trên mặt thì trống trơn, hơi hơi nhăn, nhìn là biết đã được hầm nhừ.

Khán giả không nhịn được ăn luôn, đầu tiên là nước dùng đậm mùi thịt, đầu lưỡi hút nhẹ một cái, tất cả đầu theo lần hút này trôi xuống cổ họng, chờ hút hết nước dùng thì cắn nhẹ một miếng, mùi thơm của cà và vị của thịt quyện lại với nhau, chinh phục khoang miệng trong phút chốc. Đặc biệt bên cạnh còn có mấy miếng thịt mỡ nạc giao nhau, cắn xuống mềm mềm dai dai, nhưng không bị giọng khách át giọng chủ, quả thật là món ngon hiếm có.

[Meo Meo thích ăn cà: Bắt đầu từ hôm nay cà chính là món ăn ưa thích của tôi!]

[Ôm cây ôm không nổi: Ngon quá, cả ba món đều ngon cực kì!]

[Học nấu ăn cùng streamer: Cà tím xào non mềm, vô cùng ngon miệng! Nếu có một nồi cơm thơm lừng bên cạnh nữa, nhất định tôi có thể ăn hết]

luôn!]

[Hân hân du lâm: Đ ồng ý! Tôi quyết định đi mua thứ gọi là n ồi cơm điện kia! Lỡ đâu trúng thưởng thì còn có cơm mà ăn."

[Ôm cây ôm không nổi: L ầu trên không biết xấu hổ, ph ần thưởng là của tôi!]

Ba món cà, mỗi món có một phong cách riêng, khả năng nấu ăn của Nguyễn Đường thì không cần bàn đến. Trong giây lát, một loạt Hoa Thủy Tinh cùng Pháo Hoa Năm Màu nổ tung trên màn hình kênh livestream, dường như khán giả thấy chỉ có làm vậy mới biểu lộ kết được tâm trạng kích động của bọn họ lúc này. Đây chính là món ăn còn ngon hơn cả món ăn do nhà hàng Hoa H ồng – Nhà hàng đỉnh cấp đế quốc làm! Làm fan của một streamer như vậy, cảm thấy hết sức có mặt mũi.

[Mật Hạ: C ầu trúng thưởng.]

[Bay qua t ầng trời thấp: C ầu trúng thưởng +1]

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: C ầu trúng thưởng +2]

Cảnh c ầu trúng thưởng theo thường lệ lại bắt đầu, dường như đi ều này đã trở thành một ph ần đặc sắc của kênh livestream.

"Bây giờ chúng ta sẽ rút thăm ra năm người may mắn nhận cà chiên do chính tay tôi chế biến." Nguyễn Đường nói li ền mở chức năng bốc thăm, chọn ra năm vị khán giả.

"Chúc mừng "Phong cảnh nơi quê cũ", "Mười sáu đêm khuyết", "Ngu niệm", "Không ngôn" cùng với "Cửu dạ lưu ly, chuyển phát nhanh sẽ gửi đi ngay sau đây, mọi người nhớ kiểm tra và nhận."

Tỉ lệ trúng thưởng quả thực quá thấp, người không trúng thưởng thất vọng không biết để đâu cho hết, nhưng Nguyễn Đường cũng bất đắc dĩ, dù sao anh chỉ có một mình, không thể thỏa mãn nhu c ầu của tất cả khán giả.

"Hôm nay livestream đến đây thôi, hẹn mọi người vào ngày mai."

Dứt lời liền đóng kênh livestream, dưới sự trợ giúp của Tiểu Bạch, Nguyễn Đường để cà chiên vào hộp bảo quản. Đồng thời anh cũng để chừa lại mỗi món một phần đồ ăn, chuẩn bị gửi cho viện khoa học.

Hôm nay bên kia mới gửi đến nồi cơm điện, anh cũng coi như là đáp lễ lại. Ngoài ra, anh còn muốn viện khoa học thử nghiên cứu đậu phụ, trứng muối, dù sao để làm nó cần có vôi, axit amin các thứ, bên anh cũng không tiện làm.

Gửi hết đồ ra ngoài, Nguyễn Đường chậm rãi xoay người, xuân buồn ngủ hè mệt mỗi thu ngủ gật đông ngủ sâu, nói chung bốn mùa đều thiếu ngủ, anh đi ngủ trưa một lát vậy.

Hạ Vân Sâm tan làm về nhà, lại phát hiện trên bàn có một chiếc hộp chuyển phát, chắc là do quản gia trí năng lấy giúp. Thấy cung cách đóng gói quen thuộc cùng chữ "Thực phẩm", Hạ Vân Sâm không nhận được xé vỏ ngoài, thấy cà nóng hổi nằm bên trong, hắn không nhận được hơi cười.

Tài khoản của hắn đặt địa chỉ là quân bộ, tuy không hiểu sao Nguyễn Đường lại biết địa chỉ nhà hắn, mà Hạ Vân Sâm tự động quên đi điểm đáng ngờ này, đồng thời cũng vui vẻ vì bản thân được Nguyễn Đường đối xử đặc biệt.

Quả thật là một viên kẹo mềm*, hắn không nhận được ngọt ngào nghĩ.

Đúng lúc này Hạ Vân Dật đi từ trên lầu xuống, nhìn em trai cầm hộp bảo quản, trên mặt còn có nét cười u mê, hắn đột nhiên phát hiện có thể là cậu em mình tưởng bỏ.

Giả vờ rằng vẫn chưa phát hiện ra điều gì, hắn chậm rãi xuống dưới, nhìn vào hộp bảo quản, gật đầu nói: "Hôm nay là cà à, lại còn có những ba hộp cùng một phần cơm tẻ, không tĩ."

Hạ Vân Sâm bị hấn xen ngang, cũng không để ý đến tên người nhận là ai, mang theo chút khoe khoang nói: "Đương nhiên không t ấ."

"Đúng, anh cũng thấy như vậy." Nụ cười bên môi Hạ Vân Dật càng ngày càng rộng, "Để anh nhìn chút xem người nhận là ai nào..."

Hạ Vân Sâm không chút nghĩ ngợi nói: "Còn có thể..."

Một tờ chuyển phát giấy trắng mực đen đập vào mắt hấn, giọng nói trầm bổng du dương như đang than thở của Hạ Vân Dật quanh quẩn bên tai hấn: "A, không t ấ, còn có thể là ai? Phần chuyển phát nhanh này đương nhiên là của anh."

"Ôi, chẳng lẽ cậu nghĩ streamer gửi cho cậu hả? Nhưng mà người ta đâu có biết cậu."

Nhìn biểu cảm vắn vẹo trên mặt cậu em liệt mặt trước giờ của mình, hấn không nhịn được bắt đầu cười ha hả: "Ha ha ha ha ha em trai ngốc của anh ời... Cậu còn chưa biết đúng không? Sáng nay Tiểu Nhuyễn Đường mới trở thành cố vấn của viện khoa học đó~"

Hạ Vân Sâm không nói một lời ng ời xuống, chờ Nhiễm Tinh cũng Hạ Vĩ Diệp v ề ăn cơm, không thềm cho Hạ Vân Dật dù chỉ một cái nhìn.

Hừ, giận r ấ.

Tác giả có lời muốn nói: Lý Khải: Không biết vì có gì, tôi cảm thấy hết sức vui vẻ [thù dai.jpg]

*Chữ Đường trong tên của Nguyễn Đường và chữ kẹo trong tiếng Trung có cách đọc giống nhau, Hạ Vân Dật có đặt biệt danh cho Nguyễn Đường là Tiểu Nhuyễn Đường – Kẹo Mềm Nhỏ. Mình còn đang phân vân không biết nên để thế nào nên tạm giữ nguyên gốc Hán Việt.



Cà chua ngọt vị cá



Cà xào



Cà chiên (Cà hộp chiên)

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 19: Bắt đầu sát hạch

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Chờ Nhiễm Tinh cùng Hạ Vĩ Diệp về, liền thấy hai anh em đang giận nhau.

Cảnh này họ cũng chẳng lạ gì, Hạ Vân Sâm từ nhỏ đã tương đối nghiêm túc, mà Hạ Vân Dật thì chỉ chăm chăm đi đùa em, nhiều lần chọc cho Hạ Vân Sâm phát khóc. Đợi đến khi hai anh em lớn thêm một chút, Hạ Vân Sâm đánh thắng được Hạ Vân Dật, mà Hạ Vân Dật ỷ vào chuyện thể chất mình kém, đánh là sẽ xảy ra chuyện, khiến Hạ Vân Sâm không ra tay được.

Dù sao cũng đã nhiều năm rồi, hai anh em cứ thế mà lớn, tính ra tình cảm cũng sâu đậm hơn anh em nhà khác.

Lần này Nguyễn Đường gửi rất nhiều đồ ăn đến, Nhiễm Tinh đi nấu thêm chút cơm, cả nhà liền ăn một bữa cơm cà thật ngon miệng, vô cùng thỏa mãn.

Đợi đến khi cơm nước xong xuôi, Hạ Vân Sâm đi tắm, khi ra trên người chỉ quây một chiếc khăn, nước chảy dọc theo đường viền cương nghị của khuôn mặt hắn, hắn chỉ lau qua một cái, ngẩng lên giường, tự hỏi làm gì mới có thể tiếp cận được với Nguyễn Đường.

Chỉ tặng quà qua kênh livestream là còn thiếu rất nhiều, điều này đã được chứng minh, nếu muốn chiếm được một vị trí trong lòng em ấy, nhất định phải có liên hệ trong thế giới thực.

Dưới lầu truyền đến tiếng phim truyền hình, tuy tiếng mở không lớn, mà hắn vẫn nghe rõ.

Hạ Vân Sâm nghĩ, chẳng phải trước đây Nguyễn Đường là ảnh đế đó sao?

Một ảnh đế mới bước lên bục vinh quang, gặp phải sự cố ngay khi sự nghiệp đang trong thời kì đỉnh cao, hôn mê năm năm, quan hệ giao tiếp cùng độ nổi tiếng đầu biến mất gần sạch, lẽ nào trong lòng Nguyễn Đường không có không cam lòng?

Nhớ tới video trước đây Nguyễn Đường đưa đôi tay gầy gò của mình ra, hẳn không khỏi có chút đau lòng, streamer chỉ là một đứa nhỏ thành niên chưa được bao lâu, một mình một người phấn đấu lâu vậy rồi, trải qua biết bao sóng gió, trong lòng em ấy sẽ ngọt ngào thế nào?

Mình có thể giúp.

Suy nghĩ này nảy sinh trong đầu Hạ Vân Sâm, đồng thời cũng nhanh chóng phát triển. Dù sau khi Nguyễn Đường đóng phim thì sẽ chẳng còn cách nào livestream nấu ăn nữa, nhưng chỉ cần em ấy hài lòng, cái gì cũng chẳng còn quan trọng.

Nghĩ thế, Hạ Vân Sâm mở quang não ra, liên hệ với mấy người bạn mở công ty giải trí của mình, thân là con trai của nữ hoàng giải trí Nhiễm Tinh, vòng bạn bè của hắn không chỉ đơn giản có mỗi quân bộ.

Thân phận của Hạ Vân Sâm thế đó, chỉ cần hắn mở miệng, trên cơ bản là không có chuyện gì là không làm được. Chỉ mấy ngày ngắn ngủi, liền có mấy phôi kịch bản điện tử được gửi đến cho Hạ Vân Sâm.

Hắn loại hết những kịch bản có cảnh quay chiến đấu nguy hiểm đi, lại bổ thêm một ít phim có cảnh tình cảm thân mật, xong xuôi thì lọc được hai bộ cũng coi như là vừa ý.

Tuy bố cục của hai bộ phim này không tính là quá xuất sắc, nhưng nội dung khá ổn, Nguyễn Đường muốn quay lại giới một lần nữa, dùng độ nổi tiếng bây giờ, chắc chắn không thể nhận những bộ phim thương mại có đầu tư lớn, nhưng thân là ảnh đế, cũng tuyệt đối không được hạ thấp bản thân đi nhận vai nam ba nam bốn, thậm chí là vai phụ mờ nhạt. Ở tình huống như vậy, những bộ phim thiên hướng nghệ thuật, nhân vật được xây dựng đặc sắc, phim lại có chút chiều sâu cũng là một lựa chọn không tồi.

Nguyễn Đường biến mất năm năm, bỗng nhiên lại xuất hiện trong một bộ phim đặc sắc như vậy, thêm vào độ nổi tiếng khi livestream nấu ăn, hẳn sẽ liên lạc với những công tử con của các ông lớn trong vòng giải trí, Nguyễn Đường quay về nhất định sẽ là một tin tức nóng hổi. Dựa vào cơn gió đông này, nhất định Nguyễn Đường có thể thoải mái tạm biệt cuộc sống bây giờ, hoa lệ trở lại.

Hắn đang tính nên dọn đường tương lai cho Nguyễn Đường thế nào, để Nguyễn Đường đi sao cho thật êm chân, vừa mở kênh livestream theo thói quen. Mở ra mới phát hiện trong kênh đen kịt, không có người ở.

Trên kênh livestream có một dòng thông báo, viết là streamer đi tham gia sát hạch đầu bếp, cho nên tạm dừng livestream một ngày.

Hạ Vân Sâm ngẩn ra, hắn tính toán thời gian, đây đúng là thời điểm mà hiệp hội đầu bếp tổ chức sát hạch hằng tháng.

Streamer chuẩn bị đi thi chứng minh đầu bếp? Hắn không nhìn được nhưồn mày, nhớ tới đám anti lúc trước. Mặc dù Nhiệm Tinh đã ra tay, cấm nói toàn bộ IP của những người này, thế nhưng nghĩ đến chuyện sau lưng đám anti đầu là một vị quyền cao chức trọng nào đó trong hiệp hội đầu bếp, hắn không thể không lo lắng cho an nguy của streamer.

Trước đây streamer còn chưa có liên hệ trực tiếp với bọn họ, người này đã muốn dựa vào dư luận hủy diệt danh tiếng của Nguyễn Đường, bây giờ Nguyễn Đường bước chân vào địa bàn của đối phương, há gì lại buông tha cho em ấy?

Nghĩ đến đây, Hạ Vân Sâm lập tức đứng lên, nhanh chân ra ngoài, quân trang cũng chưa kịp đổi, ngẩng thẳng lên xe bay.

Bất kể là ai, dám bắt nạt streamer, chính là đang khiêu chiến nhà họ Hạ bọn họ.

Nguyễn Đường ngồi trên xe bay, đã đến địa điểm tổ chức sát hạch từ sớm, người tới tham gia sát hạch thoạt nhìn nhiều vô cùng, khắp trời toàn xe bay, nhìn vô cùng đông.

Xe bay có hệ thống trí tuệ nhân tạo tự động điều khiển, bởi vậy khi xe hạ xuống đầu tự động xếp gọn lại, không hề xuất hiện tình trạng ùn tắc giao thông như kiếp trước.

Sau mười phút, Nguyễn Đường xuống xe, nhìn thấy kiến trúc No.133 không lồ của hiệp hội đầu bếp, bèn đi vào. Về ngoài cửa anh bây giờ cũng khôi phục gần như cũ, nhưng để tránh khỏi gặp sự cố, anh liền đeo theo kính gọng đen đã chuẩn bị từ trước, trên người cũng mặc áo sơ mi cùng quần dài đơn giản. Khí chất và quần áo của nguyên chủ đáng ra hơi lộ liễu một chút, nhưng bây giờ anh làm vậy, khí chất vẫn khác xa nguyên chủ, thêm vào hiện tại anh rất gay, những người khác nhìn vào cũng chỉ cảm thấy anh và ảnh đế Nguyễn Đường có chút giống, cũng không nghĩ là hai người bọn họ là một.

Ở cửa hiệp hội đầu bếp có máy quét, chỉ cần đưa quang não lên quét một cái, liền có thể đánh dấu thông tin các thứ.

Nguyễn Đường đi theo dòng người vào sảnh lớn, đợi tham gia sát hạch đầu bếp. Sảnh tiếp đón hình tròn, những người tham gia sát hạch tập trung trong phòng chờ, chung quanh có những căn phòng nhỏ, từng thí sinh vào trong phòng và làm bài sát hạch của mình.

Vừa nãy sau khi đánh dấu xong, quang não của Nguyễn Đường nhận được một phần "Những điều cần biết khi tham gia sát hạch", bên trên có thuyết minh cụ thể các nội dung liên quan đến quá trình sát hạch.

Nội dung chương trình sát hạch đầu bếp, chính là sử dụng các nguyên liệu mà hiệp hội chọn lựa ngẫu nhiên để nấu ăn, cũng có thể kết hợp với nhau, hoặc cũng có thể tách riêng ra nấu, tạo thành một món ăn riêng biệt, tất cả đều dựa vào khả năng của mỗi thí sinh. Mà tất cả các món ăn thí sinh làm đều phải lấy nguyên liệu hội đầu bếp cung cấp làm nguyên liệu chính, tuy có thể thêm món kèm, nhưng tuyệt đối không được thêm vào các món làm bằng một nguyên liệu duy nhất, dù chỉ một chút cũng không được.

Về phần cuối cùng làm được mấy món, tất nhiên là lại xem khả năng của mỗi thí sinh, nếu như thành phẩm nhiều, mùi vị cũng ổn, sau khi nhận được giấy chứng nhận cũng sẽ có thêm được dấu đỏ "Xuất sắc", chỉ với dấu này giá trị bản thân cũng khác xa so với đầu bếp một sao bình thường.

Yêu cầu của sát hạch đầu bếp một sao tương đối đơn giản, đó chính là dùng năm loại nguyên liệu, hai sao là mười lăm loại. Mỗi lần thêm một sao, số nguyên liệu cũng sẽ nhiều thêm mười loại, theo đó giá trị cá nhân của đầu bếp cũng sẽ tăng gấp bội. Nhưng bốn và năm sao lại không chỉ đơn giản như thế, ngoại trừ có thể nấu được bốn mươi lăm loại nguyên liệu ra, thì còn có yêu cầu về mùi vị, hơn nữa khi trở thành đầu bếp năm sao, khả năng sáng tạo cũng tương đối quan trọng, cho nên cần phải sáng tạo được trên mười món ăn mới, tiếp sau còn phải có được hơn một nửa phiếu của các nguyên lão hội đầu bếp, mới có thể trở thành đầu bếp năm sao.

Đế quốc phổ biến nguyên liệu thiên nhiên đã được ba mươi năm, mấy năm đầu mới tung ra, thêm hơn hai mươi năm nữa, cũng chỉ có mười mấy vị đầu bếp năm sao, một người trong đó là hội trưởng hội đầu bếp – Cố Lạc Cơ. Còn lại đầu bếp bốn sao cũng chỉ có hơn trăm người, so sánh với dân số trăm tỉ của tinh tế, lượng đầu bếp như vậy còn hiếm hơn cả gấu trúc bảo tồn trong vườn thú.

Sau khi món ăn được hoàn thành, sẽ do máy móc tiến hành đo lường độ an toàn, sau khi xác nhận không có vấn đề gì, liền chuyển đến bàn các giám khảo để họ thưởng thức. Nếu như đồ ăn được các giám khảo tán thành, vậy thì thí sinh có thể thông qua sát hạch, nếu như không được tán thành, vậy thì chính là thất bại.

Vì để đảm bảo tính công bằng cho kì thi sát hạch, tất cả các nội dung trong kì thi sát hạch sẽ được quay lại, chuyển đến trang web của hiệp hội đầu bếp, công khai với toàn bộ người dân tinh tế, nhằm phòng ngừa trường hợp gian lận xuất hiện.

Nói như vậy, muốn đem các loại nguyên liệu nấu ăn kết hợp với nhau, lại còn phải thật ngon, là một chuyện vô cùng khó khăn. Cho nên hầu hết các thí sinh đều chọn tách từng nguyên liệu ra để nấu.

Nhưng đối với Nguyễn Đường mà nói, nó chẳng phải là vấn đề gì to tát.

Anh bình tĩnh chờ sát hạch bắt đầu, trong tai truyền đến tiếng bàn tán của các thí sinh, sau đó liền nghe thấy tiếng hô kinh ngạc.

"A! Xong rồi! Viện khoa học tung ra nguyên liệu mới! Hơn nữa còn là hai loại!"

"Trời, chẳng lẽ cũng sẽ cho nó vào nội dung sát hạch?"

Bên cạnh liền có người tuyệt vọng nói: "Không thể, nguyên liệu của kì sát hạch đều được lấy trực tiếp từ khu mua sắm, dù có phải là nguyên liệu mới hay không thì cũng sẽ được chọn." Hắn nói xong liền không nhịn được rên lên, "Sao viện khoa học lại vào hôm nay, vào trước khi sát hạch, tung ra nguyên liệu mới cơ chứ!"

Nghe thấy nguyên liệu mới được công bố, trong lòng Nguyễn Đường chợt có suy đoán, anh mở khu mua sắm ra, quả nhiên thấy hai loại ớt một xanh một đỏ. Ánh mắt anh sáng ngời, ớt dù là giã thành bột làm gia vị, dù làm món kèm hay nấu trực tiếp đều vô cùng ngon, mùi cay kích thích vị giác đều không nhịn được nghiền ngẫm.

Thực ra anh cũng là cố vấn của viện khoa học, nên tối hôm trước Hạ Vân Dật đã gửi một phần đến, bên trong chứa ớt. Anh nếm thử, mùi rất thuần, hơn nữa nhiều nước, mang theo vị ngọt nhàn nhạt, khi hoàn thành nhất định sẽ khiến người kinh ngạc. Anh định để mai livestream làm một món cay, xem ra kế hoạch đành phải làm sớm một bước.

Sắp bắt đầu sát hạch, màn hình trong khu chờ hiện lên phòng ứng với dãy số của từng thí sinh, thí sinh chỉ cần vào phòng có số báo danh của mình là được.

Đợi hai vòng, cuối cùng cũng đến phiên Nguyễn Đường.

Theo chỉ dẫn của màn hình, Nguyễn Đường đi tới căn phòng của bản thân, dùng quang não nghiệm chứng thân phận xong xuôi, cửa mở ra ngay

tức khắc.

Nguyễn Đường bước vào, anh phát hiện ra phòng này rộng hơn nhiều so với tưởng tượng của anh, đây chính là một nhà bếp cỡ lớn, tất cả đồ làm bếp đều có, còn được sắp xếp hết sức chỉnh tề.

Lúc này, quang não của Nguyễn Đường có một thông báo, cho anh biết năm loại nguyên liệu chủ đề là gì - Ớt đỏ, ớt xanh, trứng gà, đầu cá cùng gan lợn.

Sau đó mặt tường bên trái mở ra, một người máy trí năng loại nhỏ giao một chiếc hộp cho Nguyễn Đường, hiển nhiên trong đó là năm loại nguyên liệu cho lần sát hạch này.

Nguyễn Đường mở hộp, thấy được ớt chuông xanh xanh đỏ đỏ, năm quả trứng gà, hai cái đầu cá cùng một miếng gan lợn. Việc anh phải làm bây giờ, là dùng năm nguyên liệu này nấu ra món ăn có hương vị thật ngon.

Trứng ớt bà ngoại, đầu cá nấu cùng gan xào ớt xanh, cơ hồ là chỉ với mấy giây, Nguyễn Đường đã nghĩ ra được thực đơn thích hợp.

Nhưng Nguyễn Đường cũng không biết, trong phòng theo dõi, có người đang cười một nụ cười ác ý với anh.

"Nguyễn Đường ơi Nguyễn Đường, dù mày làm được, nhưng khi đối mặt với những thứ này, mày còn làm được sao?"

Sau khi Tề Trác thấy được tên của Nguyễn Đường trong số những thí sinh dự thi, liền có ý xấu, tự mình xin đến làm giám khảo của Nguyễn Đường, định trả thù thật mạnh tay. Những nguyên liệu đó đều do hắn tự tay "Giữa nghìn chọn một", đảm bảo Nguyễn Đường không thể qua nổi sát hạch.

"Hội trưởng, Ớt là nguyên liệu viện khoa học mới công bố, chúng ta dùng nó để thi sát hạch có ổn không?" Một tên thuộc hạ của hắn lộ vẻ lo âu.

"Có gì mà không thích hợp? Chúng ta cho nguyên liệu nấu ăn mới công bố vào danh sách có gì là sai, có trách thì trách số hần xui bốc thăm phải ớt." TềTrác cười lạnh nói, "Lần này nhất định tôi phải cho lão Cổ biết, người mà lão vừa ý, rác rưởi tới cỡ nào, ngay cả sát hạch sơ cấp cũng không qua nổi! Lão muốn bồi dưỡng Nguyễn Đường ngẩng lên vị trí vốn nên là của tôi, trước đó tên này phải bước chân được vào hiệp hội đầu bếp đã."

"Nhưng chỉ cho hần mấy thứ đầu thừa đuôi theo như đầu cá hay gan lợn có ổn không? Lỡ đâu có người nhìn ra chúng ta động chân động tay, thì khá là phiền phức..." Dù sao toàn bộ quá trình đều được quay lại rồi đăng lên mạng, nguyên liệu mà Nguyễn Đường nhận được là dạng nguyên liệu cực khó chế biến, không khỏi quá mức trùng hợp, rất dễ bị người chú ý. Một khi xảy ra chuyện, TềTrác thì không sao, nhân vật nhỏ như hần nhất định sẽ gặp chuyện.

"Sợ cái gì? Chẳng phải là cho hần trứng gà đó sao? Dù chỉ là luộc, cũng coi như là hợp lệ. Chúng ta đây là tặng không điểm cho hần!" TềTrác không vui nheo mắt, "Lẽ nào cậu lo cho hần?"

"Không không không, không thể nào, tôi đang lo chuyện này sẽ ảnh hưởng đến uy danh của hội trưởng ngài."

"Hừ." TềTrác hừ lạnh một tiếng, dời tầm mắt về phía video.

Sau khi bị TềTrác quát, người kia cũng chỉ lúng túng ngậm miệng, ánh mắt phức tạp nhìn về Nguyễn Đường trong màn hình. Từ lập trường mà nói, hần phải đứng về phía TềTrác, nhưng từ lợi ích mà xét, vậy thì cũng chưa chắc. Nguyễn Đường vào hội, đối với hần là chuyện không xấu, thậm chí nếu Nguyễn Đường trở thành người nổi nghiệp của hội trưởng, hần là một trong những giám khảo, nhất định sẽ lấy ra được một hai phần trăm cảm, nhưng nếu Nguyễn Đường thất bại, hần sẽ bị nghi ngờ, thậm chí bị lôi ra làm kẻ chết thay.

Hần âm thầm nhìn TềTrác, thấy hần vẫn giữ tư thái xem kịch vui, liền quay lại nhìn Nguyễn Đường trong phòng sát hạch, cầu nguyện cho

Nguyễn Đường có thể cố gắng chút, không qua được sát hạch không sao, chỉ cần không quá thảm là được.

Nhưng nhìn năm nguyên liệu nấu ăn kia, hẳn liề n không nhin được mà đắng miệng. Không kể đến ớt, nguyên liệu mới được công bố, bọn họ có lấy sớm được mấy ngày, ăn thử thì thấy kích thích dọa người, mới chỉ ăn một miếng nhỏ, toàn bộ khoang miệng đã tê rần, hơn nữa có thể do tay dính ớt, nên sau khi chạm lên mặt, vào mắt, đầu đau nóng đến nỗi không muốn sống.

Thứ này sao gọi là đồ ăn được, phải gọi là vũ khí sinh học mới đúng.

Còn ba nguyên liệu bên cạnh, trứng gà ra, đầu cá và gan lợn sao mà ăn được? Nhà hàng khi làm những món này đều vớt hết! Nhưng mà, dù hai thứ này không được dùng, vẫn được tính là nguyên liệu nấu ăn, nên mới xuất hiện trong lần sát hạch này. Thêm quả ớt kia, có thể làm ra đồ ăn, không độc chết người đã được coi là may mắn.

Xem ra lần này hẳn phải gánh cái n ã này r ã... Nghĩ thế, người đàn ông không nhin được nhả mặt, vừa quyết định, dù thế nào, lúc đó chỉ cần đỡ hết cho vận may của Nguyễn Đường không tốt! Dù sao thì cũng không ai nói được vận may của từng người là như thế nào.

Mà lúc này Nguyễn Đường đã bắt đầu làm. Trong phòng sát hạch, tất cả mọi gia vị được bán đều có, hành gừng tỏi cũng được bày ngay đầu tiên.

Nguyễn Đường rửa gan lợn cho sạch, cắt thành lát, lấy một cái tô, đổ nước trắng vào ngâm, thứ này phải ngâm ít nhất ba mươi phút, vì thế anh bắt tay làm đầu cá ngay.

Sau khi rửa sạch đầu cá, anh dùng không ít muối, bột tiêu phủ lên trên, ướp mấy phút cho đầu cá ngấm gia vị.

Tiếp sau thêm nửa n ã nước đặt lên bếp, thêm chút dầu ăn, vài lát gừng cùng hành. Các nguyên liệu cho vào n ã xong đầu chìm chết, khiến người đàn ông đang giám thị không nhin được lắ đầu, quả nhiên vẫn chưa có

cách xử lí đám nguyên liệu vớt đi này, thậm chí còn tự mình giận mình, đun một nồi nước, thêm hành thêm gừng coi như làm canh?

Tề Trác thì cười phun nước miếng: "Đây là thứ gì? A, tuổi trẻ bây giờ, lại cứ thích lành làm gạo vỡ làm muối, quả thực buồn cười!"

Tên thuộc hạ cũng không nhịn được lắc đầu một cái, hẳn đã có thể thấy được kết quả thất bại của người trẻ tuổi này.

Bọn họ nhìn Nguyễn Đường không nhanh không chậm để đầu cá vào, đun sôi với nhiệt độ cao, lại dùng muối vớt bọt nổi trên mặt, sau đó đẩy vung, điều chỉnh sang nhiệt độ thấp để hầm, đám người xem không nhịn được lại đồng loạt lắc đầu.

Canh là món đơn giản nhất, dù là nguyên liệu nấu ăn nào, cứ đun sôi là ăn được, mà cũng chỉ đến vậy, cơ bản là tạm biệt với chữ ngon. Huống hồ Nguyễn Đường chỉ lấy được đầu cá, cắt không cắt được, xào không xào được, ngoại trừ ném vào thì còn nghĩ được cách nào khác?

Người đàn ông nhìn Tề Trác, trong lòng thầm nghĩ.

Nguyễn Đường, có trách thì trách cậu đắc tội người không nên đắc tội.

Trong phòng quan sát ra sao, Nguyễn Đường hoàn toàn không biết. Canh đầu cá phải nấu tầm nửa giờ, cho nên anh bắt đầu làm trứng xào ớt.

Anh xắt ớt chuông thành những miếng nhỏ, sau đó băm tỏi, cắt đoạn hành lá, đập ba quả trứng vào bát, dùng đũa quấy, đến khi trứng thành chất lỏng nổi bong bóng nhỏ mới dừng.

Đợi đến khi chảo nóng, Nguyễn Đường đổ trứng vào. Trước lúc anh đổ trứng anh có thêm dầu ăn vào chảo, như vậy thì trứng mới có thể tràn hết chảo, đồng thời cũng không bị dính.

Anh kiên nhẫn đến khi cả hai mặt trứng đều chuyển thành màu vàng, sau đó đổ ra đĩa, xắt thành miếng mỏng.

Cho tỏi băm vào chảo phi cho vàng, cũng đổ ra ngoài để chờ.

Đáy chảo còn lại một lớp dầu mỏng, Nguyễn Đường không rửa, mà đồ luôn ớt đã xắt nhỏ vào, để nó ngập mùi trứng cùng tỏi phi. Chờ ớt chín, anh lại đổ trứng cùng tỏi vào xào chung, thêm nước tương, đường, muối cùng giấm chua, vẩy hành lá lên, bật lửa lớn xào nhanh mấy lần, tắt lửa, đổ ra đĩa, một đĩa trứng ớt bà ngoại đã hoàn thành.

Lúc này đầu cá hần cũng được coi là xong, canh cá đã hoàn toàn biến thành màu trắng, tỏa ra một mùi thơm hấp dẫn.

Anh lấy gừng cùng hành từ trong nồi ra, thêm muối, bột tiêu cùng vào loại gia vị, cuối cùng mới cho gừng băm và hành thái, một nồi canh cá thơm lừng đã xong.

Gan lợn cũng đã ngâm đủ thời gian, máu ra hết, vì vậy Nguyễn Đường liền đổ nước ngâm đi, rửa lại gan dưới vòi nước cho đến tận khi không còn máu rỉ ra nữa.

Gan lợn đã sạch hoàn toàn, Nguyễn Đường cho nó vào một chiếc bát, thêm muối, nước tương, bột mì, dấm chua, bột tiêu, đường trắng cùng các loại gia vị khác, trộn đều lên rồi để qua một bên chờ ướp.

Sau đó anh bắc chảo lên bếp, đổ dầu vào, trong lúc chờ dầu sôi anh xắt ớt thành miếng nhỏ và băm nhuyễn tỏi.

Chờ dầu sôi kĩ, Nguyễn Đường thả gan lợn vào, bật lửa lớn, đến khi gan biến thành màu trắng thì lấy ra.

Chỗ dầu còn lại để xào ớt cùng tỏi, đợi đến mùi tỏa ra khắp nơi thì đổ gan lợn vào lại, nhanh chóng xào sơ rồi cho ra đĩa.

Hai món mặn một món canh, một món là trứng xào ớt, đỏ vàng giao nhau nhìn khá rực rỡ, một món là gan lợn xào ớt xanh, sau khi anh xử lí gan lợn sạch sẽ thì nhìn cũng không còn khó tiếp thu như trước, bên cạnh có một bát canh cá màu trắng sữa, chỉ nhìn vẻ ngoài, ba món này cũng không đến nổi tẻ.

Bày hai món mặn một món canh lên bàn xử lí, Nguyễn Đường nói với camera.

"Tôi làm xong rồi."

*Wattpad càng ngày càng tệ. Chuyển VPN cũng không đăng được chap mới lên. Có đăng được cũng phải chờ rất lâu.



Trứng ớt bà ngoại



Gan xào ớt xanh



Đầu cá nấu

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 20: Thiếu tướng đến

Người máy trí năng đi lên phía trước, lấy mẫu và quét hình đồ ăn mà Nguyễn Đường đưa lên, chỉ với năm phút, kết quả được đưa ra là "hợp lệ".

Tiếp sau nó lấy ra một cái khay, đem ba món của Nguyễn Đường để vào đó, đi về phía cánh cửa nhỏ nơi nó xuất hiện, đồng thời cũng ra hiệu cho Nguyễn Đường cùng đi.

Cửa nhỏ mở ra, thang bay xuất hiện trước mặt, Nguyễn Đường đứng ở phía trên, nó từ từ di chuyển lên lầu. Giám khảo trên tầng ba, sau khi thang bay dừng lại, Nguyễn Đường đi theo sau người máy, đi qua một hành lang hình tròn, vào một căn phòng lớn. Nguyễn Đường thấy có ba người mặc trang phục đặc trưng của đầu bếp ng ồi đó, họ hẳn là giám khảo của kì thi lần này.

"Cậu chính là Nguyễn Đường?" Một người đàn ông có bộ râu quai nón híp mắt, hỏi anh.

"Phải." Thái độ như thế cũng không tính là thân mật, nhưng Nguyễn Đường cũng chẳng nghĩ nhiều, tưởng là vị giám khảo này tương đối nghiêm túc.

Giám khảo râu quai nón lại hỏi tiếp: "Đây chính là ba món cậu làm?"

"Đúng vậy."

"Vận may của cậu không quá tốt, nhưng chúng tôi là giám khảo chuyên nghiệp, sẽ không hạ thấp yêu cầu với cậu." Giám khảo râu quai nón cười mà như không cười, nhìn về phía ba món ăn mà người máy bưng lên, dù cả ba món đều có vẻ ngoài tương đối ổn, nhưng hẳn như là chẳng nhìn thấy gì, chỉ nói, "Đồ ăn chỉ cần chín là ăn được, điểm này hẳn cậu cũng biết. Nhưng hiển nhiên chút mách khéo của cậu đều không có tác dụng."

Hắn hơi ngược đầu, ngạo nghễ nói: "Nếu dám đến tham gia sát hạch đầu bếp, chắc cậu cũng biết đầu cá bần thế nào, nhưng, cậu không xử lí mà

đã đưa vào nấu luôn, định nhờ lửa làm sạch ư?"

Tề Trác lắc đầu, nói: "Người trẻ tuổi, đừng vì trên mạng có chút thành tích mà không thêm để ý đến tôn nghiêm cùng vinh dự của ẩm thực!" Lúc nói câu này, ánh mắt hắn sụp xuống, thoát nhìn như đáng tiếc rằng mài sắt mãi chẳng nên kim, thế nhưng thực tế, trong ánh mắt của hắn tràn đầy đồ lỗi không cho phản bác.

Sau khi thí sinh tham gia sát hạch vào phòng chấm điểm, bọn họ không thể kiểm soát camera được nữa, tất cả những gì diễn ra ở đây đều sẽ được quay lại và tung lên trang chính của hiệp hội đầu bếp, cho nên dù có muốn diệt trừ Nguyễn Đường, hắn cũng không thể để người ngoài bắt được điểm yếu.

Trong số những nguyên liệu này, ngoài trứng gà ra, không một ai biết cách chế biến chính xác của các thứ khác, khán giả vốn ôm thái độ hoài nghi, chỉ cần hắn dùng ngôn ngữ lèo lái một chút, những khán giả kia xem lại tự nhiên sẽ nghĩ rằng Nguyễn Đường làm bậy làm bạ, mang mấy món vớ vẩn ra gạt người, đương nhiên sẽ không "đương đầu với nguy hiểm" mà đi thử, hắn loại Nguyễn Đường xong cũng có thể nói: Số của bản thân xui, trách ai được?

Lùi lại một bước mà nói, dù có người đi thử, hắn vẫn còn lí do nữa.

Món ngon bị người khác không nể nang gì mà ví như rác rưởi nấu lung ta lung tung, Nguyễn Đường có hơi bốc hỏa, chỉ là đối phương không có quan hệ lợi ích gì với anh, anh cũng không quen không biết, chỉ có thể quy rằng người này chẳng hiểu gì về ẩm thực, nhưng anh tin, chỉ cần nếm thử, những giám khảo này sẽ thay đổi suy nghĩ.

"Đầu cá cùng gan lợn tôi đã xử lí rồi, tôi cho rằng đây không phải là thứ bỏ đi, hơn nữa còn khá ngon. Nếu ngài không tin, có thể nếm thử."

Tề Trác hừ lạnh một tiếng, không phản bác lại anh, hắn nếm thử một miếng trứng ớt bà ngoại, sau đó nhổ ra: "Quá cay!"

Tiếp sau hắn chuyển đĩa về món gan lợn, cau mày, như cố gắng lắm mới nhét được một miếng vào miệng, chỉ hơi hơi nhai hai lần, liền nhổ ra, "Quá đắng!"

Sau đó hắn chuyển về đầu cá nấu, làm biểu cảm muốn nôn mà không còn cách để nhin, nhổ thẳng canh vào thùng rác: "Quá tanh!"

Ba món liên tục, tất cả đều vừa vào miệng đã bị nhổ ra, đây chính là kết quả xưa nay Nguyễn Đường không hề nghĩ tới.

Trứng ớt bà ngoại bị chê thì cũng dễ hiểu, có thể cho là Tề Trác không ăn được cay, thậm chí hắn không thích gan lợn, cũng có thể do khẩu vị mỗi người mỗi khác, nhưng hắn lại nói gan lợn "đắng"!

Tuy bởi gia vị hạn chế, Nguyễn Đường không thêm được những thứ nặng vị như tương ớt hay dầu hào, nhưng anh xử lí mùi tanh cực kì đúng chỗ. Dù chỉ có muối, nước tương, thêm vào vị ngọt sẵn có của ớt xanh, không thể có vị đắng! Mà món đầu cá nấu cuối cùng, bị đánh giá là tanh, vậy thì càng không thể! Quá trình khử mùi rất cẩn thận, dù không có rượu gia vị, nhưng anh dùng rất nhiều muối cùng nước gừng, chỉ thế thôi cũng có thể đạt được hiệu quả khử tanh cực tốt, càng không kể đến lúc nấu, anh lại cho thêm hành gừng lần nữa.

Dù ngu cách mấy, cũng có thể phát hiện Tề Trác đang nhắm vào mình. Biểu cảm của Nguyễn Đường lạnh lùng, ngẩng đầu nhìn về phía Tề Trác.

Tề Trác rút một tờ giấy ra, dựa vào hành động lau miệng, rũ mắt xuống, giấu đi kiêng kị cùng tàn nhẫn nơi sâu xa.

Tên Nguyễn Đường này có thể biến thứ nguyên liệu hắn dùng để gây khó dễ thành món ngon như vậy, người như thế, nếu đặt vào mấy năm trước, hắn sẽ tìm cách để biến thành người của mình, nhưng kẻ này lại đột ngột xuất hiện, làm kế hoạch của hắn rối tung lên, mà cũng không biết lão Cổ nghĩ sao, tuyên bố muốn tìm một người trẻ tuổi đến để "thổi luồng sinh khí mới cho hiệp hội đầu bếp". Đùa chắc, nếu để một kẻ trẻ măng lên làm hội trưởng, mấy năm qua hắn cố gắng chịu nhục là vì cái chó gì!

Người trước mắt hắn là đã phát hiện ra ý đồ của hắn, thù cũng đã kết, chỉ có thể nhờ cở tận gốc. Để có thể danh chính ngôn thuận ngẩng lên ghế hội trưởng, nhiều năm qua hắn bỏ ra bao nhiêu công sức? Hiệp hội đầu bếp có ngày hôm nay, thiếu sao được công hắn đổ sức đầu trí với đám quý tộc quý? Vị trí hội trưởng này, hắn phải có, hơn nữa còn là đương nhiên!

Hắn nhẹ nhàng ném giấy vào thùng rác, bình tĩnh như lúc hắn đối mặt với Nguyễn Đường. Tề Trác ngẩng đầu, nói với hai giám khảo kia: "Có thể là do khẩu vị tôi có vấn đề, nhưng cá nhân tôi thực sự không thể chấp nhận được ba món ở đây. Hai người mau nếm thử đi, đừng khiến người trẻ tuổi tài năng này vì khẩu vị của tôi mà bị vùi dập."

"Được." Hai người kia gật đầu, đồng thời cầm lấy đũa, bắt đầu từ trứng ớt bà ngoài đặt ngoài cùng, chỉ bỏ vào miệng một chút, liền nhanh chóng nhổ ra.

"Quá cay!" "Quá đắng!" "Quá tanh!"

Cả ba món, đều nhận được lời đánh giá giống hệt nhau từ ba vị giám khảo. Nguyễn Đường cười giận dữ, anh nhận ra rồi, ba kẻ này cùng một giuộc, rõ ràng là muốn đánh trượt anh trong kì sát hạch.

Biết đây chẳng còn là sát hạch bình thường nữa, Nguyễn Đường cũng mất đi sự tôn trọng cho bọn họ, anh đứng dậy, nhìn thẳng ba người, nói chuyện hết sức đúng mực: "Đầu cá nấu, là một món canh dinh dưỡng, đầu cá có thể làm giảm lượng mỡ trong máu, bổ não tráng dương, ngăn chặn quá trình lão hóa, để xử lí đầu cá, tôi đã sử dụng muối, nước hành gừng để ướp, nếu các người vẫn cảm nhận được vị tanh, tôi nghĩ vị tanh này chỉ sợ là không xuất phát từ món ăn?"

"Vớ vẩn!" Thấy anh giải thích, Tề Trác vỗ bàn đứng lên, ngắt lời của anh, để tránh cho khán giả nảy sinh nghi vấn với lời nhận xét của giám khảo. Hắn căm ghét nhìn Nguyễn Đường, chỉ trích: "Sai thì chính là sai, cậu không chỉ ngụy biện, còn nghi vấn và sỉ nhục phẩm hạnh của giám khảo, loại người như cậu, căn bản không xứng để làm đầu bếp!"

Nguyễn Đường nói: "Câu nào tôi sỉ nhục giám khảo?"

"Cậu—" TềTrác đuổi ngón trỏ ra, đến một nửa thì dừng lại. Quả thực Nguyễn Đường không nói "miệng giám khảo tanh", hắn đứng lên như vậy, xong còn gào thét, người khác sẽ thấy hắn đang chột dạ.

"Tuổi thì không lớn, tâm cơ lại đầy mình!" TềTrác hừ lạnh, "Quái gở, không biết tự kiểm điểm, lại còn sỉ nhục người khác, hiệp hội đầu bếp của chúng tôi không cần người như thế." Nói tới đây, khí thế của hắn bình ổn lại, làm như là mình đã nắm chắc được phần thắng, ung dung ngẩng xuống: "Người trẻ tuổi, đừng có lúc nào cũng muốn làm chuyện lớn."

"Thí sinh Nguyễn Đường có số báo danh 059, rất tiếc, cậu không qua..."

Cửa phòng bị đập đánh "ầm" rồi văng ra, tiếp sau là một người đàn ông cao lớn đi vào, hắn mặc bộ quân trang thẳng tắp, tôn lên dáng người cường tráng của hắn một cách hoàn mỹ, gương mặt góc cạnh đẹp trai nhưng có tính xâm lược rất mạnh, khiến người nhìn là khó có thể quên.

Đôi lông mày anh tuấn của hắn nhíu chặt, ánh mắt lạnh lùng đảo qua Nguyễn Đường, rồi xuống người TềTrác.

"Thật đáng tiếc, Tềhội phó, tư cách giám khảo của ông đã bị hủy bỏ."

TềTrác nhíu mày, Hạ thiếu chính là nhân vật nổi tiếng của đế quốc Lam Tinh, đương nhiên hắn không thể không nhận ra người này, thế nhưng dưới tình huống như vậy, hắn chỉ có thể nhắm mắt nói: "Hạ thiếu tướng, tuy cậu là thiếu tướng, mà chức trách của cậu là quản lý quân bộ, nhúng tay vào chuyện của hiệp hội đầu bếp e là không ổn lắm?"

Sắc mặt Hạ Vân Sâm hơi thay đổi, nghiêng người, đằng sau hắn xuất hiện một ông lão tóc bạc phúc hậu. Nhưng vừa thấy người này, ba giám khảo đều biến sắc: "Hội trưởng!"

Cổ hội trưởng lạnh mặt nhìn về phía TềTrác, trầm giọng nói: "Bằng vào tôi là người dẫn cậu ấy lại đây."

Tải ebook: [*dtv-ebook.com*](http://dtv-ebook.com)

[6]

Chương 21: Hành vi tội ác

Hơn một tiếng trước.

Hạ Vân Sâm biết Nguyễn Đường đi tham dự sát hạch của hiệp hội đầu bếp, sợ bị người ta đối phó, liền quay đầu đến hiệp hội đầu bếp trước.

Dù hắn biết có người cố ý nhắm vào Nguyễn Đường, nhưng cũng không biết chính xác là ai, càng không biết Nguyễn Đường sẽ sát hạch ở phòng nào.

Hiệp hội đầu bếp muốn muốn hợp tác cùng quân bộ, mở rộng đồ ăn thiên nhiên vào quân đội, theo Hạ Vân Sâm thích Nguyễn Đường livestream, tự mình thử nghiệm mỹ vị mà đồ ăn thiên nhiên tạo ra, hắn cũng không còn bài xích hợp tác như trước nữa. Mà hiện tại, đó chính là một lí do cực thích hợp.

Hắn vừa mới vào hiệp hội đầu bếp, liền được lễ tân ra tiếp, biết hắn tìm hội trưởng, liền nhiệt tình đón hắn vào phòng tiếp khách, sau đó nhanh chóng đi báo cho hội trưởng.

Chờ không bao lâu đã có một ông lão nhìn rất phúc hậu đi vào, mái tóc màu xám trắng mang tính biểu trưng được cắt tỉa gọn gàng, trên mặt có nụ cười hòa ái.

"Sao hôm nay Hạ thiếu cũng tới?" Cổ Nhạc Cơ hơi kinh ngạc, ông cũng biết bệnh kén ăn của tiểu công tử họ Hạ, hiểu đối phương ghét đồ ăn thiên nhiên thế nào, vậy mà hôm nay lại tự mình đến đây?

Hạ Vân Sâm gật gật đầu với ông lão, "Thực không dám giấu, dạo gần đây tôi có theo dõi một kênh livestream ẩm thực trên mạng, biết ngày hôm nay vị streamer ấy cũng đến thi sát hạch, cho nên tôi muốn xem thử."

"Streamer ẩm thực?" Cổ Nhạc Cơ kinh ngạc, sau đó nghĩ ngay đến cậu trai streamer mới nổi, bèn cười nói: "Có phải người tên Nguyễn Đường hay không?"

Hạ Vân Sâm gật đầu.

"Không ngờ Hạ thiếu cũng sẽ bị mỹ thực hấp dẫn, trình độ của cậu trai này e là còn tốt hơn tôi tưởng tượng." Cổ Nhạc Cơ biết Hạ Vân Sâm ghét nguyên liệu thiên nhiên thế nào, năng lực của hắn mạnh hơn cha hắn là Hạ Vĩ Diệp, xoi mói mùi vị của đồ ăn cũng khéo hơn, ngay cả đồ ăn do đầu bếp năm sao là ông làm, đứa bé này chỉ có thể "miễn cưỡng" ăn, mà ăn cũng chẳng nhiều.

Bây giờ cậu trai streamer Nguyễn Đường trẻ tuổi lại nhận được sự tán thành của hắn, khiến Cổ Nhạc Cơ cũng có mấy phần mong đợi.

"Hạ thiếu muốn xem video sát hạch của cậu ta à?" Đối phương cố tình tới đây, lại còn nhắc đến Nguyễn Đường, đương nhiên Cổ Nhạc Cơ không thể không biết hắn có ý gì, vì vậy chủ động đưa ra kiến nghị.

Dù sao thì sau cùng video sát hạch cũng sẽ được đăng lên trang chính của hiệp hội để cho toàn thể công dân xem, dưới tình huống không ảnh hưởng đến kỷ luật của cuộc thi, cho hắn xem quá trình sát hạch cũng không có gì là ghê gớm. Cổ Nhạc Cơ cũng rất tình nguyện thỏa mãn yêu cầu nhỏ nhỏ này của Hạ thiếu.

Hai người đến phòng làm việc của Cổ Nhạc Cơ, Cổ Nhạc Cơ mở hình chiếu quang não lên, dựa vào quy định của hội trưởng hồi đầu bếp lấy ra thông tin dự thi của Nguyễn Đường, phát hiện ra anh đã bắt đầu sát hạch, liền chuyển sang camera của phòng sát hạch, như vậy là có thể quan sát được quá trình sát hạch của Nguyễn Đường.

Trong video, Nguyễn Đường vừa hoàn thành quá trình rút thăm, nhận được năm nguyên liệu nấu ăn.

Vừa nhìn thấy năm loại nguyên liệu kia, sắc mặt Cổ Nhạc Cơ đã thay đổi.

Ớt là nguyên liệu mới được công bố trong ngày hôm nay, tuy cũng nằm trong phạm vi nguyên liệu sát hạch, mà xác suất chọn trúng quả ớt là cực

thấp, về cơ bản nó sẽ không xuất hiện trong nội dung sát hạch của thí sinh, càng không phải nói đến chuyện rút được cùng lúc cả hai nguyên liệu mới.

Hơn nữa Nguyễn Đường còn bốc phải những nguyên liệu khác, trừ trứng gà bình thường ra, cả đầu cá và gan lợn đều là hai thứ cực kì quá đáng.

Cá vốn là một loại nguyên liệu vô cùng khó xử lí, trước khi Nguyễn Đường livestream làm cá, thứ này thậm chí đã từng bị loại khỏi danh sách sát hạch, sau khi Nguyễn Đường thể hiện cách xử lí và sơ chế cá, nó mới dần được cho lại vào nhóm các nguyên liệu sát hạch.

Nhưng khi vào bài thi thường thì thí sinh sẽ được cho nguyên một con cá, sau đó mới tiến hành cắt khúc, tuy nhiên những thứ như đầu cá ít thịt, cùng với phần đuôi nhiều xương đều không được hoan nghênh, sát hạch là kiểm nghiệm năng lực, mà không phải là làm khó người thi, cho nên những bộ phận như vậy sẽ không được phát cho thí sinh.

Mà gan lợn thì càng quá đáng hơn, e rằng theo cái nhìn của người ngoài, đầu cá và gan lợn chỉ đơn giản là một phần của cá và lợn, mà Cổ Nhạc Cơ biết những thứ này, nội tạng động vật có rất nhiều vi khuẩn cùng tạp chất, cơ bản là không ăn được, vừa tanh vừa hôi, đã không ăn được, thì phải vứt đi chứ không phải biến thành nguyên liệu cho thí sinh!

Điều này chỉ rõ rằng có người động chân động tay với bài sát hạch!

Nhân khẩu đế quốc chạm mốc trăm tỉ, mỗi tháng có vô số thí sinh đăng kí sát hạch, mà người đạt được thành tích xuất sắc lại chẳng có bao nhiêu. Nhân tố mới cho hiệp hội đầu bếp luôn là một vấn đề làm Cổ Nhạc Cơ đau đầu, mà mỗi một kì sát hạch luôn là một cơ hội để thêm máu cho hiệp hội đầu bếp, nên Cổ Nhạc Cơ rất quan tâm tới dịp này.

Vì để đảm bảo tính công bằng cho kì thi sát hạch, Cổ Nhạc Cơ quy định tất cả những gì diễn ra trong phần thi đều phải được ghi lại sau đó công bố trên trang chính của hiệp hội đầu bếp. Dưới hình thức bao trùm, tất cả người dân đều có thể thưởng thức những món ăn do thí sinh làm ra, cũng có thể bày tỏ ý kiến của mình bằng cách chấm điểm. Nếu thí sinh có điểm

thi quá thấp, hiệp hội đầu bếp sẽ cử người đến kiểm tra lại, nếu đúng sự thật là chỉ có tiếng mà không có tài năng sẽ bị hủy tư cách đầu bếp, đồng thời cũng nhận được mức phạt thích đáng. Ngược lại cũng vậy.

Nếu cho thí sinh không đáng được thông qua đồ kì thi sát hạch, sự trừng phạt dành cho giám khảo chấm điểm còn nặng hơn gấp bội, bởi thế từ trước đến giờ chưa bao giờ hiệp hội đầu bếp cho chuyện tương tự như vậy xảy ra.

Cổ Nhạc Cơ hoàn toàn không nghĩ đến sẽ có người giỏi trò với nguyên liệu nấu ăn, Nguyễn Đường lấy được những nguyên liệu này, chẳng khác nào tuyên bố sớm rằng anh trượt kì thi sát hạch.

Nếu như không phải do ông vô tình phát hiện, chuyện này chắc chắn sẽ bị che giấu, dù sau đó video có đăng lên web, dân chúng nhìn nguyên liệu như đầu cá và gan lợn cũng không dám thử, tất nhiên sẽ không gây nên sự chú ý của ban giám sát, cứ như thế chuyện này sẽ bị chìm sâu xuống không bao giờ bị phát hiện.

Nghĩ tới đây, mặt ông càng ngày càng lạnh.

Hạ Vân Sâm nhìn thấy biểu cảm trên mặt ông, rồi nhìn nguyên liệu mà Nguyễn Đường được nhận, biết được anh bị nhắm vào. Nhưng người bên cạnh là hội trưởng hiệp hội đầu bếp, bận tâm đến mặt mũi của đối phương, hắn không mở miệng ngay, chỉ thấy Cổ Nhạc Cơ vội vã đi đầu tra thông tin của ban giám khảo, thấy bên trên có ghi: Phó hội trưởng, TềTrác.

Lúc trước, mẹ hắn đi đầu tra đám gây rối trong kênh stream của Nguyễn Đường đã từng suy đoán sau lưng đám này có kẻ giật dây. TềTrác là một người rất có dã tâm, nhưng lại không có năng lực và độ thông minh xứng tầm. Trên phương diện nấu ăn thì quả thật TềTrác có chút tài năng, không thì hội trưởng hội đầu bếp cũ cũng sẽ không nhận hắn làm học trò cuối cùng, nhưng hắn rập khuôn, cũng không biết sáng tạo, nên chức hội trưởng đời kế tiếp không thể giao vào tay hắn.

TềTrác không hài lòng với vị trí hiện tại, nó cũng chẳng còn là bí mật với các quản lí cấp cao. Nhưng Cổ hội trưởng vẫn chuyên tâm nghiên cứu,

không cố giữ mối quan hệ với tầng lớp quyền quý, hơn nữa lại còn là học trò cùng thầy với Tề Trác, vẫn coi hắn làm người nổi nghiệp để bồi dưỡng, bởi vậy mới bị che mắt tới nay, để mặc đối phương kết bè kết cánh trong hiệp hội, còn nỗ lực lật đổ chính mình.

Xem hành động ngày hôm nay, có lẽ Tề Trác đã chạm đến đường biên ngang của người đàn ông phúc hậu hiền lành này. Những năm gần đây, Cổ Nhạc Cơ cũng ý thức được Tề Trác không phải là người nổi nghiệp tốt nhất của hiệp hội đầu bếp, mà thế hệ trẻ tài năng của hiệp hội bị đứt giữa chừng vẫn luôn là một căn bệnh trong lòng Cổ Nhạc Cơ, ông vô cùng hi vọng có một người trẻ vừa tài năng vừa có năng lực, dẫn dắt hiệp hội đầu bếp tiếp tục vững bước phát triển lớn mạnh, cũng khiến ẩm thực mỹ vị lan rộng ra toàn đế quốc.

Bây giờ người đó vất vả lắm mới xuất hiện, lại bị Tề Trác cản đường, không thể lấy được chứng minh đầu bếp.

Chuyện như thế, sao ông có thể ngẩng im không thém để ý?

Nhất định ông phải nhúng tay.

Ông hít một hơi thật sâu, "Rất xin lỗi, Hạ thiếu tướng, có lẽ tôi phải đi một chuyến, thứ cho tôi không tiếp cậu được."

Hạ Vân Sâm cũng đứng lên, đưa tay hơi đỡ vị hội trưởng già vì tức giận mà run rẩy, "Cố hội trưởng, xe bay của tôi ở ngay bên ngoài, nếu như ngài có chuyện gấp, chi bằng tôi đưa ngài đi."

Cổ Nhạc Cơ do dự chốc lát, vẫn thở dài trầm giọng nói: "Được."

Nếu như có thể, đương nhiên hắn hi vọng chuyện xấu trong nhà sẽ không lộ ra ngoài, nhưng hiển nhiên, những năm qua do hắn thả Tề Trác, làm cho người đàn em cùng thầy này từ rộng rãi sáng sủa thành kẻ trợn mắt làm càn, đồng thời cũng biến chất từ lâu. Tề Trác bây giờ chính là một khối u ác tính của hiệp hội đầu bếp, cùng với đám vây cánh của hắn, sẽ tạo thành một vũng bùn trong hội, tiếp tục cô lập những người có năng lực, quên đường đúng đắn. Dù lòng có đau, Cổ Nhạc Cơ cũng không thể không

tỉnh táo, bây giờ ngoài khối u ác tính kia, chính là thời khắc để chinh đốn lên tinh thần cho hiệp hội đầu bếp.

Dù cho toàn bộ người dân đế quốc đều thấy.

Hai người nhanh chóng rời khỏi trụ sở chính của hiệp hội đầu bếp, ngồi xe bay của Hạ Vân Sâm, tới chi nhánh Nguyễn Đường sát hạch.

Dù sao xe bay cũng không cần người lái, chỉ cần nhập vị trí là nó tự động lái đến, cho nên Cổ Nhạc Cơ và Hạ Vân Sâm vẫn quan sát quá trình sát hạch của Nguyễn Đường.

Nhìn anh nhanh chóng gọn gàng xử lí nhưng nguyên liệu cực khó kia, trên mặt chẳng có chút hoảng loạn nào, Cổ Nhạc Cơ càng thêm thưởng thức cậu trai trẻ này.

Ngay khi bọn họ đến nơi, ba món ăn của Nguyễn Đường cũng hoàn thành. Nhìn thành phẩm màu sắc tươi sáng hình thức hấp dẫn kia của Nguyễn Đường, Cổ Nhạc Cơ đột nhiên cảm thấy, nguyên liệu nấu ăn mà TềTrác lấy ra để làm khó Nguyễn Đường cũng chỉ đến thế mà thôi.

Ánh mắt ông nhìn Nguyễn Đường càng ngày càng sáng, đứa bé này không chừng sẽ trở thành một đầu bếp năm sao!

Nghĩ tới đây, bước chân của ông không khỏi nhanh lên mấy phần.

Vì để không quấy rầy đến những thí sinh đang thi hoặc đang đợi sát hạch khác, Cổ Nhạc Cơ cố ý đi cửa sau của chi nhánh. Lúc bọn họ lên, TềTrác đang hùng hân phân trần, bọn họ đứng ngoài cửa, lạnh lùng nhìn hần phui sạch công sức của Nguyễn Đường, còn liên hợp với hai giám khảo khác sỉ nhục Nguyễn Đường.

Lửa giận trong lòng Cổ Nhạc Cơ bùng lên.

Thấy Nguyễn Đường dùng lí lẽ để biện luận, đúng mực mà đanh thép, ông lại càng thêm đau lòng. Đến khi TềTrác lật bài, muốn đánh trượt

Nguyễn Đường thẳng tay, giận dữ đến cực điểm cùng thất vọng kéo đến không ngăn được, làm ông tối sầm hai mắt.

Hạ Vân Sâm nhanh tay đỡ được ông, đồng thời cũng đạp cửa ra, bước lên trước, dùng giọng nói giống giọng của TềTrác tuyên bố.

"Thật đáng tiếc, Tềhội phó, tư cách giám khảo của ông đã bị hủy bỏ."

Thấy đối phương vẫn đang cố gắng ngụy biện, Cổ Nhạc Cơ đứng ra, quát lớn: "TềTrác! Cậu có biết mình đang làm gì không?!"

Đáy mắt TềTrác có chút chột dạ, nhưng bị hấn che đi rất nhanh, hấn cười cười nói, "Hội trưởng, tôi không hiểu ngài đang nói gì, e rằng trong chuyện này có gì đó bị hiểu lầm..."

"Hiểu lầm? Hiểu lầm cái gì?! Tôi quan sát toàn bộ quá trình sát hạch, có phải cậu muốn tôi gọi người của hội giám sát đến, cùng chiêm ngưỡng cậu đã làm những chuyện tốt gì có đúng không?"

Nghe thấy tên "hội giám sát", TềTrác biến sắc, nhưng việc đã đến nước này, hấn không thể thừa nhận nhanh như vậy, tất cả đều đang diễn ra trước mắt của mọi con dân tinh tế, một khi thừa nhận, những thứ hấn làm đều sẽ hủy hoại trong một ngày, đồng thời hấn cũng chẳng còn cơ hội để trở mình! Vì thế hấn cắn răng nói, "Hội trưởng, tôi không hiểu ý của ngài... Tôi đang làm theo đúng quy định của hiệp hội chúng ta..."

"Vậy sao? Cố ý đưa thực phẩm không thuộc danh sách sát hạch cho thí sinh, cậu có dám nói đó không phải cậu? Cố ý dùng từ ngữ sỉ nhục thí sinh, cậu có dám nói đó không phải cậu? Cậu nói để ăn người ta làm khiến cậu buồn nôn, cậu có dám lấy lương tâm để nói, những món này đều tệ như thế sao?"

TềTrác bị câu hỏi cứng rắn của Cổ hội trưởng hỏi cho á khẩu không trả lời được, "Tôi..."

Cổ Nhạc Cơ tức đến cười, quát lên: "Nếu cậu không ném được, vậy thì để tôi thay cậu ném!"

TềTrác muốn cản, mà Hạ Vân Sâm cao lớn đứng bên cạnh lạnh mặt nhìn hấn, khiến hấn không dám làm gì quá khích.

Cổ Nhạc Cơ cầm đũa, gắp một miếng trứng ớt bà ngoại lên, trứng gà mềm xốp thơm ngon, quả thật là có chút cay, mà bị vị trứng gà trung hòa, căn bản không tính là rất cay, hơn nữa những miếng ớt vẫn còn chút nước trong veo, làm người ăn vô cùng vui vẻ trong lòng.

Ông tức giận nhìn TềTrác một cái, rồi đưa đũa về món gan xào ớt xanh.

Sau khi nếm thử, đôi mắt ông sáng ngời. Gan lợn này không có mùi hôi như trong tưởng tượng, mà nó một mùi mẫn mẫn thơm mềm, ớt xanh cũng vừa giòn vừa tươi, hai thứ kết hợp lại với nhau thành một món mỹ vị không còn chỗ để chê, một miếng gan lợn ăn vào lại có cảm giác ngon như ăn thịt lợn.

Vềphần nói nó đáng thì chỉ đơn thuần là một lời nói dối.

Ông cầm thìa lên, nếm chút canh cá, làm gì có chuyện tanh, món này chỉ khiến người ta muốn nhắm mắt lại rồi thưởng thức thôi.

Rõ ràng, những đi ầu vừa nãy TềTrác nói đi ầu là bịa đặt!

"TềTrác, Quách Lâm, Chu Kiến, ba người các cậu còn gì để nói?!" Mặt Cổ Nhạc Cơ lạnh lùng nhìn vềphía TềTrác và hai người cạnh hấn.

Khi Quách Lâm và Chu Kiến thấy Cổ Nhạc Cơ chủ động nếm đi ầu, cũng đã ý thức được chuyện này không ổn, dù sao chính bọn họ cũng đã thử qua những món đó, cũng hiểu cả ba có vị như thế nào.

Vừa nghĩ đến mức án mình phải chịu, hai người không khỏi mở miệng nói, "Hội trưởng, là do chúng tôi không đúng, bài thi của Nguyễn Đường làm vô cùng xuất sắc." Bọn họ không nhận được mà nhìn TềTrác, lúc này TềTrác ốc đã chẳng mang nổi mình ốc, sao còn đóng cọc nổi cho rêu? Hai người khá hối hận trong lòng, không khỏi khóc ròng: "Chúng tôi là bị ma

quỷ làm mờ mắt, hội trưởng xin hay giúp chúng tôi với, giúp chúng tôi với..."

Chuyện này đến đây là rõ ràng, ba người Tề Trác, Quách Lâm cùng Chu Kiến, lợi dụng chức quyền, cố ý gây khó dễ cho thí sinh, vi phạm nghiêm trọng quy định của hiệp hội đầu bếp.

Cổ Nhạc Cơ nhắm hai mắt lại, nặng nề nói: "Tôi tuyên bố, hủy bỏ tư cách giám khảo của ba người các cậu, đồng thời đóng băng mọi chức vụ trong hiệp hội đầu bếp, chờ hội giám sát đi điều tra và đưa ra kết luận xử lý."

Xong. Lòng Tề Trác lạnh dần, mắt thấy nhiều thứ xây dựng những năm qua sắp bị hủy hoại trong một ngày, hắn mất khống chế nói: "Không được! Các người không thể đối xử với tôi như vậy!"

Hắn cười lạnh, tỉnh táo lại như kỳ tích, "Tôi là đầu bếp bốn sao của đế quốc, còn là phó hội trưởng do bề hạ tự mình bổ nhiệm, ông không có quyền xử lý tôi. Nếu ông xử lý, đế quốc sẽ mất đi một đầu bếp bốn sao quý giá, không có tôi, kế hoạch khai phá nguyên liệu thiên nhiên của đế quốc sẽ chịu ảnh hưởng rất lớn, Cổ Nhạc Cơ, ông có gánh nổi trách nhiệm này không?"

Tề Trác càng nói càng hưng phấn, không nhin nổi mà cười ha hả, "Lại nói tôi thực sự rất cảm ơn lúc trước thầy và ông để tôi tự mình phát huy, đây liệu có phải là bước đầu tiên của việc lấy đá tự đập chân mình? Hả? Đàn anh? Ha ha ha ha ha— Cổ Nhạc Cơ, ông không thể tìm được người thế chỗ của tôi, ông không thể cách chức tôi! Ông không gánh nổi trách nhiệm này!"

"Ai nói ông ấy không tìm được người?"

Nguyễn Đường đứng bên cạnh khá lâu, anh cũng đã biết sơ sơ ân oán trong chuyện này, thấy Tề Trác chuẩn bị kiêu ngạo, anh không nhin được mà bước lên phía trước, phá nát vọng tưởng của hắn.

"Chẳng phải là đầu bếp bốn sao sao? Tôi làm."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 22: Vượt ba cấp liên tục (thượng)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Nghe Nguyễn Đường nói thế, trên mặt Tề Trác tràn đầy châm chọc. Hắn hận thấu xương Nguyễn Đường, liền châm biếm ngay lập tức: "Ha, buồn cười, cậu cho rằng đầu bếp bốn sao là vị trí mà cậu muốn là được à?"

Nhưng những người xung quanh cũng chẳng phản ứng hấn, Cổ hội trưởng nhíu mày nhìn Nguyễn Đường, như đang tính xem phần trăm khả thi của chuyện này là bao nhiêu.

Tuy ông vô cùng coi trọng Nguyễn Đường, mà Nguyễn Đường mới bước chân vào xã hội. Cứng quá thì dễ gãy, ông rất lo người trẻ tuổi có tiềm lực này chỉ vì một giây nông nổi, quyết định sai lầm, sau này sẽ gây ra một số ảnh hưởng không tốt. Cổ Nhạc Cơ liền khuyên nhủ: "Con trai, trở thành đầu bếp bốn sao không dễ như con nghĩ đâu, phải dùng hai mươi loại nguyên liệu nấu ăn, tạo ra không ít hơn mười món, hơn nữa, con còn phải vượt qua kì sát hạch hai, ba sao, ta biết con chịu oan khuất, mà ngày sau còn dài, đừng vì một phút huy hoàng."

"Xin ngài hãy yên tâm." Nguyễn Đường nở nụ cười, "Nếu tôi dám nói, thì tôi sẽ làm được."

Thấy thái độ của anh kiên quyết, Cổ Nhạc Cơ cũng không tiện khuyên thêm, "Tốt thôi, bây giờ còn chưa đến mười hai giờ, chúng ta đến nơi tổ chức sát hạch hai sao vẫn kịp." Ông quyết định thật nhanh, dù Nguyễn Đường có sát hạch thất bại, ông vẫn sẽ che chở đứa trẻ này, thường xuyên chú ý, tránh để cậu trai bị lời đồn hãm hại.

Quy định của hiệp hội đầu bếp vô cùng nhân tính hóa, mở cửa rất rộng cho những đầu bếp tài năng, dù mỗi tháng hiệp hội tổ chức sát hạch một

lần, mà khi một thí sinh thi được một sao, muốn tham gia sát hạch tăng sao, dưới tình huống thời gian cho phép, đi đâu này hoàn toàn có thể.

"Nhưng..." Cố hội trưởng cau mày nhìn ba người Tề Trác, "Bọn họ đã bị hủy tư cách giám khảo, trước khi giáo khảo thay thế tới, tôi sợ sẽ làm lỡ thời gian của những người khác."

"Hạ thiếu tướng, liệu có thể phiền cậu đưa Nguyễn Đường đến địa điểm tổ chức sát hạch hai sao hay không?" Vẫn còn rất nhiều thí sinh chờ sát hạch, Cố hội trưởng tuyệt đối không thể cứ như vậy mà đi, nhưng vì lo cho Nguyễn Đường, ông đành phải nhờ đến Hạ Vân Sâm.

Lúc ấy Nguyễn Đường mới biết, hóa ra người đàn ông mặc quân trang cao lớn đẹp trai này là thiếu tướng của đến quốc,

Cảm nhận được ánh nhìn của Nguyễn Đường, cơ bắp của Hạ Vân Sâm không nhịn được mà hơi căng thẳng, hấn mím môi, khuôn mặt càng thêm lạnh lùng, "Được."

Thấy Nguyễn Đường đi theo sau Hạ Vân Sâm, lúc này Cố hội trưởng mới nhìn về ba người Tề Trác, "Các người còn ở đây làm gì? Đi nhanh!"

Mặt Tề Trác xanh xanh trắng trắng, tàn bạo lườm ông một cái, trên trán nổi gân xanh, cổ lăm lăm mới đề được cơn giận, oán hận vung tay một cái, hai thuộc hạ vội vàng cúi chào Cố Nhạc Cơ, đi cùng hắn ra ngoài.

"Tề... À... Hội trưởng, bây giờ chúng ta đi đâu?" Đứng ngoài địa điểm tổ chức sát hạch, Quách Lâm thấp thỏm nhìn Tề Trác.

"Còn đi đâu được?! Về tổng bộ!"

Quách Lâm sửng sò, "Hả? Chúng ta... Về tổng bộ làm gì?"

"Hừ, về xem máy ghi hình! Tôi muốn xem thử, thằng nhóc kia có qua nổi sát hạch hai sao hay không!" Tề Trác nghiêng răng, dù sao hắn chỉ bị cách chức tạm thời, video cũng chưa được đăng, chỉ cần Nguyễn Đường

không qua nổi sát hạch, với thân phận đầu bếp bốn sao của mình, hiệp hội sẽ không dễ gì mà đuổi hắn đi!

Bài thi của đầu bếp hai sao cần tròn mười nguyên liệu, hắn không tin tên nhóc vắt mũi chưa sạch kia có thể làm được! Hắn muốn quan sát cho rõ, tên nhóc ăn nói ngông cuồng này, thất bại rồi thì sẽ có biểu cảm gì!

Trên xe bay, Hạ thiếu tướng nhìn có vẻ nghiêm túc đứng đắn, thực tế thì đang lén quan sát Nguyễn Đường tựa đầu vào cửa nhắm mắt nghỉ ngơi.

Làn da của anh cực trắng, độ cong của gò má cũng đẹp, chỉ là có hơi gầy, không có thịt, cằm cũng đầy, nhìn như một chú holly đáng yêu. Tầm mắt hắn rơi xuống mái tóc của đối phương, quả nhiên giống như những gì hắn tưởng tượng, tóc màu nâu nhạt mềm mại xõa tung, khiến người ta muốn đưa tay lên xoa mấy lần.

... Đáng yêu chết mất thôi.

Đầu ngón tay Hạ Vân Sâm giật lên theo bản năng, sau đó lại bị chính chiếc tay khác đè lại.

Tốc độ của xe bay rất nhanh, chẳng bao lâu đã tới nơi. Sau khi xe dừng, Hạ Vân Sâm vươn tay, vỗ nhẹ vào vai Nguyễn Đường.

Nguyễn Đường liếc mở mắt, giọng nói vẫn trong như nước suối, "Đã tới chưa?"

"Ừm." Hạ Vân Sâm bị đôi mắt hoa đào kia làm mờ mắt vài giây, ngờ ngác đáp một tiếng, vành tai không giấu được hồng hồng.

Hắn nhảy xuống xe trước, sau đó đưa tay về phía Nguyễn Đường, đón anh xuống, bàn tay kia đặt vào lòng bàn tay hắn, quả thực như một miếng bánh ngọt mềm mềm lạnh lạnh, đợi đến khi Nguyễn Đường đứng vững, Hạ Vân Sâm liếc thu nhanh tay về, đi lên trước. Trái tim hắn bây giờ đang dùng một tần suất bất thường để đập, Hạ Vân Sâm hít sâu một hơi, nhắm

trong đầu số truyền tin của bệnh viện đế quốc, định bụng chút nữa về nhà sẽ gọi hai bác sĩ tới khám.

Quả thực quá có vấn đề

Hai người một đi trước, một đi sau, mãi đến tận khi đến trước cửa chi nhánh của hiệp hội, khó khăn lắm Hạ Vân Sâm mới bình tĩnh được, may mà gương mặt lạnh lùng bằng hiệu không phản chủ, cho nên ở trước mắt người ngoài, hắn vẫn là vị thiếu tướng anh minh thần võ của đế quốc.

"Cảm ơn anh, bên trong có không ít người, nếu anh thấy phiền, thì tôi tự mình đi vào cũng được." Nguyễn Đường uyển chuyển nói với Hạ Vân Sâm.

Người đàn ông cao lớn bên cạnh anh quả thực có khí thế quá mạnh, dễ gây nên sự chú ý của mọi người, đây cũng không phải đi đâu mà anh muốn.

"Ừ." Hạ Vân Sâm gật đầu, quay người ra ngoài, thoát nhìn như chẳng muốn ở đây lâu, Nguyễn Đường nhìn hắn đi mất, chậm rãi thở phào, xoay người bước đến phòng thí.

Đợi đến khi bóng anh biến mất, Hạ Vân Sâm mới ló đầu ra từ khúc ngoặt, mở quang não gọi đến số của Cố hội trưởng, xong xuôi mới chuồn vào từ cửa sau.

Nguyễn Đường dùng quang não đăng kí và đánh dấu xong, liền đi thẳng về phía phòng chờ dành cho thí sinh.

Nguyễn Đường đến muộn lại còn đi chậm hấp dẫn sự chú ý của các thí sinh khác. Bọn họ hiểu, bây giờ mới đến, thường thường đầu là những người mới tham dự xong một bài sát hạch, đến để thi thêm, cho nên cũng chú ý hơn mấy phần.

Nguyễn Đường chỉ im lặng ngẩng, dường như không cảm nhận được những ánh mắt đánh giá của bọn họ.

Người tham dự sát hạch đầu bếp hai sao ít hơn một sao rất nhiều, cho nên chẳng mấy chốc đã đến số báo danh của Nguyễn Đường.

Phòng thi sát hạch hai sao không khác một sao là bao, Nguyễn Đường đã có kinh nghiệm, nên chẳng hoang mang chút nào, anh bắt tay vào lấy nguyên liệu ngay lập tức.

Anh bốc được tôm, bột mì, ngô, đậu hà lan, hành tây, cà rốt, cá, khoai tây, thịt nạc thăn, trứng gà.

Nguyễn Đường nhanh chóng tính toán trong lòng, tôm, bột mì, trứng gà để làm tôm lăn bột chiên, ngô, đậu hà lan, cà rốt, hành tây cùng cá là để làm cá thái miếng thập cẩm, còn lại khoai tây cùng thịt thăn, có thể làm món khoai tây sợi xào thịt.

Người máy trí năng đưa nguyên liệu cho Nguyễn Đường rất nhanh. Ba món này cũng không khó, chỉ là cả tôm và cá đều cần ướp khử tanh. Vì tiết kiệm thời gian, anh lấy tôm ra, nhanh chóng bỏ đầu bóc vỏ, đồng thời cũng rút chỉ đen trên lưng tôm, xong xuôi thì cho tôm vào một chiếc bát tô, thêm nước hành gừng cùng muối, để sang một bên chờ ngấm gia vị.

Tiếp sau anh bắt tay vào xử lý cá, anh chỉ cần thịt bụng cá, nên anh phạt hai cái vô cùng đơn giản và thô bạo, bỏ đầu bỏ đuôi, mổ bụng, móc ruột, lọc xương, lấy hai miếng thịt ngon nhất phần bụng cá ra, rửa sạch nhiều lần với nước, sau cũng cho thêm hành gừng muối để khử tanh, để qua một bên chờ ngấm, đồng thời cũng lấy tôm đã ướp để sang chỗ tiện tay.

Anh lấy thêm một chiếc bát, đổ bột mì, trứng gà, chút dầu ăn và bột tiêu vào, khuấy đều, nhúng từng con tôm một, để chúng được bọc bởi một lớp hỗn hợp gia vị.

Chờ chảo dầu sôi, thả tôm đã được lăn bột thật kỹ vào, thỉnh thoảng anh lại dùng đũa đảo mặt tôm, khi tất cả đầu đã biến thành màu vàng óng, anh liền gấp ra cho vào đĩa.

Chỉ có năm con tôm, Nguyễn Đường xếp thành hai tầng, đặt chếch về bên trái. Bởi thiếu rau có màu xanh, nên anh không thể làm gì khác hơn là

điểm tô bằng mấy miếng cà rốt, cắt ba miếng, dùng một con dao nhỏ, tĩa thành hình cánh hoa.

Anh đặt hoa bên cạnh tôm chiên, xối nước tương lên tôm, là một cách trang trí hết sức đơn giản.

Làm xong tôm chiên, anh xử lí cá thái miếng thập cẩm, anh tách hạt ngô cũng đậu hà lan, còn cà rốt và hành tây thì xắt hạt lựu.

Lúc này thịt cá đã gần như bay hết mùi tanh, anh cắt thịt thành miếng nhỏ, sau đó bỏ vào tô, thêm hai thìa muối, nước tương, bột mì cũng chút nước, dùng tay bóp nhẹ mấy lần, khiến thịt cá đạt được độ ngon vừa đủ.

Cá rất dễ chín, anh chỉ bỏ vào chảo chiên sơ, chờ cá hơi đổi màu, anh liền gấp ra ngoài.

Nguyễn Đường thả hành tây thái hạt lựu vào chảo vừa chiên cá, dùng lửa lớn xào cho dậy mùi, thêm ngô, đậu hà lan cùng cà rốt xắt nhỏ tiếp tục đảo đều tay.

Đến cuối mới bỏ cá chiên sơ vào, thêm muối, tương, một muỗng đường nhỏ cùng bột nước đã làm sẵn lúc trước, dùng nhiệt độ nhỏ chiên từ từ, đủ loại nguyên liệu quyện vào nhau trong chảo, mùi thơm ngào tỏa khắp phòng thi. Nếu bây giờ đang livestream, khán giả đang xem đã không nhận được từ lâu.

Rất nhanh, món ăn xuất sắc cả bên ngoài lẫn mùi vị đã hoàn thành.

Món khoai tây sợi xào thịt là món đơn giản nhất, chỉ mất mấy phút là xong. Khoai tây là một nguyên liệu rất đa dụng, dù là xào, hầm, hay chiên, thậm chí cả nghiền cũng rất ngon.

Nguyễn Đường dùng tốc độ cực nhanh gọt vỏ khoai tây, hạ dao cực mau, sợi khoai tây có độ đồng đều đến khó tin, hơn nữa kích thước của sợi lại vô cùng nhỏ.

Tiếp sau anh cắt thịt thăn thành miếng nhỏ, cho không ít hành, gừng, muối cùng bột tiêu để xào chung, đảo sơ mấy lần là thịt đổi màu.

Khi ấy anh mới cho khoai tây sợi vào, cho không ít tương đen để màu món ăn thêm hấp dẫn, xào vài phút là có thể cho ra đĩa.

Lúc Nguyễn Đường tuyên bố hoàn thành bài thi, thời gian chỉ mới trôi qua năm mươi phút, chưa đầy một tiếng.

Những giám khảo ngồi trên lầu đầu bị tốc độ của Nguyễn Đường làm kinh ngạc, chỉ có thể nói không hổ là mâm non mà Cổ hội trường coi trọng.

Đợi đến khi người máy trí năng của Nguyễn Đường xuất hiện trước mặt họ, ba vị giám khảo đã bị mùi thơm nức mũi của thức ăn hấp dẫn.

Giám khảo chính lần này là một người đàn ông tóc hoa râm, thoát nhìn nghiêm túc không dễ gần, nhưng giờ đây đôi mắt ông như dính vào ba món ăn, không rời nổi mắt cũng chẳng nhúc nhích được người.

"Cát lão..." Một người nhìn tương đối trẻ tuổi đây ông một cái mới khiến ông lấy lại tinh thần.

"Khụ." Giám khảo chính được gọi là Cát lão ho nhẹ một tiếng, che giấu đi sự thất thố của mình, nghiêm túc nói: "Ba món ăn này nhìn cũng tương đối ổn, không biết mùi vị thế nào."

"Ngài nếm thử sẽ biết." Nguyễn Đường cười nói.

Cát lão nghiêm túc gật đầu, nhìn vẻ ngoài thì có vẻ nghiêm túc, nhưng hành động đưa đũa về phía món ăn lại khó giấu nổi sự nôn nóng.

Ông gấp tôm lăn bột chiên lên trước, vỏ ngoài được chiên xốp giòn thơm lừng, còn có chút ít trứng gà trong veo, thịt tôm dai dai tươi mới, có thể nói là ngoài mềm trong cũng mềm, vị rất ngon. Chỉ với hai ba miếng ông đã ăn hết con tôm, không nhịn được định đưa đũa ra gấp con nữa, nhưng bị người bên cạnh kéo nhẹ một cái.

Cát lão âm thầm lườm hắn, hơi mím môi, lúc này mới dúi đĩa về hai món khác.

"Tốt nhất là nên sử dụng thìa để ăn cá thái miếng thập cẩm." Nguyễn Đường nhắc nhở kịp thời.

"Được." Cát lão nghiêm túc gật đầu, đổi sang dùng thìa, không khách sáo chút nào xúc đầy ắp một thìa.

"A..." Vừa cho đồ ăn vào miệng, Cát lão đã mở to mắt, rau củ thập cẩm giòn giòn ngon miệng, vị cũng phong phú, thịt cá trơn mềm, vị nước tương mặn mặn đan xen, nhai trong miệng mà khiến người ta có cảm giác thèm ăn muốn ăn thêm nữa.

Lưu luyến nuốt đồ ăn trong miệng xuống, Cát lão không kịp chờ mà chuyển sang món thứ ba.

Độ lửa của khoai tây rất tốt, không bị quá nát như ngày thường, mà ngược lại, nó giòn giòn sần sật, mặn mà lại có ngọt, lúc nhai còn nghe được tiếng vang giòn trong miệng, vô cùng hào hứng. Mà thịt cũng khác lúc thường, không cứng không cháy, mềm mà lại dai, nhai rồi còn muốn nhai tiếp, giữa mùi thịt lại có mùi rau củ, hai thứ kết hợp với nhau tạo thành một tuyệt phẩm

"Ngon! Ngon! Ngon lắm!" Cát lão không nhịn được nói liền ba tiếng ngon, ánh mắt nhìn về Nguyễn Đường sáng hơn hẳn.

Hai người khác thấy Cát lão đánh giá cao như vậy, cũng không chờ được nữa mà cầm lấy đĩa.

Hai người vừa ăn vừa gật đầu không ngừng, "Ngon! Ngon quá!"

Hai người bọn họ còn cường điệu hơn nhiều Cát lão, không dừng lại chỉ một giây, nhìn qua e là đã không nhớ mình là giám khảo, ăn hết đồ đến nỗi ăn xong rồi còn kêu: "Sao lại ít thế hả trời ơi—"

"Mặt mũi!" Cát lão lườm họ một cái, ánh mắt đảo một vòng quanh mâm, xúc động vỗ bàn một cái, ông nhìn Nguyễn Đường đứng cạnh đang dở khóc dở cười, che miệng khụ một tiếng, "Tay nghề vô cùng xuất sắc, tôi nghĩ là cậu có đủ khả năng tăng cấp."

Hai người bên cạnh cũng nhìn nhau, đánh nhịp cùng nói: "Tăng cấp!"



Hai người bên cạnh cũng nhìn nhau đánh nhịp cùng nói Tăng cấp

Tôm lăn bột chiên



Cá thái ming thập cẩm

Cá thái miếng thập cẩm



Khoai tây sợi xào thịt

Khoai tây sợi xào thịt

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 23: Vượt ba cấp liên tục - (Trung)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

"Cảm ơn." Nguyễn Đường cúi nhẹ đầu với họ một cái, "Tôi muốn tham gia sát hạch ba sao nữa, liệu mọi người có thể xác nhận vượt cấp cho tôi được không?"

"Cái gì?" Cát lão kinh ngạc, nhìn hai người kia mấy giây, sau đó nghiêm túc trầm giọng nói: "Cậu chắc chắn chứ?"

Nguyễn Đường nói: "Chắc chắn."

Cát lão nhớ lại biểu hiện lúc nãy của anh, nhưng giờ đi tham dự sát hạch ba sao cũng tương đối khó để vượt cấp, có đi đâu nhìn người trẻ tuổi này ngập tràn tự tin, vì thế ông gật đầu nói, "Được thôi, bây giờ là hai giờ mười lăm phút, còn một tiếng bốn lăm phút nữa phòng thi sát hạch ba sao sẽ đóng, cậu phải đến thi trong vòng ba mươi phút và hoàn thành phần thi của mình trong một tiếng."

Nguyễn Đường gật đầu, "Tôi đã hiểu."

"Còn khá ít thời gian, để tôi gọi đánh tiếng trước với bên tổ sát hạch ba sao." Cát lão nói, "Cậu có người đưa đón chưa?"

"Tôi bắt xe tới là được, cảm ơn." Tiến đến để chào hỏi chắc chắn không kịp, Nguyễn Đường chỉ nói cảm ơn rồi bước nhanh ra ngoài, mở tinh võng chuẩn bị bắt xe.

Vừa mới ra đến cửa lớn, Nguyễn Đường đã nhìn thấy người đàn ông cao to đẹp trai, hấn không đi, đứng cách cửa lớn không xa, sau hấn là chiếc xe bay màu bạc đã được cải tạo, cả người cả xe đều lấp lánh dưới ánh mặt trời.

Hạ Vân Sâm ngoắc đầu với anh, "Lên xe."

Thời gian gấp rút, Nguyễn Đường cũng chẳng nghĩ ngợi gì nhiều, đi đến phía hân nói cảm ơn rồi leo lên thẳng chiếc xe bay riêng của thiếu tướng đế quốc, "Cảm ơn anh, tôi cần đến phòng thi sát hạch ba sao trong vòng ba mươi phút, có được không?"

"Đương nhiên." Hạ Vân Sâm khẽ cười với anh, cúi người, giúp anh thắt dây an toàn.

Hân ngồi về chỗ của mình, nhanh gọn đi đầu chỉnh hình thức bay của xe sang tự động, "Ngồi chắc."

Xe bay như mũi tên vút khỏi cung, Nguyễn Đường dính chặt về sau theo quán tính, không nhìn được hơi nheo mắt.

Choáng.

Dùng tốc độ vượt trội của xe thiếu tướng, dù đã quan tâm đến cảm nhận của Nguyễn Đường mà hơi giảm tốc một chút, tuy nhiên khi đến chỗ sát hạch cũng chỉ vừa qua mười phút.

Nguyễn Đường bị xe làm cho váng đầu hoa mắt, ngồi tại chỗ hai phút mới nói cảm ơn với Hạ Vân Sâm rồi xuống xe vào phòng thi.

Người thi sát hạch ba sao cực ít, bởi thời gian cũng chẳng còn bao nhiêu, nên trong phòng chờ cũng chỉ có năm người, thấy anh mệt mỏi chạy đến sát giờ như thế, tất cả không khỏi âm thầm đánh giá anh.

Nguyễn Đường ngồi trong phòng chờ, nghỉ ngơi giây lát, rất nhanh đã đến phiên anh vào thi.

Lần sát hạch này cần dùng mười lăm loại nguyên liệu, hơn nữa anh phải hoàn thành trong một tiếng, phải đánh giá nhiệm vụ này cũng tương đối khó.

Nguyễn Đường rút thăm bằng quang não, chọn được mười lăm loại nguyên liệu lần lượt là dưa chuột, thịt thăn, bí ngô, thịt ức gà, khoai tây,

trứng gà, củ cải trắng, cải bó xôi, bột nếp, cà rốt, tỏi, ớt chỉ thiên, cà chua, hành tây, thịt bò.

Bởi lần này nguyên liệu nấu ăn khá nhiều, thời gian cho phép lại ngắn, cho nên buộc Nguyễn Đường phải chọn những món ăn đơn giản nhanh gọn, đồng thời cũng phải cân nhắc thời gian sao cho không bị quá giờ.

Anh suy nghĩ vài phút, liền quyết định được thực đơn – thịt xào chua ngọt, bánh bí ngô, cải bó xôi xào chay, gà hạt lựu vị cá cùng khoai tây hầm thịt bò cà chua.

Người máy mang nguyên liệu đặt đây một bàn xử lý, Nguyễn Đường bình tĩnh lại, quét mắt một vòng quanh những nguyên liệu kia, không nhanh không chậm đặt một nĩa nước lên bếp đun sôi.

Khoai tây hầm thịt bò cà chua là món tốn nhiều thời gian nhất, cho nên anh ưu tiên xử lý món này trước.

Anh rửa sạch một miếng thịt đùi bò, xắt thành miếng cho vào chảo sơ, sau đó chuyển nước sang nhiệt độ cao để nấu.

Tiếp đó anh cắt hành tây thành miếng to, cắt củ cải, cà chua và khoai tây thành khối. Làm nóng chảo, thêm dầu, đợi sôi thì cho hành tây vào, chảo xèo một tiếng bốc khói trắng lên. Xào hành đến nhũn, Nguyễn Đường đổ thêm phân nửa cà chua, đảo đều tay đến khi cà chua cũng mềm, nước cà chảy ra hết sôi lục đục dưới đáy chảo, nhìn cứ như dung nham sôi trào.

Nhìn cũng tương đối ổn, Nguyễn Đường cho thêm thịt bò đã nấu sơ, đổ chút cà chua đã thái, thêm nước tương cùng tương đen, đợi đến khi thịt bò ngấm hết cà chua đỏ thì đổ vào nĩa nước vừa luộc thịt, thêm khoai tây, củ cải trắng cùng phần cà chua cuối cùng, đẩy vung xoong lại. Bên ngoài vẫn nghe được tiếng sôi lục đục, mùi thơm thoang thoảng, chỉnh sang nhiệt độ thấp hầm từ từ tầm ba mươi phút là được.

Tiếp sau anh làm thịt xào chua ngọt, đây là một món làm tương đối nhanh, chỉ mấy phút là xong. Đây cũng là món mà Nguyễn Đường thích nhất, lúc lười, làm một phần thịt chua ngọt là anh có thể xơi hai bát cơm.

Anh rửa sạch thịt ba chỉ, cắt thành những miếng đều nhau. Thịt ba chỉ không nên thái quá nhỏ, sau khi chín dễ bị cứng, ảnh hưởng đến hương vị.

Những bước tiếp theo là những bước đã làm qua trăm ngàn lần, bỏ thịt đã thái vào bát, thêm nước hành gừng, muối, tinh bột, đường và dấm chua, quấy đều thành hỗn hợp, ướp muối thêm vài phút, Nguyễn Đường dù có nhắm mắt cũng sẽ không làm sai.

Anh làm nóng chảo, thêm hành gừng nhưng xào chưa dậy mùi thì đổ thêm thịt ba chỉ đã ướp, thịt dần biến thành màu trắng anh mới cho thêm đường, dấm cùng tương đen, chuyển sang nhiệt độ cao xào cho khô nước, nước tương sền sệt màu cam nâu ôm lấy thịt, nhìn qua bóng bẩy căng đầy, mùi chua chua ngọt ngọt kích thích vị giác, khiến người thèm chảy cả nước miếng.

Bột nếp và bí ngô là hai nguyên liệu chính để làm bánh bí ngô, lúc bắt tay làm cũng chẳng phải quá khó.

Nguyễn Đường nạo vỏ bí ngô, cắt thành miếng, cho vào chảo hấp, bước này mất khoảng mười phút, thừa dịp thời gian trống anh bắt đầu làm cải bó xôi xào chay.

Món này làm còn nhanh hơn gấp bội, Nguyễn Đường lấy hai tép tỏi to, dùng dao đập nát rồi bỏ vào chảo phi cho dậy mùi. Thêm cải bó xôi đã rửa sạch vào xào lửa lớn vài lần cho đến khi nước cải chảy ra thì thêm gia vị nêm nếm cho vừa miệng.

Tắt lửa ra đĩa, thời gian làm chưa đến năm phút, một đĩa cải xào xanh mướt ra lò.

Lúc này bí hấp đã xong, Nguyễn Đường lấy bí ra, thêm đường trắng, bỏ vào máy xay sinh tố xay thành dạng sệt, tiếp sau thêm từng chút bột nếp một và trứng gà để máy xay nhào thành dạng không dính tay mới thôi.

Tiếp theo cũng khá đơn giản, cắt bột thành mười mấy miếng nhỏ, nặn thành hình bánh, cho vào chảo chiên, đợi cả hai mặt đều vàng là món đồ ngọt này đã hoàn thành.

Món tiếp theo, Nguyễn Đường phải làm gà hạt lựu vị cá, món này khá giống gà cung bảo, nhưng dưới tình huống không có tương đậu ớt, chỉ có thể dùng vị cá để thay thế.

Cà rốt, dưa chuột, ớt, Nguyễn Đường thái liên tay, nhanh đến nỗi chỉ nhìn thấy bóng mờ.

Thịt ức cũng cắt thành hạt lựu, thêm muối quấy đều, đồng thời cũng chế cả nước tương, dấm, đường cùng muối để thành tương vị cá.

Tất cả đã sẵn sàng, Nguyễn Đường tranh thủ nhìn thời gian, còn hai mươi phút. Anh thở phào nhẹ nhõm, dùng nhiệt độ cao đun sôi dầu, thả gà hạt lựu xào cho đổi màu, thêm cà rốt, dưa chuột và ớt để xào tiếp, cuối cùng mới cho nước tương vị cá, cho bột mì để nước tương sền sệt, vậy là đã hoàn thành.

Làm xong tất cả, khoai tây hầm thịt bò cà chua cũng đã xong. Năm món ăn được để hết trong bát đĩa màu trắng, nhìn như đang phát sáng, mùi thơm ngập tràn.

"Tôi làm xong rồi."

Chỉ chưa đầy một tiếng, Nguyễn Đường thành công dùng mười lăm loại nguyên liệu để tạo ra năm món ăn. Người máy trí năng lại xuất hiện qua cánh cửa nhỏ một lần nữa, hai người cùng nhau lên thang bay, vào phòng giám khảo.

Bên trong vẫn có ba vị giám khảo, chỉ là tuổi lớn hơn đôi chút, dường như tất cả đều bạc trắng hết râu tóc. Bọn họ đang nhìn về phía cửa, giữ trên môi ý cười, rất rõ ràng Cát lão đã chào hỏi ba vị giám khảo của vòng này, cho nên thái độ mới tương đối thân mật với Nguyễn Đường, cũng biết anh là người mà Cố hội trưởng vô cùng coi trọng.

Năm món ăn được lần lượt bày lên bàn, bọn họ cũng không nói nhiều, cầm đũa lên và thưởng thức ngay.

—Ngon!

Đồ ăn vừa vào miệng, bọn họ đã hiểu ngay vì sao Cát lão lại ca ngợi người trẻ tuổi này nhiều đến vậy.

Năm món ăn mỗi món có một hương vị khác nhau, bày trên bàn liễn thành một bữa tiệc loại nhỏ. Thịt xào chua ngọt mềm, ngọt ngọt chua chua ngon miệng, bánh bí ngô ngoài giòn trong mềm, còn mang theo vị ngọt tự nhiên của bí ngô, khiến người ta ăn không dừng được nữa. Cải bó xôi xào chay thanh đạm nhiều nước, tuy đơn giản, mà ngon cực kì. Dù gà hạt lựu vị cá cũng chua ngọt, mà màu sắc phong phú hơn, vị chua ngọt cũng khác, nói chung là độ béo nhiều hơn, cảm giác nhai cũng sướng miệng.

Khoai tây hầm thịt bò cà chua là món ăn được lòng các giám khảo nhất, sốt thơm nồng, thịt bò hầm đến mềm nát, sợi gân bò non non dai dai, hơn nữa có thêm cà chua cùng hành tây phối hợp, lão Thiết cực xoi mói đang ngẫm nghĩ cũng không chê được câu nào.

Với tuổi như thế, lại mang trên người thực lực vượt trội, cậu trai trẻ này truyền được bao nhiêu năng lượng âm thực cho đế quốc chắc ai cũng sẽ rõ. Bọn họ nhìn nhau, không cần nhiều giao lưu, bởi đáp án ai cũng hiểu.

"Vô cùng tốt, hoặc là nói, tốt đến ngoài mong đợi!" Giám khảo chính cười hiên lành, "Chúc mừng cậu, bây giờ cậu đã trở thành đầu bếp ba sao."

Điều khiến họ không ngờ tới là Nguyễn Đường đã nói ngay một câu: "Cảm ơn, tôi muốn tiếp tục thi sát hạch đầu bếp bốn sao."

Ba giám khảo nhìn nhau, không nhịn được hỏi lại: "Cậu muốn thi sát hạch đầu bếp bốn sao?"

"Phải." Nguyễn Đường trả lời không một giây do dự.

Bây giờ cả ba người đều ngây ngẩn, với thời gian là nửa ngày, thi liên tục từ một sao lên bốn sao, trong lịch sử tinh tế có bao nhiêu người? Không... Một người nông công cũng như thế, chưa bao giờ xuất hiện!

Người duy nhất, hiện đang đứng trước mặt họ đây.



Người duy nhất hiện đang đứng trước mặt họ đây

Thịt xào chua ngọt



Thịt xào chua ngọt

Bánh bí ngô



Cải bó xôi xào nhạt

Cải bó xôi xào nhạt



Cải bó xôi xào nhạt

Gà hạt lựu vị cá



Khoai tây hầm thịt bò cà chua

Khoai tây hầm thịt bò cà chua

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 24: Vượt ba cấp liên tục - (Hạ)

"Cậu chắc chắn chứ?" Giám khảo chính tỏ vẻ do dự, "Sát hạch đầu bếp bốn sao không dễ như cậu nghĩ đâu."

Không kể đến chuyện sát hạch bốn sao cần dùng hai mươi loại nguyên liệu, làm ra ít nhất mười món, mà người phụ trách chấm điểm, không chỉ là người của hiệp hội đầu bếp, mà còn là trăm tỉ dân của đế quốc.

Từ ba sao lên bốn sao phải nói là có sự thay đổi hoàn toàn, vị trí của đầu bếp bốn sao ở đế quốc vô cùng khác biệt, cho nên để đảm bảo sự công bằng công chính, buổi sát hạch sẽ được tiến hành livestream trên web của hiệp hội đầu bếp, nhận được hơn một nửa phiếu tán thành của khán giả thì mới đạt đủ tư cách. Dù có ai muốn gian lận, cũng không đủ tài lực để mua cả trăm tỉ khán giả.

Cũng chính vì nguyên nhân này, nên đầu bếp từ bốn sao trở lên mới hiếm như vậy, dù sao cũng là làm dâu trăm họ, muốn lấy được hơn một nửa sự đồng ý của dân mạng cũng chẳng phải chuyện dễ.

"Phải đó, đúng hai mươi loại nguyên liệu, mười món, chỉ riêng việc nghĩ ra thực đơn thôi cũng tốn kha khá thời gian, hơn nữa còn phải đệ trình tư cách lên hiệp hội để bên trên xét duyệt, sau đó mới tuyên truyền. Bây giờ đã bốn giờ rồi, cậu có chuẩn bị cũng không kịp nữa, chỉ bằng về nhà chuẩn bị thêm mấy ngày, xong xuôi thì hẹn thời gian rồi quay lại đây sát hạch." Hai vị giám khảo khác cũng khuyên.

Nguyên liệu để tiến hành bài sát hạch bốn sao không còn do thí sinh rút thăm, mà là do thí sinh tự mình chuẩn bị, hai mươi nguyên liệu, mười món ăn trở lên, đây gần như trở thành một bàn tiệc loại nhỏ, chỉ riêng việc định ra thực đơn đã là cả một quá trình, đừng nói đến bắt tay vào nấu, để khán giả thưởng thức, chỉ với mấy tiếng ngắn ngủi, Nguyễn Đường có thể chuẩn bị được bao nhiêu?

Tuy phương thức sát hạch đầu bếp bốn sao khá đặc biệt, không cần phải đăng ký trước rồi chờ đến lượt sát hạch giống như ba sao hoặc ba sao trở xuống, cũng không có yêu cầu về thời gian, nhưng có một quy định, một khi sát hạch thất bại, thì nhất định không thể đăng ký thi lại trong vòng ba tháng, dù sao khi thi thì phải làm lớn, thông báo hết trang này đến trang kia, gọi nhiều thật nhiều khán giả, những đi đầu như thế cũng chẳng dễ làm.

Trong một ngày, thi thăng từ đầu bếp một sao lên ba sao, chỉ nói vậy thôi cũng đủ khiến người nghe kinh sợ. Bọn họ cũng đã thưởng thức qua những món mà Nguyễn Đường nấu, hiểu rất rõ năng lực cũng như tiềm lực của anh, càng đáng sợ hơn là khả năng phản ứng và sáng tạo cực nhanh nhạy, bọn họ tin vào dự đoán của Cố hội trưởng đối với Nguyễn Đường, nếu cậu trai trẻ này muốn trở thành đầu bếp năm sao tiếp theo, thì đó chẳng phải chuyện khó khăn gì. Nhưng cũng bởi vậy, bọn họ mới không hy vọng nhìn thấy anh chỉ vì kích động nhất thời mà vội vàng sát hạch.

Khán giả bây giờ không dễ bị lừa như xưa, có không ít người thưởng thức ẩm thực thông qua hệ thống livestream hoặc đến nhà hàng để ăn, khẩu vị càng ngày càng khó chiều, cũng khó để làm hài lòng các thực khách. Mấy năm này, dường như chưa có một ai có thể thành công vượt qua kì sát hạch bốn sao.

Nếu gặp tình huống thất bại trước mặt người dân toàn đến quốc, thì đi đầu này chắc chắn sẽ thành bóng tối trong lòng Nguyễn Đường, lúc đó không ai biết được cậu trai này có suy sụp hoàn toàn hay không. Nếu có, đó là một tổn thất cực lớn của đế quốc.

"Cho tôi một tiếng để chuẩn bị, như vậy là đủ rồi." Nguyễn Đường cười nói, tuy anh lễ phép, mà trong từng câu từng chữ bao hàm tự tin, nghiêm túc và thái độ cứng rắn không thể lay chuyển.

Ba người khuyên không nổi, đành phải lắc đầu than thở, đi liên lạc với Cố hội trưởng.

Cậu nhóc này, suy cho cùng thì vẫn còn quá trẻ.

Tổng bộ hiệp hội đầu bếp.

Chu Kiến cùng Quách Lâm đứng trên mặt đất toàn mảnh vỡ, cẩn thận đánh giá khuôn mặt đen như đáy nồi của TềTrác, chiều hôm nay khi hắn xem quá trình sát hạch của Nguyễn Đường cũng đã có bộ mặt như vậy rồi, vừa này đọc được tin hot nhất vừa mới đăng, biết Nguyễn Đường không chỉ thành công vượt qua sát hạch ba sao, bây giờ còn định tham gia sát hạch đầu bếp bốn sao, đồng thời thời gian còn được xác định là đúng bảy giờ tối, hắn giận đến nổi đập tất cả những gì có thể đập được trong phòng làm việc của hội phó.

Bọn họ nhớ ba năm trước, TềTrác livestream sát hạch đầu bếp bốn sao, thành công lấy được sự tán đồng của hơn một nửa khán giả, dù chỉ là hơn nửa chút thôi, những cũng đủ để tự hào.

Nhưng hôm nay, ngày tháng tự hào của TềTrác, hắn là sẽ phải chấm dứt.

Một khi Nguyễn Đường thuận lợi trở thành đầu bếp bốn sao, Cổ hội trưởng nhất định sẽ xử kí nghiêm khắc hành vi trái quy định nghiêm trọng của TềTrác, tước mất cái ghế hội phó của hắn.

Lúc trước hiệp hội đang trong kỳ thay máu, tuổi của Cổ hội trưởng cũng cao, lại không có ai nổi nghiệp, thế nên mới tập trung bồi dưỡng TềTrác, dốc sức nâng đỡ hắn lên ghế hội phó. Năm ấy TềTrác có thể thành công thông qua kì sát hạch bốn sao, tất cả đều nhờ công sư phụ và Cổ hội trưởng hết lòng dạy dỗ, tuy không thể học một mà biết mười, nhưng trên phương diện nấu ăn cũng có chút tài năng, ví dụ như chỉ cần hắn nhìn qua cách làm của một món ăn, là có thể sao chép toàn bộ. Vì để có thể đạt được danh hiệu đầu bếp bốn sao, TềTrác phải chuẩn bị tròn ba tháng, mới có thể thành công vượt qua sát hạch.

Nhưng danh hiệu đầu bếp năm sao, không hề dễ dàng như hắn tưởng, dù sao thì sáng tạo ra mười món mới, đó là chuyện mà hắn sẽ tuyệt đối không làm được.

Đây cũng chính là lý do hắn có cảm giác nguy hiểm mãnh liệt khi Nguyễn Đường xuất hiện. Kỳ thực hắn cũng cảm giác được tiềm lực đáng sợ của Nguyễn Đường, lúc mới đầu hắn còn chưa coi Nguyễn Đường ra gì, chỉ là anh làm rối loạn kế hoạch của hắn, nên hắn mới sai thuộc hạ đi xử lý. Chỉ là không ngờ, anh cực kỳ may mắn, không chỉ có quý nhân phù trợ, mà còn có viện khoa học chống lưng, để anh bỗng trở thành một "hiện tượng" trên mạng, khiến Cổ hội trưởng chú ý, để hắn không có cách nào xử lý chuyện này.

Vốn chỉ còn một năm cuối thôi, đợi nhiệm kỳ của Cổ Nhạc Cơ kết thúc, lại còn không có người thừa kế thích hợp, chức vị hội trưởng chắc chắn sẽ thuộc về Tề Trác, ấy vậy mà giữa đường lại xuất hiện Nguyễn Đường, chỉ mất mấy giây đã khiến Cổ Nhạc Cơ muốn kéo vào hội đấu bếp, coi thành người thừa kế để bồi dưỡng, sao Tề Trác có thể cam tâm cho được?

Nếu kẻ kia vào hiệp hội đầu bếp, thì nơi đây làm gì còn chỗ cho hắn cắm dùi!

Vì để cản đối phương bước chân vào hiệp hội, khi hắn phát hiện Nguyễn Đường đăng ký sát hạch, thân là một đầu bếp bốn sao, nhưng hắn lại tự mình đi làm giám khảo, chỉ vì để ngăn tên streamer này ngoài cánh cửa của hiệp hội đầu bếp. Nhưng ai mà ngờ được, chuyện này vốn có thể im lìm mà chìm vào đáy nước, thì Hạ thiếu và Cổ hội trưởng lại đến?

Bây giờ đừng nhắc đến hội trưởng, ngay cả cái chức hội phó hắn còn chẳng giữ được!

Tề Trác giận dữ đập bàn, nghiến răng nói: "Nguyễn Đường... Tao không tin, mày thật sự có khả năng này!" Nói thì nói vậy, mà trong lòng hắn lại có dự cảm: Người vượt qua ba cấp sát hạch trong một khoảng thời gian ngắn, làm gì có chuyện không có khả năng qua được sát hạch bốn sao?

Bây giờ hắn chỉ có thể trông mong rằng đối phương gặp lỗi trong khâu chuẩn bị, trong khoảng thời gian ít ỏi kia, chắc là không chuẩn bị tốt được?

"Hiệp hội đầu bếp V: Bảy giờ tối nay tiến hành sát hạch đầu bếp bốn sao, kính mời các bạn cư dân mạng đến thưởng thức. Thí sinh sát hạch là một streamer ẩm thực nổi tiếng, tin rằng có thể khiến mọi người thử no hương vị một bữa. Địa chỉ livestream [link]."

[Nhiệm Thiên Vũ: Ủa! Sát hạch đầu bếp bốn sao! Sắp có đồ ăn ngon rồi!]

[Arinbs: Hiếm lắm mới thấy hiệp hội khen người nào!]

[Tinh hà xa xôi:Ồ, streamer ẩm thực... Tự nhiên nhớ đến một vị tạm dừng livestream hôm nay để đi sát hạch... Cơ mà chắc là đi sát hạch đầu bếp một sao?]

[Sợ đến dựa cũng rớt: Mọi người lên trang chính của hiệp hội đầu bếp mà xem đi! Có mấy video mới được đăng, đầu của cùng một thí sinh, sát hạch thăng từ một sao lên ba sao! Tôi nghi ngờ rằng thí sinh sát hạch bốn sao tối nay cũng chính là người này!]

[Tinh hà xa xôi: Là ông à, thôi vẫn bình thường chán... [cười khóc.jpg]
@Sợ đến dựa cũng rớt: Mọi người lên...]

[Hà Di V: +1 @Tinh hà xa xôi: Là ông...]

[Tiền vàng rơi xuống:!!! Tôi đi xem video, phát hiện hóa ra là streamer thật á á á á á!!!!]

[Tiểu Tuyên Mạt gia: Tôi biết là streamer rất trâu bò, mà không ngờ rằng lại trâu đến mức này...]

Thông báo này của hiệp hội đầu bếp vừa được tung ra, quả thực như một viên đá làm dậy cơn sóng thần, sát hạch đầu bếp bốn sao vốn là chuyện lớn, mỗi lần đầu mang đến tiếng vang cực mạnh, huống chi lần này còn là một trường hợp hi hữu, nhảy thăng từ một sao lên bốn sao trong một ngày, đây là sự ngông cuồng mà chưa ai được thấy!

Trong khoảng khắc, vô số dân mạng tràn vào trang web chính của hiệp hội đầu bếp.

Tuy thời gian livestream còn chưa đến, mà cũng không ngăn được bọn họ thưởng thức mỹ thực trong các bài thi sát hạch trước của streamer.

[Tiểu a Tiểu Thất bảo: Trời ơi! Sao lại ngon như vậy?! Sao lại ngon như vậy!]

[Trong suốt lớp lãnh: Tui thích thịt xào chua ngọt, ngon quá à! Mấy giám khảo kia còn thiếu chút nữa là liếm đĩa kia!]

Video sát hạch cũng dùng hình thức bao trùm để quay, tuy nhiên vẫn có cơ chế bảo vệ thí sinh nên khuôn mặt của Nguyễn Đường vẫn chưa bị lộ.

Tuy cảnh Tề Trác làm khó dễ anh trong phần thi sát hạch một sao và đoạn Cổ hội trưởng nổi trận lôi đình đầu bị cắt, năng lực của Nguyễn Đường nằm đó, không khán giả nào nghi vấn, mà vẫn có người nhận ra có chút gì không đúng.

Cơ mà chút nghi vấn nho nhỏ bị nhấn chìm trong bão lời khen rất nhanh, dường như tất cả khán giả thưởng thức qua mỹ thực mà Nguyễn Đường làm, đều bị khả năng nấu ăn trác tuyệt của Nguyễn Đường chinh phục.

[Hai tháng rưỡi: Áu áu áu! Sao thời gian lại trôi chậm như vậy, tui mong Nguyễn Đường sát hạch quá à!]

[Mạc Lưu Bạch:Ồ, Nguyễn Đường à, tên này sao giống tên idol tui zì?]

[Tiểu Khâu: Trùng tên cũng nhiều mà, chắc chả phải đâu, bạn nói idol tôi cũng đoán được là ai, cơ mà ổng hôn mê năm năm rồi? Dù có hết hợp đồng cũng sẽ không đi làm đầu bếp.]

Trong khi mọi người đang suy đoán, đồng hồ đã nhích dần đến bảy giờ, kênh livestream mở ra đúng thời điểm.

Trên màn hình xuất hiện một chiếc bàn bếp cực rộng rãi, tất cả dụng cụ làm bếp đều có, còn có cả người máy dọn nguyên liệu bỏ đi cùng người máy rửa bát. Dù sao trong lúc nấu ăn, thí sinh cũng bỏ đi không ít thứ, nồi bát muôi chậu cũng chẳng phải ít, nếu chỉ có một người sẽ dễ bị luống cuống tay chân, có người máy hỗ trợ, sẽ đỡ hơn phần nào.

Đối diện bàn bếp là một chiếc bàn dài, tám vị trưởng lão của hiệp hội đầu bếp trong đó có cả Cố hội trưởng đều xuất hiện. Bọn họ sẽ bình phẩm từng món ăn một, cho khán giả một ý kiến để tham khảo. Tuy bọn họ cũng có quyền bỏ phiếu, nhưng phiếu của bọn họ và phiếu của khán giả là ngang nhau, cũng không thể dùng nó để đánh giá kết quả chung cuộc của kỳ thi sát hạch.

Người tràn vào kênh livestream vượt quá một tỉ, các thể loại bình luận che kín màn hình, dường như đang nhồi đầy kênh livestream, chỉ có thể bật chế độ lọc chậm nhất mới đỡ đi phần nào.

Vô số người nhìn chằm chằm vào lối vào phòng bếp, cùng chứng kiến chân dung của vị thí sinh bạo ngược này, sau khi nguyên liệu nấu ăn được sắp xếp chỉnh tề hết lên bàn xử lý, khu cửa ra vào mới xuất hiện một bóng người cao gầy, chỉ là bọn họ chưa thấy được mặt, góc nhìn đã bị biến đổi.

Sau đó bên tai họ vang lên một giọng nói dịu dàng ấm áp:

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ giới thiệu cho mọi người một bữa tiệc nhỏ chốn nhân gian – tiệc bốn mùa."

*Ài, dạo này mình hơi stress, hết hứng edit, với cả đang u mê Kimetsu no Yaiba và Onmyoji Arena... Nên là thật sự rất rất xin lỗi tất cả mọi người, chờ mãi mà không có truyện đọc ORZ...

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 25: Tiệc bốn mùa (thượng)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Cái gọi là bốn mùa, chính là dùng các món ăn đơn giản, gọi cho người ta cái cảm giác đang trải qua xuân hạ thu đông, đây là bữa tiệc Nguyễn Đường làm khi anh tổ chức sinh nhật ở kiếp trước, tên cũng do danh tự nghĩ. Lúc đó anh cảm thấy món chua chua ngọt ngọt rất thích hợp để ăn vào mùa hè, giờ lấy ra để sát hạch, dù sao cũng khá hợp lí.

[Ôm cây ôm không nổi: A a a cái lời mở đầu quen thuộc này! Dâng tặng đầu gối thật nhiều lần!]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Chờ đã lâu! Streamer giỏi nhất!]

[Dư âm còn vang vọng bên tai: Tiệc bốn mùa là cái gì? Nghe thôi cũng thấy cao cấp!]

[Cổ Điên Đặc: Như lần trên, tuy không hiểu gì, mà có cảm giác khá ngầu.]

[Đêm trường tam sinh: Khà khà khà, dân học lịch sử cổ địa cầu đến phổ cập kiến thức đây, tiệc là mọi người cùng tụ họp với nhau, làm ra thật nhiều đồ ăn để cùng thưởng thức. Nhưng mà cũng chỉ biết do giáo viên giảng thôi, hôm nay được gặp quả thực thấy thật hạnh phúc!]

[Bình minh tím: Tôi cũng học lịch sử cổ địa cầu, nhưng chỉ nghe qua mẩu hán toàn tịch, chưa nghe thấy cái gì gọi là tiệc bốn mùa?]

Bởi đây sát hạch không định kỳ, nên khác với lúc livestream trên mạng, tuy Nguyễn Đường vẫn đeo kính livestream, khán giả có thể thấy các hành động của anh, mà anh sẽ không thấy được khán giả bình luận gì, như thế là để thí sinh có thể chuyên tâm sát hạch hơn, không bị comment làm ảnh hưởng.

Cho nên Nguyễn Đường cũng không biết khán giả đang bàn tán xung quanh vấn đề cái tên tiệc bốn mùa mang nghĩa thế nào, anh vẫn cứ chuẩn bị sẵn sàng nấu ăn như thường.

Đầu tiên anh sẽ làm hai phần rau trộn, một là dưa chuột trộn, một là salad khoai tây, hai món trộn này đều có cách làm cực đơn giản, là món khai vị điển hình.

Dưa chuột trộn không khó làm, đập dưa chuột đã rửa sạch thành miếng, sau đó thêm đường, dấm chua, tỏi băm trộn cùng là được, nghĩ đến chuyện có người không thể ăn cay, nên anh chỉ thêm chút bột tiêu nhỏ, hơi cay một chút, chắc chắn sẽ không xuất hiện tình trạng có người không ăn được. Vì mỹ quan, anh tô điểm thêm vụn cà rốt, một màu xanh thêm chút cam, nhìn qua khoan khoái thích mắt.

Nguyễn Đường chia dưa chuột trộn thành hai phần, một phần để vào tủ lạnh, đợi đến khi bày tiệc thì mang ra cho khán giả thử, một phần thì đưa lên cho các vị giám khảo.

Khán giả quây xung quanh bàn xử lý, còn chưa kịp động đũa, đã thấy Nguyễn Đường cất một phần vào trong tủ lạnh, mà người máy lại cần luôn phần còn lại đi, khán giả sợ hãi kêu lên, xách đũa chạy theo người máy.

Chỗ ngồi của giám khảo ở đối diện với bàn xử lý nên vẫn trong phạm vi của camera, cho nên khán giả chỉ cần kéo cự li ra xa chút, là có thể thưởng thức mỹ thực trên bàn giám khảo.

Nhưng Nguyễn Đường làm một món mà tốn chưa đến ba phút, đi đâu này làm một vài khán giả phải đặt ra câu hỏi.

[Sur quét đất: Qua loa quá vậy? Chỉ cho thêm tí gia vị thôi là xong một món rồi á? Thà đưa cho bọn tôi nguyên trái dưa chuột để bọn tôi tự băm cho rồi?]

[Trăng âm phủ: Bày biện cũng đẹp đấy, mà cũng chẳng thay đổi được sự thực rằng nó là một quả dưa chuột sống!]

[Thanh hạm lãnh du: Hai vị lầi trên nếm thử rồi hãy nhận xét, đơn giản không có nghĩa là không ngon, chẳng lẽ món nào cũng phải làm mất nửa tiếng mới ngon?]

[Nghiên mực nghiêng: Phải đó, chưa ăn đã phán xét, rõ ràng là ăn cực ngon!]

Mấy vị giám khảo sau khi nhìn thấy món ăn này thì có biểu cảm hết sức phức tạp, do dự có nên động đũa hay không.

Mà Cố hội trưởng lại hớn hở cầi thìa lên, không khách sáo mà xúc một thìa dưa chuột trộn lớn.

Chiếc thìa thứ hai đưa ra, chính là của Cát lão – vị giám khảo chính khi Nguyễn Đường thi sát hạch hai sao, ông cũng xúc một thìa lớn, để vào chiếc đĩa trước mặt mình.

Bị hai người ảnh hưởng, những người còn lại cũng do dự đưa đũa ra, có đi ầu bọn họ chỉ gắp một miếng nhỏ thôi.

Cơ mà dưa chuột vừa vào trong miệng, mọi người không nhin được mà mở to mắt, dưa chuột này cực tươi, giòn non nhiều nước, sau khi trộn nước tương thì càng ngày càng ngon, chua chua ngọt ngọt, thêm một chút cay, lúc nhai còn thấy giòn giòn sần sật, khiến người ăn xong càng thèm ăn gấp đôi.

Mấy người còn lại cũng ý thức được đơn giản không có nghĩa là không ngon, đi ầu vội vã cầi thìa lên xúc, một đĩa dưa chuột trộn li ền biến mất trong khoảnh khắc.

[Y Khả Nguyệt:!!! Các người ăn nhanh như vậy để mà làm gì! Tôi còn chưa ăn đủ!!!]

[Trăng chiếu sương đêm: Đáng ghét! Dưa chuột của tôi!]

Khán giả xem livestream đột nhiên rên thảm thiết, tuy bọn họ có thể thưởng thức được mỹ thực do kỹ thuật bao trùm mang lại, cơ mà nếu đ ồ

ăn đã hết, thì dữ liệu cũng hết, nếu muốn thưởng thức lại, nhất định phải chờ bày tiệc thì mới được ăn.

Cỗ hội trưởng lau miệng, nghiêm túc nói, "Ngon lắm."

[Sa Lợi Diệp: (ノ`□')ノ ￣￣￣￣ Tự chúng tôi cũng biết, ông không cần nói luôn á!]

Lúc ấy món salad khoai tây của cũng đã hoàn thành rồi.

Mayonnaise là do Nguyễn Đường tự chế, nguyên liệu chủ yếu là lòng đỏ trứng gà, dầu thực vật, dấm và đường trắng. Vì để làm được mayonnaise, anh còn gọi cho viện khoa học, nhờ họ chế tạo ra một cái máy đánh trứng.

Hiệu suất của viện khoa học vô cùng cao, tốc độ và hiệu suất của người tương lai là thứ mà anh không thể tưởng tượng được, loại đơn giản như máy đánh trứng, chỉ cần nghe Nguyễn Đường miêu tả, Hạ Vân Dật chỉ dùng hai mươi phút là chế ra được.

Nguyễn Đường chỉ mang tâm lí thử chút thôi, liềnh nhờ làm cho chút đồ, ai ngờ bên kia làm ra hết, hơn nữa lại còn cực nhanh, đi đâu này làm anh mừng rỡ không thôi.

Chỉ có đi đâu để có thể lấy được những thứ đó, Nguyễn Đường đã phải nhờ Hạ thiếu dùng chiếc xe bay từng chở anh tham gia sát hạch đi đến viện khoa học một chuyến.

Nguyễn Đường âm thầm quyết định, đợi đến khi sát hạch xong, nhất định anh phải làm thêm vài món nữa, đưa cho Hạ thiếu và Hạ viện trưởng.

So với dưa chuột trộn đơn sơ lúc nãy, salad khoai tây nhìn có vẻ vừa mắt hơn nhiều. Khoai tây vàng nhạt kết hợp với ngô, cà rốt, đậu hà lan, dùng mayonnaise trắng trộn với nhau, nhìn qua màu sắc tươi mới sặc sỡ, khá đẹp.

[Yến Đình: Ngon lắm á!!!]

[Trà Trà Hoàn: Cực kì lợi hại! Đây là mùa xuân đúng không?]

Để tránh trường hợp bọn họ còn chưa ăn đủ đồ ăn đã hết, khán giả xem livestream đã cần đưa lên thưởng thức ngay từ lúc Nguyễn Đường trang trí, vừa ăn vừa tẩm tặc.

Nguyễn Đường có hấp cho khoai tây chín, nên nó rất mềm, thêm chút mayonnaise chua chua ngọt ngọt, vị đã ngon nay càng thêm ngon.

Bởi lòng tin với tài nghệ của Nguyễn Đường đã dần hình thành, nên các vị giám khảo cũng không còn do dự nữa, đồ ăn vừa được mang lên đã sạch bách không còn lại chút gì, khiến cho đông đảo các khán giả tỏ vẻ oán giận.

Món thứ ba Nguyễn Đường muốn làm là gà dầu hành, sau khi sơ chế gà xong xuôi thì anh xối đầy nước tương, lại thêm hành và gừng như thường lệ, sau đó cho nguyên con gà vào nồi, đun vung luộc ba mươi phút, đợi đến khi xương gà cũng mềm thì mới vớt ra.

Trong lúc luộc gà, anh đun sôi một chảo dầu nhỏ, cho hành thái, phi cho dậy mùi rồi thêm nước tương đảo chung, đảo mấy lần rồi đổ ra bát dùng làm sốt.

Anh ướp gà với muối và bột tiêu hết sức tỉ mỉ, đợi nguội một chút thì chặt ra làm đôi, sau mới chặt thành miếng dài khoảng một ngón tay, chia đều xếp vào hai đĩa. Sau cùng thì rắc hành lá, gừng sợi và vụn ớt đỏ rực.

Cuối cùng, Nguyễn Đường chậm rãi rưới nước sốt lên miếng gà, một mùi hương thơm nồng lập tức bay ra.

[Vũ Thần: Trời ơi!!! Vị này!!! Cái vị này!!!]

[Có một nhóc mèo béo: Ngon quá hụ hụ!!! [hứng gió gào khóc.jpg]]

Gà thơm nồng vừa vào miệng đã tan ra, chất thịt trơn mềm, không những da gà rất mỏng, xương gà cũng xốp, tuy rút khá nhiều dầu, mà lại không thấy ngấy chút nào, chỉ thấy nồng nặc hương hành gừng, khiến người ta thấy thoải mái ngon miệng.

Đĩa thịt gà này cơ h ồ là vừa được đặt lên bàn giám khảo là hết sạch, người nào người nấy say sưa ăn, quên luôn vị trí hiện tại của bọn họ là giám khảo, chỉ biết u mê với ẩm thực.

[Ôm cây ôm không nổi: Hâm mộ những giám khảo kia quá à.]

[Hân hân du lâm: Đáng ghét! Tôi cũng muốn thành giám khảo a a a a a!!!]

Bây giờ Nguyễn Đường đã bắt tay vào làm món thứ tư, xưa nay anh chưa bao giờ để phí thời gian, vừa nãy trong lúc luộc gà anh đã bắt tay vào xử lí tôm.

Anh dựa vào số giám khảo ở đây, chọn tám con tôm lớn, bóc vỏ, bỏ ruột, rút chỉ tôm xong thì ướp bằng muối tinh, xả nước sạch sẽ, sau đó cắt xà lách và dưa thành miếng nhỏ.

Chắc chắn anh định làm salad tôm dưa, nhưng đối với người tương lai mà nói, hoa quả là thứ dùng để ăn sống, bọn họ chưa hề nghĩ hoa quả cũng có thể nấu ăn được.

[Tiểu Tâm Tâm: O? Chẳng phải đây là dưa sao? Sao lại nấu cả hoa quả?]

[Đâu hạ: Hóa ra hoa quả cũng nấu ăn được à? Tôi ăn qua dưa một lần rồi, chua chua ngọt ngọt, cũng không tệ lắm.]

Bởi ba món lúc trước đã mang lại cảm giác ngạc nhiên cùng mừng rỡ cho tất cả những người nếm thử, nên không còn ai nghi ngờ cách nấu của Nguyễn Đường nữa, mà ngược lại, càng mong mỗi món ăn này hoàn thành hơn.

Cách làm cũng không khó, Nguyễn Đường lăn tôm qua một lớp bột mỏng, chiên trong n ồi ngập dầu một lần, sau đó dùng giấy thấm dầu chuyên dụng hút hết dầu còn dư trên miếng tôm, trong bát đã có sẵn mayonnaise, xà lách và dưa, anh đổ tôm vào, trộn từ từ, sau đó mới lấy một chiếc đĩa phẳng ra, ch ần chậm đổ salad tôm dưa lên.

Khán giả bám sát anh vốn đã không nhìn được từ lâu, xúc một muỗng
đầy ngay từ khi anh vẫn đang trộn.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer:... Ngon! Đến! Khóc!!!]



Dưa chuột trộn



Salad khoai tây



Gà dầu hành



Salad tôm dứa

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 26: Tiệc bốn mùa (Hạ)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Món ăn thứ năm, là thịt kho tàu kinh điển, bởi Nguyễn Đường là người phương Nam, nên anh muốn làm thịt kho tàu chuẩn cơm bà nẫu.

Nguyễn Đường chọn một miếng thịt ba chỉ mỡ nạc vừa đủ, cắt thành miếng hình vuông, mỗi miếng đủ ba nạc hai mỡ, đỏ trắng rõ ràng, thoát nhìn không máu me chút nào. Anh rửa sạch thịt với nước lạnh xong thì chần qua hai lần với nước nóng, để cho tạp chất và mùi tanh bay mất.

Đặt chảo lên bếp, đun nóng, tiếp sau anh mới dùng bàn chải phết dầu lên lòng chảo, tránh trường hợp đồ ăn bị dính vào đáy. Cho hành và gừng băm nhỏ vào phi cho dậy mùi rồi mới cho thịt để xào sơ. Dần dần, mỡ trong thịt ba chỉ bị xào ra gần hết, vang lên những tiếng xèo xèo trong chảo, mặt ngoài của thịt cũng chuyển sang màu vàng, một mùi thơm của thịt mỡ tung bay khắp nơi.

[Cạc Cạc Cạc: Quaoooo, thơm thiệt đó!!]

[Tân Biện: Tôi từng ăn canh thịt của nhà hàng Hoa Hồng rồi, cảm giác mùi thịt không giống mùi này lắm.]

[Nhóc Y: Không giống mà? Tôi ăn thử một miếng rồi, thơm thì thơm thật, mà chẳng có vị gì, cảm giác như là tỏi gừng hành lẫn lộn với nhau, so ra thì nhà hàng Hoa Hồng ngon hơn.]

[Trường Ca đang cười: Còn chưa xong mà, tất nhiên là chẳng có vị gì rồi!]

Lúc này Nguyễn Đường đã đặt lên bếp một chiếc nồi, đổ non nửa cốc nước, thêm một thìa dầu và ba thìa đường lớn, dùng nhiệt độ thấp đun từ từ.

Đợi đến khi đun ra nước hàng màu nâu nâu đỏ đỏ thì cho thịt vào, từ từ đảo, để thịt màu trắng nhiễm đều nước hàng đỏ nâu.

[Cạc Cạc Cạc: Lần này còn thơm hơn! QAA ăn được chưa?]

[Sợi gừng nhỏ: Chắc là vẫn chưa được, streamer đang thêm gia vị kìa
(:3" ∠)]

Nguyễn Đường cho thêm nước sôi vào nữa, đổ sao cho lượng nước xâm xấp mặt thịt, sau đó thêm hành gừng, đun cho sôi nổi bong bóng mới thôi, sau đó thêm tương đen cùng nước tương, vẩy nhẹ chút muối, sau đó đun vung lại, dùng nhiệt độ thấp h ần.

[Cốt dung: A A A A A! Sao lại đun vung vậy, còn chưa kịp ăn mà!]

[Tử Sơ: Chắc là phải đợi thêm chút nữa... Haiz...]

Nguyễn Đường cũng không biết khán giả trông mong nữa thịt kho tàu của mình cỡ nào, anh làm xong thịt kho r ấ li ền làm ngay sang một món mới.

Anh định làm món tam tiên, nguyên liệu chủ yếu là khoai tây, cà và ớt xanh, tuy nguyên liệu đơn giản mà khi kết hợp với nhau sẽ tạo ra một thứ hương vị tươi mới thanh tân, trong kế hoạch của anh, món này chính là đại biểu cho mùa xuân.

Nước tương ngon chính là bí quyết cho một món tam tiên hoàn hảo, Nguyễn Đường pha hỗn hợp nước tương và tương đen với tỉ lệ 1:1, sau đó thêm một thìa dấm thơm, nước, muối, đường trắng, anh băm nhỏ ớt cùng gừng, nhanh chóng quấy đều, sau đó để qua một bên.

Tiếp sau anh rửa sạch ba nguyên liệu nấu ăn, gọt vỏ khoai tây, sau đó cắt cả ba thành miếng vuông, những món trước không phải dùng dao đi nhiều bước, bây giờ anh vừa ra tay, những khán giả chưa xem anh livestream bắt đầu ồ lên than thở.

[Tần Tiểu Lang: Ủa, sao có thể thái nhanh như thế? Tôi còn chưa thấy rõ dao ở đâu, streamer không sợ cắt vào tay à?]

Lúc làm tam tiên, cả khoai tây lẫn cà đều phải chiên sơ một lần. Nên anh cho dầu vào chảo đun sôi, khoai tây chín khá chậm nên để khoai chín cả bên trong thì sẽ cần nhiệt độ của dầu dao động trong khoảng 80°, đến độ đó rồi thì anh thả khoai vào, đợi đến khi miếng khoai chín hẳn thì chuyển sang nhiệt độ cao. Dầu sôi sùng sục, liếm vỏ ngoài khoai chuyển sang màu vàng ruộm, nhìn rất đẹp. Anh cũng làm y vậy với cà và ớt xanh, khiến vỏ của chúng khô vàng rồi mới vớt ra để cho róc dầu.

Anh bỏ thêm khá nhiều tỏi băm và hành thái vào chỗ dầu còn lại, anh băm tỏi rất nhỏ, nên vừa cho vào tỏi đã dậy mùi, thừa dịp tam tiên còn chưa mềm, anh đổ hết cả khoai tây, cà và ớt xanh vào chảo lần nữa, thêm nước tương, nước tinh bột, dùng nhiệt cao xào sơ chốc lát, nước tương và dầu bị hút hết vào tam tiên, khiến vỏ ngoài của chúng óng ánh màu dầu.

Nguyễn Đường tắt bếp, lấy hai đĩa sứ trắng, chia dầu thành hai phần để vào hai đĩa.

[Đánh thủy quân: Ối ối dầu ơi, nóng nóng nóng! Nóng chết tôi rồi!]

[Ôm cây ôm không nổi: Lưỡi tôi cũng bị nóng muốn rớt luôn!]

Ngay khi Nguyễn Đường chia đồ ăn ra hai đĩa, khán giả đã không đợi được mà đuổi đũa về món này. Chỉ có điếu tam tiên là một món hết sức nhiều dầu, vừa ra khỏi chảo, khán giả cắn một cái, thứ đầu tiên cảm nhận được không phải là thơm nồng hay vị tươi mới của nước tương, mà là dầu sôi bỏng lưỡi, ngay sau đó không ít khán giả nóng ruột bị bỏng đến gào lên.

[Lau trắng khô: Nóng quá à, mà ngon thiệt á!]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Hừ hừ, fan già đây vừa nhìn là biết nóng đã cả man, cho nên tôi đợi một lúc mới ăn, thức sự quá là cơ trí! Tay nghề của streamer đúng là số một!]

Tuy nhiên thì tam tiên không hổ với cái tên của nó, vị rất tươi, rất thơm, cũng mềm, có hơi nhiều dầu mà lại không béo, chỉ khiến cho món này thêm sắc màu rực rỡ.

Hai đĩa đồ ăn được người máy bưng đi như thường lệ, một đĩa để vào tủ lạnh, một đĩa mang lên bàn giám khảo.

Không ngạc nhiên chút nào, đồ ăn vừa được bưng lên, liền bị quét sạch trong hai phút.

[Ăn kẹo nhiều sẽ sâu răng: AAA! Lại hết rồi! Nhìn mà tức á!:)]

[Mộc hữu: Tôi cực độ hoài nghi mấy vị giám khảo này còn nhớ vị trí của mình không]

Quét sạch bài thi chỉ với thời gian cực ngắn như thế, mấy vị giám khảo cũng hơi ngượng, nhưng mà Nguyễn Đường làm đồ ăn đầu nhiều dầu nhiều muối, ngửi xa cũng ngửi thấy, bọn họ mong đợi cả nửa ngày, gặp đồ ăn rồi, ai còn nhìn được nữa?

Mấy vị đầu bếp râu tóc bạc trắng vuốt râu mép, che giấu vết hờn trên mặt, cho lời bình theo thứ tự từ trái sang phải: "Sắc hương vị đầy đủ, đậm vị ngon miệng, rất ngon rất ngon." "Tôi cũng cảm thấy, thí sinh còn trẻ mà đã làm được món ngon như vậy, quả thật là hậu sinh khả úy!" "Phải, phải!"

Khán giả xem livestream: "..."

Bọn họ vừa nhận xét xong, liền chuyển mắt về phía Nguyễn Đường. Lúc này Nguyễn Đường đã lấy ra một chiếc đuôi cá lớn, rửa sạch dưới vòi, sau đó đánh vảy. Khán giả có kinh nghiệm lùi lại một chút, tránh trường hợp bị vảy cá văng vào mặt.

[Hồn nhỏ hoàng hôn: Ấy, đuôi cá cũng ăn được à? Hình như nó hơi nhiều xương...]

[Mèo giữa trăm chọn một: Phát hiện con cá này nhìn hơi lạ, vừa lướt qua khu mua sắm nhìn thử, hình như cá này vừa mới ra luôn á??? Mẹ ời,

tôi còn chưa định hình được thực phẩm mới ra lúc nào, streamer đã biết nấu cmnr... [cười khóc.jpg]

Kỳ thực viện khoa học có rất nhiều cá, chỉ có đi đâu bọn họ không phân biệt được, cũng không biết có độc hay không, nên phần lớn chúng nó vẫn đang ở trong phòng thí nghiệm, chưa công bố ra ngoài. Trong số cá ấy bọn họ thấy cá nóc, kết quả sau đo lường chỉ ra trong cơ thể cá có độc tố, bởi vậy bọn họ càng phải trông coi cực nghiêm.

Cá mè là cá vừa thông qua thử nghiệm, vừa hay có lợi cho Nguyễn Đường.

Nguyễn Đường định làm món kho vẩy nước.

Kho vẩy nước là món ăn phía nam chính gốc, bởi đuôi cá vẩy nước nên món này mới có tên như vậy, đuôi cá vận động nhiều, nên thịt của nó mềm trơn. Thông cảm cho những người tương lai chưa ăn đuôi cá bao giờ, vừa thấy cá mè ít xương, anh liền cho ngay đuôi cá mè vào giỏ hàng.

Sau khi anh đánh hết vẩy đuôi, anh xẻ ba đường dọc theo xương sống cá, nhưng không chặt đứt, mà lật ngược đuôi lại, xẻ hai đường ở mặt kia, bày đuôi thành hình quạt.

Sau khi để cá lên bàn, Nguyễn Đường cẩn thận xoa muối lên, đặc biệt là ở da, tránh trường hợp sau khi cho vào chảo da cá bị rán rách.

Dun nóng chảo, đổ hành gừng tỏi cùng ớt băm, dùng nhiệt độ thấp xào sơ, chờ dầu nổi bong bóng thì thả đuôi xá vào, sau đó cho nước, mãi đến khi nước ngập thân cá thì thêm nước tương và đường trắng, dùng nhiệt độ cao hòa tan trước rồi đổi sang nhiệt độ thấp kho từ từ.

Vào lúc này, thịt kho tàu làm lúc trước đã có thể mang ra.

Nắp vung vừa mở, một thứ mùi làm nước miếng người ta chảy dài ba thước tỏa thơm lừng, khiến khán giả hết sức phấn chấn. Thịt ba chỉ mỡ nạc đan xen, mùi thơm của thành phẩm càng khiến nó trở nên hấp dẫn, thịt

trong n ữ được nước hàng nâu đỏ bao lấy, ph ần thịt mỡ béo ngậy bóng loáng, nhìn qua chỉ muốn cắn ngay một miếng.

Thấy Nguyễn Đường bắt đầu cho ra đĩa, khoán giả li ền biết thời điểm động đũa đến r ồi, bọn họ chỉ lo mu ộn một giây thôi là không kịp ăn nên chưa thưởng thức kỹ, một gấp r ồi lại một gấp, dường như phải nhét đ ầy miệng mới cam lòng dừng lại.

[Ôm cây ôm không nổi: Má ơi!!!!!!]

[Meo Meo thích ăn tất cả đ ồ ăn của streamer: Ngon!! Quá!! Mức!! Cho!! Phép!!]

[Một bông hoa nhỏ: Tôi là ai? Tôi đang ở đâu? Hình như tôi sắp thăng thiên...]

[Điểm mực đập ca: Thực sự rất muốn nhào đến hiện trường r ồi cắn miếng thịt kia một cái! Loại thưởng thức ăn được nhưng không nuốt được nó đau khổ cùng cực luôn á...]

[Mặc Nhiễm: Bắt đầu từ hôm nay tôi chính là một fan bự của Nguyễn Đường, xin hỏi Nguyễn Đường đại đại livestream ở đâu? Liệu có thể cho tôi xin ID phòng livestream không?]

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: Càng ăn càng đói, cần dịch dinh dưỡng uống cũng không trôi!]

Thịt kho tàu bắt được vị giác của khán giả đang xem livestream trong nháy mắt, quả nhiên không cần biết đến đây là thời kỳ nào, người ăn thịt luôn áp đảo người ăn chay. Dù có là người ăn chay đi chăng nữa, cũng không thể phủ nhận thịt này có hương vị vô cùng đặc biệt.

Thịt ba chỉ h ần hơn nửa tiếng mềm nhũn, thịt vừa vào miệng, hương thơm n ồng tình khiết nổ tung trong cổ họng. Mỡ trong thịt được h ần thôi hết ra ngoài, thịt nạc dai dai, thịt mỡ non mềm, hai vị khác nhau chạm vào đầu lưỡi, quả thật không còn gì có thể ngon hơn được.

Một đĩa thịt ba chỉ được người máy bưng lên bàn giám khảo, các vị đầu bếp già rất có địa vị trong giới đầu mở lớn hai mắt, nhìn trừng trừng, đĩa cũng đã sẵn sàng trên tay để gấp. Chỉ với hai, ba mét ngắn ngủi, bọn họ đã cảm thấy xa thật xa, hận không thể lao đến giật lấy cái đĩa.

Đợi đến khi thịt kho tàu được đặt lên bàn, Cố hội trưởng nhanh tay lẹ mắt gấp đi miếng thịt to nhất, nhét vào miệng, sau đó không nhìn được nheo mắt lại.

Thịt ba chỉ vừa vào miệng đã tan, nhai một miếng, nước hàng n ồng nặc tuôn ra, khiến cả người ông như đắm chìm vào thiên đường.

"Đây mới là giá trị chân chính của mỹ thực!" Cố hội trưởng than thở một tiếng, mở mắt ra định gấp thêm miếng nữa, ai mà ngờ trong đĩa chỉ còn lại lèo tèo vài miếng.

Ông quay đầu nhìn mấy lão già ng ồi cạnh, miệng mỗi người đều ph ồng lên, bên mép còn dính nước tương mà không để ý, không biết ăn được mấy miếng r ồi.

Cố hội trưởng tức đến râu mép phải dựng lên, ông đau lòng cực kỳ, sợ mấy tên này tranh nốt miếng cuối cùng, bèn nhanh chóng đuổi đĩa ra gấp một miếng, bỏ vào miệng, ngay khi định đưa đĩa ra gấp miếng khác thì Cát lão cũng đưa đĩa ra, chặn ông lại.

"Hội trưởng, chẳng phải trong miệng ông còn một miếng đó sao, miếng thịt này nhường cho tôi đi." Cát lão cười híp mắt nói, sức dùng lên đĩa lớn không tưởng tượng nổi.

"Không không không, vừa nãy tôi..." Cố hội trưởng định giải thích là nãy giờ tôi chỉ ăn có mỗi miếng thôi, thì lão Vương ng ồi cạnh họ đã thừa cơ gấp luôn miếng cuối trong lúc hai người còn giằng co.

Hai người khó mà tin nổi nhìn về phía lão Vương, đã thấy ông không đổi sắc cho thịt vào miệng, đồng thời còn đánh giá một câu, "Ngon lắm."

Cỗ hội trưởng và Cát lão quả thực hận không thể nhào lên nhấn cái lão già thối tha cướp miếng ăn trước miệng hổ xuống đất rồi đánh cho một trận, nhưng ngại bây giờ bọn họ đang đứng trước mặt bàn dân thiên hạ nên phải giữ thể diện, thế nên đành nén giận, mắt nhìn mũi mũi nhìn tim, liếc xéo lão Vương, ngời về vị trí của mình.

Không được giận! Giận tăng xông không người lên thay!

May mà vào lúc này, kho vẩy nước cũng gần như hoàn thành. Nguyễn Đường chia đuôi cá thành hai nửa, bày vào giữ đĩa sứ trắng, sau đó đổ nước tương còn lại trong nồi lên đuôi cá, xong cũng vẩy chút hành lá lên cho đẹp mắt.

[Tiền vàng rơi xuống: AAA! Ngon quá, rất mềm rất thơm! Hoàn toàn không có xương!]

[Phong cảnh nơi quê cũ: Streamer giỏi nhất, nhưng tiếc là lần này không nhận thưởng được QAQ]

Thịt cá mềm mà ít xương dăm, thơm cực kì, đuôi khá mỡ, nước tương thơm nồng ngấm vào thịt, để lại dư vị dài lâu. So với thịt kho tàu nặng vị, kho vẩy nước thanh đạm hơn nhiều, lẫn vào đâu đó chút thanh mát, nên món này cũng được nhiều người yêu thích hơn.

Học được bài học từ món thịt kho tàu lúc trước, lần này kho vẩy nước vừa lên bàn, các giám khảo đã như đi đánh trận, mấy đôi đũa múa không ngừng, mấy vị giám khảo đều cảnh giác ngăn đũa của người khác, có người dùng cả tay trái cầm đũa, hai tay đều gấp, khiến người giận sôi. Chỉ vài giây, trong đĩa chỉ còn canh cạn.

"Đáng tiếc, nếu có thêm một bát cơm trắng ở đây nữa, chỗ canh còn thừa này sẽ không bị phí..." Cát lão nhìn nước tương nâu đỏ trong đĩa mà tiếc rẻ, như kiểu hận không thể cầm đĩa lên liếm sạch. Có đi đâu bây giờ đang livestream, ông không phải là người ném mặt mặt mũi để làm cái hành động kia.

... Tuy rằng trên thực tế, mặt mũi của mấy giám khảo bọn họ đã mất từ lâu.

Mấy món nóng cũng đã hoàn thành hết, làm thêm bát canh, một món chính cùng món tráng miệng ngọt, bàn tiệc bốn mùa cũng coi như hoàn thành.

Thời gian đã trôi qua một nửa, nhất định anh phải nắm chặt từng phút.

Canh thì Nguyễn Đường định làm canh sườn non củ cải không ngấy.

Anh lấy một khối xương sườn ra, cắt thành khúc nhỏ, cho vào nước sôi luộc qua hai lần, sau đó dùng nước ấm rửa sạch bột còn bám trên xương, sau đó bỏ xương vào nồi, thêm hành tây và gừng miếng vào nấu chung để khử tanh.

Trong lúc chờ nấu xương, anh lấy một củ cải trắng gọt vỏ, cắt thành miếng to, cho vào nồi ngay lúc đó.

Bởi xương sườn cần hầm khoảng ba mươi phút, nên Nguyễn Đường bắt tay vào làm luôn món chính.

Món chính anh chọn là sủi cảo tứ hỷ, tạo thành từ bốn cánh hoa, sau đó thêm bốn loại nhân bánh, nó sẽ đẹp như một bông hoa, càng phù hợp với chủ đề bữa tiệc lần này.

Đầu tiên là thịt cho nhân bánh, anh băm nhỏ thịt heo cho vào bát, sau đó lột vỏ mấy con tôm, băm nhuyễn trộn vào thịt heo. Sau thêm nước tương, muối, đường, bột tiêu cùng các loại gia vị khác, dùng đũa đảo đều, vừa đảo vừa đổ nước hành gừng, đảo theo chiều kim đồng hồ đến khi nhân bánh trộn đều và kết dính với nhau.

Anh ngâm mộc nhĩ vào nước nóng, làm thêm một khối bột mì ủ vào hộp bảo quản, chờ hai mươi phút sau lấy ra.

Trong hai mươi phút chờ đợi này đương nhiên không thể lãng phí, vì thế anh cho sữa bò vào nồi nhỏ, đun cho đến khi gần sôi thì đổ ra mười

chén thủy tinh nhỏ, đây cũng là do anh nhờ viện khoa học chế tạo.

Anh định làm thạch xoài sữa hai lớp, đây là món đại biểu cho mùa đông. Phần sữa trắng như tuyết mùa đông, lại rắc thêm mấy miếng xoài vàng ươm, càng nhìn càng thấy thích mắt.

Anh lấy năm quả trứng gà, tách lấy lòng trắng trứng, dùng máy đánh trứng đánh đều lên.

Trong lúc này sữa bò cũng nguội dần, có thể thấy được mặt trên ngưng tụ được một lớp váng mỏng, Nguyễn Đường lấy dao rạch một cái khe trên lớp váng, đổ hết sữa trong mười chén nhỏ vào một tô lớn, còn váng thì vẫn được giữ lại trong chén.

Đổ lẫn lòng trắng trứng và sữa bò, thêm đường trắng đã được dùng rây để lọc vào, đến đây là đã hoàn thành bước chuẩn bị cơ bản. Tiếp sau chỉ cần đổ lại sữa vào trong chén, bọc chén bằng màng bọc thực phẩm, để vào nĩa hấp mười mấy phút, vậy là đã xong thạch sữa hai lớp.

Dương nhiên, rây lọc và màng bọc đều là do viện khoa học cung cấp.

Lúc này canh sườn non củ cải cũng đã được, Nguyễn Đường dừng đũa đâm xương sườn, thấy đã đủ mềm liền cho thêm bột tiêu cùng muối, xong xuôi thì đổ canh ra bát.

[Natty: Ngon ngon ngon ngon!]

[Nghiên mực nghiên: Củ cải hầm nát, còn thắm mùi thịt, canh mát cực, húp một miếng nhớ cả đời!]

Củ cải trắng hút hết mỡ trong canh, xương sườn được hầm đến mềm nát, chỉ gặm nhẹ một cái là thịt và xương tách ra khỏi nhau, trong canh còn có vị trong vắt của củ cải, vô cùng ngon, lại một lần nữa khiến ban giám khảo và khán giả khen không dứt miệng. Dù không quen ăn củ cải, nhưng cũng chẳng nỡ đặt bát canh xuống, chỉ chọn lấy phần xương sườn để ăn.

Nguyễn Đường nhìn hộp bảo quản, lấy chỗ bột đã để nghỉ ra, xoa thành một đường dài, cắt thành miếng vuông vuông, vẩy bột mì lên, dùng chày cán thành những miếng dẹt tròn.

Anh để lớp vỏ lên tay, cho hơn một nửa thìa nhân bánh, gom vỏ sủi cỏ vào giữa, siết nhẹ rồi tách bốn góc, nặn thành hình lá nhọn, sủi cỏ liền biến thành hình như cánh hoa.

Lần lượt bỏ ngô hạt, cà rốt băm, cải bó xôi cùng mộc nhĩ vào bốn góc sủi cỏ, bốn màu vàng, cam, xanh, đen nổi bật giữa nền trắng, càng nhìn càng thấy giống một đóa hoa. Dù sao sủi cỏ tứ hỉ cũng thuộc Mãn Hán Toàn Tịch, tuy nhân có hơi khác mà về độ tinh xảo thì vẫn có sự tương đồng.

[Ôm cây ôm không nổi: Oa, món này nhìn ngon mắt thật đó, nhất định ăn cũng ngon!]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Được đó được đó, tôi không kịp đợi nữa QVQ]

Nguyễn Đường cho sủi cỏ tứ hỉ vào nồi hấp, đậy nắp, hấp khoảng mười phút là được. Sau đó anh lấy thạch đã hấp ra để vào tủ lạnh, chờ sủi cỏ tứ hỉ xong là có thể đem ra một lượt.

Thấy Nguyễn Đường không chuẩn bị những nguyên liệu khác nữa, mà đứng ở một bên đợi, khán giả liền biết, bữa tiệc này đã xong rồi.

[Mục Mục: Mẹ ơi, giờ mới hơn chín giờ chút, mà mười món ăn đều sắp xong rồi!]

[Tiểu tiểu Thất Bảo: Phải á! Streamer của chúng tôi nổi tiếng nấu ăn vừa nhanh vừa ngon!]

[Trong suốt lấp lánh: Tôi mong lúc bày tiệc quá! Nhất định có lộc ăn! (͡° ͜ʖ ͡°)]

[Lucy: Phải đó, rốt cục cũng không cần tranh nhau với ban giám khảo
[đau đớn ôm lấy bản thân béo ú.jpg]]

Sau mười phút, Nguyễn Đường lấy sủi cảo tứ hỉ ra khỏi nồi hấp, dùng hình cánh hoa chồng lên nhau để xếp chúng lên đĩa trắng.

Anh cũng cho xoài cắt miếng lên thạch sữa hai lớp trắng như tuyết.

Trong ánh mắt tha thiết mong đợi của mọi người, hai món cuối cùng, sủi cảo tứ hỉ và thạch xoài sữa hai lớp đã hoàn thành.

[Anh đào rới: Ngao ngao ngao, cái thứ trắng trắng như cánh hoa này đẹp quá, tôi không nỡ ăn!]

[Đuôi nhỏ của streamer: Ngốc, chút nữa hãy ngấm, chờ cho lên bàn giám khảo rồi thì không có mà ăn đâu!]

[Anh đào rới: Phải, tôi phải nhanh miệng ăn luôn mới được!]

[Cáo nhỏ: Ngon lắm á, cả hai thứ đều ngon...]

Sủi cảo tứ hỉ hấp rất mềm, năm loại nhân, có thịt có chay, ngoài cách bài trí đẹp mắt ra, vị cũng rất phong phú, nhiều loại hương vị mỹ diệu va chạm với nhau trong khoang miệng, ăn bao nhiêu cũng không thấy chán.

Thạch xoài sữa hai lớp có một vị vô cùng đặc biệt, nó là đồ ngọt, mà nó cũng không ngọt hẳn, mùi sữa thơm nồng lẫn chút trong vắt, không chỉ các bạn gái thích, nam giới cũng có thể thưởng thức ngon lành.

Tất cả các món đều đã hoàn thành, Nguyễn Đường bắt đầu công đoạn bày tiệc cuối cùng, anh để người máy trí năng lấy hết đồ ăn trong tủ lạnh ra, dựa theo màu sắc để bày biện.

Dưa chuột trộn và tam tiên bày cùng nhau, màu xanh mơn mớn đại biểu cho mùa xuân đầy sức sống, sát bên tam tiên là thịt kho tàu và kho vẩy nước, màu đỏ nâu tươi đẹp đại biểu cho mùa hè rực rỡ như lửa, tiếp theo là salad khoai tây với màu vàng chủ đạo, salad tôm dứa và gà dầu hành đại

biểu cho trời thu mát mẻ, thạch xoài sữa hai lớp, canh sườn non củ cải và sủi cảo tứ hỉ thì chính là tuyệt trắng giữa đông.

Mười món ăn, hai mươi loại nguyên liệu, một bàn tiệc bốn mùa phong phú hoàn thành.

So với định nghĩa tiệc chính gốc, tiệc bốn mùa khá đơn giản, đồ ăn cũng thuộc dạng nhẹ nhàng, nhưng nó rất phù hợp với tiết trời đang vào hạ, giữa ngày nắng ăn được những món như vậy, đây tuyệt đối là sự thỏa mãn cực lớn.

Tiệc bày xong, cũng chính thức bước vào phân đoạn để khán giả chấm điểm.

Làm giám khảo cho kì thi sát hạch, phiếu của bọn họ ngang với phiếu của khán giả, mà làm đầu bếp chuyên nghiệp, những đánh giá của họ ảnh hưởng khá nhiều đến sự phán đoán của người xem, còn nếu họ hài lòng với phần thi của thí sinh thì lời bình đó cũng góp phần quan trọng trong công cuộc kéo phiếu.

Tuy mới vừa rồi còn tranh nhau đồ ăn đến đỏ mặt đỏ tai, nhưng thái độ của bọn họ với Nguyễn Đường lại vô cùng nhất trí—đùa à, người có trình độ như vậy còn không qua, vậy thì đầu bếp bốn sao bây giờ chỉ còn nước tự sát cho xong.

Ung dung giải quyết xong thạch xoài hai lớp, cũng chờ khán giả thưởng thức cho thỏa mãn, Cổ Nhạc Cơ mới ho nhẹ một tiếng, lấy khí thế hội trưởng hiệp hội đầu bếp của ông ra, nhìn thẳng vào Nguyễn Đường đứng phía trước, giọng nói mang theo sự thưởng thức, "Bàn tiệc bốn mùa này, từ khâu chọn đồ ăn mà nói, món điểm tâm hơi nhiều, mà phù hợp với chủ đề, dùng bốn mùa làm tên, lấy sắc màu để chia, cũng rất có ý nghĩa."

"Phải, hơn nữa bàn tiệc này làm chúng tôi rất kinh ngạc." Cát lão ở bên cạnh phụ họa, "Cách làm của món dưa chuột trộn thoạt nhìn như một trò đùa, cách làm hiện nay của đế quốc đều là nấu như dưa chuột, thế nhưng hôm nay thưởng thức, mới phát hiện đáng ra phải ăn sống dưa chuột, nấu nó lên khiến nó mất đi mùi vị vốn có."

"Hơn nữa món này khá đơn giản, dù là những người không biết nấu ăn cũng có thể làm."

"Chính xác." Cổ Nhạc Cơ trầm giọng nói, "Trước đây chúng ta thờ phụng ăn thì phải tinh tế, lúc nào nấu ăn cũng xử lý các nguyên liệu qua năm bảy bước, dù có cất công đi nghiên cứu cách bày trí, thì cũng chỉ là kéo cao ngưỡng cửa của mỹ thực mà thôi, khiến nó không có cách nào phổ biến cho toàn bộ người dân đế quốc, đây chính là sự thất trách của chúng ta."

"Hai tiếng rưỡi, chế ra mười món ăn, màu sắc hương vị đủ cả, dùng dưa chuột, mộc nhĩ, cà, khoai tây, ớt xanh, trứng gà, ngô, đậu hà lan, cà rốt, xương sườn, cá, dưa, tôm, thịt gà, xoài, sữa, củ cải trắng, ớt đỏ, cải bó xôi cùng bột mì. Với hai mươi loại nguyên liệu này, có thể thấy được thiên phú kinh người của thí sinh thông qua những món ăn đã làm." Cổ hội trưởng dừng một chút rồi tiếp tục nói, "Tôi cho là, nhân tài như vậy thì không đáng để bị mai một, sau đây sẽ là thời gian bỏ phiếu, xin mời các vị khán giả đang xem livestream quý trọng phiếu mình nắm trên tay, dựa theo cảm thụ chân thực để bầu chọn."

Lời của Cổ hội trưởng vừa dứt, trước mắt tất cả khán giả đều hiện lên một khung thông báo, bên trên có 3 sự lựa chọn, đồng ý không đồng ý và bỏ quyền, thời gian bầu chọn là ba mươi phút.

[Ôm cây ôm không nổi: Còn phải nghĩ nữa sao? Nhất định phải đồng ý! Streamer ơi streamer mau mở nhà hàng đi! [Đột nhiên nhớ lại yêu cầu đã bị lãng quên từ lâu của tôi...]]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Đồng ý đồng ý đồng ý, đồ ăn của streamer quá ngon! Tại sao lại có món ngon như vậy, quả thực hạnh phúc muốn khóc!]

[Chim yến nhỏ bay bay: Tôi cảm thấy thực lực của streamer vượt xa đầu bếp bốn sao, lên cả năm sao, tiếc bốn mùa lần này, tất cả đều là món mới!]

[Liễu Diệp Bạch: Hợp lý! Không chỉ lần sát hạch bốn sao này thôi đâu, hình như từ lúc streamer livestream đến giờ, tất cả đều là món mới?]

[Chim yến nhỏ bay bay: +1, hơn nữa gần như tất cả các món của streamer đều là nguyên liệu mới? Thậm chí có thứ mới ra được một, hai tiếng, streamer đã có thể làm... Năng lực nấu ăn này hình như hơi bị khủng quá?!]

[Trăng mờ tím: Trừ ngon ra thì tôi không biết nên nói gì cho phải...]

[Rashomon 1942: Ngon đến nổ tung! A A A A!]

Dường như tất cả mọi người đều bị bữa tiệc này chinh phục, từ khi bắt đầu bỏ phiếu, phiếu đồng ý cho Nguyễn Đường thông qua sát hạch tăng đầu tằm tấp, trong chớp mắt vượt qua một tỷ, đồng thời còn đang không ngừng tăng lên.

Người bỏ phiếu không đồng ý tuy cũng có, mà chỉ hai, ba phiếu, so với phiếu đồng ý thì chẳng đáng để nhắc tới.

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót:??? Sao còn có người phản đối? Dù không hợp khẩu vị cũng có thể nhìn thấy streamer làm tất cả mọi thứ đều hoàn hảo mà?]

[Chiết trang: Không thích ăn còn bấm đồng ý, cũng giỏi đó? Chẳng lẽ ai cũng phải thích đồ ăn do streamer nhà các người nấu?]

[Ngọc ghép: Tôi là chiến sĩ cấp S, ngũ giác nhạy cảm hơn nhiều người bình thường, tôi không ăn cơm bao giờ, mà đồ ăn của vị tiên sinh này làm ra không hề có mùi lạ, đây là lần đầu tiên tôi cảm nhận được cái gì gọi là mỹ thực, thật sự rất rất cảm ơn!]

Tỉ lệ xuất hiện của chiến sĩ cấp S cực kỳ thấp, nhưng đối với dân số trăm tỉ của đến quốc mà nói, vẫn có khoảng một triệu người. Không phải là bọn họ không muốn tiếp thu đồ ăn thiên nhiên, mà là ngũ giác nhạy cảm hơn người bình thường của họ khiến họ không thể bỏ qua vị lạ trong thức ăn.

Bây giờ Nguyễn Đường xuất hiện, cùng với cách nấu ăn của anh, làm những chiến sĩ cấp S kia cuối cùng cũng có thể cảm nhận được niềm vui khi ăn uống, lấy ví dụ điển hình là một nhóm chiến sĩ ưu tú đã có hảo cảm với Nguyễn Đường.

Mà làm chiến sĩ cấp SS, sự hạn chế của Hạ Vân Sâm nhiều hơn rất nhiều, hảo cảm với Nguyễn Đường cũng nhiều hơn một chút so với bọn họ.

[Hạ: Cảm ơn.]

Cùng lúc đó, weibo trên tinh võng, mấy bài đăng hấp dẫn vô số sự chú ý của người khác.

"Hạ Vân Dật V: Hưởng thụ mỹ thực cao cấp nhất, đang tiến hành sát hạch đầu bếp bốn sao, xin hãy bầu một phiếu. [link]"

[Tiểu tiên nữ: Oa, đánh call cho viện trưởng đại đại, lần sát hạch này cực kỳ đặc sắc, nhất định phải chọn đồng ý!]

[Hàn thủy khinh vũ: Bỏ phiếu bỏ phiếu!]

"Hạ Vân Sâm V: @ Hạ Vân Dật V: Hưởng thụ mỹ thực cao cấp nhất..."

[Phong & Túc: $\Sigma(\circ \triangle \circ)$] Ý trời má ơi, đây là thiếu tướng real à? Hóa ra thiếu tướng cũng thích mỹ thực!]

[Meo meo không đáng yêu: Đồng ý đồng ý đồng ý! Nhất định phải đồng ý!]

"Hạ Di V: Đồng ý: @ Hạ Vân Dật V: Hưởng thụ mỹ thực cao cấp nhất..."

[Tiểu Khâu: Like cho nữ thần! Like cho streamer! Cực kỳ ngon!]

"Bạch triệt V: Ngon cực kỳ! Hạ Di V: Đồng ý: @ Hạ Vân Dật V: Hưởng thụ mỹ thực cao cấp nhất..."

[Ký ức tuyệt của trắng: Oa, ng ời đầu chụp ảnh chung! Chạy như bay vào đ ồng ý!]

Thiếu tướng đế quốc, viện trưởng viện phó của viện khoa học, đóa hoa đến quốc, mấy nhân vật "hot" nhất đế quốc đầu tỏ thái độ nâng đỡ một người, hơn nữa còn là liên tiếp, làm sao fan như bọn họ không mừng như điên cho được? Fan của bọn họ trải rộng nửa đế quốc, kênh livestream cũng theo đà tăng vọt một lượng lớn followers.

Cuối cùng, có gần mười tỉ người tham gia bỏ phiếu, trong đó có 95% khán giả chọn đ ồng ý, dù là số người tham gia hay tỉ lệ đ ồng ý, đầu là những dữ liệu đáng kinh ngạc chưa bao giờ xuất hiện trong lịch sử sát hạch đầu bếp bốn sao của đế quốc, dù trong tương lai sau này, chắc chắn kỷ lục này cũng rất khó có thể phá vỡ.

Trong khi khán giả điên cu ồng bỏ phiếu, các giám khảo cũng để ý đến chi ều gió của dư luận, thấy bọn họ quan tâm tới chuyện Nguyễn Đường làm toàn những món mới, các giám khảo cũng nhả mồm thảo luận nhỏ.

"Yêu cầu của sát hạch đầu bếp năm sao là dùng hai trăm loại nguyên liệu nấu ăn, đ ồng thời có trên mười món mới, nhưng hôm nay xem xét cả bốn lần sát hạch..." Trên khuôn mặt già nua của Cát lão có vẻ phức tạp, "Biểu hiện của cậu ấy đã vượt xa tiêu chuẩn của sát hạch năm sao..."

Chỉ trong bốn vòng sát hạch liên tiếp này, Nguyễn Đường đã sử dụng ba mươi hai nguyên liệu nấu ăn, chế ra hai một món ăn khác nhau, bao gồm cả đ ồng ngọt tráng miệng, canh, món mặn, đồ chay, rau trộn các loại, hơn nữa hai một món ăn này đầu là món mới! Với năng lực như thế, đừng nói đến đầu bếp bốn sao, dù là vài đầu bếp năm sao cũng không làm được.

Cuối cùng Cố hội trưởng đánh nhịp câu chốt: "Cậu ấy thi cấp mấy, thì ta cho thông qua cấp đó, còn đánh giá đầu bếp năm sao, còn cần hơn nữa hội trưởng lão thông qua, sát hạch thì có thể miễn."

Nói thì nói vậy, mà hội trưởng lão chỉ có vẻ vẻn vẹn hai mươi người, trong đó có tám người đang ng ời đây, đ ồng thời cũng đã bị khả năng nấu ăn của Nguyễn Đường thuyết phục triệt để, nói cách khác, chỉ cần trong mười hai

người còn lại có hai người đồng ý, Nguyễn Đường sẽ trở thành đầu bếp năm sao.

Bọn họ nhìn nhau, thấy trên màn hình đưa ra kết quả cuối cùng, Cố hội trưởng đứng lên, trịnh trọng nói với người trẻ tuổi có tương lai xán lạn khó có thể đo lường này: "Chúc mừng cậu, Nguyễn Đường, tân đầu bếp bốn sao."



Thịt kho tàu



Tam tiên



Kho vầy nước



Canh sườn non củ cải



Sủi cảo tứ hỉ



Thạch xoài sữa hai lớp

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 27: Đăng đường nhập thất

Kết quả bỏ phiếu đã có, kì thi sát hạch bốn sao cũng đến đây là dừng. Dù khán giả vẫn chưa hết thèm, cũng không thể không rời khỏi phòng livestream.

Cố hội trưởng bước ra khỏi bàn giám khảo, cười híp mắt đi tới bên Nguyễn Đường, "Nguyễn Đường, chúc mừng cậu trở thành đầu bếp bốn sao."

Nguyễn Đường cảm ơn một câu, lại nghe ông nói: "Với tuổi của cậu mà có thành tựu như thế, có thể coi là tương lai không có tường ngăn. Người sư đệ của tôi... TềTrác, làm ra chuyện vô cùng có lỗi với cậu, tôi ở đây thay mặt hắn chân thành xin lỗi."

Ông nói xong khom lưng cúi người xuống, Nguyễn Đường vội vàng tránh né, đồng thời đưa tay ra đỡ lấy vai ông, bất đắc dĩ nói, "Cố hội trưởng, sai lầm của hắn không liên quan gì đến ông."

"Hành vi lần này của TềTrác thuộc diện mang hậu quả cực kỳ nghiêm trọng, sau quá trình kiểm tra, hiệp hội sẽ cách chức của hắn, không biết với phương thức xử lí như vậy thì cậu thấy sao?" Cố hội trưởng nhìn anh hơi gật đầu, mới yên lòng nói tiếp, "Còn một việc nữa..."

Nguyễn Đường nói: "Cái gì?"

"Nguyễn Đường, tôi trân trọng mời cậu vào hiệp hội đầu bếp, tiếp nhận vị trí phó hội trưởng của TềTrác, trước mắt cậu chính là người thích hợp nhất. E rằng hiệp hội đầu bếp bây giờ vẫn còn nhiều vấn đề, nhưng không thể nghi ngờ rằng, hiệp hội đầu bếp cần cậu, mà cậu cũng sẽ nhận được nhiều đãi ngộ hơn khi ở đó, nếu cậu vẫn muốn tiếp tục livestream, chúng tôi cũng đảm bảo sẽ không can dự vào." Cố hội trưởng nhìn anh, ánh mắt sáng quắc, hiển nhiên ông rất để ý đến câu trả lời của anh.

Dù là thế, Nguyễn Đường vẫn nhẹ nhàng lắc đầu.

"Thật sự rất xin lỗi. Tôi thích cuộc sống không có sự trói buộc hơn, nhưng sau này nếu hiệp hội đầu bếp có chuyện gì cần tôi hỗ trợ, tôi cũng rất vui lòng."

"Vậy thì cũng hết cách rồi." Thấy thái độ của anh kiên quyết, Cố hội trưởng cũng chỉ có thể bất đắc dĩ từ bỏ, chuyển sang một đề tài khác, "Từ khi cậu livestream tới nay đã làm ra không ít món mới, chẳng qua lúc đó cậu vẫn chưa là thành viên của hiệp hội đầu bếp, cũng không đăng ký, chúng tôi lại còn không liên lạc với cậu. Bây giờ cậu đã có chứng nhận tư cách, tiền thưởng sẽ được gửi vào số tài khoản của cậu sau khi kết toán xong."

Căn cứ theo quy định của hiệp hội đầu bếp, chỉ cần nghiên cứu ra cách chế biến mới cho nguyên liệu thì sẽ nhận được một khoản tiền thưởng không nhỏ, nếu nguyên liệu chính lại còn là nguyên liệu do viện khoa học mới công bố thì lại có thêm một khoản thưởng nữa. Hằng năm chính phủ cấp cho hiệp hội đầu bếp một số tiền không nhỏ, chính là để khích lệ bọn họ khai phá thêm nhiều đồ ăn. Từ khi Nguyễn Đường livestream đến nay, tất cả đều là món mới, trong đó số nguyên liệu hoàn nguyên cũng không ít, tiền thưởng tích được cực kỳ khả quan.

Mà ngoài ý muốn là, Nguyễn Đường lắc đầu từ chối thêm lần nữa, "Những món ăn đó cũng không phải do tôi sáng tạo, số tiền kia tôi không nên nhận mới phải."

"Không phải cậu sáng tạo?" Cố hội trưởng không ngờ lại là đáp án như vậy, vì thế ông lại hỏi: "Vậy người sáng tạo ra nó là ai?"

Nói thì nói thế, mà Cố hội trưởng vẫn khó mà tin nổi, nếu thật sự có một vị đầu bếp với khả năng trác tuyệt như vậy, sao nhiều năm qua đi chưa từng nghe nói đến?

Nguyễn Đường lắc đầu: "Không tìm được." Anh đang do dự có nên nói là có một vị cao nhân ẩn sĩ hoặc có một thực đơn thần bí gì đó để lấy cớ, thì Cố hội trưởng đã đánh nhịp nói: "Nếu đã vậy, tiền này cậu vẫn cần đi. Dù người đó có phải cậu hay không, mà trước đây chưa ai làm qua, cậu vẫn

được tính là người đầu tiên làm, người mang nó trở lại bình thường, thì tiền thưởng cứ vậy mà tính."

Cố hội trưởng nghĩ dù những món ăn này không phải do Nguyễn Đường sáng chế, nhưng cũng là do anh đem nó về với hiện thực, nếu không có anh, không biết bọn họ phải tìm thêm bao nhiêu năm nữa, đi biết bao nhiêu đường vòng, cho nên Cố hội trưởng cho là phần tiền thưởng này đưa đến đúng người. Còn khởi nguồn của thực đơn, nếu Nguyễn Đường không muốn nói, ông cũng sẽ không hỏi nữa.

Cố hội trưởng đã nói đến mức đó, Nguyễn Đường từ chối nữa sẽ chỉ khiến hai người lúng túng, mà số tiền kia chắc chắn Nguyễn Đường không thể an tâm giữ lại dùng, anh nhìn về phía Cố hội trưởng, nói: "Cảm ơn hội trưởng, số tiền kia tôi nhận. Nhưng có thể phiền ngài giúp tôi quyên góp nó được không?"

Mặc dù đã là thời đại tinh tế, mà vẫn tồn tại chênh lệch giàu nghèo như cũ, cùng với thiên tai không thể tránh khỏi, dùng số tiền vốn không thuộc về anh đi làm từ thiện, Nguyễn Đường thấy đây cũng là một cách khá ổn.

Anh nghiêm túc nói: "Làm phiền ngài."

"Thằng bé này..." Cố hội trưởng nhìn anh mấy lần, không nhịn được thở dài, trong lòng lại nhiều thêm mấy phần vừa ý, ông nói, "Hôm nay cậu làm lớn như thế, bây giờ quanh hiệp hội hẳn là có không ít ký giả, nếu cậu không muốn nhận phỏng vấn thì có thể đi bằng cửa hông của hiệp hội."

Không ngoài dự liệu của ông, trên mặt Nguyễn Đường lập tức hiện lên vẻ cảm kích, "Cảm ơn, làm phiền ngài."

Từ trước đến giờ anh không thích phiền phức, đặc biệt là còn mang trên người danh ảnh đế, không thì trước lúc sát hạch anh đã không chọn dùng góc nhìn thứ nhất để livestream.

Cố hội trưởng còn phải đi xử lý phần kết của công việc, cùng với lo chuyện của Tề Trác. Nguyễn Đường thông qua sát hạch, đó chính là đả

kích mang tính hủy diệt dành cho Tề Trắc, tránh trường hợp hấn phát điên tởn Thương đến Nguyễn Đường, nên ông đã gọi người giám sát hấn.

Ông gọi nhân viên đứng ở bên cạnh đến, chuẩn bị cho người mang Nguyễn Đường đi cửa hông, thì thấy con thứ hai nhà họ Hạ xuất hiện trước cửa, hấn vẫn mặc bộ quân phục kiên cường như trước, nhìn như núi cao đứng sừng sững ở đó, ánh mắt sắc như đao lại trở nên yếu mềm khi thấy Nguyễn Đường, "Tôi đưa cậu đi."

Nguyễn Đường chần chờ nói: "Vậy thì có phiền anh quá hay không?"

Cả ngày hôm nay, anh đã nhận được rất nhiều lần trợ giúp từ phía vị thiếu tướng này, khiến Nguyễn Đường cực kỳ ngượng, dẫu sao, bọn họ mới chỉ gặp nhau lần đầu, cũng không biết nhau.

Hạ Vân Sâm lắc đầu, "Không."

Sau đó hấn bước lên trước hai bước, nói với Cố hội trưởng: "Vậy hôm nay tôi xin phép đi trước."

Nguyễn Đường nhìn hấn một cái, chào tạm biệt với Cố hội trưởng, sau đó đi theo sau hấn, hơi hơi không tự nhiên mà xoa hai bên tai ửng đỏ.

Cố hội trưởng đứng im, trong đôi mắt màu xám đậm tỏ vẻ ngạc nhiên, sau đó không nhịn được cười khẽ: Người trẻ...

Đi ra từ cửa hông, quả nhiên chỗ này không có ai, chỉ có tiếng ồn ỉn truyền đến từ bên khu cửa chính.

"Chỉ đến đây thôi, hôm nay tôi làm phiền anh nhiều quá." Nguyễn Đường cúi nhẹ đầu với hấn một cái, vốn là không muốn làm phiền Hạ thiếu nữa, nhưng khi nghe thấy tiếng bước chân vang lên từ phía xa, anh lại chẳng nghĩ thêm được gì khác, nhanh chóng kéo Hạ Vân Sâm lên xe.

Khóe mắt Hạ Vân Sâm cong cong, thành thạo điểu khiển xe bay đi mất, làm mây phóng viên nghe tiếng mà đến vồ hụt.

"À thì... Lại làm phiền anh nữa rồi, hôm nay tôi thực sự cảm ơn sự hỗ trợ của anh." Nguyễn Đường hơi ngượng mà nói.

"Đừng khách sáo." Hạ Vân Sâm nhìn anh, nhin xuống kích động muốn cười, điểu khiển xe bay nhanh chóng rời khỏi hiệp hội, thấy không có ai bám theo mới nói, "Địa chỉ nhà cậu là bao nhiêu?"

Nguyễn Đường báo địa chỉ nhà cho hắn, sau đó nói tiếp: "Không thì anh cho tôi địa chỉ của anh đi, chút nữa tôi về làm đồ ăn rồi gửi qua."

Thực sự thì anh không biết nên làm thế nào mới biểu đạt được sự cảm kích của mình, nghĩ tới nghĩ lui, đành anh có thể lấy ra, chắc cũng chỉ có khả năng nấu nướng của mình.

"Không bằng mời tôi ăn cơm?" Tay đang trên bàn lái của Hạ Vân Sâm vuốt bụng một cái, bụng cũng rất hợp tình hình mà kêu ục ục, "Hôm nay tôi ở ngoài suốt, còn chưa kịp ăn gì cả."

Một người mặc quân phục, hàng hoàng trịnh trọng nói mình đang đói, Nguyễn Đường vốn có chút buồn cười, mà nhìn thấy gương mặt nghiêm túc kia, liền thu ý cười lại, nghĩ lại cả ngày hôm nay đối phương không ăn cơm là vì ai, trong lòng không khỏi có cảm giác áy náy.

Anh nhớ đến số dư trong tài khoản, có lòng mà vẫn cảm thấy không đủ lực, "Anh muốn đi ăn ở nhà hàng nào? Ngoại trừ nhà hàng Hoa Hồng là được, bây giờ tôi vẫn không có quá nhiều tiền..."

Hạ Vân Sâm cười mà như không cười nhìn anh, bình tĩnh nói: "Vậy tới nhà cậu đi, tôi cũng rất muốn thử tay nghề của đầu bếp bốn sao."

Nguyễn Đường nói: "...Được."

Tốc độ của xe bay cực nhanh, chưa đầy mười phút, xe đã dừng ở bệ đáp trước cửa nhà Nguyễn Đường.

Hai người xuống xe, Nguyễn Đường mở cửa, đèn phòng khách tự động sáng lên, anh quay đầu lại, mời Hạ Vân Sâm đi vào.

"Hạ thiếu tướng, anh ngồi đây chờ một lát, để tôi xem có gì có thể làm đồ ăn được không."

"Được."

Hạ Vân Sâm ngồi trên ghế salon, đưa mắt nhìn Nguyễn Đường vào bếp, sau đó mới quan sát ngôi nhà của Nguyễn Đường. Căn nhà không coi là quá lớn, hai phòng ngủ một phòng khách, chỉ có ít đồ nội thất cùng một vài món đồ trang trí, tuy sạch, mà một người ở cứ có cảm giác trống trải thế nào.

Nhà bếp không khép kín, hắn ngồi đây, thấy được Nguyễn Đường đang mở tủ kiểm tra nguyên liệu, ánh đèn giống như hắn tưởng tượng, dưới ánh đèn da cam, người Nguyễn Đường như được rải một lớp ánh sáng tựa mặt trăng.

"Trong nhà cũng không có quá nhiều đồ ăn, anh muốn ăn gì không? Tôi lên mạng mua." Nguyễn Đường ngẩng đầu lên, nhìn về phía hắn, bởi vì phải đôi mắt của Hạ Vân Sâm mà hơi sửng sốt chút.

Hạ Vân Sâm lấy lại tinh thần, mở miệng nói: "Món gì cũng được, tôi không kén ăn."

Nếu câu này để người khác nghe thấy, chắc là phải cười đến rụng răng, Hạ thiếu nhà họ Hạ không kén ăn? Một cơ sở đầu bếp của nhà hàng Hoa Hồng bị từ chối quá nhiều lần khóc luôn cho mà xem!

"Được." Nguyễn Đường không nghĩ nhiều, đồng ý, quay lại làm việc trong bếp.

Thịt ba chỉ hôm qua mua còn thừa một miếng lớn, có thể làm thịt kho tàu, còn ít khoai tây thì cho vào thịt luôn, thêm hai quả trứng chiên, dù sao cũng đã tối rồi, ăn quá nhiều không tốt cho sức khỏe.

Thừa dịp Nguyễn Đường bận trong bếp, Hạ Vân Sâm sờ quang não trên cổ tay, bàn hấn cho hấn mấy bộ kịch bản đầu đang ở trong quang não, không biết có nên đưa cho Nguyễn Đường không.

Trước mắt Nguyễn Đường dường như không có ý định công khai quá khứ, tuy trước đây trong cơn kích động hấn đã đi liên hệ với một đám người trong vòng, nhưng hôm nay gặp mặt, hấn cũng bình tĩnh lại. Đối với Nguyễn Đường mà nói, hấn chỉ là một người xa lạ, có hơn nữa thì cũng chỉ là một fan tặng mấy lần quà, nếu hấn tự tiện nhúng tay vào sinh hoạt của Nguyễn Đường, e rằng sẽ khiến đối phương thấy phản cảm.

Cứ cân nhắc mãi, rốt cục thì hấn vẫn quyết định từ từ đã, đợi đến khi mối quan hệ của hai người thân thiết hơn một chút, rồi hấn sẽ hỏi lại sau.

Không lâu lắm, mùi thịt kho bay ra từ trong phòng bếp, nghĩ đến cảm giác mỹ vị được trải nghiệm trong lúc sát hạch, cơ thể Hạ Vân Sâm không khỏi ng ẩng thẳng lên một chút.

Đợi thêm một hồi lâu, Nguyễn Đường bê một chiếc bát lớn tỏa mùi thơm lừng đi ra từ trong bếp, đặt bát xuống trước mặt hấn, đồng thời cũng đưa cho hấn một đôi đũa, "Nếm thử đi."

Nhìn ý cười trên mặt anh, Hạ Vân Sâm không nhịn được hỏi: "Nấu ăn làm cậu vui vẻ sao?"

Nguyễn Đường nhìn hấn, không hiểu sao lại hỏi một câu như vậy, nhưng vẫn hết sức khảng định nở nụ cười, "Tất nhiên."

Anh đi vào trong bếp, bưng một chiếc bát khác ít mì hơn ra, ng ẩng xuống đối diện với Hạ Vân Sâm.

"Mau ăn đi, không thì chút nữa sợi mì sẽ dính lại với nhau."

Hạ Vân Sâm gật đầu, gấp một đũa lớn cho vào miệng.

Mì là sợi mì lạnh được Nguyễn Đường chuẩn bị từ trước, khá dai, được canh nóng bao lấy, trong veo lại có độ dai vừa phải. Trong bát được tô

điểm bằng thịt kho tàu, chính là món Nguyễn Đường làm trong khi sát hạch, nước hàng đỏ nâu ôm lấy thịt béo ngậy, dường như vừa vào miệng đã tan, sau đó chạy dọc theo cổ họng xuống dạ dày, khiến người ăn có cảm giác thỏa mãn cực kỳ.

Mà khác với lúc sát hạch là, Nguyễn Đường cho khoai tây vào thịt kho tàu, khoai tây được hầm nát ngấm đầy nước tương, còn ngon hơn mấy lần thịt. Hắn nhai một miếng khoai tây, ăn không biết trời đâu đất đâu, sau mới phát hiện dưới đáy bát còn có một quả trứng chiên, lòng đỏ chưa chín kỹ, vừa đâm dũa vào là lòng đỏ chảy tràn ra, Hạ Vân Sâm vội hàng hút, hương vị thơm nồng ngào ngạt lập tức bao lấy đầu lưỡi, đảo quanh cổ họng một vòng rồi nuốt xuống bụng.

So với tình trạng ăn được nhưng không nuốt được khi xem livestream, cảm giác chân thực thế này quả là làm người ta cảm động.

Hắn lau miệng, còn miếng canh cuối cùng cũng húp nốt, xong xuôi mới hài lòng buông dũa, "Cảm ơn vì bữa ăn, thật sự rất ngon."

"Anh thích là được rồi." Nguyễn Đường nhìn đồng hồ, phát hiện đã gần mười một giờ đêm.

"Mười một giờ rồi, anh có về nhà không?"

Hạ Vân Sâm đứng lên, lắc đầu nói: "Không, tôi về quân bộ."

Cả ngày hôm nay hắn ở ngoài, bây giờ phải về để xử lý một đồng việc còn đang tồn đọng.

Nghe thế, Nguyễn Đường càng cảm thấy ngại hơn, nếu không phải vì giúp anh, Hạ thiếu cũng chẳng cần phải quay lại quân bộ giữa lúc nửa đêm thế này.

Hạ Vân Sâm lấy áo khoác quân phục từ trên giá để áo xuống, mặc vào, Nguyễn Đường đi theo phía sau hắn, tiễn hắn đi. Ánh đèn vàng ấm áp làm người lưu luyến, hắn cúi đầu nhìn Nguyễn Đường thấp hơn mình nửa cái

đầu, cuối cùng vẫn nhìn được không đưa tay lên xoa mái đầu nhìn có vẻ
mền mại kia.

"Tôi đi đây, ngủ ngon."

Mì thịt kho tàu

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 28: Món ăn giản dị

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Bởi hôm nay bận cả ngày, lại còn ngủ muộn, Nguyễn Đường vừa ngủ là ngủ thẳng đến gần một giờ chiều, sau khi rời giường người vẫn cứ mơ màng, mãi đến khi đi tắm qua một lần mới tỉnh táo được.

Anh mở quang não ra, lên khu mua sắm mua nguyên liệu nấu ăn để livestream như thường lệ, bây giờ đã một giờ chiều, nếu như làm món nào phức tạp quá, chỉ sợ đến ba, bốn giờ mới được ăn cơm. Cho nên anh quyết định làm món đơn giản để ăn trưa, thịt xào nhà nông thơm ngon cay cay cùng với cơm chiên Dương Châu dinh dưỡng đầy đủ, canh thì làm canh trứng cà chua là ổn.

Ngoại trừ ớt chỉ thiên, ớt cựa gà, thịt ba chỉ, tôm cùng các loại nguyên liệu khác ra, Nguyễn Đường còn mua thêm hoa quả cùng mười cân đậu tương, định tự làm đậu phụ.

Chờ nguyên liệu đến hết, Nguyễn Đường lại mở kênh livestream như thường lệ.

Vừa vào livestream, Nguyễn Đường bị một đồng quà tặng đập cho choáng váng đầu óc.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Chúc mừng streamer trở thành đầu bếp bốn sao! Tặng Hoa Thủy Tinh!]

[Ôm cây ôm không nổi: Chúc mừng streamer! Tặng một đóa Hoa Thủy Tinh, thể hiện tình yêu như sóng biển cuộn nổi lên không dứt!]

[Vân tុ vũ nguyệt: Chúc mừng streamer! Piu~~~ Bùm! Một đóa Hoa Thủy Tinh tặng người phía sau màn hình!]

[Mật Hạ: Chúc mừng streamer!]

Hầu hết khu bình luận đầu là những lời chúc mừng anh thuận lợi vượt qua sát hạch, Nguyễn Đường mỉm cười nói cảm ơn: "Cảm ơn tất cả mọi người."

Đồng thời, theo kênh livestream được đẩy đến trang đầu tiên, khán giả tăng vọt như bom nổ. Đầu bếp bốn sao của đế quốc khá ít, hầu hết những đầu bếp khác đều chọn chuyên tâm nghiên cứu hoặc kinh doanh nhà hàng, chẳng ai chọn làm streamer, người làm thế chỉ có mình Nguyễn Đường, vừa có danh hiệu đầu bếp bốn sao, vừa có sự ảnh hưởng của bài thi sát hạch hôm qua, lượng người tràn vào kênh livestream phải nói là vô số kể.

Đợi đến quà tặng dần thoáng đi, Nguyễn Đường mới có thể thấy được bộ đếm dưới màn hình, hơn hai trăm triệu người, chín con số xếp thành một hàng dài.

Vì để thu gọn tầm nhìn, Nguyễn Đường không thể không hạn chế cấp bậc khán giả comment lên mức cao nhất, rồi mới khó khăn thấy được mọi người đang bình luận gì.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ mang đến cho mọi người món thịt xào nhà nông, cơm chiên Dương Châu cùng với canh trứng cà chua." Nguyễn Đường giới thiệu mình như thường lệ rồi bắt đầu nấu ăn.

Đầu tiên anh nấu một nồi cơm tẻ, để chút nữa dùng làm cơm chiên, sau đó rửa sạch ớt chỉ thiên cùng ớt cựa gà, cắt thành miếng chéo nhau, tỏi, hành, gừng đều được băm nhỏ để sang một bên.

"Bởi vì đột nhiên nghĩ ra muốn làm cơm chiên, nên bây giờ mới nấu cơm, nếu mọi người ở nhà thì tốt nhất nên dùng cơm để qua đêm nhé."

Anh ngắt đầu giải thích một câu, sau đó cho thịt ba chỉ vào nồi chần qua hai lần, đợi thịt chuyển sang màu trắng mới vớt ra. Dùng dao phay cắt thịt ba chỉ thành lát, bỏ vào chảo dầu chiên sơ.

Miếng thịt bị chiên cho ra mỡ rất nhanh, viền ngoài ánh lên màu vàng đậm, phần thịt mỡ cũng hơi hơi trong, Nguyễn Đường bỏ thịt ra đĩa rồi

dùng luôn phần mỡ lợn vừa chiên ra để xào ớt, ớt chỉ thiên, ớt cựa gà, tỏi cùng gừng băm được cho vào chảo phi, mùi cay hăng mũi xộc lên, tỏa khắp phòng livestream.

[Lucky: Thơm quá, nước miếng không khống chế được rót hết r ồi...]

[Đi làm lén lút coi livestream: Sao hôm nay streamer live trễ thế? Tôi sắp hóa đá vì đợi chờ r ồi! Không có livestream để coi, dịch dinh dưỡng cũng không uống nổi QAQ]

[Ph ần Hoa: Phải! Cứ tưởng streamer bị hiệp hội đầu bếp bốc đi mất, không livestream được nữa!]

"Xin lỗi, hôm nay tôi ngủ quên, làm mọi người đợi lâu r ồi." Nguyễn Đường ngưng ngừng nói, "Để b ữa thường, hôm nay sẽ có thêm vài tiêu chuẩn nhận thưởng nữa."

Khu bình luận vui mừng hò reo, đối với những khán giả này mà nói, không có gì khiến người hạnh phúc bằng chuyện nhận thưởng từ kênh livestream của Nguyễn Đường, đồ ăn tươi ngon, chỉ có ăn vào bụng mới là làm tròn chức trách.

Nguyễn Đường bỏ thịt vào chảo thêm lần nữa, cho nước tương, một lượng muối vừa phải và gia vị, không lâu lắm, một đĩa thịt xào nhà nông đã hoàn thành.

"Thịt xào đã xong r ồi, mọi người có thể thử."

[H ầu hạ: Ồ? Xong r ồi á? Hình như hơi bị đơn giản quá...]

[Tam mao: Đầu bếp bốn sao livestream, lấy cái thứ như này để lừa bọn tôi?]

[Ôm cây ôm không nổi: Đầu bếp bốn sao thì như nào? Đầu bếp năm sao còn làm cà hấp kia kìa! Chọc ngoáy cái gì! Ăn xong r ồi hãy ra đây nói chuyện!]

[Mèo Cheshire: Xem ra có người quên mất bài học mà đưa chuột trộn dạy cho (͡ _ ͡) ͜]

[Phong hoa tuyết nguyệt: Quác quác, cay quá! Nhưng mà ngon! Không dừng nổi!]

[Trong suốt lớp lãnh: Ăn ngon thật đó mấy mẹ!]

Tuy nguyên liệu và cách làm đều rất đơn giản, mà chính bởi cái gọi là đơn giản đó đã tạo nên món thịt xào với hương vị nguyên thủy nhất. Thịt ba chỉ béo ngậy hòa lẫn với ớt xanh đỏ, nhìn thôi là đã khiến người ta có cảm giác thèm ăn. Hương cay nồng đậm, người ăn đã miệng, cơ hồ là không dừng nổi miệng.

Đồ ăn có vị nồng ăn cùng cơm, vậy thì dùng loại có vị thanh đậm như cơm chiên Dương Châu là quá hợp lý.

Cơm trong nồi cơm điện đã chín, bởi phải làm cơm chiên, nên Nguyễn Đường cho hơi ít nước, cơm phải hơi khô thì chiên mới ngon. Bước đầu tiên, anh lấy cơm để ra ngoài chờ nguội, sau đó bóc vỏ tôm tươi, bỏ đầu, tách chỉ, rửa sạch bằng nước, thêm nước hành gừng và muối để ướp qua đôi chút.

Kỳ thực dùng rượu gia vị để khử tanh tốt hơn rất nhiều, cơ mà người tương lai vẫn chưa có kỹ thuật ủ rượu, đừng nói đến rượu gia vị, bia còn không có.

Anh tính sau khi livestream xong thì sẽ liên lạc với Hạ viện trưởng, bàn bạc về chuyện ủ rượu, tuy nước hành gừng cũng có tác dụng khử tanh, nhưng ở phương diện tạo hương vị cho món ăn thì kém hơn một chút, ví dụ như muốn làm những món như tôm say rượu hay cá lát sốt rượu thì cũng không có cách để làm.

Ngoài ra còn có những thứ như đậu phụ, miến khoai lang, xúc xích, thịt nguội, thịt muối, cùng với dứa bào, tương đậu nành, tương ớt, tương mè, lúc làm bánh bao và bánh ngọt còn phải dùng đến men... Âm thực tương lai

phát triển khá chậm, cũng không có khái niệm chế biến, rất nhiều thứ anh cần mà không có.

Kỳ thực Nguyễn Đường vẫn chưa hài lòng với những món ăn mình làm ra, dưới cái nhìn của anh, những món ăn này chỉ được dừng ở mức độ ăn được, kiếm đại một người Trung Quốc nào đó, cũng sẽ không có bao nhiêu phản ứng, thậm chí còn chê là đồ ăn như đồ sản xuất dây chuyền, mà người tương lai thì đâu có trải nghiệm được ẩm thực Trung Quốc đa dạng và phong phú thế nào, hơn nữa cũng chưa thử nguyên liệu tự nhiên, tất cả mới đang chỉ ở điểm bắt đầu, cho nên ai ai cũng sẽ kinh ngạc như gặp "người trời".

Tiếc là, không bột đở gột nên hồ, dưới tình huống thiếu quá nhiều nguyên liệu nấu ăn cùng gia vị, Nguyễn Đường làm ra được những món này đã là cực hạn.

Nguyễn Đường lắc nhẹ đầu, gạt bỏ những suy nghĩ lung tung, tiếp tục động tác còn dang dở.

Đậu hà lan phải luộc qua trước, tiếp theo đánh tan trứng, thêm muối rồi đánh tiếp, xong xuôi thì đổ vào chảo đảo cho chín một nửa. Nguyễn Đường cần tô lên, đổ sốt tôm vừa sơ chế vào, thêm ít gừng băm, muối đường vào chung là đã hoàn thành phần chuẩn bị.

Tuy vẫn chưa làm xong, mà những khán giả nóng nảy đã không nhịn nổi.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Bây giờ cũng ngon lắm rồi á, béo béo thơm thơm, cảm giác ăn càng nóng càng ngon [gãi đầu.jpg]]

Đổ đồ ăn ra đĩa, Nguyễn Đường cho sốt cơm đã để lạnh kia vào chảo, đợi đến khi cơm tẻ được chiên rồi ra thì mới cho đậu hà lan, trứng, tôm bóc vỏ cùng cà rốt vào, thêm muối, tiêu cùng hành thái, đảo nhanh mấy lần là đã hoàn thành món ăn.

Cơm chiên căng tròn đầy đặn nằm lọt trong đĩa sứ trắng, trứng gà vàng ruộm, tôm lớn phối cùng màu xanh của đậu hà lan, màu cam của cà rốt,

hòa quyện với nhau rực rỡ sắc màu, thơm nức mũi, dù chỉ là cơm tẻ, mà lại có hương vị như món mặn.

[Chim gáy thán thốt tung cánh hót: Cơm thơm, mềm! Ngon!]

[Ôm cây ôm không nổi: Hóa ra cơm tẻ cũng có thể ngon được đến mức này, QAQ thật sự rất hi vọng hôm nay dành được một slot trúng thưởng...]

[Học nấu ăn cùng streamer: Cái này khá đơn giản, để tôi thử làm ở nhà xem sao.]

"Món canh tiếp theo cũng đơn giản, mọi người có thể học để làm." Địa vị của canh trứng cà chua ở kiếp trước chính là thể loại tay cùi bắp cũng làm được, căn bản chẳng có bao nhiêu khó khăn, cho nên Nguyễn Đường rất hi vọng người tương lai có thể học đôi chút, sớm ngày thoát khỏi cảnh phải uống dịch dinh dưỡng.

Băm nhỏ cà chua đã được lột vỏ, cho vào nồi có sẵn dầu, dùng lửa nhỏ để đun cho đến khi ra nước. Nguyễn Đường kiên nhẫn chờ, thấy nước cà chua đỏ đã phủ kín đáy nồi, mà thịt cà chua đã mềm hết sức, lúc đó mới cho muối và chút xíu đường, tiếp tục đảo hai lần rồi mới đổ một bát nước lớn.

Trong lúc đợi nước sôi, Nguyễn Đường pha loãng một chút tinh bột, chờ nước sôi thì đổ vào nồi, nước trong nồi ngừng sôi tạnh ba giây rồi lại nổi bong bóng. Lúc ấy Nguyễn Đường mới lấy chỗ trứng gà đã đánh ra khuấy từ từ, sau đó đổ theo hình vòng tròn. Đợi đến khi nồi sôi lần hai là món canh trứng cà chua ngon tuyệt cú mèo đã hoàn thành.

Ngày nắng gắt, uống một chén canh có vị chua chua ngọt ngọt có thể đánh thức sự thèm ăn của con người.

[Chim yến nhỏ bay bay: Tui thích cái món canh này! Chua chua ngọt ngọt, ngon cực!]

[Violet trắng: Chỉ với mùi mấy tìên thông dụng mà làm ra được món ngon như vậy, tôi cảm thấy trước đây ném tìên cho nhà hàng Hoa Hồng là

ném tiền cho chó gặm...]

[Là Cửu gia không phải A Cửu: Yếu ớt hỏi một câu, streamer không định mở nhà hàng ạ?]

"Tạm thời vẫn không có ý định mở nhà hàng..." Quả thực Nguyễn Đường chưa bao giờ tưởng tượng được cái ngày mà mình phải đứng suốt trong bếp, "Nhưng mà sau này nếu có thời gian, tôi sẽ cân nhắc đến chuyện nhận học trò."

Vừa nghe thế, phòng livestream đã ầm lên.

[Ôm cây ôm không nổi: Nhìn tui nhìn tui! Fan lão thành đáng tin! Có bằng đại học, biết làm nũng, có skill ủ giường!]

[Kí ức tuyết của trắng: Sư phụ! Đồ đệ mới bấm ngón tay tính toán, con chính là đồ đệ tương lai của sư phụ!]

Những khán giả này làm nũng lăn lộn, dùng bất cứ thủ đoạn nào có thể dùng, Nguyễn Đường không nhịn được thấy buồn cười. Những chuyện này, chờ cơ thể anh khỏe lại rồi nói.

Anh lấy một chiếc hộp bảo quản hình vuông ra. Cho cơm chiên Dương Châu vào nửa hộp bên trái, nửa bên phải thì là thịt xào, sau đó lấy một chiếc hộp bảo quản tròn để đựng canh trứng cà chua, vậy là một hộp cơm suất một người đơn giản đã hoàn thành.

"Tiếp sau sẽ là phần rút thưởng, hôm nay chúng ta sẽ chọn ra mười khán giả may mắn, tặng một phần đồ ăn như vậy." Nguyễn Đường giơ hộp bảo quản trên tay mình lên cho mọi người nhìn và nói.

[Trắng tím huyênhào: AAAAA! Cầu trúng thưởng!]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Oa! Đồ ăn hôm nay chính là tổ hợp cơm canh ư? Quá hạnh phúc! Tui còn tưởng chỉ được ăn một món thôi đó, quả thực không ngờ tới! Quỳ cầu trúng thưởng A A A A A (ToT)~~]

[Ôm cây ôm không nổi: QwQ quỳ cầu trúng thưởng 1]

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: Quỳ cầu trúng thưởng 2]

"Chúc mừng "Ôm cây ôm không nổi", "Thất mạch cứu nhiễm", "Mộc hữu", "Bay qua tầng trời thấp"... Mười khán giả may mắn, chuyển phát sẽ được gửi đi sau đây, mọi người chú ý kiểm tra và nhận." Sau khi tuyên bố danh sách mười người trúng thưởng, Nguyễn Đường phải đóng kênh livestream, "Hôm nay livestream đến đây thôi, hẹn mọi người vào buổi tối."

Sau khi out khỏi hệ thống livestream, Nguyễn Đường để Tiểu Bạch đóng gói thức ăn, chuyển phát cho những khán giả trúng thưởng, còn mình thì làm riêng hai phần, chuẩn bị gửi cho Hạ thiếu và Hạ viện trưởng.

Hình như Hạ thiếu khá thích trứng lòng đào hôm trước, Nguyễn Đường nghĩ một chốc, bèn rán một quả trứng lòng đào đặt lên trên phần cơm chiên.

Thức đêm tăng ca rất khổ, cần phải bồi bổ thêm.

Tác giả có lời muốn nói:

Lý sĩ quan: (ToT)~~ Đồn đến rồi! Giây phút khổ cực đã qua!

Hạ Vân Sâm: Ha ha ^_^



Hạ Vân Sâm Ha ha _

Thịt xào nhà nông



Cơm chiên Dương Châu

Cơm chiên Dương Châu



Cơm chiên Dương Châu

Canh trứng cà chua

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 29: Đột nhiên rút ngựa

Hệ thống livestream cực kì chú ý đến chuyện bảo mật thông tin cá nhân, streamer không biết địa chỉ của khán giả, vẫn có thể gửi đồ cho bên giao hàng rồi bên giao hàng sẽ chuyển cho khán giả thông qua dữ liệu khán giả đã đăng kí trên web stream, như vậy là có thể đảm bảo được thông tin một cách lớn nhất, việc này cũng rất tiện cho streamer.

Chỉ có Hạ thiếu cùng Hạ viện trưởng là phải giao hai đơn tách biệt, Nguyễn Đường viết địa chỉ của hai đơn, một đến viện khoa học, một đến quân bộ.

Đến thế giới này gần một tháng, Nguyễn Đường cũng biết được một số kiến thức thường thức cùng danh nhân để quốc thông qua tinh võng, tất nhiên hai anh em nhà họ Hạ cũng nằm trong số này, từ khóa được gắn với họ chính là "thiên tài" "cùng làm việc", mà chính vì những lí do ấy, bọn họ đều cùng cung cấp địa chỉ là nơi công tác của bản thân.

Sau khi gửi hết các phần chuyển phát đi rồi Nguyễn Đường liền ngồi xuống, bắt đầu ăn phần cơm của mình. Một món thịt xào cay nồng đậm vị, một món cơm chiên nước lòng người thưởng thức, tiếp sau uống một ngụm canh trứng chua chua ngọt ngọt, dù chỉ là những món đơn giản, nhưng lại mang cho anh cảm giác thỏa mãn trong lòng. Đợi đến khi anh ăn no rồi thông báo của quang não vang lên liên tục.

Nguyễn Đường nhìn số hiện lên trên quang não, là số của nhân viên chăm sóc khách hàng thuộc hệ thống livestream, lúc trước số này chuyển lời của hiệp hội đầu bếp cho anh, anh cũng đã lưu số người ta vào danh bạ và kèm ghi chú, chỉ là không ngờ, mới được có vài ngày anh lại nhận được cuộc gọi.

Anh có hơi bất đắc dĩ mà bấm nghe, im lặng đợi bên kia nói hết, anh không nhận được xoa trán.

"Xin lỗi, hiện tại tôi không định nhận phỏng vấn."

Hôm qua anh vượt cấp liên tục trong một ngày, một lần lên thẳng bốn sao, có thể nói là trước không người sau cũng không người, chắc chắn là một tin tức lớn làm náo động đế quốc, báo nào cũng nhìn chăm chăm để nuốt được cái tin mang tằm cở bom nguyên tử này.

Chỉ tiếc, hôm qua muốn phỏng vấn Nguyễn Đường thì anh lại chạy, những phóng viên muốn phỏng vấn Nguyễn Đường thì lại không có số liên lạc, chỉ có thể liên hệ với bên hệ thống livestream. Nhưng khi ấy cũng đã gần nửa đêm, tổng đài chăm sóc khách hàng đã nghỉ, bọn họ chỉ có thể chờ và chờ.

Bây giờ thấy Nguyễn Đường vừa kết thúc livestream, bọn họ liền tóm lấy chút ít thời gian này gọi hỏi.

Bên hệ thống vừa mới cúp máy của một phóng viên ngỡ ý muốn phỏng vấn Nguyễn Đường xong thì lại có một đồng cuộc gọi đến, toàn bộ nhân viên của phòng chăm sóc khách hàng đều ra trận, vừa nghe vừa ghi chép, còn một bên thì chuyển tin đến cho Nguyễn Đường.

Sau cùng thì Nguyễn Đường cũng không chịu nổi, đành phải bất đắc dĩ nói: "Được rồi, được rồi, rất xin lỗi, hiện tại tôi không có ý định tham gia bất cứ hoạt động gì, không muốn làm người đại diện cho bất cứ một nhãn hàng nào, không muốn nhận phỏng vấn, không có ý định theo nghề đầu bếp, cũng hoàn toàn không muốn tham dự hội nhóm nào cả... Nói chung, nếu lại có người gọi đến, mong mọi người giúp tôi từ chối."

Người liên hệ với anh không chỉ có phóng viên, còn có đủ loại công ty quảng cáo, công ty giải trí, còn có nhà hàng cấp sao mời mọc, nhưng mà anh hoàn toàn không có hứng thú.

Bây giờ anh vẫn chưa chuẩn bị tốt để làm nổi bật hình ảnh bản thân, càng không cần phải nói đến chuyện anh không biết một chút gì về quá khứ của nguyên chủ, anh không thu được bất cứ một mảnh kí ức nào như trong tiểu thuyết nói, cho nên nếu không cần thiết, tất nhiên là anh không muốn xuất hiện trước công chúng rồi.

Sau khi nói xong, cuối cùng thì quang não cũng im lặng như lúc ban đầu, Nguyễn Đường thở phào nhẹ nhõm, vui mình vào trong sô pha, nhìn Tiểu Bạch dọn dẹp nhà bếp, xong xuôi mới từ từ nghĩ, e rằng anh phải dùng thân phận streamer để đăng kí một acc weibo mới, như vậy thì sau này có chuyện gì cũng không cần nhờ bên hệ thống livestream truyền đạt.

Lúc nguyên chủ nổi tiếng nhất chính là lúc làm ảnh đế, đương nhiên là có tài khoản weibo của riêng mình, trước đây công ty chủ quản sẽ hỗ trợ quản lý, dù anh đã hôn mê năm năm, nhưng vẫn còn mấy triệu fan, tuy nhiên hầu hết chỗ đó là fan "cương thi".

Dù thế, tránh trường hợp lướt weibo trượt tay bấm like, Nguyễn Đường chỉ log vào acc đó duy nhất một lần, sau đó không mở weibo ra nữa, mãi đến bây giờ, anh mới lôi mạng xã hội này ra xem.

Đương nhiên, anh sẽ không dùng acc cũ của nguyên chủ, cũng may một người có thể đăng kí thêm một tài khoản nữa trên weibo, bởi vậy anh bèn dùng thân phận "Streamer âm thực Nguyễn Đường" để tạo một tài khoản mới, đồng thời cũng đệ trình yêu cầu chứng nhận thân phận.

Hiệu suất xét duyệt của weibo cực cao, chưa đầy năm phút, acc mới của Nguyễn Đường có thêm một dấu V vàng chói lấp lánh, ngoài danh hiệu streamer âm thực còn có thêm một danh hiệu khác là đầu bếp bốn sao.

Anh suy nghĩ đôi chút, gõ mấy lời: "Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường của hệ thống livestream Tấn Giang." Sau đó bấm đăng.

Làm xong cái này anh liền đóng quang não, chuẩn bị đi ngâm đậu tương. Những món làm từ đậu là những món mà Nguyễn Đường cực thích, trong đó đậu phụ là món mà anh tâm đắc nhất, anh cho hai cân đậu tương vào thùng gỗ, để đến ngày mai là làm được mấy cân đậu phụ.

Nhưng nghĩ đến đậu phụ, anh lại nghĩ đến những món bán thành phẩm, có vài thứ mà làm thủ công thì hơi khó, hơn nữa anh cũng đã được chiêm ngưỡng hiệu suất của viện khoa học, chỉ cần vạch sơ qua phương hướng cùng cách làm, chắc là họ sẽ cho ra thành phẩm rất nhanh.

Nghĩ thế, Nguyễn Đường định gọi luôn cho Hạ viện trưởng, chỉ là chưa kéo đến tên của Hạ viện trưởng, Hạ Vân Dật đã gọi đến.

"Nguyễn bếp trưởng, sao vậy, có phải nhận được quá nhiều lời mời không?" Giọng nói mang theo ý cười của Hạ Vân Dật vang lên.

Nguyễn Đường không nhịn được cười khở: "Ngài đừng giễu tôi, nhưng mà tôi cũng định gọi cho ngài đây."

Hạ Vân Dật: "Ồ? Tìm tôi có việc gì sao?"

Nguyễn Đường nói luôn về chuyện ủ rượu và các sản phẩm cần chế biến một lượt, Hạ Vân Dật nghe xong sáng cả đôi mắt, "Đã là nguyên liệu nấu ăn rồi còn chế biến thêm? Quả nhiên, hợp tác với cậu là một quyết định đúng đắn. Nhưng mà những phương pháp chế biến đó, cậu biết cả chứ?"

Trước tiên không kể đến đồ gia vị, chỉ những món như sản phẩm bán thành phẩm hoặc đồ đông lạnh là đã thấy được khả năng truyền bá đồ ăn thiên nhiên tuyệt vời của nó, hẳn không kịp đợi Nguyễn Đường nói hết đã muốn đi thử một lượt những thứ vừa nghe.

"Tôi cũng chỉ biết sơ qua nguyên lý, còn phương pháp chế biến cụ thể ta phải thực nghiệm mới tìm ra được."

"Không thành vấn đề" Hiếm lắm Hạ Vân Dật với cười sảng khoái như vậy, trong giọng nói nồng đậm sự tự tin, "Chúng tôi chỉ thiếu phương hướng, chỉ cần biết hướng nào có tính khả thi, thì quá trình làm việc nhỏ như con thỏ.

Nhưng nếu Nguyễn Đường còn biết cả cách chế biến, đương nhiên là hẳn sẽ không bỏ qua nhân tố lao động này, lập tức mời nói: "Nhưng mà nói suông thì cũng hơi khó, vẫn hơi đơn giản chút, để tiện thì tôi có thể mời cậu đến viện khoa học một chuyến được không?"

"Chuyện này... Vậy cũng được..." Nguyễn Đường hơi chần chừ, cuối cùng vẫn đồng ý.

"Quả thật rất cảm ơn cậu, Nguyễn tiên sinh." Ý cười bên môi Hạ Vân Dật sâu càng thêm sâu, sau đó mới nói đến mục đích chính của hắn khi gọi điện, bàn đến chuyện công tác thì giọng hắn nghiêm túc không ít, "Kỳ thực tôi gọi cho cậu cũng là về chuyện mấy thứ đồ gia vị. Lúc trước thấy cậu livestream có sử dụng tương ngọt, lúc sát hạch chế tạo mayonnaise, những thứ đó đều là những gia vị đặc biệt, viện khoa học hi vọng có thể mua độc quyền cùng với quyền sử dụng, bán tại khu mua sẵn, đương nhiên những sản phẩm sau khi bán ra sẽ có hoa hồng cho cậu, cậu đồng ý bán kỹ thuật này chứ?"

"Đương nhiên là được." Nguyễn Đường gật đầu, nhưng giống như lúc anh từ chối ti tiền của hiệp hội đầu bếp, tương ngọt và mayonnaise không phải do cá nhân anh sáng chế, tuy rằng trong tinh tế có mình anh biết, nhưng anh không thể nuốt trọn công lao một cách trắng trợn, cũng như dựa vào thứ đó để làm giàu cho bản thân, tiếp sau anh bổ sung thêm: "Về phần ti tiền mua độc quyền và hoa hồng sau bán, hi vọng ngài có thể thay tôi quyên tặng cho sự nghiệp công ích."

Hạ Vân Dật hơi run, "Cậu chắc chắn chứ?"

Nguyễn Đường không thể không mang những chuyện lúc trước nói với Cố hội trưởng ra nói lại một lần, Hạ Vân Dật im lặng nghe xong rồi nói: "Vậy Nguyễn Đường, cậu giải thích sao về những kiến thức cậu có về cách làm của các nguyên liệu cổ xưa cùng một cơ sở dụng cụ làm bếp?"

Khi nghe thấy câu hỏi này, Nguyễn Đường cũng đã chuẩn bị kỹ càng, đương nhiên anh không thể giải thích về nguồn gốc của các nguyên liệu, mà thân là người duy nhất trong tinh tế hiểu được tinh hoa ẩm thực, anh cũng không đủ tự tin để giải thích.

Anh thở nhẹ một hơi, "Sau này nếu muốn phát triển thêm một loại đồ làm bếp hoặc một loại gia vị, tôi sẽ liên hệ với viện khoa học đầu tiên, để viện thay mặt công bố. Còn vì sao tôi biết, tôi nghĩ để nó là bí mật thì thích hợp hơn, chắc là viện khoa học sẽ giúp tôi giữ kín bí mật này chứ?"

Chức trách của viện khoa học là nghiên cứu và hoàn nguyên những nguyên liệu nấu ăn từ thời cổ đại, tái hiện lại tinh hoa nền ẩm thực, bởi

vậy để viện khoa học công bố là thích hợp nhất, anh cũng tránh được nhieu điều phiền phức.

"Đương nhiên, chúng tôi lại chiếm lợi lớn rồi." Hạ Vân Dật nở nụ cười, sau đó nói nhỏ, "Vậy tôi cũng nói cho cậu một bí mật để trao đổi."

Chỉ có một bên biết được bí mật của người kia tuyệt đối không phải chuyện khiến người khác an tâm, Hạ Vân Dật nói thế, làm cảm giác trong lòng Nguyễn Đường nhẹ đi phần nào, sau cũng không nén nổi sự tò mò hỏi, "Bí mật gì?"

Hạ Vân Dật nói: "Hôm qua cậu em trai ngốc của tôi gặp cậu rồi đúng không?"

Nguyễn Đường do dự một tiếng, nghĩ xem có phải là hắn còn một người em khác hay không, dù sao hôm qua biểu hiện của Hạ Vân Sâm rất đáng tin cậy, hoàn toàn không dính dáng gì đến chữ "ngốc".

Nhưng Hạ Vân Dật nói cũng rất nhanh: "Tôi đoán chắc nó cũng không nói với cậu là nó còn một thân phận khác."

"Kỳ thực nó là fan của cậu." Hạ Vân Dật dừng một chút rồi bật mí: "ID của nó là 'Hạ'."

Nguyễn Đường: "...???"

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 30: Gà chảy nước miếng cùng mộc nhĩ xào thịt

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Kết thúc cuộc trò chuyện với Hạ Vân Dật, Nguyễn Đường vẫn còn ngờ ngác. Không ngờ Hạ thiếu tướng nghiêm túc kia lại là fan của mình? Hơn nữa còn là vị quản lý kênh thổ hào có độ t ần cực lớn. Nhưng thế thì càng hiểu vì sao hôm qua đối phương lại có hành vi nhiệt tình quá mức như vậy.

Nghĩ đến chuyện Hạ thiếu tướng dùng vẻ ngoài lạnh lùng để che giấu trái tim của một kẻ tham ăn, khéo môi Nguyễn Đường cong cong... Đây chẳng phải là tương phản mạnh hay sao?

Hình như hơi bị đáng yêu.

Đánh một giấc ngủ trưa no nê, chiều muộn Nguyễn Đường mới dậy chuẩn bị nguyên liệu để livestream làm cơm.

Có thể mấy hôm nay đồ ăn đầu tiên về vị ngọt, nên anh quyết định làm một món gì đó nặng vị ăn cho đã miệng.

Suy tính trong đầu chốc lát, Nguyễn Đường quyết định làm gà chảy nước miếng và mộc nhĩ xào thịt. Gà chảy nước miếng cay mười trên mười, ăn cực sảng khoái, mộc nhĩ xào thịt lại có vị thanh đạm, nhưng cũng rất ngon, để giải cay, chăm sóc một chút đến những khán giả không ăn cay được.

Sau khi quyết định thực đơn xong, Nguyễn Đường đăng nhập vào khu mua sắm, chuẩn bị mua nguyên liệu cho bữa tối. Đạo qua mới biết khu mua sắm đã treo tương ngọt và mayonnaise lên bán, coi như là lần hai Nguyễn Đường được chứng kiến hiệu suất đáng kinh ngạc của viện khoa học, nghĩ cũng không cần nghĩ ngày mai qua thăm viện khoa học, nhân viên ở đó sẽ cho anh thấy sự bất ngờ và vui mừng thế nào.

Cần nhắc đến con số khán giả khổng lồ, mỗi lần Nguyễn Đường mua nguyên liệu, anh đều mua dư ra thêm chút. Nhờ những khán giả ấy, số sư

trong tài khoản anh đã vượt qua sáu con số, cho nên anh cũng hơi tặng lại một chút gì đó cho mọi người.

Lần này anh mua nguyên hai con gà, năm cân thịt heo, còn có lạc, vùng trắng, dưa chuột, mộc nhĩ cùng các loại nguyên liệu khác, ngoài ra anh còn mua bổ sung thêm một ít gia vị.

Trong lúc chờ chuyển phát nhanh đến, anh đăng nhập vào nick weibo anh mới tạo không lâu, chuẩn bị đăng bài báo trước lịch trình livestream, kết quả vừa mở ra đã bị tiếng nhắc nhở ting ting dọa cho giật mình.

Luống cuống tắt âm báo xong Nguyễn Đường mới phát hiện ra lượt theo dõi của anh đã tăng lên hơn tám mươi triệu trong vòng vài tiếng, bài đăng của anh cũng có hơn triệu lượt chia sẻ, tin nhắn cũng có đủ thể loại thư mời nhĩ nhét.

"Nguyễn Đường V: Năm giờ livestream."

Quá nhiều thông báo, căn bản không đọc hết được, Nguyễn Đường chỉ vội vàng đăng được một tin như thế rồi thoát ra.

Lúc ấy hàng chuyển phát cũng đã đến, sau khi chuẩn bị kỹ càng mọi thứ xong, đúng năm giờ, Nguyễn Đường mở kênh livestream.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ giới thiệu đến mọi người món gà chảy nước miếng cùng mộc nhĩ xào thịt."

Có lẽ do anh đã thông báo từ trước, nên nhiều khán giả chờ trong kênh từ sớm, vừa mới livestream mà số người xem đã vượt quá năm triệu, cũng may Nguyễn Đường nâng mức bảo vệ lên cao nhất, không thì đã bị đội quân comment hùng hậu nhấn chìm.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Nghe là đã thấy ngon! Yêu streamer trăm nghìn lần!]

[Ôm cây ôm không nổi: Suất cơm trưa nay ngon cực, yêu streamer! Tặng Hoa Thủy Tinh!]

[Liễu Diệp Bạch: Sao lại gọi là gà chảy nước miếng? Mộc nhĩ xào thịt là sao? Xào thịt với gỗ à?]

Nguyễn Đường sắp bị lối suy nghĩ của họ chọc cười chết, anh cười cười mở miệng giải thích: "Món có tên gà chảy nước miếng là do món này rất cay, ăn được một lúc thì sẽ chảy nước miếng không ngừng. Trong mộc nhĩ xào thịt sẽ có trứng chiên, màu như hoa quế, mà hoa quế còn có tên gọi khác là hoa mộc, cho nên lúc đầu gọi là thịt xào hoa mộc, sau mới đổi tên thành mộc nhĩ xào thịt."

[Bắc Cô: Tôi biết hoa quế! Có thấy trong sách giáo khoa một lần rồi. Màu vàng đẹp lắm.]

[Thu Căn: Sinh viên năm ba khoa lịch sử cổ địa cầu biểu thị... Ba năm nay đi học đường như mới bắt đầu...]

[Triều tịch hải linh: Hoa quế là đặc sản của cổ địa cầu à? Tôi chỉ biết hoa mai, trong văn học cổ đại, tiện giới thiệu luôn Nhất Chi Mai, đây là cái tên mà tôi thích nhất á.]

Thấy khán giả đang thảo luận sôi nổi, Nguyễn Đường bèn bắt tay vào làm cơm.

Anh đặt lên bếp hai chiếc nồi lớn, bỏ hai con gà đã được rửa sạch vào, đổ nước, gừng miếng và không ít muối, đợi đến khi sôi thì hớt bọt trên mặt nước, đập vung luộc thêm mười phút.

Trong lúc luộc gà, anh bắt tay vào xử lý nguyên liệu làm mộc nhĩ xào thịt. Rửa sạch dưa chuột và cà rốt, thái miếng để sang một bên chờ sử dụng, thịt thăn cũng thái miếng, sau đó thêm nước tương, nước hành gừng, bột mì, quấy đều rồi ướp muối một lúc. Đáng tiếc không có rượu gia vị và ngũ vị hương, bằng không thịt còn ngon hơn gấp bội, anh ghi tên của hai gia vị này vào quang não, để ngày mai đến viện khoa học bàn với Hạ Vân Dật.

Nguyễn Đường lấy một bát nước nóng để ngâm mộc nhĩ.

Mộc nhĩ là một món không được người dân đế quốc yêu thích, nó được người ta đặt cho biệt danh là "bom mini". Nghĩ tới chuyện này, anh liền giải

thích: "Khi ngâm mộc nhĩ thì chúng ta nên dùng nước lạnh, ăn sẽ ngon hơn, nếu như quên ngâm thì dùng nước nóng cũng được, mộc nhĩ sẽ nở nhanh hơn tuy nhiên thì mộc nhĩ sẽ mềm và dính. Sau khi ngâm xong thì xối qua nước nóng một lần, lúc xào sẽ không bị nát."

Nhìn mộc nhĩ đang dần nở ra đen thui một bát tô, Nguyễn Đường bèn đánh mấy quả trứng, thêm muối, lấy mấy cây mộc nhĩ ra, vẩy ráo nước, băm nhỏ.

Anh cho trứng gà đã đánh đều vào chảo dầu sôi, xào cho nửa chín rồi đem ra, đổ thịt thăn vào chỗ dầu còn lại. Dầu vàng nhạt vang lên xèo xèo, biến màu của thịt heo thành màu trắng, lúc đó thì đổ thêm mộc nhĩ, cà rốt, dưa chuột và trứng vào xào chung, lập tức món ăn nhìn giản dị trở nên sặc sỡ sắc màu.

Bởi vì trong cả thịt lẫn trứng đều có muối, nên Nguyễn Đường chỉ thêm xíu xíu muối cho vừa ăn, đảo qua lại mấy lần là đã coi như gần xong. Anh cho thêm chút đường để giữ hương vị thơm ngon hơn lâu thêm chút nữa.

Cuối cùng thêm ít hành lá để mùi thơm dậy lên là xong, Nguyễn Đường tắt bếp, cho đồ ăn ra đĩa, mộc nhĩ xào thịt đến đây là có thể viết dấu chấm tròn. Mỗi một loại màu sắc của nguyên liệu nấu ăn đều được bao bởi một lớp dầu bóng loáng, màu sắc phong phú phối hợp với nhau, vô cùng đẹp đẽ.

"Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Oa, streamer nấu ăn càng ngày càng đẹp, món mộc nhĩ xào thịt này nhìn là muốn ăn rồi!]

[Học nấu ăn cùng streamer: Cách làm nhìn đơn giản, nhưng vị thì tươi mới thơm ngon! Lúc nhai cảm thấy rất đã!]

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: Thực không dám giấu, tôi đã bắt đầu ăn từ lúc streamer tráng trứng rồi orz]

Khi ấy, hai con gà cũng luộc xong. Nguyễn Đường tắt bếp, nhưng không mở nắp vung, để đó thêm mười phút. Sử dụng độ nóng của bếp còn sót lại để hâm, như vậy là có thể giữ được độ tươi của thịt gà, đợi lúc sau vớt gà ra để ngâm với nước lạnh thì da gà sẽ có một độ co dãn nhất định.

Trong lúc chờ đợi, Nguyễn Đường bắt tay vào làm mỡ ớt, đây có thể nói là tinh hoa của món gà chảy nước miếng.

Đầu tiên là cho ớt vào máy xay nghiền nát, sau đó cho thêm dầu vào chảo, đổ hành lá, tỏi, gừng, vùng trắng, chiên cho dậy mùi với nhiệt độ thấp. Đáng tiếc không có bát giắc, quế bì, cùng những loại nguyên liệu khác, không thì dầu này còn thơm hơn gấp bội.

Anh lấy một chiếc bát tô, cho ớt xay cùng vùng vào, chờ dầu dần đạt đến hai trăm ba mươi độ và bốc khói thì lấy muối mức ra xối lên ớt. Ớt vụn và vùng bị dầu sôi rưới cho xì khói, thứ mùi cay nồng đặc trưng của ớt xông lên mũi, ngay cả Nguyễn Đường cũng không nhịn được nghiêng đầu, tránh khỏi thứ mùi nồng như thế.

Nhưng những khán giả có sở thích ngửi gần xem streamer nấu ăn thì hứng đủ khổ.

[Ôm cây ôm không nổi: Á mẹ ơi! Hắt xì không dừng nổi!]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Trời đậu! Cay mắt quá...]

"Xin lỗi, xin lỗi, ớt hăng quá, mọi người lùi về phía sau một chút nhé."

Chờ nhiệt độ của dầu hạ xuống, Nguyễn Đường mới mức thêm muối nữa tưới vào tô ớt xay, mùi còn dậy hơn nhiều lần lúc trước.

Cuối cùng cho hết chỗ dầu trong chảo vào tô, cả chiếc bát tô hóa thành màu đỏ rực, mỡ ớt đến đây cũng đã hoàn thành.

Lúc này gà cũng đã xong, Nguyễn Đường ngâm chúng vào nước đá, gà vẫn đang nóng bỏng chuyển sang bốc khói nghi ngút rồi lạnh dần, đợi đến khi hoàn toàn nguội thì anh vớt gà ra và dùng dao phay chặt nó ra làm bốn phần, xắt thành những miếng bằng nhau, sau đó cho ra đĩa. Thịt gà trắng nằm trong đĩa, nhìn qua thấy nhạt nhẽo, nhưng sau đó anh cho lạc vụn vào một chiếc bát nhỏ, thêm ba thìa mỡ ớt, ba thìa nhỏ nước tương, một nửa thìa dấm, nửa thìa muối cùng với vụn gừng, vùng trắng, trộn đều với nhau để tạo thành một bát nước tương, xối nó lên miếng gà.

Thịt gà trắng non mềm bị rưới mỡ ớt đỏ rực, nước vẫn còn đang chảy xuôi theo thớ thịt, người khác vừa nhìn đã không nhịn được chảy nước miếng, bảo sao món này lại có tên gọi gà chảy nước miếng.

Nguyễn Đường nói: "Đã hoàn thành, mọi người nhanh nếm thử nào."

[Bình minh tím: Hơi sợ chút, nhìn có vẻ cay quá...]

[Hoa nở không tàn: A a không quan tâm, tôi phải thử đã!]

[Thanh hạm lãng du:!!!! Trời đất thiên địa quỷ thần ơi, không ngờ nó lại có vị như thế này!!]

Thịt gà được xử lý rất tốt, mềm nhưng không nát, da khá dai, có độ giòn nhất định, khi ăn vào miệng rồi có cảm giác như chúng có sinh mệnh, khi chạy tới cổ họng có mang theo cả mỡ ớt, khiến toàn bộ cổ họng rất như bị thiêu, nước bọt tiết ra không dừng được. Tuy cay đến khó chịu, mà dạ dày lại có cảm giác trống rỗng, chỉ hận không thể nhào đến ăn sạch cái đĩa thịt gà này.

Gà chảy nước miếng ăn rất đã miệng, thêm vào thứ gia vị cay nồng, tạo cho người ăn một cảm giác ăn mãi chưa đủ mà dư vị thì dài lâu, rất nhiều khán giả đã ăn rồi còn muốn ăn tiếp, căn bản là không dừng lại được.

Hai món ăn thoát nhìn có cách làm rất đơn giản, nhưng vị của nó lại chinh phục dạ dày của khán giả.

Chờ đến khi mọi người thưởng thức đủ, Nguyễn Đường mới nói: "Vậy bây giờ sẽ đến khâu nhận thưởng, hôm nay tôi vẫn sẽ chọn ra mười khán giả may mắn, tặng hai món ăn này."

Vừa dứt câu này, vô số khán giả bắt đầu xếp hàng cầu nguyện, tất cả đều muốn nắm giữ được cơ hội trúng thưởng quý giá này.

"Người sử dụng "Hạ" tặng streamer một Mưa Sao Băng."

[Hạ: Gà ngon lắm.]


Nguyễn Đường: "..."

Hóa ra Hạ thiếu thích ăn cay.


"Chúc mừng "Tiền vàng rơi xuống", "Vân tỵ vũ nguyệt", "Tầng cao vô thước", "Xuyên rừng đánh lá xanh"... Mười khán giả may mắn, chuyển phát nhanh sẽ được gửi đi ngay sau đây, mọi người chú ý kiểm tra và nhận." Nguyễn Đường cười đọc xong danh sách mười khán giả trúng thưởng, sau đó bổ sung, "Ngày mai tôi phải đi có việc một chút, cho nên livestream sáng sẽ bắt đầu lúc tám giờ."

[Haynes: Oa, stream sớm kìa, may mà streamer có nói, không thì ngày mai tôi bỏ lỡ mất thôi.]

"Được rồi, buổi livestream đến đây là kết thúc, hẹn mọi người vào ngày mai." Nguyễn Đường cười cười tạm biệt mọi người, sau đó đóng kênh livestream.

 Nguyễn Đường cười cười tạm biệt mọi người sau đó đóng kênh livestream

Gà chảy nước miếng

 Gà chảy nước mồm

Mộc nhĩ xào thịt

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 31: Tào phớ cùng sủi cảo thịt lợn chiên

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Bởi vì Hạ Vân Dật hẹn mười giờ đến viện khoa học, nên hôm nay Nguyễn Đường dậy từ sớm, kéo luôn cả thời gian livestream lên, sau khi kết thúc livestream, xuất phát đến viện khoa học là vừa.

Đỗ tương ngâm nguyên một buổi tối đã trương phình no nước, hai cân đậu ngâm ra gần mười cân. Anh tính lấy một nửa để làm tào phớ, một nửa mang đến viện khoa học, để Hạ Vân Dật nghiên cứu ra nước chua.

Buổi sáng mà chỉ ăn mỗi tào phớ là không được, nghĩ một hồi, Nguyễn Đường làm thêm cả sủi cảo nhân thịt lợn chiên. Trong nhà còn cả bột mì lẫn thịt lợn, không cần lên tinh vông mua nữa.

Sau khi chuẩn bị xong, Nguyễn Đường mở kênh livestream theo thường lệ.

Có thể là bây giờ vẫn còn sớm, nên số người xem không nhiều như trưa và tối, ít nhưng mà vẫn đến mấy triệu người.

[Trong suốt lấp lánh: Chào buổi sáng streamer!]

[Cửu Nguyệt đi làm lén lút coi stream: Hiếm lắm mới thấy streamer dậy sớm livestream. Dân đi làm cười hềnh hệch.]

[Tô Hoài: Tôi còn đặt báo thức để dậy cho đúng nữa! Chào buổi sáng streamer!]

"Chào buổi sáng mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ giới thiệu tới mọi người món tào phớ và sủi cảo thịt lợn chiên." Nguyễn Đường cười cười hỏi thăm khán giả.

"Đây là đỗ tương mà hôm qua tôi ngâm, chút nữa sẽ lấy nó làm tào phớ." Nguyễn Đường lấy chậu đỗ ngâm ra cho mọi người nhìn, "Những bước đầu

thì không khác với lúc mình làm sữa đậu nành, mọi người có thể tự làm ở nhà, tốt nhất là mọi người nên mua đỗ tương từ khu mua sắm, còn nếu như dùng đỗ tương có sẵn thì nhớ lọc những hạt có vỏ ngoài màu đen vớt đi nhé."

Những nguyên liệu trong khu mua sắm đầu đã được viện khoa học kiểm nghiệm, xuất hàng thẳng từ trung tâm đào tạo ra, vô cùng tươi, Nguyễn Đường đã tạo thành cho mình thói quen ngày ngày lên khu mua sắm chọn mua nguyên liệu nấu ăn, dù sao thì chuyển phát tinh tế cũng rất nhanh và tiện.

Nguyễn Đường cho đỗ tương vào máy ép trái cây, đổ nước theo tỉ lệ 1:5, chia thành nhiều lần, nghiền đỗ tương thành sữa đậu nành.

Người tương lai vẫn chưa hoàn nguyên được máy làm sữa đậu nành, nên Nguyễn Đường không còn sự lựa chọn nào khác, tuy nhiên nếu mà có máy làm sữa thì anh vẫn chọn máy ép. Vì máy làm sữa thuộc loại từ động, chỉ cần cho đỗ tương đã luộc vào trong là thành quả sẽ ra sữa, nhưng muốn làm đậu phụ thì phải dùng máy ép trái cây hoặc máy xay sinh tố, vì máy làm sữa cho thành phẩm không đủ nồng độ để ép sữa thành đậu. Còn dùng máy ép trái cây sẽ tách phần bã và phần nước ra, phần nào giảm thiểu sự ảnh hưởng của bã đậu, đối với anh mà nói thì đây chính là công cụ thích hợp nhất.

Nhưng mà như đã nói ở phía trên, dù dùng máy ép cũng khó lọc sạch bã đậu, cho nên Nguyễn Đường đã chuẩn bị vải bông sạch đã tiêu độc để làm vải lọc.

"Mọi người nhất định phải chú ý, sữa đậu buộc phải luộc thật chín, nếu không nó sẽ có mùi tanh." Nguyễn Đường cho sữa vào trong một chiếc nia lớn, luộc sôi ba lần, lấy muôi vớt hết bọt trên mặt sữa.

Đợi đến khi sữa sôi lần cuối, anh mới cho một lượng nước lạnh vừa phải vào, sao cho để nhiệt độ của sữa giảm xuống còn tám mươi độ, sau đó từ từ đổ dấm pha loãng vào nia, khuấy một cách hết sức nhẹ nhàng. Trong trường hợp thiếu đường nho, nước chua, chỉ có thạch cao thì còn mỗi cách lấy dấm làm đậu phụ.

"Nếu cho quá nhiều dấm, đậu phụ sẽ dễ bị cứng." Nguyễn Đường pha dấm với tỉ lệ 1:6, như vậy là có thể cho ra thành phẩm đậu phụ có mùi vị ngon nhất.

Chờ thêm mấy phút, sữa trong nồi dần đông lại thành những miếng đậu vụn, Nguyễn Đường tiếp tục đun, đun cho đến khi đậu và nước tách ra hoàn toàn, trong nồi chỉ còn lại đậu phụ thì thôi. Số nước tách ra khỏi đậu phụ kia Nguyễn Đường cũng không đổ đi, mà anh cho vào một chiếc lọ khác, bên trong đã có sẵn dấm, để qua mười tám tiếng, sau khi loại chất lỏng này lên men là ta đã có nước chua thiên nhiên, sau này lấy nó để làm đậu phụ, vị đậu phụ sẽ ngon hơn.

Anh ép phẳng đậu phụ còn lại trong nồi, sau đó đập dập, chỉ cần để đó một lúc tào phớ sẽ thành hình.

Trong lúc chờ đợi, Nguyễn Đường bắt đầu nhào bột. Đây không phải là lần đầu tiên anh làm chuyện này, không cần giải thích gì thêm, anh nhanh tay nhào bột và nước thành cục, cho vào tô rồi dùng màng bọc thực phẩm bọc lại, để qua một bên rồi bắt tay vào làm nhân sủi cảo.

Bởi vì chỉ đơn giản là sủi cảo nhân thịt, nên sau khi Nguyễn Đường rửa sạch thịt thì băm nhỏ chúng ra, sau đó cho hành gừng để khử tanh, thêm muối nước tương và gia vị, trộn đều là xong nhân.

Trong lúc làm nhân bánh, anh để lại một ít thịt băm, bỏ ra bát riêng, thêm tinh bột và nước tương để làm nước thịt mặn ăn chung với tào phớ.

Sau đó anh lấy chỗ bột đã để nghỉ ra cắt thành miếng, rồi chia nhỏ nữa ra, cán thành miếng mỏng để làm vỏ sủi cảo. Nguyễn Đường cán sao cho phần giữa của vỏ sủi cảo dày hơn một chút, để lúc gói nhân không bị vỡ.

Cho thịt lợn vào giữa vỏ, gói hai bên vào giữa rồi vo thành những nếp nhăn hình bông hoa, một chiếc sủi cảo hình nửa mặt trăng đến đây là hoàn thành. Đôi tay của Nguyễn Đường nhanh thoăn thoắt, mấy phút mà đã có một đĩa sủi cảo hoàn thành, mỗi một chiếc nhìn tròn căng, đáng yêu vô cùng.

Anh đặt một chiếc chảo sạch lên bếp, đổ một lớp dầu ăn, chờ dầu sôi thì cho từng chiếc sủi cảo vào, sủi cảo xếp thành mười mấy hàng chỉnh tề đều nhau. Đợi đến khi mặt dưới của sủi cảo chuyển sang màu vàng thì cho thêm nước, bật lửa lớn cho nước sôi rồi chuyển sang lửa nhỏ cho sang chế độ hầm, đến khi da sủi cảo chuyển sang màu vàng thì mới coi như xong.

Trong lúc Nguyễn Đường đi pha dấm đã có không ít khán giả nóng lòng ăn trước.

[Ôm cây ôm không nổi: A A A A, nóng! Nhưng mà ngon! Thơm lắm quý vị!]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Ngoài giòn trong mềm, nhân thịt tươi ngon, dưới đáy của miếng sủi cảo khá cứng, thơm lắm, tôi thích!]

Lại nhìn thấy hai nhân vật tấu hài này, Nguyễn Đường cũng quen rồi, anh rút dấm ra đĩa, đặt ở bên cạnh đĩa sủi cảo, "Mọi người có thể chấm thử với dấm chua để ăn, tùy theo sở thích của mọi người."

Nguyễn Đường cho rất nhiều nhân, nên mỗi một cái đầu mỏng vỏ nhiều nhân, đáy sủi cảo giòn xốp, vỏ ngoài thì lại mềm, thịt lợn bên trong nhiều nước nồng hương, khán giả ăn xong khen không dứt miệng. Lúc chấm dấm chua, sủi cảo sẽ có thêm một ít vị chua nhẹ, bớt ngấy, ăn rồi lại cảm thấy có một loại vị khác quanh quẩn.

[ID27324740: Streamer ơi, hôm nay có nhận thưởng không?]

[Nửa đêm uống nước sôi để nguội: Tui thích cái món sủi cảo chiên này lắm á! Hi vọng hôm nay vận may sẽ tới!]

"Xin lỗi, hôm nay tôi phải đi sớm nên không kịp làm nhiều sủi cảo, buổi tối tôi sẽ làm thêm vài món nữa để tặng thưởng cho mọi người được không?" Thấy mọi người đang nhiệt tình thảo luận chuyện nhận thưởng, Nguyễn Đường thấy tự có lỗi nói.

[Leng keng hoa lệ: Huhu, đau lòng T^T]

[Không phụ Như Lai không phụ Khanh: Hụ hụ hụ, khóc đến suy sụp, tối nay streamer tới vén màn mới có thể vực dậy được QvQ]

[Trong suốt lớp lạnh: Hu hu... Vậy cũng được, hứa là tối nhất định có thưởng nhee!]

[Nửa đêm uống ược sôi để nguội: >~~~<]

"Ừm, nhất định." Trấn an khán giả xong, anh liền quay ra kiểm tra tào phớ.

Lúc này, tào phớ trong nồi cũng gần thành hình.

Nguyễn Đường đặt một chiếc chảo lên bếp, làm nóng dầu, cho tỏi và gừng vào phi cho dậy mùi, sau đó đổ thêm thịt, một ly nước, đun với lửa lớn, đợi đến khi sôi thì cho thêm chút tinh bột và muối, trong nồi sôi bọt màu nâu, mùi canh thịt cũng tỏa ra nồng nặc.

Anh lấy tào phớ ra một chiếc bát nhỏ, đổ nước thịt trong nồi lên trên, nước thịt nâu nâu lan ra khắp mặt tào phớ, thịt bằm nằm phía trên, nhìn qua vô cùng ngon mắt, cuối cùng thêm chút hành thái là đã xong món tào phớ.

"Nếu mọi người tự làm ở nhà, thì có thể chế nước thịt theo vị mà mình thích, thích gì thì cho đó." Kỳ thực Nguyễn Đường cảm thấy cho thêm tỏi, tôm khô, cải muối hoặc là trứng vụn thì sẽ ngon hơn bản gốc, cơ mà giờ không đủ điều kiện nên chỉ có thể như thế này.

[Xuyên rừng đánh lá xanh: Ngon quá các mẹ!]

[Gió thổi: Rất mềm, non, vô cùng ngon!]

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Phải, vị rất ngon. Nếu so với sữa đậu nành thì tôi thích món này hơn á.]

Tào phớ rất mềm, không thể dùng đũa gắp, chỉ có thể dùng thìa xúc, đậu phụ non mềm trắng toát, vừa vào miệng đã tan, ăn cùng thịt mỡ, nước dùng mặn mặn cho ra được một hương vị khác lạ, không trắng trơn như nguyên bản mà pha trộn những hương vị tuyệt vời.

Đợi đến khi tất cả khán giả đã thưởng thức xong, đồng hồ cũng nhích qua chín giờ, Nguyễn Đường bèn phải nói: "Hôm nay chỉ livestream đến đây thôi, hẹn mọi người vào buổi tối."

Sau khi đóng kênh livestream, Nguyễn Đường bắt đầu thu dọn đồ đạc, đồ tương đã ngâm chắc chắn phải mang đến viện khoa học, chuẩn bị cho Hạ Vân Dật thấy nguyên lí làm đậu phụ, chắc là họ sẽ tìm ra được cách tối giản hóa quá trình này, sớm ngày tìm ra cách sản xuất đậu phụ sản lượng lớn, không thì sau này anh muốn làm đậu phụ hoặc sữa đậu nành mà mất quá nhiều sức cũng không xong. Còn cả mì, vỏ sủi cảo, cũng có thể tìm cách làm ra nhiều sản phẩm, chứ ngày nào cũng phải vỏ mì thế này cũng mệt.


Nước chua tách ra từ đậu phụ anh cũng mang đến viện khoa học một ít, có thể sẽ giúp viện khoa học nhanh chóng tìm ra cách làm nước chua. Còn chuyện đồ tương là nguyên liệu chính của tương ớt, cách thức làm tương cũng phải nói hết, phải làm cả quá trình dài đẳng đặc như thế, bản thân anh cũng cảm thấy mệt...

Nghĩ đi nghĩ lại, những thứ mình cần còn thiếu rất nhiều...


Nguyễn Đường ăn xong phần bữa sáng của mình rồi, thì cho hết những thứ còn lại vào hộp bảo quản, chuẩn bị mang đến viện khoa học. Đến nhờ người ta, thế nào chẳng phải mang theo quà? Dùng mỹ thực mê hoặc họ, chắc là hiệu suất của họ cũng sẽ tăng lên.

Bỏ đồ cần mang vào trong một chiếc hộp, Nguyễn Đường lên tinh võng đặt một chiếc xe bay, chuẩn bị xuất phát.

Nhưng mà trước khi đi, ma xui quỷ khiến thế nào, anh lại cần theo cả lọ mỡ ớt.

 Nhưng mà trước khi đi ma xui quỷ khiến thế nào anh lại cần theo cả lọ mỡ ớt

Tào phớ mặn

 Sủi chảo thịt lợn chiên

Sủi chảo thịt lợn chiên

Tải ebook: [*dtv-ebook.com*](http://dtv-ebook.com)

[6]

Chương 32: Hành trình đến viện khoa học - (Thượng)

Tốc độ của xe bay rất nhanh, sau mười mấy phút, Nguyễn Đường đã ôm hộp đứng trước cửa viện khoa học.

Nơi treo biển viện khoa học nhìn qua rất giống công viên khoa học, diện tích rất lớn, tường cao vút cũng không giấu nổi những tòa nhà chọc trời. Bên ngoài không có bảo vệ, mà chỉ có một chiếc máy quét, Nguyễn Đường đặt tay lên màn hình, máy quét tự động nhận diện anh thông qua dữ liệu sinh học.

"Đã kiểm tra thân phận... Đã kiểm tra lịch hẹn... Kính chào Nguyễn tiên sinh, vui lòng chờ trong giây lát." Màn hình chớp hai lần, kiểm tra thành công rất nhanh, đồng thời cửa cũng được mở ra ngay lúc ấy.

Nguyễn Đường bước vào là có thể thấy cấu trúc xanh chia theo từng khu, lớp cỏ bên dưới thoát nhìn rất mềm. Anh đứng đó chưa đầy hai phút, thì bên trái có tiếng động cơ nhẹ nhàng truyền đến.

Khác với xe bay màu trắng bạc của Hạ Vân Sâm, bên trái anh là chiếc xe bay màu đỏ dạng cổ điển chói mắt đến cùng cực, suýt nữa làm Nguyễn Đường tưởng rằng mình đến nhầm địa chỉ. Dù thế nào đi chăng nữa, xe bay mang sắc thái cá nhân nên nhìn như vậy không hề hợp với phong thái nghiêm túc của viện khoa học đế quốc.

Xe bay đỏ rục quay đuôi một vòng giữa không trung, dần dần dừng trước mặt anh, tiếp sau cửa bật mở, một người đàn ông có chiều cao ngang ngửa Hạ Vân Sâm bước ra, mặc đồ trắng đồng phục của viện khoa học, đồ đặc trưng của phòng thí nghiệm khi khoác lên người hẳn lại tỏa ra vẻ đẹp trai lạ thường. Gương mặt hắn treo một nụ cười nhẹ nhàng, chỉ độc nhìn thôi cũng làm người khác cảm thấy thật thân thiết.

"Nguyễn tiên sinh?" Lúc Hạ Vân Dật nhìn thấy Nguyễn Đường, ánh mắt hắn sáng lên, hắn biết Nguyễn Đường trước là diễn viên, hắn là nhan sắc cũng chẳng phải xoàng, bây giờ nhìn lại, dù đối phương có đeo một

chiếc kính gọng đen què què, mà khí chất và ngũ quan cũng chẳng thể giấu nổi, trái lại, nó khiến người đeo tỏa ra vầng hào quang trầm lắng, quả không hổ là ảnh đế.

"Hạ viện trưởng, chào ngài, tôi là Nguyễn Đường." Nguyễn Đường mỉm cười nói.

"Chào cậu, chào cậu, hoan nghênh đến viện khoa học." Hai người chào hỏi lẫn nhau, sau đó ánh mắt Hạ Vân Dật rơi xuống chiếc hộp Nguyễn Đường đang cầm, hỏi, "Đây là?"

"Trong đây là đậu tương tôi ngâm hôm qua, tính đến chuyện lúc bàn về các món có thể làm từ đậu tương chắc hẳn là sẽ dùng đến, cho nên tôi mang tới. Còn có chút ít tào phớ và sủi cảo thịt chiên tôi làm lúc livestream sáng, mang đến cho ngài và các nhân viên khác của viện khoa học nếm thử."

Nghe thế, Hạ Vân Dật cười tươi nói, "Nguyễn tiên sinh khách sáo quá." Nói thì nói thế, mà tay hắn vừa nhanh nhẹn ôm hộp để lên xe, miệng vừa nói: "Thế này khách sáo quá... Nguyễn tiên sinh lên xe mau đi, tôi đưa cậu đến tòa phát minh số 1."

Diện tích của viện khoa học rất lớn, khuôn viên được chia thành khu phát minh, khu nghiên cứu khoa học, khu sinh sản cùng một số khu khác, giữa các khu vực đều có đường liên kết, sân thì là một thảm cỏ trải dài cùng hàng lang phủ kín dây leo xanh mát, phục vụ nhân viên nghỉ ngơi.

Sau khi kiểm tra thông tin sinh học xong, hai người mới được vào tòa nghiên cứu, trong tòa nhà này có rất nhiều người ăn mặc giống Hạ Vân Dật, tới tới lui lui, thoạt nhìn rất vội vã, như thế mới giống với hình ảnh nhân viên nghiên cứu khoa học trong tưởng tượng của Nguyễn Đường. Chỉ là cái bộ đồng phục trắng kia, họ mặc không được đẹp lắm.

Bị tình cảnh này đánh sâu vào tư tưởng, Nguyễn Đường không khỏi nghĩ lại, xong mới phát hiện ra không phải là họ không đẹp nên mặc không đẹp, mà là đồ của Hạ Vân Dật hình như là đồ khác. Chắc là hắn nhờ người may cho đồ riêng hợp với vóc dáng của mình, eo hẹp lại một chút, chèn vai thêm một chút, mặc lên mới thấy được phong độ nhẹ nhàng.

Hạ Vân Dật nói: "Nguyễn tiên sinh muốn đến phòng làm việc của tôi trước hay là muốn đi dạo xung quanh trước?"

Nguyễn Đường nghĩ đến đối phương sáng mắt nhìn hộp anh cần liền nói: "Đến phòng làm việc của ngài trước đi." Dù sao anh ôm hộp đi khắp nơi cũng không ổn lắm.

"Được, Nguyễn tiên sinh, bên này." Câu này quá hợp ý Hạ Vân Dật, khiến cho nụ cười trên môi hắn sâu thêm mấy phần.

Hai người vào thang máy đi thẳng lên, đến phòng làm việc của Hạ Vân Dật, dọc đường có không ít người chào Hạ Vân Dật, thái độ với Nguyễn Đường cũng thân thiện, có thể thấy được quan hệ của Hạ Vân Dật với nhân viên là vô cùng tốt đẹp.

Sau khi vào văn phòng và yên vị trên ghế salon, Nguyễn Đường mới mở hộp lấy những món mình đặt trong hộp bảo quản ra ngoài.

"Đây là tào phớ mặn, Hạ đại ca nếm thử xem." Nguyễn Đường cần một hộp bảo quản đưa Hạ Vân Dật, tào phớ đã được cho sẵn gia vị, chỉ việc xúc ăn thôi.

Hạ Vân Dật cũng chẳng khách sáo, mở nắp hộp bảo quản ra luôn, một thứ mùi hương hấp dẫn xộc thẳng lên mũi, tào phớ trắng mềm còn đang tỏa hơi nóng, đưa một thìa vào miệng là có thể cảm giác được độ non mềm của tào phớ và chút mặn của nước dùng, hương vị ngon càng thêm ngon.

"Có muốn thêm chút cay không?" Nguyễn Đường giơ tay đưa ra một lọ dầu ớt nhỏ.

Hạ Vân Dật vội xua tay, "Không cần, không cần, thế này là được rồi."

Nguyễn Đường mỉm cười bỏ dầu ớt lại vào trong hộp, xem ra dù có là anh em ruột thì khẩu vị vẫn có chỗ khác nhau.

"Cậu nói đây là tào phớ mặn, vậy thì còn có những vị khác à?" Xúc hai, ba thìa là hết hộp tào phớ, Hạ Vân Dật vừa đặt thìa xuống đã quan tâm đến

vấn đề khác.

Nguyễn Đường trả lời: "Phải, tào phớ, đậu phụ có khá nhiều vị, mặn, ngọt, thậm chí còn có cả cay, cách làm cũng chia làm dăm ba bảy loại."

"Thoạt nhìn thì đây là một loại nguyên liệu rất có tiềm lực, lần trước cậu có đề cập đến đậu tương bán thành phẩm, đây là nó?" Hạ Vân Dật nhíu mày, dùng lược quét qua vòm họng một cái để ôn lại hương vị.

"Phải." Nguyễn Đường vội vã nói cho Hạ Vân Dật cách làm đậu phụ đơn giản, đồng thời cũng đề cập đến chuyện đóng đậu phụ vào hộp bảo quản rồi tung ra thị trường, ngoài ra đậu tương cũng có thể làm không ít món. Lên men thì có thể làm đậu phụ thối, chao, tương ớt đậu tương, không lên men thì có thể làm đậu phụ hấp, váng đậu,...

Anh càng nói càng hưng phấn, chỉ cần nghĩ đến chuyện tạo ra thành phẩm của đậu phụ thôi mà cứ như là mình sắp thống nhất thiên hạ. Suy nghĩ đôi chút, đậu tương còn có thể làm mỳ đậu, nấu canh cũng ngon, còn cả đậu xanh nữa, chỉ cần hoàn nguyên nó là sẽ có một đồng giá đỡ để ăn, xào chay, cho vào canh đầu ỉn.

Hạ Vân Dật nghe xong cũng thấy vui, hai tay chống cằm, đáp lại liên thanh. Nguyễn Đường nói nói đến khô miệng, thấy ánh mắt của hắn, không khỏi có chút ngượng ngùng cười, "Xin lỗi, tôi hơi kích động quá."

"Không sao, tôi cũng càng nghe càng kích động." Hạ Vân Dật mỉm cười, "Bây giờ tôi thực sự nghi ngờ rằng cậu là vua đầu bếp của một mốc thời gian khác đến đây, tới thời điểm này để giúp chúng tôi phục hưng lại nền văn hóa ẩm thực đã mất."

Suy đoán này đâm trúng hòng tâm. Trái tim Nguyễn Đường không khống chế được đập chệch một nhịp, đối diện với ánh mắt vừa trêu đùa vừa thăm dò của Hạ Vân Dật, anh không nhịn được chột dạ, vẫn là Hạ Vân Sâm ngốc nghếch chút tốt hơn, anh cười nói: "Xuyên không gì chứ, anh tin hả?"

Hạ Vân Dật lắc đầu: "Chỉ cần đi xuyên qua hố đen là được, tuy nhiên thì đi đầu kiện này rất khó thực hiện."

Mắt thấy nói nữa là thể nào cũng lộ, nên Nguyễn Đường vội lấy sủi cảo nhân thịt ra, "Còn món sủi cảo này nữa, anh nếm thử xem."

Vừa nói câu đó, Hạ Vân Dật liền không thèm quan tâm đến hố đen rồi xuyên không nữa, ăn cực nhanh, đến nỗi đầu còn bám quanh miệng, "Ngon! Quá ngon!"

Nguyễn Đường thở phào nhẹ nhõm, nói tiếp: "Vỏ sủi cảo cũng có thể sản xuất số lượng lớn, sau đó mọi người có thể làm vằn thắn tại nhà cũng rất tiện." Tuy làm máy thì sẽ thiếu độ dai, độ dày mỏng cũng khác nhau, mà ưu điểm là nhanh, tiết kiệm thời gian, tiết kiệm sức lực, trước đây trong nhà hàng hoặc quán ăn hầu hết đều sử dụng máy để làm vỏ sủi cảo, dù sao không phải ai cũng đủ kiên trì để vò mì cán vỏ, nếu có máy thì tạo ra thành phẩm sẽ tiện hơn rất nhiều.

"Sản xuất số lượng lớn?" Hạ Vân Dật bắt được trọng điểm ngay tức khắc, "Dùng máy để làm vỏ sủi cảo, cũng không tệ, thậm chí nó còn có thể làm mì vằn thắn..."

"Phải." Không chỉ là mỗi vỏ sủi cảo, còn có mì cũng có thể dùng máy làm, tiết kiệm nhân lực vật lực, dùng cũng tiện. Mì thì chỉ cần nấu một chút là chín, chiên một quả trứng lòng đào, thêm chút muối và cải xanh, vậy là hoàn thành một bát mì thanh đạm, vô cùng thích hợp để truyền bá rộng rãi.

Vừa ghi âm lại các hướng đi và cách làm mà Nguyễn Đường đề cập, Hạ Vân Dật vừa ghi chép vào quang não của bản thân những suy nghĩ của bản thân về kế hoạch này, đợi sau đó mang qua bộ nghiên cứu và phát minh, bàn bạc với tổ cơ khí về số máy móc cần dùng và số lượng bán thành phẩm.

Hai người ngồi bàn bạc trong phòng làm việc suốt bốn tiếng, từ chế phẩm của đậu đến sữa, thịt, từ bột đậu len men đến tương ớt sau đó là đến tương đen hải sản, ngoài ra Nguyễn Đường còn đề cập đến rượu gia vị, rồi thì rượu vàng, rượu trắng, rượu vang.

Hạ Vân Dật cảm thấy những đi ầu Nguyễn Đường đề cập đến, đi ầu là những thứ mới mẻ, như mở ra trước mắt hất một chân trời mới, chỉ cần dùng đúng nguyên liệu nấu ăn là có thể khiến đời sống của nhân dân đế quốc có bước tiến tăng vọt về chất, chuyện tốt thế này biết tìm đi ầu ra?

Nếu không phải Nguyễn Đường đối không chịu được, thì có lẽ hai người đã ng ồi nói chuyện đến tận ngày mai.

Sáng nay Nguyễn Đường dậy sớm, nói lâu như thế, chút đi ầu ăn sáng cũng bị tiêu hóa hết, thêm vào cơ thể anh vẫn đang trong quá trình hồi phục, cho nên mới đối không chịu nổi.

"Hay... Hay là tôi mang cho cậu hai ống dịch dinh dưỡng?" Hạ Vân Dật hơi ngượng hỏi.

"Không cần." Nguyễn Đường vội vã chối từ, đối với dịch dinh dưỡng mà nói thì anh chỉ biết xin miễn thứ cho kẻ bất tài, "Tôi ăn tào phớ là được rồi."

May mà anh mang chỗ tào phớ sáng làm đến, tuy để lâu, ngượng, mà vị vẫn khá ổn, nếu mà làm tào phớ ngọt thì thậm chí còn chẳng quan tâm đến nó có ngượng hay không.

Hai người tiêu diệt sạch đi ầu ăn trong hộp bảo quản, xong xuôi Hạ Vân Dật nói với Nguyễn Đường: "Về mặt lý luận, chúng ta cũng đã bàn bạc được phần lớn rồi, chỉ bằng tôi đưa cậu đi tham quan viện khoa học nhé?"

"Được thôi." Nguyễn Đường cũng khá tò mò viện khoa học là một nơi thế nào, chút nữa anh còn phải làm mẫu cách tạo đậu phụ một lần, mà bây giờ thì sớm quá, không cần quá gấp.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 33

Hạ Vân Dật dẫn Nguyễn Đường xuống dưới, đi tới khu phát minh nghiên cứu.

Khu phát minh nghiên cứu là khu có diện tích lớn nhất trong viện khoa học, cấu thành từ mấy chục phòng thí nghiệm cỡ lớn, mỗi một phòng đều có một chức năng khác nhau. Tỷ như phòng thí nghiệm số một chuyên nghiên cứu và cải tiến các loại vũ khí mới, phòng số hai phụ trách lĩnh vực phát triển người máy và trí tuệ nhân tạo, phòng ba nghiên cứu lịch sử văn hóa cổ địa cầu, phòng thứ tư chịu trách nhiệm đưa các nguyên liệu tự nhiên về bình thường, phòng số năm... Nói tóm lại, mỗi cá nhân, mỗi phòng đều có nhiệm vụ của riêng mình, phân công rất rõ ràng.

Nơi Hạ Vân Dật muốn mang Nguyễn Đường tới tham quan là phòng thí nghiệm số bốn, bởi nơi đây có hầu hết những nguyên liệu sắp được hoàn nguyên, chắc hẳn Nguyễn Đường sẽ có những ý tưởng sáng tạo kì diệu dẫn dắt họ. Những phòng thí nghiệm khác thuộc cơ mật quốc gia, cần phải có một số quy định hạn nhất định mới có thể vào được, bởi vậy không thích hợp mang Nguyễn Đường đến.

Vừa vào phòng thí nghiệm số bốn, Nguyễn Đường thấy một cuốn sách nằm trong lồng kính, bìa sách đã rách tả tơi, trang giấy cũng nhăn nhoe ố vàng, nhìn như là nó từng bị ngâm nước một quãng thời gian rất lâu, mà Nguyễn Đường chỉ cần liếc mắt cái là nhận ra, cuốn sách kia có tên - Từ hải.

Hạ Vân Dật để ý tới tầm mắt của Nguyễn Đường nên giải thích: "Đây là cuốn sách hoàn chỉnh duy nhất tìm được từ đồng đồ nát, cũng là nền móng để nền văn minh nhân loại ta tiếp tục phát triển."

Mấy ngàn năm trước, căn cứ của nhân loại bị người ngoài hành tinh tấn công là một sự đả kích mang tính hủy diệt, hệ thống máy tính lưu trữ dữ liệu bị hủy hoại nặng nề vì thế, một số lượng lớn dữ liệu bị hao hụt. Lúc

nhân loại chạy khỏi trái đất chỉ mang được một số rất ít sách giấy, nên sau khi chiến tranh kết thúc, số tư liệu còn lại quả thực quá ít.

Kỳ thực, bây giờ viện khoa học dùng kỹ thuật gen tiên tiến hoàn nguyên lại động thực vật mà tổ tiên để lại trong kho lạnh là đi đâu hết sức dễ dàng, thế nhưng cái khó ở đây là cách nhận biết chúng, dù sao không phải tất cả mọi chủng loại đều có thể ăn được. Cho nên bọn họ vừa hoàn nguyên vừa nỗ lực nghiên cứu, cho nên tiến độ mới chậm như thế.

May mà mấy năm gần đây, đế quốc có bước đột phá mới về bước nhảy không gian, nên có một đội thám dò bất chấp hiểm nguy quay về trái đất đã tàn tạ từ lâu để kiểm tìm những gì còn sót lại.

Từ trường của quả địa cầu đã thay đổi hoàn toàn, tầng ozone vụn vỡ, không có bất cứ cơ thể sống nào còn tồn tại, nhưng lúc đội thám dò quay về có mang theo không ít thứ, cho nên nghiên cứu của bọn họ mới có tiến triển vượt bậc, tốc độ hoàn nguyên thực phẩm cũng nhảy vọt.

Vì để tăng nhanh tốc độ nghiên cứu, trong phòng thí nghiệm số bốn chia thành rất nhiều tổ, phương hướng nghiên cứu của mỗi tổ đều khác nhau.

Có tổ chuyên nghiên cứu động vật loại nhỏ, chuyên nghiên cứu động vật loại lớn và chuyên nghiên cứu thủy sinh vật...

Mỗi một tổ chiếm giữ một tầng riêng biệt, Hạ Vân Dật mang Nguyễn Đường lên tầng hai trước, "Đây là tổ một, chuyên nghiên cứu thực vật."

Bước lên lầu hai, Nguyễn Đường có cảm giác như mình bước chân vào rừng nhiệt đới, màu xanh lục của cây cối ngập tràn tầm mắt, cây ăn quả, hoa cỏ thậm chí cả rau xanh, mỗi cây đều được đặt trong một lồng kính. Nhân viên ở cạnh ghi lại lượng nước, chất dinh dưỡng, độ ẩm và tập tính sinh trưởng, đồng thời cũng lấy mẫu của những cây đã đủ lớn, phải nói là chuyên nghiệp cực kì.

"Sao bọn họ lại ngồi ở kia?" Nguyễn Đường để ý đến có mấy nhân viên nghiên cứu ôm quang não ngồi dưới một gốc cây, thấy hơi tò mò nên

anh hỏi.

"Bởi vì đó là một cây táo sắp có quả, nghe nói ng ồi dưới gốc cây mà bị táo rơi vào đầu là sẽ có linh cảm." Hạ Vân Dật giải thích.

Nguyễn Đường: "..."

Nắp quan tài của Isaac Newton sắp không cần được ông ấy nữa r ồi.

Lúc này, Nguyễn Đường thấy trong một chiếc lọ thủy tinh kiểu Trung Quốc tr ồng một loại cây có lá hình răng cưa, cây kết mấy trái màu đỏ nho nhỏ, nhìn rất xinh.

"Sao? Thích hả?" Hạ Vân Dật cười híp mắt nói, "Đây là một loại nguyên liệu nấu ăn mà chúng tôi mới hoàn nguyên ra, chắc tên nó là dâu tây, sau khi kiểm tra độ an toàn xong tôi sẽ gửi cho cậu một ít để nếm thử."

"Vây thì rất lấy làm cảm ơn." Nguyễn Đường cũng không từ chối, làm một kẻ thích vị chua ngọt, anh rất thích dâu tây.

Tiếp đó, bọn họ đến thăm tổ thứ hai, tổ này chuyên hoàn nguyên động vật loại nhỏ.

Bọn họ dùng kỹ thuật gen hiện đại phát triển tế bào thành phôi thai, sau đó từ từ nuôi lớn, ghi chép kích thước, quỹ tích sinh trưởng, tập tính sinh hoạt, cách thức chăn nuôi, cách thức giao phối, sinh sôi và xem nó có thể ăn được hay không vân vân. Đương nhiên, về cơ bản thì thịt nào cũng ăn được, cho nên phần lớn thời gian bọn họ đều dành để phân loại về ngoại và độ khó trong chăm sóc.

Ở góc phòng, có một khu vực được dành riêng ra để nuôi vài con gà, còn có cả một cái ổ gà đơn giản.

Nguyễn Đường thấy mấy nhân viên nghiên cứu ng ồi ch ồm hồm cạnh chuồng gà, mắt lom lom nhìn gà mẹ ấp trứng, hình ảnh có hơi làm người khác ghệt thờ.

Lúc này, Nguyễn Đường lại để ý đến trong một chiếc lồng kính trong suốt chứa ba con mèo con, một nhóc có màu vàng nhạt, một nhóc màu xám, còn có một nhóc màu trắng tuyết, hẳn là mới được nuôi không lâu, mắt còn chưa mở, chỉ có thể há miệng nhỏ h ồng h ồng kêu meo meo, đáng yêu cực kì, làm Nguyễn Đường đứng t ần ng ần mãi.

"Thích hả?" Hạ Vân Dật cười híp mắt hỏi.

"Ừm, nhưng mà con này không ăn được..." Nguyễn Đường sợ hãi định nói câu "Thích thì mấy nữa gửi cho một con ăn thử", nên đã nhanh chóng cướp trước một bước.

"Tôi biết là không ăn được, sinh vật này có tên là mèo, là loại thú nuôi mà người cổ địa c ầu thích nhất, công nhận là cũng dễ thương, đợi đến lúc trưởng thành thì hẳn là sẽ chiếm được một phần thị trường. Nếu cậu thích thì sau này cho cậu một con."

Nguyễn Đường vô cùng vui vẻ nói: "Thật sao? Vậy cảm ơn Hạ đại ca!"

Tổ thứ ba phụ trách hoàn nguyên động vật cỡ lớn, đào tạo loại này phức tạp hơn rất nhiều so với động vật cỡ nhỏ, chu kỳ cũng dài. Ngoại trừ heo, dê, bò đã hoàn nguyên ra thì Nguyễn Đường còn thấy họ đang nuôi cả hươu và ngựa.

Tổ thứ tư phụ trách thủy sinh vật, cho nên chỗ nào cũng có bể, cảm giác như đang ở thủy cung. Nhìn thấy một đồng sò và cá gấn mác đang kiểm chứng mà Nguyễn Đường thấy ngày mình có lộc ăn sắp không còn xa.

Nguyên liệu nấu ăn sau khi từ khu nghiên cứu ra sẽ được mang đi đo lường, xác nhận có thể dùng làm thực phẩm thì sẽ được chuyển đến khu đào tạo tiến hành nuôi tr ồng số lượng lớn, sau khi đạt được một lượng nhất định thì sẽ được bán công khai. Còn dụng cụ làm bếp hoặc dụng cụ sinh hoạt thường ngày thì do phòng nghiên cứu số bảy phụ trách nghiên cứu và phát minh.

Kết thúc tham quan khu nghiên cứu phát minh, hai người quay v ề t ơ một. Hạ Vân Dật cho người lấy đậu tương mà Nguyễn Đường mang đến

đến.

Hạ Vân Dật vỗ vỗ tay, gọi tất cả nhân viên nghiên cứu của tổ một lại, sau đó nói: "Đây là đầu bếp bốn sao mới của đế quốc, cũng là cố vấn đặc biệt của viện khoa học chúng ta. Hôm nay cậu ấy đến để thuyết minh cách chế biến đậu tương." Hắn nói sơ qua về nội dung mà mình và Nguyễn Đường đã bàn trong phòng làm việc cho mọi người dễ hình dung, vừa dứt lời kể, ánh mắt ai ai cũng sáng lên, tất nhiên mắt chuyển về phía Nguyễn Đường biến thành nóng bỏng.

"Thật không hổ danh đầu bếp thiên tài, quả nhiên sáng tạo hơn người khác rất nhiều!"

"Phải đấy, tôi là tôi cũng thấy mình có linh cảm."

"Tôi cũng thế..."

Một đám người nhìn nhau, ánh mắt đổ dồn về Nguyễn Đường càng thêm thân thiết, nghĩ: Ôi chao, đây hẳn là một quả táo thành tinh đúng không?

Nguyễn Đường không biết trong lòng họ ra sao, chỉ cảm thấy họ nhìn anh bằng ánh mắt rực sáng xanh, không khỏi run rẩy, quyết định tốc chiến tốc thắng, nhanh chóng rời khỏi mảnh đất thị phi này.

Anh dùng số đậu tương ngâm và chổ men còn lại để biểu diễn cho mọi người cách làm đậu phụ, đồng thời anh cũng giải thích: "Căn cứ vào độ đông thì ta có thể biến nó thành sữa đậu nành, tào phớ, đậu phụ non và đậu phụ, ngoại trừ sữa đậu nành là thành phẩm hoàn chỉnh ra thì ba thứ còn lại đều là bán thành phẩm, ta phải chế biến thì mới làm ra được món ngon."

Trừ những món có thể làm từ đậu ra, Nguyễn Đường còn nói sơ qua về chế phẩm từ sữa, thịt cùng bột mì các loại, nhân viên nghiên cứu nghe như mê như say, hai mắt tỏa sáng. Những thứ này anh đã nói với Hạ Vân Dật rất kỹ rồi, Hạ Vân Dật cũng có ghi lại, nên sau này chỉ cần nhân viên nghiên cứu tới chỗ Hạ Vân Dật tìm bản ghi chép chi tiết là được.

Hắn là cũng có linh cảm thật, nên sau khi nhân viên khoa học nghe xong liền gấp rút quay về chỗ làm việc của mình, hoặc cần đậu tương, hoặc cần trứng gà hoặc một động thứ khác, vừa lẩm bẩm vừa ghi chép vào quang não. Nhìn tiến độ thế này là thấy, chẳng mấy chốc nữa sẽ có một động nguyên liệu nấu ăn mới được tung ra.

"Đến lúc tôi phải về rồi, cảm ơn hôm nay đã đón tiếp." Nguyễn Đường nhìn đồng hồ, sắp năm giờ chiều, anh thấy lúc này chào tạm biệt là hợp lý.

Viện khoa học so với tưởng tượng của anh thì thú vị hơn rất nhiều, bầu không khí cũng khá vui vẻ, chỉ cần bọn họ có thể làm ra thứ anh muốn, thì chuyện này anh đi quả thật là không uổng công.

"Tôi mới là người nên cảm ơn cậu mới phải, cậu mang đến cho chúng tôi linh cảm vô hạn, còn giờ cậu về chờ tin tức của chúng tôi thôi."

"Được." Nguyễn Đường vô cùng vui vẻ đồng ý, sau đó đưa một lọ mứt nhỏ cho Hạ Vân Dật, "Phiền Hạ đại ca mang lọ mứt này về cho Hạ thiếu, có vẻ như Hạ thiếu rất thích ăn cay."

Hạ Vân Dật nhún mày, không ngờ Nguyễn Đường vẫn còn nhớ đến thằng em gốc của mình.

"Hắn là tối nay em trai tôi sẽ rất vui." Hạ Vân Dật nhận lọ mứt ớt, nhếch miệng cười nhẹ, sau đó thân thiết vỗ vai Nguyễn Đường, "Nhưng mà bất công là không tốt đúng không nhỉ?"

Nguyễn Đường nghe hiểu ý hắn, liền vội cười gật đầu, "Được được, nhất định lần sau tôi sẽ làm hai phần."

Từ chối ý muốn đưa anh về của Hạ Vân Dật, Nguyễn Đường mở quang não gọi một chiếc xe bay.

Tối nay vẫn còn phải livestream, không quay lại thì chắc khán giả sẽ rất sốt ruột.

Tải ebook: [*dtv-ebook.com*](http://dtv-ebook.com)

[6]

Chương 34

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Trên đường về nhà, Nguyễn Đường dành thời gian nghĩ xem tối nên làm món gì, lúc sáng anh đã hứa sẽ làm thêm mấy món ngon ngon để đền bù, cho nên tối nay anh sẽ làm phong phú hơn so với bình thường.

Hai mặn một chay một canh là ổn, tối rồi nên anh cũng không định làm món quá nhiều dầu mỡ hoặc quá phức tạp, bởi thế nên anh quyết định ra thực đơn buổi tối rất nhanh. Mặn thì là ớt xanh nhĩ thịt và thịt luộc rưới tỏi, đồ chay thì là cải bó xôi xào, còn canh thì làm súp Borsch.

Những món ăn này cũng có thể chia thành các suất để nhận thưởng, nên hẳn khán giả sẽ thích.

Vào khu mua sắm đặt nguyên liệu, vừa về đến nhà, Nguyễn Đường bèn đi tắm trước. Bây giờ thu nhập nhờ livestream của anh đã tăng lên năm chữ số, cho nên lúc mua đồ hoàn toàn không cần quan tâm đến giá tiền, muốn mua cái gì thì mua cái đó.

Đợi anh tắm xong, khoan khoái ra ngoài thì người máy quản gia cũng sắp xếp hết chỗ nguyên liệu vào bếp gọn gàng.

Nguyễn Đường đeo kính livestream, mở kênh.

"Chúc mọi người một buổi tối tốt lành, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ giới thiệu cho mọi người món ớt xanh nhĩ thịt, thịt luộc rưới tỏi, cải bó xôi xào và súp Borsch."

[Tinh hà xa xôi: Oa oa oa, có bốn món này, streamer tuyệt nhất!]

[Ngựa chậm: Hôm nay có no lộc rồi (￣▽￣)]

[Hoán Hoán không phải mặt gấu mèo: Dâng Hoa Thủy Tinh cho streamer, xin hãy làm nhiều món ngon hơn nữa cho tui tui!!!]

"Mấy món hôm nay đều khá đơn giản, nếu mọi người hứng thú thì có thể thử nhé." Nguyễn Đường vừa nói, vừa lấy ra năm quả ớt xanh, "Chúng ta làm ớt xanh nh ấ thịt trước."

Năm quả ớt, mỗi một quả đều rất to, chất thịt dày, tươi, không hồ là do viện khoa học tr ờng ra, hoàn toàn không c ần lo đến chất lượng thực phẩm.

Đầu tiên anh cắt đuôi ớt, sau đó rửa sạch cả trong cả ngoài ớt, để qua một bên chờ làm.

Tiếp đó anh lấy một miếng thịt ba chỉ để làm nhân nh ấ, khử tanh, ướp gia vị. Ớt đã được chia thành hai nửa, rỗng ruột, nhìn như một chiếc thuyền nhỏ, Nguyễn Đường nh ấ thịt vào đ ầy lòng thuyền, sau đó cho vào l ồng hấp, vậy là coi như hoàn thành.

"Ớt xanh nh ấ thịt c ần hấp hai mươi phút, tiếp sau đây chúng ta sẽ làm thịt luộc rưới tỏi."

Thịt luộc rưới tỏi có nguyên liệu chính là thịt ba chỉ, hôm nay anh mua ba miếng, vừa nấy làm ớt xanh nh ấ thịt mất một miếng, còn hai miếng lớn anh để lại làm thịt rưới tỏi.

Sau khi rửa thịt xong thì ướp với hành, gừng, muối để khử tanh, sau đó bỏ thịt vào một n ấ nước sạch để lên bếp, đun sôi với lửa lớn, sau đó thêm hành và gừng miếng r ấ chuyển sang h ần lửa nhỏ.

"Thịt này c ần luộc trong mười lăm phút, trong lúc đó chúng ta sẽ làm súp Borsch." Cải bó xôi xào thực sự rất nhanh, lâu nhất cũng chỉ mất năm phút, cho nên anh chọn làm món đó cuối, làm sớm bị nguội mất ngon.

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Hu hu hu, làm sao lại phải chờ cơ chứ...]

[Chim yến nhỏ bay bay: Ụ hụ hụ, ngửi được, mà không ăn được QAQ]

Nguyễn Đường không khỏi bật cười, bèn lấy một quả dưa chuột trong tủ lạnh ra, đập dập, thêm gia vị trộn lên cho khán giả ăn trước.

[Đuôi thỏ giấy: Hu hu hu, streamer tốt quá điiii!]

Có rất nhiều cách làm súp Borsch, muốn làm súp giống nhà hàng Tây thì phải tốn rất nhiều hương liệu, dưới tình huống thiếu nguyên liệu như hiện tại thì Nguyễn Đường chỉ có thể chọn cách làm kiểu Trung Quốc, cách làm đơn giản, chỉ cần nguyên liệu chính là đủ, cũng không đến nỗi quá chán.

Đầu tiên, anh rửa sạch thịt bò, sau đó cắt thành những miếng vuông nhỏ, cũng cho vào nồi nước đun với lửa lớn, đợi sôi thì hớt bọt, sau đó thay nước, thêm chút hành tây và tỏi, đợi sôi thì chuyển sang nhiệt độ thấp để hầm, món này phải hầm tầm ba mươi phút mới ngon.

May mà, chỗ ớt xanh thịt cũng xong rồi, thịt luộc cũng tắt bếp được.

Với chỗ thịt luộc thì Nguyễn Đường tắt bếp trước, nhưng không mở vung, để nhiệt còn lại ủ thịt thêm lúc nữa, làm vậy thịt mới ngọt.

Sau đó anh mở nồi hấp, hơi nước mang theo mùi thịt hay ra ngoài, khiến người ngồi thấy nó nuốt nước bọt liên tục.

"Ớt xanh xanh thịt đã xong rồi, mọi người có thể nếm thử, tuy nhiên phải cẩn thận không nóng nhé." Nguyễn Đường bỏ ớt xanh xanh thịt ra đĩa rồi cắt thành miếng, để khán giả có thể ăn dễ hơn.

[Ái d ơi: Ngon! Thơm!]

[ID20762441: Lốp ớt bên ngoài hơi cay cay, mà hòa quyện với thịt ba chỉ tươi ngon bên trong, hợp cực kỳ, quả nhiên là mỹ vị!]

[Học nấu ăn cùng streamer: Món này làm rất đơn giản, vị ngon, ngon!]

Lốp vỏ xanh của ớt bị hấp nhả lại, vị cay cũng bay nhiều, chỉ còn mùi hăng nhàn nhạt, người kỹ chút còn thấy thơm. Hấp với nhân thịt lâu vậy rồi, nước cũng đã được ớt hấp thu hết, nên khi vừa cắn một miếng, nước ứa ra, mềm mà không nát, nhân thịt mềm mà tươi ngon, còn mang theo vị ớt xanh hăng nhẹ. Nhìn đơn giản, mà vị lại phong phú.

Kỳ thực món ớt xanh nh ồi thịt này có thể chiên, hương sẽ n ồng hơn, mà Nguyễn Đường cảm thấy như thế rất m ỡ, bây giờ đang hè, lại còn là buổi tối, ăn món gì đó thanh đạm tốt hơn.

Lúc này, thịt luộc cũng đã đến lúc phải lấy ra, Nguyễn Đường vớt thịt ra thớt, dùng dao xắt thành những miếng mỏng bằng nhau, xếp gọn vào đĩa. Xong xuôi anh lấy một chiếc bát nhỏ ra, băm nhỏ tỏi cho vào bát, đổ nước tương, muối, không ít đường, quấy đều r ồi đổ lên mặt thịt, vậy là đã hoàn thành món thịt luộc rưới sốt tỏi.

"Thịt rưới tỏi xong r ồi đây, mọi người thử được r ồi đó." Nguyễn Đường bỏ m ỡ ớt sang một chiếc đĩa nhỏ khác để bên cạnh, phòng trường hợp có khán giả muốn ăn cay.

[Phong hoa tuyết nguyệt: Ôi chao, món này nhìn đẹp quá, tôi không nỡ ăn...]

Bởi vì còn nhi ều thời gian, nên Nguyễn Đường có trang trí đĩa thịt. Những miếng thịt mỏng manh xếp thành hình cánh hoa quanh đĩa, t ầng t ầng lớp lớp ch ồng lên nhau thành hình núi nhỏ, bởi thịt được thái rất mỏng, nên lớp m ỡ có cảm giác g ần như trong suốt, sau khi rưới tỏi xong thì thịt được nhuộm màu đỏ, xung quang có lớp tương nên nhìn không khác gì một núi lửa đang phun trào.

[Ôm cây ôm không nổi: Tuy nó đẹp đó, mà cũng không cần được tôi cho nó vào bụng.]

[Tui đói quá à: Phải r ồi. Tôi ăn từ nãy đến giờ luôn... Ngon lắm á mọi người. Lúc không đủ gia vị đã rất thơm, mà cho gia vị vào thì cứ phải gọi là hương vị bùng nổ!]

[Kikii: Streamer quá tuyệt, dù là nguyên liệu nào thì vào tay streamer cũng thành sơn hào hải vị cả.]

Thịt luộc h ần rất m ềm, lẫn chút tỏi thơm lừng, n ồng vị nhưng không bị ngấy, căn bản là ăn không dừng được.

Thịt bò cũng g ần h ần xong, đang bật nhỏ lửa, trong n ồi vọng ra tiếng sôi sùng sục. Nguyễn Đường nhìn n ồi, sau đó rửa sạch cà chua, khoai tây, cà rốt và hành tây, cắt thành miếng nhỏ, cải thảo thì xé tay thành miếng. Anh đặt chảo lên bếp, đun nóng r ồi bỏ hành tây vào, được một lúc thì hành tây vang tiếng xì xì và dậy mùi. Đợi đến khi hành ngả màu thì cho cà rốt và cải thảo vào xào chung cho tách nước.

Anh tắt bếp, mở vung n ồi h ần thịt bò, cho chỗ rau củ đã xào tách nước kia vào n ồi.

Khoai tây cũng được anh bỏ chung vào đó, bởi trong khoai tây cũng có chất bột r ồi nên không c ần phải thêm tinh bột nữa.

Lại bật lửa lớn, đẩy vung, xong thì Nguyễn Đường băm nhỏ cà chua cho vào xào ra nước, đợi đến khi cà chua nát hẳn thì thêm nửa lọ tương cà.

Vị chua và màu sắc của súp Borsch không thể chỉ dựa vào cà chua, nhất định phải dùng tương cà để vị thêm n ồng, hai thứ đó, thiếu một cũng không được.

N ồi h ần súp đã sôi lục đục, nguyên liệu bị đẩy lên phía trên. Nguyễn Đường li ền đổ cả cà chua lẫn nước cà vào n ồi, thêm xíu muối, bột tiêu, đường trắng, sau đó đẩy vung. Đến lúc này thì súp Borsch cũng đã hoàn thành được hai ph ần ba quãng đường, chỉ c ần h ần thêm mười phút nữa là có thể ăn.

Kỳ thực dùng mỡ bò xào rau thì hương vị sẽ ngon hơn rất nhi ều, mà giờ chưa đủ nguyên liệu, nên Nguyễn Đường dùng d ầu ăn để thay, tuy nhiên, d ầu ăn không thể thay thế mỡ động vật khi làm bột d ầu được.

Bột d ầu là một loại nguyên liệu được làm từ bột mì trộn với mỡ bò với tỉ lệ 5:1, cho lên chảo đảo vài l ần r ồi cho vào súp thì súp sẽ dậy mùi hơn rất nhi ều, chỉ tiếc là không có mỡ bò, cho nên nhảy qua bước này, cơ mà vị của súp thì vẫn rất ổn. Nguyễn Đường ghi lại vào cuốn note trong đ ầu, bây giờ anh mới phát hiện ra, gia nhập viện khoa học là một quyết định cực kỳ sáng suốt. Có viện khoa học, không c ần ngày ngày khổ cực chờ công bố món ăn mới, muốn làm cái gì, nói một câu là sẽ có.

Chờ sau này có mỡ bò rồi, anh mới có thể làm súp Borsch chính tông cho khán giả thử.

Trong lúc chờ súp thì vừa đủ thời gian xào rau. Cải bó xôi xào cực kì đơn giản, rửa sạch, cắt khúc, chần sơ với nước nóng rồi cho vào chảo xào hai phút, thêm muối và tỏi băm, xào tiếp cho ra nước là được, đơn giản đến nỗi tác giả viết truyện mỹ thực cũng lười tả.

Món này tuy đơn giản, mà rất ngon, cải bó xôi thanh mát vừa miệng, còn mang theo chút ngọt và hương tỏi lẫn bên trong, không bị nồng quá, chỉ khiến cho món ăn thêm hấp dẫn thôi. Sau khi ăn xong hai món nặng vị, thêm một đĩa cải bó xôi, tất cả dầu mỡ trong miệng được cuốn đi hết.

[Đường của tui giỏi nhất: Áu! Như này là tui ăn đến sáng khoái chết luôn.]

[Một chiếc pudding mập: A, thịt luộc là hoa hồng đỏ, cải xào là bạch nguyệt quang! Quá đẹp!]

Nguyễn Đường nhìn bình luận bay ngập màn hình, không nhịn được cũng cười theo, anh mở vùng quan sát đôi chốc rồi tắt bếp, lấy muối múc một bát súp nhỏ ra, "Súp xong rồi đây, mọi người có thể thưởng thức."

Bát súp trắng tôn màu súp đỏ đặc, cạnh bát dính chút màng vàng mờ. Thịt bò hầm chín kĩ mềm mà thơm nồng, bên trong có cả rau nên trung hòa được cảm giác béo mỡ, một miếng rồi lại một miếng, ăn cả nãy cũng không thấy ngấy.

[Chim yến nhỏ bay bay: Một miếng thịt lớn, một đĩa ớt nhỏ, húp một ngụm súp, quá tuyệt vời!]

[Streamer ơi tui là fan anh mãi không rời: Streamer ơi streamer! Anh có nuôi thú cưng không! Thu nhập một năm hơn triệu, có xe có nhà, còn biết ủ giường! Chịu thương chịu khó, cái gì cũng làm được, chỉ cần bao ăn!]

[Năm ánh sáng vũ trụ: Nghĩ hay lắm! Streamer ơi nhìn tôi này! Mỗi ngày tôi nguyện trả một nghìn tỉ tiền thông dụng, chỉ cần khi nào streamer làm cơm thì gửi cho tôi một phần thôi.]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Huhuhu, các món xong hết rồi, đến thời gian nhận thưởng chưa... Quý cậu trúng thưởng! (T▽T)]

"Đúng, hôm nay tôi sẽ chọn ra mười khán giả may mắn, gửi tặng một suất ăn bao gồm hai món mặn, một món canh và một món rau." Nguyễn Đường cười híp mắt nói, sau đó nhìn thấy khu bình luận biến thành hiện trường cầu phúc cỡ lớn đúng như suy đoán.

[Không phụ Như Lai không phụ nàng: Streamer nói xong thì đừng quên đi kéo màn đen nha QvQ]

[Liều diệp bạch: Ấy da... Ngọc Hoàng đại đế Vương Mẫu nương nương Tam Thanh tổ sư Thượng Đế hãy phù hộ cho con được trúng thưởng! Nhất định phải trúng thưởng!]

[Ký ức tuyết của trắng: Sư phụ! Đồ đệ muốn!]

Nguyễn Đường bật cười nhìn khán giả làm đủ chuyện để trúng thưởng, không khỏi lắc đầu, đang định chuyển sang hệ thống rút thưởng thì một cơn mưa sao băng nổ bùng giữa kênh stream như thường lệ.

"Người sử dụng 'Hạ' tặng streamer một mưa sao băng."

[Hạ: Muốn ăn.]

[Hạ: QvQ]

Hắn là cảm thấy mỗi câu "Ngon lắm" bình thường không lọt được vào nổi mắt xanh của streamer, nên Hạ Vân Sâm sau khi không được hưởng mấy món thì quyết định đổi sách lược, không chỉ đổi "Ngon lắm" thành "Muốn ăn", thậm chí còn học khán giả kênh livestream giả dễ thương.

Nguyễn Đường liếc mắt nhìn, không nhịn được cười khẽ, anh rất muốn biết vị Hạ thiếu "lạnh lùng" này sau khi biết được thực ra thân phận của mình bị lộ rồi, có quay về bóp chết bản thân của hiện tại hay không.

Anh bấm nút rút thăm, cũng đúng dịp, lần này ID "Hạ" bay ngay trước mặt anh. Ngón tay anh vươn ra, thậm chí anh còn tưởng tượng được Hạ Vân

Sâm đang kích động thế nào, sau đó anh chuyển hướng, chọn cái tên phía dưới.


"Chúc mừng "Mộc trạch", "ID27324740", "Bình minh tím", "Ôn văn"...
Mười vị khán giả may mắn, chuyển phát nhanh sẽ được gửi đi ngay sau đây,
mọi người nhớ chú ý nhận hàng."

Trong kênh livestream có một đám người cười hi hi ha ha: "Xin lỗi, cứ
không phải có tiền là được!"


[Ôm cây ôm không nổi: Ha ha ha ha ha, chết rồi tôi không dừng miệng
được! Streamer chính trực liêm khiết chứng minh lần hai: Có tiền không có
đặc quyền!]

Nguyễn Đường lạnh lùng đóng kênh livestream, đóng gói mười một suất
ăn, trong đó có một phần nhiều hơn tất cả, e là phải gấp ba người khác.

Anh còn lạnh lùng nghĩ: Có tiền không có đặc quyền, mà đáng yêu thì có!

 Anh còn lạnh lùng nghĩ Có tiền không có đặc quyền mà đáng yêu thì c

Ốt xanh nh ấ thịt

 Thịt luộc rưới tỏi

Thịt luộc rưới tỏi

 Thịt luộc rưới tỏi

Súp Borsch

Cải bó xôi xào

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 35

Hạ Vân Sâm xụ mặt đóng hệ thống livestream, hoàn thành nốt công việc trong tay rồi mới rời khỏi quân bộ.

Nhưng mà, ngay khi Hạ Vân Sâm bước chân ra khỏi quân bộ thì sĩ quan phòng bảo vệ gọi hắn lại, "Thiếu tướng, ngài có chuyển phát nhanh."

Thấy phần chuyển phát nhanh có đóng gói và dấu thực phẩm quen thuộc, tâm trạng của Hạ Vân Sâm đang từ mây mù chuyển sang nắng đẹp.

"Cảm ơn." Hắn bình tĩnh nhận lấy phần chuyển phát nhanh, rồi vội vã đi về phía xe bay của mình.

Hạ Vân Sâm vừa bước vào cửa nhà họ Hạ, đã thấy Hạ Vân Dật ngồi ngay phòng khách từ sớm, trước mặt để một hộp bảo quản quen thuộc, bên trong chứa mỹ vị mà Nguyễn Đường làm ra.

"Ôi, A Sâm đã về đây à? Lại đây, anh cho cậu ăn đồ ngon." Vừa thấy em trai về, Hạ Vân Dật vỗ vỗ hộp bảo quản trên bàn, cười híp mắt nói, "Tuy anh cũng sẽ có một phần, mà nay may thế nào lại trúng thưởng."

Mắt hắn híp thành hàng, đuôi mắt hất lên, trềm bông du dương nói: "Cậu nghĩ xem, sau này liệu anh có nên "cũng" tặng kẹo mền nhỏ một mura sao băng, lại dùng cả icon "QvQ" không? Hả?"

Hạ Vân Sâm lạnh lùng nhìn ông anh bị thiếu năng trí tuệ của mình, biết là đang bị trêu, bình thường thì cũng sập bẫy của Hạ Vân Dật đấy, nhưng mà hôm nay thì...

Anh ước thử độ nặng của chiếc hộp trên tay, trong lòng dâng lên luồng nước nóng, hắn từ từ đi đến bên bàn, để hộp chuyển phát nhanh lên bàn, sau đó hơi giương cằm, cười lạnh nói: "Không cần, em cũng có."

Hạ Vân Dật không dám tin nhìn hắn từ từ xé lớp túi bọc bên ngoài, lấy từ trong ra một hộp bảo quản lớn gấp đôi. Đặc biệt là món ớt xanh nhồi

thịt, lúc đầu Nguyễn Đường vốn đã chia thành hai nửa, để tiện tặng cho khán giả anh còn chia thành 4 phần nữa, ấy vậy mà trong hộp bảo quản của Hạ Vân Sâm lại có hẳn hai quả tròn.

Sao bảo là không bất công?!

Tay hắn lập tức giữ chặt nắp hộp bảo quản của Hạ Vân Sâm, mắt thì nhìn lên nhìn xuống như đang đánh giá, ngoài miệng thì cười mà trong lòng đâu ai biết, gọi với lên tầng trên: "Ba, mẹ, xuống ăn cơm thôi."

Tức thì tức, mà Hạ Vân Sâm cũng không bỏ qua mỹ thực trước mắt, hắn còn lo không đủ ăn đây này. Hai anh em có hai phần đồ ăn, gộp lại đủ cho cả nhà bốn miệng bọn họ ăn no một bữa.

Tất nhiên Nhiễm Tinh và Hạ Vĩ Diệp đầu vô cùng hài lòng với tay nghề của Nguyễn Đường, sau khi ăn no xong, mọi người về phòng mình để nghỉ ngơi, Hạ Vân Sâm tắm rửa sạch sẽ, mặc áo ngủ đi ra đã thấy ông anh mình ngồi ngay ngắn trên giường.

Hắn cài cúc áo ngủ cẩn thận rồi mới mở miệng hỏi, "Làm sao?"

Từ trước đến giờ hai anh em họ đầu chia phòng, cũng thích ở một mình, từ nhỏ đến lớn, chỉ cần Hạ Vân Dật có thái độ khác thường rồi ngồi vào phòng thế này, thì chắc chắn là có chuyện gì đó đã xảy ra.

Hạ Vân Dật giương cằm, "Cậu lên weibo xem thử đi."

Hạ Vân Sâm nhìn hắn, sau đó ngồi lên ghế salon, mở weibo của mình ra. Đầu tiên là check thông báo, không có gì, mở trang chủ cũng như thường, thậm chí vẫn còn bài đăng của quân bộ từ hai hôm trước.

Đến khi mở mục tin hot thì đồng tử co lại trong nháy mắt.

#Thân phận của Nguyễn Đường#

#Ảnh đế Nguyễn Đường#

#Đầu bếp bốn sao Nguyễn Đường#

Ba hastag đứng liền nhau, xếp ở vị trí thứ ba, đẩy xa những đê-tai phía sau.

Trong một ngày, Nguyễn Đường vượt ba cấp liên tục, lấy được tư cách đầu bếp bốn sao, chuyện khó mà tin nổi như thế khiến người khác kinh ngạc đến rớt cằm. Đầu bếp bốn sao vốn cực kỳ ít ỏi và vô cùng quý giá, càng không cần phải kể đến số người xem cùng lượt bình chọn kỷ lục trước nay chưa thấy, đây là chiến tích trước thì không mà sau càng chẳng có, đi đầu này dẫn đến chuyện dù anh có làm gì thì chắc chắn sẽ bị soi mói. Video phần thi sát hạch đầu bếp bốn sao của anh đã vượt quá bốn tỉ lượt chia sẻ, mà vẫn còn đang tăng chưa có điểm ngừng, có thể tưởng tượng được độ nổi tiếng của Nguyễn Đường khắp đế quốc lớn thế nào.

Số fan của Nguyễn Đường trên weibo cũng đạt đến một con số đáng sợ, 1,5 tỉ người theo dõi.

Nguyễn Đường mới mở weibo được hai ngày, không lên weibo, hẳn là cũng không biết tình hình trên đó. Theo đà nổi tiếng của anh, cùng với năng lực có thể chế biến bất cứ một loại nguyên liệu nào thành mỹ vị, tất cả đã khiến mọi người sản sinh ra sự tò mò cực lớn với anh.

Mà có một đi đầu là Nguyễn Đường chưa bao giờ lộ mặt thật khi livestream, anh cũng từ chối gia nhập hiệp hội đầu bếp, cũng không chấp nhận bất kỳ lời mời phỏng vấn hoặc tham gia chương trình nào, trừ đôi tay khi livestream cùng tài năng nấu ăn tuyệt đỉnh ra thì mọi người không biết một chút gì về anh cả, càng không biết nên đi đâu tra từ đâu.

Trên weibo đã có một đồng suy luận, cũng không thiếu người tự xưng là bạn học cũ, nói mình biết Nguyễn Đường vân vân, cũng có người đoán anh là người di dân từ cố địa cầu, có người nói anh là cao nhân lánh đời, thậm chí còn có một nhóm người còn tin anh là yêu tinh táo.

Chỉ là những suy đoán này hầu hết là vô căn cứ, cư dân mạng cũng không xem là thật, chỉ là câu đùa khi nói chuyện với nhau. Nhưng lần này thì khác, tin tức lần này được một paparazzi nổi tiếng có vài trăm triệu lượt theo dõi tung ra, người này khi đăng bài luôn mang bằng chứng, nên độ tin

nhệm trong lòng người đọc cũng rất cao, tám giờ đêm hôm nay, hấn đột nhiên đăng bài.

"Ngụy Trác V: Đầu bếp bốn sao mới lên cấp có thân phận thực sự là ảnh đế đã hôn mê năm năm? Đây là thất bại hay vực dậy từ đầu? Vạch trần thân phận thần bí của streamer! [Ảnh][Ảnh][Ảnh]"

Bên dưới là ba tấm ảnh, một cái là đối chiếu cấu trúc xương, một là hồ sơ bệnh án và một phần của hợp đồng, còn ảnh cuối chỉ có một câu hỏi: "Năm năm này đã xảy ra chuyện gì?"

Bức ảnh đầu tiên là hình được cắt ra từ video.

Trong khi làm bài sát hạch bốn sao, tuy Nguyễn Đường áp dụng hình thức góc nhìn thứ nhất, mà lúc mới bắt đầu bước vào vẫn chưa chọn hình thức phát sóng. Tuy hai hình thức có thời gian chuyển đổi khá ngắn, thế nhưng với những người chuyên làm về dựng phim thì đây chẳng phải là vấn đề lớn, tua chậm video lại, sau đó là có thể chụp lại một cách dễ dàng.

Tuy trong ảnh chỉ là một hình người mờ mờ, thậm chí cả gương mặt lẫn quần áo đều đen thui, thế nhưng đối với kỹ thuật của thời đại tinh tế ngày nay mà nói, đây cũng là chuyện nhỏ.

Ngụy Trác tìm một tấm ảnh chụp sau lưng của Nguyễn Đường, dán đè lên ảnh này, ngoại trừ đầu bếp Nguyễn Đường gây hơn ảnh đế Nguyễn Đường, thì chiều cao, tỉ lệ vóc dáng, thậm chí độ dài cổ, đầu vai đều y hệt nhau.

Để chứng minh đây không phải suy đoán mang tính chủ quan, hấn còn dùng một phần mềm so sánh ảnh, bỏ ảnh của ảnh đế Nguyễn Đường và những bức ảnh khác vào để đối chiếu, kết quả sau phân tích cho thấy độ trùng khớp lên đến 99.99%.

Trên thế giới không có hai chiếc lá giống nhau hoàn toàn, hiển nhiên, cũng không có hai người mà ngay cả cấu trúc xương cũng giống nhau đến trình độ thế này.

Với tám ảnh số hai, thứ được mang ra làm bằng chứng là thời gian nằm viện.

Lúc trước Nguyễn Đường xảy ra chuyện ngoài ý muốn, thương tích cực kỳ nghiêm trọng, rơi vào hôn mê sâu, bởi trong lúc quay phim dùng cơ giáp cũ của quân bộ, nên bản thân nó vốn đã có vấn đề, bởi thế để xác định nguyên nhân của sự số là vô cùng khó khăn, không rõ đây là bất ngờ hay do có người khác nhúng tay, ngay cả truy tố trách nhiệm cho ai cũng không xác định được, chuyện này từng rộ lên một làn sóng thảo luận trên mạng, đây cũng là tin mà có lượng lớn người biết. Thậm chí bệnh viện mà ảnh đế đi điều trị cũng bị lộ, đó chính là bệnh viện đế quốc số một.

Cũng không biết Ngụy Trác dùng cách gì mà có được thông tin bệnh án của Nguyễn Đường, tuy nhiên, căn cứ vào hồ sơ của Nguyễn Đường, cũng căn cứ vào mốc thời gian trên hồ sơ, nửa tháng trước, ảnh đế Nguyễn Đường đã xuất viện. Hơn nữa phía dưới còn có một bức ảnh chụp lại bản cam kết hủy hợp đồng, tuy đã làm mờ, mà vẫn thấy ngày và chữ kí. Nói cách khác, ảnh đế Nguyễn Đường không còn dính dáng gì đến công ty quản lý nữa.

Chẳng ai ngờ tới, ảnh đế Nguyễn Đường sau năm năm hôn mê, không chỉ không quay về showbiz, mà còn hủy hợp đồng với công ty chủ quản, đồng thời cũng không hề có một thông báo nào.

Hơn nữa, tính theo mốc thời gian xuất viện, và ngày đầu tiên streamer Nguyễn Đường livestream, hai mốc đó, cùng một ngày! Thậm chí chỉ cách nhau có mấy tiếng!

Hai đòn búa tạ liên tiếp, lập tức khẳng định chuyện "Ảnh đế Nguyễn Đường = streamer Nguyễn Đường", còn đáng người streamer gầy hơn lại càng là bằng chứng rõ nét – hôn mê năm năm, gầy là chuyện bình thường.

Còn có người lôi trạng thái cơ thể của streamer khi mới bắt đầu livestream để so sánh, lúc đầu streamer chỉ mặc áo dài tay, sau mới đổi thành ngắn tay, chứng tỏ tay đang dần to lên, phù hợp với quá trình hồi phục.

Lúc mọi người chưa liên hệ ảnh đế Nguyễn Đường và streamer Nguyễn Đường với nhau, tất cả những thứ này đều không ai để ý, thế nhưng, khi mọi người đã có kết quả cho nhận định của bản thân, càng suy nghĩ về trước, họ sẽ càng phát hiện ra những đi ầu hợp lý.

Lúc như thế này, nếu ai đưa ra chứng cứ chứng minh streamer Nguyễn Đường không phải ảnh đế Nguyễn Đường, thì chắc chắn không một ai muốn tin.

Huống h ồ, đây còn là sự thực...

Nhìn tin tức sôi sục trên tinh võng, không khó có thể tưởng tượng được cánh nhà báo sẽ săn đuổi Nguyễn Đường như thế nào, cuộc sống yên tĩnh của anh sẽ hoàn toàn bị quấy r ầy.

Nghĩ tới đây, Hạ Vân Sâm đóng quang não, đột nhiên đứng dậy, với lấy áo khoác đi xuống dưới.

"Cậu định làm gì?" Hạ Vân Dật sững sờ, vội đuổi theo.

"Em muốn đi tìm em ấy."

Hạ Vân Dật kéo hấn lại, nhúu đôi mày anh tuấn, "Đây cũng không phải hành vi mà fan nên có."

Hạ Vân Sâm mím môi, kiên định trả lời: "Em không phải fan, em là người kiểm duyệt."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 36

"..." Hạ Vân Dật nhìn hẩn, bất đắc dĩ lắc đầu, nói, "Thế anh đi cùng cậu."

Hạ Vân Sâm định từ chối theo bản năng, mà nghĩ lại thì đầu óc ông anh trai mình linh hoạt hơn mình nhiều lắm, thêm vào thân phận viện trưởng viện khoa học, có lẽ sẽ có chút trợ giúp, cuối cùng thì hai anh em cũng cùng ra ngoài.

Nguyễn Đường bị tiếng chuông dồn dập đánh thức, người vẫn hơi lơ mơ, thật sự thì sau khi anh đến thế giới này, vẫn chưa có vị khách nào chủ động tìm đến cửa, lần trước Hạ thiếu đến cũng là anh mở lời mời trước, cho nên chuông của chiếc cửa này chưa bao giờ bị đung đến, đối với Nguyễn Đường mà nói thì tiếng chuông của nó cực kì xa lạ.

Anh cảnh giác đi tới bên cửa, kiểm tra camera, phát hiện là hai anh em Hạ Vân Dật và Hạ Vân Sâm thì mới bình tĩnh được đôi chút, nhưng lại không nhận được lo lắng: Chuyện gì đã xảy ra mà khiến cả hai người họ đêm khuya đến vậy?

"Hạ thiếu tướng, Hạ viện trưởng, có chuyện gì xảy ra vậy?" Anh mở cửa, đón hai người vào.

Địa vị của Hạ thiếu và Hạ viện trưởng ở đế quốc đầu cực cao, càng không cần phải nói đến gia cảnh của họ. Hai người bạn như thế mà còn tranh thủ đến tìm vào lúc đêm thì hẳn phải có chuyện gì nghiêm trọng lắm liên quan đến anh.

Hai người cũng không giấu, nói hết những chuyện xảy ra trên tinh võng cho Nguyễn Đường biết.

Nguyễn Đường cả kinh, anh nghĩ thế nào cũng không ra, vì sao thân phận của mình bại lộ nhanh như vậy. Bởi phải đến viện khoa học, nên buổi sáng hôm nay anh dậy rất sớm, sau khi livestream buổi tối, ăn cơm xong

cũng đã thấy mệt rồi, cho nên lên giường từ sớm, hoàn toàn không biết chuyện xảy ra trên tinh vông. Quang nào sẽ tự động chuyển sang chế độ không làm phiền khi anh ngủ, thế nên, nếu hai người không đến báo cho anh, sáng hôm sau anh vẫn sẽ livestream như bình thường, lúc đó chắc chắn sẽ rơi vào tình thế bị động.

Anh cảm ơn hai người, vì cũng muộn rồi nên anh chỉ rót hai chén trà nhỏ, sau đó mời bọn họ ngồi lên ghế sofa, còn bản thân thì đăng nhập vào nick weibo đã lâu không dùng. Thấy ba đề tài đứng đầu bảng, lần theo nữa đến người khởi xướng là Ngụy Trác, thấy hai tấm ảnh chứng cứ, Nguyễn Đường hiểu, bây giờ anh có phủ nhận cũng không còn ý nghĩa gì.

Hai người đến đây, hẳn cũng đã rõ thân phận của anh, cho nên Nguyễn Đường thừa nhận một cách thẳng thắn.

"Tôi chính là ảnh đế Nguyễn Đường kia, nhưng sau khi tôi tỉnh lại thì gặp phải tình trạng mất trí nhớ, tôi không biết gì cả, chỉ biết được thông qua những gì mà quản lý cũ nói." Nguyễn Đường cười khổ, tiếp tục, "Lúc đó tôi đã hôn mê năm năm, độ nổi tiếng không bằng lúc trước, thêm vào chuyện hợp đồng vốn đã hết hạn từ lâu, nên tôi thuận theo đi đầu này hủy hợp đồng."

Anh em nhà họ Hạ nghe xong cũng tỏ ra thấu hiểu mà gật nhẹ đầu, dù là ai đi chăng nữa, khi đột nhiên mất đi ký ức đầu sẽ sản sinh ra cảm giác khủng hoảng, càng không cần phải nói Nguyễn Đường từng là ảnh đế, nếu chuyện này bị lộ ra thì chắc chắn sẽ gây ra vô số rắc rối, dưới tình huống như vậy, ẩn giấu tất cả là lựa chọn có thể hiểu được.

"Sau khi hủy hợp đồng với công ty, tôi không còn nguồn thu nhập nào, trong tài khoản cũng chẳng dư được bao nhiêu, tôi cũng muốn kiếm việc mà thân thể tôi lúc đó chưa tốt, cũng không biết mình có thể làm gì, sau đó tôi thấy kênh livestream mỹ thực trên tinh vông, không hiểu sao, khi thấy những nguyên liệu nấu ăn đó, tôi lại cảm thấy mình sẽ biết làm, đánh bậy đánh bạ xong thành streamer mỹ thực..." Nguyễn Đường nói, bảy phần thật ba phần giả, thực sự thì chuyện xuyên không quá quái lạ, anh không thể giải thích cặn kẽ với người khác được, dù sao bây giờ anh cũng có có mất

trí nhớ để mượn, nên dù có nói không rõ ràng thì cũng chẳng phải vấn đề lớn.

"Mất trí nhớ..." Hạ Vân Sâm gõ ngón trỏ lên bàn một cái, gật đầu nói, "Lúc trước trên mạng có một suy đoán rằng cậu là truyền nhân của một gia tộc lánh đời, sau khi mất trí nhớ vẫn còn lại bản năng thì có thể chấp nhận được."

Hạ Vân Dật không nhịn được cười phun: "Gia tộc lánh đời? Chuyện hoang đường thế cũng có người tin hả?"

Hiếm thấy tốc độ hoạt động não của ông anh mình chậm như thế, Hạ Vân Sâm ghét bỏ liếc nhìn, "Chẳng phải chỉ cần cho dân mạng một hướng để suy đoán là đủ rồi sao?"

Nghe hắn nói thế, Nguyễn Đường cũng hiểu ý. Chuyện thân phận thì không cần phải phủ nhận, chuyện này lộ ra cũng chỉ thêm độ nổi tiếng cho anh, nhưng sau khi công khai, khởi nguồn của khả năng nấu nướng mới là nghi vấn lớn nhất.

Nếu mục đích của Ngụy Trác khi đăng bài là nhắm vào hai thân phận của anh, thì anh cũng không muốn gây thêm phiền phức, chỉ cần đặt trọng điểm ở vấn đề thân phận là được, sau đó hướng dư luận theo một suy đoán từ những câu nửa thật nửa giả của mình là đủ.

Vừa an toàn vừa bí ẩn, đó cũng không phải chuyện xấu.

Trên môi Nguyễn Đường nở nụ cười, nghĩ đến chuyện Ngụy Trác đăng ảnh hợp đồng của anh lên mạng, nói tiếp: "Còn về phần cam kết hủy hợp đồng mà Ngụy Trác đăng lên, trước đó tôi đã ký một hiệp ước bảo mật với công ty."

Nói vậy có thể hiểu, khi nghệ sĩ hủy hợp đồng với công ty, công ty sẽ phát thông cáo, càng không cần phải nói đến anh vốn là ảnh đế có không ít người hâm mộ. Lúc đó anh vừa xuyên tới, cân nhắc đến phương diện này, lúc ký cam kết hủy hợp đồng có đề xuất ký thêm một bản hiệp ước bảo mật, để tránh khỏi bị người hâm mộ chú ý gây phiền phức, cho nên ngoài

bản cam kết thì giữa anh và phía công ty chủ quản còn có một phần hiệp ước bảo mật nữa.

Sau này sóng êm biển lặng nên anh cũng không chú ý, chỉ là bây giờ Ngụy Trác lại đăng ảnh cam kết hủy hợp đồng lên, anh cũng đột nhiên nhớ lại chuyện này, bỗng dưng thấy đối phương khá xui.

Nghe hiểu nghĩa bóng của anh, Hạ Vân Sâm lập tức nói: "Như thế càng dễ giải quyết, cậu có thể khởi tố Ngụy Trác với hành vi đánh cắp bí mật thương mại và xâm phạm đời sống cá nhân, khi hắn bị kiện cáo quẩn thân thì sẽ không có thời gian lên mạng đăng bài, cũng làm giảm độ tin cậy của cư dân mạng với hắn, chúng ta có thể lợi dụng quãng thời gian này thắt chặt quan hệ xã hội, lèo lái hướng đi của dư luận."

"Đúng, tốt nhất là có thêm nhiều chứng cứ, không cho hắn thời gian phản ứng." Hạ Vân Dật cũng nói theo, "Hai ngày tiếp theo tốt nhất cậu đừng livestream. Để dư luận lên men, hạ nhiệt rồi ta sẽ tiến hành phản kích."

Ý của Nguyễn Đường cũng là thế, gật đầu đồng ý với bọn họ rồi nói: "Tôi còn có một ý nghĩ khác, đó là công khai thân phận cố vấn viện khoa học của tôi, chỉ cần thời gian không rõ ràng là được, Hạ viện trưởng, anh thấy sao?"

"Nếu thế thì chẳng phải cậu sẽ chịu thiệt hay sao?" Hạ Vân Dật còn chưa nói, đã nghe thấy ông em trai tay ngoài dài hơn tay trong từ chối, "Chuyện này không nhất thiết phải giấu thời gian, cũng chỉ là chứng thực khả năng của cậu mà thôi, độ tin cậy của viện khoa học đế quốc rất cao, chỉ cần công bố với quần chúng rằng cậu là cố vấn của viện khoa học thì mọi người sẽ không chỉ trích cậu nữa."

Nếu công khai thân phận cố vấn của Nguyễn Đường, với quyên uy của viện khoa học, thì không cần phải sợ những người nghi ngờ thực lực của Nguyễn Đường. Thế nhưng một khi không nói rõ thời gian cụ thể, mọi người sẽ cho rằng Nguyễn Đường được sự trợ giúp của viện khoa học mới nhanh chóng làm ra các món ăn ngon.

Tuy như vậy sẽ hợp với logic của dư luận, mà vô hình chung, cũng gạt bỏ phân nửa công sức và những đóng góp của Nguyễn Đường, thậm chí sẽ còn có người cho rằng, Nguyễn Đường chỉ là một đầu bếp may mắn được viện khoa học chọn trúng, tất cả những lời có cánh mà anh nhận được đều thuộc về viện khoa học. Dù như thế thì sẽ có lợi cho viện khoa học, nhưng sau này hình tượng cá nhân của Nguyễn Đường sẽ rất khó phát triển.

Nguyễn Đường khẽ mỉm cười với hắn: "Cám ơn anh. Kỳ thực tôi cũng đã nghĩ tới chuyện này rồi, nhưng tôi cảm thấy, khiêm tốn một chút sẽ tốt hơn, như vậy cũng phù hợp với kỳ vọng... và lợi ích của bản thân tôi."

Nguyễn Đường không có dã tâm lớn, anh đơn giản chỉ là thích nấu ăn, thích chia sẻ món ăn của mình đến mọi người, khi thấy mọi người tán dương những món ăn mình làm ra thì sẽ có cảm giác thỏa mãn, cho nên sau khi công bố tin thì ảnh hưởng đến anh cũng không lớn lắm.

Thấy Nguyễn Đường kiên trì như vậy, Hạ Vân Dật cũng đồng ý.

Nguyễn Đường nhấp môi, ngượng ngùng mở miệng, "Thực ra tôi còn có một yêu cầu hơi quá đáng, mong hai người giúp tôi."

Hạ Vân Sâm lập tức nói: "Chuyện gì?"

Nguyễn Đường lại cười, giải thích: "Bởi vì bị mất trí nhớ, nên tôi hoàn toàn không có chút ký ức nào về quá khứ, muốn làm phiền hai người đi đầu tra giúp tôi. Mặt khác, tôi phát hiện ra trước đây tài khoản của tôi sẽ bị trừ một số tiền lớn vào mỗi tháng, tôi cũng không rõ nó chuyển cho ai?"

Những thứ này đều là những chuyện canh cánh trong lòng Nguyễn Đường đã lâu, nhưng anh cũng không có con đường đủ an toàn và hiệu quả để đi đầu tra nó, để tránh gặp phải phiền phức, anh luôn giương cung nhưng không bắn. Bây giờ thân phận sắp bị lộ, anh nhất định phải đi đầu tra rõ, để tránh trường hợp có kẻ muốn lợi dụng chuyện anh mất trí nhớ nhằm mục đích xấu, tất nhiên, không có ai là ứng cử viên thích hợp hơn hai anh em nhà họ Hạ.

Anh ngược đầu, dùng đôi mắt đen láy nhìn thẳng vào Hạ Vân Sâm, chuẩn bị nghiêng đầu sang nhìn Hạ Vân Dật.

Hạ Vân Sâm lập tức đưa tay qua chuyển đầu Nguyễn Đường về chỗ mình, sau đó khụ một cái nói: "Đương nhiên là được."

Hạ Vân Sâm là thiếu tướng đế quốc, đảm nhiệm chức vị quan trọng tại quân bộ, muốn đi đâu tra những chuyện thế này đâu không có khó khăn gì.

"Cảm ơn!" Mắt Nguyễn Đường sáng lên, nụ cười cũng tươi thêm mấy phần, một bên má hiện lên lúm đồng tiền mờ mờ, Hạ Vân Sâm nhìn đến sững sờ, quên luôn chuyện rút đôi tay đang ở trên mặt đối phương về

Ngược lại là Hạ Vân Dật, thấy ông em mình bị ngơ bèn lườm cho cái, khi Nguyễn Đường nghi ngờ quay sang thì mới nguýt em trai, kéo đôi tay sờ sờ con nhà người ta xuống, lắc đầu nói: "Không sao đâu, chuyện dễ như bốn mà."

Lúc này Nguyễn Đường mới ý thức được chuyện Hạ Vân Sâm làm, nhưng anh cũng không nghĩ nhiều, chỉ cảm ơn thật lòng, vì hai anh em họ đã giúp anh một chuyện vô cùng lớn.

"Khà khà, nếu cậu thực sự muốn cảm ơn chúng tôi thì đơn giản thôi, cho bọn tôi thêm vài món ngon là được, tay nghề của cậu tuyệt lắm!" Hạ Vân Dật nháy mắt nói.

"Không thành vấn đề, sau này dù tôi có livestream hay không thì cũng đâu sẽ có phần của hai người."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 37

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Ngày hôm sau, Nguyễn Đường đăng thông báo lên cả weibo và kênh livestream, bởi có chút chuyện phải xử lý, nên phát sóng trực tiếp sẽ tạm dừng ba ngày. Thông báo khiến khán giả kêu gào thảm thiết, vô số người nhắn tin cho Nguyễn Đường, có fan thì thật lòng quan tâm, cũng có người tò mò hỏi thăm tình hình, mà hầu hết đều bị Ngụy Trác ảnh hưởng, muốn hỏi rõ xem Nguyễn Đường và ảnh đế Nguyễn Đường có phải là cùng một người hay không.

Nguyễn Đường nhớ lời anh em nhà họ Hạ dặn, không đáp lại ai.

Đến trưa đã có người bắt đầu âm mưu dương mưu, cho rằng hành vi bây giờ của Nguyễn Đường là cố tình trốn tránh, thân phận vừa lộ, Nguyễn Đường đã dừng livestream, nếu nói hai người này không có quan hệ với nhau thì ai tin.

Chuyện này vẫn cứ sôi sục trên mạng, bởi Nguyễn Đường không có hành động đáp trả nên vô số lời đồn được tung ra, càng ngày càng trở nên thái quá.

Nguyễn Đường ở bên này vừa đăng thông báo xong là không lên weibo nữa, nên những chuyện xảy ra trên mạng không hề ảnh hưởng đến anh. Tuy rằng cánh truyền thông và báo giới muốn liên lạc với anh, mà toàn bộ đều bị hệ thống livestream chặn lại.

Ở phía Nguyễn Đường thì mọi việc coi như đã xong. Nguyễn Đường nằm trên ghế salon đôi chút, rồi đi nấu cơm như thường, chỉ là không livestream thôi.

Anh còn nhớ mình đã đồng ý với anh em nhà họ Hạ, sau này khi nấu cơm thì nấu cho bọn họ ăn cùng, nên anh cũng tính toán theo khẩu vị của họ để nấu.

Anh nhớ Hạ Vân Sâm thích ăn cay, cho nên đầu tiên sẽ làm một phần gà xào ớt, cho ớt và tiêu xào chung với gà, tạo ra món ăn màu nâu đỏ cay nồng thơm ngon. Còn Hạ Vân Dật thì thích ăn những món nhiều dầu nhiều muối, cho nên Nguyễn Đường làm cà sốt tương, lấy hai quả cà lớn, nhồi thịt rã cho vào chảo chiên ngập dầu, vớt ra để ráo, sau đó cho nước và sốt đậu ngọt vào đun sôi với nhiệt độ cao vài phút là được, vỏ ngoài của cà giòn, mà bên trong lại mềm, thịt băm và sốt được cà hấp thu hoàn toàn, khiến món ăn này nồng hương, bên ngoài còn có thêm một lớp sốt sệt ngọt ngọt mặn mặn, ăn cùng cơm thì gọi là tuyệt phối.

Nguyễn Đường nấu cơm như ngày thường, nấu xong thì đóng gói cả cơm cả thức ăn vào hai chiếc hộp bảo quản lớn, gửi chuyển phát cho hai anh em nhà họ Hạ.

Sau khi ăn xong, Nguyễn Đường nằm trên ghế salon, không livestream, không lên tinh vống, cảm giác hơi nhàm chán...

Vừa lúc đó, quang não của anh nhẹ nhàng rung, anh nhận được một tin nhắn từ phía Hạ Vân Sâm: [Nhận được cơm rồi, ngon lắm, cảm ơn.]

Môi Nguyễn Đường không tự chủ mỉm cười, nhanh chóng trả lời: [Anh thích là được rồi.]

Hạ Vân Sâm cũng trả lời trong phút chốc: [Ở nhà chán không? Có muốn đến quân bộ không? Vừa hay có chuyện muốn nhờ cậu giúp.]

Nguyễn Đường căn bản là không cần dùng một giây để suy nghĩ liền đồng ý: [Được.]

Nhận được địa chỉ mà Hạ Vân Sâm gửi đến, anh chuẩn bị một chút, thay bộ quần áo, đeo kính đen, đeo thêm chiếc khẩu trang nữa mới dùng quang não gọi xe bay tới đón.

Sau hai mươi phút, Nguyễn Đường đứng trước cổng quân bộ. Ngoài cổng quân bộ cũng không có người gác, chỉ có một chiếc máy quét, Nguyễn Đường ấn tay lên màn hình là máy có thể thông qua dữ liệu sinh học của anh để xác minh thân phận.

"Kiểm tra thân phận hoàn thành... Kiểm tra lịch hẹn hoàn thành... Hoan nghênh Nguyễn cố vấn, xin chờ chốc lát." Màn hình chớp hai lần, kiểm tra xong rất nhanh, đồng thời cổng lớn cũng mở ra cho anh.

Nghe được tiếng xưng hô của người máy, Nguyễn Đường có chút kinh ngạc, không ngờ Hạ Vân Sâm cũng cho anh danh hiệu cố vấn.

Sau khi cổng lớn mở hết, một bóng người cao lớn xuất hiện, hần mặc quân phục mạnh mẽ, lưng cao chân dài, khuôn mặt anh tuấn, đứng ngược sáng như vậy, làm Nguyễn Đường sững sốt mất mấy giây.

"Anh đang chờ tôi à?" Nguyễn Đường hơi kinh ngạc mở lớn mắt, "Chờ bao lâu rồi?"

"Không lâu lắm, lên xe đi." Hạ Vân Sâm vẫn giữ nguyên tắc lời ít mà hành động nhiều, đưa Nguyễn Đường lên xe, sau đó phóng nhanh về hướng văn phòng quân bộ.

Khác với phong cách mát mẻ dễ chịu của viện khoa học, quân bộ mang trên mình lớp áo trang nghiêm quy củ, đi đâu cũng thấy đáng đứng kiên cường của binh sĩ.

Vừa thấy bóng hai bọn họ, những binh sĩ này đều đứng nghiêm chào, tiếng ủng chiến va chạm với sàn tạo nên âm thanh vang vọng.

Hạ Vân Sâm đưa Nguyễn Đường đến phòng tiếp khách của quân bộ, xoay người đóng cửa, chặn lại tầm mắt đánh giá âm thầm của những người bên ngoài.

Nguyễn Đường mới đến, không biết tính những người này, nhưng anh hiểu. Những người này còn hóng chuyện nhiều hơn cả các chị em phụ nữ, bởi ngày nào cũng huấn luyện nên quá chán không có việc gì làm.

"Trước đó anh nói có chuyện cần tôi giúp, là chuyện gì vậy?" Vừa mới ngồi xuống, Nguyễn Đường đã không kịp chờ đợi hỏi ngay.

Hạ Vân Sâm và Hạ Vân Dật giúp anh, anh cũng rất hy vọng mình có thể giúp họ chút gì.

"Là chuyện nhà ăn của quân bộ." Ngày hôm nay, sau khi Hạ Vân Sâm nhận được hộp bảo quản, đang thưởng thức mỹ vị trong phòng làm việc của mình thì bị sĩ quan đến báo cáo công việc phát hiện. Sĩ quan đó là Lý Khải, người đang đau khổ vì Nguyễn Đường nghỉ livestream, sau cùng phát hiện ra cấp trên mình đang ăn ngon uống ngon trong phòng làm việc. Hơn nữa vừa ngửi mùi đã biết là của Nguyễn Đường làm.

Hạ Vân Sâm hiềm lắm mới sinh ra cảm giác tội lỗi, bèn suy nghĩ có nên xây dựng một nhà ăn cho các binh sĩ hay không.

Hiệp hội đầu bếp luôn muốn hợp tác với quân bộ, xây một nhà ăn, quảng bá đồ ăn thiên nhiên, bởi Hạ Vân Sâm không tin tưởng thực lực của bọn họ, cho nên không đồng ý. Mà Nguyễn Đường thì khác, bất cứ một nguyên liệu nào, chỉ cần đến tay Nguyễn Đường, dù có đơn giản cách mấy cũng hóa thành mỹ vị.

Nguyễn Đường hơi kinh ngạc, "Anh muốn tôi đến quân bộ mở nhà ăn à?"

"Không, tôi muốn chọn vài binh sĩ ra, để cậu dạy bọn họ."

Người có khả năng nấu nướng "tương đối tệ" là Nhiễm Tinh đã có những bước tiến vượt bậc sau khi học theo Nguyễn Đường, thỉnh thoảng cũng làm ra được vài bữa ăn ngon, cho nên Hạ Vân Sâm mới có suy nghĩ như vậy. Trong quân bộ không phải binh sĩ nào cũng thuộc dạng chiến đấu, lính hậu cần có người thể chất không đủ ưu tú, nhưng đầu óc lại khá nhanh nhạy, học nấu ăn hẳn cũng không phải chuyện quá khó. Hơn nữa lúc trước Nguyễn Đường cũng đề cập đến chuyện nhận học trò trong livestream, cho nên Hạ Vân Sâm mới nghĩ với Nguyễn Đường. Hẳn cũng không cần Nguyễn Đường phải dạy cho bọn họ nấu ăn thật xuất sắc, chỉ cần họ nấu được vài món, cải thiện bữa ăn của hầu hết binh sĩ là đã tốt lắm rồi.

"Đương nhiên là được!" Nghe xong suy nghĩ của Hạ Vân Sâm, Nguyễn Đường vui vẻ đồng ý, nếu để anh đứng bếp trong nhà ăn, thì có lẽ anh sẽ từ chối, dù sao anh cũng không thích cả ngày đứng trong bếp, mà nếu chỉ là dạy thôi, thì hoàn toàn không có vấn đề gì. Kỳ thực nấu ăn không khó, khó là cách nấu và cách chế biến, nhưng làm mấy món đơn giản thì không cần yêu cầu cao làm gì.

Thấy Nguyễn Đường đồng ý, Hạ Vân Sâm rất vui. Nguyễn Đường tạm dừng livestream mấy ngày này, vừa hay có thể đến quân bộ hỗ trợ phát triển nhà ăn, cứ thế đến lúc đáp lại dư luận, cũng có phương án giải thích hợp lý, không lộ ra là bọn họ đang cố ý, đây có thể coi là một mũi tên trúng hai con chim.

Nghĩ là làm, Hạ Vân Sâm chọn mười người từ trong quân bộ ra, mười người này vừa vừa phản ứng nhanh mà đầu óc cũng linh hoạt, hơn nữa, do đẳng cấp thể chất không cao, cho nên độ chấp nhận của họ với đồ ăn thiên nhiên tương đối tốt. Gần đây Nguyễn Đường cực kỳ nổi tiếng trên tinh võng, tất nhiên bọn họ cũng biết, trong số mấy người này còn có những người từng xem Nguyễn Đường livestream, vì thế để bọn họ học nấu ăn với Nguyễn Đường, họ cực kỳ vui lòng.

Đối với nhà ăn thì Nguyễn Đường vẫn có một độ hiểu biết nhất định, dù sao suốt bốn năm đại học ngày nào cũng qua nhà ăn lấy cơm. Cho nên với phương diện xây dựng nhà ăn, anh cũng có thể cho Hạ Vân Sâm không ít kiến nghị.

Chỉ có đi đầu xây dựng cơ sở vật chất cho nhà ăn cần thời gian, nên Hạ Vân Sâm đã dọn ra một kho hàng quân dụng lấy chỗ để Nguyễn Đường dạy học. Dù sao thì đồ làm bếp, nguyên liệu thực phẩm đều có thể mua qua khu mua sắm điện tử, nên tạo ra được một nhà bếp đơn giản là đi đầu rất dễ. Trong phòng bếp có mười kệ bếp, tiện cho Nguyễn Đường tiến hành dạy học.

Cái gọi là xử lý cấp độ nhập môn thì không gì dễ hơn làm trứng hấp.

"Hôm nay tôi sẽ dạy mọi người làm trứng hấp, khi tôi làm mọi người hãy quan sát thật kỹ, đến khi tôi làm xong thì mọi người làm lại một lần cho tôi xem." Nguyễn Đường nói với mười người anh chuẩn bị lọc để nhận học trò.

Cũng không phải ai sinh ra đầu có khiêu nấu ăn, có người học là biết làm, cũng có người học sao thì cũng thành sát thủ nhà bếp, cho nên Nguyễn Đường chọn phương thức giáo dục dần dần, vừa dạy vừa khảo sát khả năng nấu ăn của bọn họ, chỉ để lại những người thực sự có tài năng. Dù sao những người này đều là những quân nhân ưu tú, nếu đã không thích hợp, thì không lý nào lại cứ giữ khư khư họ trong bếp.

"Rõ!" Mười người chỉnh tề làm nghi lễ quân đội với Nguyễn Đường, trước khi tới đây họ đã được Hạ thiếu dẫn dò, nhất định phải cố sức học, hôm nay mỗi người ít nhất phải làm được một món, bằng không buổi tối sẽ có thêm bài phụ trợ.

Nguyễn Đường thỏa mãn gật đầu, bắt tay vào làm mẫu.

Anh lấy một chiếc bát nhỏ, đập một quả trứng gà, cho muối, dùng đũa đánh đều. Đồng thời chuẩn bị một chút nước ấm tầm bốn mươi độ, từ từ rót vào trong bát trứng, quấy đều tay đến khi lớp bông trứng gần đầy bát là được.

Hớt phần bọt phía trên đi, bỏ bát vào nồi hấp khoảng mười phút thì lấy ra.

Trứng hấp có mùi thơm nhẹ, màu vàng nhạt láng bóng, thêm tương và hành lá là có thể ăn được.

"Mọi người nếm thử đi." Nguyễn Đường ra hiệu cho mọi người tiến lên.

Bọn họ cũng không do dự, mỗi người xúc một thìa, thổi qua vào hơi cho bớt nóng rồi nhét vào miệng.

Bát trứng hấp này, tuy rằng có cách làm đơn giản, nhưng vị rất ngon, thơm mềm thích miệng. Các binh sĩ ở đây ăn xong đều sáng cả hai mắt, dù sớm biết khả năng nấu ăn của Nguyễn Đường cực kỳ tài giỏi, biến nguyên liệu đơn giản nhất thành vô số món ăn mỹ vị, lúc đầu có người còn không tin, cho rằng nói thế là đang nói quá, mà không ngờ rằng trình độ của Nguyễn Đường lại đến mức này, đến thời điểm hiện tại, sự quyết tâm muốn học nấu ăn từ Nguyễn Đường của bọn họ tăng lên gấp bội.

"Bây giờ mọi người dựa theo tôi làm mẫu để làm lại một lần nhé."


"Rõ!" Ở đây ai cũng là lính được huấn luyện nghiêm chỉnh, nhanh chóng cầm bát và trứng gà, dựa theo cách làm vừa rồi của Nguyễn Đường, đập trứng vào bát.

Hầu hết mọi người đến làm rất tốt, nhưng không ngờ có hai binh sĩ hơi mạnh tay chút, đập nát cả quả trứng làm vỏ lẫn vào trong bát.


Hai binh sĩ khựng lại, không biết nên làm thế nào nhìn Nguyễn Đường, đáng vẻ đáng thương như một nhóc cún cỡ lớn lỡ làm sai gì đó.

Nguyễn Đường ho nhẹ một tiếng, che đi nụ cười mỉm bên khóe môi, giảm chậm tốc độ nói, "Không sao, lấy vỏ trứng ra là được."


Hai binh sĩ thở phào, bắt đầu lấy vỏ, nhưng ai ngờ vỏ trứng trơn quá, không dễ lấy, cuối cùng bọn họ mất sức chín trâu hai hổ mới lôi được vỏ trứng ra ngoài. Mà lúc này, đồng đội của họ cũng đánh tan trứng bước đến giai đoạn thêm nước.

 Mà lúc này đồng đội của họ cũng đánh tan trứng bước đến giai đoạn thêm nước

Gà xào ớt

 Cà sốt tương

Cà sốt tương

 Cà sốt tương

Trứng hấp

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 38

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Hai binh sĩ luống cuống thêm nước, một người còn run tay đổ nước hơi quá, biến trứng hấp thành trứng nước.

"Nguyễn tiên sinh... Tôi..." Anh lính mặt tròn thấp thỏm nhìn về phía Nguyễn Đường.

"Không sao, làm từ từ, cậu đổi sang làm bát khác đi." Nguyễn Đường nhỏ nhẹ nói.

"Rõ." Anh lính mặt tròn ử rử cúi đầu lấy một chiếc bát khác, bắt đầu lại từ đầu.

Một anh lính da ngăm khác học được bài học từ bạn mình nên đổ nước rất từ tốn, dựa theo Nguyễn Đường làm mẫu lúc nãy, quấy nghiêng về một bên, đợi đến khi đầy tám phần thì dừng, cẩn thận hớt bọt, sau đó cho vào nồi, bắt đầu hấp trứng.

Nguyễn Đường nhìn động tác của anh lính, khẽ gật đầu, âm thầm cho số điểm không tệ. Tuy lúc đầu có chút sai lầm nhỏ, mà cũng không ảnh hưởng, sau đó cẩn thận hơn rất nhiều, hơn nữa còn tỉ mỉ đúng chỗ, thoạt nhìn khá có tiềm năng.

Rất nhanh đã đến lúc kiểm tra chất lượng, tám bát trứng hấp của tám binh sĩ khác đã hoàn thành, trước khi để họ thêm gia vị, Nguyễn Đường nhanh chóng đánh giá sơ lược. Trong số này có ba bát không đạt yêu cầu, một cái nhiều nước, sau khi hấp xong trứng bị nát, căn bản không đúng mẫu, hai bát còn lại là đánh trứng không đều, xuất hiện một mảng lòng trắng lớn, đừng nói đến vị, ngay cả hình tượng cũng không ổn bao nhiêu.

"Ba cậu, làm lại lần nữa." Nguyễn Đường làm thầy, tương đối nghiêm khắc,

Ba binh sĩ ử rữ gia nhập hành ngũ làm lại từ đầu, năm người còn lại thì sang bước tiếp theo.

Bọn họ học theo Nguyễn Đường, thêm một thìa nước tương, rắc hành lá. Trong đó có một binh sĩ không phân biệt được đâu là nước tương đâu là sốt nên cho nhầm, biến bát trứng hấp thành một thứ mang màu sắc khó có thể nói hết.

Nguyễn Đường cầm thìa, nếm từng bát một. Bát bỏ nhầm sốt kia kì thực cũng không tệ lắm, chỉ còn bước cuối là nhầm lẫn, còn có một bát cho nhiều muối quá, thành mặn chát, cuối cùng chỉ có ba bát là đạt yêu cầu.

Nguyễn Đường mở quang não, lấy danh sách mười người, đánh dấu ba người vừa đạt.

Vương Quân là người lớn tuổi nhất trong ba người, mặt vuông chữ điền, vừa nhìn đã thấy đáng tin, năm nay chín ba tuổi, vào quân đội được bốn mươi năm, dựa vào tuổi thọ của dân đế quốc là ba trăm thì đây được coi là người trẻ nhưng cẩn trọng. Đọc tài liệu thấy người này mang hàm trung úy, cũng coi như sĩ quan cấp cao, cơ mà không hiểu sao lại ở trong nhóm học nấu ăn. Tuy nhiên nhìn hần phấn khởi học tập như vậy, thì hẳn là có hứng thú lớn với nấu ăn lắm.

Tiết Thụy năm nay sáu mươi lăm tuổi, nhìn khá thư sinh, ngoan ngoãn biết điều, có vẻ thông minh linh hoạt. Ôn Trạch Dương nhỏ nhất, mới ngoài bốn mươi, mặt như trẻ con, rất làm người ta thích, cũng tương đối thông minh. Hai người có năng lực học tập mạnh, cũng linh hoạt, khi nấu ăn không hề dài dòng lèm lẽ.

Nguyễn Đường đánh giá cao ba người này, chút nữa anh sẽ dạy họ xào rau, nếu như họ cũng học được, thì anh sẽ khoan họ vào nhóm trọng điểm cần bồi dưỡng, mà hai binh sĩ còn lại thì vẫn cần quan sát.

Lúc này, anh lính da ngăm đã làm xong trứng gà, Nguyễn Đường qua kiểm tra thấy lớp mặt ngoài láng bóng đều đặn, cũng không tệ lắm, Vì thế anh gật đầu ra hiệu làm bước tiếp theo.

Sau khi anh lính thêm nước tương và hành thái, Nguyễn Đường cầ n thìa ăn thử, sau đó thỏa mãn gật đầu, đánh dấu tên người này trong danh sách.

Người này tên là Triệu Quang Minh, năm nay năm mươi hai tuổi, tuy rằng da hơi đen, mà khá nhanh nhẹn, học được tám chín phần mà Nguyễn Đường đã dạy, lúc đánh trứng gặp lỗi cũng không lớn, cho nên Nguyễn Đường cảm thấy người này cũng đáng để b ồi dưỡng.

Bình sĩ mặt tròn cũng đã làm xong trứng, nhưng chỉ được gọi là tạm được, muối ít, trứng bị nhạt, Nguyễn Đường tạm đánh dấu người này nằm trong diện "cầ n quan sát".

Những người làm lại cũng đã xong, mà thành phẩm vẫn không làm Nguyễn Đường hài lòng.

"Được r ồi, tiếp sau đây chúng ta sẽ học thêm một món khác." Nguyễn Đường lấy một quả cà chua cùng hai quả trứng ra, chắc chắn là muốn làm trứng cà chua, "Tôi cũng sẽ làm mẫu một l ần, mọi người quan sát kỹ động tác của tôi."

Trứng cà chua là món ăn phổ biến nhất của thế giới trước, cách làm đơn giản, vị không tệ, cũng là món ăn thích hợp cho người mới bắt đầu.

Đầu tiên là rửa sạch cà chua, cắt nhỏ để qua một bên. Tiếp đó, đập trứng gà vào bát, cho ít muối r ồi đánh đều, bước này không có quá nhi ều khác biệt với bước đánh trứng làm trứng hấp. Đặt chảo lên bếp, bật nhỏ lửa, thêm chút d ầu, đợi d ầu nóng thì đổ trứng vào, đến khi trứng chín thì bỏ ra. Tiếp sau thêm không ít d ầu ăn, cho cà chua vào, đợi một lúc thì nước cà chua chảy ra, đến lúc này thì đổ trứng đã chín lúc nãy vào, thêm một lượng muối và đường vừa phải là đã hoàn thành.

Kỳ thực lúc trước Nguyễn Đường làm trứng cà chua thì có thêm cả sốt cà chua để vị thêm n ồng, mà rau củ được tr ồng bởi viện khoa học có vị đậm hơn hẳn rau củ bị bón thúc ở trái đất, chất lượng tốt, vị ngon, vừa dinh dưỡng, lại còn bảo đảm chất lượng, nên bước thêm tương cà có thể bỏ qua.

Sau khi cho ra đĩa, trứng gà vàng lẫn trong sốt cà chua màu đỏ, phối hợp và bổ sung cho nhau, chua chua ngọt ngọt khiến người ta ngửi thôi đã chảy

nước miếng.

Thấy ánh mắt khát vọng của các binh sĩ đứng đây, Nguyễn Đường khẽ cười nói: "Mọi người nếm thử xem."

Mọi người lập tức tiến lên, cậ̀n đũa đưa nhau gắp. Món trứng cà chua này không chỉ có màu sắc đẹp, mùi vị cũng tuyệt ngon, cà chua ngọt ngọt chua chua, trứng thơm ṃền, ăn ṛồi là không dừng được, chỉ chốc lát sau, đĩa trứng cà chua đã sạch bách.

"Được ṛồi, bây giờ mọi người thử làm đi." Nguyễn Đường cười híp mắt nói.

Món này nhìn thì đơn giản, mà có những bước quan trọng dùng để kiểm tra, đầu là cho dầu vào chảo, nhưng khi chiên trứng thì cậ̀n nhiệu dầu một chút, như thế trứng mới nở nhiệu, vị cũng xộp hơn. Còn nữa, lúc nêm gia vị, cho đường phải có độ, vừa đủ thì có thể trung hòa độ chua, đ̣ồng thời khiến vị trứng gà tươi hơn, còn cho nhiệu quá thì sẽ thành ngọt. Cũng phải chú ý đến độ lửa, đảo đầu liên tục không là sẽ bị cháy.

Những binh sĩ này bắt tay vào làm rất nhanh, hẳn là bọn họ có tiếp xúc với vũ khí lạnh, dùng dao tương đối tốt, dù nấu ăn có thể nào nhưng cách cắt cà chua dứt khoát thế kia nhìn cũng thích mắt. Xem ra mấy binh sĩ này không nấu ăn được nhưng có thể làm mấy việc như cắt gọt vân vân.

Khiến anh bất ngờ nhất là Triệu Quang Minh, anh lính này bắt đầu sớm nhất trong tất cả, năng lực học tập rất mạnh, cắt gọn cà chua, đánh xong trứng, bắt đầu chờ dầu nóng để chiên trứng. Ba người Vương Quân, Tiết Thụy, Ôn Trạch Dương cũng không tệ lắm, khá vững vàng, ghi nhớ cả những chi tiết nhỏ trong quá trình anh làm mẫu.

Những người còn lại thì gặp vấn đề liên tiếp, anh lính mặt tròn chưa lau hết nước đã cho dầu, dầu nóng văng hết ra ngoài, được cái gen của người tinh tế không sợ nóng nên anh lính vẫn tiếp tục như thường, có đi đâu bởi nhiệt độ quá cao, khi đổ trứng vào khói bốc lên, đợi anh lính luống cuống gắp trứng ra thì nó cũng cháy đen thui lụi.

Nguyễn Đường lắc đầu bất đắc dĩ, giảng lại một lần nữa các đi đầu cần chú ý khi chiên trứng, sau đó để anh lính làm lại một lần.

Số binh sĩ làm một lần là xong trứng cà chua chỉ có bốn người, đó là Triệu Quang Minh, Vương Quân, Tiết Thụy, và Ôn Trạch Dương.

Triệu Quang Minh có trí nhớ tốt, trên căn bản là đã phục chế hoàn toàn các bước Nguyễn Đường làm, trừ đường cho hơi quá tay thì không sai ở đâu cả. Vương Quân trầm tính nhưng chắc chắn, làm không nhanh không chậm, nhưng lúc lấy trứng ra hơi muộn chút, nên trứng bị cháy một phần. Tuy nhiên thì lại tương đối tỉ mỉ, những chi tiết nhỏ nắm khá chắc, trong bốn người thì anh lính này có thành phẩm trứng cà chua tốt nhất, Nguyễn Đường không biết nên nói đây là chuyện tốt hay xấu.

Tiết Thụy và Ôn Trạch Dương biểu hiện tương đối được, đánh giá từ vị đến màu sắc thì đều nằm trong diện khá xuất sắc.

Nguyễn Đường thấy cả bốn người đều có thiên phú riêng, chuẩn bị trọng điểm bồi dưỡng bốn người này. Anh vô cùng có cảm tình với những người lính bảo vệ quốc gia, trung thành chính trực, hơn nữa những người ở đây đều nhập ngũ đã lâu, còn do Hạ Vân Sâm chọn ra, cho nên anh hoàn toàn không lo đến chuyện gặp phải học trò có tâm địa bất chính.

Nhưng lúc này, tiếng chân bước đầu từ ngoài truyền vào, sau đó dáng người cao lớn kiên cường xuất hiện.


"Thiếu tướng!" Thấy cấp trên, tất cả binh sĩ bỏ đồ trên tay xuống, làm nghi lễ quân đội với hắn, đều tặc tặc, vô cùng khí thế.

Nhưng mà anh lính mặt tròn đang chiên trứng, tinh thần căng thẳng, vừa thấy cấp trên liền hoảng hốt, quăng chảo một cái làm trứng bay ra ngoài, trùng hợp thế nào lại bay về hướng Hạ Vân Sâm.

Hạ Vân Sâm vừa mới bước vào, thấy vật thể lạ bay về phía mình, với tay lấy một cái đĩa, hứng miếng trứng, phản ứng cứ phải gọi là quá nhanh quá nguy hiểm.

Khung cảnh này quả thật có hơi buồn cười, Nguyễn Đường không nhìn được cười thành tiếng, thấy Hạ Vân Sâm nhìn sang, anh nói: "Hạ thiếu thật là giỏi, trình độ phòng thủ thế này có thể vào thẳng World Cup."

Hạ Vân Sâm nhận được sự khích lệ của anh, hai bên tai bắt đầu nóng, sau đó nghi ngờ hỏi: "Cup gì?"

 Hạ Vân Sâm nhận được sự khích lệ của anh hai bên tai bắt đầu nóng sau đó nghi ngờ hỏi Cup gì

Trứng cà chua

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 39

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Nguyễn Đường chớp mắt mấy cái, nghiêm túc nói: "Là Star Cup."

Star Cup cũng là một hoạt động rất nổi tiếng của đế quốc, tương tự như World Cup, chỉ có đi đầu phạm vi tổ chức của nó là cả một hành tinh, nội dung cũng biến thành thi đấu cơ giáp.

Nhưng mà cái tên này lại giống một loại đồ ăn vặt của kiếp trước, lúc Nguyễn Đường nghe tên xong còn cười nửa ngày.

Hạ Vân Sâm gật đầu, không nói gì nữa.

Mà Ôn Trạch Dương đứng cạnh Nguyễn Đường lại thì thầm: "Nhắc đến Star Cup, lại nhớ đến năm Hạ thiếu quét sạch tất cả suất giành cúp quán quân."

Hạ Vân Sâm ho một tiếng, nhìn hẩn.

Nguyễn Đường vô cùng hứng thú, "Mạnh như vậy sao?"

Tiết Thụy nghe thế nhìn anh, rồi nhìn Hạ Vân Sâm thăm dò, cúi đầu không lên tiếng, bởi vậy Nguyễn Đường cũng quay sang nhìn Hạ Vân Sâm.

Hạ Vân Sâm đi tới, nói với Nguyễn Đường: "Đầu là chuyện cũ, không đáng nhắc tới."

"Sao lại không đáng nhắc tới." Tiết Thụy không nhịn được ngẩng đầu lên, lí luận, "Lúc đó Hạ thiếu là hạt giống quán quân, cũng xếp đầu về độ nổi tiếng, đến bán kết, mấy chục thí sinh vây quanh Hạ thiếu! May mà thiếu tướng lợi hại, đánh gục tất cả bọn họ!"

Hai mắt Tiết Thụy sáng lấp lánh, vừa nhìn đã biết đây là fan boy của Hạ Vân Sâm, "Nếu không phải khi ấy đột nhiên có chiến tranh xảy ra, Hạ thiếu đành phải từ bỏ thi đấu ra chiến trường thì quán quân đã thuộc về Hạ thiếu rồi."

Nguyễn Đường nghe xong cũng thấy vui thay, anh quay đầu nhìn Hạ Vân Sâm, cổ vũ: "Anh giỏi quá!"

Hai bên tai Hạ Vân Sâm đỏ lên, hấn cố gắng nén lại biểu cảm, giả vờ bình tĩnh nói: "Bọn họ luyện đến đâu rồi? Có chỗ nào không tốt không?"

"Tất cả đều tốt, ai cũng nỗ lực hết." Nguyễn Đường cười híp mắt trả lời.

"Vậy à? Thế sao trong phòng có mùi khét vậy?" Hạ Vân Sâm lạnh lùng quét mắt một vòng, có không ít người mất tự chủ tránh mắt ra chỗ khác, vừa nhìn là biết đang chột dạ.

"Tất cả làm lại lần nữa!" Hạ Vân Sâm lạnh giọng nói, "Đồ ăn làm ra thì tự mình ăn, tất cả các cậu đều chủ động đăng ký, trong lòng cũng rõ ràng, không đủ tư cách thì tự giác xin thêm huấn luyện."

"Rõ!" Mọi người tan tác như chim, vội vàng chạy tới bàn bếp của mình, bắt tay vào làm trứng cà chua lại từ đầu, thái độ còn nghiêm túc hơn mấy lần.

"Cậu nghiêm với bọn họ chút đi, mắng thì cứ mắng, đám này cứng cực kỳ, chịu được mắng." Hạ Vân Sâm nhú mày nói với Nguyễn Đường.

"Được, tôi biết rồi." Nguyễn Đường cười đồng ý.

"Cậu... Không làm à?" Hạ Vân Sâm nhìn quanh, thấy rất nhiều thành phẩm, mà hấn cũng đã có độ hiểu biết nhất định với đồ ăn Nguyễn Đường làm ra, đồ ăn của Nguyễn Đường đều khác biệt từ cách bày trí, đến màu sắc món ăn, khác xa những thành phẩm có trên bàn.

"Có làm, nhưng vừa nãy để mọi người thử hết rồi." Nguyễn Đường ngừng một chút nói, "Anh đói hả? Tôi làm cho anh chút gì lót dạ nhé?"

"Tôi chỉ qua xem tiến độ thôi, không cần phiền như thế." Hạ Vân Sâm tỉnh táo lắc đầu, dưới chân lại phản chủ đi về phía bếp, nhìn vô cùng vui vẻ.

"Ồ, vậy thì thôi." Nguyễn Đường cố ý trêu.

Hạ Vân Sâm: "..."

Bước chân hắn dừng lại, nụ cười cũng không giữ nổi nữa.

Nguyễn Đường phảng phất thấy một chiếc đuôi đang tiu ng扭头 cup xuống ở sau lưng Hạ Vân Sâm. Anh nhin cười, nói tiếp: "Nhưng mà tôi hơi đói, Hạ thiếu có muốn ăn cùng tôi không?"

"Ừ." Quả nhiên, lông mày Hạ Vân Sâm giãn ra, cẩn trọng nhẹ nhàng gật đầu một cái.

Tất cả mọi người đều đang dùng bếp, nên Nguyễn Đường lấy nĩa cơm điện ra, chuẩn bị làm bánh bông lan, bây giờ là ba giờ chiều, rất thích hợp để ăn lót dạ, dù sao thì trứng gà, bột mì và sữa ở đây đều có đủ.

Đầu tiên là tách lòng đỏ và lòng trắng trứng, bởi không có dụng cụ chuyên dùng, nên Nguyễn Đường tách bằng cách dùng vỏ trứng đảo qua đảo lại, mấy anh lính đứng nhìn mà mắt tròn mắt dẹt. Sau đó đổ sữa và chút dầu vào bột mì, lấy muôi khuấy đều, thêm lòng đỏ trứng đánh đều thành hỗn hợp trơn mượt.

Tiếp sau anh dùng máy đánh trứng đánh lòng trắng thành kem, thêm đường trắng đánh đều rồi cho vào hỗn hợp đã trộn trên kia, tiếp tục quấy cho cả hai hòa lẫn với nhau thì thôi.

Trước mắt thì lò nướng vẫn chưa được nghiên cứu ra, cho nên Nguyễn Đường đành dùng nĩa cơm điện. Đầu tiên là quét một lớp dầu, như vậy thì

bánh sẽ không bị dính đáy, sau đó đổ hỗn hợp bánh vào n ồi, nấu như nấu cơm là được.

Chờ khoảng hai mươi phút là bánh ra lò.

Nguyễn Đường đang xoa tay thì nghe thấy bên cạnh có tiếng báo cáo, "Nguyễn tiên sinh! Tôi làm xong r ồi!"

Người hoàn thành đầu tiên là Triệu Quang Minh, tuy rằng thành phẩm lúc trước đã qua kiểm tra, mà hắn vẫn dựa theo yêu c ầu của Hạ Vân Sâm, làm lại một lần nữa. Lần này hắn càng thêm quen tay, cho ít đường hơn lần trước, vị chua ngọt rõ hơn, làm Nguyễn Đường thỏa mãn gật đầu.

Tiếp sau là Ôn Trạch Dương, Tiết Thụy và Vương Quân cũng lục tục làm xong, có tiến bộ so với trước, chứng tỏ những gì anh dặn họ đều nhớ. Đặc biệt là Vương Quân, người này nắm rõ mùi vị nhất, trứng gà m ềm nhưng vẫn giữ được độ căng, tác phẩm này có thể đánh giá cao.

Những người khác cũng lục tục hoàn thành, nhưng ít nhi ều gì vẫn có tí vết, mà anh lính mặt tròn lại là người có tiến bộ lớn nhất, khiến Nguyễn Đường khá hài lòng.

"Mọi người cực kh ỏi r ồi, lại đây nghỉ ngơi ăn chút bánh ngọt nào." Nguyễn Đường nói xong li ền mở n ồi cơm điện, một mùi thơm ngọt ngào lan tỏa ra xung quanh, khiến tất cả mọi người đều đổ d ần về phía n ồi cơm.

Nguyễn Đường đổ bánh vàng ươm ra, để trong một cái đĩa, chờ nguội chút thì lấy dao cắt thành mười hai phần, "Mọi người lấy đĩa để đựng bánh đi, vừa đủ mỗi người một miếng."

Kỳ thực bánh bông lan này chỉ được coi là đế bánh, nếu nguyên liệu d ễ d ào thì có thể làm thành bánh kem hoặc bánh Mousse. Nhưng làm bánh Mousse phải c ần đến gelatin, cũng chính là chất làm đông, là collagen được chiết xuất từ xương, da động vật, anh thì chắc chắn không có khả năng tự làm r ồi, nên anh ghi nó lại vào trong cuốn sổ ghi chép trong đ ầu, chuẩn vị nói cho Hạ Vân Dật, để hắn nghĩ cách làm ra nó.

Mọi người vội vàng lấy đĩa, mà cũng chỉ đứng một bên, hiển nhiên là chờ Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm lấy trước rồi họ mới dám đựng.

Hạ Vân Sâm học Nguyễn Đường cẩn thận, xúc một miếng bánh cho vào miệng, vừa vào miệng đã thấy thơm, vừa thấy mùi trứng, vừa thấy mùi béo của sữa, bánh mềm, bông bông, rất đã miệng.

Tất nhiên các binh sĩ khác đều có phản ứng như Hạ Vân Sâm, hai mắt sáng lên. Ôn Trạch Dương hướng ngoại nhất đã đến gần Nguyễn Đường dò hỏi rằng mình có thể học làm bánh này hay không, tất nhiên là Nguyễn Đường đáp ứng rồi.

Theo anh quan sát, Triệu Quang Minh, Tiết Thụy, Vương Quân và Ôn Trạch Dương rất có thiên phú trong việc nấu ăn, anh lính mặt tròn Lưu Hải Đào có hơi cầu thả, nhưng khi nghiêm túc thì tương đối tốt, nên Nguyễn Đường quyết định giữ lại để quan sát.

Còn về năm binh sĩ còn lại thì biểu hiện không như ý, cũng không phải do họ không chú tâm làm, mà là họ không có thiên phú trong việc nấu ăn, thay vì ở đây lãng phí thời gian, họ nên quay về quân đội để phát huy sở trường của bản thân.

Anh nhỏ giọng hỏi ý kiến Hạ Vân Sâm, tất nhiên là Hạ Vân Sâm đồng ý.

Nguyễn Đường bèn đi tìm năm anh lính kia để nói chuyện, uyển chuyển nói ra suy nghĩ của mình, sau đó hỏi ý bọn họ. Nếu họ thật sự muốn ở lại, Nguyễn Đường cũng sẽ không bắt bọn họ phải đi, dù sao họ đến đây học nấu ăn từ anh cũng là tự nguyện chứ không phải do cấp trên yêu cầu, nếu bọn họ đam mê nấu ăn, Nguyễn Đường cũng không muốn xua đuổi.

Mà mấy người này cũng hiểu biểu hiện của mình hôm nay không tốt, nếu cứ ở lại thì chỉ làm Nguyễn Đường thêm phiền phức, lãng phí thời gian và sức lực của anh, nên bốn trong số năm người chọn quay về quân bộ.

Chỉ có một thanh niên mảnh khảnh, trù trù hỏi: "Tôi muốn ở lại, muốn thử thêm lần nữa, có được không?"

Nguyễn Đường nói: "Đương nhiên là được." Nấu ăn cũng không hẳn hoàn toàn cần thiên phú, còn có cả lòng kiên trì và nghị lực của mỗi con người, chỉ cần cố gắng luyện tập, có công mài sắt có ngày nên kim.

Vì vậy, thanh niên tên Thôi Lượng cũng ở lại, học cách làm bánh bông lan với những người ở đây.

"Vậy tôi không làm phiền mọi người nữa, chút nữa xong thì cậu nhắn cho tôi." Hạ Vân Sâm nói với Nguyễn Đường.

"Được." Hạ Vân Sâm là thiếu tướng, thời gian như vàng như bạc, không thể ở đây mãi, cho nên Nguyễn Đường không nghĩ nhiều, đồng ý.

Nguyễn Đường cũng nắm tương đối rõ khả năng học tập của mọi người rồi, cho nên cũng không dạy họ làm bằng phương pháp nhìn rồi làm theo nữa, mà lần này anh sẽ dạy từng ly từng tí.

Đầu là làm trứng gà, có hai món lúc trước làm nên, lần này bọn họ đánh trứng như ăn nhuyển hơn rất nhiều, hơn nữa đầu là những quân nhân được huấn luyện trong thời gian dài, nên họ có sức rất lớn, tốc độ cũng nhanh, lòng trắng và lòng đỏ được đánh rất đều. Sau cùng là cho hỗn hợp vào nồi cơm điện, để nồi tự nấu, cho nên chắc chắn sẽ không xuất hiện tình trạng bánh cháy do quá lửa, chỉ cần các bước phía trước không làm sai thì có thể coi là thành công.

Sau ba mươi phút, bài kiểm tra bánh ngọt hoàn thành. Bốn học sinh xuất sắc Triệu Quang Minh, Tiết Thụy, Vương Quân, Ôn Trạch Dương đều hoàn thành xuất sắc, Thôi Lượng và Lưu Hải Đào thì một người cho ít sữa, một người cho nhiều sữa, khi bánh ra lò một cái cứng một cái nhão, Nguyễn Đường chỉ có thể để bọn họ làm lại lần nữa.

May mà lần này, hai người bọn họ nhớ bài, thành phẩm cuối cùng cũng đạt chuẩn.

Nguyễn Đường tương đối thỏa mãn với sáu học trò, hẹn giờ học ngày mai xong là cho họ về

Kết thúc một ngày dạy học, Nguyễn Đường nhắn tin cho Hạ Vân Sâm, báo một tiếng, xong xuôi anh đi về phía cửa lớn, mở quang nào định gọi xe bay về nhà.

Cơ mà anh vừa đi tới cửa đã thấy dáng người cao lớn của Hạ Vân Sâm đứng cạnh chiếc xe bay màu bạc từ bao giờ.

"Lên xe, tôi đưa cậu về"


"Không cần phiền thế đâu, tôi tự gọi xe về được mà." Nguyễn Đường tương đối ngại khi cứ làm phiền Hạ Vân Sâm như thế, nên anh khéo léo từ chối.

"Tien thể tôi sẽ nói với cậu tiến triển trên tinh võng và kế hoạch của chúng ta."

"Vậy cũng được, làm phiền anh rồi." Nguyễn Đường vừa nghe thấy có liên quan đến chuyện này, bèn bỏ qua ý định tự bắt xe về nhà, ngẩng xe của Hạ Vân Sâm, nhưng cứ phiền người ta thế lòng anh cũng băn khoăn, vì thế nên anh đành, "Hay là ăn cơm tối ở nhà tôi nhé?"

Dù sao thì anh cũng làm cơm rồi gửi cho anh em Hạ Vân Dật và Hạ Vân Sâm, Hạ Vân Sâm ăn ở nhà anh thì cũng bớt đi phần nào.

"Được."

 Star cup đây quý vị

Star cup đây quý vị =)))

 Star cup đây quý vị

Bánh bông lan

Tải ebook: [*dtv-ebook.com*](http://dtv-ebook.com)

[6]

Chương 40

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Bởi Nguyễn Đường dừng livestream, nên dư luận trên mạng sôi sục, rất nhiều thuyết âm mưu được đặt ra, thậm chí Ngụy Trác còn thuê thêm một đám blogger đổ dầu vào lửa, không ngừng bôi đen Nguyễn Đường, nhưng từ khi Nguyễn Đường xuyên đến đâu không giao tiếp gì với bên ngoài, nên họ không tìm ra được cái gì để bôi cả, vì vậy, tin tức về anh ở trên tinh võng bắt đầu hạ nhiệt.

Đợi đến khi dân mạng hoàn toàn bình tĩnh, đó mới chính là lúc họ phản công.

Luật sư mà Hạ Vân Sâm tìm đã hoàn thành toàn bộ tài liệu dùng cho tố tụng, chỉ cần thời cơ chín muồi là sẽ khởi kiện Ngụy Trác và đám kèn kèn, đánh cho chúng trở tay không kịp. Những luận điệu sai trái mà bọn họ sử dụng để bôi đen Nguyễn Đường đâu đã được ghi lại, chắc chắn lúc đó họ sẽ không còn đường để chối cãi.

Về phía Hạ Vân Dật, cũng có thể phối hợp bất cứ lúc nào, chứng minh Nguyễn Đường là cố vấn viện khoa học, làm những kẻ đặt điều không còn lời nào để biện hộ.

Chuyện lần này mang tính bùng nổ như vậy chắc chắn là do có người đứng sau giật dây, Nguyễn Đường xuất hiện, không chỉ đụng đến lợi ích của nhóm Tề Trác, mà còn đụng đến đường dây của vô số kẻ, chẳng đâu mà lại không có những người ghen tị hay anh hùng bàn phím.

Chuyện này lộ ra, đáng lý phải khiến cho những fan cũ của Nguyễn Đường vui mừng, nhưng họ lại bị cuốn vào vô số âm mưu, quả thực khiến người tức giận.

Hai người nói chuyện một đường đến tận nhà Nguyễn Đường.

"Hạ thiếu tướng, anh ng ồi đi, để tôi đi nấu cơm." Nguyễn Đường để quần gia người máy lấy dép đi trong nhà cho Hạ Vân Sâm, treo áo khoác lên móc ngoài cửa và dẫn hắn vào ng ồi vào ghế sofa.

"Gọi tên tôi đi, đừng gọi thiếu tướng mãi thế."

"Chuyện này... Có ổn không vậy?" Nguyễn Đường hơi do dự, dù sao thì Hạ Vân Sâm là quân nhân, không hiểu sao anh có sự kính nể khó có thể giải thích.

Hạ Vân Sâm nhìn anh, "Cậu gọi anh tôi là Hạ đại ca mà."

Ý là không thể phân biệt đối xử như vậy được.

Nguyễn Đường dở khóc dở cười, anh cũng không thể gọi Hạ Vân Sâm là "Đại ca", nếu gặp cả hai anh em thì phân biệt thế nào?

Anh suy nghĩ một lúc liền nói, "Vậy tôi gọi anh là anh Sâm nhé?"

"Được." Lần này Hạ Vân Sâm vui vẻ hẳn.

Nguyễn Đường vào bếp, bắt đầu nấu cơm. Trong nhà vẫn còn thịt ba chỉ, khoai tây, bột mì, cho nên Nguyễn Đường quyết định làm mì Zha Jiang Mian phiên bản thịt xắt hạt lựu đơn giản. Không có tương ớt nhưng có tương chua ngọt, dù sao thì tương chua ngọt anh cũng đã làm và để trong tủ lạnh từ sớm.

Anh cho nước vào bột vò thành vắt mì rồi để qua một bên cho bột nghỉ, sau đó anh bào vỏ khoai tây, xắt thịt thành miếng hạt lựu, trụng qua nước sôi cho bớt tanh. Đợi đến khi chảo nóng thì anh cho khoai tây vào xào sơ, gần chín thì anh bỏ ra, thêm dầu, hành, gừng và tỏi, phi dậy mùi thì cho thịt thái hạt lựu vào đảo chung, đến khi thịt dần chuyển sang màu trắng thì cho khoai tây vào lại, thêm không ít tương cà, hầm từ từ cho ngấm vị.

Thịt sốt tương khoai tây hầm xong rất nhanh, màu đỏ thắm, bóng loáng, thơm nức, nhìn rất muốn ăn.

Nguyễn Đường lấy bột đã để nghỉ ra cán mỏng, nấu một nồi nước, đợi nước sôi thì xắt mì thành sợi rồi cho vào luộc, mì sôi thì vớt ra để hơi ráo nước, xong xuôi thì chia đều mì ra hai tô, rưới sốt thịt khoai tây lên là đã hoàn thành.

Cuối cùng là canh cải trứng, ăn kèm với mì cho đỡ ngán.

Sau khi cắt nhỏ cải bó xôi thì chần qua với nước nóng cho bớt mùi hăng, đợi nước trong nồi sôi thì cho cải vào, thêm muối, gừng, nước tương, sôi thêm lần nữa thì đồ trứng đã đánh đều vào là xong, món này có thời gian hoàn thành chưa đầy mười phút.

Người máy quản gia Tiểu Bạch bê canh còn Nguyễn Đường thì bưng mì, cùng ra ngoài phòng khách.

"Anh Sâm, qua đây ăn mì thôi." Để đồ ăn lên bàn, Nguyễn Đường gọi Hạ Vân Sâm đang ngồi đối diện kiểm tra quang não.

Hạ Vân Sâm đóng quang não, đứng lên đi về phía bàn ăn, thấy không có đĩa bèn đi vào bếp, hỏi Nguyễn Đường, "Đĩa đồ đâu vậy?"

Nguyễn Đường nói chỗ để bát đĩa, hắn bèn lấy hai đôi ra, sau đó ngồi đối diện với Nguyễn Đường.

Mì Zha Jiang Mian nóng hổi trộn đều rất thơm, giữa thơm còn có cay, thịt hạt lựu nhiều mà không béo mỡ, khoai tây mềm, sợi mì dai vừa đủ, thực sự rất phù hợp với khẩu vị của Hạ Vân Sâm, làm cho hắn ăn hết trong vô thức.

"Muốn ăn thêm chút nữa không?" Nguyễn Đường thấy Hạ Vân Sâm ăn xong rồi liền mở miệng hỏi.

"Có." Lúc đầu Hạ Vân Sâm định từ chối mà không cưỡng lại được sức hấp dẫn của mỹ thực nên lại đồng ý.

Nguyễn Đường lấy cho hắn thêm bát nữa, đợi hai người ăn no xong thì bàn đến chuyện đi đâu tra quá khứ của Nguyễn Đường trước khi mất trí nhớ.

Hạ Vân Sâm căn cứ vào tình huống trước mắt, chỉ biết anh đến thành phố này từ mười mấy năm trước, một mình đến thủ đô tỉnh, hẳn là trước đây anh sống ở một tỉnh c ầi xa xôi nằm xa trục tỉnh c ầi chính, nên thông tin cá nhân không đ ầy đủ, những tin liên quan đến gia đình h ầu như là không có.

Năm đó Nguyễn Đường mới chỉ hai sáu tuổi, bởi có gương mặt xuất sắc nên được một công ty giải trí vừa ý, vị thành niên đã ký hợp đ ồng làm người mẫu, sau hai năm b ồi dưỡng thì chính thức debut. Từ một nhân vật cực kỳ phụ, dần đến vai phụ, nam ba, nam phụ rồi tới nam chính. Bao nhiêu gian khổ trong đó, chưa từng tiết lộ với người ngoài.

Hạ Vân Sâm thử đi ầu tra từ tài khoản mà Nguyễn Đường chuyển tiền hàng tháng, nhưng bởi luật bảo vệ quyền riêng tư của đế quốc, tất cả tài khoản đều được bảo mật, Hạ Vân Sâm làm thiếu tướng nhưng cũng không thể dùng quyền cá nhân để đi ầu tra nếu không có lý do xác đáng.

Vì thế, Hạ Vân Sâm chỉ có thể căn cứ vào lịch sử chuyển khoản của Nguyễn Đường để đi ầu tra, những thông tin này có thể đi ầu tra ngược lại về mười lăm năm trước, cũng chính là lúc Nguyễn Đường mới chỉ chập chững bước vào giới showbiz, theo thời gian và theo độ nổi tiếng của Nguyễn Đường, số tiền được chuyển đi cũng dần tăng lên.

Qua nhiều năm như thế, một ảnh đế người ngoài nhìn vào thấy vẻ vang nổi tiếng nhưng thực chất vẫn ở nhà thuê, sao lại không khiến người thôn thức được cơ chứ?

Đặc biệt là sau khi Nguyễn Đường đạt được danh hiệu ảnh đế, tiền đồ sáng lạng, thì lại xảy ra sự cố khiến anh hôn mê năm năm. Bởi bị chấn thương quá nặng nên anh không thể tự chủ làm gì được, hơn nữa còn phải ngâm mình trong dung dịch chữa trị để kéo dài sự sống. May mà công ty cũng coi như có lòng tốt, chi trả toàn bộ phí tổn trong quá trình anh chữa bệnh, bằng không anh không thể sống nổi những năm năm. Nhưng số tiền mà anh để dành được vẫn bị trừ một cách đầu đ ạn, tiền đ ồ cũng hủy diệt sạch trong những năm đó. Dù sao ngành giải trí phát triển như hiện tại, vô

số người mới debut, người như Nguyễn Đường sau khi im lặng một thời gian dài, số khán giả còn nhớ anh có thể đếm trên đầu ngón tay.

Sau khi Nguyễn Đường xuất viện, số dư tài khoản chỉ còn hai trăm tỉền thông dụng, nếu không phải dựa vào tài nấu ăn tuyệt hảo kia, thành công trở thành một streamer ẩm thực, thì không biết cuộc sống hiện giờ của anh sẽ ra sao.

"Tôi sẽ đi điều tra tiếp, có tin tức mới thì tôi sẽ lập tức báo cho cậu." Hạ Vân Sâm nhìn đồng hồ, thấy không còn sớm nữa, bèn chuẩn bị rời đi.

"Được, vậy làm phiền anh và Hạ đại ca rồi." Nguyễn Đường cũng đứng lên theo.

"Không sao." Hạ Vân Sâm đứng dậy mặc áo khoác.

Lúc này, Nguyễn Đường đưa ra một chiếc hộp bảo quản, bên trong chứa đầy mì Zha Jiang Mian.

Hạ Vân Sâm vui vẻ ra mặt, đang định cảm ơn thì lại nghe Nguyễn Đường nói: "Vừa hay anh mang một phần về cho Hạ đại ca nhé."

Hạ Vân Sâm: "...Ừ."

Biểu cảm trên mặt hẩn lạnh đi, gật đầu, hẹn Nguyễn Đường thời gian đến quân bộ xong liền lên đường về nhà họ Hạ.

Chân trước Hạ Vân Sâm vừa đi, giây sau Hạ Vân Dật đã gọi đến.

"Đậu phụ mà cậu đề xuất chúng tôi làm được rồi! Nhưng có vài loại, không biết có phù hợp yêu cầu không, khi nào cậu rảnh thì qua viện khoa học xem thử nhé?" Hiệu suất của viện khoa học quá nhanh, mới bao lâu mà đã làm xong đậu phụ rồi.

"Thật sao? Vậy thì tốt quá!" Nguyễn Đường nghe thế cực kỳ mừng rỡ, "Nhưng mà hai ngày tới tôi cũng không rảnh lắm, không thì Hạ đại ca gửi hàng mẫu đến nhà tôi nhé?"

"Không rảnh?" Trong tiếng nói của Hạ Vân Dật lộ rõ sự kinh ngạc.

Rõ là dừng livestream rồi cơ mà, sao lại còn không rảnh?

Nguyễn Đường đành phải kể chuyện mình giúp Hạ Vân Sâm xây dựng nhà ăn ở quân bộ, cũng nói luôn chuyện mình nhận sáu học trò.

"Vậy cũng được." Không ngờ lại bị ông em trai mình nâng tay trên, Hạ Vân Dật hỏi đùa, "Hôm nay không làm cơm à?"

Quanh co lòng vòng hóa ra là muốn ăn chực, thật không hổ danh hai anh em, thích ăn như nhau.

Nguyễn Đường mỉm cười nói, "Hôm nay tôi làm mì Zha Jiang Mian thịt khoai tây, vừa nãy lúc anh Sâm đi tôi có gửi về cho anh rồi."

"Anh Sâm?" Hạ Vân Dật ở bên kia cau mày, cười một nụ cười không rõ ý, "Đường Đường à, cậu có vẻ thích A Sâm nhà chúng tôi nhỉ?"

Nguyễn Đường không rõ vì sao, chỉ nói: "Ừm, cảm thấy anh Sâm rất đáng yêu... Nhàn, rất đáng tin."

Hạ Vân Dật ở bên kia lại "Ồ" một tiếng không rõ nghĩa, "Vậy sao, vậy thì mai tôi gửi đồ cho cậu nhé. Đúng rồi, tương ớt, sốt đậu ngọt và mayonnaise đã được bán trên khu mua sắm, vị hơi khác so với cậu làm nhưng không sao hết, mà lượng tiêu thụ của tương ớt lại vô cùng khả quan."

"Vậy thì tốt quá." Nguyễn Đường bèn nói luôn chuyện lò nướng và gelatin cho Hạ Vân Dật, bây giờ anh nhớ được gì thì anh nói hết, còn lại giao cho viện khoa học nghiên cứu.

Quả nhiên Hạ Vân Dật thấy hứng thú cực kỳ, tỉ mỉ hỏi về lò nướng, về cấu tạo rồi tác dụng, còn cả công dụng và hiệu quả của gelatin, hỏi xong liền định bắt tay vào nghiên cứu ngay.

"Chuyện trên weibo, ngày mai là ta có thể khởi động kế hoạch, cậu chờ tin tức tốt của chúng tôi nhé."

"Được, Hạ đại ca khổ cực rồi." Hai người nói chuyện đôi câu rồi cúp máy.



Hai người nói chuyện đôi câu rồi cúp máy

Mì Zha Jiang Mian



Mì Zha Jiang Mian

Canh trứng cải

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 41

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Ngày hôm sau, Nguyễn Đường dậy rất sớm, làm chút bánh nếp nhân thịt, thêm cốc sữa nóng, ăn cực ngon. Bánh nếp nhân thịt là món ăn đặc sản ở quê Nguyễn Đường, làm dễ nhưng lại ngon, phù hợp với yêu cầu trong nhà ăn, vì vậy Nguyễn Đường quyết định hôm nay sẽ dạy học trò làm món này.

Anh đóng gói số bánh nếp còn lại vào hộp bảo quản, lần lượt chuyển cho Hạ Vân Sâm và Hạ Vân Dật.

Nói đến phần của Hạ Vân Sâm, Nguyễn Đường có thể tiện tay mang theo khi đến quân bộ, cơ mà hôm nay là ngày đảo chiều dư luận, hẳn là Hạ Vân Sâm sẽ rất bận, anh không quấy rầy thì tốt hơn.

Gọi xe bay xong anh liền xuất phát tới quân bộ.

Có Hạ Vân Sâm thiết lập thân phận cố vấn cho, anh thông qua các thiết bị kiểm soát ra vào rất dễ. Trong cổng có rất nhiều xe chuyên dụng của quân bộ, anh chọn bừa một chiếc, quét quang não ở cửa xe, xe tự mở và khởi động, Nguyễn Đường chỉ việc nhập điểm đến thì xe sẽ chạy đến điểm dừng.

Vào phòng dạy học, sáu học trò của anh đã đến đầy đủ, đồng thời cũng đang ôn lại bài mà hôm qua Nguyễn Đường dạy, trong phòng thơm mùi trứng, những học sinh chăm chỉ và nghiêm túc như thế, giáo viên nào cũng sẽ thích, Nguyễn Đường không tự chủ cười thỏa mãn.

"Nguyễn tiên sinh!" Mọi người thấy Nguyễn Đường đến, liền đứng nghiêm chào theo kiểu quân đội.

Nguyễn Đường gật đầu cười, sau đó hỏi: "Mọi người ăn sáng chưa?"

Đầu tiên là mọi người gặt đầu, sau lại là lặt đầu.

Thấu hiểu nước biển đắng nên khao khát sông hồ ngọt, uống dịch sinh dưỡng bao lâu, nay ăn thực phẩm thiên nhiên rồi, không nuốt dịch dinh dưỡng lại được nữa, bọn họ đến sớm một mặt là để luyện tập, một mặt là định lấy chỗ thành phẩm làm đồ ăn sáng. Cho nên trước khi Nguyễn Đường đến, họ đã ăn một chén trứng hấp nhỏ, chỉ là không đủ no, giờ vẫn còn đói.

Nguyễn Đường mỉm cười nói: "Vậy thì vừa hay, hôm nay tôi sẽ dạy mọi người làm bánh nếp nhân thịt."

Nguyễn Đường vừa nói vừa lấy bột gạo nếp và thịt ba chỉ ra khỏi tủ, đầu tiên là rửa sạch thịt, sau đó băm nhỏ, cho vào tô rồi đập thêm một quả trứng gà cộng với không ít hành và gừng để khử tanh, thêm chút muối, tương, gia vị, nhân thịt như vậy là xong.

Tiếp theo đổ gạo nếp vào một chiếc bát to, thêm một thìa bột mì, bột mì có thể khiến bột nếp dai hơn, khi ăn sẽ không bị quá dính. Sau thì thêm nước ấm và nhào bột, vì là bột nếp nên không cần phải để nghỉ, cắt thành những miếng nhỏ ngay lúc đó là được.

Nguyễn Đường vừa làm vừa giải thích: "Bột gạo nếp phải nhào đều tay, có như thế thì bánh mới không bị nứt."

Anh bao bánh như bánh trôi, cán mỏng bột nếp, gói nhân vào giữa, sau đó thu miệng, vênh tròn, ép nhẹ rồi bỏ vào đĩa.

Anh cho dầu vào chảo, chờ nóng dầu thì lần lượt thả bánh vào, rán lửa vừa. Xung quanh bánh nếp bắt đầu sôi bọt khí của dầu, kêu xèo xèo, mặt dưới bánh cũng dần chuyển thành màu vàng. Nguyễn Đường cho thêm chút nước vào chảo dầu, đập vung, đợi nước gần cạn thì lật mặt sau của bánh lên tiếp tục rán. Chẳng mấy chốc mà cả hai mặt bánh đều biến thành màu vàng ruộm, vậy là coi như hoàn thành.

"Công đoạn đổ nước lúc gần cuối, chúng ta không nên đổ nước vào bánh, mà phải đổ dọc theo thành chảo." Lần này Nguyễn Đường không chỉ

để họ quan sát, mà anh còn giải thích cặn kẽ những lưu ý nhỏ trong lúc làm, hi vọng bọn họ có thể thành công ngay lần thử đầu tiên, "Mọi người nắm rõ rồi chứ?"

"Đã rồi!"

"Vậy thì lại đây nếm thử nào." Nguyễn Đường nói xong liền lấy bánh ra đĩa, đặt lên bàn cho các học trò nếm thử.

Những chiếc bánh nếp vàng xốp giòn ngon thơm phức, không nhiều nhưng đủ chia.

Bánh nếp nhân thịt khá nhỏ, vì không phải bột mì nên nó không có độ nở, bù lại nó có độ dẻo của gạo nếp, rán với dầu khiến nó giòn vỏ ngoài, bên trong mềm, nhân thịt đơn giản cộng với bánh dẻo, cắn một cái thơm lừng cả miệng, quả thực quá ngon.

"Ngon quá! Thực sự rất là ngon luôn ấy!" Mấy người ăn như hùm như sói, có thể thấy họ thích bánh nếp này nhiều thế nào.

"Ăn rồi thì mọi người thử làm xem, tranh thủ một lần là làm được."

"Rồi!"

Những anh lính này có sức rất lớn, dù là băm thịt hay nhào bột đầu không có bất cứ vấn đề gì, chỉ là lúc nêm gia vị, bọn họ vẫn còn hơi không tự tin, chỉ lo cho nhiều hoặc cho ít quá, ảnh hưởng đến hương vị.

Nguyễn Đường thấy có vấn đề nên bổ sung: "Hai thìa nước gừng, một thìa nước tương, nửa thìa muối."

Có đơn vị đo là thìa, động tác của các anh lính nhanh hơn hẳn, rất nhanh đã đến bước rán bánh.

Lúc đổ nước dọc theo thành chảo không thể tránh khỏi tình trạng dầu sôi bắn bọt khí, nhưng mà mọi người cũng không phản ứng quá lớn, tránh cũng không thêm tránh.

Rất nhanh, những chiếc bánh nếp nhân thịt vàng óng xốp giòn được cho ra đĩa, nhìn qua thì không có vấn đề gì, tiếp theo là đánh giá hương vị.

Nguyễn Đường cầm dao, cắt mỗi chiếc bánh một miếng nhỏ để nếm thử, dù sao gạo nếp là thực phẩm rất dễ no, nếu không cắt ra thì anh không thể ăn hết cả sáu cái được.

Triệu Quang Minh và Vương Quân là xuất sắc nhất, độ dẻo và nhân thịt đều tương tự như bánh mẫu. Những người khác ngoài canh độ lửa không chính xác ra thì cũng được coi như hợp lệ. Đặc biệt là anh lính mặt tròn Lưu Hải Đào cùng anh lính Thôi Lượng có năng khiếu không cao lắm, hai người này lại có biểu hiện vô cùng tốt.

"Mọi người làm tốt lắm, tiếp tục phát huy." Nguyễn Đường không keo kiệt khen họ, nếu họ còn đói thì để họ ăn thêm.

Đợi mọi người đã no bụng, anh sẽ bắt đầu giai đoạn dạy học thứ hai, lần này vẫn là những món có cấp độ xử lý nhập môn, khoai tây thái sợi chua cay.

Món này không khó, nhưng thử thách duy nhất là khả năng dùng dao, thấy mấy anh lính vụng về gọt vỏ khoai tây, Nguyễn Đường chỉ thấy buồn cười. Đặc biệt là người luôn có biểu hiện tốt nhất – Tiết Thụy, củ khoai tây trên tay giờ nhìn như chó gặm.

Ngay khi Nguyễn Đường vẫn đang dạy học trò nấu ăn, thì trên tinh vống đã sôi sùng sục.

Vốn sau hai ngày xử lý lạnh, phía Ngụy Trác cũng không có động thái mới, chuyện này đã hạ nhiệt không ít, khán giả cũng lấy lại được lí trí, bắt đầu nghi ngờ sao lúc đó mình lại thấy hành vi che giấu thân phận của Nguyễn Đường là không có mục đích tốt, dù sao dựa theo logic thông thường, chuyện này rất đáng để mang ra tạo sự nổi tiếng, vừa là ảnh đế vừa là đầu bếp bốn sao, thân phận này đặt vào gà nhà ai thì cũng chỉ hận không thể thông cáo báo chí rộng khắp.

Nghĩ tới nghĩ lui, cũng chỉ có mỗi cái bài đăng trên blog của Ngụy Trác là có tính lừa dối, khu bình luận là hàng loạt "thủy quân" định hướng, khiến dòng suy nghĩ của họ bị lệch. Còn một điểm nữa là, nhìn fan của Nguyễn Đường tuy nhiều nhưng fan cứng lại không có mấy, cho nên sau khi bị định hướng mới trở nên rời rạc như thế.

Ngay khi dư luận bắt đầu xuất hiện nghi vấn, luật sư nổi tiếng nhất đế quốc Chu Tĩnh bỗng đăng một bài viết, biểu thị hẳn thay mặt đầu bếp bốn sao Nguyễn Đường khởi kiện Ngụy Trác, đi đầu này lập tức thu hút sự chú ý của dân mạng.

"Chu Tĩnh V: Bản thân nhận được ủy thác của Nguyễn Đường tiên sinh, khởi kiện Ngụy Trác tiên sinh với tội danh đánh cắp bí mật thương mại và xâm phạm đời sống cá nhân. [Ảnh][Ảnh] @Nguyễn Đường V @Ngụy Trác V."

Hai tấm ảnh đi kèm, một là giấy ủy thác, hai là công hàm luật sư chính thức. Trên công hàm là bằng chứng Ngụy Trác ăn cắp bản cam kết hủy hợp đồng mà Nguyễn Đường bí mật ký, ngoài ra còn chứng cứ hẳn lấy hồ sơ bệnh án bất hợp pháp, rõ ràng, chi tiết này khiến hẳn không còn đường chối cãi.

Căn cứ vào số trên công hàm luật sư, có thể thấy Chu Tĩnh đã đệ đơn lên tòa án và phía tòa cũng tiếp nhận đồng thời tiến hành lập hồ sơ, chứng tỏ lần này họ quyết tâm làm rõ chứ không phải chỉ là hù dọa.

"Chu Tĩnh V: [Ảnh][Ảnh] Khởi kiện @Bát quái đại vương @Cùng đi ăn dưa @Truyền thông mênh mông... Với tội danh bôi nhọ danh dự và nhân phẩm của người khác."

Mọi người còn chưa kịp định thần, Chu Tĩnh đã đăng bài khởi kiện liên tiếp Ngụy Trác và toàn bộ cơ quan truyền thông có liên quan đến scandal này.

Thái độ cứng rắn của Chu Tĩnh khiến bè lũ Ngụy Trác và tay sai bối rối, bọn chúng không ngờ tờ cam kết hủy hợp đồng kia lại có hiệp định bảo mật, lúc đó còn nghĩ cho nhân viên chụp trộm hợp đồng là một nước cờ

hay, không ngờ lại là cục đá tự đập vào chân. Trong thoáng chốc, tất cả những blog truyệ̀n thông liên quan đậ̀u xóa bài và xin lỗi, nhưng Chu Tĩnh như bóng ma, bám mãi chẳng rời.

"Chu Tĩnh V: Tất cả nội dung trên weibo đậ̀u đã được chụp lại làm bằng chứng. [Ảnh][Ảnh][Ảnh]"

Không một ai ngờ tới, Chu Tĩnh lại đoán được bọn họ sẽ xóa bài, lưu hết toàn bộ chứng cứ. Gió Đông thổi ngược như thế, làm cư dân mạng hờ hởi mang ghế bưng bồng ngô ra hóng hớt.

[Tui muốn ăn đêm: Hahahahaha Chỉ cười mà hông có nói chi [đậ̀u chó]]

[Uống thuốc nam: Xin hỏi, mặt của @Nguy Trác V có đau không?]

[Bá Bá V: Hahahaha cười chết, Nguy Trác: Tôi không dám đăng đàn tố lung tung nữa!]

Bởi hai ngày trước tất cả các bên liên quan đến Tề Trác đậ̀u nhảy múa tung trời, nhưng không có tin gì mới để bôi đen, phía bên Nguyễn Đường lại im lặng, bây giờ tình thế xoay chuyển, bọn chúng cũng nhanh chóng cập nhật tin tức và tính toán.

Tuy nhiên hiện giờ không thể bó tay chịu trôi, tuy chuyện ăn cắp bí mật đã như ván đóng thành thuyền, mà không cần một miếng thịt của Nguyễn Đường xuống thì sao bọn chúng cam lòng?

Thoát khỏi lớp nguy trang, lời nói của chúng lại càng mang tính sắc bén.

"Nguy Trác V: Người ngay thẳng không nói chuyện mờ ám, tôi hỏi @Nguyễn Đường V, từ một cậu trai vị thành niên vào showbiz, theo nghiệp diễn xuất, tận tâm với nghề, rèn luyện chuyên cậ̀n thì lấy đâu ra thời gian thức tỉnh kỹ năng nấu nướng? Nhiệ̀u nguyên liệu nấu ăn mới như thế, cậu chỉ liếc mắt là biết làm? Toàn những món ăn và phương pháp chế biến trước giờ chưa thấy, lẽ nào cậu có thiên phú dị bẩm? Hoặc là nói sau lưng có bí mật nào đó không thể nói ra?!"

Nghi vấn lớn nhất trên người Nguyễn Đường, đó chính là khả năng nấu nướng siêu phàm này của anh, dù sao cách anh nấu lẫn tốc độ của anh đều mang theo hai từ "yêu nghiệt", hoàn toàn vượt ra khỏi sự phát triển của ngành nghề ẩm thực hiện tại.

[Ôm cây ôm không nổi: Tôi không thở được mọi người ạ, khi nào thì thông minh và ưu tú lại là sai vậy?]

Mà bất kể thế nào, trong h ầu hết suy nghĩ của mọi người, "tài trí" của Nguyễn Đường phải xếp vào hàng bất thường, thực thể không tồn tại, tuy dư luận không công kích Nguyễn Đường nữa, mà phía sau có không ít người bàn luận.

"Viện khoa học không người biết V: Viện khoa học đã tung ra ba loại gia vị mới trong khu mua sắm nhờ vào công của cố vấn @Nguyễn Đường V, mặt khác cũng sắp phát triển một loạt các sản phẩm đã được gia công sẵn, kính xin mong đợi!"



Bánh nếp nhân thịt



Khoai tây sợi chua cay

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 42

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

[Cá mắ real: Hahahaha, cười chết các mẹ, mất mặt đến nhanh như gió xoáy~]

[Nửa đêm uống nước lạnh: Hóa ra bí mật mà người ta không muốn cho ai biết lại là viện khoa học.]

[Trái tim ngọc nghềch: Cố vấn? Mẹ ời, từ khi nào streamer thành cố vấn của viện khoa học vậy? Sao tôi không biết gì hết?]

[Mạn Dương Dương:!!! Xin hỏi rốt cục thì streamer có bao nhiêu thân phận?! Nghi ngờ rằng mình là fan giả danh QvQ]

Theo bài viết của viện khoa học, chi ều gió của dư luận ngả theo hướng Nguyễn Đường ngày càng nhi ều. Viện khoa học đã t ồn tại từ khi mới thành lập ế quốc, cũng đóng vai trò lãnh đạo suốt dọc chi ều dài lịch sử, hơn nữa còn góp công góp sức phát triển đất nước, cải thiện đời sống nhân dân, viện khoa học trong lòng mọi người có thể coi như th ần thánh.

Hiện tại Nguyễn Đường được viện khoa học chống lưng, lại còn có thân phận là cố vấn viện khoa học, lập tức nghi vấn trong lòng của vô số người được loại bỏ: Ai mà chẳng có bí mật? Nếu nhân cách hoặc lai lịch của Nguyễn Đường có vấn đề thì chẳng lẽ viện khoa học lại không biết? Không chừng người ta còn là nhân tài mà viện khoa học dốc lòng b ồi dưỡng.

Mà chuyện phát sinh sau đó, dưới cái nhìn của bọn họ ầu được gắn mác "Th ần thoại."

Theo sát tuyên bố có gia vị mới là thông cáo chi tiết:

"Viện khoa học không người biết V: Sau khi nhận được sự ủy thác của Nguyễn Đường tiên sinh, số ti ền Nguyễn tiên sinh nhận được sau khi đổi mới gia vị cùng phát triển nguyên liệu gia công sẵn, sẽ được quyền góp cho hội

sức khỏe trẻ em và tổ chức đấu tranh bình đẳng giới, tổng cộng mười triệu ba trăm bốn mươi ngàn tỉền thông dụng."

Như đã hẹn sẵn từ trước, bên hiệp hội đầu bếp cũng đăng một thông báo tương tự, công bố toàn bộ số tiền thưởng mà Nguyễn Đường được hưởng và mang đi quyên góp, tổng cộng sáu triệu.

Hai bút cùng vẽ, chỉ trong khoảng thời gian cực ngắn sau khi Nguyễn Đường xuất viện, số tiền cá nhân anh quyên góp đã lên đến mười sáu triệu! Đây là con số mà người bình thường không thể nào tưởng tượng nổi!

[Tiểu Bạch không trắng: Mẹ ơi, ai đỡ tôi dậy với? Tôi... Tôi bị say tiền mất rồi...]

Vốn sau bài thông cáo của viện khoa học, cái nhìn của mọi người cho Nguyễn Đường từ nghi vấn chuyển sang ngưỡng mộ, bây giờ biết người ta hoạt động công ích bằng số tiền lớn như thế, bọn họ liền nhìn anh như thần hạ phàm, ánh vàng lấp lánh, năng lượng chính nghĩa tỏa khắp, quả thực quá là phù hợp với chuẩn mực giá trị quan đế quốc.

Chỗ chết nhất là, quân bộ cũng đá nhẹ một cái, vui vẻ thông báo với mọi người, nhà ăn quân bộ dưới sự dẫn dắt của Nguyễn Đường sẽ được thành lập trong nay mai.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Nhà ăn quân bộ?? Cái gì??? Cái gì cơ???)

[Tô Thiều: Cho nên hai hôm nay streamer không livestream là do đến quân bộ để trợ giúp hả?]

[Vương Kính Giang thẳng thắn cương trực: Tôi tuyên bố, bây giờ quân bộ là tình địch của tôi J, nhận lấy lửa giận của người dân đóng thuế đi!]

[Thiên Huyền Diệu: Hahahaha giành "traị" không việc gì phải xấu hổ XD]

[Liễu Diệp Bạch: Tôi chỉ muốn hỏi là nhà ăn quân bộ có mở cho người ngoài không? [đầu chó]]

[Thất cử mạch nhiệm: Anh tui làm ở quân bộ, gia đình quân nhân có được ăn chung không ạ?]

Nương theo vô số thông cáo của các tổ chức lớn, toàn bộ dư luận đã ngã về phía Nguyễn Đường. Ai quy định ảnh đế thì không thể nấu ăn? Không chừng đó là sở thích của người ta? Hôn mê năm năm, tỉnh lại không muốn làm nghề cũ, làm streamer ẩm thực thì có sao? Phải chịu chấn thương nghiêm trọng như thế, suy nghĩ thay đổi là bình thường, lại nói, đây là sự tự do của người ta, bọn họ có quyền gì mà ý kiến ý cò?

Người qua đường sau khi tỉnh lại khỏi khói đặc u mê của thủy quân và các bài định hướng bắt đầu nghĩ, cảm thấy câu chuyện rục rở mang cảm cỡ này thế quái nào lại thành chuyện có âm mưu tĩ tệt?

[Tim sao: Vừa là ảnh đế, vừa là đầu bếp bốn sao, còn là cố vấn viện khoa học, người thì đẹp trai, tính còn tốt, kiếm đâu ra một cá nhân xuất sắc như thế nữa QvQ]

[Chim yến nhỏ bay bay: Lầu trên, cậu không biết hả? Chỉ cần đủ tuổi là có thể mang sổ hộ khẩu đi lấy giấy ở cục dân chính, tới trước được trước, Đường Đường đang nằm trên giường tôi rồi!]

[Ôm cây ôm không nổi:...Vớ vẩn, streamer là của mọi người mà.]

[Trắng mờ tím: Huhuhuhu anh ơi anh có bạn gái chưa? Em muốn gả cho anh QAQ]

...

Tình thế đã hoàn toàn thay đổi, thủy quân có cố gắng thế nào cũng không thể chống lại viện khoa học, hiệp hội đầu bếp và quân bộ, thực sự mà nói, chỉ cần lộ đầu ra thôi là bị chửi cho không nuốt mặt kịp, chuyện lộ thân phận lúc này mới đi theo đường bình thường. Có rất nhiều người thành fan nhan sắc của Nguyễn Đường sau sự kiện này, cũng có fan hời hợt chuyển mình thành fan trung thành.

Lần sau mà có người muốn mượn dư luận để bôi đen Nguyễn Đường, e là cũng không còn dễ nữa.

Đa tài đa nghệ, phẩm hạnh tốt đẹp, hình tượng nam thần của Nguyễn Đường đã được dựng lên, hơn nữa còn vô cùng chính nghĩa, người theo dõi trên trang cá nhân và kênh livestream của anh một lần nữa tăng vọt.

Dựa vào sự kiện phản kích này, fan cả trên weibo và kênh livestream đều vượt mốc một tỷ, không cần biết trong đó có mấy phần là fan chân chính, chỉ vắn vện dựa vào số lượng thôi cũng đủ để anh nằm trong top năm mươi, nếu tính cả số người follow trên weibo cũ thì phải nằm trong top mười.

Chuyện lớn giải quyết êm xuôi, Hạ Vân Sâm đang theo dõi tình hình thờ phào nhẹ nhõm, vừa hay cũng đến lúc nghỉ trưa, hẩn buông việc trong tay đi đến nhà bếp.

Đây là lần thứ hai hẩn ghé qua nhà bếp, bên trong Nguyễn Đường đang dạy các học trò làm thịt băm xào ớt, trong phòng toàn mùi hăng của ớt xộc lên.

"Chào thiếu tướng!" Đám Vương Quân nhanh chóng chào quân đội với Hạ Vân Sâm.

"Ừ." Hạ Vân Sâm khẽ gật đầu, sau đó liếc mắt ra hiệu với Nguyễn Đường.

Nguyễn Đường lập tức hiểu ý, để các học trò tự luyện tập, còn mình thì đứng ra một góc nói chuyện với Hạ Vân Sâm.

"Thế nào? Mọi chuyện thuận lợi chứ?" Nguyễn Đường không nhịn được hỏi.

"Vô cùng thuận lợi." Hạ Vân Sâm kể lại mọi thứ xảy ra trên tinh vống cho Nguyễn Đường, "Bắt đầu từ ngày mai cậu có thể livestream lại như cũ, sau lần này hẩn là sẽ không có ai dám làm phiền cậu nữa."

"Cảm ơn." Nguyễn Đường vô cùng vui vẻ khi nếp sinh hoạt thường nhật của mình có thể quay về như cũ, mấy ngày nay ở quân bộ tuy thú vị, mà vì không thể livestream, nên anh cứ thấy thiếu gì đó.

"Không phải khách sáo." Hạ Vân Sâm nhìn mọi người đang cặm cụi trong phòng, nói: "Bọn họ học thế nào?"

"Bọn họ tốt lắm, năng lực học tập rất mạnh, hôm nay học được bánh nếp nhân thịt, khoai tây sợi chua cay và thịt băm xào ớt." Nguyễn Đường cười trả lời.

"Ừ, ngày mai hoặc ngày kia là nhà ăn sẽ hoàn thiện, ngày mai cậu có tới không?"

"Đương nhiên." Nguyễn Đường trả lời không chút do dự, anh không thể dạy học trò được nửa chừng xong bỏ ngang, dù sao giao thông tương lai rất tiện, hơn nữa livestream ở đâu cũng như nhau, không nhất thiết phải ở nhà.

Bên đây bọn họ trò chuyện vui vẻ, thời gian yên bình trôi qua, còn phía Ngụy Trác thì thời gian như sợi xích siết cổ bọn họ.

Nguyên bản Ngụy Trác thấy Chu Tĩnh khó chơi, xóa bài kèm xin lỗi không làm dịu tình hình, nên quyết định dốc hết làm vỡ cuồi, nhắm thẳng đầu mâu vào Nguyễn Đường. Chuyện không thể ngờ nhất lại là phía viện khoa học đột nhiên nhảy ra, làm chỗ dựa cho Nguyễn Đường.

Hơn nữa, ngoại trừ viện khoa học còn có cả hiệp hội đầu bếp và quân bộ, đây sao có thể là đơn thuần là một thằng nhóc đáng thương không chỗ dựa, căn bản đây là viên ngọc quý trong tay các đại lão mới đúng!

Tự ý thức được mình là "hồ" trong câu "giả heo ăn thịt hồ", Ngụy Trác giận đến nổi có thể tăng xông ngay tại chỗ.

"Chẳng phải nói hần là một ngôi sao không chỗ dựa thôi sao, không có ô dù, chắc chắn không có vấn đề gì?! Chuyện gì xảy ra vậy?! Hả?!" Lời vừa mới nói ra đã bị tạt ngược, Ngụy Trác hối hận đến xanh cả ruột, sớm biết sau lưng Nguyễn Đường là ba vị đại Phật, sao hần dám động đến cơ chứ? Làm thân còn không kịp.

Ba thế lực này, hần không chọc nổi ai, bây giờ kết quả lại thành chọc cả ba, Ngụy Trác hoài nghi không biết mình còn có thể nhìn thấy mặt trời sớm mai hay không.

"Ông chủ... Chúng tôi cũng không biết." Mấy tên paparazzi cấp dưới của Ngụy Trác đầu hoảng loạn.

Giờ nói gì cũng đã chậm, chỉ còn duy nhất một người có thể cứu hắn.

Ngụy Trác vội vàng mở quang não, lục số điện thoại, bấm gọi.

Không lâu lắm, cuộc gọi được tiếp nhận.

"Làm sao?" Phía bên kia truyền đến giọng lạnh lùng của một người đàn ông.

"Diệp thiếu, có chuyện rồi! Tên họ Nguyễn kia..."

"Tôi biết." Ngụy Trác còn chưa dứt câu, bên kia đã ngắt lời.

"Vậy, vậy tôi nên làm gì bây giờ?" Ngụy Trác hoang mang hỏi.

"Tôi gửi năm triệu, rốt cục, cái gì nên nói còn cái gì không, trong lòng anh cũng biết rồi." Âm thanh phía bên kia vẫn lạnh lùng như cũ, phải nói là lạnh đến rợn sống lưng.

"Cái gì?" Ngụy Trác ngăn người, "Vấn đề ở đây không phải là tiền, mà là sự quyết liệt của tên Chu Tĩnh kia, cam kết hủy hợp đồng có cả hiệp ước bảo mật, tôi sẽ phải ngậm máu tù mất!"

"Hừ, đó là anh không biết làm việc, chuyện đang tốt bị anh phá hủy hết." Đối phương xì một tiếng khinh bỉ, "Tự nhìn mà làm đi."

"Diệp thiếu! Alô...?!" Đối phương đã cúp máy, chứng tỏ không muốn quan tâm nữa.

"Khốn nạn! Chuyện lần này lùm xùm như vậy, cho ít tiền là xong à?" Ngụy Trác nhìn cuộc gọi đã cắt đứt trên quang não, giận dữ ném đồ đạc, mặt như bóng bay sắp nổ, căng phồng đỏ lừ, "Nếu mày bất nhân, thì đừng trách tao bất nghĩa!"

"Nhưng, nhưng đó là Diệp thiếu..." Paparazi do dự nói.

Ngụy Trác đang tức giận mà như bị dội nước lạnh, màu đỏ trên mặt nhạt đi phân nửa, chuyển sang trắng bợt, hắn ngã người úp mặt về trước.

Ha ha, Diêm Vương đánh nhau, tay sai gặp nạn, xem ra lần này hẳn thực sự xong rồi.



Ha ha Diêm Vương đánh nhau tay sai gặp nạn xem ra lần này hẳn thực sự xong rồi

Thịt xào ớt xanh

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 43

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Kết thúc một ngày dạy học, chuyện trên tinh vông đã được giải quyết hết sức tốt đẹp, Nguyễn Đường vui vẻ về nhà.

Sau khi về anh mới thấy Hạ Vân Dật đã gửi đậu phụ đến, được người máy quản gia Tiểu Bạch ký nhận và cất vào tủ lạnh. Anh mở tủ kiểm tra thấy viện khoa học gửi tới hai loại đậu phụ, theo thứ tự là đậu phụ non và đậu phụ già, có hẳn hai miếng lớn, nhiều mà còn mới, xem ra tối nay làm chút món từ đậu phụ để đổi vị.

Được gửi kèm đậu phụ còn có khá nhiều hộp bảo quản, Nguyễn Đường còn đang thắc mắc sao Hạ Vân Dật lại gửi hộp bảo quản thì đã thấy nó được thiết kế thành các ô không đồng đều, có thể chia cơm và thức ăn một cách tách biệt, không khác gì với hộp cơm thông thường, nhưng khả năng giữ ấm và độ kín khí tốt hơn, thậm chí còn có ren cao su tránh nước văng, quả nhiên không thể khinh thường trí tuệ của người tương lai.

Hai ngày rồi Nguyễn Đường không livestream, luôn cảm thấy trống vắng thiếu mất gì, anh thật sự rất nhớ những khán giả đáng yêu của mình, cũng thích cách họ biểu hiện tình yêu đối với những món ăn anh làm.

Nếu mọi chuyện đã xong, anh hoàn toàn có thể quay lại livestream ngay từ tối nay.

Nguyễn Đường nghĩ đôi phút, quyết định đăng nhập vào weibo, thông báo rằng mình sắp stream.

"Nguyễn Đường V: Bảy giờ tối nay livestream."

[Ôm cây ôm không nổi: OAAAA, chạy như bay vào phòng trực tiếp.]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Hay quá, cuối cùng streamer yêu dấu cũng quay lại.]

[Tui muốn ăn đêm: Cuối cùng cũng được ăn ngon (ToT)~~ mỗi ngày không coi livestream là chết ở trong lòng nhiiều chút.]

Trước bảy giờ, Nguyễn Đường chuẩn bị hết những nguyên liệu và gia vị cần dùng, đến giờ thì chỉ việc mở máy livestream thôi.

Kết quả anh vừa vào kênh, đã bị đủ loại quà tặng làm hoa mắt váng đầu, bình luận thì dày đặc, dù anh đã thiết lập hạn chế đến mức cao nhất, mà vẫn không nhìn nổi. Anh nhìn bộ đếm, số người xem đã vượt quá năm trăm triệu.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ giới thiệu đến mọi người món đậu phụ Tứ Xuyên, đậu giấm đường, canh nộm tôm đậu phụ." Một món cay, một món chua ngọt, một canh mặn, hẳn là có thể thỏa mãn tất cả khán giả.

[Mùi thuốc nhát: Câu mở đầu quen thuộc! Streamer ời tui nhớ anh lắm!]

[Tôi nghĩ linh tinh: AAAA anh ời anh em muốn gả cho anh! Giọng anh hay quá!]

[Nghiên Quy: Đậu phụ! Đây là thực phẩm gia công sẵn là viện khoa học nhắc đến à?]

"Đúng, đậu phụ chỉ dùng đậu tương để làm, xếp vào hàng bán thành phẩm, chỉ cần thay đổi cách chế biến là có thể làm vô số loại đồ ăn ngon, đậu phụ đã được bày bán tại khu mua sắm, mọi người có thể mua và làm thử." Nguyễn Đường vừa nói vừa bắt đầu làm, "Bây giờ tôi sẽ làm đậu phụ Tứ Xuyên, nguyên liệu chủ đạo là đậu phụ non và thịt bò."

Nguyễn Đường nói xong liền lấy một miếng thịt bò ra, đặt lên thớt băm nhỏ, cho vào bát chờ làm sau. Tiếp đó, anh cắt nhỏ đậu phụ thành những miếng vuông, cho nước vào nĩa, thêm muối, luộc khoảng hai đến ba phút thì vớt ra, như vậy thì đậu phụ sẽ báy hết mùi gáy và cũng không bị nát, đậu cũng mềm hơn.

Đun nóng dầu, cho hành băm, gừng, hoa tiêu vào phi cho dậy mùi, tránh cho khán giả bị sặc cay khi ăn, anh vớt hết cạn nguyên liệu ra, cho thịt bò xào với lửa nhỏ, thịt dần đổi màu thì anh thêm nước tương, tương ớt, xào đến khi

ra dầu đỏ. Mùi cay bọc lấy thịt bò, dầu đỏ cũng sôi lục đục, khiến khán giả bắt đầu kìm lòng không đặt.

Tiếp đó anh cho đậu phụ vào, đẩy vùng để nhỏ lửa hằm từ từ, thêm tiếp ba lần nước tinh bột. Đậu phụ sôi rất nhanh, mặt ngoài đã thấm dầu đỏ, những lỗ hồng nhỏ nhanh chóng nở to, hút dầu vào trong đậu phụ.

Đậu không thể dùng xẻng lật để tránh bị nát, cho nên Nguyễn Đường nhắc chảo lên đảo hai vòng cho nóng dầu, sau đó đảo chảo thêm vài ba lần cho gia vị ngấm hết vào nguyên liệu, cuối cùng rắc hành lá và hạt tiêu, đậu phụ Tứ Xuyên cay nồng thơm phức đã hoàn thành.

Đậu Tứ Xuyên được anh đổ ra một chiếc đĩa lòng sâu, trong màu đỏ của nước dùng là đậu phụ trắng ngọc, xen giữa bằng chút xanh lá, thịt bò nhìn bông bông vàng óng, cả chiếc đĩa hiện lên một màu lộng lẫy, chỉ nhìn thôi cũng tưởng tượng được hương vị của nó sẽ thơm ngon cỡ nào, càng không cần nói đến mùi cay thơm nồng xộc vào khoang mũi.

Khán giả đã bị món ăn này hấp dẫn từ sớm, thấy Nguyễn Đường vừa cho ra đĩa, chuyện cũng không kịp bắt, bọn họ liền lao vào ăn.

[Ôm cây ôm không nổi: Cay quá! Nhưng thơm! Mềm! Ngon! (͡° ͜ʖ ͡°)]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Oa, cái thứ có tên là đậu phụ này ngon quá! Tôi cảm thấy món này mà ăn với cơm thì tôi ăn được hai bát to lận!]

[Sâu yêu F1: Huhuhu tôi không ăn cay được, cay đến mức mà môi tôi như bị cháy, nhưng mà ngon thực sự á mọi người! Vừa ăn vừa khóc...]

Đậu phụ Tứ Xuyên ngon ở tám chữ "Tê, cay, nóng, thơm, mềm, tươi, ngon" đặc biệt là vị tê cay, tê, chính là hạt tiêu, cay là ớt và hạt tào xị, nhưng dưới tình huống không có hạt tào xị, dùng tương ớt tự chế là đủ.

Đợi mọi người đã thử hết, Nguyễn Đường bắt đầu làm món thứ hai, "Bây giờ tôi sẽ làm đậu phụ giấm đường, nguyên liệu chủ yếu là đậu phụ già."

Sợ rằng khán giả không phân biệt được hai loại đậu phụ, anh bèn giải thích: "Hai loại này tuy đều là đậu phụ, nhưng lại có sự khác biệt về hương vị, cách chế biến cũng không giống nhau. Đậu phụ già có mặt ngoài thô hơn, khi cắt ra sẽ thấy nhiều lỗ khí, màu đục hơn, cứng và có độ đàn hồi tốt, thích hợp để rán, hàm lượng canxi tương đối cao."

"Đậu phụ non thì trơn hơn, mềm và cảm giác nó có rất nhiều nước." Anh chỉ vào chỗ đậu phụ Tứ Xuyên, "Chắc mọi người cũng thấy, nhìn bên ngoài nó rất căng, màu trắng trong, trơn, thích hợp để ăn lẩu, canh nóng hoặc hấp."

Khu bình luận lập tức có người hỏi: "Lẩu là gì vậy?"

Nguyễn Đường trả lời: "Lẩu là một món ăn cực kỳ đặc biệt, cách làm cũng đơn giản, thích hợp cho nhiều người ăn, sau này nếu có cơ hội, nhất định tôi sẽ livestream làm món này. Còn giờ thì ta tập trung làm món tiếp theo."

Đầu tiên anh làm sốt bằng giấm, tương, đường, tinh bột và chút muối, để qua một bên chờ chế biến. Sau đó anh rửa sạch đậu, cắt thành những miếng vuông khoảng 3cm, dùng giấy thấm hút hết nước mặt ngoài của đậu phụ. Tiếp theo, làm nóng chảo dầu, cho đậu vào rán tới khi vàng hết vỏ ngoài thì vớt đậu, đổ chỗ dầu thừa đi, chỉ để lại một chút, xong xuôi thì lại cho đậu vào chảo, rót chỗ sốt vừa làm vào, dùng nhiệt độ thấp để hần từ từ, cuối cùng chuyển sang nhiệt độ cao để nước bay hơi là hoàn thành.

[Học nấu ăn cùng streamer: A, món đậu phụ giấm đường này ngon thật đấy, tôi còn tưởng đậu phụ già sẽ rất cứng, không ngờ lại mềm như vậy, quan trọng là cách làm đơn giản, khi về tôi sẽ thử làm xem sao.]

[Mật Hạ: Ngon lắm]

[Wuminly: Huhuhu, ngon lắm á... Tuy rằng tôi là một kẻ tay tàn, nhưng tôi cảm thấy mình có thể làm được món này.]

Đậu phụ rán giòn được bọc bởi lớp sốt sệt chua ngọt nâu đỏ óng ánh, bên trong là đậu phụ trắng mềm, vừa cắn một cái, hương vị cứ phải gọi là tuyệt vời.

Thấy mọi người ai cũng thích món này, Nguyễn Đường vui vẻ nói: "Cách làm canh nộm tôm đậu phụ cũng đơn giản lắm, nguyên liệu chính là đậu phụ non và tôm."

Anh cắt đậu thành những miếng vuông nhỏ, sau đó quay ra xử lý tôm, anh bóc vỏ, bỏ đầu, kéo chỉ. Bây giờ mọi người cũng đã tiếp nhận cách thức xử lý như vậy, không còn ai nói gì nữa, chỉ là có người nói rằng bản thân vẫn thấy ghê, ăn được chứ không làm nổi.

Nguyễn Đường đổ nửa xoong nước rồi đặt lên bếp đun, cho vào trong một lát gừng để luộc sơ tôm khử tanh, đợi đến khi tôm chuyển dần sang màu đỏ thì vớt ra. Đặt một chiếc nồi khác lên bếp, cho chút dầu ăn, phi hành tỏi cho dậy mùi rồi để đậu phụ vào, đổ nước đợi sôi thì cho tôm, muối và chút ít hạt tiêu, đây vung chờ năm phút là canh đã xong.

Sau khi đổ canh ra bát, đậu phụ màu trắng ngọc hòa lẫn với thịt tôm đỏ hồng, canh có màu vàng nhẹ, vẩy lên chút hành lá, chỉ nhìn thôi cũng thấy khoan khoái cả người.

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Tôi thích món canh này, nộm tôm rất tươi, đậu phụ thì mềm, nước canh lại ngọt!]

[Cố Ngôn Thanh: Ngon đến khác thường.]

[ID29238510: Đây là lần đầu tiên tôi xem stream, trước giờ nghe nói khả năng nấu nướng của streamer rất tuyệt, nguyên liệu đơn giản cỡ nào cũng hóa thành mỹ vị, lúc đó tôi tưởng đấy là lời đồn thôi, không ngờ lại là sự thật, ba món khác nhau làm cùng từ một loại nguyên liệu, quả thực quá tuyệt! Tặng Hoa Thủy Tinh!]

[Ôm cây ôm không nổi: Tôi chỉ quan tâm xem hôm nay có được nhận thưởng hay không thôi... QAQ]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Huhuhu, lâu rồi tôi chưa trúng thưởng, nhìn lại số người xem, tôi muốn khóc trong lòng...]

[Vân Tụ Vũ Nguyệt: Quỳ cầu trúng thưởng!!!!!!!]

Thấy khán giả bắt đầu cầu nguyện, Nguyễn Đường không khỏi bật cười: "Bởi món ăn hôm nay đơn giản, cho nên sẽ chọn ra hai mươi người để tặng thưởng."

[Tiểu Bạch không trắng: Quay tròn 360° bật người lộn vòng tiếp đất tư thế mãnh hổ vồ mồi quỳ hai chân cầu trúng thưởng!]

[Arinbs: Hai mươi trên năm trăm triệu, ông trời ơi!]

[Bay qua tầng trời thấp: Cầu trúng thưởng...]


"Chúc mừng "Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer", "Mạnh Bà Bà Bà", "Cổ Ngôn Thanh", "Vân Phong Vũ Nguyệt"... Hai mươi vị khán giả may mắn, bởi vì có hai món mận một món canh lại không có cơm, nên mọi người có thể cầm một chút trong lúc đợi chuyển phát. Phần quà của mọi người sẽ được chuyển đi ngay sau đây, xin hãy chú ý kiểm tra và nhận, hẹn mọi người vào ngày mai." Tuyên bố xong danh sách trúng thưởng, Nguyễn Đường tắt livestream trong ngàn vạn tiếng kêu rên.

Hộp bảo quản mà Hạ Vân Dật gửi cho anh phát huy tác dụng rất nhanh, thức ăn và canh có thể đặt chung vào một hộp chứ không phải chia nhỏ ra như trước nữa.

Dưới sự trợ giúp của Tiểu Bạch, anh đóng gói hai mươi hai phần chuyển phát, đương nhiên trong số đó có cả phần của hai anh em nhà họ Hạ, phần của hai người nhiều gấp mấy lần bình thường, hơn nữa còn được tặng kèm hai hộp cơm.

Hai ngày nay Hạ Vân Sâm tập trung xử lý chuyện trên tinh võng, nên công việc chất đống lại, hôm nay ở quân bộ tăng ca. Hạ Vân Dật thì bận nghiên cứu nguyên liệu mới, nên cũng tăng ca nốt, bởi thế, anh gửi cả hai phần đồ ăn đến chỗ làm của bọn họ.

Thấy người máy chuyển phát nhanh mang hết đồ đi, anh đóng cửa, ngẩng lên ghé suy nghĩ: Nếu sau này làm lâu vừa hay có thể mời cả hai người.

 Thấy người máy chuyển phát nhanh mang hết đồ đi anh đóng cửa ngẩng lên ghé suy nghĩ: Nếu sau này làm lâu vừa hay có thể mời cả hai người

Đậu phụ Tứ Xuyên



Đậu phụ Tứ Xuyên

Đậu giấm đường



Canh nộm tôm đậu phụ

Canh nộm tôm đậu phụ

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 44

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Hai ngày sau, nhà ăn quân bộ chính thức làm xong. Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường bàn bạc với nhau rồi quyết định sẽ chạy thử nhà ăn một ngày, một mặt là để đảm Vương Quân thích ứng với hoàn cảnh trong bếp, một mặt là để khảo sát xem bọn họ có chuẩn bị đầy đủ hay không, nếu không có vấn đề gì, nhà ăn quân bộ có thể chính thức đưa vào hoạt động.

Từ khi các binh sĩ biết chuyện nhà ăn chuẩn bị được xây dựng, ngày nào cũng mong ngóng, dịch dinh dưỡng trong miệng cũng nhạt nhẽo mấy phần. Dù sao xây dựng nhà ăn cũng do Nguyễn Đường toàn quyền phụ trách, anh không chỉ là đầu bếp bốn sao trẻ nhất đế quốc, còn là người đã từng nhận cúp ảnh đế, trong mắt các binh sĩ, anh giống như nhân vật chỉ nằm trong truyện thuyết. Bất kể là do tò mò hay những lý do nào khác, bọn họ đều đã từng xem qua livestream của Nguyễn Đường, thấy rất rõ hương vị và độ ngon cơm Nguyễn Đường làm, nên càng ngày họ càng mong ngóng nhà ăn mở cửa.

Vì ngày quan trọng này, Nguyễn Đường dậy rất sớm, ăn tạm bằng một bát cháo xương sườn cải xanh, chuẩn bị cả cho hai anh em họ Hạ và các học trò của anh mỗi người một phần. Sau khi gửi phần chuyển phát của anh em nhà họ Hạ đi thì Nguyễn Đường gọi xe bay đến quân bộ.

Nhà ăn xây dựng ở tầng ba của tòa nhà quân bộ, nguyên tầng ba đều thuộc phạm vi nhà ăn, diện tích tổng phải đạt đến bốn nghìn mét vuông, có thể chứa được một trăm nghìn người ăn cùng một lúc. Nhà ăn được thiết kế tối giản, màu chủ đạo là màu trắng, sáng sủa, sạch sẽ, trên trong là bàn dài và ghế tròn, gọn gàng cực kỳ. Hơn một trăm người máy trí năng đóng vai trò phục vụ và dọn dẹp, giảm thiểu tối đa áp lực cho bếp sau.

Khu bếp của nhà ăn thì cực kỳ rộng rãi, được thiết kế trong suốt, tất cả đồ làm bếp đều có hết, mười chiếc bàn bếp, có thể để họ nấu ăn cùng một

lúc. Còn có khay đựng đồ ăn và dụng cụ nấu bếp loại lớn chuyên dụng, tất cả đều dựa theo ý kiến của Nguyễn Đường, bộ dụng cụ trong nhà ăn giống bộ dụng cụ khi anh học đại học, chỉ là nó chắc chắn và dễ rửa hơn. Nguyễn Đường quan sát một vòng rồi gật đầu, anh tương đối thỏa mãn với nhà ăn hiện giờ.

"Chào buổi sáng, Nguyễn tiên sinh." Sáu người cùng nhau chào Nguyễn Đường bằng lễ nghi quân đội.

"Tôi mang cho mọi người chút cháo cải xanh xương sườn, lại đây ăn chút nào." Nguyễn Đường mỉm cười bỏ hộp bảo quản đang cầm trên tay lên bàn.

"Cảm ơn Nguyễn tiên sinh!" Sáu người nói cảm ơn xong liền cùng nhau bước lên trước, chia nhau phần cháo trong hộp bảo quản.

Xương sườn ở đây là dùng xương heo, cắt thành những cục nhỏ, đầu tiên là phải hầm ba mươi phút, hầm đến khi mà cả thịt cả xương đều mềm hết thì mới cho cả thịt và rau cải vào nồi cơm điện để nấu cháo, cháo nấu bằng nước hầm thịt rất béo, vô cùng thơm ngon, làm mấy người ăn không dừng được giây phút nào.

Đến khi họ ăn lưng bụng cũng là lúc Hạ Vân Sâm bước vào.

"Anh Sâm, chào buổi sáng." Nguyễn Đường cười nhẹ với Hạ Vân Sâm.

"Chào." Thấy Nguyễn Đường cười, khóe môi Hạ Vân Sâm cũng cong nhẹ nhẹ, "Tôi nhận được cháo rồi, ngon lắm."

"Anh thích là được rồi."

"Mọi người chuẩn bị sao rồi?"

Mấy "anh nuôi" mới lên chức đồng thanh nói: "Chúng tôi đã chuẩn bị xong!"

Sau vài ngày học tập, các học trò của Nguyễn Đường đã học được khoảng mười mấy món, cũng học được cách sơ chế, nhận biết các nguyên liệu và học được quy trình cơ bản khi nấu ăn. Nấu ăn không phải chuyện khó, trông mèo vẽ hổ vẫn được, dùng năng lực của những người hiện đại, anh không cần phải theo sát như lúc dạy học, họ học bằng cách xem livestream của anh cũng được. Đồng thời Nguyễn Đường cũng dạy họ cách sử dụng bếp và nồi, chảo lớn. Hôm nay thử tiếp một nghìn người, lượng công việc cũng không thể khinh thường. Đây chính là một bài khảo sát cách làm việc của nhà ăn cùng cung cách xử lý vấn đề của các học trò.

"Vậy được, tôi sẽ thông báo cho bọn họ đến ăn cơm đúng giờ."

"Được."

Sau khi Hạ Vân Sâm đi, Nguyễn Đường lập tức mang các học trò đi làm quen các dụng cụ nấu ăn, đặc biệt là bếp và nồi.

"Hôm nay ta sẽ làm cơm cho một nghìn người, mọi người chuẩn bị xong hết cả nồi chứ?" Nguyễn Đường nhìn các học trò của mình.

"Đã chuẩn bị xong!" Sáu người đồng thanh trả lời.

Nguyễn Đường lại hỏi: "Hôm nay phải làm ít nhất hai món mặn và một món canh, mọi người đã có dự định làm gì chưa?"

Ôn Trạch Dương trả lời đầu tiên: "Tôi thấy món trứng cà chua khá ổn, làm dễ mà cũng hợp để ăn với cơm."

"Rất tốt, còn gì nữa không?"

"Cả thịt xào ớt xanh nữa, làm nhanh, lại còn là món mặn, chắc là mọi người cũng thích." Tạ Quang Minh nói rằng.

"Canh thì ta làm món củ cải hầm xương mình học hôm qua nhé?" Vương Quân bổ sung.

Canh củ cải hầm xương chỉ dùng xương đầu lợn để nấu, nước hầm xương còn ngọt gấp mấy lần thịt, dùng nồi một trăm lít nấu canh chắc là đủ.

"Được, vậy ta bắt đầu thôi."

Nhà ăn đã đặt một lượng lớn nguyên liệu từ phía viện khoa học, tất cả đều được để trong tủ lạnh cỡ lớn, Nguyễn Đường chỉ huy người máy trí năng mang nguyên liệu họ cần dùng lại đây. Người máy trí năng có tác dụng rất lớn, có thể giúp họ rửa rau, thái cắt củ quả nên áp lực đặt lên đám Vương Quân được giảm đi rất nhiều.

"Tiết Thụy và Lưu Hải Đào phụ trách làm trứng cà chua, Triệu Quang Minh và Vương Quân phụ trách thịt xào ớt xanh, Ôn Trạch Dương và Thôi Lượng phụ trách củ cải hầm xương." Nguyễn Đường dựa theo độ khó của các món ăn để phân chia công việc, trong đó trình độ của Vương Quân và Triệu Quang Minh là tốt nhất, để bọn họ xử lý thịt xào ớt xanh là thích hợp nhất. Lưu Hải Đào cũng tiến bộ vượt bậc sau thời gian luyện tập, có thể hoàn thành món trứng cà chua một cách xuất sắc với Tiết Thụy. Ôn Trạch Dương và Thôi Lượng tương đối tỉ mỉ, canh lửa khá tốt, để họ nấu canh thì hương canh sẽ ngon hơn.

"Rõ!" Mọi người lập tức trở nên bận bịu.

Có người máy trí năng giúp sức, bọn họ chỉ phụ trách nấu nướng, nên họ sẽ được thả lỏng rất nhiều. Mới đầu mọi người còn hơi luống cuống, nhưng sau đó thì nắm giữ nhịp độ rất nhanh, chẳng mấy chốc trong nhà bếp đã tỏa ra mùi thơm của thức ăn.

Nồi đặc chế để nấu ăn cực nặng, nhưng với người cải tạo gen mà nói, căn bản không tính là khó, huống chi bọn họ còn là quân nhân được huấn luyện nghiêm túc, cách dùng sức rất hợp lý, chẳng mấy chốc, thành phẩm của các món ăn lần lượt được cho ra đĩa.

Nguyễn Đường ở bên cạnh đi đầu khiến người máy trí năng cho đồ ăn vào khay chữ nhật để sẵn, đặt trước khung cửa sổ lấy đồ. Cung cách phục vụ đồ ăn của nhà ăn không khác gì buffet, mỗi người nhận khay đựng đồ

rồi đứng trước cửa mức đầu ăn. Người máy trí năng vô cùng công bằng, lấy cơm lấy đầu ăn chính xác như đã được tính toán tỉ mỉ.

Mỗi người có thể nhanh chóng lấy được cơm, hai phần thức ăn và một phần canh, sau đó tìm bàn trống để ngồi, vô cùng thuận tiện.

Mười một giờ đúng, huấn luyện buổi sáng kết thúc, một nghìn anh lính may mắn được chọn cùng hướng về nhà ăn.

Người đầu tiên đến là một anh lính cao gầy trẻ tuổi, chân dài vô cùng, cả đi cả chạy đều rất nhẹ nhàng. Chưa vào đến cửa đã ngửi thấy mùi thơm của thức ăn, mùi của nguyên liệu thiên nhiên rất nồng, chỉ cần hơi phớt qua mũi thôi, là tuyến nước bọt của họ đã tự động phân bố.

Theo chân anh lính vừa đến, cửa nhà ăn cũng mở ra, anh bước vào, quét mắt một vòng, lập tức đi về phía cửa sổ lấy đầu ăn.

Người máy trí năng ở bên cạnh dùng âm thanh máy móc nhắc nhở: "Lấy một khay đựng đồ, đến phía cửa sổ lấy đầu ăn, hôm nay có một canh hai món mặn, lấy theo thứ tự là được."

"Được!" Anh lính cầm khay thức ăn xếp ngay phía ngoài, nhanh chân lên trước, người máy trí năng đứng sẵn mức một muống trứng cà chua cho vào ô bên trái, một người máy khác thì mức thịt xào ớt xanh cho vào ô bên phải. Anh bước lên cửa sổ tiếp theo, được mức hai muống cơm đầy, khay thức ăn lập tức đầy ắp. Trước cửa sổ cuối cùng, anh lính lấy được một bát canh củ cải hầm xương.

Bưng khay cơm và bát canh, anh lính tìm một chỗ trống không người ngồi xuống, đưa muống đã được khử trùng đặt trong ống trên bàn, để mọi người tự lấy dùng.

Anh cầm đĩa, thử một miếng trứng cà chua trước. Món này có màu rất đẹp, còn có cả hương vị chua chua ngọt ngọt, anh chảy nước miếng lâu lắm rồi, ăn thử một miếng, quả thực ngon hết như trong tưởng tượng! Anh lính nuốt xong một miếng trứng, vội vàng lấy thìa xúc trứng chan lên cơm, sau đó ăn cả cơm cả trứng, ăn vậy mà hết nửa phần cơm.

Ăn xong trứng cà chua anh ăn đến một món khác, thịt xào ớt xanh, tuy không có màu đẹp như trứng cà chua, mà vị n ồng hơn rất nhi ều, mùi ớt khá hăng. Anh lính nuốt nước miếng, vừa sợ vừa chờ mong, cuối cùng dũng cảm gắp một đũa cho vào miệng.

Đầu lưỡi cảm nhận được vị cay đầu tiên, anh bị sốc, nhưng chưa kịp nhổ ra ngoài thì hương thịt mặn kéo đến ngay sau, lan ra toàn bộ khoang miệng. Anh lính chân dài lập tức không nỡ nhổ đũa ra nữa, há miệng cho không khí vào đỡ cay mới nhai xong miếng thức ăn.

...Ngon quá đi!!

Sau khi nhai đũa, nước trong ớt mới tứa ra, ớt xanh cay cay lẫn chút ngọt ngào, thịt cũng thơm lừng, thịt mềm nhi ều nước, kết hợp với nhau quả thực quá hợp. Anh lính chân dài lập tức cảm thấy lâng lâng, lúc này đầu lưỡi của anh cũng bớt thấy nóng, chỉ còn hơi tê, bấy giờ món ăn này mới kích thích vị giác của anh, khiến anh muốn ăn nữa.

Anh ăn như hùm như sói, chỉ mấy đũa là hết thức ăn, xong rồi vẫn còn thấy thòm thèm.

Sau khi ăn xong, anh cảm thấy hơi khát nước, li ền bụng sát canh húp một miếng, sau đó kinh ngạc mở to mắt. Canh nhìn hơi ít nước, mà lại có hương vị rất n ồng, củ cải mềm nhưng tươi, cắn thử một miếng, trong củ cải là vị của thịt, thậm chí còn ngon hơn cả ăn thịt. Đợi đến khi anh lính để ý thì mới phát hiện mình ăn hết bát canh tự bao giờ.

Trong lúc anh vui đầu vào ăn, đã có rất nhi ều binh sĩ tiếp gót anh, lấy đũa, tìm chỗ ng ồi, đâu đâu cũng có hương thức ăn thơm n ồng hòa lẫn tiếng nhai nuốt, trước cửa sổ còn có vô số người xếp hàng. Anh lính chân dài nhìn quanh, tất cả mọi người đang ăn rất ngon lành, đột nhiên cảm thấy mình vẫn còn đói, nhìn lại bát đĩa trống không, càng nhìn càng muốn khóc.

Mặc dù đã ăn xong rồi, nhưng anh không nỡ rời đi, hít mùi thôi cũng thấy hạnh phúc.

Ng ồi vài phút, anh không nhịn được đi hỏi nhà bếp.

"Ăn, ăn thêm phần nữa có được không?"



Ăn ăn thêm phần nữa có được không

Cháo sườn cải xanh



Canh củ cải hầm xương

Canh củ cải hầm xương

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 45

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Bởi người máy trí năng chưa nhận được mệnh lệnh tương tự, nên để anh lính chân dài chờ ở ngoài, còn bản thân thì vào khu bếp hỏi ý kiến.

Nguyễn Đường nghĩ một lúc, cuối cùng vẫn đồng ý cho anh lính lấy thêm đồ ăn, dù sao lần này bọn họ đưa nhà ăn vào hoạt động là để kiểm nghiệm khả năng phục vụ của nhà ăn, giờ chỉ là một canh hai mặn thôi, ngay cả nhu cầu của một nghìn người bọn họ cũng không cung cấp được thì nói gì đến toàn bộ binh lính?

Không ngờ rằng, những người khác thấy anh lính chân dài xin thêm cơm, cũng học dần dập xin thêm phần nữa, ngoài ra còn xin thêm cả lần ba, lần bốn, mấy người Vương Quân và Triệu Quang Minh bận tối mắt tối mũi, nguyên liệu nấu ăn trong nhà bếp cũng gần hết, Nguyễn Đường thấy vậy mới ra thông báo mỗi người chỉ được hai phần, không có cửa xin thêm phần nữa.

Dù là thế nào, thì lần thử hoạt động này của nhà ăn đã rất thành công, tất cả binh sĩ đều hài lòng, khen không dứt miệng khả năng nấu ăn của đám Vương quân và Triệu Quang Minh.

Nguyễn Đường tổng kết lại sau một ngày mở cửa, cho rằng có hai phương diện cần được cải thiện.

Đầu tiên, chính là món ăn, số món có thể chọn quá ít, hai mặn một canh là yêu cầu tối thiểu, kinh phí dành cho nhà ăn quân bộ không phải ít, mỗi lần mở cửa cung cấp mười loại thức ăn là chuyện không lớn, ngoài ra còn có thể thêm một vài món ăn nhẹ, không chỉ có mỗi vài món, như thế quá đơn điệu.

Các học trò của anh vẫn tương đối phần chín, mấy ngày nay ngoại trừ học nấu ăn cùng Nguyễn Đường, họ còn học theo anh trên livestream, cũng làm được mấy món ra dáng, họ tin, chẳng mất bao nhiêu thời gian nữa là họ có thể làm phong phú thực đơn của nhà ăn.

Thứ hai, chính là cường độ công việc quá lớn. Mặc dù đã có người máy trí năng hỗ trợ cắt gọt rau củ và rửa bát đĩa, nhưng đối với đám Vương Quân mà nói, lượng công việc vẫn rất lớn, giờ mới chỉ có một nghìn người đã bận như thế, đợi đến khi nhà ăn chính thức được đưa vào hoạt động thì sao, bọn họ sẽ mệt đến thế nào?

Anh cảm thấy có thể để người máy trí năng thay thế nhân công, dù sao ở kiếp trước cũng có người máy chuyên làm cơm hộp trong siêu thị, nên không thể nào có chuyện người máy có trí thông minh cao như ở tương lai không làm được đồ ăn.

Con người khác với người máy ở chỗ con người có khả năng học tập và ứng biến với những tình huống đột phát, nếu người máy trí năng trợ giúp được nhiều hơn nữa, đám Vương Quân và Triệu Quang Minh sẽ dễ thở hơn rất nhiều. Sáu người họ có thể đảm nhiệm chức vụ bếp trưởng, lên thực đơn, đặt nguyên liệu và chỉ huy người máy, như thế nhà ăn mới vận hành trôi chảy được.

Kỳ thực Nguyễn Đường từng đề xuất với Hạ Vân Sâm là chọn đầu bếp trong hiệp hội đầu bếp đến để nấu ăn, mà Hạ Vân Sâm nói quân bộ là nơi quan trọng, không thể để người lạ vào. Càng không cần phải nói đến nhà ăn là để phục vụ toàn bộ binh sĩ, nếu có kẻ nào mang mưu đồ gây rối, làm trò gì đó với cơm nước thì hậu quả quả thực không tưởng tượng nổi, cho nên tự bọn họ chọn người là đáng tin hơn cả. Nhưng hắn cũng nói thêm, sau này sẽ chọn thêm những người lính muốn phát triển bản thân ở phương diện nấu nướng để phục vụ trong nhà ăn.

Nguyễn Đường rất tán thành, cho nên khi anh dạy đám Vương Quân đã dùng hết khả năng, đợi đến khi họ thành tài, là có thể nhận thêm học trò, mở rộng tay nghề, tin rằng sau khi mọi người thử ăn cơm của nhà ăn,

người tự nguyện đăng ký sẽ rất nhiều, thực đơn cũng dần phong phú, đưa nhà ăn vào hoạt động cũng trở nên trôi chảy hơn.

Đợi đến khi một nghìn anh lính ăn xong, toàn bộ căn bếp như vừa trải qua lốc xoáy, may mà có người máy trí năng dọn dẹp, chẳng mấy chốc mà nhà bếp đã sạch đẹp như cũ. Nguyễn Đường nhìn mấy người mệt đến co quắp ở bên, bèn quyết định tự tay nấu ăn, khao bọn họ một bữa.

Cơ mà nguyên liệu dùng trong nhà bếp cũng đã gần hết, Nguyễn Đường tìm đi kiếm lại cũng chỉ tìm được thịt gà, khoai tây, cà rốt, hành tây, đồ chay thì còn tương đối nhiều, Nguyễn Đường nghĩ đôi chốc, quyết định làm món cơm khoai tây thịt gà.

Anh chỉ huy người máy trí năng gọt khoai tây, cắt cà rốt, ngâm vào nước chờ làm. Còn bản thân anh thì lọc xương gà, cắt nhỏ, ngâm với nước hành gừng để khử tanh.

Dun nóng chảo, Nguyễn Đường cho thịt gà và hành tây đã cắt nhỏ từ trước, dùng xẻng đảo nhẹ, đợi đến khi thịt gà biến sắc thì cho nước tương, muối, đường và gia vị, anh đảo chảo khoảng hai lần sau đó bỏ khoai tây và cà rốt vào đảo chung. Xong xuôi thì anh cho gạo vào nồi cơm điện, cho cả đồ ăn đã xào sơ vào, thêm nước, trộn đều, đóng nắp bật điện, giờ chờ chín nữa là xong.

Sau mười lăm phút, món cơm khoai tây thịt gà thơm lừng đã hoàn thành. Nguyễn Đường chờ cơm nấu xong thì ủ thêm khoảng mười phút, như vậy là thịt gà sẽ rất mềm, cơm cũng ngon hơn.

Đám Vương Quân đứng cạnh nhìn chăm chăm, đợi đến giây phút nồi cơm mở ra, nước miếng bọn họ đã chảy đầy khoang miệng, cơm khoai tây thịt gà thơm thật đó!

Ôn Trạch Dương xới đầy một bát, cơm vừa vào miệng, niềm hạnh phúc đã trào dâng. Thịt gà dùng nồi cơm hấp rất mềm, cơm hấp thu độ ngọt của thịt và rau củ, thơm nồng nhưng không quá hắc, ăn rồi còn muốn ăn thêm nữa.

Nguyễn Đường xới hai phần cơm khoai tây thịt gà, trừ phần của anh ra, còn có một phần là của Hạ Vân Sâm, trong danh sách những binh lính ăn thử không có tên của sĩ quan cao cấp, nên đến giờ Hạ Vân Sâm vẫn chưa có gì bỏ bụng. Vì thế Nguyễn Đường để đám Vương Quân ăn cơm rồi nghỉ ngơi, còn bản thân thì mang cơm đến phòng làm việc của Hạ Vân Sâm.

Đạo gầy đây độ nổi tiếng của Nguyễn Đường rất cao, hơn nữa Hạ Vân Sâm cũng cho anh danh hiệu cố vấn, nên anh đi đường rất thuận lợi, có người sau khi nhận ra anh cũng chủ động chào anh và chỉ đường.

Nguyễn Đường tới phòng làm việc của Hạ Vân Sâm rất nhanh, gõ nhẹ cửa hai lần, bên trong truyền ra giọng nam trầm "Vào đi."

Nguyễn Đường mở cửa nước vào, vừa vào đã thấy Hạ Vân Sâm chìm trong công việc, đầu cũng không ngẩng. Mấy ngày nay hắn giúp anh giải quyết chuyện trên tinh võng, sau lại bận rộn xây dựng nhà ăn, hắn là công việc chằng chịt rất nhiều, bởi thế ngay cả buổi trưa cũng không có thời gian ăn cơm, Nguyễn Đường ngờ rằng, nếu anh không mang cơm đến, khả năng là hắn sẽ uống dịch dinh dưỡng cho qua bữa.

Hạ Vân Sâm vốn cho là Lý Khải hoặc một cấp dưới nào đó đến báo cáo, nửa ngày trời chưa thấy có gì, vì vậy cau mày ngẩng đầu định nói, ai ngờ được lại thấy Nguyễn Đường đang nhìn mình chằm chằm.

"Nguyễn Đường? Sao cậu lại tới đây? Phía nhà ăn xảy ra chuyện gì à?"

"Nhà ăn bên kia xong rồi, tôi tới đưa cơm cho anh." Nguyễn Đường đưa hộp bảo quản lên phía trước, ngồi xuống ghế salon bên cạnh, đặt cả hai phần cơm lên bàn rồi mở ra, "Nghỉ ngơi một chút đã, ăn cơm với tôi nhé?"

"Được." Hạ Vân Sâm ngửi thấy mùi cơm, cũng có chút đói, nói câu "Thơm quá" rồi vội sắp xếp công văn trên bàn, ngồi đối diện với Nguyễn Đường, bắt đầu hưởng dụng phần cơm của hắn.

Hai người vừa ăn vừa nói chuyện, Nguyễn Đường nói về những dự định mình muốn thay đổi ở nhà ăn, nghe Nguyễn Đường bảo dùng người máy trí năng thay nhân công để nấu cơm, Hạ Vân Sâm vô cùng vui vẻ đồng ý, "Người máy có đủ dùng không? Không đủ tôi lại đặt thêm một lô nữa."

"Ừm, đặt một trăm người máy đi, cũng thêm số lượng bếp nấu nữa." Cân nhắc đến lượng người sử dụng nhà ăn sau khi chính thức mở cửa, Nguyễn Đường cảm thấy vẫn nên tăng thêm nhân thủ.

"Không thành vấn đề" Hạ Vân Sâm hoàn toàn đồng ý, "Đúng rồi..."

"Hả?"

"Cái món lẩu kia ấy, khi nào cậu tính làm?"

"Phụt." Nguyễn Đường không nhịn được cười ra tiếng, bản thân anh mới nhắc đến lẩu hôm livestream trước, Hạ Vân Sâm cứ nhớ đến bây giờ, "Anh muốn ăn hả? Tối nay tôi làm, tối anh anh rảnh chứ?"

Cảm nhận được ý trong đó, Hạ Vân Sâm sáng bừng khuôn mặt, "Có, nhưng mà khi tan tằm phải chờ một chút."

"Không sao, anh cứ làm việc đi, tôi ở đây chờ anh." Nguyễn Đường thu dọn phần cơm của hai người, "Tôi gọi cho Hạ đại ca."

"Không phải chỉ hai..." Hạ Vân Sâm dừng đôi chốc, đứng lên đi được hai bước, rút một cuốn "Lịch sử chiến tranh giữa các vì sao" từ trên giá xuống, hơi ngượng ngùng đưa cho Nguyễn Đường, "Chỗ này của tôi không có gì để giải trí cả, nếu cậu chán thì có thể đọc."

Nguyễn Đường nhận sách nói: "Được."

Thấy Hạ Vân Sâm quay lại làm việc, anh đưa mắt về chỗ cuốn sách, sách này rất dày, nặng như đang cần gạch, anh mở ra thấy trong số những nhân viên biên soạn có cả tên của Hạ Vân Sâm với chức vụ là cố vấn.

"Lịch sử chiến tranh giữa các vì sao" kể về lúc con người mới bước chân vào vũ trụ, phải đối mặt với phản loạn và kẻ thù từ bên ngoài, phong cách viết rất thú vị, không bị khô khan, như đang đọc truyện, bên cạnh còn có cả hình minh họa, không hề tối nghĩa chút nào.

Sau mỗi trận chiến còn có cả phần đánh giá, tất cả đều do những tướng quân lừng lẫy đế quốc chấp bút, đến phần sau của cuốn sách thì thời gian đã dần kéo về hiện đại, bởi thế tên của Hạ Vân Sâm cũng xuất hiện nhiều hơn: Những chiến dịch mà hắn chỉ huy, điểm đánh giá và giải thích... Tất cả những điều này khác hẳn với Hạ Vân Sâm đang ở trước mặt anh đây, Hạ Vân Sâm anh biết trầm lặng nhưng có chút dễ xấu hổ, lại thêm cả vài phần đáng yêu, còn Hạ Vân Sâm trong sách, đa mưu túc trí, kiên cường quả cảm, không ít lần mang quân vượt qua hiểm cảnh phản kích từ chỗ chết, cho đến giờ vẫn chưa nếm mùi thất bại, hơi thở người chiến thắng tỏa khắp con người này, mạnh mẽ và đầy sức hút.

Nguyễn Đường giờ mới hiểu vì sao hắn lại có nhiều fan như thế, tuy hắn không thích nói chuyện, mà thiếu tướng trăm trận trăm thắng, trẻ tuổi tài trí hơn người lại còn vô cùng đẹp trai, chẳng một ai có thể cưỡng lại sức hút từ hormone nam tính như vậy. Ngay cả bản thân anh, chỉ đọc những dòng trong sách thôi cũng thấy cảm xúc dâng trào.

Anh không nhịn được ngẩng đầu, ngắm Hạ Vân Sâm thêm đôi chút, Hạ Vân Sâm đang cần văn kiện được mã hóa điện tử trên tay, tất cả đều dùng vật liệu mới để làm, nhìn như những lát cắt plastic, chỉ khi cần trong tay và chứng thực thân phận, số dữ liệu trong đó mới hiện lên, độ bảo mật cao vô cùng.

Bởi vì phải suy nghĩ, lông mày Hạ Vân Sâm cứ nhíu, đôi lông mày đen rậm nằm trên hốc mắt sâu, khiến ánh mắt vừa chăm chú vừa sắc lạnh, ngón tay với khớp xương rõ ràng chạm nhẹ văn kiện, tốc độ rất nhanh, số lượng công việc trên bàn dần dần giảm bớt.

Giải quyết xong số tài liệu cuối cùng cũng đến bốn giờ chiều, Hạ Vân Sâm giật giật cổ, đang nhìn lại phía Nguyễn Đường thì chạm ngay vào một đôi mắt lấp lánh.

"Sao vậy?" Hân hơi xấu hổ chuyển tầm nhìn, hai bên tai lửng lể đỏ,
"Chờ sốt ruột à?"

Nguyễn Đường lắc đầu, "Không phải, nhìn anh đẹp trai lắm."

Theo câu nói này của anh, anh thấy người đối diện mình mở lớn hai mắt, sắc đỏ vốn ở tai như nước thủy triều, chạy từ má xuống cằm rồi đỏ cả cổ, khuôn mặt như nhuộm ráng trời chiều.

"Cậu, cậu cũng đẹp trai."



Cơm gà khoai tây

Cơm gà khoai tây

*Vài lời của editor: Tuần trước mình tắm xong rồi thấy đau đầu, tưởng cảm lạnh bình thường nên chủ quan, uống thuốc rồi đáng ra phải nằm nghỉ nhưng mình cố chấp thức khuya thêm chút nữa. Vậy là đêm đó bệnh trở nặng, phát sốt, người rất mệt mỏi, cảm giác không có chút sức chỉ để mở mắt khi mà bản thân vẫn biết chuyện gì đang xảy ra, kiểu giữa hè mà lạnh từ tận trong xương phải đắp chăn á mọi người, cuối cùng thì phải truyền nước mất ba ngày, nguyên nhân do sốt virus và thời tiết nắng nóng. Trước giờ mình không hay bệnh như thế nên tương đối nhẹ dạ, nên muốn khuyên mọi người chút là đừng chủ quan như mình, vừa hại sức khỏe vừa mất thời gian và tiền bạc, hết bệnh rồi mà di chứng để lại rất phiền phức, sinh hoạt healthy vào, đừng ỷ mình còn trẻ mà muốn làm gì thì làm nhé, hối hận sớm đó mọi người.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 46

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Kết thúc công việc trong tay, Hạ Vân Sâm lên xe mang theo Nguyễn Đường về nhà anh.

Nguyễn Đường hỏi hấn và Hạ Vân Dật có kiêng ăn gì không, nhận được câu trả lời là không gì cả, nên anh thống nhất thực đơn luôn.

Anh đã đặt nguyên liệu dùng cho món lẩu buổi tối đến tận nhà, sau khi Tiểu Bạch nhận sẽ cất cẩn thận cho anh, anh chỉ việc về nhà nấu cơm là được.

Chân trước hai người vừa bước vào cửa, chân sau Hạ Vân Dật đã lái xe bay mò đến.

"Tiểu Đường, thứ cậu muốn tôi mang đến hết rồi này!" trong tay Hạ Vân Dật là bịch to bịch nhỏ, tất cả đều là đồ mà Nguyễn Đường dặn buổi chiều, ngoại trừ nồi nguyên ương còn có khá nhiều món làm từ đậu phụ, như là đậu phụ non, đậu phụ già, váng đậu cùng một vài nguyên liệu khác, dưới cảm dỗ của mỹ thực, sự nhiệt thành của Hạ Vân Dật tăng lên 120%, lập tức chế tác ra vài món đồ mới.

"Cảm ơn Hạ đại ca." Nguyễn Đường vui vẻ nhận đồ từ trong tay Hạ Vân Dật, cũng tiện nói luôn với bọn họ, "Chút nữa tôi sẽ livestream, nếu hai người không muốn xuất hiện thì không cần vào trong bếp đâu."

"Được." Hai người rất thông cảm đồng ý.

Nguyễn Đường hạnh phúc mang đồ vào bếp, bắt đầu chuẩn bị livestream. Cả ngày hôm nay anh không xuất hiện, nếu tối cũng không xuất hiện nữa thì khán giả sẽ tức chết mất, hơn nữa anh cũng hứa rồi, nếu đã hứa làm lẩu cho họ xem thì không thể bùng kèo được.

Bởi trong nhà có khách nên Nguyễn Đường không dùng kính livestream, anh dùng phương thức quay camera cố định góc nhìn, tầm nhìn giới hạn trong nhà bếp, cho nên tất cả sự vật ngoài nhà bếp sẽ không bị lọt vào.

Sau khi mở livestream, các khán giả nhận được thông báo vọt vào âm thanh, sau đó đột nhiên phát hiện, góc nhìn livestream hôm nay có hơi khác khác.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Livestream không báo trước! May mà ôm quang não suốt, thấy thông báo phát là vọt vào – Cái đệt?! Ở anh đẹp trai này anh là ai thế?!!]

[Ôm cây ôm không nổi: QAQ Một ngày không livestream như cách ba thu, khóc lóc xem lại stream cũ, không ngờ rằng hôm nay livestream đột ngột thế.]

[Mạnh bà bà bà: Ờm... Hôm nay kênh livestream không giống bình thường thì phải? Hình... Hình như tôi thấy được mặt streamer???]

[Demeter: Lâu trên... Bỏ không nhìn đâu, vì tôi, tôi cũng thấy Σ(っ °Д°;) つ]

Nguyễn Đường cười nhẹ, "Hôm nay tôi đổi phương thức livestream, cho nên mới thấy mặt." Đầu tiên là khu bình luận rất im lặng, sau đó như núi lửa phun trào, comment ngập trời.

[Thất cửu mạch nhiệm: Óa óa óa! Nhan sắc cực đỉnh của streamer! Sao lại đẹp trai đến mức này cơ chứ!]

[Chim yến nhỏ bay bay: Streamer bỏ lớp clone rồi! Khi nào thì công khai tin chúng ta kết hôn thế? (´_`)]

[Cá mắm real: Chỉ nhìn ảnh trên mạng là biết streamer đẹp trai, không ngờ lại đẹp trai đến cái độ này! Bây giờ ngẩng xuống nhìn lên cũng thấy đẹp trai~]

[Dưới cánh hoa đào: A A A quả nhiên là ảnh đế! Sao trước đây tôi không phát hiện ra Nguyễn ảnh đế đẹp trai như vậy!]

[Chayy Ian: QAQ Nguyễn Nguyễn sau này không định đóng phim nữa hả? Fan thực lực rất buồn đó...]

Trong đây cũng có không ít người là fan điện ảnh kêu rên muốn Nguyễn Đường về đường cũ, mà Nguyễn Đường chỉ có thể nhẫn tâm nói: "Xin lỗi, sau này tôi sẽ không đóng phim nữa, giữa diễn xuất và nấu ăn, tôi thích nấu ăn hơn, mà dù thế nào tôi vẫn cảm kích trước sự yêu quý của các bạn."

Dù sao anh cũng không phải nguyên chủ, không có kỹ năng diễn xuất, cũng không có niềm yêu thích gì lớn với nghiệp diễn, không thể quay lại showbiz, cùng với chuyện cho họ một hi vọng thì thà nói thẳng ngay từ đầu còn hơn, mong rằng họ có thể tìm được thần tượng mới cho mình.

[Trong suốt lớp lánh: Kỳ thực tôi thấy thế này cũng tốt, thấy idol ngày ngày nấu ăn cho mình, quả thực quá là hạnh phúc luôn.]

[Nửa đêm uống nước lạnh: Đúng rồi đúng rồi! Streamer cố lên!]

Thấy khán giả cũng hiểu và ủng hộ, Nguyễn Đường nở nụ cười thương hiệu, giới thiệu bản thân như thường lệ: "Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay mang đến cho mọi người món lẩu tuyệt ngon."

[Không phụ Như Lai không phụ nàng: Lẩu là món streamer nói lần trước hả? Món mà ngon xong còn thích hợp ăn với nhiều người?]

[Mưa bụi khói sương: Lẩu nghe thôi đã thấy đặc biệt, rất muốn ăn thử!]

[Mặc Khải: Mong đợi mong đợi (☆▽☆)]

Lúc làm lẩu phải chuẩn bị không ít thứ, cho nên sau khi mở livestream lên là Nguyễn Đường bắt đầu bận túi bụi, thấy khán giả mong đợi như vậy, anh nhin không được cười nhẹ nơi khóe môi một cái, khiến khu bình luận gào thét không ngừng.

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: streamer ời streamer, lẩu có nghĩa là gì vậy?]

"Lẩu là món ăn dùng n ồi làm dụng cụ sử dụng chính, cho nước vào đợi sôi thì mình sẽ nhúng thực phẩm vào đó." Nói xong Nguyễn Đường lấy chiếc n ồi uyên ương ra cho mọi người xem, trong n ồi có một vách ngăn, có thể để được cả hai loại nước dùng, "Xét đến chuyện mỗi người có một khẩu vị khác nhau, cho nên hôm nay tôi sử dụng n ồi uyên ương, một nửa là nước lẩu không cay, còn bên kia nước cay."

Kỳ thực nguyên nhân chủ yếu mà Nguyễn Đường chọn n ồi uyên ương là khẩu vị của Hạ Vân Dật và Hạ Vân Sâm khác nhau, Hạ Vân Sâm thích ăn cay, mà Hạ Vân Dật lại không. Cho nên anh mới nhờ Hạ Vân Dật làm riêng một n ồi uyên ương, chuẩn bị làm hai loại nước lẩu cay và không cay nhằm thoả mãn hai bọn họ.

"Lúc làm lẩu phải h ầm nước lẩu đã, nước h ầm ngọt chính là tinh hoa của món lẩu, h ầm khoảng năm tiếng là sẽ cho độ ngọt hoàn hảo, tuy nhiên vì đột ngọt muốn ăn thành ra không chuẩn bị kịp, cho nên tôi sẽ làm tạm, hương vị cũng g ần ngon được như nước lẩu chính tông." Nguyễn Đường nói xong bèn lấy ra mấy khúc xương ống vẫn còn thịt, anh dùng dao phay chặt nhỏ thành từng miếng, cho vào n ồi nước h ầm, đồng thời cũng cho không ít hành gừng, bột lửa lớn cho bọt nổi lên r ồi hót đi, vớt hết bọt ra r ồi thì bột lửa nhỏ để h ầm từ từ.

"Ngoại trừ nước lẩu ra ta c ần có rất nhi ều món khác." Nguyễn Đường vừa nói vừa xử lý một loạt các món nhúng.

Đầu tiên là thịt, thịt dê, thịt bò và thịt lợn là không thể thiếu. Anh chọn phần thịt có cả nạc cả mỡ ở đùi dê, lọc thịt ở đùi dê thành miếng lớn, cuộn lại với màng bọc thực phẩm cho vào ngăn đá tốc đông, khi mang ra thái thì ta sẽ được món thịt dê cuộn kiếp trước, thịt bò cũng làm tương tự như vậy, thịt lợn thì chỉ việc cắt thành miếng là được.

Tiếp sau là đồ chay, anh mua khoai tây, rau cải, cải bó xôi, củ cải, dưa chuột, bí, mướp, ngô, vân vân. Tất cả đều được anh rửa sạch cắt thành miếng vừa miệng, xếp gọn vào trong một chiếc đĩa. Tất nhiên là không thể

thiếu những món từ đậu phụ, đậu hũ non, đậu phụ già, váng đậu, tất cả đều đã được chuẩn bị hết.

Tuy ở tương lai hải sản rất ít, mà cũng không cần được Nguyễn Đường biến tấu thành các món nhúng. Tôm có thể làm tôm non, cá thì có thể xắt lát, làm thành cá viên vân vân, tất cả đều rất được hoan nghênh.

Về v ăn gia c ăn thì cũng chẳng thể thiếu, cánh gà, lòng, tiết, lòng vịt, mề, gan, cánh vịt vân vân, chỉ cần ướp qua một chút là trở thành món ngon khó cưỡng.

Đáng tiếc là không có nấm, cho nên Nguyễn Đường chỉ có thể lấy mộc nhĩ thay thế.

Món nhúng tràn đầy một bàn, khiến khán giả tròn mắt ngoác mồm, lâu là cái gì vậy, sao lại dùng nhiều món thế? Cứ thế này thì phải mua hết những món có trong khu mua sắm mất?

[Cậu là cún hả: Streamer làm nhiều thế có ăn hết được không?]

[Tháp Tây Sắt: Không chừng là cho chúng ta nhận thưởng á mọi người! Nhưng mà tôi cũng không hiểu gửi như nào đây ORZ]

Nguyễn Đường thấy khu bình luận đặt câu hỏi, không nhịn được bật cười: "Nhiều như vậy thì tất nhiên mình tôi không thể ăn hết rồi, nên tôi gọi thêm hai người bạn khác, đây cũng là lý do hôm nay đổi phương thức livestream."

[Hoa anh đào tinh: Huhuhu, ai tốt số quá vậy QAQ tui cũng muốn làm bạn của streamer!]

[Gió thổi: Tôi thì không thể, tôi muốn nuôi streamer! Nhưng mà tôi không có tiền QAQ, mà sao hôm nay thổ hào kiểm duyệt không ra nhỉ?]

[Đại mộng phù du: Không biết... Nhưng mà chẳng phải thiếu một người là mất đi một kẻ cạnh tranh à?]

[Ôm cây ôm không nổi: Dù sao thì không phải cứ có tiền là muốn làm gì thì làm ~(^)]

[Lam Tước: Chỉ mình tôi thấy hôm nay khả năng cao là kiểm duyệt offline với streamer à? [cảm thấy không đơn giản.jpg]]

Mất thấy khán giả sắp bóc trần sự thật, Nguyễn Đường vội vàng nói: "Bây giờ chúng ta xem thử xương hầm đến đâu rồi nhé?"

Anh mở vung, nước hầm xương chuyển sang màu trắng đục sôi sùng sục, mùi thịt nồng nặc, khiến người ta không khỏi nuốt nước miếng.

[Ôm cây ôm không nổi: Thơm, thơm thật sự đó, thơm đến mức nước miếng chảy đầy miệng!]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Khi nào mới ăn được vậy? Tôi đợi không nổi rồi...]

Nguyễn Đường thêm muối, hạt tiêu, lấy muối nêm thử vị, sau đó thả măn gặt đầu. Khán giả thấy thế cũng học theo anh, cần muối mức canh uống.

[Thượng thiện nhược thủy: Oaaaa, tươi thật đó! Ngon lắm! Dù chỉ là canh thôi cũng đã đủ rồi!]

[Đầu gấu mẫn non: Thịt cũng hầm nát, tôi không đợi nổi mà ăn luôn rồi...]

Nguyễn Đường cũng không ngăn khán giả, dù sao thì khán giả cũng chỉ có thể nêm hương vị ảo, không phải ăn thật nên cũng không làm họ no bụng được, không bỏ lỡ mất bữa chính của họ.

Tiếp theo là chuẩn bị nước lẩu cay, Nguyễn Đường làm nóng chảo, cho hành tây, ớt, hạt tiêu vào phi cho dậy mùi, sau đó thêm một muỗng đường, một muỗng dấm, một muỗng tương, còn có ớt khô anh phơi từ trước. Tất cả tạo nên một mùi hương cay nồng xộc lên mũi, vừa ngửi phát là sang chấn tâm lý.

Đổ chỗ hương liệu phi thơm vào một nửa nồi uyên ương, sau đó thêm nước hầm xương, hương hiệu lập tức nổi lên, đây chính là nước lẩu cay trong truyền thuyết. Còn bên kia thì chỉ có nước hầm bình thường thôi, vậy là cả hai loại nước lẩu đều đã hoàn thành.

Hạ Vân Dật thiết kế nồi lẩu có công năng tự đun, cho nên chỉ cần ấn nút là nước sẽ sôi.

"Bây giờ nồi lẩu đã hoàn thành, màu đỏ là nước cay, màu trắng là canh xương hầm không cay, chỉ cần bỏ nguyên liệu vào nhúng, chuyện này rất đơn giản, chờ chín vớt ra là ăn được." Bởi khán giả không thể tự nhúng tự ăn bằng thế giới giả lập được, nên Nguyễn Đường lấy mỗi loại một ít cho vào nồi, chẳng mấy chốc mà nước lẩu đã sôi lục bụi, "Mọi người nếm thử xem."

Khán giả cũng không chờ nổi nên cần đưa thi nhau gấp thịt từ trong nồi ra. Nước lẩu cay rất nóng, nước lẩu xương hầm lại cực ngọt, các món nhúng chín trong những nước lẩu như thế mang một hương vị thơm ngon khó tả, khán giả ăn không ngừng đưa lên nồi.

[Trăng tím: Trời ơi, cái món lẩu nó ngon quá chừng luôn?]

[Tôi nghĩ linh tinh: Nóng quá nóng quá! Nhưng cũng rất thoải mái! Tôi ăn mà đầu đầy mồ hôi rồi.]

"Mọi người có thể thử chút muối chấm này, tuy có sa tế nhưng cũng không cay lắm." Nguyễn Đường dùng sa tế, hành, tỏi và dấm để làm sốt chấm, ngoài ra anh còn cho thêm cả lạc giã nhỏ, ớt tươi và muối. Loại muối này thơm và có độ cay vừa, lạc và tỏi có thể làm cho món ăn dậy mùi, khi ăn lẩu chấm thêm gia vị, đó chính là thiên đường.

Kỳ thực anh thích sốt chấm bằng tương đậu phộng và tương đậu lên men hơn, cơ mà muốn từ làm thì cả hai cái này đều rất phiền, anh chỉ có thể ghi nhớ lại rồi hi vọng viện khoa học có thể hoàn nguyên ra.

[Bạch Niệm Ninh: A A A, muối gia vị này ngon thật đó! Tôi cảm thấy mình có thể ăn nữa!]

Đợi đến khi mọi người đã miếng, Nguyễn Đường mới ngưng nói: "Bởi món lẩu là một món đặc biệt, vừa nhúng vừa ăn mới ngon nên hôm nay sẽ không có phần thưởng."

Câu này vừa dứt, trong phòng livestream đã bùng nổ, Nguyễn Đường kiên nhẫn chờ mọi người kích động xong mới nói: "Mấy nữa tôi sẽ nói chuyện với viện khoa học, làm sẵn nguyên liệu nhúng lẩu cùng các gia vị liên quan, tất cả mọi thứ sẽ được chuẩn bị trước và bày bán ở khu mua sắm. Làm lẩu rất đơn giản, mọi người mua đồ rồi làm ở nhà cũng được."

[Tâm Weak ngốc nghếch: Tuy rất là tủi thân ý! Nhưng mà vì anh làm thế tui tha thứ cho anh đó!]

[Tiền vàng rơi xuống:Ồ hí hí, được đó, cổ vũ cho streamer~]

"Như vậy thì buổi livestream hôm nay đến đây là kết thúc, hẹn mọi người ngày mai." Nguyễn Đường đóng kênh trực tiếp, ngẩng đầu nhìn về phía phòng khách, Hạ Vân Sâm và Hạ Vân Dật ngửi được mùi thơm nên trong lòng như lửa đốt, cứ nhìn mãi về đây.

Anh không nhịn được cười rộ lên nhẹ nhàng, bưng nĩa ra ngoài.

"Được rồi, chúng ta có thể bắt đầu ăn rồi."



Lẩu uyên ương

Lẩu uyên ương

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 47

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Hạ Vân Sâm thích ăn cay, cho nên phần nước lẩu cay sẽ hướng về phía hắn, Hạ Vân Dật không thích cay nên nước hầm xương sẽ ở bên Hạ Vân Dật, Nguyễn Đường ăn cả hai nên tất nhiên là ngồi giữa.

"Nhanh ăn đi, chút nữa thịt chín quá lại ăn không ngon." Nguyễn Đường mời bọn họ.

"Cậu cũng ăn." Hạ Vân Sâm vừa ăn vừa để ý đến hành động của Nguyễn Đường, thấy Nguyễn Đường nhúng toàn món thịt dê cuộn, thịt tôm, cá viên mà anh thích, nên Hạ Vân Sâm cũng giúp đỡ đôi chút, Nguyễn Đường thấy vậy thì ông mất cân giò bà thò chai rượu, gấp cho Hạ Vân Sâm những món hắn thích ăn.

Hạ Vân Dật: "..."

Sao hắn cảm thấy bản thân như người thừa... Thằng em này sắp không còn là em hắn nữa rồi...

Dù thế nào, ba người cũng thỏa mãn ăn xong một bữa, ăn đến khi bụng căng tròn mới tiếc nuối dừng lại.

Đợi đến khi hai anh em nhà họ Hạ đi rồi, Nguyễn Đường mới rửa mặt qua chút rồi nằm thẳng cẳng lên giường.

Tất nhiên, món lẩu trở thành hot search đúng như dự đoán.

Nguyễn Đường nhớ kỹ những gì mình đã hứa với khán giả, sáng hôm sau anh dậy thật sớm, chuẩn bị thịt dê cá viên rồi tôm nõn các thứ, sau đó tặng thưởng vào buổi livestream sáng.

Khu mua sắm trực tuyến cũng rất nhanh nhạy, sau khi hỏi kĩ Nguyễn Đường phương pháp nấu lẩu liền tung ra thị trường nước cốt lẩu và một vài nguyên liệu nhúng. Thịt khé nước lẩu còn được bán như thế thì người nào tay tàn cũng có cơ hội được ăn lẩu dễ dàng, chỉ việc mua nước cốt lẩu về đun sôi cho thêm nước vào, nhúng đồ gấp ra ăn là coi như xong.

Muốn ăn thêm những món nhúng khác thì lên khu mua sắm đặt về có những món được làm sẵn, cũng có những món phải cắt gọt, nhưng suy cho cùng thì vẫn rất tiện.

Đối với loại đồ ăn nhanh thế này, tay tàn thậm chí là cả sát thủ nhà bếp cũng có thể dễ dàng nấu cho mình một bữa ngon, dưới tình hình ẩm thực không phát triển, đồ ăn làm sẵn cũng tương đối đắt thì lẩu như một làn gió mới thổi bùng lên niềm đam mê mỹ thực của người dân đế quốc.

Hạ Vân Dật còn gọi điện cho Nguyễn Đường, nói rằng có công ty thấy được tiềm năng của món lẩu nên liên lạc với viện khoa học, muốn độc quyền lẩu, đến những hành tinh khác mở nhà hàng, cũng là một bước tiến cho người dân thưởng thức mỹ thực.

Đế quốc rất coi trọng bản quyền, ví dụ như món lẩu mà chưa ai nghe đến thế này, tuy Nguyễn Đường chưa đệ đơn xin bản quyền, nhưng anh lại là người đầu tiên làm ra món lẩu cho nên được mọi người ngầm thừa nhận là người sở hữu bản quyền, ở nhà làm cho người nhà ăn thì không sao, chứ muốn kinh doanh thì bắt buộc phải mua bản quyền từ chỗ Nguyễn Đường.

Đế quốc Lam Tinh dưới mấy nghìn năm phát triển đã trở thành một đế quốc khổng lồ, số lượng hành tinh trực thuộc đế quốc lên đến hơn năm mươi hành tinh, dân số cũng đạt đến vài trăm tỉ người, tiềm năng kinh tế cực đại. Món lẩu không phải món cần kỹ năng nấu ăn, không cần phải có tố chất, thậm chí còn không phải gia công bất cứ thứ gì, quả thực như gà đẻ trứng vàng, những nhà đầu tư tinh mắt khi nhìn là đã thấy rục rịch động lòng.

Tất nhiên là Nguyễn Đường đồng ý, chỉ mình anh thì không thể thỏa mãn toàn bộ người dân đế quốc, anh mà làm thì chỉ có thể mở một nhà

hàng lâu, có thể làm cho tất cả mọi người thưởng thức được mỹ vị, đi đâu đó không còn gì có thể tốt hơn được.

Tuy khá nhiều nguyên liệu và nước cốt lâu đầu do viện khoa học cung cấp, mà ý tưởng làm lâu là do Nguyễn Đường đưa ra, cho nên khi có lợi nhuận Hạ Vân Dật nhất định muốn chia cho Nguyễn Đường một nửa. Nguyễn Đường cũng không từ chối, chỉ là lại nhờ Hạ Vân Dật mang tiền đi từ thiện giúp anh.

Cũng không phải Nguyễn Đường thánh mẫu hay gì, chỉ là anh không thiếu tiền, bây giờ anh có vài triệu fan, mỗi ngày livestream anh thu về cả trăm nghìn tiền quà, chẳng cần thuê hoa lên gấm. Đặc biệt hơn nữa, dưới cái nhìn của anh, những món ăn thường ngày hoặc là lâu không phải do anh tự nghĩ ra, tất cả đều là "công trình thế kỷ" của nhân dân trái đất sau ngàn năm phát triển.

Anh gặp đại nạn không chết, nắm giữ cuộc sống mới ở thế giới tương lai, nhất định là có nguyên nhân, không chừng ông trời muốn anh sử dụng tri thức ở phương diện ẩm thực để thay đổi hiện trạng thế giới này, cho nên anh không thể vì tư lợi của bản thân mà làm trái lương tâm.

Món lâu thích hợp khi có sự kiện hoặc liên hoan, với ăn nhiều người, vì thế có không ít câu FA gào miêng lên: "A A A A! Cầu FA không có nhân quyền! Ăn lâu một mình cô đơn cực mạnh QvQ."

"+1! Cầu tung ra sản phẩm mà cầu độc thân cũng có thể vui vẻ hưởng thụ!!"

Độc thân thích nhất, kẻ lười thích nhất...

Hai từ này làm Nguyễn Đường liên tưởng đến một món ăn rất thịnh hành ở Trung Quốc, không cần phải mua thêm thực phẩm, thậm chí còn chẳng cần chờ sôi, chỉ cần đổ nước nóng ngâm vài ba phút...

"Ta có thể làm thử mì ăn liền." Nguyễn Đường sờ cằm, vừa suy nghĩ vừa nói, còn có cả "thần khí cho người lười" như cola, sprite để lạnh ăn cùng với lâu, quả thực sáng khoái đến bay lên trời.

Cơ mà làm ra mấy thứ này thì đế quốc sẽ xuất hiện thêm vô số cá mắm hoặc lười chảy thây, tưởng tượng đến cảnh này anh không nhịn được cười, đến lúc đó các hoạt động thể dục thể thao giảm béo sẽ lại trên đà phát triển.

Anh lắc lắc đầu, than thở trong lòng:

E chừng mình cũng có tư tưởng của ma quỷ rồi phải không?

Nghĩ thì nghĩ thế, nhưng anh vẫn gọi cho Hạ Vân Dật, nói ý tưởng của bản thân cho hắn biết, dù sao dựa vào trình độ khoa học kỹ thuật của tương lai, chế tác ra mì ăn liền thân thiện với sức khỏe và nước có ga an toàn hoàn toàn không phải chuyện khó.

Bên phía quân bộ thì Nguyễn Đường vẫn đến hàng ngày, một mặt là để dạy các học trò, cho họ nắm giữ được càng nhiều kỹ năng, không còn phải dạy như nhãi vẹt nữa, nói cách khác là dẫn bọn họ lên cấp, một phần cũng để chuẩn bị cho nhà ăn sắp mở cửa.

Ba ngày sau, nhà ăn quân bộ chính thức đi vào hoạt động, mặc dù trước mắt mới chỉ cung cấp một bữa trưa nhưng cũng đủ để khiến các binh sĩ hưng phấn.

Trong bếp sau thì có một đám người máy trí năng đảm nhiệm chức vụ nấu nướng, phục chế lại hoàn toàn các bước của đám Vương Quân, Triệu Quang Minh, ngay cả gia vị cũng không sai dù chỉ một gam, người máy trí năng đã dùng tốc độ tối đa để tạo ra một món ăn ngon.

Dù có người máy trí năng hỗ trợ mà đám Vương Quân và Triệu Quang Minh vẫn có công việc quan trọng khác để làm. Chọn thực đơn, giám sát người máy trí năng, mua nguyên liệu, ngoài ra còn ứng phó với bất kỳ tình huống ngoài dự đoán xảy ra, nói thì ít nhưng khi đưa vào thực tiễn, công việc của sáu người bọn họ vẫn rất rất nhiều.

Đúng mười một giờ trưa, cửa nhà ăn mở ra, tất cả binh sĩ dựa theo trình tự xếp hàng tiến vào nhà ăn.

Bởi số lượng quân nhân là khổng lồ, nên để tiết kiệm thời gian, nhà ăn đã lắp đặt hệ thống gọi món điện tử, có tám món cùng hai loại canh, các binh sĩ có thể chọn theo sở thích của mình, chọn món chọn chỗ, sau đó gửi kết quả lên hệ thống, người máy trí năng của nhà ăn sẽ căn cứ vào sự lựa chọn của các binh sĩ mà chuẩn bị suất ăn. Đợi đến khi binh sĩ kia đến nơi thì chỉ việc lấy khay đồ ăn đến chỗ ngồi là có thể thưởng thức bữa trưa nóng hổi thơm ngon.

Nguyễn Đường và Hạ Vân Dật cũng nằm trong số những người đến nhà ăn, nhưng họ chỉ đóng vai trò giám sát, thấy tất cả mọi người đều xếp hàng ngay ngắn lấy cơm theo thứ tự, cả hai cùng thỏa mãn gật đầu.

"Ngon thực sự! Ngày nào cũng được ăn thì hay biết mấy!" Một anh lính ăn như hùm như sói nói lên cảm nghĩ của mình.

"Đúng rồi, tôi cảm thấy các món còn nhiều hơn cả bên nhà hàng Hoa Hồng, tiếc là vợ con tôi không được ăn, giá như mà đóng gói mang về được thì hay biết mấy." Đồng đội của hắn cũng gật đầu phụ họa.

"Nghĩ hay lắm, nào có tốt được như vậy? Haiz, giá như mà bên ngoài cũng có những nhà hàng cơm canh chất lượng như nhà ăn của chúng ta, vậy là mình có thể dẫn người thân đi nếm thử..."

Nguyễn Đường nghe bọn họ nói, trong lòng anh cũng rục rịch. Bây giờ những nhà hàng hạng sao có rất ít món ăn trong thực đơn, giá cũng đắt, phần nhiều là món hấp, chiên, nướng, vừa đơn điệu vừa vô vị. Không như lẩu, vừa rẻ vừa tiện lợi, chi bằng nhượng quyền giá rẻ để người dân có thể hưởng dụng một cách dễ dàng.

Ngoài ra các gia vị như bát giác, quế bì, bạch quả, rượu gia vị, dầu hào, tương ớt vân vân, tất cả phải nhanh nói với bên viện khoa học để họ hoàn nguyên sớm nhất có thể. Có những gia vị đó trợ giúp, mới có thể phát huy được khả năng nấu nướng anh có.

Tuy người đế quốc không phân biệt được các loại gia vị đó, mà anh thì được, anh biết cách phát huy cực hạn công dụng cũng như để nó đứng ở vị

trí mình nên có, với tình hình bây giờ, ẩm thực trong mắt anh chỉ mới dừng ở mức tạm được.

Mấy tháng trời ăn món phở thông, Nguyễn Đường đã hơi không nhin nổi, anh vô cùng nhớ những món ăn cầu kỳ phức tạp khi xưa trên trái đất, đồ Tây tương đối giàu gia vị hoặc phật nhảy tường đa dạng nguyên liệu, thậm chí còn có cả những món ăn mới mà anh nghĩ ra nhưng chưa kịp làm thử...

Nguyên liệu nấu ăn, gia vị, tất cả phải nhanh hoàn nguyên lại thôi!

Hạ Vân Sâm nhìn biểu cảm trên gương mặt anh càng ngày càng kiên định, càng ngày càng nhiệt huyết, không nhịn được mở miệng hỏi: "Tiểu Đường, bây giờ... Cậu đói hả?" Không thì, sao đang nhìn người ta ăn rồi cảm xúc dạt dào lên thế?

"Ấy, không phải, mới nghĩ đến vài chuyện thôi." Nguyễn Đường lấy lại tinh thần, hai mắt tỏa sáng lấp lánh nhìn về phía hắn, "Sau này, tôi sẽ làm nhiều thật nhiều đồ ăn ngon để chia sẻ với mọi người!"



Phật nhảy tường

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 48

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Hiệu suất của viện khoa học rất cao, mới mấy ngày đã tung ra nguyên liệu nấu ăn mới – nấm mỡ, nấm hương và nấm kim châm. Điều này làm Nguyễn Đường vui vẻ cực kỳ, vậy là có mới để làm rồi.

Nguyễn Đường đang mài dao soàn soạt chuẩn bị cho buổi livestream thì đột nhiên nhận được cuộc gọi từ Cố hội trưởng.

"Chào ngài, Cố hội trưởng." Nguyễn Đường cười cười nghe máy.

Bộ râu tóc bạc trắng mang tính thương hiệu của Cố hội trưởng xuất hiện trên màn hình, "Chào cậu, Tiểu Đường, gần đây cậu có bận gì không?"

"Cũng vẫn được, không bận lắm, ngài có chuyện gì cần tôi hỗ trợ sao?" Nguyễn Đường tò mò hỏi.

"Là thế này, thủ lĩnh của tộc Rutte sẽ viếng thăm đế quốc Lam Tinh của chúng ta, đồng thời cũng tiến hành họp bàn, thương lượng hợp tác kinh tế, những năm chiến loạn, người Rutte đã trợ giúp đế quốc rất nhiều, cho nên bên trên cực kỳ coi trọng lần viếng thăm này, để hiệp hội đầu bếp phụ trách ba bữa trong khi tiếp đón." Cố hội trưởng dừng một chút nói tiếp, "Người Rutte rất thích nguyên liệu tự nhiên của ta, cũng không biết sao họ lại nghe thấy danh cậu, bày tỏ hy vọng có thể thưởng thức được những món ăn cậu làm. Cho nên tôi đành liều khuôn mặt già nua đến xin cậu giúp đỡ."

Nguyễn Đường suy nghĩ chốc lát, hỏi: "Bọn họ có bao nhiêu người?"

"Phái đoàn tham gia viếng thăm gồm hai mươi người, tất cả đều là quý tộc, còn phía cảnh vệ và thuyền viên thì sẽ do chúng tôi phụ trách."

"Vậy được, để tôi làm." Nguyễn Đường không do dự bao lâu liền đồng ý, "Khi nào họ đến? Sẽ ở lại khoảng bao nhiêu ngày?"

"Vậy thì tốt quá! Hai ngày nữa bọn họ sẽ cập cảng đế quốc, ở lại tầ
bốn, năm ngày, khi đó ta sẽ chiêu đãi họ trong lầu đài đế quốc. Nếu được
thì ngày mai cậu đến chuẩn bị là tốt nhất, hỗ trợ nghĩ thực đơn, chúng tôi
sẽ đặt mua nguyên liệu, cậu c ần gì chỉ việc viết lại là được."

"Được, tôi biết r ồi, vậy bọn họ thích gì?"

"Ừm, hẳn là thích thịt?" Kỳ thực Cố hội trưởng cũng không biết rõ lắm,
chỉ biết l ần trước họ đến, họ thích thịt nướng, bởi thế nên ông chỉ có thể
cho Nguyễn Đường một đáp án tương đối mơ h ồ.

"Tôi biết r ồi."

Kết thúc cuộc trò chuyện, Nguyễn Đường khá tò mò với tộc người
Rutte, lên tinh võng tìm hiểu đôi chút thì thấy người Rutte khá giống tộc
người Na"vi trong phim Avatar ở kiếp trước, chỉ là da họ không phải màu
xanh mà mang một màu trắng g ần như trong suốt, rất cao, người toàn cơ
bắp, có tai nhọn và răng nanh, nhìn qua tràn ngập tính tấn công. Xem ra Cố
hội trưởng nói họ thích ăn thịt cũng không phải sai.

Dù sao lúc đó cũng chuẩn bị hết gà, vịt, dê, heo, bò cho họ thỏa mãn.

Ghi chuyện này vào lịch trình bản thân, Nguyễn Đường tiếp tục chuẩn
bị cho buổi phát sóng trực tiếp. Bên viện khoa học vẫn gửi thực phẩm cho
anh, chất đông trong bếp, nấm mỡ thì có thể làm canh trứng nấm, nấm
kim châm có thể cuốn thịt bò, còn nấm hương thì sốt với thịt gà, hai món
một canh vậy là ổn.

Quyết định thực đơn xong Nguyễn Đường đăng nhập khu mua sắm, đặt
nguyên liệu về.

Chờ sau khi nguyên liệu đến, Nguyễn Đường bèn mở livestream.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ giới
thiệu đến mọi người món thịt bò cuộn nấm kim châm, gà sốt nấm hương
cùng canh trứng nấm."

[Cá mắt real: Ha ha ha, tôi biết ngay mà, chỉ cần khu mua sắm tung ra nguyên liệu mới, streamer chắc chắn cũng sẽ có món mới, quả nhiên không hổ là cố vấn viện khoa học.]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Thịt bò cuộn tôi biết nè! Máy hôm trước ăn rồi, ngon cực!]

[Ôm cây ôm không nổi: Ngồi đợi đồ ngon!]

"Thịt bò cuộn nấm kim châm không khó, chỉ đơn giản là cuộn nấm với thịt thôi." Nhờ độ phủ sóng của món lẩu, nên thịt bò cuộn rất phổ biến, bây giờ nó đã thành món ăn gia công sẵn trong khu mua sắm. Nguyễn Đường trải thịt lên tấm thớt, cuộn nấm kim châm đã rửa sạch lại thành hình trụ.

Sau đó cho thịt bò cuộn nấm vào chảo dầu đã nóng, đợi đến khi thịt đổi màu sang vàng óng thì bỏ ra đĩa, anh xếp thịt thành hình cánh hoa, xen giữa là chút súp lơ xanh, sau đó anh pha chế nước sốt bằng muối, đường, nước tinh bột, nước tương, rưới lên chỗ thịt trên đĩa. Sốt trải đều trên từng thớ thịt, nấm cũng nhiễm màu nâu đỏ, đĩa sứ trắng tô điểm bằng màu xanh của súp lơ, nhìn như một tác phẩm hội họa hoàn mỹ.

"Mọi người mau nếm thử xem."

[Tháp tây sắt: Ngon thật sự luôn!]

[Sâu tình yêu F1: Thịt bò mềm quá, ăn nấm thì không thấy có vị gì mấy, mà nó dai dai sật sật, kích thích sức nhai, chấm nước tương còn ngon hơn.]

[Ngủ không tỉnh: +1 Cơ mà hơi mắc răng.]

[Phong cảnh nơi quê cũ: Tôi cảm thấy mình có thể ăn thêm vài đĩa nữa.]

Thịt bò cuộn nấm kim châm mà Nguyễn Đường làm rất ngon, thậm chí còn có vị ngọt, thịt bò mỡ nạc đan xen, tươi mềm thơm miệng, nấm kim châm ngấm mỡ và sốt, đúng như bình luận nói, kích thích sức nhai, bởi vì

rán bằng chảo nên hơi có vị cháy nhẹ, nhìn thì đơn giản mà hương vị phong phú, khiến người ăn không dừng nổi miệng.

"Món gà sốt nấm thì ta sẽ dùng thịt đùi gà, cách làm cũng đơn giản, mọi người có thể học và tự làm tại nhà."

Nguyễn Đường vặn vòi nước, rửa sạch đùi gà, xát muối và hành gừng để khử tanh, sau đó thì cắt thành miếng nhỏ để vào bát, thêm hành tây, gừng miếng, đường, nước tương và muối để ướp thịt. Quấy đều, bọc lại bằng màng giữ tươi, ướp khoảng mười lăm phút là được.

Trong lúc chờ đợi, Nguyễn Đường quay ra làm canh trứng nấm. Đầu tiên là rửa sạch nấm rồi cắt thành miếng, làm nóng nồi, cho hành tỏi vào phi cho dậy mùi, sau đó cho nấm vào xào chung, thêm nước chờ sôi. Cuối cùng cho trứng đã đánh đều vào, khuấy nhẹ, thêm hạt tiêu, muối là đã hoàn thành món canh trứng nấm thơm ngon bổ dưỡng.

[Trăng tím ảo huyền: Tôi nghĩ là cách làm của món này đơn giản, vị cũng thường thôi, ai mà ngờ nó lại thơm và mát như này!]

[Chim yến nhỏ bay bay: Phải rồi, canh này làm nhanh, tôi cảm thấy mình cũng làm được.]

[Học nấu ăn cùng streamer: Vừa học được hai món mới, vui vẻ XD]

Lúc này, Nguyễn Đường đã lấy chỗ thịt gà ướp vừa này ra, cho vào chảo dầu đã nóng, đợi mặt ngoài thịt dần chuyển màu thì thêm nấm hương đã cắt nhỏ, xào đến khi thịt hoàn toàn đổi màu thì bật lửa lớn nhằm bay bớt nước. Sau đó cho chỗ gà nấm vào nồi hấp khoảng mười phút là được.

Thịt gà sau khi hấp thấm được vị tươi của nấm hương, cực kỳ ngon, nấm hương có vị thịt, thịt có vị nấm hương, làm cho món ăn cuốn hút cực kỳ, ăn rồi mà muốn ăn mãi.

[Liễu Diệp Bạch: Món ăn này vị thế này mà ăn với cơm thì cứ phải gọi là tuyệt phẩm.]

[Sa Lợi Diệp: Như này còn cần gì cơm, ăn đến no thì thôi!]

Hai món mặn một món canh hôm nay được rất nhiều người hoan nghênh, khán giả bắt đầu rục rà rục rịch, dù sao đồ ăn cũng đã xong rồi, phần tiếp theo mới lần phần kích thích nhất!

[Tâm weak góc nghề: [con ruồi xoa tay.jpg] Hôm nay có phát thưởng không ạ?]

"Hôm nay có nhận thưởng, chọn ra năm vị khán giả may mắn để tặng hai món mặn và một món canh." Nguyễn Đường cười trả lời.

[Giọng xuyên rừng xiên lá: Nghe nói cần nguyện rất hữu dụng, nhanh chạy ra điểm danh.]

[Ôm cây ôm không nổi: Tỷ lệ trúng thưởng một phần ba trăm triệu [nụ cười dần dần biến mất.jpg]]

[Nghiên mực nghiêng: Dù tỷ lệ là cực nhỏ nhưng mà tôi vẫn mang trong mình hi vọng... QAQ]

[Tôi muốn bình tâm: Hu hu hu, lần nào tôi cũng không nhận được thưởng!!]

[Chayy Ian: Đồ ăn hôm nay có cách làm khá đơn giản, nếu như mà tôi không nhận được thưởng thì tôi... Tôi sẽ tự làm ở nhà... (nói nhỏ với mọi người là thật ra thì tôi vẫn mong mình có thưởng lắm á)]

Nguyễn Đường mở chức năng nhận thưởng, khi tên của khán giả quay vòng xung quanh, anh tiện tay chọn những người anh khá quen, "Chúc mừng năm vị khán giả may mắn "Trăng tròn chốn Trung Hoa", "Liều Diệp Bạch", "Viết lại sách năm xưa", "Ký ức tuyết của trắng" và "Nghiên mực nghiêng". Chuyển phát nhanh sẽ được chuyển đi ngay sau đây, mọi người nhớ kiểm tra và nhận."

[Ký ức tuyết của trắng: Trời ơi! Sinh thời lần đầu trúng thưởng! Cảm động đến khóc thành sông.]

Người trúng thưởng vui mừng khôn xiết, người không trúng thì gào thét kêu rên, Nguyễn Đường không khỏi cười thành tiếng.

Anh vẫn nhớ chuyện làm tiệc chiêu đãi người Rutte, chỉ là không biết có được livestream hay không thôi, "Ngoài ra, có lẽ ngày mai tôi sẽ phải ra ngoài, không biết có đủ thời gian để livestream hay không, nếu được thì tôi sẽ thông báo trên weibo, cảm ơn mọi người."

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Hu hu hu, streamer ơ anh đi đâu thế... Không có anh tôi ăn không ngon.]

Sau khi Nguyễn Đường đóng livestream, anh cho thức ăn vào hộp bảo quản, gửi đến địa chỉ của những khán giả may mắn trúng thưởng, tất nhiên anh cũng không quên phần của Hạ Vân Sâm và Hạ Vân Dật.

Làm xong tất cả mọi chuyện, anh nghĩ đôi chốc, rồi vẫn quyết định nhắn cho Hạ Vân Sâm.

"Ngày kia anh có tham gia tiếp đón người Rutte không?"

Hạ Vân Sâm trả lời rất nhanh.

"Có tham gia."

Dù sao cũng là nấu ăn cho người ngoài hành tinh mà anh chưa biết gì cả, có Hạ Vân Sâm ở đây, anh an tâm hơn rất nhiều, "Vậy thì tốt quá, Cố hội trưởng mời tôi đến hỗ trợ làm tiệc chiêu đãi, đồ ăn của đoàn viếng thăm sẽ do tôi phụ trách."

"Ừm, tôi cũng ở đó."



Thịt bò cuộn nấm kim châm

Thịt bò cuộn nấm kim châm



Thịt bò cuộn nấm kim châm

Gà sốt nấm



Canh trứng nấm Có thêm rau vì trứng nấm không nhìn rất chán đời

Canh trứng nấm (Có thêm rau vì trứng nấm không nhìn rất chán đời)



Canh trứng nấm Có thêm rau vì trứng nấm không nhìn rất chán đời

Nụ cười dần dần biến mất

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 49

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Sáng hôm sau, Nguyễn Đường gọi một chiếc xe bay đến lầu đài đế quốc. Lầu đài đế quốc là công trình kiến trúc cao nhất đế quốc Lam Tinh, vừa là đầu não chính trị, vừa mang tính biểu tượng, chiêu đãi người Rutte ở đây chính là phương thức tiếp đãi trân trọng nhất.

Dù đã chuẩn bị tâm lý, nhưng khi Nguyễn Đường đứng dưới lầu đài đế quốc, anh vẫn bị chấn động mạnh bởi sự nguy nga to lớn của công trình kiến trúc này, gọi nó là lầu đài cao vượt trời mây kể cũng không ngoa, hùng vĩ và tráng lệ hơn bất cứ một công trình anh thấy ở kiếp trước.

Nhân viên chính phủ tới tới lui lui, dòng người theo cửa chính tiến vào lầu đài.

An ninh của nơi đây chặt chẽ hơn anh nghĩ, có bốn cửa ra vào, mỗi cửa lớn có mười sáu cửa nhỏ, mỗi một cửa đều có một khu vực an ninh, thực hành chế độ mỗi người một cửa.

Nguyễn Đường đứng trước một cửa an ninh, đặt tay lên thiết bị kiểm tra, sau khi kiểm tra thông tin sinh học xong xuôi thì cánh cửa phía trước cũng mở ra, một căn phòng kín nhỏ xuất hiện trước mắt anh, tiếp sau đó tia hồng ngoại quét từ chân lên đầu, xác nhận anh không mang vật thể lạ thì cánh cửa trước mắt anh cũng được mở.

Anh lấy thẻ thang máy ở bàn lễ tân rồi vào thang máy, lên tầng năm mươi lăm, nơi được gọi là phòng tiệc.

"Tiểu Đường, cậu đến rồi à." Cố hội trưởng đang thảo luận thực đơn với mấy đầu bếp khác thì thấy Nguyễn Đường đi từ trong thang máy ra, ông liền nở nụ cười thân thiện.

"Chào Cố hội trưởng." Nguyễn Đường đi đến mỉm cười chào hỏi.

"Đây là Tiết Ngưng, Thái Văn Kiệt, Ti ền Bân và Đào An, tất cả đều là những đầu bếp ưu tú của hiệp hội." Cổ hội trưởng giới thiệu mọi người với nhau, "Còn vị này là Nguyễn Đường, chắc tôi cũng không cần giới thiệu nữa đúng không?"

Tiết Ngưng là nữ đầu bếp duy nhất ở đây, cô có gương mặt rất đẹp, khí chất lạnh lùng, nhìn qua không dễ làm thân, khi Cổ hội trưởng giới thiệu mọi người với nhau, cô cũng không nhìn Nguyễn Đường, Thái Văn Kiệt và Ti ền Bân đều là những đầu bếp có tuổi đời và tuổi nghề lâu năm, trên người có một loại khí chất bình tĩnh đáng tin, sau khi Cổ hội trưởng giới thiệu xong thì gật đầu coi như là chào hỏi với Nguyễn Đường. Đào An là học trò của Cổ hội trưởng, hẳn là người trẻ nhất trong số những người ở đây, từ khi Nguyễn Đường bước vào, hẳn cứ nhìn Nguyễn Đường mãi, anh muốn bỏ qua cũng không được.

"Xin chào." Nguyễn Đường quay người, cười cười chào hỏi với hắn, thấy ánh mắt vừa to vừa hung dữ của hắn nhìn mình, trong lòng anh không khỏi nghi ngờ, anh... Chắc là... Từng kết thù với người này?

Nghe thấy lời chào của anh, ánh mắt Đào An chợt trở nên càng hung dữ, một giây sau hắn x ồ lên trước dưới ánh mắt kinh hoàng của Nguyễn Đường, túm chặt lấy tay anh: "Chào, chào anh! Nguyễn tiên sinh! Tôi, tôi, tôi là fan của anh!"

Nguyễn Đường còn đang tưởng mình suýt nữa thì bị ăn đấm rơi vào trạng thái hoang mang, mặc kệ bàn tay mình vẫn đang bị người kia lắc không ngơi nghỉ, miệng thì lầm bầm "Tôi sẽ không rửa tay một tu ần" "Tôi sẽ không rửa tay một tháng" vân vân, bấy giờ anh mới phản ứng kịp, đây... Đây là... Fan của anh?

"À... Cảm ơn."

Đào An được anh cảm ơn còn kích động hơn gấp bội, nhìn qua còn hung dữ hơn một con hung thú thời ti ền sử, Nguyễn Đường hoàn toàn không thể thấy được mối liên hệ nào giữa lời nói và biểu cảm của hắn.

Thấy anh mù mờ ngờ ngác, Cổ hội trưởng không nhịn được cười, lắc đầu nói "Cái thằng nhóc học trò của tôi là vậy đấy... Tuy nhìn qua dữ dằn, nhưng

tính cách thì cực kỳ ngây thơ, nó là fan cậu thật đó, bình thường thì không sao, gặp cậu cái mắt luôn bình tĩnh, không khống chế nổi... Tiểu Đường cậu thông cảm chút nhé."

Đào An đứng bên gập đầu liên tục, giọng nói vang như hổ g ầm, cánh tay đô con cơ bắp vẫn c ần tay Nguyễn Đường, liên tục nói: "Nguyễn, Nguyễn tiên sinh! Từ lần thứ ba anh livestream là tôi đã theo dõi r ồi, cũng xem cả hai lần trước đ ồng thời cũng không bỏ một buổi nào, tuy tôi không bình luận nhưng có tặng quà thường xuyên! Cơ mà tôi không có nhiều tiền như cái người kiểm duyệt "Hạ". tôi, tôi..."

Hắn ổn định lại một chút r ồi lau nước mắt tiếp tục gào: "Tôi cảm thấy ngài thật sự rất rất lợi hại, có thể biến bất cứ nguyên liệu dù có đơn giản cách mấy thành mỹ vị, quả thực như Th ần Sáng Thế vậy! À nh ần, là Th ần Chế Món!"

"Đúng r ồi, ID của tôi là Vọng Thư." Cậu trai cơ bắp hơi ngượng ngừng cúi đầu, xấu hổ đến đỏ bừng mặt, đôi mắt to đen nhìn chăm chăm vào anh, "Ngài, ngài có ấn tượng gì không?"

"À... Hình như tôi có thấy cái tên này r ồi, cảm ơn sự ủng hộ của cậu." Nguyễn Đường dở khóc dở cười, quả thật là anh cũng có ấn tượng với cái tên của Đào An, dù sao thời kì đầu lượng người xem stream khá ít, tỉ lệ nhìn thấy tên quen mắt cũng cao.

Mới đầu anh còn tưởng rằng Đào An fan phim của nguyên chủ, cho nên khi thấy anh mới kích động tới vậy, hóa ra người ta là fan livestream. Tuy nhìn qua Đào An rất kích động và lảm lòi, hoàn toàn không phù hợp với vẻ bề ngoài, mà ấn tượng của anh với hắn là vô cùng tốt.

Cái gọi là manh tương phản rất vui, sự tương phản của Đào An so với Hạ Vân Sâm còn lớn hơn gấp mấy lần.

"Hai người ở chung hòa hợp như vậy là tốt r ồi, ở phương diện nấu nướng Tiểu An rất đáng tin, cậu cứ sai nó thoải mái nhé Tiểu Đường." Cô hội trưởng cười ha hả nói, "Vậy bây giờ chúng ta cùng bắt đầu lên thực đơn thôi?"

Đoàn viếng thăm của người Rutte là do hai mươi quý tộc Rutte tạo thành, đội bay và số người hầu cộng tổng vào phải đến hơn một nghìn người, khi đó thành viên hoàng thất sẽ tiếp đoàn quý tộc ở sảnh chính của phòng tiệc, mà những người Rutte còn lại sẽ ăn cơm dưới hình thức buffet ở ngoài.

Ngoại trừ Đào An, Cố hội trưởng, Tiết Ngưng, Thái Văn Kiệt và Tìền Bân đầu đã tham gia lần chiêu đãi người Rutte trước đó, Tiết Ngưng am hiểu nấu canh, trong lần tiếp đãi trước, cô nấu món canh thịt thuần hương cũng khiến người Rutte khen không dứt miệng. Thái Văn Kiệt am hiểu nhất là các món nướng chiên, khi hẩn nướng thịt cũng rất được người Rutte hoan nghênh, Tìền Bân thì am hiểu món hấp luộc, những món ăn sau khi được hẩn chế biến có hương vị tương đối khá. Ba người bọn họ chuẩn bị món ăn để chiêu đãi người Rutte cũng không có vấn đề gì.

Tuy nhiên về phần những quý tộc Rutte thì lại do Cố hội trưởng và Nguyễn Đường phụ trách, cũng chính là phần tiệc chiêu đãi trong sảnh tiệc, Đào An sẽ là người hỗ trợ hai bọn họ. Dù quý tộc Rutte chỉ có hai mươi người, nhưng họ là quý tộc hàng thật giá thật, không thể xảy ra sơ sót gì, ngoài ra còn có cả hoàng thất của đế quốc Lam Tinh cùng quan chức chính phủ, khi xây dựng thực đơn phải đặt cái tâm vào trong đó.

Cố hội trưởng biết, dường như đám Tiết Ngưng có định kiến với Nguyễn Đường, có thể là cảm thấy Nguyễn Đường vào đây tranh mất công việc của họ, âm mưu đoạt lấy chức vị trong hiệp hội đầu bếp. Mà thực tế, lí do Nguyễn Đường xuất xuất hiện ở đây là bởi vì người Rutte chỉ đích danh, bằng không ông cũng sẽ không liêu cái mặt già đến nhờ sự giúp đỡ của Nguyễn Đường. Tuy nhiên ông không giải thích với bọn họ, giải thích xong họ còn cảm thấy xấu hổ hơn.

Cố hội trưởng lắc đầu bất đắc dĩ, dù sao bọn họ cũng chia làm hai nhóm rồi, chỉ cần không can thiệp vào chuyện của nhau là được.

"Người Rutte rất thích ăn thịt, chút rau cũng không thích sao?" Nguyễn Đường tò mò hỏi.

"Hẩn là không ăn." Cố hội trưởng mở quang não, lấy video tiệc chiêu đãi lần trước ra, tất cả những món mang màu xanh đều không có ai đụng, hiển nhiên là người Rutte có hứng thú với món mặn nhiều hơn.

Nguyễn Đường nhíu mày nhìn những món măn được chế tác hết sức đơn giản, thực đơn như thế này e là chỉ xuất hiện trong những bữa tiệc nông thôn nhà giàu ở kiếp trước...

Cơ mà vẫn làm theo khẩu vị của người ngoài hành tinh, nên Nguyễn Đường chỉ có thể cố hết sức chỉ đầu theo ý họ.

"Nếu người Rutte thích ăn thịt thì ta sẽ dùng thịt làm chủ đạo, nhưng mà còn thành viên hoàng thất và quan chức chính phủ nên làm mấy món rau lẫn thịt cũng không tệ."

"Được."

"Gà vịt cá, heo dê bò, mỗi loại làm hai món, thêm mấy món rau xào thịt cùng một n ồi canh nữa là ổn."

"Tán thành." Cố hội trưởng biết rất rõ năng lực của Nguyễn Đường, nghe anh nói xong là gật đầu liên tục.

Bởi vì người ngoài hành tinh có khẩu vị rất thô bạo, chỉ cần thịt, ngon là được, nên Nguyễn Đường cũng không cho mấy món cầu kỳ mà ít lên thực đơn, làm theo menu nấu cỗ bàn ở quê là được, tất cả đều được phục vụ với tiêu chí "phàm ăn tục uống".

Đầu tiên là thịt gà, đây là một nguyên liệu cực kỳ phổ biến, làm món gà hầm nấm, tiếp sau là cánh gà sốt mật ong, vịt thì tất nhiên sẽ là vịt quay kinh điển cộng với đùi vịt sốt, còn cá thì là đầu cá cay cùng cá lư sốt, thịt lợn anh sẽ làm món heo sữa quay cùng thịt kho tàu, thịt bò làm món cuộn kim châm như lần trước cộng với n ăm bò khoai tây, cuối cùng là thịt dê, dù là kho hay nấu đầu rất ngon nên sẽ làm món canh thịt dê.


Đã xong, Nguyễn Đường xác nhận thực đơn chiêu đãi, ngoài ra còn đồ chay thì Nguyễn Đường cũng chưa biết nên làm gì. Kiếp trước anh không tham gia những lần thiết yến cấp quốc gia nên cũng không biết phải làm món nào cho phải.

Cố hội trưởng thấy anh băn khoăn bèn cười nói: "Đồ chay thì để tôi phụ trách cho, dù sao thì tôi cũng là đầu bếp năm sao, không thể để cậu làm hết


phần được, thế thì xấu mặt danh tiếng đầu bếp quá."

"Vậy thì quá hay, làm phiền ngài rồi." Giao thức ăn chay cho Cố hội trưởng phụ trách, Nguyễn Đường cực kỳ an tâm.


Nhưng mà theo hầu hết các bữa tiệc, thì trước khi ăn đồ ăn nóng, phải có vài món để khai vị, Nguyễn Đường quyết định làm há cảo tôm, da cá chiên, đậu phụ sốt rau củ và cá tuyết sốt tương.

 Nhưng mà theo hầu hết các bữa tiệc thì trước khi ăn đồ ăn nóng phải có vài món để khai vị Nguyễn Đường quyết định làm há cảo tôm da cá chiên đậu phụ sốt rau củ và cá tuyết sốt tương

Gà hầm nấm

 Cánh gà sốt mật ong

Cánh gà sốt mật ong

 Cánh gà sốt mật ong


Vịt quay

 Vịt quay


Đùi vịt sốt

 Đùi vịt sốt


Đầu cá cay

 Đầu cá cay

Cá lư sốt

 Nấm bò khoai tây

Nấm bò khoai tây

 N`âm bò khoai tây

Heo sữa quay

 Thịt kho tàu

Thịt kho tàu

Canh thịt dê

Há cảo tôm

Da cá chiên

Đậu phụ trộn rau

Cá tuyết sốt tương

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 50

Hạm đội của người Rutte cập cảng đế quốc Lam Tinh lúc sáu giờ tối, tinh hạm khổng lồ che kín bầu trời không thể không gây nên sự chú ý, cộng với cả chuyện chính phủ có thông cáo nên tất cả người dân Lam Tinh đều biết, hôm nay người Rutte đến viếng thăm.

Người dân đế quốc có ấn tượng vô cùng tốt với người Rutte, bởi vì trước đây, trong những năm dài chiến tranh, người Rutte vẫn luôn đứng chung một chiến tuyến với người đế quốc, cùng chung tay chống lại kẻ thù.

Hành tinh của người Rutte có mỏ khai thác của một dạng kim loại hiếm, không kể đến trọng lượng rất nhẹ, độ bền của nó cũng cực kỳ chắc chắn, khi chế thành phi thuyền hay cơ giáp thì đi trong vũ trụ dễ như trở bàn tay, cho nên tinh cầu của bọn họ cũng bị rất nhiều thế lực nhòm ngó. Chính vì đạo lý kẻ thù của kẻ thù là bạn, người đế quốc có bộ óc nhanh nhạy cải tạo phi thuyền và cơ giáp, còn người Rutte cực kỳ am hiểu chiến đấu, nhưng công nghệ kỹ thuật tương đối lạc hậu, bởi thế hai bên mới hợp tác với nhau, tạo thành lợi ích song phương, một bên cung cấp kim loại hiếm và hỗ trợ chiến đấu, một bên cung cấp phương án thiết kế và chuyển giao kỹ thuật, đạt thành mục đích cùng chiến thắng cùng phát triển.

Lần này người Rutte tổ chức cuộc viếng thăm là do bông hoa đế quốc Hạ Di đã có bản vẽ cơ giáp cấp S, cả hai bên đều rất quan tâm đến vấn đề này.

Lãnh đạo hai nước gặp nhau, tất nhiên là sẽ có vô số truyền thông đưa tin, lần trước người Rutte đến có bày tỏ rằng rất thích đồ ăn thiên nhiên, cho nên lần này còn chỉ định chọn món, bởi mới thấy họ để ý đến bữa tiệc chiêu đãi này thế nào.

Sau khi Cố hội trưởng thấy người Rutte đi ra phi thuyền qua màn hình trực tiếp, ông liền nói: "Người Rutte đã đến, chuẩn bị tiệc thôi."

"Dạ." Theo tiếng ông, khu bếp bắt đầu chính thức bước vào guồng quay.

Mười bảy món của đám Tiết Ngưng được người máy trí năng mang lên, bày tại khu buffet để người Rutte tự chọn. Bọn họ làm rất nhiều, hầu hết là đồ ăn nhanh, thiếu thì có thể bổ sung tức thời, nhất định có thể đáp ứng đủ nhu cầu của người Rutte.

Về phần Nguyễn Đường thì anh đã chuẩn bị sẵn mấy món tôm nộm, da cá chiên, đậu trộn rau và cá tuyết sốt tương, chỉ cần đoàn quý tộc Rutte vừa đến là có thể bùng lên cho họ thưởng thức. Những món ăn này đều sử dụng đồ đãi tiệc ở kiếp trước, tất nhiên hương vị cũng thuộc hàng tuyệt hảo, dù là tôm hay cá, nói chung đều là thịt hết, người Rutte có khẩu vị nặng thế nào thì hẳn là cũng nể tình ăn một chút. Còn món chính thì hầu hết là những món phải làm nóng nên anh cũng chuẩn bị gần xong hết rồi, canh hầm trong nồi đã lâu, chỉ cần khi ăn đun nóng khoảng năm, mười phút là được, lúc đó cứ bùng từng món từng món ra, đảm bảo có thể để họ vừa no bụng vừa thỏa mãn.

Người Rutte cùng phái đoàn đón tiếp chính phủ lên thang máy đến tầng tám mươi, nơi tổ chức tiệc.

Cửa vừa mở, phía sau bếp đã nghe thấy tiếng ồn ào, không cần Cố hội trưởng nói Nguyễn Đường cũng biết nhân vật chính của buổi tiệc này đến rồi.

"Lên thôi"

Trong sảnh chính của phòng tiệc đặt bốn chiếc bàn tròn, bàn chính lớn nhất là thủ lĩnh người Rutte, William Gilbert cùng bốn thuộc hạ và hoàng đế Trình Kê, hoàng hậu Thu Nhuế, nguyên soái Hạ Vĩ Diệp, thiếu tướng Hạ Vân Sâm, viện trưởng viện khoa học Hạ Vân Dật, phó viện trưởng Bạch Triệt cùng với nhân vật chính của lần viếng thăm này, Hạ Di, ba bàn còn lại là phái đoàn viếng thăm cùng tập thể nhân viên chính phủ nòng cốt.

Song phương tuy có ngôn ngữ bất đồng, nhưng cũng không ảnh hưởng đến giao lưu bởi đã có người máy phiên dịch ngay cạnh.

Khi người máy trí năng cao cấp nhất bùng đ ồ ă n lên, người Rutte đ ồ ă n loạt ng ồ ỉ thẳng dậy, nhìn ch ắ m ch ắ m. L ầ n trước bọn họ đ ể n đ ể quố c Lam Tinh đã cảm thấy thực phẩm thiên nhiên mà người đ ể quố c tôn thờ có hương vị rất ngon, khi n ấ y mới vào họ đã thấy bên ngoài đ ể rất nhi ề u món ă n thơm l ứ n g, không c ầ n nghĩ cũng biết ph ầ n tiệ c chính sẽ còn ngon hơn thế nào.

Bọn họ có nghe nói đ ể quố c Lam Tinh mới xuất hiện một đ ầ u bếp bốn sao sở h ữ u khả năng nấu nướng đ ỉnh cao, cho nên cố ý ng ồ ỉ muốn nếm thử tay ngh ề, phía đ ể quố c cũng đ ồ ă n ý rất nhanh, cho nên tiệ c chính hôm này đ ầ u là do đ ầ u bếp kia phụ trách.

Cơ mà khi món rau trộn đ ầ u tiên đ ược đ ể m lên, rất nhi ề u người Rutte tỏ v ề thất vọng.

"Sao thấy không giống như trong video gì hết vậy?"

"Phải, sao không có mùi gì th ề ?"

"Cái thứ trắng trắng là cái gì? Nhìn như sâu ấ y, có ă n đ ược không?"

Đám người ng ồ ỉ cùng bàn với William Gilbert còn đ ờ i, những người ng ồ ỉ ở bàn khác thì bắt đ ầ u xì x ầ n to nhỏ. Bọn họ không hiểu thế nào là rau trộn, chỉ cảm thấy món này không mùi thì vị cũng ch ắ ng bằng thịt nướng ngoài kia, dù trang trí có đ ẹp cách mấy thì họ cũng không thưởng thức đ ược v ề đ ẹp ấ y.

Vì là tiệ c chiêu đ ải nên trước mặt mọi người có bốn đ ĩa nhỏ đ ể bốn món, đ ĩa rau trộn đ ược bày trí hết sức tinh xảo, bởi là quố c y ế n nên Nguyễn Đ ườ ng cũng d ồ ầ n tâm sức vào mục trang trí, trừ các nguyên liệu có màu sắc s ỗ ra thì anh cũng tỉ mỉ "đ iề u kh ắ c" rau củ, bộc lộ hoàn toàn kỹ năng dùng dao cao siêu tuyệt đ ỉnh của bản thân.

Cơ mà đ ối với h ầ u hết người ở đây thì chưa một ai thấy cách trang trí này cả, dù có r ồ ă n g có ph ườ ng có hoa có củ nhưng họ cũng không hiểu mấy thứ này đ ể làm gì, cũng không biết nó có ă n đ ược không.

Đặc biệt là hai vị hoàng thất, chưa từng xem Nguyễn Đường livestream, cũng chưa ăn thử, nên là không biết làm gì cho phải. Lúc Trình Kê nhìn mấy món ăn này, sắc mặt cũng hơi mất tự nhiên, đồ ăn thì lên bàn rồi, cũng chẳng thể ngẩng nhìn mãi, vì vậy vẫn nói với mọi người: "Tay nghề của bếp trưởng cực kỳ đặc biệt, mấy món ăn này chắc chắn sẽ đem lại kinh hỉ cho mọi người." Xong cũng cần lấy đĩa, gắp món tôm an toàn nhất ăn thử.

Người Rutte không dùng đĩa, nên trước mặt họ có bộ dao nĩa thìa để họ dễ sử dụng. Không thể không nể mặt hoàng đế được, nên họ cũng cần thìa lên, cơ mà lại chẳng biết phải bắt đầu từ đâu.

Mà ba cha con nhà họ Hạ cùng với Bạch Triệt và Hạ Di đã cần đĩa ăn món đầu tiên. Những món này người khác chưa chắc biết nó làm từ gì, mà họ thì khác.

Tôm nồn là do tôm to bóc vỏ mà thành, được xào sơ nên thịt óng ánh long lanh, đẹp cực kỳ, lúc nhai dai dai kích thích vị giác, ngon vô cùng. Da cá chiên có lớp vỏ bên ngoài là vàng đậu, bên trong là cá thơm mềm, sau khi chiên tỏa ra màu vàng khêu gợi, ngoài giòn trong mềm. Rau trộn là Nguyễn Đường chế tác từ lòng đỏ trứng muối anh tự làm cùng nước tương, hành hoa, sa tế, hương vị tươi ngon cay mặn hỗn hợp bắn ra trong khoang miệng, dù không có thịt nhưng lại khiến người ta muốn ăn mãi chẳng dừng. Cá tuyết sốt tương lại có chất thịt chắc chắn, không có xương dăm, mặn mặn mà lại mang theo mùi ngọt nhẹ của thịt cá, cũng nằm trong số những món ăn ngon.

Thừa dịp những người khác còn đang do dự chưa quyết, năm người bọn họ đã hạ đĩa như mưa, quả thực là càn quét gần hết đồ ăn chỉ trong vài giây.

Thấy bọn họ ăn đến không nhắc đầu lên nổi, Trình Kê cũng đưa đĩa ra gắp món da cá chiên, kết quả sau khi hương vị món ăn tỏa khắp đầu lưỡi, ông mở lớn đôi mắt, không tiếp William Gilbert được nữa mà tập trung vào ăn, đồng thời cũng ra hiệu cho hoàng hậu Thu Nhuế cũng ăn.

Đám William Gilbert dù có ngọc cở nào thì cũng hiểu, họ dùng thìa xúc đồ ăn thử, vừa ăn mà kinh ngạc như gặp người trời, mấy cái món này nhìn không ngon mà lại ngon không tưởng?!

Không lâu lắm, bàn tiệc chính đã im lặng lại, cơ hồ là tất cả những người có mặt đều tập trung vào ăn, khiến người của ba bàn khác trợn mắt ngoác mồm.

Ngoài cửa sảnh tiệc có hai phóng viên đang cẩn thận quay trực tiếp, chỉ có đi đầu hôm nay là tiệc tiếp đón cao cấp, phát trực tiếp thì không sao nhưng không thể để chế độ giả lập. Dù không cố ý thông báo, nhưng những người tinh mắt đã nhận ra người chế tác những món này là ai.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: A a a a, vừa nhìn thấy mấy món này là biết Đường nhà mình làm!]

[Phong Nguyệt Huyền Hạc: Ấy da, mấy người không ăn thì để tui ăn được không! Huhu nhìn thôi mà thấy sốt hết cả ruột!]

[Dưới tán anh đào: Uhuhu toàn mấy món streamer chưa làm bao giờ, nhìn ngon quá đi mất QAQ...]

Không có hình thức giả lập, những khán giả đang xem trực tiếp chỉ có thể nhìn những món ngon kia mà nuốt nước miếng.

Bốn món ăn đầu đã được bọn họ giải quyết sạch, ngay cả rau củ trang trí cũng không tha, rau củ giòn ngon tươi mát. Mà mấy món này cũng chỉ là khai vị, bởi không có rượu nên Nguyễn Đường chuẩn bị cho họ nước hoa quả, chua chua ngọt ngọt, kích thích vị giác khiến họ muốn ăn thêm vài món nữa.

Những người máy trí năng thừa dịp này xếp hàng lần lượt đưa món ăn mới đến trước mặt mọi người, đồng thời cũng thu chỗ đĩa bẩn đi.

Như là được bấm giờ sẵn vậy, đợi đến khi họ vừa để ly xuống, món ăn mới cũng đã được để đó. Bốn người máy trí năng bưng bốn chiếc khay lớn, trên khay còn đặt bằng một chiếc vung kim loại hình tròn, khiến

người ta không biết được đó là gì. Đến khi khay được đặt trên bàn thì người máy mới mở vung kim loại, một hương thơm thuần vị thịt bay xộc vào mũi những người ngồi đây.

Bên trong là mười hai chiếc đĩa được thiết kế thành hình chiếc lá, mỗi một đĩa có năm miếng vịt nướng béo ngậy, bên cạnh còn có một đĩa sốt chấm mà Nguyễn Đường tự đi đầu chế.

Da vịt màu nâu đỏ, được nướng đến bóng loáng, nhìn qua rất hấp dẫn. Vịt này Nguyễn Đường nướng bằng lò mà viện khoa học mới chế ra, trước khi mang lên bàn tiệc nó đã được cắt thành miếng, có thể thấy được thịt dưới lớp da nướng, nhìn thôi là đã hiểu thịt đó mềm thế nào.

Lúc người máy chia đĩa đến trước mặt mọi người thì đã chẳng còn ai thắc mắc nữa, có một lần trải nghiệm trước đó, chẳng ai bảo ai, tất cả cùng cầm đũa lên "chiến đấu".

Vịt nướng có một loại hương vị rất đặc biệt, da giòn thịt mềm, dù có hơi chút dầy mà lại không béo. Nếu chấm thêm sốt ở cạnh thì vị càng ngon hơn gấp bội, khiến bọn họ hận không thể nuốt cả xương. Đừng nói đến người Rutte, ngay cả người đế quốc cũng bị đờn ngon thu phục.

"Đây là thịt của con gì vậy? Sao lại ngon như thế?" Gilbert nhìn cái đĩa rỗng hẫ hẫ tưởng lại hương vị của thịt vịt, chưa hết thòm thèm, hắn không nhịn được hỏi.

Hành tinh của người Rutte rất vắng vẻ, thú vật mà họ có thể tiếp xúc đến chỉ có hung thú vũ trụ, vừa khó bắt mà thịt cũng không ngon, khác hẳn với chất thịt của thú vật ở đế quốc Lam Tinh. Khi trước bọn họ tới chơi, cũng cảm thấy thịt nướng của người đế quốc ngon như đờn người trời, lần này còn xuất sắc hơn lần trước.

"Chuyện này..." Đừng nói đến vịt quay, ngay cả thịt vịt thì đây cũng là lần đầu tiên Trình Kê ăn, làm sao biết nó là món gì.

"Các hạ, món ăn này gọi là vịt nướng, chỉ dùng vịt để làm." Hạ Vân Dật dựng một tấm bảng lên, "Đây là thực đơn."

Nghe thấy vậy, Hạ Vĩ Diệp và Hạ Vân Sâm đều cảm thấy kì lạ, vịt có mùi hôi rất đặc trưng, với những người có đẳng cấp cao như họ, thì chỉ người thôi cũng không người được nói gì đến chuyện ăn. Mà món ăn này sau khi được Nguyễn Đường chế tác lại không có mùi vị gì, chỉ còn lại mùi thơm thoang thoảng.

Thực đơn được phiên dịch thành hai thứ tiếng, cho nên Gilbert cũng không gặp vấn đề gì cả. Hắn đọc thấy thực đơn có rất nhiều món mình chưa nghe tên, bởi thế không khỏi càng ngày càng nhiều mong đợi.

Nguyễn Đường đang trang trí cánh gà trong bếp thấy món ăn mang ra chưa được ba phút đã mang đĩa không về, anh vẫn còn chưa hoàn hồn lại, hỏi: "Sao đã ăn hết rồi?"

"Ha ha, mau mang món thứ hai lên đi, ngoài kia không đợi nổi nữa rồi."
Cỗ hội trưởng cười ha hả nói.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 51

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Món tiếp theo là cánh gà sốt mật ong, trong chiếc đĩa trắng tinh xảo có bốn chiếc cánh gà bóng loáng, tỏa ra thứ mùi thơm ngọt ngào, cơ hồ là món ăn vừa được bung lên bàn, mọi người đã không kịp đợi, đưa đĩa ra thưởng thức ngay.

Cánh gà này nhìn qua nhều mỡ, mà khi ăn lại không cảm thấy có chút mỡ nào, lớp da cũng không phải cay mặn hay gì, mà là một hương vị ngọt ngào, rìa cánh có hơi cháy nhẹ, cắn một cái thấy vừa giòn vừa mềm, nước miếng trong miệng tứa ra, muốn ngừng mà không nổi.

Trong lúc vô tình, bốn chiếc cánh gà bị chén sạch bách. Khi bọn họ ăn cánh gà, dân trên mạng cũng không nhàn nhã gì, ai ai cũng nước miếng đầy miệng.

[Mợ Khúc: Hụ hụ hụ, chuyện đau khổ nhất trên thế giới này là nhìn được nhưng không ăn được...]

[Bạch y cô tửu: Tôi vẫn còn nhớ lần trước streamer làm cánh gà nướng khoai tây, ngon cực kỳ QAQ]

[Ôm cây ôm không nổi: Ồng cắn một miếng mà tôi nhìn được thối thịt bên trong á!! Xin chia cho một miếng có được không!!!]

“Ây da, mấy món này ít quá, có nguyên một cái bát to thì tốt rồi.” Một người Rutte không nhịn được thấp giọng nói.

Người bên cạnh hắn nghe thấy, lờm cho cái rồi mắng nhỏ: “Đừng nói linh tinh, người đế quốc nổi tiếng tinh tế với món ăn, nếu muốn ăn nhều thì ra ngoài mà ăn thịt nướng ấy.”

Người đó lập tức im lặng, không nói thêm câu nào nữa. Đũa, đũa ngoài kia lần trước ăn rồi, hương vị cũng chẳng ngon như mấy món này, hẳn dở hơi mới ra ngoài ăn.

Người máy lại đến để dọn đĩa và bưng món ăn thứ ba lên... Cá lư sốt tương. Cuối cùng thì món này cũng được đặt trên một chiếc đĩa lớn, mỗi một con cá phải nặng đến hai cân, hai cân rưỡi, tất cả đều do Nguyễn Đường lựa chọn tỉ mỉ từ viện khoa học, chắc chắn rất ngon và béo.

Món cá này còn gọi là cá sóc vì đầu cá mở lớn giống đầu sóc, còn phần đuôi vểnh lên như đuôi sóc, thịt cá được khía hình thoi, chiên xù trông như lông sóc xù xù, rưới lên trên một lớp sốt đỏ nâu, nhìn lấp lánh long lanh gấp bội.

[Lý Tử Đa Đa: Trời, này là cá hả?! Sao nó lại như thế này? Làm kiểu gì vậy?]

[Nguyệt Nguyệt Nguyệt Mộng: Vừa nhìn đã thấy ngon...]

[Rrringo: A a a a, muốn ăn quá đi muốn ăn quá đi mất!]

“Cái này ăn thế nào...” Gilbert nhìn con cá nằm giữa đĩa, tuy nước miếng thì chảy ròng ròng mà lại không biết nên động đũa từ đâu.

Trình Khê: “...”

Hoàng đế bệ hạ cũng không biết nên ăn thế nào chỉ có thể quăng ánh mắt cầu viện cho Hạ Vân Dật.

“Cá đã lọc xương rồi, các vị chỉ việc ăn thôi.” Hạ Vân Dật cười cười đưa đũa, gắp một miếng thịt cá như để làm mẫu. Bởi tất cả nguyên liệu ngày hôm nay đều do viện khoa học cung cấp, cho nên trước đó Hạ Vân Dật đã xem qua thực đơn, cũng hỏi qua cách làm, bây giờ mới có thể trả lời câu hỏi của bọn họ.

Lớp ngoài của cá được bọc bằng một màng bột mỏng, lớp bột này có tác dụng khiến món ăn giòn hơn khi chiên dầu, thịt bên trong lại mềm và

tươi hết mức, cộng thêm cả nước tương chua ngọt, ăn rồi lại ăn mãi. Hắn lại gấp thêm một miếng nữa, vị chua ngọt này quá hợp khẩu vị hắn, khiến hắn ăn chưa xong miếng trong miệng đã gấp một đĩa khác.

William Gilbert cũng học hắn, lấy nữa chọn một miếng cá, cẩn thận cho vào miệng, sau đó hai mắt sáng ngời, lại lấy thêm hai miếng nữa. Những người khác thấy vậy cũng nuốt nước bọt, sau đó nhanh chóng hạ nữa liên tiếp vào đĩa cá.

Không lâu sau, đĩa đã bị quét sạch sành sanh, nếu không phải Hạ Vân Dật cản, những người Rutte sẽ nhai cả đầu cá lẫn đuôi cá toàn xương mất.

Ba món ăn mặn liên tiếp nên phải có một món chay để đi đầu vị, vì thế món thứ tư chính là canh cải thảo mà Cố hội trưởng tự tay làm, canh chia thành mười hai bát nhỏ, đặt trước mặt mỗi người.

Trong chiếc bát sứ trắng như ngọc, những miếng cải thảo nằm ngập trong sốt vàng, bên ngoài thêm chút vụn tỏi và ớt mảnh, màu sắc hòa hợp vô cùng đẹp, chỉ có đi đầu nhìn hơi nhạt nhẽo.

Cho nên người Rutte vốn thích thịt nhìn thấy cái đĩa toàn rau như vậy đầu tỏ ra không thích lắm, thậm chí còn nhăn mày ghét bỏ, quả nhiên là thực sự thực sự ghét ăn chay.

“Món này tuy không phải món mặn, mà bắp cải thảo luộc với nước thịt, cũng rất ngon, các hạ thử một chút?” Hạ Vân Dật đề cử với Gilbert.

Trong mắt Gilbert hơi có chút chần chừ, mà cũng không nên kén cá chọn canh trong tiệc chiêu đãi, nhìn hơi bị... Cái gì... Không đủ lễ phép, nên cuối cùng vẫn quyết định nể mặt viện trưởng viện khoa học Hạ Vân Dật, cau mày, đưa đũa như kiểu đang hi sinh hết sức anh dũng, gấp một miếng cải thảo cho vào miệng.

Nhưng mà làm hắn bất ngờ nhất là, vị của món cải thảo này lại rất ngon, rõ ràng là rau mà lại nếm ra vị của thịt, hơn nữa trong đó lại có hương rau trong veo, tuy hơi xa lạ, nhưng sau khi ăn ba món thịt mặn thì rau này lại có một phong vị khác, hướng chi trong đây còn có cả hương thịt,

rất là an ủi cho tâm hồn “Không đội trời chung với đồ chay”, hẳn không nhận được ăn thêm một miếng, rồi lại thêm một miếng.

“Món này... cũng không đến nỗi tệ.”

Nhìn thủ lĩnh của mình ăn sạch rau, những người Rutte còn lại đều cảm thấy đất trời xoay chuyển.

Người soi mói như thủ lĩnh còn ăn được, vậy cái món này... Chắc là, chắc là... Cũng không khó ăn lắm?

Bọn họ nhìn nhau qua lại, nhấm nháy nhau rồi mới do dự đưa đũa gấp thử, sau cùng lại bị hương vị của cải thảo chinh phục, ai nấy đều tranh nhau ăn sạch chỗ ‘đồ ăn chay’ mà họ từng coi thường, ngay cả chỗ sốt còn lại.

Mỗi lần có đĩa không quay về bếp chính là sự cố vũ lớn nhất dành cho đầu bếp, thấy rau mình làm được ăn sạch bách, Cố hội trưởng rất thoải mái, để người Rutte ăn đồ chay là một điều gì đó vô cùng khó khăn.

Món thứ năm là thịt bò nạm, tuy rằng mỗi người chỉ có một bát nhỏ, nhưng hương vị thịt bò bay ra nồng nặc khiến mọi người không thể ngừng đổi theo chiếc khay mà người máy bung.

“Ít quá, sao đủ ăn...”

Đồ ăn còn chưa chính thức lên bàn, đã có vài người Rutte không nhận được nói, dù sao thì trước tới giờ bọn họ cũng chưa bao giờ cho cả thế giới thấy mình là người thận trọng, tộc Rutte nổi tiếng thô bạo, giờ cũng không rảnh làm bộ làm tịch, nói ra miệng luôn. Đương nhiên, đây không phải là giận hay gì, mà là tiếng than bởi ăn không đủ, điều này khiến người đế quốc cảm thấy hơi buồn cười, lại có chút tự hào.

Đầu bếp bốn sao của họ chính là người giỏi giang như vậy đó!!!

Trình Kê nhìn thực đơn, cười nói: “Đây mới là món thứ năm, ăn nhiều thì sau không ăn được.”

“Vậy thế cũng được...” Ngẫm lại còn nhiều mỹ vị chưa ăn, ăn giờ rồi không còn bụng thì chỉ còn nước nhìn mà khóc. Tuy người Rutte rất tin tưởng lượng ăn của bản thân, mà nghĩ vẫn còn khả năng đó, nên có hơi căng thẳng, chẳng dám hó hé gì chuyện đồ ăn nhiều hay ít.

Đợi đến khi bát nhỏ xuất hiện trước mặt họ, người Rutte mới thấy món này có cả rau, cơ mà sau khi thưởng thức cải thảo rồi, họ cũng không còn bài xích đồ chay nữa. Tuy nhiên thì lựa chọn hàng đầu vẫn là thịt, đồ ăn vừa lên bàn, bọn họ đã không chờ nổi, chọn ngay một miếng thịt bò cho vào miệng. Thịt bò được hầm rất mềm, khi nhai có vô số sốt ấm nóng trào ra, ngập đầy khoang miệng. Về phía khoai tây, nó có hương của thịt và sốt, bởi đặc tính của khoai tây là hút gia vị, ăn còn ngon hơn cả thịt bò, bỏ tỏi, vừa cho vào miệng đã nát, ngon vô cùng.

Vài người Rutte so sánh hai thứ trong bát với nhau, thấy rằng chẳng có gì khác biệt, làm họ khó mà tin nổi.

—Thần sáng thế vũ trụ ơi, lẽ nào hôm nay bọn họ phải từ bỏ tín ngưỡng thuần thịt của bản thân hay sao???

Có thể thấy rất rõ tâm trạng của mấy người tộc Rutte chùng xuống, cơ mà đồ ngon thì không thể không ăn, tốc độ hạ nĩa không suy giảm chút nào, trái lại, còn nhanh hơn bởi cảm thấy có gì đó bí tráng khó giải thích, nhai mạnh, ăn cũng hăng.

Ngon, quá ngon!

Người Rutte dự tiệc ngoài sảnh gửi được mùi thơm hấp dẫn không biết từ đâu ra, không khỏi dừng việc đang làm tìm kiếm xung quanh, mà không thu hoạch được gì. Gửi thứ hương thơm nồng như vậy, món thịt nướng trong tay họ cũng trở nên nhạt nhẽo. Có người gọi một nhân viên phục vụ lại, hỏi dò xem đây là món gì, sau khi biết được nó là món được phục vụ riêng trong phòng tiệc thì không khỏi lộ ra biểu cảm ghen tị.

Chẳng trách ai cũng muốn leo cao, vì để có thể ăn nhiều thịt, một chút khổ chút cũng không vấn đề.

Lúc này, món thịt kho tàu đậm đà cả sắc lẫn vị được bung lên, mỗi người một bát nhỏ, thịt ba chỉ nạc mỡ đan xen được thái thành những miếng vuông, bì ở trên, nạc ở dưới, mỗi một miếng đều được thứ nước tương đỏ nâu bao trùm, nhìn qua như là đá quý nằm giữa sương mù mỏng lung, ở giữa còn có cả một quả trứng chiên ngập tương, biến thành hình tròn nổi bật tâm.

Hương thơm ngào ngạt làm người ta không nhin được nuốt nước miếng, gấp một miếng thịt kho tàu lên, mỡ nóng nính được hằm kỹ còn rung rinh hai cái, sau khi cho vào miệng, hương thịt tràn đầy đến vòm họng, phần mỡ nhẹ nhàng tan ra trôi xuống bụng, thịt nạc ngập tương, cảm giác nhai rất mềm, làm người hoàn toàn chìm đắm. Hằm suốt năm tiếng khiến thịt kho tàu bật lên những đặc điểm “Béo mà không ngán, ngọt mà không ngấy, mềm nhưng không nát, nòng lại chẳng mặn”. Quả trứng ở giữa kia cũng ngon cực kỳ, bởi được chiên qua nên lớp ngoài hơi nhăn, phía trên còn có hai vết cửa nhẹ, để tương có thể thấm thấu vào trứng, ăn càng ngon hơn.

“Trời ơi! Tôi chưa bao giờ ăn thịt nào mà ngon như vậy!” Một người Rutte không nhin được kinh ngạc nói.

“Có một chút như thế này không đủ để ăn! Thấy thịt trong bát ngày càng ít mà nước mắt tuôn rơi.”

“Thủ lĩnh nói, tiếp sau còn có món khác nữa, giờ mới lên được một nửa, nhin tí đi, chắc sau có món ngon hơn.”

“Được rồi, được rồi...”

Người Rutte thả chậm tốc độ ăn theo bản năng, để hương vị thịt đọng lại ở đầu lưỡi lâu thêm chút, dường như làm vậy là có thể hưởng thụ được thêm nhiều dư vị.

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Tôi nhớ trước đây streamer cũng làm món này trong kỳ sát hạch, đến giờ tôi vẫn còn tưởng tượng được cảm giác muốn bay lên khi đó...]

[Cá mắm real: A A A A!! Nhìn bọn hưởng thụ کیا!!! Tui cũng muốn ăn!! [tức giận gào thét.jpg]]

Như là thấy được cảm giác phần nộ của người Rutte, món thứ bảy lên bàn là một chiếc bát lòng sâu miệng rộng, bên trong sóng sánh sốt đỏ và thịt cá trắng trong, còn chưa vào bàn mà hương cay nồng đã xộc thẳng vào mũi, bay khắp phòng tiệc.

Kỳ thực dựa theo quy cách bày tiệc kiếp trước của Nguyễn Đường, thì trong quốc yến không nên xuất hiện thức ăn cay, hầu hết là vị thanh đạm, món Hoài Dương* làm chủ đạo. Nhưng mà bây giờ là không gian khác, thời gian khác, người Rutte cũng không để ý những tiểu tiết đó, bọn họ là chủng tộc chiến binh mạnh mẽ, không gì là không thể ăn, cũng không kiêng thịt, ngay cả hung thú vũ trụ cũng thành thực đơn trên bàn, đừng nói tới mấy món nghe vẻ tinh xảo của đế quốc. Cho nên mỗi lần bọn họ tới chơi cũng đơn thuần là để ăn cơm, dùng ngon làm chủ, hoàn toàn không quan trọng hình thức, ví như lần tiệc chiêu đãi trước, toàn ăn đồ nướng, vậy thôi mà họ cũng ăn rất ngon, đây cũng là một trong những lí do mà người đế quốc thích họ đến thăm.

Giờ phút này, người Rutte đã hiểu được tay nghề đầu bếp đế quốc thế nào, nên vô cùng mong đợi món ăn chỉ nghĩ thôi cũng đã thấy kích thích này.

Đáng ra món thứ bảy Nguyễn Đường muốn làm là đầu cá cay, mà món này làm lâu, làm ngay rồi lên đĩa ngay là không kịp, anh muốn dùng ớt hiểm để thay, mà mùi vị đưa ra lại không giống, thế nào thì cũng không cay nồng bằng ớt chỉ thiên. Cho nên anh đổi luôn thành cá nấu, đây cũng là một món ăn cay nổi tiếng, nhiều và cũng dễ bày trí.

Dù họ bận rộn trong bếp nhưng vẫn mở kênh livestream, để có thể dễ dàng quan sát phản ứng của thực khách với từng món ăn. Sau khi thấy người Rutte cầu nhàu sao ít đồ ăn thế, Nguyễn Đường bèn cho vào một chiếc bát to, đầy tràn một bát canh cá, để người máy trí năng mang lên, dù sao Cố hội trưởng cũng đảm bảo rồi, người Rutte có lượng ăn rất lớn, không lo bọn họ ăn không hết.

*Hoài Dương: Là một trong bốn loại ẩm thức lớn của Trung Quốc. Nó bắt nguồn từ phong cách nấu ăn bản địa của khu vực hạ lưu sông Hoài và sông Dương Tử (Trường Giang), tập trung ở các thành phố Hoài An, Dương Châu và Trấn Giang ở khu vực Giang Tô.

Cánấu

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 52

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Cá nấu vừa lên bàn, mọi người không kịp đợi nữa động đũa thưởng thức luôn. Đây là lần đầu họ ăn canh cá, cũng không biết tiêu chuẩn ăn uống như thế nào, cơ mà vẫn hạ đũa vào miếng thịt cá trắng trong theo bản năng.

Sau khi miếng cá trắng nõn được cho vào miệng, hương vị cay tê bùng nổ trong khoang miệng, dù cay đến mức tóa cả mồ hôi, mà động tác trên tay không hề dừng lại, ăn rồi còn muốn ăn nữa. Đặc biệt là người Rutte, bọn họ đã hoàn toàn bị tay nghề của đầu bếp đế quốc thuyết phục, cho tới giờ, tất cả những món được mang ra không có món nào không ngon, dù cái thứ đồ rực thế này có hơi bị cay quá, nhưng là mỹ thực thì họ không chê gì hết.

Sợ những người ngoài hành tinh không biết nhả xương cá nên Nguyễn Đường chọn phần bụng cá mè, tươi và mềm, rất ngon. Dưới lớp cá là giá đỗ, khoai tây và váng đậu, sau khi sỡ rau và đồ ăn thêm ngấm gia vị thì trở nên ngon hơn gấp bội, cần một miếng nước canh tóa ra, hấp dẫn ngang ngửa thịt cá.

Người Rutte lại lần nữa phá vỡ quy tắc "không ăn đồ chay" của bản thân, thích đồ ăn kèm bằng với thích thịt cá, nếu Hạ Vân Dật không cản lại thì họ còn ăn hết cả ớt.

[Sen bạc nhạt màu: Ha ha ha. Không phải người Rutte không thích ăn "chay" à? Sao ăn khoai tây ngon thế!]

[Muốn tên giống cuộc sống phù du: Hu hu, nhiều món chưa được livestream quá! Tôi vô cùng ghen tị đó! QAQ]

[Tế Ly Hâm: Huhuhu... Thấy bọn họ ăn ngon như thế tôi cũng muốn!]

Bởi vì canh cá khá nhiều, mà ăn gần hết thì phần cạn sẽ mất, nên Nguyễn Đường để người máy trí năng mang thêm cơm trắng ra. Hạt cơm căng tròn, tỏa ra thứ ánh sáng bóng bẩy dưới ánh đèn, hương thơm nức mũi, nhìn là muốn ăn.

"Không không không, chúng tôi không ăn cơm." Phản ứng đầu tiên của người Rutte khi nhìn thấy cơm trắng là từ chối, lần đầu tiên họ tới thăm, người đế quốc cũng tiếp đãi họ món này, không có vị gì hết, chẳng ngon tí nào.

Hạ Vân Sâm nhìn họ, cần muối mức một muống canh lớn chan vào bát cơm, cơm trắng thấm canh biến thành màu đỏ hồng nhạt, thịt cá lẫn thêm rau củ ăn ngon tuyệt vời.

Thấy người đế quốc ăn không ngừng đầu lên, mấy người Rutte liếc nhìn nhau, sau đó cũng học theo người đế quốc, chan canh vào cơm, sau đó nếm thử một miếng.

Người Rutte:!!!!

Cơm này khác hoàn toàn với lúc trước họ ăn! Hạt cơm mềm mà thơm, cho canh vào thì không chỉ ngon mà làm giảm hẳn sự cay nóng của ớt, hơn nữa cá ăn với cơm, không có từ ngữ nào có thể diễn tả hết được độ ngon của nó.

Canh với thịt cá, rau củ trong chiếc bát tô to như chiếc chậu rửa mặt hết nhanh đến nỗi dùng mắt thường cũng thấy, đến khi chỉ còn chút nước canh và xác ớt thì người máy tiến lên muốn thu dọn, cơ mà lại bị người Rutte ngăn lại.

"Có thể thêm cơm không?"

"Phải đó! Còn nhiều canh quá, không thể lãng phí được."

"Đúng, đúng, thêm bát cơm nữa! Bát nhỏ như này sao đủ ăn?!"

Người Rutte thay đổi thái độ bài xích với cơm tẻ, cùng nhau yêu cầu có thêm một bát cơm nữa.

Kỳ thực Trình Kê cũng muốn ăn thêm, vì thế nhìn về phía người máy trí năng, để nó về thông báo với bếp, phục vụ thêm cơm.

Nguyễn Đường nhìn livestream: "..."

Bát canh lớn như vậy, ăn mới mấy phút mà đã chỉ còn cạn, những người ngoài hành tinh này có dạ dày thông với đại dương à...?

Nguyên nhân Nguyễn Đường chỉ cho một họ một bát cơm cốt là để họ giải cay, không ngờ họ lại còn muốn ăn nữa. Không tính đến người Rutte có lượng ăn lớn, mà người đế quốc thì sao? Giờ để họ ăn no thì mấy món sau này thì sao.

"Không phải lo, chỉ cần người Rutte vui là được." Thấy Nguyễn Đường lo lắng, Cố hội trưởng nhẹ nhàng vỗ vai Nguyễn Đường.

Nếu Cố hội trưởng đã nói vậy, Nguyễn Đường cũng chỉ đành để người máy trí năng mang cơm lên, tiện đó anh cũng cho món thứ tám lên tiệc. Đó là gà hân nấm, cũng là một món ngon khi ăn với cơm, kết hợp với sớ cơm vừa mang lên là hoàn hảo.

Người máy mang cả hai thứ ra, gà nấm vàng óng, đã được chia đều, đĩa đặt trước mặt mỗi người khiến khán giả chú ý.

[Gió thổi: Ấy, lần này mang đồ ăn ra nhanh thế? Món trước còn chưa ăn xong.]

[Bụi thu nhẹ nhàng: Đây là món gì vậy? Nhìn thấy ngon quá...]

[Chim yến nhỏ bay bay: Hôm nay không có món nào là không ngon cả.]

Kỳ thực Nguyễn Đường không hề có ý định để từng món từng món lên, tiệc thì phải đầy tràn một bàn trông mới phong phú, chỉ là anh đánh giá sai

lượng ăn của những người này, tốc độ của họ quá nhanh, vừa lên một món đã phải lên một món khác.

Trong gà hần nấm cũng có đồ chay, ngoại trừ nấm thường còn có nấm hương, cơ mà lần này người Rutte cũng không bài xích, hiển nhiên là đã hoàn toàn từ bỏ chống lại, cần thìa im lặng ăn. Món này dùng lửa nhỏ để hần nên thịt gà rất mềm, tách xương cũng dễ, vừa cho vào miệng thịt đã tới, mà nấm cũng hấp thu gần hết chỗ sốt gia vị, nấm hương không khác nấm thường là bao nhưng nó có một vị đặc biệt thơm, khi cho vào miệng cảm thấy rất đã.

Ăn chung với cơm nóng làm mọi người thấy trong người ấm áp đến mức muốn thở dài, đợi đến khi họ bắt đầu muốn xin thêm bát cơm thứ ba, Nguyễn Đường đã rất bình tĩnh, cho người máy trí năng mang cả cơm cả đồ ăn lên.

Món thứ chín là một món chay mang tên – củ niễng non xào, đây là món từng có tên trong thực đơn Mãn Hán toàn tịch, không cần phải bàn cãi về hương vị, Nguyễn Đường quả thật không ngờ Cố hội trưởng biết làm món này. Nghe Cố hội trưởng nói, ông dựa vào những tri thức còn sót lại từ thời cổ địa cầu để làm, trước đây ông dùng nước gạo để xào, luôn cảm thấy vị bị sai ở chỗ nào đó, mãi đến khi viện khoa học cùng làm tôm thì ông mới chợt hiểu ra. Dùng tôm thay thì quả nhiên sốt sệt mới ra màu cam trắng, vị cũng ngon hơn, cuối cùng mới xem như không phụ lòng sách cổ.

Sốt thực chất là tôm, Cố hội trưởng chọn những con tôm béo nhất, chất thịt non nhất để làm, củ niễng cũng là loại tươi non gốc dài, chỉ có thế mới làm ra được món củ niễng thơm ngon nhất.

Món này có được sự yêu thích của thực khách đúng như dự đoán, những người Rutte đã không cần quan tâm đây là món chay hay mặn, chỉ ăn thôi là được.

Món cuối cùng, chính là món đặc sắc của ngày hôm nay – heo sữa quay. Đây cũng từng là món ăn nổi tiếng cung đình, đồng thời là món chính trong thực đơn Mãn Hán.

Lúc heo sữa còn chưa bùng ra mọi người đã ngửi thấy một mùi thơm khiến người khác thèm thuồng khó mà tin nổi, rõ là họ đã ăn nhiều lắm rồi, dạ dày vẫn cứ phát ra tín hiệu ăn thêm, dường như tất cả mọi thứ họ ăn lúc trước đều đã tiêu hóa hết.

Không chỉ người Rutte nhìn chăm chăm khay lớn đầy kín đang được người máy mang lên mà cả Trình Kê cũng ngẩng ngay ngẩn lại, ba cha con nhà họ Hạ thì tỏa sáng cả hai mắt.

Sau khi nắp khay được mở ra, heo sữa béo ngậy bóng loáng hiện ra trước mắt mọi người. Nhưng con heo hoàn chỉnh quá lại khiến người ra không biết nên động đũa từ đâu.

[Trà năm khuôn: Má ơi, con heo bự như dì, sao mà ăn?]

[Kiku: Chắc không phải là để họ gặm ăn chứ? Ha ha ha]

Lúc nào một người trẻ tuổi cao lớn mặc đồ đầu bếp bước ra, hắn mang trên tay một chiếc dao phay rất sắc, bước nhanh tới bàn tiệc chính, giọng như chuông đồng cất cao, "Thất lễ."

Tiếp đó hắn chém xuống, bùm bùm mấy phát là chặt con heo sữa hoàn chỉnh thành những miếng nhỏ, mà sau khi heo được chặt ra, hương thơm gia vị nồng nặc bay khắp phòng tiệc.

Heo sữa được viện khoa học tự mình nuôi lớn và chọn lựa, mỗi một con heo chỉ có hai cân rưỡi đến ba cân, da mỏng thịt mềm, sau khi quay mới mềm và đủ non. Sau khi giết heo sẽ được ướp muối cùng hương liệu, cuối dùng quét ở bên ngoài một lớp sốt mới có thể khiến heo sữa mang màu sắc hấp dẫn ánh nhìn như vậy.

Hắn là hương vị này nồng nặc quá, nên tất cả mọi người vô cùng kinh ngạc, trừ nuốt nước miếng liên tục thì không còn phản ứng khác, hình ảnh kênh livestream cứ như bị đơ do lag khiến người xem không nhìn nổi bình luận.

[Một thằng nhóc trà sữa: Ha ha ha, mạng lag hả? Sao không ai động đây gì hết vậy?]

[Mây nhìn đồng bằng: Chuyện gì xảy ra vậy? Tất cả mọi người đều nhìn chăm chăm con heo kia, rốt cục thì ngon đến cỡ nào thế?]

[Diệp khuôn vui vẻ: Nhất định rất là ngon đúng không? Tôi thấy nữ thần nuốt nước miếng! Quý c ài mở hình thức toàn tức! Cho chúng uối ngừi thôi cũng được!]

"Mời từ từ thưởng dụng." Sau khi chặt xong heo trên bàn tiệc chính, Đào An bước nhanh tới những bàn khác và bắt đầu chặt heo, xong xuôi mới vội vã quay về bếp sau.

Dừng nhìn hán bên ngoài tự nhiên như thế, kỳ thực hán căng thẳng sắp chết đến nơi, tim sắp nhảy khỏi lồng ngực, cả sư phụ và Nguyễn đại sư đều bắt nạt hán QAQ!

"Khụ, mọi người nhanh ăn đi." Đợi đến khi Đào An đi rồi, Trình Kê mới ho nhẹ một tiếng, bắt chuyện trước mời mọi người thưởng thức heo sữa quay.

Heo quay da giòn thịt mềm, có thêm chút gì đó trong veo, mỡ trong thịt heo được quay ra gần hết, lớp sốt bên ngoài ngọt ngào thơm mùi mật, cắn một miếng là thấy hương vị bùng nổ tại nơi khoang miệng.

Mọi người ở ngoài sảnh tiệc cũng bị thứ mùi thơm kinh người hấp dẫn, thịt nướng và thịt hán vừa ăn lúc nãy cũng hóa thành nhạt nhẽo. Bây giờ ai ai cũng hướng mắt về phía phòng tiệc chính, hán không thể dùng mắt đực ra một lỗ hồng ở cửa, nhìn xem bên trong ăn gì mà ngon thế.

Đến heo sữa quay là coi như đồ ăn nóng đã lên đủ, món cuối là hai món tráng miệng và một món chính. Tráng miệng là chè trôi nhân thịt, bánh bao trứng sữa, và món chính là món mì thịt dê, tất cả đều rất được hoan nghênh.

Mỗi người một bát bánh trôi, mỗi bát bốn cái, trắng tròn đầy đặn, nhìn thấy là muốn ăn, Ăn rồi lại cảm thán quá ngon, da mềm nhân tươi, còn có thể uống được canh bên trong nhân bánh.

Bánh bao trứng sữa thì có hương sữa và lòng đỏ trứng thơm nồng, được hấp rất mềm, người Rutte hận không thể nhét hết vào để ăn cùng một lúc.

Cuối cùng là mì thịt dê cực kỳ ngon, không biết thịt dê đã hầm bao lâu mà mềm cực kỳ, không hề hôi chút nào, trong canh không chỉ có gia vị không mà còn thêm cả ớt, uống ngụm canh nóng cả bụng, chút ớt cay như là nét bút thánh thần vậy thêm, căn bản là không dừng miệng được. Sợi mì dai dai, nhai rất thích miệng, cơ hội tất cả mọi người đều ăn sạch bát mì đó.

Trước khi lên đồ, Nguyễn Đường còn sợ họ ăn nhiều cơm quá nên bị no, không ngờ sức chiến đấu của những người này vẫn mạnh mẽ như cũ. Ngay cả vị nữ thần trên bàn tiệc chính cũng không bỏ sót một món nào.

Tiệc chiêu đãi đến đây là hoàn thành mỹ mãn, cơ mà bởi họ ăn rất nhiều nên không ai muốn đứng dậy, tất cả đều ngồi im tại chỗ, sờ cái bụng quá no mà to lên, vừa thỏa mãn vừa chua xót. Thỏa mãn là bởi vì ăn nhiều món mỹ vị quá, chua lòng là vì về rồi là không còn ăn được nữa.

Gilbert hé mắt, trong lòng bắt đầu tính toán, quay đầu nhìn Trình Khê hỏi:

"Bệ hạ, có thể để chúng tôi gặp gỡ vị đầu bếp thần kỳ này không?"




Bệ hạ có thể để chúng tôi gặp gỡ vị đầu bếp thần kỳ này không

Bánh trôi nhân thịt



Bánh trôi nhân thịt

Bánh bao trứng sữa

 Bánh bao trứng sữa

Mì thịt dê

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 53

Trong bếp, Đào An đang cùng Cổ hội trưởng và Nguyễn Đường ăn bữa cơm của mình, Nguyễn Đường cố ý để lại một con heo sữa quay, bây giờ làm tạm món chay nào đó, ba người lấy cơm, chia nhau chỗ thịt heo quay rồi bắt đầu hưởng dụng bữa ăn. Khi nhận được thông báo đầu bếp ra gặp khách từ người máy, cả Cổ hội trưởng và Đào An đều ngần ngại, đến giờ họ chưa từng nghe đến chuyện bày tiệc còn gặp đầu bếp.

Mà Nguyễn Đường cũng có xác định chút rồi, dẫu sao kiếp trước anh không phải đầu bếp chuyên nghiệp nhưng cũng đi cùng cha mẹ đến nhà hàng, biết chuyện nếu khách hàng ăn được món ăn cực kỳ hợp khẩu vị thì sẽ muốn gặp đầu bếp, cốt là để cảm ơn và bày tỏ lòng tôn kính.

Không ngờ những người ngoài hành tinh này cũng khá chú ý.

"Hội trưởng, Tiểu Đào, chúng ta đi thôi." Nguyễn Đường đặt bát cơm xuống đứng lên.

"Nhưng mà chẳng phải người Rutte muốn gặp bếp trưởng à? Chúng tôi ra ngoài cũng không ổn lắm?" Đào An hơi chần chừ nói.

"Hắn là người Rutte rất hài lòng với bữa tiệc này, muốn cảm ơn đầu bếp, hôm nay cũng đâu chỉ mình tôi hoàn thành, không có Cổ hội trưởng và Tiểu Đào hỗ trợ, thì sao tôi có thể làm được tiệc lớn thế này." Nguyễn Đường cũng không nghĩ nhiều, mà căn cứ vào kinh nghiệm kiếp trước để quyết định. Những loại yến tiệc lớn như vậy ở kiếp trước, một đầu bếp không thể làm hết, lúc cảm ơn, bếp trưởng cộng với vài bếp phó ra là chuyện bình thường, cho nên Nguyễn Đường mới mời Cổ hội trưởng và Đào An cùng anh ra ngoài.

Cổ hội trưởng và Đào An đều cảm thấy anh nói có lý, nên cũng đứng dậy, sửa sang lại quần áo bên ngoài, cùng Nguyễn Đường đi về phía phòng tiệc chính.

Khi nhìn thấy ba người mặc đồ đầu bếp xuất hiện nơi cửa, Gilbert sững sờ, hẳn nghĩ bữa tiệc này chỉ có mình "Đầu bếp nổi tiếng" kia làm thôi, ai ngờ lại có hẳn ba người.

Khi Trình Kê thấy có ba người ra cũng bất ngờ, mà phản ứng rất nhanh, mỉm cười giới thiệu với Gilbert ngồi cạnh: "Ba vị này chính là đầu bếp đã chiêu đãi chúng ta một bữa tiệc khiến người thỏa mãn hôm nay."

Kỳ thực Trình Kê vừa nghe Gilbert nói là ý thức được dự định của hắn, hắn coi trọng khả năng nấu ăn của Nguyễn Đường, nên muốn đào người đi! Cơ mà xuất phát từ phương diện hợp tác song phương, nên Trình Kê không thể từ chối thẳng thừng, thế là không nể mặt, không ngờ bây giờ có ba người, đây là chuyện không thể nào tốt hơn. Thừa dịp Gilbert chưa phân biệt được chính xác mục tiêu thì qua loa cho xong chuyện đã.

"Cảm ơn ba vị đầu bếp, đây là bữa ăn mà cả đời tôi chưa bao giờ được thưởng thức." Ánh mắt Gilbert hơi động, hỏi, "Không biết món heo sữa quay cuối cùng đó, là tác phẩm của vị đầu bếp nào?"

"Là tôi." Nguyễn Đường mỉm cười trả lời.

Ánh mắt Gilbert sáng lên, lập tức hỏi: "Ngài chính là Nguyễn đầu bếp trong truyền thuyết ư?"

Nguyễn Đường nghe thế có hơi không dễ chịu, anh chưa bao giờ bị người ta gọi là "Đầu bếp.", vì vậy cười khở nói: "Ngài gọi tôi Nguyễn Đường là được, tôi không phải đầu bếp chuyên nghiệp, tôi chỉ là một streamer ẩm thực thôi."

"Quá tuyệt, Nguyễn Đường, tài nấu ăn của cậu đúng là "thiên thượng nhân gian", xưa nay tôi chưa từng được ăn đồ nào ngon như vậy!" Gilbert không hề keo kiệt lời khích lệ Nguyễn Đường, vì để mình nom có văn hóa, để lại ấn tượng tốt trong lòng người nghe, hắn còn cố ý sử dụng thành ngữ bốn chữ của đế quốc.

—Cơ mà dùng sai.

Nụ cười của Nguyễn Đường chân thật hơn một chút, cười nói: "Ngài quá khen." Đối với đầu bếp thì những lời tán dương thẳng thắn như vậy là chuyện hết sức thỏa mãn, anh không ngờ tộc Rutte lại là tộc người bộc trực như vậy, bởi thế, ấn tượng của Nguyễn Đường dành cho họ cũng dần tốt lên.

"Không biết hôm nay có những món nào là từ tay của cậu làm ra?"

"Ngoài canh bắp cải và món củ niễng xào do Cố hội trưởng tự tay làm, thì những món khác đều là tôi phụ trách, Đào An hỗ trợ, cũng giúp tôi không ít việc."

Nghe thế, ánh sáng trong mắt Gilbert càng rực rỡ, hắn cũng nói lời cảm ơn với Cố hội trưởng, đương nhiên, sự chú ý vẫn dành cho Nguyễn Đường nhiều hơn. Hắn hỏi Nguyễn Đường mấy vấn đề liên quan đến ẩm thực, phát hiện vẫn có nhiều thứ anh còn chưa chế ra, hắn hận mình không thể ăn hết chúng được ngay lúc này.

Ánh mắt hắn nồng bỏng quay lại nhìn Trình Khê.

Trình Khê: "..."

Quả nhiên là sắp đến rồi.

Tên này nhìn có vẻ ngay thẳng nhưng tinh mắt vô cùng, rõ ràng là đang định đục khoét nền tảng, bóc đầu bếp bốn sao của họ đi.

Chuyện này chắc chắn không được! Đây là lần đầu tiên hắn ăn cơm Nguyễn Đường làm, hắn còn muốn ăn nữa! Không được, không được, bất kể tên kia đưa ra điếu kiện gì thì để phải từ chối sạch!

Hơn nữa đầu bếp có thiên phú xuất chúng như Nguyễn Đường, chính là tương lai nền ẩm thực đế quốc bọn họ.

Ngay khi Trình Khê chuẩn bị ngôn từ nhằm từ chối Gilbert đục khoét thì nghe hắn nói, "Không bằng chúng ta kết thông gia đi."

Trình Kê: "Hả?"

Hắn nghi ngờ rằng mình nghe nhầm, sao tự nhiên lại chuyển sang thông gia, hơn nữa công chúa nhỏ nhà hắn mới bốn tuổi.

Ánh mắt Gilbert quay lại nhìn Nguyễn Đường, trong mắt hắn lờ lờ tỏa sáng, "Tôi muốn Nguyễn Đường tiên sinh làm hoàng hậu của tôi!"

Đồ ăn mỹ vị như vậy ăn một lần sao đủ, nhất định phải nghĩ cách để ngày nào cũng được ăn!

Mọi người:??????

Nguyễn Đường:???

Hạ Vân Sâm không tự chủ được nắm chặt mép bàn, bóp bàn gỗ nứt ra một cái khe.

Hạ Vân Dật ngẩng cạnh thấy hắn không ổn, vội vã đề tay hắn lại nhắc hắn tỉnh táo.

[Tố Y bất ngôn: Cái gì vậy? Sao đột nhiên lại cầu hôn? Người ngoài hành tinh hiểu nghĩa từ thông gia à?]

[Đầu vừng: Chuyện gì xảy ra vậy? Tôi học lịch sử cổ đại cầu, chưa từng nghe đến chuyện thông gia bằng cách cưới hỏi đầu bếp!]

[Bạn gái Mario: Tôi cũng học lịch sử cổ đại cầu, bình thường thông gia toàn là với công chúa, mà công chúa mới bốn tuổi...]

[Mộc Ca nhi hành: Chẳng lẽ người Rutte muốn bắt cóc streamer của chúng ta?]

[Chớ si minh: Không ngờ người Rutte lại là tên cơ hội như vậy! Đừng hòng bắt cóc streamer của chúng tôi!]

Chính những khán giả đang xem livestream cũng bị màn chuyển ngoặt này làm cho hoảng sợ, nhưng họ cũng nhìn thấu dụng tâm hiểm ác của

Gilbert, trong vài giây ngắn ngủi, cảm xúc trào dâng, bình luận nhấn chìm màn hình.

Trình Kê không ngờ mạch não của Gilbert lại hâm dở như thế, muốn Nguyễn Đường qua thì chỉ cần lấy danh "Giao lưu đại sứ ẩm thực" là được, thông gia là cái gì cơ? Lẽ nào bây giờ hắn phải nhận con trai ngay tại đây, sau đó "Gả" Nguyễn Đường cho người ta?

Nếu hắn làm thế thật, người dân đế quốc sẽ phun hắn chết trong nước bọt mất.

"Gilbert các hạ, Nguyễn Đường là công dân tự do của đế quốc, dù là hoàng thất cũng không thể can thiệp chuyện hôn nhân. Hơn nữa..." Trên mặt Trình Kê thể hiện sự không đồng ý, "Người đế quốc cho là, hôn nhân không thể đùa cợt, tôi nghĩ ngài cần cân nhắc nhiều hơn."

"Không cần cân nhắc." Gilbert rất hào khí vung tay, "Chẳng phải người đế quốc có câu, muốn đi đến trái tim đàn ông thì phải thông qua dạ dày à? Bây giờ dạ dày tôi đã bị thu phục, tôi nghĩ trái tim tôi cũng sớm thần phục dưới tay nghệ nấu ăn của Nguyễn Đường thân mến thôi."

Thân mến...

Hạ Vân Sâm lạnh lùng bẻ gãy một đôi đũa.

Tiệc chiêu đãi biến thành hiện trường cầu hôn cưới gả, Nguyễn Đường dở khóc dở cười, đương nhiên, anh cũng không cho là Gilbert thích anh thật, chính như hắn vừa nói, hắn thích tài nấu nướng của anh.

"Xin lỗi, bây giờ tôi chưa có dự định kết hôn." Anh cười lắc đầu, "Nếu như ngài muốn thưởng thức nhiều món ngon hơn nữa, hoan nghênh ngài đến kênh livestream của tôi."

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Ha ha ha ha streamer trả lời hay quá! Kênh livestream của chúng ta lại bước lên thêm một bậc vinh quang!]

[Tả thiên: Công dân bình thường như chúng ta càng ngày càng không có tiếng nói trong phòng livestream rồi.]

[Bụi thu nhẹ nhàng: Nếu như thủ lĩnh người Rutte tới thật, thì liệu streamer có nể mặt hắn không? Rút thường sẽ chọn hắn ấy? Thành quan hệ ngoại giao luôn. [cười khóc.jpg]]

[Ôm cây ôm không nổi: Hừ, có tiền nhưng không có đặc quyền, có thể cũng vậy thôi! Streamer là người công bằng nhất!]

Gilbert còn chưa từ bỏ ý định, phản bác: "Không phải, không hề tôi cảm thấy tôi thích cậu thật sự, bây giờ bụng tôi vẫn còn đang đập ầm ầm!]

Cấu tạo thân thể của người Rutte có hơi khác người đế quốc, trái tim của họ thiên về phía dưới, khoảng trên rốn một chút, ở chung chỗ với dạ dày.

Nghe hắn nói vậy, Nguyễn Đường chỉ có thể bất đắc dĩ nói: "E rằng đó là do ngài ăn quá no."

"Được thôi..." Gilbert nhìn có vẻ vô cùng thất vọng, bất đắc dĩ gật đầu nói, "Nếu khi nào cậu có dự định kết hôn, tôi sẽ là người đầu tiên đến ứng cử."

Nhìn sự hỗn loạn đến đây coi như là hạ màn, Trình Kê vội vã ở bên cạnh đi đầu hòa không khí: "Được, được, cơm cũng ăn xong rồi, không bằng chúng ta ra sân huấn luyện quan sát sức mạnh của cơ giáp thế hệ mới?"

Nghe đến chuyện cơ giáp thế hệ mới, Gilbert dời ngay lực chú ý, phần khởi nói: "Được!" Bọn họ đến đế quốc, chuyện chính là chuyện xem cơ giáp, không ngờ bên đây đã tạo xong thành phẩm, còn có thể tự mình trải nghiệm, làm hắn mừng rỡ không thôi.

"Vậy, Nguyễn Đường tiên sinh sẽ đi cùng chứ?" Ánh mắt của Gilbert nhìn về phía Nguyễn Đường như có móc, khuôn mặt hắn có nét Châu Âu, lông mày cao, hốc mắt sâu, đôi mắt xanh lam như màu biển nhìn vô cùng

thâm tình, thêm vào tai nhọn, giống với tinh linh trong phim ảnh ở kiếp trước.

Trình Kê nói: "Chuyện này không thành vấn đề"

Hắn quay sang nhìn Nguyễn Đường, ra hiệu rằng anh từ chối đi, tránh cho đề tên Gilbert đào mất. Thế nhưng một âm thanh khác đã vang lên.

"Tiểu Đường, chút nữa cậu đi với tôi là được."

Hạ Vân Sâm đứng giữa hai người, chặn lại tầm mắt của Gilbert nhìn về phía Nguyễn Đường, ngoài cười mà lòng lặng im giải thích: "Chúng tôi là bạn tốt."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 54

Vị thiếu tướng đế quốc Hạ Vân Sâm này tất nhiên là Gilbert cũng đã từng gặp, cơ mà đi đâu làm hắn bất ngờ là một tên lạnh lùng như vậy lại có người đáng để coi thành bạn tốt?

Thấy ánh mắt nghi ngờ của Gilbert, Nguyễn Đường gật đầu nhẹ, coi như thừa nhận câu "bạn tốt" mà Hạ Vân Sâm nói.

Gilbert cũng không xoắn xuýt chuyện này nữa, dẫu sao chỉ cần Nguyễn Đường đến là được, vì thế hắn vui cười hớn hở nói: "Được được được, thế thì cùng đi!"

Đến khi đám Gilbert và thuộc hạ của hắn đứng dậy Nguyễn Đường mới cảm thấy áp lực cực lớn, lúc ngồi thì chưa rõ, nhưng đến khi đứng lên thì tất cả những người Rutte đầu có chiều cao trung bình trên hai mét, đặc biệt là thủ lĩnh Gilbert, nhìn qua cũng phải hai mét ba, quả thực là tởn tởn tại khiến người ta ngưỡng mộ.

Bởi thế Nguyễn Đường không tự chủ được lùi lại mấy bước, đi bên cạnh Hạ Vân Sâm, có thế mới thấy tương đối thoải mái.

Gilbert: "..."

Cảm giác như mình bị ghét, ảo giác à?

Dù thế nào thì sau khi bữa tiệc kết thúc đoàn người cùng đi đến sân huấn luyện.

"Đây chính là cơ giáp mới được nghiên cứu ra sao?" Gilbert nhìn bộ cơ giáp màu bạc lấp lánh chói lòa đứng sừng sững giữa sân huấn luyện, đôi mắt không dời nổi dù chỉ một giây, chỉ riêng vẻ bên ngoài của cơ giáp cũng thấy sức mạnh chứa trong nó, càng không cần kể đến hệ điểu hành do chính tay Hạ Di tiểu thư với danh "bông hoa đế quốc" làm ra, nhất định có thể khiến uy lực của cơ giáp tăng mạnh.

"Phải, trước đó tôi dựa theo cơ giáp bản cũ là C078 để cải tiến hệ điểu hành, tăng độ nhạy của tư duy cảm ứng và điểu khiển tinh thần lực nâng lên 25%, thời gian phản ứng giảm 0.4 giây, chuyển đổi ngu ồn năng lượng cũng được tăng, ngoài ra còn thêm một công năng khác là phi hành ẩn hình..." Hạ Di bị quên g ần như suốt thời gian cuối cùng cũng có cơ hội nói chuyện, cô nói thao thao bất tuyệt công năng của cơ giáp thế hệ mới, toát lên vẻ đẹp tự tin hấp dẫn.

Tuy Nguyễn Đường không hiểu lắm, mà có cảm giác rất lợi hại

Những người khác tất nhiên là hiểu, ai nấy đều nhìn chăm chăm bộ cơ giáp, hận không thể lên thử sớm.

"Các hạ có muốn thử sức mạnh của cơ giáp này không?" Hạ Vân Sâm đột nhiên nói.

"Đương nhiên!" Gilbert vô cùng phấn khởi trả lời, người Rutte trời sinh là chiến sĩ, người nhiệt huyết hiếu chiến như họ hoàn toàn không có sức đề kháng với cơ giáp kiểu mới mạnh mẽ.

Trình Kê: "..."

Có cảm giác bất an thế nào...

Cơ giáp kiểu mới trước mắt chỉ có một chiếc như thế, chi phí đắt đỏ, đương nhiên không thể mang ra huấn luyện thực chiến, cho nên Gilbert và Hạ Vân Sâm đối chiến thông qua hệ thống giả lập. Người máy giả lập có tất cả những dữ liệu của cơ giáp, khi đặt trong hệ thống đối chiến, nó có độ chân thực lên đến 99%, không chỉ có những tính năng như cơ giáp ngoài đời, ngay cả độ nhạy thao tác cũng giống, khiến cho người sử dụng có thể đạt đến trình độ tuy ảo mà thật.

Hạ Vân Sâm và Gilbert cùng bước vào khoang giả lập, cả hai đều chọn cơ giáp loại mới, chuẩn bị trải nghiệm xem trong đó có gì khác biệt.

Sau khi hai người vào cơ giáp, cả hai đều thử một vài công năng trước, chỉ chốc lát sau là đã quen, bắt đầu một trận tấn công như sóng g ần.

Hai người va chạm mạnh với nhau mấy lần, đầu cùng mở ra hình thức ẩn hình. Trong sân đột nhiên trống rỗng, chỉ có thể nhìn thấy tia lửa đột ngột lóe lên. Sau đó hai chiếc cơ giáp cùng xuất hiện trên sàn đấu, lơ lửng giữa không trung, kiếm ánh sáng đã tắt đến mức không nhận ra hình dạng ban đầu.

Dưới chân cơ giáp bỗng xuất hiện ánh sáng, tốc độ chuyển động của cả hai cũng đều tăng lên, bọn họ dùng cùng một dạng cơ giáp, dù mọi người có thấy thì cũng không phân biệt được ai với ai.

Theo một tiếng nổ mạnh phát ra, trên sàn đấu bụi tung lên.

Nguyễn Đường sốt sáng nín thở, nhìn chằm chằm chỗ khói bụi kia, thấy một người đàn ông cao vô cùng, và một đôi mắt xanh lam nhìn vào màn hình.

Là Gilbert.

... Hạ thiếu thua?

Nghĩ đến kết quả này, cảm xúc trong lòng Nguyễn Đường chùng xuống, cũng chẳng còn hơi sức đâu đi để ý đến ánh mắt lấp lánh phấn khởi của Gilbert nữa. Thấy đối phương đồm ồm khắp người, tóc trên trán còn bết lại, nhìn có hơi chật vật, ấy vậy mà trong đầu Nguyễn Đường chỉ có câu hỏi là liệu Hạ Vân Sâm có bị thương không?

Vừa nãy bọn họ nói đối chiến giả lập chân thực đến nỗi đau đớn cũng có thể cảm nhận được, nhìn dáng vẻ chật vật của Gilbert là thấy, hẳn là rất đau, bằng không sao hắn lại đồm ồm như vậy...

Hạ Vân Sâm... Rốt cục thì anh ta thế nào rồi?

Cuối cùng, một khoang cơ giáp khác cũng được mở ra, nhìn qua Hạ Vân Sâm không có quá nhiều khác biệt với lúc mới bước vào, ngay cả một sợi tóc cũng không bị rối, rục rịch đi xuống khỏi cơ giáp, tạo thành nét đối lập rõ ràng với Gilbert đứng cạnh.

Cho nên... Đây là thắng hay thua? Nguyễn Đường mơ hồ nghiêng đầu.

Mà Gilbert ôm chầm lấy Hạ Vân Sâm, vỗ lưng hắn mấy lần, hưng phấn nói: "Cậu rất mạnh, lần sau, tôi chắc chắn sẽ không thua."

"Thực lực của ngài cũng rất mạnh." Vừa mới chiến thắng đối phương, Hạ Vân Sâm cũng không ngại khen hắn hai câu, quả nhiên làm Gilbert rất vui.

Gilbert quần lấy Hạ Vân Sâm hỏi: "Sao cậu có thể tấn công những hai lần chỉ trong khoảng thời gian ngắn như thế? Tại sao cậu có thể đoán được vị trí của tôi khi đang trong trạng thái di chuyển tốc độ cao?"

Vừa nãy sau khi kiếm của cả hai đều hỏng thì cùng chọn cách di chuyển cao tốc để làm nhiễu mắt đối phương, đồng thời cũng chuẩn bị tấn công từ xa. Gilbert chọn đạn đuôi an toàn, mà Hạ Vân Sâm chọn đạn nổ uy lực lớn nhưng tù và thiếu hướng phát triển.

Dưới tình huống đang di chuyển tốc độ cao, muốn nhắm vào kẻ địch cũng đang di chuyển tốc độ cao, dù là Gilbert cũng chưa chắc bắn trúng. Mà Hạ Vân Sâm trong khoảng thời gian cực ngắn đó, vừa né tránh tấn công, vừa đoán vị trí của hắn, vừa bắn ra hai viên đạn nổ.

Viên thứ nhất phá hủy đạn đuôi của hắn, nổ tung, khói mù bốc lên, Hạ Vân Sâm cũng lợi dụng tình hình này áp sát Gilbert, bắn một viên đạn vào khớp nối cơ giáp của đối phương.

Sự chính xác và sức phán đoán kia, quả thực là hiếm thấy.

Gilbert không nhịn được nói: "Tôi thấy mình và cậu rất hợp duyên, hay là..."

Hạ Vân Sâm nói: "Xin lỗi, tôi không có ý định kết thông gia."

"..." Gilbert chỉ muốn kết bạn im lặng mất hai giây, nói, "Tôi cũng không đến mức bụng đói ăn quàng như thế."

"Các hạ, ngài hài lòng với cơ giáp thế hệ mới này chứ?" Thấy Gilbert không chỉ muốn đào đầu bếp của họ, còn muốn đào thiếu tướng của họ nữa, Trình Kê đứng ngẩn không yên bèn lên tiếng kéo lực chú ý của hắn lại.

Gilbert nhìn hắn, biểu cảm càng rạn vỡ.

"Hài lòng, vô cùng hài lòng, cơ giáp này quá sức lợi hại! Người đế quốc đúng là danh bất hư truyền! Tất cả công năng mà Hạ tiểu thư đề cập đến tôi đều đã thử, thật không hổ danh là con gái Hạ đại sư! Đế quốc có một câu gì nhỉ? Gì mà trò với cả thầy?" Tuy rằng thấy hơi nhức người vì vừa đánh nhau, mà cũng không cảm nổi hắn đưa ra lời tán dương.

Trình Kê nhú mày, "Trò giỏi hơn thầy...?"

"Phải đó đúng rồi, lợi hại lợi hại!" Gilbert phấn khởi đi quanh bộ cơ giáp kia, trong mắt là tràn đầy ngưỡng mộ và hạnh phúc khi nhìn thấy bảo vật.

Trình Kê cạn lời lần nữa, vị thủ lĩnh này cũng thật là phôi bò. Mà nói thế nào thì nói, chỉ cần vị thủ lĩnh này vui là được.

"Các hạ, thời gian cũng không còn sớm nữa, nơi ở của ngài tôi đã cho người sắp xếp xong xuôi, bây giờ sẽ đưa ngoài qua."

"Được." Gilbert đồng ý rất dứt khoát, mà ánh mắt của hắn vừa đảo qua Nguyễn Đường đã hỏi, "Xin hỏi bộ hạ, cơm nước ngày mai còn có thể là Nguyễn Đường tiên sinh làm chứ?"

"Chuyện này..." Trình Kê không ngờ Gilbert lại hỏi một câu như thế, nhưng vẫn trả lời câu hỏi của hắn một cách thành thực, "Rất xin lỗi, Nguyễn Đường tiên sinh cũng không phải đầu bếp của hiệp hội, sợ là không thể phục vụ ngài mọi bữa ăn được."

Bởi vì trước đó Gilbert nghĩ muốn ném tay nghề của Nguyễn Đường, nên hắn mới có thể nhờ Cố hội trưởng liên hệ với Nguyễn Đường để chuẩn bị tiệc, Nguyễn Đường cũng nể mặt đồng ý, mà người ta cũng không là đầu bếp chuyên trách, sao hắn có thể ép làm cơm cho tộc Rutte

mỗi ngày được. Ngoại trừ lúc chiều đăi, thì tất cả cơm canh của tộc Rutte đầi do hiệp hội đầi bếp phụ trách.

"Vậi sao..." Gilbert lộ rõ vẻ thất vọng.

Trình Kê thấy thế thì chầi chừ nhìn về phía Nguyễn Đường, hắi có lòng muốn hỏi xem Nguyễn Đường có đủ thời gian để tiếp tục nấu cơm cho bọn họ được không, mà lại không biết nên trả lời thế nào.

Rốt cục cũng không nỡ để thủ lĩnh hành tinh khác đường xá xa xôi đến đây phải thất vọng, Nguyễn Đường thở dài trong lòng, chủ động nói: "Bệ hạ, nếu như chỉ là chút ít, thì tôi có thể tiện làm thêm vài phần khi livestream."

Dù sao thì người Rutte ở đây cũng chỉ bốn, năm ngày, anh khổ cực làm thêm phần ăn cho vài người cũng chẳng có gì ghê gớm, coi như là cống hiến cho đế quốc.

"Làm phiền Nguyễn Đường tiên sinh rấi!"

Mọi việc được giải quyết hoàn mỹ, ánh mắt Trình Kê nhìn về phía Nguyễn Đường càng ấm áp thêm mấy phần.

Quả nhiên đúng như Cố hội trưởng nói, đây là một nhân tài có nhân cách và cả tài năng đầi ưu tú.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 55

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Sau khi Nguyễn Đường về bên nấu một nồi cháo thịt bò bằng nồi cơm điện, dọn Tiểu Bạch sáng mai cháo chín thì cho vào hộp bảo quản gửi cho đám Gilbert.

Thân thể anh vẫn chưa khôi phục hoàn toàn, hai ngày nay vì để chuẩn bị cho tiệc chiêu đãi nên anh tốn rất nhiều tâm sức, ít nhiều gì cũng thấy mệt mỏi, ngày mai phải ngủ một giấc thật đầy, bữa sáng để họ ăn cháo đã, trưa rồi làm thịt mà họ thích là được.

Nghĩ như thế, Nguyễn Đường bèn rửa mặt sơ rồi lên giường đắp chăn đi ngủ.

Một đêm ngon giấc.

Ngày hôm sau Nguyễn Đường ngủ đến tận trưa mới dậy, tuy nhiên vẫn thấy trong người hơi đuối sức. Cho nên anh định chút nữa làm gì đó đơn giản cho bữa trưa thôi để kiệt sức.

Suy nghĩ đôi chốc, Nguyễn Đường chọn làm bún thịt, đây có thể coi là món đơn giản nhất trong các loại đồ Tây.

Anh đăng nhập vào tinh vông, chọn ba miếng thịt thăn nội bò và một miếng thịt thăn ngoại bò, gộp lại cũng gần sáu cân, thăn nội bò có thể nói là phần thịt ngon nhất trong tất cả, cũng chính là thịt phi lê mọi người hay ăn, mà thăn ngoại bò thì có gân nên rất có sức nhai, cũng chính là bún thịt mà ta vẫn hay ăn. Bản thân Nguyễn Đường khá thích bún thịt, nên phần thịt thăn ngoại bò này coi như là mua cho anh. Còn mắt bò và sườn chũ T thì để lần sau.

Thịt bò được giao tới rất nhanh, Nguyễn Đường chuẩn bị đơn giản rồi bắt đầu mở bếp trực tiếp.

Vừa mới vào kênh livestream, Nguyễn Đường đã bị hiệu ứng quà tặng bao trùm, phải đợi mất mấy phút Nguyễn Đường mới có thể nhìn thấy khi bình luận.

[Talía: Oa oa oa, streamer lại livestream rồi!!!]

[Quá béo: Chờ đến hoa cũng úa tàn QAQ]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Tui cũng muốn ăn heo sữa quay!!]

[Ôm cây ôm không nổi: Không có heo sữa quay, cho tui ăn canh cá cũng được... Nhìn bọn họ ăn ngon thế, tui ghen tị đến chết mất.]

Khán giả chờ Nguyễn Đường sau hai ngày không livestream mà muốn mòn con mắt, đặc biệt là hôm qua còn được tham gia một bữa "thịnh yến" nhìn được mà không nếm được, sao khán giả có thể chịu nổi cơ chứ.

Không thể chịu được những lời năn nỉ đáng yêu của khán giả, Nguyễn Đường đành phải cười nói: "Được thôi, sau này có thời gian, sẽ làm cho mọi người ăn thử."

Đợi khi nào anh khỏe thêm chút thì làm thêm một phần heo sữa quay, ai bảo hôm qua mới ăn được một nửa đã bị hoàng đế bệ hạ và Gilbert gọi đi, làm anh ăn chưa đủ no, chỗ heo quay còn lại đâu do Cố hội trưởng và Đào An xử nốt, không phải anh xiu nào, tức cực kỳ luôn!

[Thanh thanh thanh tiêu: Vạn tuế! Streamer xịn sò nhất!]

[Lục Mạch Tịch: Streamer ơi em iu anh! Tặng anh Hoa Thủy Tinh.]

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi mang đến cho mọi người món bí tết." Nguyễn Đường tự giới thiệu như thường lệ rồi mang thịt bò vừa mua ra.

[Gilbert: Thịt thịt thịt! Tôi thích ăn thịt!]

Nguyễn Đường: "..."

Cái tên này vừa nhìn là biết ai sở hữu? Lấy tên thật thay vì nickname cũng là một chuyện khiến người khác phải cạn lời.

[Trời thu: Livestream bỗng nhiên xuất hiện thủ lĩnh tộc Rutte!]

[Hò sen xanh ngọc: Đứng đầu chụp ảnh cùng.]

[Tế ly hâm: Giá trị kênh livestream của mình càng ngày càng cao, ngay cả thủ lĩnh tộc Rutte cũng thành fan của streamer...]

[Bà Khúc: Mọi người quên là vị này từng có ý định bắt cóc streamer của chúng ta à...]

[Bình minh tím: Phải đó! Không được! Nhất định không thể để hắn thực hiện được!]

Bởi vì Gilbert đột ngột xuất hiện nên cảm xúc của quần chúng nhân dân sôi lên bùng nổ.

Nguyễn Đường không nói được gì lắc lắc đầu, tập trung vào làm bít tết. Anh rửa sạch một miếng thịt thăn nội rồi cắt thành miếng dày tầm 2cm, đầu tiên là dùng mặt dao phay đập thịt, như vậy chất thịt mới tươi và ngon. Tiếp sau là tưới nước hành gừng lên bề mặt để khử tanh, sau cùng là rắc tiêu và muối là có thể chiên.

Tiếp đó anh làm nóng chảo, cho thêm chút mỡ bò chờ nó tan. Mỡ bò chính là một trong những sản phẩm hoàn chỉnh mà viện khoa học mới nghiên cứu ra, chắc là bơ cũng sẽ xuất hiện sớm thôi, như vậy thì sau này Nguyễn Đường nấu ăn sẽ tiện hơn nhiều.

Đợi mỡ hoàn toàn chảy hết, anh thả thịt bò vào.

Nguyễn Đường chỉnh nhỏ lửa, mặt dưới thịt bò theo độ lửa dần chuyển màu, lúc này thì lật sang mặt sau để chiên. Thịt bò vang lên tiếng xèo xèo trong chảo, mỡ trong thịt đều được chiên chảy, hương vị thơm ngon hấp dẫn dần tỏa ra.

[Đinh Vượng Vượng: Oa, thơm quá đi à! Tôi bắt đầu cắn nước miếng rồi!]

[Bảo vệ trời sao: Trời ơi, bảo sao nó còn có tên là thịt rán vừa chín, quá thơm luôn.]

"Mọi người có thể dựa theo sở thích của mình để chọn độ chín, thích ăn tươi một chút thì để chín năm phần, không thích mùi thịt tươi thì để tám hoặc chín phần. Tôi thì không thích thịt sống lắm nên chọn bảy phần chín." Nguyễn Đường nói xong bèn cho thịt bò ra đĩa, "Như thế này chính là chín bảy phần."

Anh dùng luôn chỗ mỡ bò trong chảo để phi hành và tỏi, đợi hành tây dậy mùi thì thêm hạt tiêu xay nhỏ và khá nhiều tương đậu, cộng thêm một chén nước nhỏ nữa, sau khi đun sôi hỗn hợp sệt lại thành sốt nâu đen, từ từ xối lên bề mặt thịt, khiến bát tết càng nồng hương.

Bát tết đến đây là coi như hoàn thành, Nguyễn Đường trang trí đĩa đựng theo thói quen, đặt chút ngô luộc và súp lơ bên cạnh thịt, rắc thêm ít hoa từ cà rốt nữa, bày trí như vậy khiến món ăn càng thêm hấp dẫn, khán giả bắt đầu kích động.

Tiếp theo, Nguyễn Đường dùng dao nĩa cắt thịt bò thành miếng nhỏ, để tiện cho khán giả thưởng thức.

[Quy y tiểu cô nương: Trời ơi! Thịt bò này mềm quá! Rất thơm rất ngon!]

[Lăng Tử Lăng: Nước sốt này thơm quá mọi người ơi, nhìn cách làm rất đơn giản mà hương vị lại không đơn giản chút nào.]

[Học nấu ăn cùng streamer: Lại học thêm được một món mới, để tôi về nhà làm thử.]

Nguyễn Đường chọn thịt bò rất tươi, sau khi chiên có thể cảm nhận được hương vị qua từng cấp độ, đầu tiên là tê tê cay cay của sốt tiêu, sau đó là tươi mới của thịt bò, các loại hương vị bùng nổ cùng thịt bò trong

khoang miệng, nó khiến người ta muốn nhắm mắt lại để thưởng thức dư vị dài lâu.

"Người dùng "Gilbert" tặng streamer một Mưa Sao Băng."

[Gilbert: Tài năng của Nguyễn Đường tiên sinh thật là đất trời hiếm có, khiến tôi da diết trong lòng, chết đi sống lại! Oa... Bụng tôi đang đập liên hồi, thần Vũ Trụ ơi, đây chính là tiếng gọi tình yêu ư?]

Quà tặng Mưa Sao Băng khiến tất cả hiệu ứng khác lu mờ, chỉ còn lại duy nhất câu bình luận sến xảm có ý đồ tỏ tình này đứng giữa.

Nguyễn Đường: "..."

[Meo meo meo: Tôi không biết nên tỏ thái độ với với cách sử dụng thành ngữ hay với kiểu tỏ tình khiến người tức giận này trước...]

Nguyễn Đường đang không biết nên đáp lại ra sai thì một Mưa Sao Băng nữa lại nổ tung trên màn hình.

"Người dùng "Hạ" tặng streamer một Mưa Sao Băng."

[Hạ: Không, là tình anh em.]

Thấy lời bình luận này của Hạ Vân Sâm, Nguyễn Đường gần như là bật cười ngay lập tức, thấy phản ứng của anh, những khả giả đang xem livestream lập tức đứng hết về phía Hạ Vân Sâm.

[Lan tâm tựa thủy: Kiểm duyệt kênh làm tốt quá!]

[Lam lam: Tôi thà giao streamer cho ông anh kiểm duyệt còn hơn là gả sang tận Rutte!]

[Thất cửu mạch nhiệm: +1! Nước phù sa không chảy ruộng ngoài!]

Nhìn khán giả thảo luận chuyện kết hôn của anh, quả thực khiến Nguyễn Đường dở khóc dở cười, dù đế quốc đã hợp pháp hóa hôn nhân đồng giới nhưng không chắc anh đã phải là người đi lấy chồng được chứ.

Anh có ý xấu cố tình cắt ngang mọi người, nhẹ nhàng nói: "Để cảm ơn sự quan tâm của mọi người, chúng ta sẽ tiến tới giai đoạn nhận thưởng luôn nhé, hôm nay chỉ có ba phần thôi, chúc mọi người may mắn."

[Bạch y cô tửu: Sấm sét giữa trời quang! Chỉ có ba suất thôi á! Tôi nhìn vào ô hiển thị số người xem... Sau đó... = □ =]

[Cầu Cầu không đáng yêu: Tỷ lệ trúng thưởng một phần một trăm triệu = □ =]

[Chim én nhỏ bay bay: Ha ha ha ha... Tôi tin đây không phải là streamer cố tình trả thù đâu! [Tủi thân khóc nấc.jpg]]

Nguyễn Đường mở công năng nhận thưởng, chọn ra ba người trong số hàng loạt những cái tên bay xung quanh.

"Chúc mừng ba vị khán giả may mắn "Cá mắ real", "hoàng hôn", "Đại vị ương cung lãnh" đã trúng thưởng, chuyển phát nhanh sẽ được gửi đi ngay sau đây, mọi người nhớ chú ý kiểm tra và nhận."

[Ôm cây ôm không nổi: Ha ha, tôi đã nói là có tiền cũng không có đặc quyền mà ㄝ (͡ _ ͡) ㄝ streamer chính là người công bình công chính nhất.]

"..."

Kỳ thực không phải.

Nguyễn Đường quả thực không tưởng tượng được nếu khán giả biết anh đã đáp ứng hoàng đế bệ hạ gửi thức ăn cho Gilbert thì họ sẽ có phản ứng thế nào.

Món bít tết ngày hôm nay thực ra là làm cho Gilbert. Còn thêm hai phần mà anh đã hứa gửi cho hai anh em Hạ Vân Dật và Hạ Vân Sâm, cho nên hôm nay cũng không có gì thay đổi...

Nhìn những khán giả vô tri đang cười ngây ngô, anh cũng chỉ có thể nghĩ: Không biết có phúc của không biết.

"Buổi stream đến đây là kết thúc, tối nay tôi sẽ làm bò sốt cay, cách làm cũng không khác gì cá sốt cay cả." Bởi trong lòng có hơi chột dạ, nên Nguyễn Đường đóng luôn kênh livestream khi khán giả vẫn đang vui vẻ hoan hô.

Nhanh chóng làm nốt chỗ bít tết, Nguyễn Đường nhờ Tiểu Bạch hỗ trợ gửi cho khán giả trúng thưởng, cho Gilbert và anh em nhà họ Hạ.

Chỗ ở của tộc Rutte

Gilbert cùng các thuộc hạ của hắn đều ở trong phòng, lo lắng chờ chuyển phát nhanh đến.

"Tới rồi, tới rồi! Chuyển phát nhanh tới rồi!" Một người Rutte hưng phấn ôm một chiếc hộp lớn chạy nhanh vào.

Gilbert hào hứng mở hộp ra, sau đó lấy từ trong ra bốn hộp bảo quản, mỗi hộp đều chứa ba miếng bít tết nóng hổi.

Không uổng công hắn nói bóng gió địa chỉ của streamer, sau đó xin bệ hạ cho hắn ở khu biệt thự gần đó, nhìn tốc độ này mà xem, chưa đầy ba phút đã tới rồi.

Nhất định hắn là người đầu tiên được ăn!

Chỉ là với số này, đối với người Rutte có lượng ăn rất lớn thì đúng là hơi thiếu.

Gilbert ăn xong vẫn còn đang thất thần, sờ bụng rồi than thở trăn trở: "Bụng mình lại kêu rồi, chẳng phải là nó cũng đang kêu gào tiếng gọi tình yêu hay sao? Ôi đáng thương quá, vì yêu mà đam mê."

Hai nhân viên chính phủ được cử đến làm bạn và chiêu đãi người Rutte đầu đã quen với dáng vẻ đó, vô cùng bình tĩnh.

Một người đưa ra hướng giải quyết: "Quân bộ có nhà ăn, đầu bếp là học trò của Nguyễn Đường, làm cơm cũng ngon tựa sáu phần, nếu các hạ vẫn chưa no thì có thể qua ăn thử?"

Tất nhiên là Gilbert không hề có gì dị nghị, bởi thế đám chưa no này rùng rần kéo nhau sang nhà ăn quân bộ.

Hai nhân viên chính phủ đã xin thông qua cho Gilbert với tư cách khách hạng nhất nên được vào quân bộ rất nhanh.

Lúc đến cửa trụ sở quân bộ Gilbert đứng dịp thấy Hạ Vân Sâm đang mang một cái hộp chuyển phát rất lớn đi về phía thanh máy.

Mắt hần sáng ngời, đây không phải là người anh em "củ khô lửa bốc" Hạ thiếu tướng Hạ huynh đệ à!

Chỉ là hình như đối phương không để ý đến bọn hần, vốn đang đi về phía này mà chuyển luôn sang một hướng khác.

"Hạ thiếu!" Gilbert nhanh chóng chào hỏi Hạ Vân Sâm.

Hạ Vân Sâm dừng bước, lịch sự gật đầu với Gilbert, "Các hạ."

Thấy hộp chuyển phát nhanh sau lưng hần, Gilbert tò mò hỏi: "Thiếu tướng đang mang cái gì vậy?"

Ánh mắt Hạ Vân Sâm hơi tránh ra chỗ khác:

"... Giấy tờ."

[6]

Chương 56

"Ồ." Gilbert cũng khôn nghĩ nhiều, sau đó nhiệt tình mời, "Chúng tôi nghe nói cơm nước của nhà ăn quân bộ khá ngon nên đến ăn thử, cậu ăn cơm trưa chưa? Hay là đi ăn cùng nhé?"

Hạ Vân Sâm yên lặng dùng ngón tay đề lên chữ "thực phẩm" trong phần ghi chú của hộp chuyển phát, nhẹ nhàng trả lời, "Mọi người cứ đi ăn đi, tôi phải kiểm tra giấy tờ được gửi đến đây."

"Thế cũng được..." Gilbert khá thất vọng nhún vai một cái, sau đấy liền đi theo hai nhân viên chính phủ về phía nhà ăn quân bộ.

Vừa tới nhà ăn, đám Gilbert đã bị mùi thơm của thức ăn hấp dẫn, lại còn thấy mấy chục nghìn chiến sĩ đang đồng thời ăn uống, hấp thở dài: "Quá là tuyệt vời, Nguyễn Đường tiên sinh nhận bao nhiêu học trò vậy?"

"Sáu người."

"Chỉ có sáu người?" Gilbert không dám tin, sáu người thì sao có thể làm cơm cho nhiều người như thế này được?

Người kia cũng hiểu đi đâu hẳn nghi ngờ nên giải thích: "Thực ra, sáu học trò của Nguyễn Đường tiên sinh chỉ cần lên thực đơn hằng ngày cùng chuẩn bị thực phẩm, sau đó chỉ huy người máy nấu cơm là được."

"Thật? Đồ ăn người máy làm ra có ngon không?" Gilbert rất tò mò hỏi.

"Đương nhiên, ngài nếm thử thì biết."

Người kia mở quang não, đưa cho người Rutte để họ chọn món, khéo làm sao, hôm nay có món thịt kho tàu, người Rutte mới thưởng thức thịt kho tàu hôm qua xong liền chọn nó mà không do dự dù chỉ một giây.

Bọn họ tìm bàn trống ngay trước, không bao lâu sau cơm đã được bưng lên, nhìn qua thì có vẻ khá nhiều. Không biết là hương vị ra sao.

Gilbert cần thìa xúc một miếng thịt cho vào miệng, thơm nồng mặn vị, mềm nhưng cũng thật tươi ngon, tuy nhiên vẫn cảm thấy có chút thiết sót, không thể bằng được món thịt kho tàu mà hôm qua họ thưởng thức trong say sưa, cơ mà như vậy là tốt lắm rồi, có sáu, bảy phần trình độ như của Nguyễn Đường cũng là sự thật.

"Tôi không mang Nguyễn tiên sinh đi được thì tôi có thể mang mấy người máy đi được không?" Gilbert hỏi rất đột ngột.²

Người kia do dự nói: "Chuyện này... Ngài phải thương lượng với bề hạ, hai chúng tôi không tự quyết được."

"Vậy được, chiều nay tôi đến tìm Trình Kê để bàn bạc chuyện này." Nói xong hắn nhìn mâm thức ăn trống rỗng, "Có thể thêm một phần nữa không?"

"Chúng tôi cũng muốn!"

Nguyễn Đường cũng không biết đắm tham ăn Gilbert lại chuyển mục tiêu về phía người máy trí năng, sau khi anh ăn cơm trưa xong, ngủ một giấc thật đầy rẫy chuẩn bị cho buổi stream tối. Đúng lúc đó anh nhận được thông báo từ nhân viên chính phủ, nói là đồ ăn trưa anh làm ít quá, đám Gilbert ăn không no, uyển chuyển hỏi dò rằng tối anh có thể làm thêm nhiều nữa hay không.

Ngoại trừ món bò sốt cay đã đáp ứng khán giả là sẽ làm để chiêu đãi ra thì anh còn định làm thịt bát bảo nữa, tất cả đều là những món rất dễ để ăn với cơm, như vậy hẳn là người Rutte có thể ăn no được.

Sau khi vào tình vớng mua một đồng nguyên liệu về Nguyễn Đường mở kênh livestream, anh nghĩ giờ mình cũng lộ thân phận rồi, chẳng cần che giấu chi nữa, nên anh cài thành ống kính giới hạn khu vực, như thế cũng tiện hơn cho anh.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Ồ ồ ô, livestream rồi. Ngồi đợi ăn bò sốt cay!]

[Ôm cây ôm không nổi: Hôm đó xem tin cũng đã thấy chảy ke đây miệng, cuối cùng hôm nay có thể nếm trái hương vị.]

[Cá mắm real: Người may mắn nhận được bút tết tới feedback! Cực! Kỳ! Ngon! Ha ha ha ha!]

[Sao cách xa trắng: Người đâu! Mau ném tên bên trên ra ngoài!]

Trong khi mọi người vẫn đang trêu chọc nhau, Nguyễn Đường mở đầu như thường lệ, "Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ mang đến cho mọi người bò sốt cay và thịt viên bát bảo."

[Vườn hoa màu mỡ của Tiểu Thánh: Oa oa oa! Chỉ nghe tên thôi đã bắt đầu chảy nước miếng rồi!]

Bò sốt cay có cách làm không khác gì cá sốt cay, thế nhưng gia vị sẽ nhiều thêm một chút, ngoài giá đỗ và khoai tây chiên còn cần có nấm kim châm, cải thảo, măng tây, rau thịt xen lẫn như thế rất thích hợp để ăn với cơm.

Đầu tiên Nguyễn Đường chọn một miếng thịt thăn bò nạc, cắt thành miếng cho vào trong tô, thêm muối, nước tương, hạt tiêu, nước hành gừng, thêm bột mì, dầu ăn rồi trộn đều, ướp tầm hai mươi phút để ngấm gia vị.

Tiếp sau anh rửa sạch rau, chần qua với nước nóng rồi bỏ qua một bên đợi bày cùng thành phẩm.

Đầu tiên vẫn là làm nóng dầu, phi hành tỏi cho dậy mùi rồi thêm tương ớt và sa tế, bật lửa nhỏ cho chúng quyện vào nhau rồi thêm nước và muối. Đợi đến lúc sôi thì Nguyễn Đường bỏ thịt bò đã ướp lúc trước vào, thịt bò chuyển màu thì cho vào trong đĩa bày rau chần trước đó. Thêm ít hạt tiêu, xối dầu nóng lên trên nữa là món ăn dậy mùi cay nồng.

[Tôi nghĩ linh tinh: Trời ơi! Mùi này quá sức thơm!]

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Ăn còn tuyệt hơn nữa! Mỗi tội cay quá! Cuống họng cũng bốc lửa! Cơ mà cay thế này lại là cay đến sảng khoái! Thịt rau cũng rất tươi!]

Thịt bò nằm giữa nước sốt đỏ au, màu xanh của rau và hành lá tô điểm thêm màu sắc. Tất cả tạo nên cảm giác muốn ăn cực kỳ, càng không cần phải kể đến hương vị tươi mới cay nồng kia. Khác với bò xào thông thường, thịt bò này được đặt trong nước sốt cay nên làm hương vị rất thuần túy, càng ăn càng mê.

[Gilbert: Quá ngon! Nguyễn Đường tiên sinh! Khả năng nấu ăn của ngài đã hoàn toàn chinh phục dạ dày và trái tim tôi! Để nó vì ngài mà say mê quên cả đất trời!]

[Phong kính kính kính:...Thực sự là cạm cmn lời.]

[Tương chảy: Ha ha ha ha cười chết.]

Nguyễn Đường không nhìn lời "tỏ tình" rợn da gà này nữa mà anh bắt tay vào làm luôn món thứ hai.

Thịt viên bát bảo và thịt viên tứ hỉ tuy tương tự nhưng lại có cách làm hoàn toàn khác nhau. Đầu tiên là băm thịt ba chỉ cho nhuyễn, để tăng nhanh tốc độ, Nguyễn Đường dùng hai chiếc dao phay, băm thịt phần phập trên thớt gỗ, khán giả nhìn động tác dứt khoát của anh mà than thở kinh ngạc, cảm thấy nấu ăn như thế là cực kỳ cực kỳ ngầu.

Tiếp sau anh nặn thịt băm thành những viên tròn, đặc biệt là những viên tròn này rất to, phải to hơn nắm tay người lớn, để lên đĩa là có thể nằm trọn trong lòng đĩa luôn.

Lại làm nóng thêm một nồi dầu, đợi dầu sôi thì Nguyễn Đường thả thịt vào, viên thịt lớn như thế thì phải chờ rất lâu mới chín được, mà Nguyễn Đường chỉ đợi đến khi mặt ngoài chuyển màu là vớt ra. Đặt lên thớt, dùng dao cắt một khoảng tằm một phần năm viên thịt, quả nhiên bên trong vẫn là thịt sống màu hồng.

[Chớ si minh: Ấy, vẫn chưa chín mà?]

[Sâu độc F1: Đừng vội, hẳn là có chiên lần nữa?]

Nhưng mà đi đâu khiến tất cả mọi người đều không ngờ chính là, Nguyễn Đường lấy thìa múc hết thịt trong viên thịt ra, chỉ để lại lớp vỏ ngoài đã chiên vàng giòn.

[Xanh xanh: Oa oa oa, streamer định làm gì thế? nhìn có vẻ rất xịn sò.]

Lúc này Nguyễn Đường mới bắt đầu chế nhân bên trong, cái gọi là thịt viên bát bảo, chính là nhân có tám loại nguyên liệu. Tám loại nguyên liệu mà Nguyễn Đường chọn là nấm, dưa chuột, thịt gà, lạc, hành tây, trứng, nấm hương và măng tươi, tất cả băm chung với nhau thành hỗn hợp, tiếp sau thêm hạt tiêu, muối và đường, chỉ cần nghe thế là có thể tưởng tượng được khi thả chỗ hỗn hợp nguyên liệu này vào chảo dầu, hương thơm tỏa ra sẽ nồng nặc như thế nào.

Dội nhân làm xong, anh nhét hết chỗ đó vào vỏ thịt chiên lúc nãy, sau đó, lấp lại bằng số thịt đã múc, thả lại vào trong nồi dầu chiên, lúc này chờ đến cả trong và ngoài đều chuyển sang chung một màu thì mới cho ra đĩa.

Thế là có tận hai viên thịt lớn như nắm tay, tất cả khán giả đều trợn mắt ngạc nhiên.

[Thất cửu mạch nhiệm: Má ơi! To như này sao mà ăn?]

[Trong suốt lớp lánh: Hẳn là phải cắt ra chứ nhỉ?]

"Phải, cắt ra là ăn được, nhưng mọi người cẩn thận không nóng." Nguyễn Đường dùng muôi tách thịt viên bát bảo ra cho mọi người dễ thưởng thức.

Thịt mới chiên xong giòn ngoài mềm trong, gia vị đậm đà, vừa cắn một miếng quả thực như bước chân vào thiên đường, khiến người khác say mê không đỡ nổi.

Vô số Hoa Thủy Tinh nở bung trên màn hình, tất cả đều là vì mỹ vị không thể nào dùng lời để tả.

[Mật Hạ: Ngon lắm.]

[Moon: Streamer ơi tui yêu anh! Món thịt viên này ngon cực kỳ ấy!]

"Bò sốt cay không tiện để làm phần thưởng, cho nên hôm nay sẽ dùng thịt viên bất bảo để làm quà." Nguyễn Đường nhìn chỗ thịt và nhân còn lại, sau đó ước lượng lại số thưởng có thể gửi đi, "Hôm nay chọn ra tám vị khán giả may mắn để nhận phần quà nhé."

[Chim yến nhỏ bay bay: Thần vũ trụ trên cao! Mong ngài phù hộ cho tui trúng thưởng.]

[Tế ly hâm: Dù chỉ có tỉ lệ trúng thưởng là một phần một trăm triệu, tôi cũng nguyện thử một lần, tôi sẽ đổi vận may cả một năm chỉ để thử món thịt viên ngon tuyệt ngày hôm nay!]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Streamer tui xin anh, tui muốn ăn thịt viên này lắm ý! o(∩_∩)o]

Cuối cùng Nguyễn Đường vẫn mềm lòng, cố tình chọn mấy cái tên quen thuộc, "Chúc mừng tám vị khán giả may mắn "Thủy sắc lưu ly", "Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer", "Dì Khúc", "ID18220102"... phần thưởng sẽ được gửi đi ngay sau đây, mọi người nhớ kiểm tra và nhận."

Sau khi đóng kênh livestream, Nguyễn Đường làm nốt chỗ thịt viên bất bảo còn lại, tổng cộng cũng phải mười mấy viên thịt.

Nguyễn Đường gửi cho Gilbert bốn viên thịt bất bảo cùng hai phần bò sốt cay, ăn cùng cơm tẻ hân là cũng có thể no.

Còn về anh em nhà họ Hạ, đương nhiên là vẫn có phần, hơn nữa vì Hạ Vân Sâm thích ăn cay nên Nguyễn Đường còn thêm tương ớt cho thịt viên bất bảo.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 57: Rời đi và gây chuyện

Chớp mắt một cái bốn ngày đã trôi qua, cuộc đàm phán giữa đế quốc và tộc Rutte diễn ra hết sức tốt đẹp, đây đã chẳng phải lần hợp tác đầu từ lâu, thấy tận mắt uy lực của cơ giáp kiêu mới, trừ một vài vấn đề nhỏ ra thì hợp tác song phương chẳng còn bất cứ nghi vấn nào.

Cơ mà trong lần viếng thăm này, Gilbert cố tình nấn ná lại để mua mấy người máy trí năng trong nhà ăn quân bộ. Để người máy có thể nấu ăn được, không chỉ đơn giản là lập trình các bước nấu ăn rồi cho vào hệ thống điều khiển, mà là dựa vào khả năng phức chế từng chi tiết một của nó để nó quan sát các bước nấu ăn, sau đó làm lại y hệt.

Đồ ăn làm ra tuy không tệ, nhưng cũng chẳng thể coi là hàng đầu, dù sao độ thông minh của máy móc vẫn có giới hạn, không hiểu được cái gì là thay đổi cho hợp tình huống, cho nên đồ ăn làm ra nghìn bài một điệu. Tuy nhiên đối với tộc Rutte mới được thưởng thức hương vị đồ ăn thiên nhiên mà nói, thì vậy là đã đủ.

Mấy ngày này, ngoại trừ Gilbert cùng vài thuộc hạ thân cận được ăn đồ ăn do Nguyễn Đường làm, những người còn lại đều do hiệp hội đầu bếp phụ trách, cơ mà sau khi phát hiện “Thánh địa” nhà ăn quân bộ thì bắt đầu tham gia vào đội ngũ ăn chực, đối với những người chưa hề được thưởng thức qua mỹ thực đúng nghĩa thì đúng là khen không dứt miệng.

Dương nhiên, ngoại trừ người máy, nguyên liệu nấu ăn là một thứ bắt buộc phải mua, dầu sao nguyên liệu cũng chỉ có ở đế quốc Lam tinh. Thế nhưng với sản lượng của viện khoa học thì không thể nào đáp ứng nhu cầu khổng lồ của người Rutte được, vì vậy việc xây bãi chăn nuôi và mở rộng quy mô nông trường được lên kế hoạch thực hiện trong thời gian sớm nhất. Phía viện khoa học chỉ có thể cung cấp cho bọn họ một phần nguyên liệu nhất định, tất cả còn lại phải chờ nông trường và khu chăn nuôi được đưa vào hoạt động thì mới tính đến chuyện cho lên tàu chở hàng gửi qua cho bọn họ.

Ngoài ra Gilbert còn đến những nhà hàng lâu được viện khoa học cấp quyền kinh doanh, được thưởng thức loại mỹ thực chế tác đơn giản nhưng ngon không tưởng khiến hắn kinh ngạc như lạc vào ảo mộng, nhiệt tình mời bọn họ đến hành tinh Rutte để mở chi nhánh.

Có thể nói, Nguyễn Đường dùng mỹ thực đã khiến hai nước kéo gần thêm mối quan hệ.

“Bệ hạ, lần hợp tác này của chúng ta quá sức vui vẻ, nguyện tình hữu nghị giữa hai quốc gia sẽ mãi mãi trường tồn.” Gilbert đứng nắm tay cáo biệt với Trình Kê.

“Các hạ, nguyện tình hữu nghị giữa hai nước mãi mãi trường tồn! Lên đường thuận lợi!” Trình Kê cũng nói.

Khi Gilbert nhìn thấy Nguyễn Đường đứng giữa đám người, đôi mắt xanh thẳm không dời đi đâu được nữa, hắn tỏ vẻ ưu thương, bởi hắn sắp phải rời khỏi mỹ thực cùng “bạn lũ linh hồn”.

Hắn sai bước đi về phía Nguyễn Đường, tạm biệt xong còn cố hỏi lần nữa: “Đường, cậu thật sự không nghĩ đến chuyện kết thông gia à?”

Nguyễn Đường: “... Thật sự không nghĩ đến.”

“Vậy cũng được, dù tôi đi rồi, tôi vẫn sẽ theo dõi cậu livestream, ghé hoàng hậu cũng sẽ mãi để đó vì cậu, trái tim tôi cũng sẽ mãi đập vì cậu.” Gilbert vừa nói vừa ôm bụng, rõ ràng là một câu nói hết sức mùi mẫn tình cảm, nhưng cách hắn thể hiện cứ như là bị đau bụng.

Nguyễn Đường cười lúng túng nhưng cũng không mất lễ phép: “...”

Hạ Vân Sâm đứng bên cạnh Nguyễn Đường cuối cùng cũng không nhịn nổi, đột nhiên đưa tay về phía Gilbert nói, “Các hạ, chúc ngài lên đường bình an.”

Gilbert thấy là “anh em tốt” Hạ Vân Sâm của mình nên mới lưu luyến buông tay Nguyễn Đường ra, chuyển sang nắm chặt tay Hạ Vân Sâm.

“Hạ thiếu tướng, tôi thấy cậu hết sức ưu tú, siêu cấp giỏi, hi vọng chúng ta có thể...”

“Xin lỗi, tôi không nghĩ đến chuyện kết thông gia.”

Gilbert chỉ muốn có lần đấu giao hữu lành mạnh nữa: “...”

Hắn thật sự không phải loại bụng đói ăn quàng, cảm ơn!

Cơ mà dù thế nào, vị lãnh tụ của tộc Rutte, cuối cùng cũng rời khỏi đế quốc Lam tinh sau bốn ngày viếng thăm chính thức.

Dù vị thủ lĩnh tộc Rutte rất hiền cũng rất nhiệt tình, nhưng lãnh tụ vẫn là lãnh tụ, nói không áp lực là không thể. Bây giờ đối phương đi rồi, tuy có chút không muốn, mà Nguyễn Đường vẫn thở một hơi dài nhẹ nhõm. Vốn tưởng có thể nghỉ ngơi rồi, không ngờ rằng hai ngày sau, trên weibo đột nhiên xuất hiện thông tin trái chiều về anh.

Ngụy Trác khi trước bôi xấu vậy bản anh lại xuất hiện.

Quy trình tố tụng của đế quốc tương đối rườm rà, mà bảo vệ công dân lại vô cùng mạnh, cho nên dù anh nắm giữ rất nhiều chứng cứ, nhưng Ngụy Trác té xỉu vào bệnh viện nên phải chờ hắn khỏe lại mới tố tụng được. Vì để không phải vào tù, Ngụy Trác liên tục tự làm mình bị thương, bởi vậy thời gian chờ đã lâu nay còn lâu hơn.

Cùng lúc đó, nỗi hận của hắn dành cho Nguyễn Đường và Diệp thiếu ngày càng khắc sâu. Lần thứ hai Diệp thiếu tìm hắn, hắn biết cơ hội của mình đến – không phải là cơ hội trở mình, mà là cơ hội để đồng quy vu tận.

Kết cục của hắn đã như vậy, kẻ hại hắn rơi vào tình cảnh như thế này sao có thể nhơn nhơn ngoài vòng pháp luật? Có thể nói, cảm xúc của Ngụy Trác dành cho Nguyễn Đường là bất mãn và phẫn uất, nhưng với Diệp thiếu, Ngụy Trác hận không thể xé sống hắn nuốt vào bụng.

Lần này hắn đăng lên weibo một đoạn video, còn giật một cái tit khiến người sờn tóc gáy.

“Ngụy Trác V: Một ngôi sao mới nổi giá trị bản thân trăm triệu, em trai có bệnh không chữa, mẹ ruột già yếu không nuôi? [ảnh][ảnh][ảnh]”

Trong video là một người phụ nữ trung niên mang gương mặt tiều tụy, hai mắt khóc sưng tấy. Bà ta có mấy phần giống Nguyễn Đường, đặc biệt là đôi mắt phượng, cứ như cùng một khuôn đúc ra, tuy tuổi đã cao, nhưng vẫn khiến người xem thương tiếc.

Đối diện với ống kính, bà ta có hơi sốt sắng, hình như người cầm máy an ủi bà ta một chút, bà ta mới lấy dũng khí nói: “Tôi... Tôi là Thái Hân, mẹ của Nguyễn Đường.”

Thái Hân sống ở một hành tinh xa xôi, hoàn cảnh sinh hoạt khốn khó, luôn khổ cực gánh vác cả nhà, không ngờ thấy con trai trên tivi, trở thành một đầu bếp bốn sao, còn đón tiếp thủ lĩnh tộc Rutte, biết đến bây giờ con sống sung sướng, cũng kiếm được nhiều tiền mới vay mượn người khác tiền xe để đến tìm.

“Thằng bé từ nhỏ đã không thân với chúng tôi, nếu không phải tôi hết cách, tôi cũng không muốn quấy rầy thằng bé...” Thái Hân khóc không ra tiếng, “Tôi thực sự đã hết cách... Em trai nó sắp chết, sức khỏe tôi cũng yếu lắm rồi, tìm việc không ai nhận... Nhưng tôi không thể để thằng nhỏ còn lại ở nhà ốm chết được.”

Video rất dài, khoảng mười lăm phút, trong những câu hỏi và câu trả lời giữa phóng viên và Thái Hân, Nguyễn Đường trở thành kẻ ác mang tội tày trời.

Thái Hân nói, chồng bà mất trong một tai nạn, bà chỉ có thể cố sức gồng gánh, thành ra bỏ mặc hai đứa bé, dẫn đến chuyện Nguyễn Đường từ nhỏ đã lạnh nhạt, chưa trưởng thành đã bỏ nhà đi ra ngoài xã hội lang bạt, nhiều năm rồi không có tin tức. Chỉ có thằng nhỏ thứ hai bệnh tật ốm yếu là ở bên động viên bà.

Nhưng thằng nhỏ ngoan là thế, lại gặp bệnh hiểm liên quan đến gen, tất cả là do không chuyển đổi hoàn toàn sang cơ thể cacbon, tương tự như bệnh “xương thủy tinh” thời cổ đại này, từ nhỏ đến lớn, chỉ cần đựng nhẹ là gãy xương, bệnh tật dai dẳng liên miên không dứt, vì thế số tiền phải tiêu tốn cũng cực lớn.

Trước đây khi Nguyễn Đường đóng phim còn có thể gửi tiền về mà năm năm trước, sau khi anh gặp chuyện, tiền không còn được chuyển đi nữa. Tuy tình trạng của con trai lớn khiến bà lo lắng, nhưng con trai nhỏ bệnh tật như thế đã khiến bà không còn tâm sức, bà cũng chẳng có mối liên hệ nào để hỏi thăm tin tức về con cả, cứ vậy mà trì hoãn mãi. Bây giờ bệnh tình Nguyễn Vũ lại nặng thêm, bà hết cách rồi, nên mới từ ngàn dặm xa xôi chạy tới, hi vọng con lớn nể tình xưa nghĩa cũ giúp em trai mình.

Mấy năm qua bà vẫn vất vả khổ sở tự mình gồng gánh, sau khi xem tin, bà mới biết bây giờ con trai mình sống tốt như thế, mà lại không liên lạc với bà, càng không gửi chút tiền nào về, như là đã quên người chí thân còn ở nơi xa xôi ngày ngày gửi tin như đá chìm biển lớn, tất cả đều không gửi được, không biết có phải đã bị kéo vào danh sách đen hay không.

Bà thử gọi qua công ty quản lý của Nguyễn Đường, lại được tin là công ty đã hủy hợp đồng với Nguyễn Đường, không chờ bà nói rõ tình huống đã cúp máy, sau đó bà cũng không gọi được nữa.

Nói đến đây, Thái Hân khóc không thành tiếng, yếu đuối đáng thương cùng cực.

“Nguyễn Đường, là mẹ có lỗi với con, trước đây mẹ mãi làm việc, không thể chăm sóc con cho tốt, nhưng Tiểu Vũ là em trai con, van con, mau cứu em con đi... Mẹ cũng chỉ trông cậy được vào thằng bé, nếu em con... Em con...”

“Mẹ... Mẹ làm sao mà sống nổi!”

Đi kèm là hình ảnh Nguyễn Vũ nằm trong khoang chữa bệnh, khuôn mặt thằng bé rất giống Nguyễn Đường, chỉ là nhìn rất yếu cũng rất gầy, cơ thể chỉ còn lại da bọc xương, khắp người quấn băng gạc, hai gò má hõm

sâu, gần giống với hình ảnh của Nguyễn Đường khi mới thức tỉnh ở thế giới này. Còn một bức ảnh khác là ghi chép khám bệnh và chi phí chữa trị, tấm ảnh cuối cùng là hình Nguyễn Đường còn nằm trong tã lót, chụp ảnh cùng một cặp vợ chồng, theo như Thái Hân nói thì đây là tấm hình gia đình duy nhất.

Cuối video, Thái Hân nói: “Mẹ biết mẹ làm không tròn trách nhiệm, Nguyễn Đường, nếu như con còn có tâm, thì mau cứu em trai con đi, Tiểu Vũ vô tội, sau này mẹ sẽ không bao giờ xuất hiện trước mặt con nữa, coi như mẹ xin con.”

Bà ta quỳ trước ống kính, chấp hai tay lạy.

Mà hình như là trời sinh, đôi tay kia vô cùng trắng, mềm mại, không hề có tí chai sần nào.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 58: Dụng tâm hiểm ác

Trên tinh vông lập tức sục sôi, dưới sự dẫn dắt của kẻ có mưu đồ, nhanh chóng được rất nhiều người chú ý, dạo gần đây danh tiếng của Nguyễn Đường cũng lan xa, lần này độ nổi còn cao hơn khi trước. Nhưng mà ngoại trừ một số ít anh hùng bàn phím biểu thị sự căm phẫn sục sôi thì phần lớn dân mạng đều giữ được lí trí, có bài học lần trước, dân mạng lần này cũng không dám nghe ngôn luận bừa bãi nữa, cũng không bị thủy quân dắt mũi, ngược lại, bây giờ đưa ra những nghi vấn của bản thân.

[Sâu tình yêu F1: Nếu mấy năm nay Thái nữ sĩ khổ như vậy thì sao đôi bàn tay lại trắng trẻo mịn màng thế?]

[Dao Quang:... Đây là filter có sẵn?]

[Cá mắt real: Lâu trên, quần chúng ăn dưa nói cho mà biết, Trác chó quay phim chưa bao giờ dùng filter, thấy tay phóng viên không? So sánh rõ ràng luôn.]

[Gió thổi: Tôi cảm thấy streamer không phải người như vậy, trong đó nhất định có lí do.]

[Wuminly: Streamer yên góp nhiều tiền như thế, khẳng định không phải loại người keo kiệt với người thân, tôi cũng cảm thấy trong chuyện này có vấn đề gì đó.]

[Thượng thiện nhược thủy: Mọi người không nên suy đoán linh tinh, nhất định streamer sẽ đưa ra lời giải thích hợp lí @Nguyễn Đường V]

Thiếu niên Nguyễn Đường không phải dân nghiện mạng xã hội dưới tình huống như thế này phản ứng siêu chậm, chờ anh phát hiện chuyện này thì cũng đã có người đăng bài weibo thanh minh giúp.

“Hội FC Nguyễn Đường toàn quốc: Mong mọi cư dân mạng và các bạn Kẹo Mềm giữ tỉnh táo, chuyện này vẫn chưa xác định được độ chân thực,

hơn nữa tính theo tình hình thực tế, chứng cứ của đối phương cũng không đủ. [ảnh][ảnh][ảnh].”

“Đầu tiên, Ngụy Trác đã tung bằng chứng giả nhằm vấy bẩn Nguyễn Đường, sau vì trộm cắp bí mật thương mại mà bị khởi tố, tuy nhiên vì thân thể không cho phép nên kéo dài thời gian tố tụng, tình hình cụ thể có thể thấy ở hình 1. Thứ hai, căn cứ vào chuyện Thái nữ sĩ kể, bà ta luôn làm việc khổ cực, nuôi hai đứa trẻ, nhưng từ ngay trên video là có thể thấy trên tay không có vết chai, so sánh là sẽ thấy ảnh 2. Thứ ba, Nguyễn Đường là ai chúng ta đều biết, đầu tiên, anh ấy đóng phim gặp tai nạn trở thành người thực vật, mất năm năm mới tỉnh, đồng thời cũng quyên góp và làm từ thiện rất nhiều. ảnh thứ ba chúng ta có thể thấy thời gian nằm viện và những mục được Nguyễn Đường quyên góp, cùng với đó là các tài khoản có tiếng nói đăng bài.”

“Mặt khác, tôi còn muốn hỏi Thái nữ sĩ một câu, nếu Thái nữ sĩ yêu con như thế, thì năm năm Nguyễn Đường có chuyện, bà là mẹ bà đã ở đâu vậy?”

Bài đăng lập luận chặt chẽ phối hợp với bức ảnh chứng minh, đọc đến đâu khai sáng đến đó, fan Nguyễn Đường share điên cuồng, trong nửa ngày ngắn ngủi, số lượng chia sẻ đã vượt qua con số năm mươi triệu.

Theo bài đăng tung ra, số quàn chúng ăn dưa chưa rõ chiến tuyến lập tức đứng hết về một bên, đặt ra câu hỏi với video Ngụy Trác đăng lên. Thoạt nhìn, video này chính là để tung hỏa mù.

Ngụy Trác nhìn hòm thư cá nhân toàn những tin nhắn chửi bới mạt sát, hẳn hoàn toàn không để tâm đến sự tấn công của cư dân mạng, trên mặt hẳn chỉ có nét cười lạnh lùng.

Quang não của hắn vang lên, phía bên kia truyền đến âm thanh giận dữ nổ phổi của Diệp thiếu: “Ngu ngốc! Chẳng phải bảo là không có sơ hở sao!”

“Diệp thiếu bớt giận.” Trong mắt hắn lóe lên ánh sáng hiểm ác, nhìn chăm chăm thông tin của Diệp thiếu trên màn hình, hắn dùng giọng nói

đáng sợ như rắn độc trả lời, “Đây chỉ là bước đầu thôi, Thái Hân là mẹ Nguyễn Đường, ai sẽ tin một người mẹ lại đi hại con trai ruột của mình? Nhưng mà cái tên Nguyễn Đường này quả thật là giấu giòi quá, cho nên tôi cần thêm chút thời gian, từ từ vạch mặt hắn.”

“Hừ, tốt nhất là thế.” Diệp thiếu hừ lạnh. “Nếu lần này lại hỏng, thì chắc cũng biết hậu quả rồi đấy!”

“Rõ...” Vừa trả lời khép nép, nhưng trong mắt Ngụy Trác cũng tràn ngập tàn độc.

Sau khi phát hiện là Ngụy Trác, nhân vật từng ghim anh tung video, phản ứng đầu tiên của Nguyễn Đường không phải phẫn nộ hay sợ hãi, mà là bất đắc dĩ nở nụ cười, thậm chí anh còn muốn hỏi Ngụy Trác một câu: “How old are you (sao lại là ông nữa)?”

Đến khi xem xong người phụ nữ tự xưng là “mẹ” kia biểu diễn, Nguyễn Đường tức đến bật cười.

Phải, là diễn. Dù Nguyễn Đường không có ký ức của nguyên chủ, cũng không quá hiểu chuyện đóng phim diễn kịch, nhưng gà mờ như anh cũng có thể thấy người phụ nữ tên Thái Hân này thể hiện xốc nổi cỡ nào, gào lớn như vậy mà mắt không đỏ, không biết nước mắt có phải do nhỏ thuốc mới có hay không, cái hành động quỳ xuống chấp tay lạy còn thái quá hơn nữa.

Tất cả tất cả, đầu chỉ ra là bà ta không hề chú ý đến “Nguyễn Đường” một chút nào.

Nghĩ đến chuyện một người đàn bà như thế là mẹ của mình, Nguyễn Đường cảm thấy bà ta đang sỉ nhục từ “mẹ”.

Trong lòng anh bỗng dâng lên nỗi oán hận đối với người “mẹ” hại anh, mặt thì khóc lóc mà ngôn từ như đâm thẳng vào tim gan. Kỳ thực cảm xúc giận dữ này không phải của anh, đối với bản thân Nguyễn Đường mà nói

thì anh và Thái Hân là hai người hoàn toàn xa lạ, cho nên sự oán hận này là cảm xúc của nguyên chủ vẫn còn tồn tại trong cơ thể này, khi nhìn thấy người phụ nữ này mới bộc phát ra.

Chỉ đến khi thấy hình ảnh Nguyễn Vũ yếu ớt nằm trên giường bệnh, anh mới thấy khổ sở và đau lòng.

Tuy Nguyễn Đường phản ứng hơi chậm, mà không có nghĩa người khác cũng vậy, như khi Hạ Vân Dật phát hiện ra chuyện này, hắn cũng báo luôn cho em trai mình, họ còn chuẩn bị cả phương án giải quyết trước khi liên hệ với Nguyễn Đường.

Hạ Vân Sâm vẫn đang đi điều tra những khoản tiền Nguyễn Đường gửi đi trước đây, nhưng không thể dùng việc công để làm việc riêng nên làm rất chậm. Bây giờ Thái Hân đột nhiên xuất hiện, hắn lập tức có hướng đi điều tra, rất nhanh đã tìm được chủ nhân của tài khoản kia, đó chính là thuộc về Thái Hân.

Thái Hân trong clip cố ý tránh nặng tìm nhẹ, chỉ nói trước đây khi Nguyễn Đường đóng phim thi thoảng có gửi tiền về, nhưng trên thực tế, mỗi lần Nguyễn Đường chỉ gửi cho mình một, hai trăm nghìn, còn lại đều gửi đi hết, con số lúc đầu chỉ mấy trăm nghìn, sau thành mấy triệu, mỗi tháng đều thế. Nhiều tiền như vậy là đủ cho một gia đình bình thường cơm áo không lo cả đời! Mãi đến khi Nguyễn Đường bị thương hôn mê, khoản tiền tiếp tế dài mấy năm mới bị cắt đứt, sau bởi vì não bộ bị thương nghiêm trọng, khi tỉnh cũng mất hết ký ức nên mới không nhớ nổi hai mẹ con ở hành tinh xa xôi, càng không kể đến chuyện nhớ gửi tiền.

Cũng chính vì thế, nên khi Thái Hân có được tin tức của Nguyễn Đường, bà ta mới vội vàng đến đòi tiền.

Vì để đáp trả tốt hơn, nhất định phải biết người biết ta, Hạ Vân Sâm thông qua Nhiệm Tinh liên lạc với công ty chủ quản cũ của Nguyễn Đường, muốn hỏi chút tình huống trong nhà Nguyễn Đường. Nguyễn Đường chưa thành niên đã ký hợp đồng với công ty, làm việc nhiều năm như thế hắn là cũng có thông tin đáng giá.

Quả nhiên, rất nhanh họ đã tìm được thông tin từ phía Thôi Lỗi – quản lý cũ của Nguyễn Đường, Nguyễn Đường là một người giấu chuyện rất kỹ, nhiều năm như thế cũng không đề cập đến người nhà, cho nên Thôi Lỗi hoàn toàn không biết chuyện anh luôn gửi tiền về nhà.

Khi Nguyễn Đường chỉ là người mới, Thôi Lỗi còn quản lý khá nhiều nghệ sĩ, cũng không thể quan tâm toàn bộ, nên chuyện hắn biết cũng có hạn. Hắn chỉ biết Nguyễn Đường lúc nào cũng cố gắng, dù là luyện tập hay làm việc, dường như là không có một ngày nào là ngày nghỉ, chỉ cần có cơ hội kiếm tiền, anh không hề bỏ qua, nghệ sĩ nỗ lực cố gắng như thế quả thực là vô cùng hiếm có, thêm vào điều kiện bản thân cũng không tệ, cho nên Thôi Lỗi cũng muốn hết sức bồi dưỡng.

Còn chuyện Thái Hân nói bản thân bị vô tội cho vào danh sách đen, Thôi Lỗi cười khẩy coi thường. Hắn nói, sau khi Nguyễn Đường xảy ra chuyện, có một người tự xưng là mẹ Nguyễn Đường gọi đến, lúc đó hắn nhận cuộc gọi, biết đến Nguyễn Đường bị thương nặng rồi hôn mê là mẹ ta không liên lạc nữa, chỉ là không biết thế nào lại tìm đến công ty đòi tiền bồi thường.

Cơ mà Nguyễn Đường khi đó chỉ hôn mê, chưa chết, hơn nữa cũng cần một số tiền lớn để chữa bệnh, nói thế nào cũng là nhân viên kỳ cựu của công ty, lại vừa mới nhận được danh hiệu ảnh đế, bên ngoài vẫn để ý tình hình, cho nên công ty quyết định chuyển thẳng số tiền bồi thường cho Nguyễn Đường để chữa bệnh, cố hết sức cứu sống. Nhưng mẹ Nguyễn Đường cứ bám lấy công ty đòi tiền, vừa khóc lóc vừa ăn vạ, còn định uy hiếp công ty, sau đó phía công ty không chịu được nữa, ném lại câu có giỏi thì đi mà kiện rồi kéo thẳng vào danh sách đen.

Thôi Lỗi cảm thấy người mẹ không thêm để ý đến sự sống chết của con như thế nhất định là mẹ kế, nên cũng dùng quang não của Nguyễn Đường kéo bà ta vào danh sách đen. Thời gian loáng một cái trôi qua năm năm, nếu hôm nay đối phương không đề cập đến hắn cũng quên luôn chuyện này.

Sự tình đi đâu tra đến đây cũng coi như rõ ràng. Tình cảm của Nguyễn Đường với gia đình nhạt nhẽo không có mấy, người phụ nữ tên Thái Hân kia quả thực là mẹ Nguyễn Đường, nhưng chỉ nhận tiền không nhận người, mấy năm nay toàn đòi tiền anh, sau khi Nguyễn Đường có chuyện, cái bà ta quan tâm đầu tiên không phải là sự sống chết của con trai mà là đòi số tiền bõ thường đáng ra là của Nguyễn Đường.

Anh em nhà họ Hạ đều cảm thấy, loại mẹ như thế này cắt đứt quan hệ càng sớm càng tốt. Nhưng chuyện này khác với chuyện khi trước, dù sao đây cũng là chuyện nhà Nguyễn Đường, không phải chuyện mà hai người ngoài như họ có thể xen vào, họ cũng không tiện làm thay, chỉ có thể ghi âm lại rồi đến tìm Nguyễn Đường lần nữa.

“Hạ viện trưởng, Hạ thiếu tướng.”

Cảm xúc của Nguyễn Đường coi như là ổn định, rót cho hai người họ mỗi người một cốc nước hoa quả, ba người ngồi trên ghế salon nói chuyện.

“Hai người tới, hẳn là vì chuyện của mẹ tôi đúng chứ?”

Hạ Vân Sâm gật đầu, trong mắt ánh lên sự lo lắng. Trong lòng Nguyễn Đường ấm áp, cười nói: “Tôi không sao, quả thực tôi không nhớ bà ấy, nên không có cảm giác gì, hơn nữa lần này có fan lên tiếng giúp tôi, cũng nguyện ý tin tôi, ủng hộ tôi, thật ra hiện tại tôi vẫn đang rất vui.”

Nói thì nói thế, bị chính mẹ ruột công khai vậy bản, cũng không nhẹ nhàng như những gì anh thể hiện.

Hạ Vân Dật dừng một chút, nói: “Tôi kiến nghị cậu công khai chẩn đoán của bệnh viện chuyện cậu mất trí nhớ, chúng tôi cũng có thể chứng minh cậu luôn tìm người nhà. Hơn nữa cậu có lịch sử giao dịch chi tiết số tiền chuyển đi, nhiều năm như vậy, tháng nào cũng chuyển một số tiền lớn cho người phụ nữ kia, đủ để chứng minh cậu tuyệt đối không phải loại người như bà ta nói. Vào lúc cậu xảy ra chuyện, người phụ nữ kia nhiều lần đòi tiền công ty, còn uy hiếp kiện bọn họ, họ để ngửa vạ nhất, phía công ty đã ghi âm lại để làm chứng cứ.”

“Cảm ơn.” Nguyễn Đường cảm kích nhìn về phía hai người, bọn họ thực sự giúp đỡ giúp anh rất nhiều.

Hạ Vân Sâm hỏi: “Khi nào thì cậu đăng những bằng chứng kia lên?”

Anh rũ mắt, nghiêm túc suy nghĩ nửa ngày, sau đó mới ngẩng mặt lên, từ từ lắc đầu, “Tạm thời tôi không định đăng nhưng cái đó lên, tôi muốn về hành tinh quê hương xem một chút.”

*Về câu how old are you sao lại là “Sao lại là ông nữa” thì có một chuyện cười liên quan đến nó. Chuyện kể rằng khi Trung Quốc mới gia nhập WTO xong thì có cái chủ trương là các quan chức Chính phủ phải biết tiếng Anh. Như một lẽ đương nhiên, tất cả quan chức bắt buộc phải tham gia lớp học bổ túc ngoại ngữ. Giang Trạch Dân khi ấy là chủ tịch nước cộng hòa nhân dân Trung Hoa tự mình đứng ra mở lớp, để hiểu trình độ của học viên như thế nào thì ông viết lên bảng câu “How are you”, hỏi mọi người rằng nó có nghĩa gì, tất nhiên, không ai trả lời. Ông bèn gọi Lý Thụy Hoan khi ấy là ủy viên ban thường vụ chính trị lên trả lời, tất nhiên, ông không biết tiếng Anh. Sếp gọi thì cố mà trả lời thôi nên đành word by word nó ra “Sao lại là ông”. Chủ tịch nước dở khóc dở cười hỏi thêm câu nữa “How old are you thì sao?”. Lý Thụy Hoan dựa theo câu trước trả lời là “Sao lại là ông nữa?”. Trong giây phút ấy Giang Trạch Dân không biết ủy viên ban thường vụ đang trả lời câu hỏi tiếng Anh hay lại đá sang vấn đề chính trị. Dân gian lưu truyền sau đây Lý Thụy Hoan một mực lấy lý do tuổi cao để phản đối Giang Trạch Dân tái cử. Bên dưới có bạn Hồ Ly giải thích giúp mình phiên âm của câu này rồi, cảm ơn bạn.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 59: Phản kích

Kỳ thực Nguyễn Đường cũng biết, bây giờ im lặng không phải cách hay, huống hồ trên weibo có nhiều fan quan tâm anh, ủng hộ anh chờ anh đáp lại, Nguyễn Đường cũng không muốn để họ buồn lòng.

Nhưng anh chọn làm theo cách của mình bởi anh cũng có nỗi lo riêng.

“Tôi hơi bận tâm Nguyễn Vũ, không biết tình hình hiện tại của thằng bé thế nào, tôi ở thủ đô, cũng không biết Thái Hân có làm chuyện gì không, sợ chọc giận bà ta, bà ta làm chuyện không tưởng được...”

Nếu tình cảm của Nguyễn Đường và Thái Hân nhạt nhẽo như vậy thì khẳng định nguyên chủ gửi tiền hàng tháng đầu cho Nguyễn Vũ.

Bây giờ anh phản kích chỉ sợ đánh rắn động cỏ, để Thái Hân chó cùng rứt giậu, ngay cả sự an nguy của Nguyễn Vũ cũng không màng.

Hiểu sự lo lắng của anh, Hạ Vân Dật lập tức nói: “Chúng tôi đã phái người đi điều tra tình huống quê cậu, bệnh viện mà em cậu đang đi điều trị cũng tìm ra rồi, tôi có thể cử người trông nom ngay lập tức, đảm bảo sẽ không xảy ra chuyện. Nếu cậu vẫn thấy không yên tâm thì tự mình đi một chuyến cũng được, có người của tôi tiếp ứng, sẽ không có chuyện gì.”

Nguyễn Đường nhíu mày suy nghĩ, cuối cùng nói: “Tôi vẫn muốn tự mình đi một chuyến.” Nếu như có thể, anh muốn đưa Nguyễn Vũ về đi điều kiện chữa bệnh của thủ đô tốt hơn nhiều so với hành tinh xa xôi kia, cũng có thể khỏe sớm hơn.

Thấy lòng anh đã quyết, Hạ Vân Sâm nhíu mày nói: “Tôi đi với cậu.”

“Chuyện này... Không ổn lắm chứ? Làm phiền anh Sâm quá.” Nguyễn Đường muốn từ chối theo bản năng.

“Không phiền gì, dù sao tôi cũng có nhiều thời gian nghỉ vô ích, coi như lần này tự cho mình xả hơi.” Hạ Vân Sâm thấy anh còn định nói gì,

bèn bỏ thêm câu, “Quê cậu ở khu hẻo lánh quá, có cướp vũ trụ và hung thú qua lại, một mình cậu đi tôi không yên tâm.”

Bị Hạ Vân Sâm dùng đôi mắt đen sâu hút nhìn chăm chăm, không hiểu sao Nguyễn Đường không nói gì được, hai tai cũng nóng lên vô cớ, anh chỉ có thể trả lời giật cục từng chữ: “Vây... Vây cũng tốt...”

Hạ Vân Dật không nhịn được lườm một cái, tức giận trong im lặng nói: “Vây chuyện cậu về quê cứ quyết thế đi, khi về thu thập thêm chứng cứ thì hoàn toàn có thể giành quyền nuôi em trai từ phía mẹ cậu. Có A Sâm đi cùng, những chuyện này giải quyết rất dễ, cơ mà trên weibo thì cậu tính sao?”

“Thật ư?” Vừa nghe đến có thể giành quyền nuôi em từ phía Thái Hân, đôi mắt Nguyễn Đường lập tức sáng rực lên. Nguyễn Vũ là nỗi lo duy nhất của nguyên chủ, anh quyết định phải chăm sóc thật tốt Nguyễn Vũ thay nguyên chủ, có thể giành được quyền nuôi em, thì đây đúng là chuyện không gì tốt hơn được nữa.

“Đương nhiên, bây giờ cậu đã là người trưởng thành, là máu mủ ruột thịt của Nguyễn Vũ, có công việc ổn định, chỉ cần chứng minh Thái Hân không phải là một người mẹ hợp cách thì có thể khởi tố và giành quyền nuôi Nguyễn Vũ.

“Vây thì tốt quá! Tôi nghe Hạ đại ca.” Nguyễn Đường vui vẻ gật đầu, sau đó trả lời, “Trên weibo, thì đầu tiên đáp lại chuyện nói tôi bất hiếu, có chứng minh mất trí nhớ và lịch sử gửi tiền, còn có ghi âm mà hai người mang đến, hẳn là đã đủ rồi.”

Không lâu lắm, dân mạng thấy Nguyễn Đường công bố.

“Nguyễn Đường V: [Ảnh][ảnh][ảnh][ảnh][ảnh] kỳ thực sau khi tôi tỉnh lại đã bị mất đi kí ức khi xưa, tôi vẫn luôn tìm người nhà mình, nhưng lại không có manh mối gì. Tôi cũng nhờ Hạ thiếu kiểm tra điểm đến của số tiền tôi đã từng gửi, bởi vì tôi rất muốn biết, số tiền rất lớn tôi đã chuyển đi trôi về đâu.”

Anh đăng lên weibo một bài viết kèm hình ảnh, một trong số đó là chẩn đoán của bác sĩ, chứng minh Nguyễn Đường vì bị tổn thương đến não bộ mới gây ra mất trí nhớ, ảnh thứ hai là thông tin đăng ký cá nhân của Nguyễn Đường, quả thực không có thông tin gia đình hay người thân, bởi bây giờ để quốc bảo vệ thông tin cá nhân rất chặt chẽ nên Nguyễn Đường cũng không thể tự mình tìm kiếm thân nhân của bản thân. Từ tấm thứ ba đến tấm thứ năm đều rất dài, đó là khoản chi của Nguyễn Đường từ khi mới vào công ty quản lý đến nay. Số tiền tăng dần theo thời gian, vừa mới đầu chỉ mấy trăm mấy nghìn tiền thông dụng, cho đến sau là mấy trăm nghìn thậm chí hơn hai triệu, mãi đến tận năm năm trước mới dừng, mà ai ai cũng biết, năm năm trước là lúc anh bị thương rồi hôn mê bất tỉnh.

Chứng cứ cùng lịch sử chuyển khoản xác nhận anh không phải là kẻ ích kỷ như Thái Hân nói, khác hoàn toàn với ‘bạch nhãn lang’ trong video đã đăng tải.

Ngay sau đó, Hạ Vân Sâm và Hạ Vân Dật chia sẻ bài đăng của anh, không chỉ xác nhận Nguyễn Đường có nhờ bọn họ tìm kiếm thông tin người nhà và đi điều tra chuyển khoản, cũng xác thực chủ tài khoản nhận tiền là của Thái Hân.

Nhiều năm như thế, số tiền Thái Hân nhận từ Nguyễn Đường cũng phải mấy chục triệu, sao có thể khổ như những gì bà ta nói?

Ngay cả công ty quản lý cũ của Nguyễn Đường là Tinh Hải Entertainment cũng không im lặng nữa, mà là đăng một bản ghi âm. Trong bản ghi âm, người tự xưng là mẹ Nguyễn Đường đang cãi lộn điên cuồng, căn bản không thèm nghe bên kia giải thích bệnh tình của Nguyễn Đường rất cần tiền đã phát cuồng đòi tiền, chỉ với mục đích duy nhất là đòi tiền mà bà ta khóc lóc kể khổ, khác hẳn với dáng nhu nhược yếu đuối trong video của Ngụy Trác.

Những thông tin nặng ngàn tấn được tung ra, lại thêm phân tích của fan Nguyễn Đường khi trước, sự thật đến đây là có thể rõ.

[Ngày hôm nay cũng ăn kẹo: Đau lòng Đường của tui, không ngờ anh mất trí nhớ.]

[Hội fan Nguyễn Đường toàn quốc: Trong video quả thật Thái nữ sĩ có một câu nói không sai, đó chính là bà ta không làm tròn trách nhiệm của một người mẹ. @Ngụy Trác V @Thái Hân, yêu cầu các người xin lỗi Nguyễn Đường!]

[Ôm cây ôm không nổi: Quá là phức, không trách tay không có chai, cần mấy chục triệu ăn tiêu, sống còn sướng hơn khối người. Hơn nữa bây tôi còn nghi ngờ, số tiền kia bà ta không hề chi cho cậu em trai, tuy bệnh liên quan đến gen khó chữa nhưng không phải là không thể, nếu chi mấy chục triệu ra sao vẫn còn bệnh!]

[Yêu miêu Hoa hoa: Người phụ nữ này quá nhẫn tâm, chưa chắc gì đã quan tâm đến thằng nhỏ còn lại? Tôi thấy bà ta không thèm chữa bệnh chỉ chăm chăm hưởng thụ thôi!]

[Đường của tui đẹp trai nhất: Bức ảnh thể hiện rất rõ, Nguyễn Đường chuyển tiền liên tục trong sáu năm, Đường Đường của chúng ta trước đây còn chưa nổi tiếng, khi mà vẫn chỉ nhận mấy vai siêu phụ đã gửi tiền về nhà, sau đấy càng ngày càng nhiều, gộp lại cũng phải mấy chục triệu! Lúc cậu ấy debut vẫn chưa thành niên, sao người phụ nữ kia có thể để mặc con mình không quan tâm cơ chứ?!]

[Dì khúc: Nhất định là do bà ta thấy Đường Đường nhà chúng ta kiếm được nhiều tiền nên tới đòi! Quả thật như con đĩa hút máu! Yêu con như vậy, Đường Đường bị bệnh không hỏi một câu? Còn định hút thêm tiền! Thật sự buồn nôn!]

[Thất cửu mạch nhiệm: Chưa từng thấy người mẹ nào vô liêm sỉ như bà ta, đúng là đĩa thật! Đây là mẹ ruột ư?]

Cư dân mạng lập tức sôi sùng sục, không ngờ trên thế giới còn loại “mẹ” không biết xấu hổ như thế này, dần nghiêng hết về một phía mắng chửi bà ta. Vô số dân mạng tràn vào trang cá nhân của Ngụy Trác chửi bới.

[ID24513916: Ủng công tôi đồng tình với con mụ này, không ngờ sự thật lại là thế! Có mấy người quả thực không xứng đáng làm mẹ!]

[Devil chân chính: Tôi biết ngay! Đường của tôi không phải dạng người như thế!]

[Phước Huy`ên: Trác chó muốn tìm chết, vậy tao cho mày toại nguyện @Chu Tĩnh V, Chu đại luật sư mau mau thêm mấy tội nữa vào đơn tố cáo.]

Trong một khách sạn sang trọng, Thái Hân đang nhắm mắt hưởng thụ người máy trí năng massage.

Không thể phủ nhận, thủ đô là một nơi quá tốt, chẳng như chỗ thâm sơn cùng cốc kia, muốn hưởng thụ cũng không biết đi đâu để hưởng thụ, ngay cả lên tinh vông cũng ít người lên được. Chờ bà ta lấy được ti`ên, nhất định phải ở lại thủ đô, Nguyễn Đường nhì`u ti`ên như thế, sao không báo hiệu người mẹ này? Nếu không phải bà ta nuôi, sao Nguyễn Đường lớn được?

Bà ta đang im lặng tính toán trong lòng thì cửa phòng đột ngột bật mở, Thái Hân sợ hết h`ồn, vội vã mở mắt thì thấy người đàn ông trung niên quen thuộc kia, lúc này mới thở phào nhẹ nhõm.

“Ngụy Trác, ông đến r`ồi à! Có phải là có tiến triển gì đó? Thằng nhóc kia liên hệ ông à?”

Ngụy Trác giữ sắc mặt tối tăm tàn nhẫn liếc nhìn Thái Hân, “Chuyện có biến, tự bà xem đi!”

Trong lòng Thái Hân “h`ồi hộp” một cái, bà ta vội ng`ẩ dậy, đuổi người máy trí năng ra chỗ khác, vội vàng mở quang não, xem trang cá nhân của Nguyễn Đường, sau đó mặt đỏ bừng lên.

“Tại sao lại như vậy?! Những người này dựa vào cái gì mà chửi tôi?!” Bà ta không cam lòng gào lên, “Tôi là mẹ nó, nó phải nuôi tôi!”

Ngụy Trác lạnh lùng nhìn bà ta: “Sao lại như vậy? Tôi còn muốn hỏi bà tại sao đây, chẳng phải bà bảo Nguyễn Đường chưa từng không đưa ti`ên cho bà? Cái này gọi là chưa từng không đưa ti`ên à? Bà nói con ma ốm kia

còn thì thằng con bà không dám làm lớn, giờ thì sao?!” Ngụy Trác tức giận gào vào mặt Thái Hân, nhưng trong lòng hắn cũng chẳng tức giận đến thế.

Người của Diệp thiếu phát hiện ra mục đàn bà này, trước đây Diệp thiếu thuê hắn bôi xấu Nguyễn Đường, bây giờ có cơ hội thế, tất nhiên sao hắn lại bỏ qua cho được. Nhưng mối quan hệ của Nguyễn Đường không cạn, sau lưng có chỗ dựa, Diệp thiếu sợ liên lụy nên tìm đến hắn, còn nghĩ hắn đang hận Nguyễn Đường thấu xương, nên để hắn làm chuyện này đúng là không thể thích hợp hơn, dù sao hắn cũng là một con cò bị vứt bỏ, có hắn chịu tội thay thì dù có hỏng chuyện Diệp thiếu cũng không liên quan.

Nhưng Diệp thiếu làm sao biết, người mà Ngụy Trác hận nhất bây giờ chính là Diệp thiếu mang lòng dạ ác độc.

Thật ra lần đầu tiên nhìn thấy người đàn bà này, hắn đã thấy bộ mặt thật của bà ta, là một người yêu thích hư vinh lại còn tham lam cực điểm, khác hoàn toàn với hình ảnh người mẹ độc thân kiên cường trong miệng bà ta! Dầu gì hắn cũng là paparazzi lăn lộn trong showbiz nhiều năm, tất nhiên cũng có mắt nhìn người.

Cơ mà hắn cố tình che giấu điểm này, làm đúng theo những gì bà ta muốn, quay video gửi cho Diệp thiếu, Diệp thiếu tin luôn, còn tưởng là bắt được điểm yếu lớn của Nguyễn Đường, hưng phấn dặn hắn phải khiến Nguyễn Đường thân bại danh liệt.

Có thể công kích Nguyễn Đường, hắn cũng rất vui. Tuy chuyện lần này rõ ràng là một chậu nước bẩn, cũng dễ thanh minh, nhưng hắn đưa ra phốt xong thuê đám seeder dẫn dắt dư luận, kéo dài chuyện này ra một chút, qua hai ngày những người nào không kiên trì sẽ không quan tâm Nguyễn Đường có thanh minh thành công hay không, chỉ quan tâm đến có người không ngừng mắng chửi Nguyễn Đường là loại bất hiếu, dù là nước bẩn cũng sẽ trở thành vết nhơ không thể nào xóa sạch.

Chỉ là không ngờ, lần này Nguyễn Đường lại phản ứng nhanh vậy, chỉ với mấy tiếng đã đứng ra giải quyết, hơn nữa Hạ thiếu và Hạ viện trưởng cũng đứng ra vì hắn, công ty quản lý cũ của Nguyễn Đường cũng tung ra

bản ghi âm, quả thực là một chuỗi phản ứng liên mạch đứt khoát, dư luận hẳn vừa khuấy đục đã bị đánh tan.

Nhưng không sao.

Hắn nhìn Thái Hân bằng ánh mắt độc địa, mãi đến khi đối phương run lên trong sợ hãi.

“Sao... Nếu tôi không nói thế thì các người sẽ giúp tôi chắc?” Bà ta mạnh miệng giải thích cho bản thân, vừa luống cuống hỏi, “Vậy nên làm thế nào bây giờ?”

Quả thực là một mụ đàn bà vừa ngu ngốc vừa độc địa, cũng giống Diệp thiếu.

Ngụy Trác thành thoi thưởng thức xong hình ảnh bà ta hoảng sợ mới nói: “Sợ cái gì, chẳng phải chúng ta còn có phương án chuẩn bị à?”

Phương án chuẩn bị này, mục tiêu có thể không còn là Nguyễn Đường...

Ha ha, hẳn rất muốn nhìn, vị Diệp thiếu cao cao tại thượng sẽ có biểu cảm như thế nào...

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 60: Gà om và sườn xào chua ngọt

Nếu quyết định phải quay về thì chắc chắn đi càng nhanh thì càng tốt, nhưng quê của Nguyễn Đường là hành tinh số mười chín, nơi cách thủ đô rất rất xa, dù có đi phi thuyền chở khách nhanh nhất cũng phải mất hai ngày mới tới nơi, hơn nữa lại còn vô cùng ít chuyến, một tuần chỉ có một chuyến.

Muốn bay thẳng tới thì thời điểm sớm nhất để bắt được tàu ba ngày sau, bởi lo rằng càng chậm thì càng sinh biến nên Hạ Vân Sâm chọn đến hành tinh số mười ba trước, khi ấy hai người họ có thể mua vé tàu tới thẳng hành tinh số mười chín. Bởi quãng đường tương đối xa xôi, thêm vào phải quá cảnh ở nơi khác nên giá vé cũng đắt, mỗi người tốn khoảng 45,000 tỉền thông dụng.

Nhưng số tiền này với Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường mà nói thì vẫn chi ra được.

"Thật sự cảm ơn hai người, đầu đã trễ thế này, hay là ở lại ăn cơm đi?" Chẳng mấy chốc đã bảy giờ tối, đêm đen kéo xuống, hai anh em ở đây cả buổi trưa hẳn là cũng đã đói rồi, Nguyễn Đường bèn mở lời mời hai anh em nhà họ Hạ. Nếu không phải nhờ có sự giúp đỡ của họ, bằng vào chỉ mình anh thì cũng chẳng thể làm sáng tỏ mọi chuyện nhanh chóng được như thế, chuyện thân phận lúc trước cũng may nhờ có họ giúp, anh phải làm một bữa cơm thết đãi hai người mới phải đạo.

"Chúng tôi từ chối thì lại thành bất kính rồi." Hai người vui vẻ đồng ý.

Nếu là để báo đáp, tất nhiên Nguyễn Đường phải làm món ngon, cũng may đêm nay anh định làm sườn xào chua ngọt, cho nên chuẩn bị sẵn mấy đĩa sườn để trong tủ lạnh, ngoài ra còn có cả đùi gà, rau anh có sẵn, vừa hay đủ để làm mấy món chính.

Dù sao cũng phải nấu cơm, Hạ Vân Dật bảo Nguyễn Đường cứ livestream luôn đi, không nên để chuyện này ảnh hưởng đến công việc

thường ngày của anh. Nguyễn Đường cảm thấy cũng đúng, vì vậy anh vào phòng bếp vo gạo, nấu một nồi cơm, sau đó bật livestream.

Khán giả vốn cho là Nguyễn Đường gặp chuyện như thế sẽ không còn tâm trạng đâu mà phát trực tiếp, không ngờ lại nhận được thông báo anh stream, ai cũng hưng phấn chui vào phòng, đồng thời điên cuồng tặng quà Nguyễn Đường. Dưới con mắt của họ, Nguyễn Đường từ đầu đến giờ đầu là người bị hại, cũng không biết dầm phen mấy đời mới được một người mẹ cực phẩm như thế này.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Streamer live rồi!!! Siêu yêu anh!]

[Ôm cây ôm không nổi: Streamer chúng tui yêu anh!!!]

[Cá mắm real: Tặng Hoa Thủy Tinh mong là Đường Đường bớt đau lòng.]

Nhìn thấy những khán giả đáng yêu như thế này, lòng Nguyễn Đường vừa ngọt vừa chua, anh nở một nụ cười vô cùng đẹp mắt, "Cảm ơn sự ủng hộ của mọi người, tôi cũng yêu các bạn."

[Dì Khúc: Trời ơi, nụ cười của streamer quá đẹp, tui sắp xỉu rồi!]

[Hoa hoa hoa tung: Streamer ơi chụp! =3=]

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ mang đến cho mọi người món gà om và sườn xào chua ngọt." Nguyễn Đường mở đầu như thường lệ với background là tiếng gào thét của khán giả, sau đó anh bắt tay vào nấu ăn.

Món đầu tiên Nguyễn Đường làm làm gà om, anh chọn phần thịt đùi non và tươi nhất, phối hợp với các loại gia vị khiến món ăn nồng hương, chất thịt mềm và nước dùng cũng đậm đà.

Nguyễn Đường rửa sạch mấy chiếc đùi, sau đó chặt thành những miếng nhỏ, cùng với đó anh cũng xắt nhỏ nấm hương, cải thảo, khoai tây, ớt xanh

và ớt cay để chuẩn bị chút nữa làm.

Làm nóng nồi xong là anh cho tỏi, gừng và ớt vào phi cho dậy mùi. Mùi thơm cay nồng lan tràn ra xung quanh rất nhanh, khiến khán giả bắt đầu nuốt nước miếng trong vô thức.

Lúc này anh đổ thịt gà đã chặt gọn vào, sau đó xào nhanh với nhiệt độ cao. Thêm nước tương, tương đậu ngọt, các gia vị như hành gừng tỏi vân vân, thịt gà trắng tuyệt chuyển sang màu nâu đỏ rất nhanh. Mãi đến khi thịt hoàn toàn chuyển màu anh mới đổ thêm nước sâm sấp với thịt, sau đó bỏ tất cả nấm hương, cải thảo, ớt xanh, nấm kim châm vào, cuối cùng là hạt tiêu và đường, đây nắp vung đun lửa nhỏ chờ tầm hai mươi phút là xong.

"Gà om cứ hần như thế khoảng hai mươi phút là được, bây giờ chúng ta sẽ bắt tay vào làm sườn xào chua ngọt."

Sườn xào chua ngọt là một món ăn có thời gian làm tương đối nhanh, Nguyễn Đường chọn mua miếng sườn non khá nhiều thịt, anh rửa sạch sườn rồi cho vào nồi nước lạnh ngâm qua một lúc, vớt hết bọt và máu, sau đó mang ra chặt thành miếng dài khoảng ba, bốn centimet.

Tiếp đó anh cho dầu vào chảo, chiên cho cả hai mặt sườn đều chín vàng rồi đổ sang một chiếc bát tô để sẵn. Có khán giả không nhìn được lên nếm thử trước, tuy chưa có gia vị nhưng có mùi sườn nướng.

[Đỗ muối: Sườn trong bát này ăn được chưa vậy?]

[Thanh Đậu: Đương nhiên là không rồi! Vẫn chưa có gia vị mà.]

Nguyễn Đường dở khóc dở cười nói, "Chưa ăn được, xương sườn mới chỉ rần qua thôi, vẫn chưa chín hẳn, chờ thêm một lát nữa nhé."

Nói xong anh đặt một chiếc chảo khác lên bếp, đun sôi, thêm hai muỗng đường trắng, bật lửa nhỏ rồi đảo liên tục. Đường dần tan ra biến thành màu cánh gián. Đến khi nổi bong bóng thì anh mới thêm dấm, muối, nước tương đổ vào thành hỗn hợp chua ngọt, Sau đó anh cho sườn vào, đợi đến lúc sườn hấp thu hết hỗn hợp rồi chuyển màu là có thể bày ra đĩa.

Sườn xào chua ngọt nâu đỏ được Nguyễn Đường cẩn thận bày thành hình vuông, rắc hành lá thái nhỏ, chung quanh còn có cà rốt tía thành hoa và vài miếng rau xanh lục, nước sốt nâu đỏ chiếm phân nửa đĩa sứ trắng, nhìn rất hấp dẫn.

[Không phụ Như Lai không phụ Khanh: Lại là một món chua ngọt tôi thích nhất! Tặng Hoa Thủy Tinh cho streamer!]

[Nguyệt Minh Nhã: Nhìn đẹp quá, không biết hạ miệng kiểu gì.]

[Tâm weak gốc ghêch: Đẹp mấy đi nữa cũng vào bụng tôi! A... Ngon...]

[Học nấu ăn cùng streamer: Món này chua ngọt vừa phải, không mỡ không ngấy, ngoài giòn trong mềm, thật sự rất ngon. Tôi muốn ghi chép lại để làm ở nhà.]

[Nhiều mặt: Tò mò không biết lâu trên học được bao nhiêu món rồi?]

Sườn heo tươi ngon, bởi mới đầu có chiên sơ nên lúc ăn bên ngoài sẽ khá giòn, nhưng bên trong lại mềm, vừa cắn một cái là có thể thưởng thức cả nước thịt đậm đà bên trong cùng gia vị bọc bên ngoài, ngọt ngọt chua chua, khiến người ta ăn rồi còn muốn ăn nữa, như là không dừng được vậy.¹

Lúc này, món gà om của Nguyễn Đường cũng gần xong, vừa mở vung xoong, một mùi hương thơm nồng phả vào mặt, hấp dẫn tất cả mọi người. Món này không chỉ có nguyên liệu phong phú mà màu sắc cũng đa dạng, nó không rực rỡ như sườn xào chua ngọt, còn mang chút tối tăm, như là cả thịt lẫn nguyên liệu đi kèm đều mang một lớp sương mỏng, nhìn qua có hơi hơi giống với thức ăn bị hỏng, cơ mà xuất phát từ lòng tin cho Nguyễn Đường, mọi người lại càng mong chờ vị của nó.

Nguyễn Đường múc một bát gà om ra, để khán giả thưởng thức.

Bởi gà om là dùng nhiệt độ thấp để hầm, nên chất thịt rất mềm nhưng không mất độ tươi, dạng như vừa vào miệng đã tan ra, những nguyên liệu

đi kèm cũng thấm đẫm gia vị, hơn nữa nước sốt rất nóng, vị vô cùng tuyệt vời, đặc biệt là nấm kim châm và cải thảo, khoai tây, không kém hơn thịt gà là bao, vị cay nhẹ nhẹ khiến người khác ăn không dừng được.

[Chim én nhỏ bay bay: Nếu có cơm thì tôi có thể đớp ba bát lận.]

[52yx (~O~): Tôi có thể ăn bốn bát to lận.]

[Phương phương phương: Nhìn có thấy trẻ con không? Mấy người căn bản không có ăn được! Tôi chỉ quan tâm hôm nay streamer có cho nhận thưởng hay không thôi.]

[Một đóa hoa mền oạt: Phải phải, tôi muốn ăn lắm! Streamer ơi cần trúng thưởng! Cần streamer cho đi cửa sau!]

"Rất xin lỗi, hôm nay tôi có khách, chuẩn bị thức ăn cho hôm nay tương đối ít, sợ là không tiến hành nhận thưởng được, ngày mai tôi sẽ làm hai món chỉ để cho mọi người thôi nhé." Nguyễn Đường hơi ngượng nói với khán giả.

[Cá mắm real: Ấy? Streamer có khách hả?]

[Bánh bao cứu vớt: Có thể là luật sư chẳng hạn, dù sao hôm nay đã xảy ra rất nhiều chuyện.]

[ID24513916: Lần trên nói đúng, streamer cố lên.]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Vốn là có hơi thất vọng cơ mà ngày mai có thưởng thì tui tha thứ cho anh ó~~]

[Ôm cây ôm không nổi: Chỉ cần không phải hai người may mắn hôm ăn lẩu là được, thế thì tôi sẽ khó vượt qua lắm.]

Nguyễn Đường: "..."

Bất hạnh thay, chính là hai người may mắn kia...

"Cảm ơn sự ủng hộ của mọi người, buổi livestream hôm nay đến đây là kết thúc, hẹn mọi người ngày mai." Nguyễn Đường nói xong cũng đóng web livestream, gọi vọng ra phòng khách, "Ăn cơm được rồi."

Người máy quản gia Tiểu Bạch giúp anh mang hai món ăn đã làm sẵn ra ngoài, Nguyễn Đường xới ba bát cơm ở trong nồi cơm điện xong cũng đi ra.

"Ngại quá, thời gian không cho phép nên chỉ làm hai món."

"Vậy là được rồi. khổ cho cậu, mau ngủ xuống đi."

Hạ Vân Sâm và Hạ Vân Dật đều không để ý đến tiểu tiết, cần bát dưa bắt đầu ăn, sườn xào chua ngọt non giòn cùng với gà om tươi mềm, phối hợp cùng với cơm tẻ dẻo thơm, hương vị phải nói là tuyệt phẩm nhân gian.

Thấy hai người họ ăn ngon như thế, lòng Nguyễn Đường cũng thấy vui lây, "Thích thì ăn thêm nhé, trong nồi vẫn còn."

Hai món đều rất thích hợp để ăn với cơm, ba người đàn ông đánh chén sạch sẽ, ngay cả nước canh từ gà om cũng bị hai anh em chia nhau trộn cơm ăn hết, nguyên nồi cơm to trắng sạch bách không còn một hạt, sức chiến đấu mạnh phi thường.

"Cũng đã muộn rồi, chúng tôi đi trước, cậu dọn đồ đi nhé, mai tôi tới đón." Hạ Vân Sâm nói với Nguyễn Đường.

Dù sao cũng không ai biết sẽ ở đó bao lâu, mang đồ nhiều thêm tí thì đảm bảo hơn.

"Được, cảm ơn anh Sâm." Nguyễn Đường cười cong cong khoe mắt đuôi mày.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 61: Bánh rán hành và sủi cảo tôm lớn chiên trứng

Hôm sau, Nguyễn Đường dậy rất sớm, chuẩn bị ít đồ cho vào vali trí năng. Vali trí năng có kích thước không khác mấy so với vali ở kiếp trước, nhưng bây giờ nó có rất nhiều công năng như là mở khóa bằng vân tay, cùng với hình thức theo đuôi, vali tự động đi theo hành khách để người sử dụng rảnh cả hai tay, vô cùng tiện lợi. Nguyễn Đường tìm mấy bộ quần áo cùng khăn tắm cho vào vali, xong thì cũng không nghĩ ra thêm là nên cần cái gì. Hạ Vân Sâm nói bên kia tuy xa nhưng nhu yếu phẩm thì vẫn có, chất lượng hơi kém chút thôi.

+

Thu dọn hành lý xong, Nguyễn Đường bèn bắt tay vào buổi livestream sáng, bởi vì phi thuyền cất cánh vào buổi trưa nên anh chỉ có thể làm vào sáng sớm. Hơn nữa cũng đã hứa là sẽ cho khán giả nhận thưởng rồi nên anh cũng muốn nhân cơ hội này để đáp lại sự ủng hộ của các khán giả, vì thế anh quyết định làm một bữa sáng xa hoa gửi tặng đến mọi người.

Bữa sáng hôm nay anh sẽ làm bánh rán hành truyền thống cùng với một món khá mới là sủi cảo tôm to chiên trứng, đương nhiên, anh còn chuẩn cả sữa dâu siêu ngon.

Anh lên tinh võng mua nguyên liệu mình cần, chờ nó được gửi đến, anh bắt đầu livestream luôn.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ mang đến cho mọi người món bánh rán hành và sủi cảo tôm chiên trứng."
Nguyễn Đường mở màn như thường lệ.

[A Quân 5456: Trời ơi, sao hôm nay streamer lên sớm thế. Lúc quang nào rung tôi còn đang lim dim, vừa nhìn thấy báo livestream tôi lập tức nhảy vào luôn.]

[Ami đậu hũ: Tôi cũng thế, vẫn đang rửa mặt đây.]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Tôm!! Lần trước ăn sủi cảo đã ngon rồi, tôm to thì hẳn là phải ngon hơn nhiều nhỉ? Nước miếng rùng rùng (͡° ͜ʖ ͡°)]

[Rượu phương nam vẫn còn vương: Cái tui quan tâm là tiêu chuẩn nhận thưởng của streamer hôm nay có bao nhiêu?]

"Tiêu chuẩn nhận thưởng hôm nay rất nhiều, mọi người yên tâm đi, bây giờ tôi sẽ bắt tay vào làm bánh rán hành."

Bánh rán hành thì quan trọng nhất tất nhiên là hành, Nguyễn Đường lấy một đồng hành ra, hành củ thì băm nhuyễn, hành lá thì cắt thành đoạn ngắn. Sau đó cho vào bát, dội dầu sôi lên hành lá, hương thơm của hành lập tức dậy lên, khiến bụng của những khán giả chưa kịp ăn sáng sôi lên sùng sục.²

Bởi làm bánh và sủi cảo cho khán giả nhận thưởng nên Nguyễn Đường chuẩn bị rất nhiều bột, bây giờ chỉ việc mang ra làm là được.

Đầu tiên là rải bột lên thớt để chống dính, Nguyễn Đường cầm chày cán bột cán mỏng miếng bột thành hình vuông, sau đó bôi mỡ hành lên trên, đồng thời cũng cho thêm không ít hành hoa, muối, hạt tiêu.

Sau đó anh gấp bánh từ trên xuống, lăn hành hình trụ dài, lại cắt thành miếng nhỏ, sau đó lại cán mỏng, đùm vào với nhau để thành hình túi nhỏ, tránh cho hành bị lộ ra ngoài. Sau đó lại cán thành hình tròn, cho vào chảo dầu chiên vàng với nhiệt độ thấp, một mặt vàng ruộm rồi anh mới chuyển sang mặt khác, một chiếc bánh rán hành thơm lừng giòn tan được cho ra lò.

[Ôm cây ôm không nổi: Oa, mới vừa ngủ dậy đã ngửi được mùi gì thơm quá! Còn có thể ăn luôn, thực sự là hạnh phúc quá mà.]

[Lăn Lăn: Úi, nóng! Nhưng mà ngon.]

[Cá mắm real: Sáng sớm ăn được cái bánh như thế quả thực là thoải mái chết cũng được.]

Bánh rán mới ra lò lóng lánh dầu, nhìn như nhiều lớp chồng lên nhau, mỗi lớp đều như trong suốt, được chiên hơi cong cong, giòn và thơm, hành lá xanh biếc tô điểm cho nó, nhìn rất kích thích thị giác, ăn rồi thì không cần phải nói, giòn xốp, ngon vô cùng.

Nguyễn Đường cũng quét tương ngọt lên một cái bánh khác, để khách giả có thể chọn cách thưởng thức tùy vào khẩu vị của mình.

"Tiếp theo đây chúng ta sẽ làm sủi cảo tôm lớn chiên trứng." Nguyễn Đường lấy một khối bột đã ủ ra, xoa thành dạng dài, sau đó cắt thành những miếng nhỏ, cán mỏng làm vỏ sủi cảo, nếu tỉ mỉ quan sát là có thể thấy da sủi cảo lần này anh làm to hơn lần trước.

Anh rửa sạch mấy cây măng mùa xuân, lột bỏ lớp vỏ ngoài, chỉ để lại lớp trong giòn non. Đầu tiên phải luộc qua măng để loại bỏ vị đắng và mùi đất, Nguyễn Đường lấy dao cắt măng thành những sợi nhỏ.

Sau đó anh lại mang một thau tôm lớn ra, cắt đầu bỏ chỉ lưng, để thành phẩm sang một bên chờ chút nữa làm. Tiếp theo, anh băm nhuyễn thịt ba chỉ cùng măng, anh bỏ hai thứ vào một chiếc tô rồi thêm muối, đường, tương, trộn đều tay là đã có nhân sủi cảo.

Tiếp đó anh bắt đầu bao bánh, đặt nhân thịt lợn và măng ở giữa, sau đó thêm một con tôm phía trên, túm nhẹ theo viền vỏ bánh thành hình cánh hoa. Nguyễn Đường cố ý để đuôi tôm chìa ra bên ngoài, không bao kín, nhìn như thế sẽ có cảm giác to hơn bình thường.

Nguyễn Đường lấy ra một chiếc chảo khác, đổ dầu vào, chờ nóng thì thả sủi cảo dọc theo viền chảo, bày thành hình cánh hoa, từ từ rán đến khi lớp dưới vàng óng, đuôi tôm nửa trong suốt cũng dần thành màu đỏ. Bây giờ thêm vào trong chảo ít nước, hấp hoảng năm phút là được.

Lúc trong chảo vang lên những tiếng xèo xèo giòn tan, Nguyễn Đường đập hai quả trứng gà vào một chiếc bát khác, sau đó đánh đều, từ từ rót quanh chảo, đây vùng bắt đầu chiên.

Đợi đến khi nước trong chảo bay hơi hết, anh mở vung rắc hành lá lên, món sủi cảo tôm lớn chiên trứng vậy là xong.

Vỏ sủi cảo đã hoàn toàn chín, màu gầy như trong suốt, có thể thấy thịt tôm đỏ hồng căng tròn cùng nhân thịt, phần đuôi bên ngoài như thủy tinh, óng ánh long lanh. Đáy sủi cảo vàng giòn, bên ngoài còn có cả một lớp trứng, càng ăn càng thấy một vị thơm tinh khiết, chấm giấm chua hoặc tương ớt, quả thực là ngon đến cùng cực. Vừa cắn một cái là nước thịt của nhân bánh tràn ra ngoài, kết hợp cùng tôm nên sinh ra một dạng phản ứng khoa học diệu kỳ, vị ngọt trong khoang miệng lan tỏa ra khiến người thưởng thức nó cứ mãi đắm chìm thôi.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Oaaa, siêu ngon lun!! Má ưi!!!]

[Cầu Cầu không đáng yêu: Nhìn dịch dinh dưỡng trong tay khóc hết nước mắt (ToT)~~]

[Ngu Cẩm Đường: Mama hỏi tôi sao lại chảy nước miếng...]

[Chim én nhỏ bay bay: A a a!!! Cầu trứng thưởng, cầu trứng thưởng! Cái món sủi cảo tôm chiên trứng này ngon xuất sắc luôn!]

Nguyễn Đường buồn cười ngắm phản ứng của khán giả, sau đó nói: "Còn có một loại đồ uống khá ngon muốn giới thiệu cho mọi người đây."

Nói xong anh mang ra một rổ dâu tây lớn, bỏ cuống bỏ lá, cắt thành miếng nhỏ, nghiền nhuyễn bằng phới.

Đổ dâu tây nát vào một chiếc nĩa, thêm không ít nước, đường cát, chanh, đun liu riu, hớt bọt, chờ nguội là thành mứt dâu.

"Mứt dâu có thể ăn luôn, hoặc là làm bánh ngọt, đồ ngọt gì đó, buổi sáng ăn bánh mì phết mứt dâu cũng rất tiện." Nguyễn Đường nói thêm, "Về phần bánh mì, sau này tôi sẽ tìm cơ hội để làm, cũng cho lên khu mua sắm để bán, nếu mọi người có hứng thú thì làm ở nhà cũng được."

[Liên Hân Nhi: Oa, vừa định hỏi! Ngồi sau gõ chiêng kêu bing beng ủng hộ streamer.]

[Rượu lê trong suốt: Vạn tuế! Streamer tốt quá.]

[Edi Vân: Yêu anh mười ngàn năm, tặng Hoa Thủy Tinh.]

Anh cho hai muỗng mút dâu vào một chiếc cốc lớn, sau đó lắc cho mút xuống đáy.

Sau anh thêm hai thìa bơ nhạt, hai màu đỏ trắng giao nhau thực sự rất đẹp. Bơ mua trên khu mua sắm, các sản phẩm gia công sẵn đều đã được viện khoa học cho lên kệ bày bán.

Tiếp đó anh đổ sữa đầy cốc, gắn thêm một ít dâu tây lên thành cốc, sữa dâu vậy là xong, màu trắng trắng béo béo, nhìn qua rất là thiếu nữ.

[KinlinKing: Má ơi, nhìn đẹp quá. Chắc chắn nó rất ngọt~]

[52yx(~O~): Cái này uống được không? Tui không nỡ uống luôn đó.]

"Đương nhiên là uống được, đây chỉ là sữa dâu thôi, mọi người nếm thử xem." Cách làm sữa dâu này Nguyễn Đường học từ một đầu bếp Hàn Quốc ở kiếp trước, bất luận là hình thức hay nội dung đều không thể chê được, hương vị chua chua ngọt ngọt, vừa dinh dưỡng vừa kích thích, rất phù hợp để làm món chiêu đãi.

[Thôi tiên sinh: Ngon, ngọt.]

[Yên vũ tinh thần: Sau khi cho dâu tây vào thì sữa bớt mùi hôi hắc, ngon hơn nhiều.]

[Nguyệt vũ hân hoa: Phải đó, thêm mút dâu, dưới còn có bơ, khuấy đều lên thì uống ngon gấp bội luôn.]

"Được rồi, bây giờ chúng ta có thể tiến hành nhận thưởng, hôm nay tôi chuẩn bị khá đầy đủ, vậy sẽ chọn ra hai mươi khán giả may mắn nhé. Mỗi người một chiếc bánh rán hành, hai chiếc sủi cảo cùng một ly sữa dâu."

[Tiền vàng rơi xuống: Thiên địa quỷ thần ơi! Hai mươi suất! Streamer ơi chọn tuiiii!!!]

[Thi Lạc: Cầu trúng thưởng! Cầu trúng thưởng!]

[Đồ thị hàm số: Mẫu số nghìn năm gào khóc kêu rên QAQ]

Nguyễn Đường mở chức năng nhận thưởng, sau đó cố gắng tìm những cái tên quen thuộc. Tuy như vậy là không công bằng lắm, nhưng hết cách rồi... Anh là người bất công như vậy đấy.

"Chúc mừng hai mươi vị khán giả may mắn "tiền vàng rơi xuống", "chim én nhỏ bay bay", "Ôm cây ôm không nổi", "Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer"... Chuyển phát nhanh sẽ được gửi đi ngay sau đây, mọi người chú ý kiểm tra và nhận nhé. Mấy hôm nay có nhiều việc xảy ra, tôi phải đi giải quyết nên là buổi stream tối nay và ngày mai sẽ bị hoãn lại, khi nào tôi live lại thì sẽ làm đồ ăn ngon cho mọi người." Nguyễn Đường khá là áy náy nói hết, sau đó khom người chào khán giả.

[Ôm cây ôm không nổi: Đang vui sướng trong hạnh phúc thì bị dội nước lạnh... streamer ơi mau về nhé. Không xem anh live ngày nào là tôi buồn ngày đó.]

[Cánh cũ mộng xưa: Phải đó, bọn tôi chờ streamer quay về]

[Mèo mặt bự: Streamer làm việc của mình nha, chúng tui chờ mà.]

Khán giả vô cùng hiểu ý, biết đến Nguyễn Đường dạo gần đây gặp chuyện vướng tay, mà cũng chỉ hai ngày thôi, bọn họ chờ được.

"Cảm ơn mọi người." Nhận được sự ủng hộ của khán giả, trái tim Nguyễn Đường đầy ắp sự ấm áp.

Lúc này, Nguyễn Đường nghe thấy tiếng xe bay bên ngoài, anh tới cửa nhìn thì thấy là chiếc xe màu bạc quen thuộc.

"Anh Sâm, sao anh đến sớm vậy?" Nguyễn Đường thấy Hạ Vân Sâm bước từ trên xe xuống, lập tức mở cửa đón vào.

"Thấy cậu livestream làm đồ ăn sáng, qua đây cọt tí cơm." Hạ Vân Sâm vô cùng thành thật, ngửi thấy hương vị truyền ra từ trong bếp, hắn cười nói, "Xem ra tôi đến thật đúng lúc."

Nghe thấy câu này, Nguyễn Đường bật cười, "Đúng là may, tôi đỡ phải chuyển phát cho anh."

Hai người ăn uống no say xong cũng là lúc nên xuất phát.

Vận tốc của xe bay rất nhanh, chẳng mấy thời gian mà đã đến cảng tỉnh tế, nơi đây có vô số phi thuyền vĩ đại thả neo.

"Đi thôi." Hạ Vân Sâm dừng xe trong bãi đỗ, xe của hắn có giấy phép quân dụng, có đặc quyền, dừng trong khu dành riêng cho quân đội, bởi thế cũng không cần phải chen lấn.

Dù là thế thì trong cảng vẫn có rất nhiều người, dường như ai ai cũng vội vã, không ngừng có người lướt qua hai người họ. Nguyễn Đường không chen được, lần nào cũng chờ họ đi thì mới đi được, chẳng mấy chốc mà đã cách Hạ Vân Sâm cả đoạn.

Bước lên vài bước, Hạ Vân Sâm quay đầu nhìn lại mới phát hiện Nguyễn Đường bị chen ra phía sau, hắn nhíu mày, kéo tay Nguyễn Đường, đứng ngay sau lưng anh, dùng đôi tay rắn chắc rộng rãi cản dòng người hai bên.

Hắn giải thích: "Trong cảng nhiều người quá, nắm tay nhau thì sẽ không bị lạc."

Nguyễn Đường gật đầu, không nghi ngờ, để kệ Hạ Vân Sâm nắm tay mình. Cảm giác khô ráo ấm áp truyền đến bàn tay anh, tay Hạ Vân Sâm lớn hơn anh một chút, ngón tay rất dài, ngón cái và ngón đeo nhẫn vòng lấy nhau là đã bao bọc cả bàn tay anh vào trong, khiến người ta có cảm giác cực kỳ an tâm.

Trong lúc hai người trên sân cảng, Hạ Vân Sâm nắm tay Nguyễn Đường, có mấy người âm thầm nhìn hai người, vài cô gái chỉ vào họ rồi cười khúc khích, Nguyễn Đường hơi hơi ngượng, nhưng nhìn gò má lạnh lùng của Hạ Vân Sâm lại cảm thấy mình hơi hơi lập dị, không thể làm gì khác hơn là giả như không có chuyện gì xảy ra, hai người cứ thế nắm tay nhau đến tận lúc lên phi thuyền.

Theo tinh vân vượt qua cửa sổ, qua hai ngày, cuối cùng họ cũng đáp xuống hành tinh số mười chín.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 62: Hành tinh số mười chín

Hành tinh số mười chín khá là giống trái đất, nhìn xuống từ ngoài không gian thì thấy nó cũng có một màu xanh thăm thẳm, nhưng mà ở trái đất là màu xanh dương, còn ở đây lại là xanh đen. Trên phi thuyền có giới thiệu sơ lược về hành tinh số mười chín, 88% diện tích nơi đây được bao phủ bởi nước, chỗ khác đâu là núi đồi, nếu không phải là một hành tinh sống được hiếm có thì chẳng ai nguyện ý đến cái chỗ hoang vu như thế này để sống.

Sau khi rời khỏi phi thuyền, Nguyễn Đường cảm nhận được ngay cái "hoang vu" của hành tinh số mười chín, đầu tiên là cảnh tình tẻ kém cảnh tình tẻ ở thủ đô không chỉ một nửa, mà nó giống hệt như trạm xe của những thành thị hạng ba ở kiếp trước, chẳng có mấy người.

"Đi thôi, ở đây không phải lúc nào cũng có sẵn xe bay, nên tôi cho người tới đây đón chúng ta." Hạ Vân Sâm vừa nói với Nguyễn Đường, vừa nắm tay anh hết sức tự nhiên.

Nguyễn Đường hơi bất ngờ, nhìn cảnh tình tẻ gần như là không một bóng người, cảm thấy hơi mất tự nhiên.

"Trọng lực ở đây khá khác với thủ đô, tôi nắm tay cậu cho cậu quen một chút." Hạ Vân Sâm giải thích.

Nguyễn Đường còn chưa rõ ràng lắm, đợi đến lúc rời khỏi đại sảnh mới thấy lời giải thích của Hạ Vân Sâm là đúng. Trọng lực của hành tinh này hơi lớn, tổ chất thân thể của anh vốn không được tốt, nên cảm nhận vô cùng rõ, thậm chí bước đi còn khó khăn. Phải dựa vào Hạ Vân Sâm anh mới có thể từ từ bước ra ngoài. May mà cơ thể này của anh dù không khỏe như Hạ Vân Sâm nhưng vẫn coi như là được cải tạo qua, chẳng mấy chốc là anh đã cảm thấy thoải mái hơn rất nhiều.

Rời khỏi sảnh là đã thấy một chiếc xe bay màu xám chờ sẵn, một người đàn ông trung niên cường tráng vẫy tay với Hạ Vân Sâm, tuy mặc thường

phục nhưng từ khí chất cương trực và dáng đứng thẳng kiên cường là có thể kết luận rằng người này xuất thân quân đội.

"Chú Khôn." Hạ Vân Sâm đến gần chào hỏi người đàn ông trung niên, "Đây chính là Nguyễn Đường."

Vương Khôn gật đầu nhẹ, "Chào Nguyễn tiên sinh."

"Chào chú Khôn." Nguyễn Đường không biết nên xưng hô thế nào nên đành học theo Hạ Vân Sâm.

"Mời lên xe."

Ba người lần lượt ngồi vào trong, xe này kém không chỉ một chút so với xe của Hạ Vân Sâm ở thủ đô, không gian chật chội, tuy bay được, mà siêu chậm, về cơ bản thì không khác gì xe hơi giá rẻ ở kiếp trước.

"Nơi ở đã được chuẩn bị, tin tức chúng tôi cũng đã đi đầu tra được khá nhiều." Vương Khôn và Trương Bằng là lính trinh sát dưới tay Hạ Vĩ Diệp, tuy bởi lí do sức khỏe không cho phép mà giải ngũ, cơ mà chuyên môn thì vẫn ở đó, người đi thăm dò thông tin thích hợp nhất không ai khác chính là bọn họ. Cùng ngày Ngụy Trác tung video, hai người họ cũng đã xuất phát, tuy chỉ đến sớm hơn nhóm Hạ Vân Sâm một ngày nhưng họ đã hỏi đo được không ít chuyện, ở đây, chỉ cần chịu dùng tiền thì căn bản sẽ không có bí mật nào không được bật mí.

Vương Khôn tìm được nhà cũ của Nguyễn Đường, nhưng nhà mà cha Nguyễn Đường để lại đã bị Thái Hân bán đi từ lâu, giờ đã thành nhà của người khác, vừa hay chủ nhà mới chính là hàng xóm cũ của họ. Bắt đầu từ mười năm trước, khi mà Nguyễn Đường bắt đầu làm việc ở thủ đô, Thái Hân chuyển luôn chỗ ở, muốn phân rõ giới hạn với "mấy con quỷ nghèo", mà trước đó, bọn họ đã ở đây mười mấy năm, hàng xóm khi xưa hầu hết vẫn còn. Vương Khôn hỏi từng nhà thì phát hiện ra Thái Hân cũng tương đối có tiếng, hầu như nhà nào cũng biết, tất nhiên, chẳng phải tiếng tốt gì.

Video được gửi cho Hạ Vân Sâm, hắn bèn ngồi xem cùng Nguyễn Đường ở ghế sau.

Trong clip, vài hàng xóm vẫn có kí ức khá sâu sắc với gia đình nhà họ Nguyễn, mà giọng nói thì hết sức coi thường Thái Hân, vừa nghe thấy Vương Khôn hỏi người phụ nữ kia, hàng xóm lập tức thay đổi thái độ: "Ông là gì với cô ta?"

Vương Khôn nói: "Tôi không là gì với cô ta cả, tôi là bạn của con Thái Hân, Nguyễn Đường ấy."

"Ồ." Hàng xóm đánh giá từ trên xuống dưới Vương Khôn, thấy chính trực không có vẻ gì là xấu xa, mới nói, "Sao, con mẹ họ Thái lại làm ra chuyện tốt đẹp gì à?"

Chuyện nhà họ Nguyễn trong miệng mấy người hàng xóm và trong miệng Thái Hân là hoàn toàn khác biệt.

"Nhà họ Nguyễn ở đây rất là nổi danh, náo loạn lắm." Hàng xóm cười nhạo, "Vốn là hàng xóm mười năm, mọi người sống với nhau cũng không tệ, đến khi con mẹ họ Thái đến, chỉ thấy cãi nhau suốt ngày, hai ông bà già đầu bị tức chết, chú nói xem chuyện này là như nào?"

Năm đó khi cha Nguyễn Đường là Nguyễn Lương còn tại thế, thể chất không tốt mà cũng không có thiên phú ở phương diện tinh thần lực, bèn đi học nghề, học được hai món điêu khắc và thủ công, lúc trẻ đẹp trai lại làm được việc, nên cũng khá được khách hàng yêu thích, thường thường có mấy đơn hàng giá cao, cũng coi như là thu nhập khá, hai ông bà nhà họ Nguyễn cũng thấy kiêu ngạo, thấy người là khỏe, có thể gọi là thanh niên tuấn kiệt.

Điều kiện tốt lại còn độc thân, mọi người cũng nhiệt tình giới thiệu đối tượng, cơ mà ai anh ta cũng không vừa mắt. Sau đó không biết mang từ đâu về một người phụ nữ rất đẹp, chính là Thái Hân, Nguyễn Lương vừa gặp đã yêu Thái Hân, kết hôn với bà ta mặc những lời đàm tiếu của mọi người.

Nếu gạo đã nấu thành cơm thì người khác cũng không tiện nói gì nữa, nhiều lắm thì âm thầm trò chuyện hai câu, rằng là Thái Hân này không rõ lai lịch, tính cách thì như công chúa, đến nơi này không chắc là do gây lỗi

gì đó. Thế nhưng Nguyễn Lương che chở bà ta rất nhiều, chỉ cần nghe thấy có tiếng gió là nổi trận lôi đình muốn đi gây sự với người khác, chẳng mấy chốc mà đã đắc tội với hầu hết người ở đây.

Mà dù là thế, cuộc sống hôn nhân của hai người cũng chẳng có bao nhiêu hạnh phúc.

"Cái mụ đàn bà họ Thái kia cơ bản chẳng phải thứ gì tốt, ngày nào cũng ăn mặc diêm dúa, lộ chỗ này lộ chỗ kia, chẳng làm gì chỉ biết suốt ngày đòi tiền, lão Nguyễn vừa đi là mụ ta chạy ra ngoài, không biết đi đâu mà đến đêm mới về. Sau đó có bầu cũng chẳng yên ổn, có thai mà chạy linh tinh, thiếu chút nữa là sảy, A Lương nói một tí thì đập đầu."

Tuy bên ngoài là một gia đình hạnh phúc, Nguyễn Lương còn nhiều lần nhấn mạnh bản thân rất văn minh, rất yên tâm với vợ mình, cũng ủng hộ Thái Hân ra ngoài hằng ngày, nhưng khi đóng cửa lại, bọn họ vẫn nhớ tiếng cãi vã cùng đập đồ đạc.

"Vợ thì ăn mặc hở hang, ra ngoài cả ngày, về chỉ có ngủ, người nào mà không thàm nghi trong lòng?" Một hàng xóm nam khác lên tiếng, mặt khinh bỉ, "Cái lúc đó, chúng tôi đều cảm thấy A Lương bị mụ đàn bà này... cấm sừng. Cơ mà đứa trẻ sinh ra rồi nên chúng tôi không tiện nói thêm gì, nói ra thì còn khổ đứa bé hơn, có cái người mẹ kiêu đấy."

Sau khi sinh con, Nguyễn Lương không cho Thái Hân ra ngoài nữa, đi phát là đi cả ngày, phải ở nhà để mà chăm con.

Con thì bé như thế, sao rời mắt cho được? Bố thì ra ngoài làm việc, Thái Hân cũng đi mất, đứa trẻ xảy ra chuyện gì thì sao bây giờ.

Hắn là Thái Hân cũng nảy sinh tình mẫu tử nên có một khoảng thời gian yên tĩnh, nhưng mà cảm thấy chán rất nhanh, bắt đầu tìm người đến nhà đánh bài. Không thềm chăm con, để thằng nhỏ tự sinh tự diệt.

"Tiểu Nguyễn ba, bốn tuổi là có thể đi, mẹ thằng bé không thềm quan tâm nữa, để kệ cho tìm đồ ăn. Ai biết con mụ họ Thái vô nhân tính đến mức

đấy, bắt một thằng bé bốn, năm tuổi nấu cơm, làm việc nhà! Cơm như thế cũng nuốt trôi được hay sao!"¹

"Cũng may thằng bé hiểu chuyện, không bị nuôi thành vượn vẹo, lớn rồi biết đi kiếm việc, sau cùng cũng coi như là thoát khỏi con đĩa hút máu ấy."

Hàng xóm chà chà hai tiếng, khá là cảm khái, "Đáng tiếc, ba mẹ thằng bé lại sinh thêm đứa nữa, mới mấy tháng đã phát hiện ra là có bệnh, cơ bản là ở trong viện suốt, bằng không thằng nhỏ cũng phải hắt hủi mẹ nó."

"Sau khi chồng Thái Hân qua đời, bà ta vẫn một mình nuôi hai đứa trẻ, có như thế thật à?" Giọng của Vương Khôn vang lên.

"Ha ha ha, làm gì có chuyện đó? Lúc chồng Thái Hân còn tại thế đã không làm thì sau khi chồng mất thì cũng làm gì có chuyện, sao mẹ đó nuôi con được?" Như là nghe được một câu chuyện rất buồn cười, mọi người thay nhau cười to, "Lúc A Lương mất Tiểu Nguyễn đã hơn hai mươi, đứa nhỏ thì mới ra đời. Thằng lớn mười mấy tuổi đã theo A Lương học nghề, sau khi A Lương mất thì đi theo em đi làm, không dám để mẹ trông em."

"Mẹ Thái thì suốt ngày đánh bài, hoặc là đi spa, căn bản là không thèm quan tâm hai anh em, cũng không dành tiền cho con đi học, có bao nhiêu tiêu bấy nhiêu, lão Nguyễn còn thì hút máu lão Nguyễn, lão Nguyễn biến mất thì hút máu con trai. Tiểu Nguyễn đi học được đâu là nhờ học bổng, nhưng mà như thế còn không được, Thái Hân trộm tiền của thằng bé, không có tiền thì khóc lóc om sòm tới tận trường gây sự, làm cho một đứa trẻ đang trên đà phát triển tụt dốc không phanh phải bỏ học đi làm."¹

Hàng xóm lắc đầu, "Quả thực là nghiệp chướng."

"Thế Thái Hân thì sao?"

"Mẹ đàn bà kia ngoài chơi ra thì có làm gì được nữa đâu? Cả ngày không ở nhà, căn bản cũng không chăm con, nếu không phải con cả cố gắng làm việc thì thằng bé đã chết lâu rồi. Nhưng mà thằng nhỏ cũng tội, bệnh tật liên miên, ba ngày thì hai ngày nằm viện, sau đó không thấy hai

đưa nữa, Tiểu Nguyễn ra ngoài làm thuê, mỗi tháng đều gửi tiền về, chắc là ăn nên làm ra, chẳng bao lâu sau, mẹ họ Thái bán nhà, chuyển tới khu nội thành mới." Hàng xóm chỉ định núi phía xa, "Ngay đối diện núi kia kia, là khu nhà giàu ở chỗ tôi, hẳn là ngày ngày không phải lo lắng gì, mà thằng nhỏ vẫn chưa ra khỏi viện, cứ nằm trong đó suốt."

"Cảm ơn." Video đến đây là kết thúc.

Căn cứ vào thông tin có trong video, Thái Hân không phải là một người mẹ xứng chức, bà ta chỉ thích hưởng thụ, không quan tâm con cái. Bằng vào tiền Nguyễn Đường khổ cực đóng phim, bà ta ăn chơi nhảy múa sung sướng, đã sớm gia nhập hàng ngũ người giàu ở đây.

Xe dừng lại ở một dãy nhà rất nhanh, đây chính là khu nhà giàu mà hàng xóm đề cập đến, thoát nhìn tốt hơn nhiều, tuy không so được với ở thủ đô, mà cũng coi như là sạch sẽ, giống khu biệt thự ở thành thị cấp ba kiếp trước, chỉ có đi đâu xanh hóa hơi kém.

"Đây là chỗ Thái Hân ở, nhưng mấy ngày trước đã bán mất." Vương Khôn giới thiệu, "Ở bên đây bà ta cũng khá có tiếng, nhưng mà là..."

Chú Vương nhìn qua khó có thể mở miệng, do dự một chút mới tiếp tục nói: "...Gái điếm."

"Trước khi đi còn cố tình thể hiện, bảo là muốn tới thủ đô hưởng phúc cùng con cả."

Lộ phí mà Thái Hân bán thảm bảo mượn thực chất là tiền nhà sau khi bán. Ngay cả nhà cũng bán, hẳn là thực sự quyết định hút chặt Nguyễn Đường, bằng không cũng không nói là hưởng phúc cùng con.

Mẹ đàn bà không có tí xấu hổ nào như thế, đây là lần đầu tiên họ gặp...

Vương Khôn chọn một căn sạch sẽ nhất trong khu nhà cho thuê, để Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường tạm thời ở đây. Từ cửa sổ nhìn ra ngoài là có thể thấy núi đen dài liên miên cùng dòng sông uốn lượn. Hầu hết kiến trúc ở hành tinh số mười chín đều được xây trên núi, thực sự thì hành tinh này

nhieu nước quá, dễ xuất hiện thủy triều hoặc lũ, nghe đâu trong nước còn có nhiều sinh vật nguy hiểm, nên con người chỉ có thể sống trên địa hình cao.

"Chú Khôn, chú có biết Nguyễn Vũ ở đâu không?" Sau khi xếp hành lí vào phòng, Nguyễn Đường đã không kịp đợi hỏi.

"Đã có thông tin, thằng bé vẫn đang ở bệnh viện cũ, nhưng không cho người lạ tới thăm. Trương Hằng luôn ở đó canh chừng, cậu có thể yên tâm, chút nữa chúng tôi sẽ tới bên hỗ trợ công dân làm chứng minh thân nhân, có phần chứng minh này thì bệnh viện sẽ không ngăn chúng ta nữa."

Nguyễn Đường lập tức gạt đầu, "Được, chúng ta mau đi thôi."

Ba người xuất phát đi tới văn phòng hỗ trợ, đương nhiên nơi đây không sánh được với các tòa nhà cao tầng của đế quốc, chỉ lớn hơn mấy nhà ba tầng một chút, chim sẻ tuy nhỏ nhưng được cái đầy đủ. Nguyễn Đường và Nguyễn Vũ vốn là anh em ruột, có Hạ Vân Sâm đi cùng nên chứng minh thân nhân được làm ra rất nhanh.

Ba người cầm chứng minh chạy ngay tới bệnh viện. Vừa mới vào bọn họ đã nghe thấy một tiếng quát rất phần nộ.

"Còn không liên lạc được với người nhà Nguyễn Vũ? Bây giờ tình huống bệnh nhân đang nguy kịch, không thể kéo dài thêm được nữa!"

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 63: Nguyễn Vũ

“Tình hình đang tiến triển xấu, nếu không phẫu thuật bây giờ thì không còn kịp đâu!”

Nghe thấy tên Nguyễn Vũ, Nguyễn Đường vội vàng chạy về hướng phát ra âm thanh, một người mặc áo blouse trắng cùng mấy người mặc đồ nhân viên y tế xanh nhạt đang đứng trước một phòng bệnh, trên mặt có mấy phần tức giận lẫn lo lắng.

“Không được, vẫn không liên lạc được với mẹ Nguyễn Vũ.” Một người mặc đồ xanh không nhìn được mắng một câu, “Đây là mẹ ruột đó à? Chưa thấy mẹ ruột kiều này bao giờ!”

Bác sĩ mặc áo trắng đứng đầu thở dài một hơi, “Thôi, cứu người đã, tôi ứng trước viện phí cho.”

Mấy người nhanh chóng quyết định xong xuôi, định đẩy cửa vào, Nguyễn Đường nhanh chân chạy tới, nói với người đi đầu:

“Bác sĩ, cháu là anh Nguyễn Vũ, tình hình thế nào rồi ạ?”

Cửa phòng bệnh được mở ra, Nguyễn Đường liếc mắt là thấy đứa nhỏ nằm trên giường. Gương mặt giống như ảnh mà Ngụy Trác đăng lên, hết Nguyễn Đường, có đi đâu nhìn vô cùng gầy gò ốm yếu, như là chỉ có da bọc xương vậy, khắp người là băng gạc, hai má hõm sâu, tính ra thì cũng đã mười hai tuổi, nhưng mà còn nhỏ hơn cả một đứa trẻ bảy, tám tuổi.

Bây giờ giá trị cơ thể hiển thị qua máy móc gắn ở đầu giường đang vô cùng bất ổn, thậm chí suýt chút nữa là vượt quá giá trị thấp nhất.

Tình hình nguy cấp, mấy người cũng không kịp nói gì, mắt bác sĩ áo trắng giật giật, lập tức ra hiệu cho người phía sau mang cáng đến, “Nhanh, mang bệnh nhân đến phòng cấp cứu!”

Nguyễn Vũ đã hoàn toàn mất ý thức, chỉ có lông mày vẫn nhú chặt, khiến mọi người rất đau lòng.

Vài y tá nhẹ nhàng đặt Nguyễn Vũ lên cáng, sau đó nhanh chóng chạy về phía phòng cấp cứu. Nguyễn Đường theo phía sau, lòng như lửa đốt, trở mắt nhìn cửa phòng cấp cứu đóng sập lại, đèn đỏ sáng lên, anh không nhìn được đám tường, mắt cũng đỏ lên.

“Nếu... Nếu Tiểu Vũ có chuyện gì...”

Hạ Vân Sâm nắm lấy tay anh, ôm anh động viên, nhẹ nhàng vỗ lưng anh nói, “Không sao đâu, không sao đâu.”

Theo lời động viên của hắn, cảm xúc của Nguyễn Đường cũng dần bình tĩnh lại, anh nhìn đèn phòng cấp cứu, hít sâu một hơi nói: “Nếu Tiểu Vũ có chuyện gì, tôi nhất định sẽ không bỏ qua cho Thái Hân.”

“Được, tôi đứng ở phía cậu.”

Hai người đều im lặng, chỉ còn dư lại đôi bàn tay nắm chặt, để Nguyễn Đường có thể lấy được sức mạnh và an ủi từ đó.

Thời gian trôi qua từng giây từng phút, ngay thời khắc Nguyễn Đường cảm thấy bản thân không thể chờ được nữa thì đèn cấp cứu phụt tắt, sau đó bác sĩ bước ra, lấy khẩu trang xuống nhìn Nguyễn Đường.

“Cậu nói cậu là là anh trai Nguyễn Vũ?” Bác sĩ chăm soi nhìn Nguyễn Đường. Dù sao hành tinh số mười chín cũng quá hẻo lánh, mức độ tiêu phí cũng không cao, rất nhiều người không mua nổi quang não đắt đỏ, chỉ có thể dùng máy truyền tin kiểu cũ, thông tin không bắt kịp xu hướng, cho nên bọn họ hoàn toàn không biết ngoài kia có chuyện gì.

“Vâng, là cháu.” Nguyễn Đường vội vàng đưa chứng minh cho bác sĩ.

Bác sĩ Đường nhú mày cần chứng minh, nhìn kỹ một lần, xác nhận không có gì sau sót mới lạnh lùng hừ một tiếng.

Ba người này thoát nhìn không phải người bình thường, cả quần áo lẫn khí chất đều khác xa bọn họ, vừa nhìn đã biết là những người có tài có thế ở tầng cấp cao, nếu là anh ruột, bản thân thì ăn chơi sung sướng nhưng chẳng thèm đến thăm em trai, chắc là cũng như bà mẹ thôi.

“Hừ. Anh ruột mà nhiều năm thế không thèm đến thăm em, cũng không biết làm anh kiểu gì.” Một nữ y tá lẩm bẩm.

Tuy giọng của nữ y tá không lớn, mà Nguyễn Đường đứng ngay gần, tự nhiên là nghe thấy, nhưng anh không có thời gian để giải thích, anh lo cho tình trạng của Nguyễn Vũ hơn.

“Bác sĩ, tình hình em cháu thế nào rồi? Cháu có thể vào thăm sao?”

Bác sĩ lạnh lùng nói, “Đi vào với tôi.”

Nguyễn Đường vội vàng theo bác sĩ vào trong, sau khi mặc đồ vô khuẩn mới tới bên giường bệnh. Phòng cấp cứu chỉ cho người thân vào, bởi thế nên Hạ Vân Sâm và Vương Khôn chỉ có thể ở ngoài chờ.

Thấy trên cơ thể nhỏ bé của Nguyễn Vũ tràn đầy dấu tiêm, vết khâu, da thì toàn những mảng xanh xanh tím tím, mũi Nguyễn Đường rất chua, anh khàn khàn hỏi bác sĩ: “Bác sĩ, bây giờ em trai cháu sao rồi?”

Cơ thể Tiểu Vũ rất yếu, thằng bé có bệnh về gen hiếm gặp. Trọng lực của hành tinh này không thích hợp cho thằng bé sống, dù suốt ngày nằm trong khoang chữa bệnh nhưng cơ thể vẫn chịu áp lực, huống hồ bây giờ cũng chỉ nằm phòng bệnh bình thường, không có cách để bảo vệ.”

Lúc này Tiểu Vũ đã nằm trong bệnh viện mười năm, ở đây từ lúc hai, ba tuổi. Gần như là các bác sĩ trong bệnh nhìn cậu nhóc lớn lên, bác sĩ Đường là người chữa trị trực tiếp, tình cảm cũng rất sâu đậm, bởi vậy trong giọng nói của ông có mấy phần tức giận, “Tôi nói với Thái nữ sĩ rất rất nhiều lần, rằng mang thằng bé sang hành tinh khác thích hợp hơn đi, nhưng có chịu nghe đâu. Bây giờ tài khoản chữa bệnh chỉ đủ để mua dịch dinh dưỡng duy trì sinh mạng, cậu xem cơ thể thằng bé càng ngày càng suy nhược, nếu cứ thế mãi e là chẳng kiên trì được bao lâu nữa.”

“Nếu không muốn chịu trách nhiệm thì đừng có mà sinh con.”

Nghe thế, Nguyễn Đường chỉ thấy trong tim đau nhói, trong đó có cảm giác của riêng anh dành cho đứa bé, cũng có cả ý thức nguyên chủ còn lưu lại.

“Bác sĩ, vậy bây giờ làm thế nào đây? Có cách nào để cứu em tôi không?”

“Bây giờ chỉ có thể đưa thằng bé tới phòng bệnh không trọng lực, cơ thể thằng bé yếu lắm rồi, những phần xương bị gãy bắt buộc phải chữa khỏi, đợi cơ thể tốt lên thì mới có thể đến hành tinh khác sinh sống rồi từ từ khôi phục.” Bác sĩ Đường dừng lại chút rồi nói, “Nhưng mà số tiền phải bỏ ra để vào phòng không trọng lực là rất cao.”

“Bao nhiêu tiền cháu cũng chi hết.” Nguyễn Đường vội vã nói.

Thấy thanh niên trước mắt này quan tâm Nguyễn Vũ thật, bác sĩ Đường không khỏi nói: “Không quan tâm trước đây cậu thế nào, từ giờ trở đi chăm sóc em cho cẩn thận vào... Thằng bé rất nhớ cậu.”

Trong những khi tỉnh táo hiếm hoi của Nguyễn Vũ, thằng bé nhớ nhất là anh mình, nói là anh trai đẹp thế nào, dịu dàng bao nhiêu, ngày xưa sẽ dẫn ra ngoài chơi, mỗi lần nhắc tới anh, trong mắt thằng bé ánh lên sự ỷ lại và ngọt ngào. Chỉ có đi đâu đến giờ đã là chuyện rất lâu về trước, mọi người đều cho là anh trai Nguyễn Vũ cũng vứt bỏ thằng bé như mẹ nó, không ngờ lại có một ngày được gặp người thật.

Nguyễn Đường lập tức đồng ý: “Cháu sẽ.”

“Còn về mẹ hai đứa, dù lời này chính ra tôi không nên nói, nhưng tôi cảm thấy quyền nuôi con nhất định không thể để cho mẹ cậu.” Bác sĩ Đường cười nhạt, “Thằng nhỏ ở trong bệnh viện mấy năm trời, nếu có trách nhiệm của một người mẹ thì đã sớm mang con đi, chứ không phải đem con bỏ viện như thế này. Nếu như đưa Tiểu Vũ đi sớm một chút thì bệnh tình đã chẳng xấu như bây giờ.”

“Ý chú là, em cháu chỉ cần rời khỏi hành tinh này là có thể chuyển biến tốt?” Nguyễn Đường không dám tin hỏi.

“Phải, nếu Tiểu Vũ từ nhỏ đã sống ở nơi như là thủ đô ấy, thì cũng chỉ là một đứa trẻ hơi yếu thôi, người lớn chú ý tránh va đập thì căn bản chẳng để lại vấn đề gì lớn. Làm gì có chuyện hấp hối như hiện tại?”

Nơi đây trọng lực mạnh, hoàn cảnh không thích hợp, đi đâu kiện chữa bệnh còn lạc hậu, lại không can thiệp kịp thời nên cơ thể Nguyễn Vũ mới ngày càng trở nên xấu đi, cho đến tận bây giờ.

Nghe như thế, Nguyễn Đường lập tức nói: “Bác sĩ, xin chú giúp cháu làm thủ tục chuyển viện, cháu muốn đưa em đến bệnh viện ở thủ đô.”

“Bây giờ còn chưa được, tình trạng thân thể của thằng bé rất kém, vẫn phải ở phòng không trọng lực đi đâu trị một thời gian.” Bác sĩ Đường lắc đầu một cái, “Đợi đến khi chữa lành mọi chấn thương thì mới có thể chuyển viện được.”

Nguyễn Đường gật đầu nói: “Vây cũng tốt... Nộp viện phí ở đâu ạ? Bây giờ cháu đi nộp.” Chỉ chờ anh nói câu này, bác sĩ Đường cao giọng gọi người: “Tiểu Dương.”

“Êy.” Một nữ y tá đẩy cửa bước vào, “Bác sĩ Đường, chú gọi cháu ạ?”

“Đưa vị tiên sinh này xuống dưới lầu nộp viện phí. Bảo cả Tiểu Phương và Tiểu Lý giúp tôi đưa thằng bé trong phòng bệnh xuống phòng không trọng lực.”

“Dạ! Tiên sinh mời đi theo tôi.” Nữ y tá nghe thế sáng mắt, vội vàng đưa Nguyễn Đường xuống dưới. Mà hai nam y tá ở ngoài cửa thì cùng vào với bác sĩ Đường để hỗ trợ chuyển Nguyễn Vũ.

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường xuống lầu, Vương Khôn thì tiếp tục canh giữ phòng bệnh.

Phòng bệnh không trọng lực có phí dụng rất cao, một ngày ba nghìn tỉ ền thông dụng, càng không phải nói đến phí chữa bệnh r ồi dịch dinh dưỡng thượng vàng hạ cám đủ các loại phí.

“Trước tiên thì tạm thời nộp một tu ần đã, thêm tỉ ền cọc là tổng cộng năm mươi nghìn tỉ ền thông dụng, tỉ ền cọc sẽ trả lại khi bệnh nhân xuất viện,”

Nguyễn Đường không nói hai lời quét quang não, trả tỉ ền li ền một mạch.

Nữ y tá kia thấy thể thở phào nhẹ nhõm, sau đó thấy anh nhẹ nhàng ôn hòa, không nhin được trách nhỏ: “Anh là anh ruột Nguyễn Vũ à? Sao không tới sớm một chút?”

“Tôi...” Nguyễn Đường cười khỏ, không biết nên giải thích sao.

“Trước đây cậu ấy gặp chuyện, hôn mê năm năm, cũng mới xuất viện.” Không ngờ Hạ Vân Sâm đã giành trả lời trước anh.

Nữ y tá sửng sờ, chắc là không ngờ rằng cả hai anh em đầu xui xẻo như thế, nhưng mà nhìn Nguyễn Đường cũng không như Thái Hân, giọng cô cũng dịu đi đôi chút, “Mong anh chăm Nguyễn Vũ thật cẩn thận, thằng bé là một đứa trẻ tốt.”

“Tôi hiểu...” Nguyễn Đường trịnh trọng trả lời.

Nữ y tá đưa bọn họ lên phòng không trọng lực trên tầng ba, Nguyễn Vũ đã được chuyển đến xong xuôi, bác sĩ Đường và Vương Khôn đang đứng ngoài phòng bệnh. Nơi đây thoạt nhìn không khác gì phòng h ỗ sức tích cực ở kiếp trước, cả phòng bệnh là đ ồ tiêu độc, đặc biệt là trọng lực trong phòng đã giảm xuống thấp nhất, Nguyễn Đường không cần phải nằm vào khoang chữa bệnh mà có thể nằm ngay trên giường m ền mại.

“Cậu nhìn xem, hô hấp thằng bé có phải vững hơn nhiều không?” Bác sĩ Đường chỉ vào Nguyễn Vũ nằm trong phòng bệnh hỏi.

Nguyễn Đường nhìn bộ ngực nho nhỏ của em trai phập phồng, nét thông khổ trên mặt cũng giảm bớt, trong lòng cũng yên tâm hơn một chút.

“Bác sĩ Đường, tiếp sau nên trị liệu thế nào?”

“Bây giờ thằng bé đang nằm trong phòng không trọng lực, uống thuốc tôi kê thì chẳng mấy nữa vết xương gãy sẽ lành, đợi đến khi cơ thể tốt hơn, đến mức mà có thể tự chủ hành động là xuất viện được. Khi đó mấy người tốt nhất là chuyển chỗ đến tỉnh cái có trọng lực yếu một tí, tránh trường hợp thương chồng thương, còn đâu phải từ từ đi đâu dưỡng mới khá được.” Nói tới chỗ này, trên mặt bác sĩ Đường cũng có chút cười, “Thằng bé nằm đây một lát là tỉnh, cậu có thể ngửi trông.”

“Dạ.” Nguyễn Đường gật đầu, nhìn bác sĩ ra ngoài rồi mới quay ra đóng cửa cẩn thận, xong xuôi thì quay về chỗ Nguyễn Vũ nằm.

Anh nhẹ nhàng đưa tay ra, vuốt nhẹ tóc Nguyễn Vũ, thằng bé nhỏ nhắn mềm mại, ngoan cực kỳ, anh thở dài, nhỏ giọng: “Mau tỉnh lại nào.”

Ánh mặt trời ngoài kia rất đẹp, lấp lóe tỏa nắng sau khi rời khỏi mây che, sáng ngời nhưng không chói chang, chiếu khắp căn phòng làm nó ấm áp.

Mí mắt Nguyễn Vũ như là bị nắng chiếu thành trong suốt, có thể nhìn thấy mạch máu màu tím nhạt dưới lớp da, lông mi trời sinh dày đặc rung nhẹ, lộ ra đôi mắt màu nâu ướt nhẹ.

Dù đã nhiều năm không gặp, lần đầu thấy Nguyễn Đường, trên mặt thằng bé lập tức xuất hiện hai lúm đồng tiền nho nhỏ ngoan ngoãn, trong đôi mắt lấp lánh nước mắt.

“Anh, anh ơi...”

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 64: ĐỒ BỒ

"Anh, anh ời..." Nguyễn Đường nghe thấy vọi vàng quay đầu nhìn, chạm ngay vào t ần nhìn là một đôi mắt nâu sáng long lanh.

Anh đưa tay nắm chặt lấy đôi tay g ầy gò nhỏ xíu của thằng bé, nén lại cái cảm giác đ ắng chát nơi cổ họng, trên môi vẫn nở nụ cười hi ền dịu, "Anh đây."

Đôi mắt thằng bé như sáng lên mấy ph ần, hai lúm đ ồng ti ền nhỏ xíu hiện lên hai bên má, ngón tay đưa nhỏ run run, đến khi cảm nhận được có một bàn tay m ềm mại nhẹ nhàng chạm đến mới hài lòng im lặng. Đôi mắt ướn nhẹp d ối theo anh, lông mày hơi rậm kh ẽ nh ả lại, như một chú cún nhỏ đang c ầu xin:

"Anh ời anh đừng đi nữa..."

"Anh không đi, anh ở đây với Tiểu Vũ." Nguyễn Đường đưa tay lên nhẹ nhàng sờ khuôn mặt nhỏ nhắn của Nguyễn Vũ, dịu dàng nói.

Kỳ thực thằng nhỏ rất muốn nói thêm vài câu nữa với anh trai, nhưng cơ thể yếu quá r ồi, chỉ mới nói được mấy câu mà đã hơi hơi khó thở, mí mắt cũng nặng d ần.

"Dạ..." Nguyễn Vũ từ từ nhắm mắt lại.

Thấy gương mặt nhợt nhạt của em trai, trong lòng Nguyễn Đường đ ầy đau xót, anh mở quang não lên tinh v ỡng định mua hàng. Chuyển địa đi ểm sang hành tinh số mười chín là thấy số thực phẩm giảm xuống còn một nửa, cái có thể mua h ầu hết là những thứ dự trữ được lâu, hẳn là ở đây không có khu vực chuyên dùng để nuôi tr ồng, chỉ có kho dự trữ hàng hóa, chuyên nhập từ tinh c ầu bên cạnh sang.

Nguyễn Đường định mua ít nguyên liệu làm canh bồ cho Nguyễn Vũ. Tình huống của thằng bé so với lúc anh mới tỉnh dậy tệ hơn nhi ều, nhưng mà nếu đưa nhỏ uống dịch dinh dưỡng được thì chắc là uống canh cũng

được, mùi vị của canh chắc chắn ăn đứt mấy thứ dịch dinh dưỡng nhạt nhẽo kia, thằng nhỏ từ bé đã sống trong bệnh viện, sợ là ngay cả mùi vị của nguyên liệu tự nhiên như thế nào cũng không biết.

Bởi chuyển hóa gen không trọn vẹn, nên dịch dinh dưỡng không hoàn toàn phù hợp với Nguyễn Vũ, nhiều nhất là duy trì sự sống cho Nguyễn Vũ, mà những nguyên tố có trong nguyên liệu thiên nhiên lại rất có lợi cho cơ thể của thằng bé.

May mà chất lượng gà vịt thịt cá để trong tủ lạnh vẫn còn khá tốt, trong khu mua sắm còn rất nhiều, cho nên anh mua hai con gà cùng ít khoai tây, thêm gia vị bát đĩa n ồi niêu các kiểu, chuyển thẳng đến khu nhà họ sống. Anh chuẩn bị h ần canh gà cho thằng nhỏ, làm thêm cho Hạ Vân Sâm và Vương Khôn gà d ầu hành cùng khoai tây xào cay, coi như là đáp lễ lại công sức họ vất vả vì mình.

Có đi đâu Nguyễn Đường vừa định đứng lên thì cảm thấy vạt áo mình bị kéo, anh cúi đầu kiểm tra thì phát hiện có hai ngón tay nhỏ g ầy đang kéo nhẹ góc áo anh, như là lo anh sẽ đi mất, khiến anh càng cảm thấy đau lòng hơn.

Hạ Vân Sâm ở ngoài phòng bệnh thấy anh đứng lên r ồi lại không ra bèn mở quang nào nhấc cho Nguyễn Đường một tin.

[Hạ Vân Sâm: Sao thế?]

[Nguyễn Đường: Thằng bé vừa tỉnh, nói được mấy câu là lại ngủ mất, tôi đặt mua ít nguyên liệu nấu ăn trên tinh v ỡng, định bụng nấu canh b ồi bổ, nhưng mà góc áo lại bị thằng bé kéo lấy.]

[Hạ Vân Sâm: Tôi vào trông thay cậu, có tôi ở đây r ồi cậu có thể yên tâm.]

[Nguyễn Đường: Nhưng phòng này chỉ có người thân mới có thể vào...]

Phòng không trọng lực cũng biểu thị cho việc người nằm trong đó mang bệnh nặng, cũng chỉ cho phép người nhà thăm hỏi.

[Hạ Vân Sâm: Tôi có cách.]

Nếu Hạ Vân Sâm nói có cách thì đương nhiên là Nguyễn Đường sẽ tin, vì vậy anh cũng ng ồi lại yên tâm chờ đợi.

Chẳng mấy chốc, cửa phòng bệnh mở ra, trước ngực Hạ Vân Sâm kẹp một bảng tên cho phép chăm nom mà bác sĩ Đường đưa cho, đường đường chính chính bước vào.

"Tôi muốn kiện bà ta." Khi Hạ Vân Sâm đi đến bên cạnh anh, Nguyễn Đường đột ngột nói.

"Thế thì kiện thôi, tôi sẽ liên hệ với luật sư Chu làm đơn khởi tố." Tuy Nguyễn Đường nói câu không đầu không cuối như vậy, nhưng Hạ Vân Sâm vẫn có thể hoàn toàn hiểu ý.

"Tôi muốn có quyền nuôi Nguyễn Vũ, còn muốn cắt đứt quan hệ với bà ta." Bàn tay Nguyễn Đường siết lại thành nắm đấm.

"Được, giao cho tôi." Hạ Vân Sâm trả lời khẳng định,

Người phụ nữ kia căn bản không làm tròn trách nhiệm của một người mẹ, cũng không xứng làm mẹ của họ.

"Cảm ơn."

"Giữa chúng ta không cần phải khách sáo như thế."

Nguyễn Đường cười nhẹ với hắn, ánh mắt dừng lại chỗ bảng tên kẹp trên ngực Hạ Vân Sâm, tò mò hỏi, "Anh làm cách nào vậy?"

Hạ Vân Sâm chỉ mỉm môi, không trả lời, chỉ nói: "Để tôi trông cho."

Nguyễn Đường cũng không gặng hỏi nữa, khẽ gật đầu.

Hạ Vân Sâm nhẹ nhàng rút áo Nguyễn Đường khỏi tay đưa trẻ, sau đó thay bằng vạt áo của mình, đổi chỗ với Nguyễn Đường, ng ồi cạnh trông thẳng bé đáng thương này.

"Anh Sâm, Tiểu Vũ đành nhờ anh vậy, nếu có việc thì gọi tôi ngay nhé."

"Được."

Nguyễn Đường rời khỏi phòng bệnh, Vương Khôn đứng ngoài bước nhanh đến, "Nguyễn tiên sinh, tôi đưa cậu đi."

"Cảm ơn." Nguyễn Đường cũng không khách sáo, đi cùng Vương Khôn ra khỏi bệnh viện.

Nữ y tá lúc trước thấy Nguyễn Đường đi mất bèn chạy đến hỏi: "Nguyễn tiên sinh, anh định đâu vậy?"

Nguyễn Đường thấy đôi mắt ánh lên sự lo lắng của nữ y tá, biết cô lo mình cũng như Thái Hân, đưa tiền xong mất dạng nên mới đến hỏi, anh bèn giải thích: "Tôi về nấu cơm, tiện làm canh cho Tiểu Vũ, sẽ quay lại nhanh thôi."

"Nấu cơm? Làm canh?" Nữ y tá nghi ngờ hỏi, "Ý anh là về nấu đồ bằng nguyên liệu thiên nhiên sao?"

"Phải rồi."

"Anh là đầu bếp ư?" Tuy hành tinh số mười chín khá là xa xôi, nhưng nếu nơi đây có bán nguyên liệu thiên nhiên thì cũng đồng nghĩa với việc người dân từng ăn đồ ăn làm từ loại nguyên liệu này rồi, cho nên cũng biết loại nghề nghiệp gọi là đầu bếp.

"Cũng có thể coi là vậy." Nguyễn Đường cười nói.

"Vậy cũng tốt, anh đi nhanh về nhanh." Hiển nhiên nữ y tá cũng không quá tin tưởng vào khả năng nấu ăn của Nguyễn Đường, cô chỉ hi vọng Nguyễn Đường có thể quay về trước khi Nguyễn Vũ tỉnh lại.

"Tôi biết rồi."

Vương Khôn lái xe đưa Nguyễn Đường về khu nhà bọn họ thuê, vừa hay thấy người máy giao hàng đứng chờ ngoài cửa, bên chân có một thùng

hàng khá lớn.

Nguyễn Đường nhận đồ xong bèn để Vương Khôn chuyển đồ vào trong giúp mình.

Nhà này mới xây được mấy năm nên trong nhà vẫn có bếp. Nguyễn Đường bày biện đồ đạc trong thùng chuyển phát ra, chẳng mấy chốc đã làm đầy nửa gian bếp.

Nếu muốn nấu cơm thì cũng phải nghĩ luôn đến chuyện livestream. Bởi em trai đang bị bệnh, nên thật sự thì Nguyễn Đường cũng chẳng có mấy tâm trạng để mà phát trực tiếp. Bởi vậy anh đăng lên một bài viết, báo cho khán giả rằng chuyện chỗ mình vẫn chưa giải quyết xong, lại xin nghỉ thêm một ngày.

Khán giả vô cùng thông cảm bày tỏ bản thân cũng hiểu, dần dập bình luận rằng anh hãy nghỉ ngơi, tự chăm sóc mình thật tốt, đi đâu này làm anh càng cảm thấy đau lòng.

Bởi vì phải mau quay lại nên anh nhanh chóng nấu cơm trước, sau đó nhanh chân nhanh tay xử lý nguyên liệu làm thức ăn,

Vương Khôn đang ngồi ngoài phòng khách đi đầu tra tư liệu bằng quang não thì ngửi thấy mùi thơm bay ra từ phòng bếp, không nhịn nổi nuốt nước bọt. Chú xuất ngũ lâu rồi, mãi làm ăn cùng anh em đồng đội nên cũng không có mấy thời gian xem livestream. Cho nên dù biết Nguyễn Đường là streamer ẩm thực, còn đạt được danh hiệu đầu bếp bốn sao, nhưng cũng không có quá nhiều ấn tượng, mãi đến khi ngửi được hương thơm hấp dẫn này, chú mới ý thức được khả năng nấu ăn của Nguyễn Đường tuyệt đỉnh đến mức nào.

"Chú Khôn, chú bận cả ngày rồi thì hẳn là đang đói phải không ạ? Cháu chuẩn bị trước đồ ăn cho chú nhé, canh gà thì vẫn phải hầm thêm chút nữa." Thấy Vương Khôn đứng ở cửa phòng bếp, Nguyễn Đường bèn nói.

"Được..." Đắm chìm trong hương thơm ngào ngạt khó thể cưỡng, quả thực là Vương Khôn không thể buông ra câu chối từ.

Đợi đến khi phản ứng lại chú đã ng ồi ngay ngắn nơi bàn ăn và trước mặt là hai món ăn và một bát cơm. Một món trong đó là gà d ầu hành, hành thái xanh biếc xối xuống thịt cùng d ầu nóng, vị non m ềm, mùi hành tung bay khắp nơi. Một món khác nữa là khoai tây chua cay, dù bình thường thôi nhưng khoai tây chua cay giòn giòn, rất kích thích vị giác, thích hợp để ăn với cơm. Cơm nấu bằng n ồi cơm điện có hạt rất tròn, to và d ầu, độ m ềm vừa phải. Ăn một miếng cơm, ngon đến mức không dừng miệng được, vô thức ăn sạch sẽ đ ồ ăn.

"Xin lỗi... Bị tôi ăn sạch r ồi..." Sau khi ăn uống no đủ xong, Vương Khôn mới ý thức được không ổn.

"Không sao, vốn là làm riêng cho chú mà, cháu chuẩn bị cho anh Sâm phần khác r ồi." Nguyễn Đường chỉ vào hộp bảo quản trên bàn, "Chú Khôn ăn no chưa? Có muốn ăn thêm nữa không?"

"Không không không, không c ần." Vương Khôn đỏ mặt liên tục xua tay.

Nguyễn Đường cũng không ép, quay lại trông n ồi canh gà trên bếp. Cần nhắc đến chuyện cơ thể Nguyễn Vũ còn chưa khỏe hết, chắc là vẫn chưa ăn được đ ồ quá cứng, nên là gà phải h ần cho thật nhừ mới được.

Hai tiếng sau, Nguyễn Đường mang theo mấy hộp bảo quản quay lại phòng bệnh. Nguyễn Vũ đã tỉnh lại l ần nữa, phát hiện anh trai đi đâu mất r ồi, mắt ầng ầng nước, Hạ Vân Sâm đổ nửa ngày không được đành phải lấy ảnh Nguyễn Đường ở trên tinh v ỡng ra, cho thằng bé xem từng cái một.

Nguyễn Vũ nhìn anh trai gọn gàng đẹp đẽ trong ảnh, lập tức nín khóc, trong mắt ánh lên vẻ mừng rỡ và hâm mộ: "Anh, đẹp quá đi..."

Đây cũng là l ần đầu tiên Hạ Vân Sâm nhìn bộ ảnh "Tổng hợp mỹ nhan thịnh thế" mà fan Nguyễn Đường cất, nghe thế không khỏi nuốt nước bọt một cái, tr ần tr ần nói: "Đương nhiên là đẹp."

Hai người một lớn một nhỏ cùng khen Nguyễn Đường, thành lập tình đ ồng chí rất nhanh, Nguyễn Đường vừa đẩy cửa ra, Nguyễn Vũ nhận ra ngay lập tức, hô lên: "Anh."

Thằng bé vẫn chưa thể nói to, lúc kêu có hơi phá giọng, Nguyễn Đường vội vã bước đến, ng ẩ vào đầu giường, dựng chỗ tựa lưng lên, sau đó múc canh gà ra bát nhỏ, thổi nguội từng thìa rồi đưa lên miệng Nguyễn Vũ.

"Anh Sâm, anh ra ngoài ăn trước đi, có tôi ở đây trông thằng bé là được rồi."

Hạ Vân Sâm gật đầu, nhận hộp bảo quản xong liền bước ra ngoài, ngoài hành lang cũng có ghế, hắn chọn được chỗ ng ẩ rồi bèn mở nắp hộp, mùi hương của gà dầu hành lập tức bùng nổ. Rõ ràng vừa nãy Vương Khôn đã ăn xong nhưng chỉ cần ngửi thôi bụng lại bắt đầu có dấu hiệu nổi loạn, chú nhanh chóng dời mắt đi không dám nhìn về phía Hạ Vân Sâm nữa.

Cơ mà chú nhin thì nhin được còn người khác thì không, ngửi thấy mùi thơm hấp dẫn, dù là nhân viên bệnh viện hay bệnh nhân cũng không nhin được quay đầu nhìn về chỗ tỏa ra hương thơm.

Trong vài giây ngắn ngủi, một loạt đôi mắt lóe ánh sáng xanh tập trung về phía này.

Hạ Vân Sâm: "....."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 65: Sườn kho

Đây là lần đầu tiên Nguyễn Vũ được nếm thử hương vị đồ ăn thiên nhiên, canh gà thơm nồng vừa vào miệng đã trôi xuống cổ, đầu lưỡi vẫn còn vương lại cảm giác mềm mại ấm áp, thẳng bé kinh ngạc mở to mắt, "Anh, đây là gì vậy?"

"Đây là canh gà, anh nấu cho mình em, rất tốt cho cơ thể." Nguyễn Đường cười híp mắt hỏi, "Tiểu Vũ thích không?"

"Thích ạ!" Canh gà ngon tuyệt trôi xuống bụng làm Nguyễn Vũ cảm thấy cơ thể mình ấm áp vô cùng, hai mắt vui vẻ cong cong thành hình trăng lưỡi liềm.

Nguyễn Đường cố tình hầm thịt gà siêu nhừ, mà sợ dạ dày Nguyễn Vũ quá yếu nên cũng không dám cho ăn nhiều, không cưỡng lại được thẳng bé xin xỏ nên mới cho thêm hai miếng nữa rồi thôi.

Đút thêm nửa bát canh, Nguyễn Đường không dám bón nữa.

"Anh, em muốn uống mà..." Nguyễn Vũ tội nghiệp mím mím môi, hai má hơi phồng.

"Không được đâu, không thể ăn quá nhiều trong một lần được." Nguyễn Đường sờ sờ bụng thẳng bé, thật sự là gầy quá, trên người chỉ có da bọc xương, cho nên bụng phình ra rất rõ, "Ngoan, mai anh làm cho em canh ngon hơn mà uống."

"Dạ." Tuy thất vọng, mà Nguyễn Vũ vẫn gật đầu khéo léo, sự chú ý chuyển sang một chiếc hộp bảo quản khác rất nhanh, "Anh ơi trong hộp kia có gì thế ạ?"

"Là cơm tối của anh."

Nguyễn Vũ tò mò hỏi: "Cơm tối của anh và của em khác nhau sao?"

"Bởi vì Tiểu Vũ vẫn chưa khỏe, không thể ăn đồ cứng nên chỉ uống canh được thôi." Nguyễn Đường kiên nhẫn giải thích.

Nguyễn Vũ gật đầu, sau đó nói: Vậy anh mau ăn cơm đi."

"Ừ."

Thằng bé ngoan ngoãn hiểu chuyện như thế làm trái tim Nguyễn Đường sắp hóa thành vũng nước, anh cần đưa bắt đầu dùng bữa.

Hương thơm gà dầm hành lập tức bay ra khắp chốn, khiến thằng bé không nhịn được nuốt nước bọt.

Nguyễn Đường cảm thấy cứ để thằng bé chỉ nhìn mà không được ăn là quá tàn nhẫn, cho nên anh mở quang não, chuyển sang chế độ cộng hưởng, sau đó vào trang livestream mở mấy clip anh nấu cơm ra cho em trai xem.

Chỉ tiếc là khi bật chế độ cộng hưởng thì không thể chọn chế độ bao trùm, không thì cũng có thể để Nguyễn Vũ nếm thử hương vị, dù sao cũng không nuốt được, không ảnh hưởng đến cơ thể thằng bé.

"Anh giỏi quá đi à, biết làm đồ ăn siêu ngon."

"Đương nhiên rồi, Tiểu Vũ phải mau khỏe lên, sau này anh sẽ làm thật nhiều món ngon hơn nữa cho em."

"Dạ!" Hai mắt Nguyễn Vũ sáng long lanh, như thể được lấp đầy bởi hàng ngàn ngôi sao nhỏ.

Niềm vui ngán chẳng tày gang, chưa qua được bao lâu đã có ý tá lại đây báo với anh là hết thời gian thăm nuôi, anh phải mau rời khỏi phòng bệnh. Nguyễn Đường nhìn đồng hồ, vậy mà đã gần chín giờ rồi, anh quay đầu với Nguyễn Vũ: "Tiểu Vũ ngoan nhé, mai anh quay lại thăm em, mang cho em đồ ngon."

Nguyễn Vũ thoát nhìn có vẻ không muốn, mắt bắt đầu đỏ lên, nhìn như sắp khóc đến nơi, nhưng vẫn cố gắng ngoan ngoãn gật đầu, cầu xin nói:

"Anh ơi mai anh vẫn đến chứ?"

"Chắc chắn rồi, hơn nữa đợi cơ thể Tiểu Vũ tốt lên là có thể xuất viện tới sống với anh."

Thằng bé mềm mại như vậy làm người khác dấy lên cảm giác muốn bảo vệ, Nguyễn Đường không nhịn được xoa đầu đứa trẻ, nâng khuôn mặt nhỏ của Nguyễn Vũ lên hôn một cái vào trán, "Tiểu Vũ phải ngoan nha, chờ mai anh quay lại."

"Dạ..." Nguyễn Vũ sốt sắng nhắm mắt, không dám mở mắt nhìn anh, khuôn mặt trắng mền đỏ bừng lên, khoe môi cong cong lên trên, "Em, em sẽ chờ anh!"

Nguyễn Đường đóng quang não, đắp chăn cho thằng bé xong là cần lấy hộp bảo quản của mình đi khỏi phòng bệnh. Đứa trẻ ăn uống no đủ tâm trạng cũng hạnh phúc nên rơi vào mộng đẹp rất nhanh.

Hạ Vân Sâm vẫn chờ ở bên ngoài, thấy anh ra là bước lại gần.

Không thấy bóng dáng Vương Khôn đâu, Nguyễn Đường thấy lạ bèn hỏi: "Chú Khôn đi đâu rồi? Chú ấy không về à?"

"Chú ấy và Trương Bằng đi xử lý chuyện khởi tố, chúng ta tự về" Những video phỏng vấn hàng xóm, cũng với những ghi chép lấy được từ bệnh viện, cộng thêm thông tin từ phía bác sĩ, y tá đều là những chứng cứ để khởi tố quan trọng, Vương Khôn và Trương Bằng sau khi sắp xếp lại chúng sẽ gửi cho Chu Tĩnh, cố gắng giải quyết chuyện này nhanh nhất có thể, không để người phụ nữ ích kỷ này làm ảnh hưởng đến cuộc sống của Nguyễn Đường và Nguyễn Vũ.

"Được." Nguyễn Đường gạt đầu, sau đó để ý đến biểu cảm trên gương mặt Hạ Vân Sâm hơi là lạ, tò mò hỏi, "Anh Sâm, sao vậy? Cơm tối không hợp khẩu vị à?"

Hạ Vân Sâm lắc đầu, "Không, ngon lắm."

Nguyễn Đường cũng không nghĩ nhiều, hỏi câu khác: "Anh Sâm, chỗ này có thể mua quang não ở đâu được?"

"Có, muốn mua quang não loại nào?"

Nguyễn Đường nói: "Tôi muốn mua cho Nguyễn Vũ một chiếc quang não." Thằng bé không có cảm giác an toàn, có quang não rồi, bản thân anh không ở bên cạnh thì thằng nhỏ sẽ không cảm thấy cô đơn, có thể liên hệ với anh thông qua quang não bất cứ lúc nào, thậm chí có thể xem anh livestream, nếm thử những món ăn chưa được ăn bao giờ.

"Được, đợi đến khi trời sáng thì chúng ta đi mua." Tuy rằng trình độ chỉ tiêu của hành tinh số mười chín không cao, người bình thường chỉ dùng máy truyền tin đất một chút, mà dù sao thì vẫn có một số ít người có tiền, vẫn sẽ bán quang não.

"Được." Nguyễn Đường ngẩng đầu cười, chân thành nói, "Anh Sâm, anh tốt quá."

Lỗi tai Hạ Vân Sâm bởi thế mà lặng lẽ đỏ.

Hai người về nhà mình thuê, rửa mặt qua loa rồi tự về phòng nghỉ ngơi.

Ngủ ngon một đêm.

Sáng hôm sau, Nguyễn Đường dậy sớm để làm một nồi cháo gà, ăn sáng với Hạ Vân Sâm xong là anh múc một bát cháo nhỏ mang đến bệnh viện cho Nguyễn Vũ, số còn lại để phần cho Vương Khôn và Trương Bằng hết.

Hai người vừa mới tới bệnh viện là Nguyễn Vũ đã tỉnh rồi, bác sĩ Đường đang kiểm tra cơ thể cho thằng bé, khi thấy Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm thì gật đầu một cái xem như chào hỏi.

"Bác sĩ, cơ thể Tiểu Vũ thế nào rồi ạ?" Đến khi bác sĩ Đường kiểm tra xong xuôi, vừa mới ra khỏi phòng bệnh, Nguyễn Đường đã không kịp chờ hỏi.

"Phòng bệnh không trọng lực rất thích hợp cho thằng bé tĩnh dưỡng, các chỉ số đều có dấu hiệu tăng lên, là một xu thế tốt. Cậu ở bên thằng bé nhiều vào, tâm lý tốt thì bệnh trạng mới tiến triển."

Nghe thấy lời của bác sĩ Đường, rốt cục thì Nguyễn Đường cũng có thể yên tâm, anh trịnh trọng gật đầu nói, "Cháu hiểu rồi."

"Cậu..."

"Nghe nói cậu là streamer ẩm thực? Còn nấu canh cho Tiểu Vũ?" Từ lúc bác sĩ Đường mới bước vào phòng bệnh, Tiểu Vũ đã thao thao bất tuyệt về chuyện anh mình nấu ăn giỏi thế nào, ăn ngon cỡ nào, cho nên mới không nhận được hỏi một câu.

"Dạ, có vấn đề gì không ạ?"

"Không... Tôi thấy sắc mặt của Tiểu Vũ tốt hơn trước đây, cũng có sức sống hơn, có vẻ như đồ ăn cậu làm có ích hơn dịch dinh dưỡng."

"Vậy thì tốt quá." Trên mặt Nguyễn Đường lộ ra nét vui mừng, ăn đồ bổ xong quả nhiên có hiệu quả, nếu có lợi cho Nguyễn Vũ thì những món sau này anh sẽ làm càng thêm tỉ mỉ.

Quay vào phòng bệnh, Nguyễn Đường đã thấy Hạ Vân Sâm đang bón cháo cho Nguyễn Vũ, trên khuôn mặt lúc nào cũng lạnh lùng xuất hiện vẻ dịu dàng hiếm thấy, còn rất kiên nhẫn nói chuyện với thằng bé, có đi đâu đâu tài luôn xoay quanh anh, làm cho Nguyễn Đường thấy hơi xấu hổ.

"Anh Sâm, để tôi qua?" Nguyễn Đường cười nói.

"Ừm." Hạ Vân Sâm đứng dậy nhường chỗ.

Cháo thịt gà được hầm rất kỹ, thịt như vô cùng, hương vị lẫn vào trong cháo, rất mềm rất thơm, vừa vào miệng đã tan, ngon đến mức mà không có một từ ngữ nào có thể diễn tả được. Nguyễn Vũ rất hạnh phúc, đôi mắt hí hí, miệng thì cười tươi.

Ăn cơm xong, y tá đẩy một chiếc máy trị liệu đến, chuẩn bị chữa trị cho Nguyễn Vũ. Nguyễn Vũ ngoan ngoãn để y tá ôm mình vào khoang chữa bệnh, hiển nhiên thằng bé đã quá quen với chuyện này. Nhưng mà lần này khoang chữa bệnh dùng thuốc cực kỳ có lợi cho cơ thể, không chỉ còn là dịch dinh dưỡng giúp duy trì sự sống nữa.

Nguyễn Vũ phải làm trị liệu như vậy hai lần một ngày, mỗi ngày ngâm ba tiếng, t_hần khoảng ba tuần sau là miệng các vết thương trên người thằng bé sẽ l_iền da.

Thừa dịp Nguyễn Vũ đang trong khoang chữa bệnh, Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm rời khỏi bệnh viện đi mua quang não. Chức năng của quang não có rất nhiều, tốc độ cũng nhanh, bởi vậy giá khá đắt, một máy có giá lên đến một trăm nghìn tỉ_{ên} thông dụng, gấp khoảng hai mươi lần máy liên lạc bình thường, mà nó rất hữu dụng, nên Nguyễn Đường thanh toán không chớp mắt.

Mua quang não xong, Nguyễn Đường quay về phòng trọ chuẩn bị nấu bữa trưa. Anh đã hứa với khán giả sẽ quay lại livestream nên quyết định làm hai món ăn một món canh, sườn kho và rau d_ền xào tỏi, đi cùng là canh xương ống h_ằn. Dân gian có câu ăn gì bổ n_{ấy}, cơ thể Tiểu Vũ không tốt, dễ gãy xương, hẳn là thiếu canxi, ăn nhiều xương mới tốt.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ mang đến cho mọi người món sườn kho và canh xương ống h_ằn."

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Oe một tiếng khóc nức, chờ streamer chờ đến hoa cũng héo tàn.]

[Ôm cây ôm không nổi: Streamer livestream r_{ồi}! Cảm động phát khóc! Ba ngày nay tôi ăn cũng không ngon, ngày tháng không có streamer, dịch dinh dưỡng nuốt chẳng thể trôi!]

[Mr. Thảo Biện: Cuối cùng anh cũng quay về vạn tuê!]

[Hiên Viên Tử Lung: Streamer nhất định phải b_ẫ thường cho tui tôi đó.]

[Chim én nhỏ bay bay: Phải rồi, tiêu chuẩn nhận thưởng phải nhiều thêm một chút...]

Nguyễn Đường hơi ngượng nói, "Xin lỗi mọi người, bây giờ tôi đang ở lại hành tinh số mười chín, chuyển phát nhanh không thể được như ở thủ đô, cũng không có cách nào tiến hành rút thăm cho mọi người nhận thưởng được, đợi đến khi tôi quay về thủ đô tôi sẽ bố trí thưởng đầy đủ cho mọi người."

Hạ Vân Sâm nói, bên phía Chu Tĩnh đã bắt đầu khởi tố Thái Hân, bên toàn án cũng tiếp nhận hồ sơ, chứng cứ cần có cũng đã có, cũng bảo vệ bị cáo, không cho tự gây hại bản thân nhằm kéo dài thời gian tố tụng. Bọn họ đi cửa sau nên muộn nhất là ngày kia có thể tiến hành mở phiên tòa xét xử, hai người cũng không cần phải che giấu hành tung nữa, Thái Hân bây giờ mất bò mới lo làm chuồng cũng đã muộn rồi.

[Hoa Hoa dễ thương nhất: Thì ra là vậy, chẳng trách tôi thấy nhà bếp của streamer có gì đó khác khác.]

[Đường Đường Đường Đường Đường: Ừa. Em trai quan trọng hơn streamer nhớ chăm em cho thật tốt nhaa.]

[Ngâm đến mơ hồ Oa, hóa ra là streamer về quê. Em trai có khỏe không?]

[Hàng gia Cửu ca: Muốn nhìn xem em trai streamer như thế nào, sẽ là một "trù thần" khác ư.]

[Thích sinh hoạt thích Đường Đường: Cũng có thể là một ảnh đế khác [mặt chó]]

Khán giả rất thấu hiểu, trước đây bọn họ thấy em trai nằm trong khoang chữa bệnh, cũng hiểu hẳn là cơ thể của thằng bé vô cùng không tốt, cho nên rất quan tâm đến tình trạng của Nguyễn Vũ.

"Tiểu Vũ đang tiến hành trị liệu, đợi tình hình ổn định hơn một chút tôi sẽ dẫn thằng bé quay về thủ đô để chữa bệnh." Nguyễn Đường cũng không

đề cập quá sâu về đề tài này, sau khi nói rõ tình huống là anh chính thức bắt tay vào nấu ăn.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 66: Sườn kho [hạ]

Nguyễn Đường chọn những dẻ sườn lợn khá to, chặt thành những miếng to bằng lòng bàn tay, như thế có nhiều thịt, ăn cũng ngon hơn.

Sau khi rửa sạch xương sườn thì bỏ nó vào chậu qua với nước sôi, rồi vớt ra ngoài ướp gia vị. Nguyễn Đường đã trộn đều tương ngọt, tương ớt, muối cùng các loại gia vị khác sẵn rồi, chỉ cần lấy tay bóp nhẹ cho xương sườn thấm vị là được.

Sau khi ướp xong, Nguyễn Đường bắc chảo lên bếp, cho dầu ăn vào, đến khi dầu nóng tầm bảy, tám phần thì cho sườn vào rán qua cho sém rồi vớt ra.

Anh tráng chảo qua một lần nước rồi đổ dầu mới vào, phi thật thơm hành cắt nhỏ, gừng và chút ít hành lá, đợi dậy mùi thì thêm một bát nước sôi. Anh cho toàn bộ chỗ sườn mình vừa chiên sơ vào chảo, tiếp theo là tương đen và đường trắng. Chẳng mấy chốc mà đường đã tan thành nước, dần cô lại sệt caramel đỏ nâu, nước màu sôi sùng sục, hương vị độc đáo của thịt cũng dần tỏa ra.

"Hâm thêm nửa tiếng nữa là được."

[Ánh trắng đẹp: Lại phải đợi thêm nửa tiếng nữa sao, tôi nhìn mà đói chết mất.]

[Bé Uyên: Ngửi thơm quá à.]

"Nếu không hâm lâu một chút thì thịt sẽ không đủ mềm, ăn cũng không ngon." Nguyễn Đường hí mắt trả lời, sau đó lấy ra thêm hai thanh xương ống, anh cố ý chọn phần xương đuôi chân sau, bởi chỗ đó cứng, mà tủy cũng nhiều. Trong tủy có chất glucosamine, có tác dụng thúc đẩy vết thương mau lành cùng với tác dụng tăng cường sức khỏe, nấu canh xương hâm cho Nguyễn Vũ là thích hợp nhất.

Đầu tiên là rửa sạch xương với nước lạnh hai lần, sau đó đun nước chần xương, thêm hành gừng đun với lửa lớn, sau đó chuyển sang nồi cơm điện, chọn chế độ hầm với áp suất cao trong ba mươi phút.

Canh xương hầm nhất định phải hầm đủ thời gian mới có thể cho ra món canh hương vị đậm đà, cơ mà Nguyễn Đường không có nhiều thời gian đến mức đấy, anh chỉ có ba tiếng, anh phải đến bệnh viện trước khi Tiểu Vũ trị liệu xong. May là nồi cơm điện có nhiều công năng, cũng nấu canh được, rút ngắn thì giờ rất nhiều, ngoài ra cũng khiến cho toàn bộ chất dinh dưỡng của xương ra ngoài hết.¹

Trong lúc chờ đợi, một đĩa rau dền xào tỏi được cho ra đĩa rất nhanh. Dù từ góc độ cách làm hay thành phần dinh dưỡng cân đối mà nói thì đồ chay mới là thức ăn có lợi nhất cho cơ thể.

Rau dền chia làm hai loại đỏ và xanh, Nguyễn Đường chọn rau dền đỏ, một mặt là anh thích đỏ, một mặt là nó chứa khá nhiều canxi, sắt cùng các loại vitamin, bổ máu bổ xương, rất có lợi cho cơ thể của Nguyễn Vũ, xào kỹ một chút thì cũng có thể cho Nguyễn Vũ ăn.

[Nhưng liệng: Ồ, sao món này cứ tím tím? Nhìn dị ghê.]

[Trong suốt lắp lách: Hả là nguyên liệu mà khu mua sắm mới tung ra đúng không nhỉ? Streamer giỏi quá, lần nào có nguyên liệu mới streamer đầu sẽ là người đầu tiên làm.]

[Thủy mộc thần: Chắc là ăn cũng ngon lắm.]

Nguyễn Đường vặt hết cuống già bỏ đi, chỉ để lại thân non và lá, sau đó rửa sạch bằng nước. Anh bắc chảo lên bếp, cho dầu, đợi nóng thì phi tỏi cho dậy mùi, đến đen thì cho rau dền vào chung, xào với lửa lớn vài phút là rau chín, bị dầu làm mềm rất nhanh, đồng thời cũng tiết ra chất lỏng màu tím. Thêm chút muối là cho ra đĩa được, vậy là xong, có thể nói là siêu cấp đơn giản.

[Bát quái: Ấy, ngon lắm nha, mềm, nhiều nước, thanh thanh, tôi thích.]

[Ph ần hoa khắp chốn: Nhìn cách làm cũng đơn giản, tôi rất thích món chay, chắc chắn tôi phải học nó thôi.]

Tuy h ầu hết khán giả đều thích những món đậm vị thịt, nhưng độ chấp nhận với rau d ền xào tỏi cũng cao.

Sau khi xào rau xong, sườn kho cũng đã g ần được, Nguyễn Đường mở vung xoong, lấy đũa đâm thử, xác nhận xương đã h ần đủ m ềm mới đổ một bát nước bột vào. Nước sốt đỏ vàng d ần sệt lại, quăn quanh xương sườn, h ần thêm chóc lát cho nước sốt sệt h ẵn lại là món sườn kho coi như hoàn thành.

"Sườn ăn được r ồi, mọi người nếm thử xem sao." Nguyễn Đường bày món ăn ra đĩa r ồi bắt đầu mời khán giả.

[Hoa rơi hữu ý: Trời ơi! Sườn này ngon quá vậy. H ần vừa m ềm vừa thơm, tôi mới vừa nhắc lên thịt như kiêu rồi ra luôn.]

[Ngày trở lạnh: Phải. Thật sự quá là ngon luôn. Tui chỉ muốn nhai cả xương.]

[Ngày nào cũng tăng 5 cân: Nghĩ đến sườn ngon thế này mà không thể nhận thưởng, trong lòng tôi như rỉ máu, khi nào streamer về thì nhớ b ố thường cho chúng tôi đó QwQ]

Sườn khi Nguyễn Đường làm có màu đỏ vàng khá đẹp, bởi h ần lâu nên thịt rất m ềm, nước sốt đậm đà không chỉ thấm thấu vào thịt mà còn ngấm cả vào xương, cắn một miếng, thịt như tan ra, n ồng nàn tươi mới, xương xộp thịt m ềm, ngon tuyệt vời. Chung quy lại thì khán giả vẫn trung thành với thịt, comment cũng không thêm gỗ, chỉ tập trung vào ăn ăn ăn, Những thứ này đều là dữ liệu, nên họ chưa ăn xong miếng này đã gấp thêm miếng khác, nhai đến vạn đời vạn kiếp.

[Ôm cây ôm không nổi: Lúc nào chúng ta mới có thể ăn món này vô hạn ở ngoài hiện thực cơ chứ QwQ]

Thấy khu bình luận bắt đầu gào khóc đòi nhận thưởng, Nguyễn Đường bất đắc dĩ cười cười, "Tôi hứa, sau khi về nhất định sẽ nghĩ cách bồi thường cho mọi người."

Khán giả đang khóc lóc nghe thế mới bỏ qua, hóa bi thương thành động lực, há miệng ăn thật nhiều.

Bởi xương hầm còn phải chờ thêm lúc nữa, nên khán giả có đủ thời gian để thưởng thức sườn kho mỹ vị, ai ai cũng đều rất thỏa mãn.

Chờ thêm chừng khoảng hai mươi phút nữa, Nguyễn Đường lấy một củ cải ra, bào vỏ, rửa sạch, cắt thành miếng vuông cho vào nồi xương hầm. Củ cải có thể hút dầu mỡ trong canh, cũng tăng thêm độ thanh cho món ăn. Hương canh xương nồng nàn bay ra ngoài theo hành động mở vung của Nguyễn Đường, khiến khán giả thêm chảy nước miếng.

[Lá phong: A, món canh này cũng thơm thiệt đó.]

[A Ly muốn định cư trên tay streamer: Rõ ràng tôi đã ăn nhiều sườn kho như vậy rồi mà khi nhìn thấy canh xương tôi vẫn không nhịn được nuốt nước bọt?]

[Áo lụa trắng: Phải đó, canh này còn phải hầm bao lâu nữa?]

Khán giả đều là những kẻ tham ăn điển hình, đứng núi này trông núi nọ, tất cả đều không để ý sườn kho nữa mà chuyển sự chú ý của mình sang cho canh xương hầm đang nấu trong nồi.

Nguyễn Đường đưa đũa vào kiểm tra xương và củ cải, buồn cười trả lời: "Chắc là phải chờ thêm mười phút nữa."

Khán giả lập tức kêu rên, cảm thấy món này thơm quá thơm rồi, khiến bọn họ không muốn chờ dù chỉ mười phút.

Nhưng mà kêu thế nào cũng vô dụng, phải chờ xương và củ cải thật mềm mới có thể cho ra bát.

"Được rồi, uống được rồi." Đợi đến lúc, Nguyễn Đường mới đổ canh từ trong nồi cơm điện ra.

Đợi đến khi canh xương được đổ ra bát, khán giả đã ùa nhau tiến lên.

Củ cải trắng đã hoàn toàn mềm, biến thành bán trong suốt, lấy muối xúc một miếng nhỏ, vừa cho vào miệng đã tan, củ cải hấp thụ mỡ động vật có trong tủy xương nên nó cũng mang theo hương thịt nồng nặc, so ra còn ngon hơn cả ăn thịt. Phần thịt bám trên xương ống thì cũng mềm. Nước canh thì khỏi phải nói, uống một ngụm, chỉ cảm thấy hương vị bùng nổ nơi khoang miệng, rất thuận, dư vị dài lâu, khiến người say mê.1

[Bỉ ngạn vong Xuyên: Mẹ ơi, ngon quá đi à?! Dâng lên hai đầu gối cho streamer.]

[Xoăn Xoăn không muốn rời giường: Streamer quý cầu mở tiệm, muốn ăn, hức hức hức.]

"Rất xin lỗi vì lần này không thể để khán giả nhận thưởng được, tôi còn phải đến bệnh viện chăm em trai, cho nên hôm nay livestream đến đây thôi, cảm ơn sự ủng hộ của mọi người." Nguyễn Đường vô cùng xin lỗi khom người với khán giả, cảm ơn họ thông cảm và hiểu cho anh.

[Cá mắm real: Không có sao nha, streamer cố lên.]

[Ký ức tuyết của trắng: Streamer cố lên, hi vọng em trai mau khỏe lại nha.]

[Mèo trắng anh đào: Ủm, hi vọng em trai mau bình phục.]

Nguyễn Đường đóng lại livestream trong những lời chúc phúc của khán giả.

Anh vừa đóng phòng trực tiếp, ngoài cửa đã có ba người xông đến, khiến cho nhà bếp trông vẻ không lớn lắm bị lấp đầy. Hóa ra là Vương Khôn và Trương Bằng về, hai người họ đợi với Hạ Vân Sâm ở ngoài này giờ, vốn đã bị thèm đến mức bụng sôi sùng sục, bây giờ thấy cuối cùng

Nguyễn Đường cũng kết thúc mới dám xông đến, bùng cơm bùng thức ăn xới ngẫu nhiên.

"Mọi người chậm chút, chú Khôn, chú làm vắng canh rồi..." Nguyễn Đường vừa buồn cười vừa bất đắc dĩ nhìn ba người như tướng cướp, giành luôn chỗ bát đĩa đựng canh và thức ăn mà không sợ bóng.

Anh lấy một hộp bảo quản ra, chuẩn bị cho Nguyễn Vũ một bát canh xương, thêm vào chút rau dền xào tỏi, đập vung cẩn thận rồi để qua một bên.

Sau đó anh mang ruột nĩa cơm ra, để họ muốn ăn bao nhiêu thì ăn, lấy bao nhiêu thì lấy.

Tuy rằng chỉ có một món canh, một món mặn, mà lượng có rất nhiều, bốn người no say xong Hạ Vân Sâm bèn dẫn Nguyễn Đường về bệnh viện đưa cơm cho Nguyễn Vũ.

Tính toán thời gian thì giờ Tiểu Vũ cũng đã hoàn thành trị liệu, rời khỏi khoang chữa bệnh rồi.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 67: Trời mưa và thủy quái

Sau khi Hạ Vân Sâm đưa Nguyễn Đường đến bệnh viện thì nói với anh: "Tôi còn phải thương lượng với Chu Tĩnh một vài chi tiết nhỏ trong quá trình khởi tố, cậu lên đi, tôi chờ trong xe, khi nào xong cậu cứ vào trong xe luôn là được."

"Ừm, làm phiền anh Sâm rồi." Nguyễn Đường biết hẳn làm những đi đầu đó là vì anh, nên trong lòng anh cảm thấy vô cùng biết ơn.

Lúc anh lên lầu đã thấy Nguyễn Vũ được y tá ôm ra từ khoang chữa bệnh, đang nằm trên giường mềm mại.

Nguyễn Vũ thấy anh đứng ở cửa, đôi mắt nâu nhạt màu sáng lên, vui vẻ gọi, "Anh!"

Nguyễn Đường không nhịn được cũng cười theo, đi tới bên người Nguyễn Vũ, xoa xoa mái đầu mềm mại của em trai mình, "Anh đến rồi, Tiểu Vũ đói không?"

"Đói ạ!" Thăng bé gật đầu thật mạnh.

Nguyễn Đường kéo ghế ra ngồi xuống, lúc mở hộp bảo quản, thứ hương thơm đặc trưng của thịt lập tức bay khắp nơi, nam y tá đang dọn dẹp khoang chữa bệnh cũng dừng tay lại, không tự chủ được nuốt nước bọt, nghiêng đầu qua nhìn chăm chăm hộp bảo quản, mắt sáng đến phát sợ.

"Ăn một ít này trước thì sẽ tốt cho cơ thể." Nguyễn Đường gấp cho em trai một đĩa rau dền xào tỏi, hộp bảo quản có công dụng siêu tốt, đồ ăn vẫn còn nóng, Nguyễn Vũ ngoan ngoãn há miệng ăn, tốc độ ăn rất nhanh, như hamster vậy, siêu cấp đáng yêu.

Nguyễn Đường không nhịn được nhéo nhẹ hai bên má thằng bé, nhỏ giọng hỏi: "Ngon không?"

"Ngon ă!" Nguyễn Vũ vô cùng thích rau dền mềm nhũn, sau khi nuốt xong miếng rau trong miệng là đã lập tức há miệng chờ miếng nữa.

Trước đây Nguyễn Vũ dựa vào dịch dinh dưỡng để duy trì sự sống, dạ dày khá yếu, hôm qua mới là lần đầu tiên cậu ăn những thực phẩm làm từ nguyên liệu thiên nhiên, cho nên hôm nay Nguyễn Đường cũng chẳng dám cho ăn nhiều, dứt được hai, ba miếng đồ ăn là chuyển sang canh. Canh xương hầm còn ngon hơn cả canh gà, Nguyễn Đường dùng thìa nhỏ xúc từng thìa cho Nguyễn Vũ nếm thử, hương thơm ngào ngạt tươi mới chinh phục thẳng bé, còn có cả củ cải non mềm, còn ngon hơn cả ăn thịt, thẳng nhóc ăn vô cùng vui vẻ.

Nhưng mà dầu sao thì vẫn chỉ là trẻ con, lượng ăn tương đối ít, chưa ăn được bao nhiêu bụng nhỏ đã căng tròn, miệng thì muốn ăn mà dạ dày thì bảo ngừng ngay.

Canh trong hộp bảo quản chỉ còn gần một nửa, Nguyễn Đường đang định đóng nắp hộp thì chú ý tới ánh mắt nam y tá như hổ như sói.

Nguyễn Đường: "..."

Tần mắt y tá chạm vào tần mắt Nguyễn Đường, mắt thấy hơi nóng, mà vẫn chẳng thể chuyển sự chú ý khỏi bát canh. Cơ mà cứ nhìn chăm chăm vào đồ ăn của bạn nhỏ nhà người ta thì cũng hơi quá đáng thật, nhưng đồ ăn thơm quá, cậu không khống chế bản thân được.

Nguyễn Đường kỳ thực cũng hiểu khát vọng của nam y tá với canh trong hộp bảo quản, nhưng mà em trai vừa ăn canh này rồi, củ cải và xương cũng đã hết, chỉ còn ít nước canh, lấy canh này cho người khác thì có vẻ không ổn lắm?

Hai người cứ thế nhìn nhau mất một lúc, giằng co mất mấy giây thì nghe Nguyễn Vũ nhẹ nhàng nói: "Anh Vương, anh cũng muốn ăn canh anh trai em nấu hả? Canh anh em nấu ngon lắm ấy!"

"Ờ... Phải, tôi, tôi có thể nếm thử không?" Vương y tá nuốt nước bọt, vẫn không ngăn nổi khát vọng muốn ăn, hai má nóng hổi lên.

"Nếu cậu không chê..."

"Đương nhiên không chê rồi!" Y tá Vương nói như chém đinh chặt sắt, sau đó vội vã nhận lấy hộp bảo quản, cũng chẳng cần thìa, cần lên húp một miếng lớn.

!!!!

Siêu ngon! Hóa ra đây là hương vị của nguyên liệu thiên nhiên trong truyền thuyết sao?! Chẳng trách viện khoa học lại cố ý quảng bá, thứ này ngon hơn dịch dinh dưỡng cả trăm, ngàn lần!

Cậu ôm hộp bảo quản có hơi tí không muốn uống, chỉ mong canh này uống mãi không hết.

Mà tất nhiên là không được rồi, sau khi uống canh xong, cậu cố gắng khống chế mình không liếm đáy bát, trả lại hộp bảo quản trống tuếch cho Nguyễn Đường, "Cảm ơn đã chiêu đãi, tay nghề của anh thật tốt."

"Cậu thích là được, tôi còn phải cảm ơn anh và bác sĩ Đường đã chăm sóc cho em tới tận bây giờ." Nếu không phải bởi bác sĩ Đường và những nhân viên y tế khác cố sức chữa trị cho Nguyễn Đường, thì e là thằng bé chẳng thể kiên cường để chờ được anh đến, cho nên trong lòng Nguyễn Đường rất cảm kích bọn họ.

"Anh nói quá rồi, đây là việc chúng tôi phải làm..." Đang nói chuyện thì đột nhiên có tiếng sấm vang lên.

Mặt y tá Vương biến sắc, cậu nhanh chân đi ra khỏi phòng bệnh nhìn ra ngoài thông qua cửa sổ, quả nhiên trời đã chuyển sang âm u, bầu trời vừa trong trẻo nay bị những tầng mây tối om che phủ.

"Không ổn, sắp mưa rồi, anh tuyệt đối không được ra khỏi bệnh viện, tôi phải đi làm việc đây."

"Chờ chút, xin hỏi chỗ này khi mưa có gì đặc biệt sao?" Nguyễn Đường có hơi chút không hiểu, sao trời mưa thì mọi người lại sốt sắng như sắp đối

mặt với kẻ địch, một cơn mưa mà thôi, sao lại lo lắng đến thế?

Y tá Vương giờ mới nhớ bọn họ từ thủ đô tới, cho nên không biết tình hình hành tinh số mười chín là bình thường, cậu nói cực nhanh: "Hành tinh số mười chín của chúng tôi được bao phủ gần hết bởi nước, chỉ mưa một ít là nước dâng, dễ xuất hiện lũ, hơn nữa trong nước có thủy quái, sẽ nổi lên tấn công con người, chúng tôi phải đi chống lũ, không được để nước tràn vào bệnh viện."

"Thì ra là thế, vậy cậu đi nhanh đi."

Thủy quái...?

Nguyễn Đường không nhịn được đi tới bên cửa sổ, nhìn vòm trời nặng nề ảm, ngoài khơi đã dâng lên từng đợt sóng dữ dội, cuồn cuộn phong gào thét rít lên từng tiếng nghe mà ghê tai.

Không biết thủy quái như thế nào, cũng không biết sức chiến đấu ra làm sao, dù biết Hạ Vân Sâm mạnh, Nguyễn Đường cũng không ngăn được nỗi lo lắng của bản thân, sợ rằng hắn không chú ý chút thôi sẽ bị tấn công rồi bị thương.

Thấy y tá Vương vội vàng rời đi, Nguyễn Đường nhanh chóng mở quang não ra nhắc cho Hạ Vân Sâm, sau khi mưa xuống quả nhiên nước dâng lên cao, xe của Hạ Vân Sâm dễ bị chìm, mà không chìm thì cũng sẽ bị thủy quái tấn công, khả năng thủy quái tương đối nguy hiểm, anh phải nhanh báo cho Hạ Vân Sâm xuống xe trốn vào bệnh viện.

Nhưng có thể là Hạ Vân Sâm đang nói chuyện với Chu Tĩnh, anh không gọi được. Nghe thấy sấm rền vang ngoài kia, trong lòng Nguyễn Đường lo lắng vạn phần.

"Tiểu Vũ, anh Hạ hôm qua gặp em đang ở dưới, em ở đây chờ anh ngoan nha?" Nguyễn Đường kìm lại sự nóng nảy trong lòng, dịu dàng nói với Nguyễn Vũ.

"Dạ, được anh." Nguyễn Vũ ngoan ngoãn gật đầu, bây giờ thằng bé không còn sợ anh trai sẽ đi mất như lúc đầu, cậu tin chắc chắn anh mình sẽ trở lại.

Nguyễn Đường nhẹ nhàng hôn lên trán em mình một cái, sau đó chạy nhanh xuống dưới.

Bây giờ ngoài trời đã đổ mưa, hạt mưa to như hạt đậu rơi xuống liên tục, đập lên tường, lên bậc thang, vỡ tung ra khiến cho chân Nguyễn Đường ướt hết, toàn bùn là bùn. Chẳng mấy chốc trên đất đã có nước đọng, bên trong những vũng nước như là có mấy bóng đen lao nhao, từng đàn từng đàn, khiến anh sợ hãi không thôi.

Xe của Hạ Vân Sâm vẫn đang đỗ bên ngoài bệnh viện, dựa theo ánh chớp có thể thấy trong xe vẫn đang có người ngồi.

"Anh Sâm! Anh Sâm!" Nguyễn Đường lớn tiếng gọi, nhưng bị tiếng sấm và tiếng mưa rơi ào ào nhấn chìm.

Nguyễn Đường không màng mình không có đồ che chắn, nhanh chân chạy vào màn mưa, đến bên chiếc xe đỗ cạnh đường, đập cửa kính.

"A Đường, sao cậu...?" Hạ Vân Sâm nghe thấy tiếng, vội vàng mở cửa, kinh ngạc nhìn Nguyễn Đường ướt đẫm.

"Mau đi theo tôi!" Nguyễn Đường không còn thời gian để giải thích, vội vã kéo Hạ Vân Sâm chạy về hướng bệnh viện.

Hạ Vân Sâm nhanh chóng cúp máy, cùng chạy với Nguyễn Đường, ngay khi bọn họ chạy đến cửa bệnh viện, Nguyễn Đường đột nhiên thấy mắt cá chân đau nhói, chỉ kịp kêu lên một tiếng đau đớn rồi anh ngã gục về phía trước, mắt thấy sắp ngã sắp mặt xuống thì được một bàn tay lớn kéo vào trong lòng ngực rắn chắc.

"A Đường, sao vậy? Trẹo chân à?" Hạ Vân Sâm lo lắng hỏi.

"Không, hình như bị cái gì cắn..." Nguyễn Đường dựa vào ngực Hạ Vân Sâm, đưa tay xuống sờ cổ chân, lúc đưa lên chỉ thấy một màu đỏ máu.

Hạ Vân Sâm thấy thế, đồng tử tập tức thu nhỏ lại, không còn đủ sức quan tâm đến những cái khác nữa, nhanh chóng ôm Nguyễn Đường lên vọt vào bệnh viện.

Nhân viên của bệnh viện đã nhanh chóng khởi động hệ thống chống lũ, một bức tường cao nửa mét vọt lên từ dưới đất, vây quanh bệnh viện, sau đó thiết bị bơm nước cũng hút nước ra ngoài.

Hạ Vân Sâm ôm Nguyễn Đường vào sảnh chính của bệnh viện, nhân viên y tế ở đó thấy máu ở chân anh, lập tức đẩy giường tới, sau đó dùng kéo cắt ống quần Nguyễn Đường ra, thấy vết thương be bét máu. Nhân viên y tế lập tức mang nước đến rửa vết thương, thấy ngay một vết thương như bị vật sắc cắt ra, dường như là vòng quanh cả cổ chân của anh.

Sau khi nhân viên y tế khử trùng và sơ cứu xong bèn phun một loại dung dịch màu xanh quanh vết thương của anh, lập tức vết thương đóng một loại kén mỏng màu xanh lam.

"Đã ổn rồi, đợi vết thương hấp thu hết thuốc là ổn, ba ngày là liền như ban đầu."

"Cảm ơn bác sĩ nhiều."

Bác sĩ khoát tay một cái, ra hiệu cho hắn ra chỗ thanh toán trả tiền là được.

Kỳ thực Hạ Vân Sâm vẫn muốn hỏi bác sĩ, vì sao Nguyễn Đường lại bị thương, nhưng mà lúc đó lại có người đội mưa vọt vào, nhìn đồ hơn Nguyễn Đường, mà bị thương cũng nặng hơn, không chỉ dưới chân có vết thương, cánh tay và sau lưng cũng có.

"Mau nằm xuống!" Hiển nhiên bác sĩ và y tá cũng đã quen với việc này, nhanh chóng bắt đầu chữa trị cho người kia.

"Thủy quái! Rất nhiều thủy quái!" Người kia có chút hoảng sợ nói.

"Cậu an toàn rồi, không sao nữa đâu." Bác sĩ vừa động viên vừa nhanh chóng xử lý vết thương cho hắn.

"Thủy quái..." Hạ Vân Sâm không khỏi cau mày.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 68: Thân phận thật của thủy quái

Thực ra với những chuyện liên quan tới thủy quái thì họ được Vương Khôn kể cho từ lúc mới bước chân lên hành tinh số mười chín, nhưng lúc đó họ quan tâm đến Nguyễn Vũ nhiều hơn nên đã quên mất, cũng không hỏi kỹ, bây giờ xem xét thì có vẻ thủy quái không phải chuyện đơn giản...

Hạ Vân Sâm gọi cho Vương Khôn nhưng không có người nhận, có thể bên đó cũng đã xảy ra chuyện. Hắn chỉ có thể nhắn cho Vương Khôn và Trương Bằng rằng hắn và Nguyễn Đường đã ở trong bệnh viện, vì trời mưa nên không thể đi được, để hai người họ cũng chú ý một chút. Hắn hoàn toàn không lo lắng đến vấn đề an toàn của Vương Khôn và Trương Bằng, hai người kia vốn là lính giải ngũ, lại còn biết đến sự tồn tại của thủy quái, không dễ gì mà bị thương, giờ chỉ cần họ chủ động liên hệ lại là được.

Nhắn tin xong, Hạ Vân Sâm đi gửi viện phí chữa bệnh khẩn cấp cho Nguyễn Đường, sau đó đỡ Nguyễn Đường lên phòng của Nguyễn Vũ. Dù vết thương đã được xử lý triệt để, mà trước đó máu đã chảy khá nhiều, trời mưa làm người ướt như chuột cống thêm cả cơ thể vẫn đang trong thời kỳ khôi phục, cho nên bây giờ phải nghỉ ngơi cho thật tốt.

Hạ Vân Sâm nói: "Quần áo cậu ướt hết rồi, hay là cậu đi thay quần áo rồi tắm nước nóng đi, xong xuôi thì qua đây nằm ngủ với Tiểu Vũ." Hắn nhìn Nguyễn Đường vài giây, sau đó nhỏ nhẹ gọi: "A Đường."

Cách gọi không quá thân mật, chỉ thể hiện sự thân thiết, nhưng nhìn cách Hạ Vân Sâm trịnh trọng thế, làm Nguyễn Đường cũng cảm thấy ngại. Gọi mỗi tên thôi mà như là gọi "chồng ời" hay là "bé yêu" vậy...

Trong bệnh viện tất nhiên có phòng tắm, bọn họ muốn Tiểu Vũ được chữa trị trong hoàn cảnh tốt nhất, nên trong phòng bệnh có khu vệ sinh riêng, tắm rửa các thứ không thành vấn đề, dù bệnh viện không có quần áo sạch để thay, nhưng có khăn tắm, khăn ông khăn ang, che chỗ cần che là được. Tuy giường bệnh của Nguyễn Vũ là giường đơn, nhưng thẳng bé

nhỏ như thế, nửa giường cũng không nằm đến, Nguyễn Đường nằm cùng cũng không có vấn đề gì cả.

Tất nhiên là Nguyễn Vũ rất vui khi được ngủ cùng anh trên cùng một chiếc giường, trong trí nhớ của cậu bé, ngày xưa khi ngủ lúc nào cậu cũng được anh ôm vào lòng, vì thế bây giờ đôi mắt cậu bé sáng rực rỡ.

Nguyễn Đường cũng không từ chối, anh vào phòng tắm tắm qua một cái. Khăn của bệnh viện không lớn, có thể quây đủ một vòng quanh eo, chỉ thừa khoảng hai đốt ngón tay để chõng lên, anh có thể dùng kẹp kẹp nó lại, mà như thế khăn tắm sẽ bị lộ ra một khoảng nhỏ. Cái khoảng này dù để phía trước hay để phía sau đều rất bất ổn, Nguyễn Đường chỉ có thể đồ mặt từ bỏ kẹp khăn, cứ để vậy rồi ôm chõng quần áo ướt quay về phòng bệnh.

Sau khi thấy Nguyễn Đường ra, tuy trên mặt Hạ Vân Sâm không có biểu hiện gì, cũng rất tự nhiên, mà bên tai đã đỏ như lửa, muốn giấu cũng không giấu được. Dáng của Nguyễn Đường thon gầy cân đối, eo rất nhỏ, hơn nữa da vừa trắng vừa mịn, hẳn là xúc cảm cũng sẽ rất tuyệt.

Khăn tắm chỉ có thể che đến chỗ bắp đùi anh, phía dưới có một cặp chân dài nhỏ, hơn nữa còn rất thẳng, dựa theo trên mạng nói thì chỉ với cặp chân này là có thể chơi cả đời. Thỉnh thoảng khăn tắm còn lộ ra một cái khe chỗ má đùi trắng mịn của anh.

Đây là lần đầu tiên Nguyễn Đường mặc thế này trước mặt người khác, hai má anh hồng hồng, nhanh chân bước đến bên giường. Ánh mắt Hạ Vân Sâm không kiểm soát được cứ dán chặt lấy vòng eo kia, khi anh bước qua hẳn, Hạ Vân Sâm còn có thể thấy được hai hõm Apollo bên cạnh xương sống, vừa đáng yêu vừa gợi cảm. Hẳn không nhận được chọe nhẹ một cái, Nguyễn Đường lập tức sợ đến nhảy dựng lên.

"..." Hạ Vân Sâm vẫn đang ở trong tư thế đưa tay ra, không biết nên giải thích thế nào cho phải.

Cũng may Nguyễn Vũ lên tiếng đúng lúc, phá vỡ sự im lặng giữa hai người họ: "Anh Hạ, anh chảy máu mũi kìa."

Hạ Vân Sâm, Nguyễn Đường: "....."

Ngoài kia mưa vẫn còn đang rơi không ngừng, mưa đến nỗi cây cối đang thẳng cũng rũ cả xuống, khóe mắt Nguyễn Đường bắt được hình cảnh đó, cảm thấy bầu không khí trong phòng cũng không còn "thẳng" được như trước. Anh cố gắng lấy lại bình tĩnh, mở chăn ra chui lên giường với em trai, sau đó ho nhẹ, bình tĩnh nói: "Anh Sâm, anh cũng nên đi tắm đi."

Hạ Vân Sâm gật đầu liên tục, giữ nguyên một mặt máu đi vào trong, còn lạnh lùng trả lời: "Ừ."

Đợi đến khi hắt vào phòng tắm, Nguyễn Đường mới thở phào một tiếng, Nguyễn Vũ nằm cạnh hỏi: "Anh ơi, sao anh Hạ lại chảy máu mũi ạ?"

"..." Nhìn đôi mắt ngây thơ của em trai mình, Nguyễn Đường chẳng thể làm gì khác hơn là nói, "Trời nóng nên anh Hạ của em bị nóng trong." Nguyễn Vũ nhìn ngoài trời đang mưa tầm tã, ngoan ngoãn gật đầu.

Dù là cái gì thì anh mình cũng đều đúng.

Nguyễn Đường nhẹ nhàng ôm hờ lấy em trai để cậu bé dựa vào ngực mình, cũng không dám ôm mạnh quá, chỉ sợ đụng đến vết thương.

Nguyễn Vũ hạnh phúc nhắm mắt, cà cà đầu vào ngực anh. Cảm giác được anh ôm, giống như khi còn bé vậy, khiến cậu cảm thấy vô cùng an toàn.

Vì để tránh trường hợp Hạ Vân Sâm ra ngoài lại bắt đầu lúng túng, Nguyễn Đường cũng giả vờ ngủ, mà hai anh em ôm nhau ấm áp như thế, chẳng mấy chốc đã ngủ thật.

Hạ Vân Sâm tắm bằng nước lạnh để mình hoàn toàn bình tĩnh rồi nghiêng tai nghe tiếng động ngoài phòng bệnh, nghe được tiếng hít thở nhẹ nhàng mới quấn khăn tắm đi ra. Hắt hỏi nhân viên y tế mượn máy sấy, sấy quần áo cho mình và Nguyễn Đường.

Hắn mặc quần áo đã khô rồi xuống dưới kiểm tra tình hình bên ngoài. Mưa rơi càng ngày càng lớn, trong màn mưa cũng có càng nhiều người được đưa vào bệnh viện, tất cả mọi người đều bận, chỗ đại sảnh bây giờ đông như mắc cửi.

Đứng từ trên cao nhìn xuống có thể thấy mực nước ngày một dâng cao, tuy máy bơm đã mở hết công suất, mà dưới tình huống mưa rơi không ngừng thế này vẫn xuất hiện tình trạng nước đọng.

Hắn là loại thời tiết cực đoan này không xảy ra thường xuyên, nếu không thì quan chức địa phương đã đưa ra biện pháp chống lũ chứ không phải để mọi người rơi vào tình trạng bị động như bây giờ. Hắn lên thử tình vống tra cứu thì quả nhiên thấy được thông báo mới nhất, hành tinh cạnh số mười chín va chạm với thiên thạch nên mới ảnh hưởng lây sang hành tinh số mười chín, gây ra hiện tượng mưa rào đột ngột xuất hiện, quân đội địa phương hiện đã đi đầu động toàn bộ lực lượng để cứu viện người dân bị cô lập.

Đúng lúc này, máy truyền tin của Hạ Vân Sâm vang lên, vừa thấy là số Vương Khôn, hắn bắt máy ngay.

Bên kia truyền đến tiếng vang ầm ĩ, hắn cau mày hỏi: "Chú Khôn, bây giờ các chú ở đâu?"

"Báo cáo thiếu tướng, chúng tôi đang ở biệt thự, nơi đây đã bị nước nhấn chìm, rất nhiều quái vật xuất hiện, tôi và Trương Bằng không có vũ khí nên chỉ có thể chống đỡ một chút, tuy nhiên quân đội ở hành tinh số mười chín đã đến tiếp viện, có không ít người bị thương nên chúng tôi sẽ di chuyển đến bệnh viện gần nhất, không biết có đến được bệnh viện chỗ hai người đang ở hay không."

"Không sao, chỗ tôi hiện tại đang cực kỳ an toàn, hai người tự chăm sóc bản thân cho tốt là được." Tuy trong lòng biết họ không sao, mà khi nghe thấy chính họ xác nhận Hạ Vân Sâm mới hoàn toàn yên tâm.

"Rõ!"

Sau ba tiếng, mưa vẫn rơi không ngừng, sóng biển đập vào vách núi ầm ầm, nước dâng ngày một cao, rốt cục vượt qua tường vây nửa mét, sau đó tràn vào sảnh bệnh viện, những con quái vật biển nằm sâu trong nước cũng tràn vào theo, giống như sóng màu đen đặc, chạm đến đâu máu đỏ lại tuôn ra đến đó.

Rất nhiều người bị tấn công, người trong đại sảnh loạn cào cào, tiếng thét chói tai vang lên không ngừng.

Hạ Vân Sâm đóng kỹ cửa phòng bệnh của Nguyễn Vũ, chạy như bay xuống dưới lầu, dù bây giờ hắn đang nghỉ phép, mà là một quân nhân, trách nhiệm của hắn là bảo vệ nhân dân.

Hắn rút một con dao găm từ trong giày ra, đây là thói quen của hắn, may sao bây giờ lại phát huy tác dụng.

"Tất cả mọi người hãy sơ tán lên tầng trên! Tuyệt đối không được ở lại đây, đóng tất cả các cửa, không được để thủy quái tràn vào nữa!" Hạ Vân Sâm lớn tiếng nói.

Đám người đang hoảng loạn sau khi nghe thấy tiếng của Hạ Vân Sâm đều chấp hành theo bản năng, những người đang bị thương dần dập dìu nhau lên lầu. Các nhân viên y tế bất chấp nguy hiểm ở lại đóng hết cửa sổ.

"A..." Một nữ y tá đang đóng cửa kêu lên đau đớn, máu đỏ lan ra khắp mặt nước.

Mặt nước đang yên ả đột nhiên gợn sóng dần dập, vô số bóng đen bị mùi máu kích thích lao về phía nữ y tá.

Lúc này nữ y tá mới đóng xong cửa, lại bị một đám bóng đen vây lại, bị dọa trắng cả mặt, hai chân cũng nhũn ra không đỡ được người nữa.

Đột nhiên có một chiếc bàn bay đến, rơi ầm xuống trước mặt nữ y tá, nước bắn tung tóe nhưng đồng thời cũng đuổi hết bóng đen.

"Nhanh bò lên bàn!" Hạ Vân Sâm lại lớn tiếng nói.

Nữ y tá không dám chần chờ, cố nhịn cảm giác đau nhói nơi cổ chân, gắng sức trèo lên bàn. Khi cô vừa trèo lên bàn cũng là lúc bóng đen trong nước cũng nhảy lên theo.

Bóng đen kia dài khoảng nửa mét, cơ thể hình tròn đẹp, xung quanh có lớp giáp màu đỏ đậm bảo vệ, nó có tám cái chân phụ, mà đáng sợ nhất là nó có hai cái càng rất lớn, rất hiển nhiên, vết thương trên cổ chân Nguyễn Đường là do cái càng này gây ra.

Lúc này con quái vật giơ càng lên cấp lấy chân nữ y tá, lớp giáp xác được ánh đèn chiếu sáng tạo thành một loại màu lộng lẫy.

Không đợi nữ y tá hét lên, Hạ Vân Sâm đã nhanh chóng vọt tới cạnh bàn, lưỡi dao trong tay hắn lóe lên, đánh bay con quái vật, đồng thời cũng khắc một vết thật sâu lên vỏ ngoài quái vật.

Hạ Vân Sâm nhíu mày, giáp của con quái vật này cứng hơn hắn nghĩ, dao này của hắn thực ra là năng lượng của chùm sáng nén lại, chém sắt như chém bùn cũng được, cơ mà khi chém vào giáp con quái vật thì chỉ có thể để lại một vết nứt trên đó.

Có rất nhiều quái vật sở hữu lớp giáp như vậy, hơn nữa dân trên hành tinh số mười chín hầu hết là người thường, cũng không có vũ khí tiên tiến, bảo sao bọn họ bó tay với đám sinh vật này.

Quái vật dưới nước này khó đối phó hơn hắn nghĩ, lúc đánh nhau phải dồn sức thêm một chút, cơ mà với người thân kinh bách chiến như hắn mà nói thì chuyện này cũng dễ như trở bàn tay.

Mà không đợi hắn ra tay, con quái vật kia đã lại lần vào trong nước, khiến hắn mất dấu. Hạ Vân Sâm chỉ có thể gác chuyện này qua một bên, công nữ y tá lên chạy nhanh như chớp. Tổ chất cơ thể của hắn là cấp S hiếm có, cũng có nghĩa là tốc độ, sức mạnh, sức phản ứng khả năng bộc phát đều mạnh hơn người thường rất nhiều. Hắn mang theo một người mà chạy qua lại như trên đất bằng, chẳng mấy chốc đã chạy lên trên lầu, khiến mấy bóng đen đã rình trước vồ hụt.

"Cảm, cảm ơn anh..." Đến lúc chân đặt trên đất rồi nữ y tá vẫn thấy sợ hãi không thôi.

"Không cần cảm ơn, cô đi xử lý vết thương đi." Sau khi Hạ Vân Sâm thả người xuống là lại đi xuống dưới ngay.

Ngoài mấy người bị thủy quái làm bị thương ra thì tất cả mọi người đã an toàn lên lầu, người càng ngày càng nhiều thì tất nhiên sự im lặng cũng bị phá vỡ, Nguyễn Đường cũng bởi vậy mà dậy.

Nguyễn Đường đưa mắt quanh phòng hòng tìm kiếm bóng dáng cao lớn quen thuộc, sau khi không tìm được mới chú ý đến chỗ quần áo của bản thân đã được hong khô đặt trên ghế, đôi môi anh tự nhiên mỉm cười chẳng lý do.

Trẻ con thì ngủ khá sâu, lại còn được ngủ bên cạnh anh, nên hiện giờ Nguyễn Vũ vẫn còn say giấc. Nguyễn Đường rón rén xuống giường, mặc quần áo tử tế rồi chuẩn bị ra ngoài dò la tình hình.

Ngoài hành lang đã đầy ắp người, ngoài những nhân viên y tế của bệnh viện thì còn có bệnh nhân mới và người nhà bệnh nhân, ai ai cũng đều căng thẳng, trao đổi sự lo lắng của bản thân với nhau.

"Dưới kia cơ man nào là quái vật, chỉ có mình anh ta liệu có ổn không?"

"Chắc là được? Hẳn là được chứ? Nếu người đấy không ngăn được thì chúng ta nên làm gì bây giờ..."

Trái tim Nguyễn Đường đập lộn một nhịp, nhìn xung quanh hành lang một vòng, kéo lại người gần nhất hỏi, "Có phải người đang ở dưới kia mặc một bộ đồ màu đen, tóc ngắn, dáng rất cao?"

"Híc, phải..."

Quả nhiên Hạ Vân Sâm đã xuống rồi!

Nguyễn Đường buông người ra định chạy xuống, chưa kịp đi thì bị bác sĩ Đường đứng gần đó kéo lại: "Đừng kích động! Cậu có xuống cũng không giúp được gì." Nguyễn Đường siết chặt tay, "Nhưng mà..."

Về mặt lí trí thì anh hiểu, tốt nhất bây giờ anh không nên đi, không được gây thêm phiền phức cho Hạ Vân Sâm, nhưng thực sự, anh chẳng có cách nào để Hạ Vân Sâm ở dưới đó chiến đấu một mình, cho nên dù anh không giúp được anh cũng muốn xuống xem.

Anh thở ra một hơi nặng nề, không thể làm gì khác hơn là đứng lại, cầu nguyện cho Hạ Vân Sâm.

Không biết qua bao lâu, một tia sét đánh xuống, tiếng bước chân dồn dập truyền đến từ phía cầu thang, Nguyễn Đường vội vã đi xuống, đâm sầm vào ngực Hạ Vân Sâm ngay khúc ngoặt.

"A Đường? Có bị sao không?" Giọng nói trầm ấm vang lên bên tai anh, hơi thở nóng bỏng vờn quanh cổ anh khiến anh không tự chủ được rụt cổ lại.

"Không, không sao..." Hai má anh đỏ bừng bừng chui ra khỏi lồng ngực của Hạ Vân Sâm, bên má vẫn còn giữ lại xúc cảm khi dán sát vào da thịt của người kia.

Anh nhận ra này giờ hai tay Hạ Vân Sâm vẫn cứ giơ lên, Nguyễn Đường sửng sốt, sau đó nhìn lên trên, chỉ thấy trên đầu có bóng đen, sợ đến mức nhảy lùi về sau, mất mấy giây hoàn hồn mới nhìn chăm chăm vào nó.

Hai con quái vật mà Hạ Vân Sâm bắt được vẫn còn rất khỏe, dù bị Hạ Vân Sâm túm chặt nhưng vẫn vung vẩy thân rồi đến chân, hai cái kìm khua khoắng liên tục.

Thân hơi dẹt, có giáp xác, tám chân, hai cái càng to...

Nguyễn Đường im lặng chốc lát, biểu cảm của anh khi nhìn hai con "quái vật" này bắt đầu khó nói nên lời.

Đây... Đây chẳng phải là cua hoàng đế hay sao.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 69: Thủy quái ăn được

Hạ Vân Sâm thấy biểu cảm trên mặt anh hơi khác thường, còn tưởng anh bị quái vật dọa cho sợ, bởi thế hấn bẻ luôn chân của nó rồi ném đi.

Nguyễn Đường há hốc miệng, sau đó im lặng khép lại.

—chân này ăn ngon lắm đó, đừng phí mà...

Cơ mà con này có vẻ ngoài rất giống cua hoàng đế, nhưng vẫn có một chút khác biệt, ví dụ như cua hoàng đế chỉ có sáu chân, mà con quái vật này có tận tám cái. Ở tinh tế này, không biết nó có phải thực sự là cua hoàng đế biến dị hay không, thậm chí nó có độc hay không cũng không biết.

Hai người họ cùng quay về tầng ba, mọi người thấy hấn lạnh lặn quay lại nên đều thở phào nhẹ nhõm.

"Xin hỏi, bên dưới kia thế nào rồi?" Có người không nhịn được mở miệng.

"Nước dâng rất nhanh, những con quái vật đó lặn trong nước, có tính chất công kích mạnh mẽ. Chúng nó không chỉ có khả năng phòng ngự cao mà khả năng tấn công cũng chẳng phải hạng vừa, có rất nhiều con như vậy mà lại không có vũ khí, khá khó giải quyết." Hạ Vân Sâm nhìn mọi người đang tụ tập quanh hành lang, nhiều người vừa bị thương mà lại còn là người bình thường không được huấn luyện, căn bản không phải đối thủ của bọn quái vật biển, "Quân đội đóng quân ở đây đã tiến hành cứu trợ, bây giờ chỉ cần không xuống nước nữa thì sẽ không có vấn đề gì lớn."

Nghe Hạ Vân Sâm nói vậy là mọi người thoáng yên tâm. Tầng hai quá gần tầng một, nước dâng lên cao thì cũng tương đối nguy hiểm, bởi thế nên mọi người cùng lên tầng ba hết.

Có đi đâu những bệnh nhân ở tầng ba đều là người bệnh nặng, ai cũng cần không gian yên tĩnh để nghỉ ngơi, cho nên không thể ở chung phòng bệnh với mọi người được, các nhân viên y tế chỉ đành sắp xếp cho mọi

người tạm thời ở ngoài hành lang, được cái bệnh viện cứ ba tiếng lại cho người máy đi khử trùng một lần nên ngoài này cũng rất sạch, hơn nữa bọn họ vừa dính mưa lại còn bị thương, chẳng còn hơi sức đâu mà so đo mấy chuyện con con.

Tuy tình hình có biến, mà cũng không thể không tiến hành trị liệu cho bệnh nhân. Bác sĩ Đường nhìn đồng hồ trên quang não, nói với y tá đứng cạnh: "Đã đến thời gian trị liệu lần hai cho Tiểu Vũ, đẩy khoang và dịch chữa bệnh đến đi."

"Dạ."

Hai nam y tá lập tức chạy về phía nhà kho, chẳng mấy chốc đã đẩy khoang chữa bệnh vào phòng của Nguyễn Vũ. Nguyễn Vũ ngoan ngoãn được ôm vào trong đó, bắt đầu trị liệu lần hai, bác sĩ Đường nhanh chóng vận hành chương trình chữa bệnh.

"Tiêm thuốc số ba, lấy thêm một thanh dịch dinh dưỡng nữa đi."

Một y tá tiêm thêm thuốc dựa theo mệnh lệnh của bác sĩ Đường, mà người còn lại lại tỏ vẻ khó xử, bởi vì dịch dinh dưỡng hiện đang ở tầng một.

Tầng một giờ ngập đầy nước, đã trở thành lãnh địa của đám quái vật.

Bác sĩ Đường nhíu mày, nhiều người thế này bị vây trong bệnh viện, không có dịch dinh dưỡng cũng đồng nghĩa với chuyện không có đồ ăn, đã không có đồ ăn thì ai cũng đói, người bình thường nhịn chút không sao, mà người đang bệnh nặng phải làm sao bây giờ?

Có rất nhiều người ở đây phải dựa vào dịch dinh dưỡng để duy trì sự sống như Nguyễn Vũ, một khi thiếu dịch dinh dưỡng thì tất nhiên là tính mạng của họ sẽ bị đe dọa.

Đội cứu viện không biết bao giờ mới đến, cứ để tình trạng này tiếp diễn thì sẽ có người chết.

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường cũng đi theo, tất nhiên cũng nghe thấy cuộc trò chuyện này.

"Kho hàng ở chỗ nào tầng một?" Hạ Vân Sâm hỏi, hắn muốn tranh thủ lúc nước vẫn chưa dâng lên quá cao để lấy dịch dinh dưỡng về, với khả năng của hắn thì chuyện này không quá khó khăn, cùng lắm là chỉ bị thương ngoài da thôi.

"Quá nguy hiểm!" Hai giọng nói vang lên cùng lúc.

Một là của bác sĩ Đường, ông không dám để Hạ Vân Sâm một mình đi vào nguy hiểm, những con thủy quái đó có lực tấn công rất mạnh, lỡ đâu xảy ra chuyện gì, ông không chịu nổi trách nhiệm to lớn này.

Một giọng nói khác là của Nguyễn Đường, những con vật nhìn giống cua hoàng đế có tính chất công kích mạnh, hơn nữa còn có quá nhiều, dù Hạ Vân Sâm có khỏe cỡ nào cũng có khả năng không đấu nổi chúng nó.

"Không biết bao giờ mới hết mưa, nước cứ dâng lên như thế đến khi tầng một chìm hẳn thì chúng ta không thể xuống được nữa đâu." Lúc nào Hạ Vân Sâm cũng rất quyết đoán, hắn mở quang não tìm một số thông tin cá nhân của mình đưa ra trước mặt bác sĩ Đường: "Tôi là thiếu tướng Hạ Vân Sâm của đế quốc, thể chất của tôi thuộc cấp S, ở chỗ này ngoài tôi ra thì không một ai có thể lấy được dịch dinh dưỡng."

"Vậy anh chờ một chút, tôi cần trung cầu ý kiến của viện trưởng." Bác sĩ Đường biết thân phận người này không đơn giản, mà không ngờ lại không đơn giản đến cái mức này, cơ mà giờ đây thành chuyện lớn rồi, ông không tự quyết được.

"Được."

Bác sĩ Đường lập tức liên hệ với viện trưởng, báo cáo lại tình huống ở đây rồi hỏi dò xem nên xử lý thế nào.

"Vâng, tôi hiểu rồi."

Sau khi cúp máy, bác sĩ Đường nhìn về phía Hạ Vân Sâm nói: "Hạ thiếu tướng, chuyện này nhờ hết vào anh."

Hôm nay viện trưởng đi dự hội thảo tận trong trung tâm thành phố nên không ở trong bệnh viện, khu trung tâm cũng là nơi được đội cứu hộ tập trung nhân lực, cho nên hiện giờ viện trưởng đã an toàn. Mà có rất nhiều nơi cần phải giải cứu, bệnh viện của họ lại ở hơi xa một chút nên phải mất một khoảng thời gian khá dài mới có thể nhận cứu trợ, cũng vì lý do đó, khi viện trưởng biết Hạ thiếu tướng đang ở bệnh viện đã không ngần ngại nhờ hắc đi lấy, dầu sao thì quân công của Hạ thiếu tướng cũng là tự tay hắc lấy được bằng thực lực, cho nên đám thủy quái kia khó có thể làm hắc bị thương.

"Tôi dẫn đường cho ngài." Một nam y tá nói.

Hạ Vân Sâm gật đầu, bước theo y tá nhanh chân đi xuống dưới.

"Anh Sâm..."

Hạ Vân Sâm quay đầu lại.

"Phải cẩn thận nhé."

"Ừ."

Lúc này nước đã dâng lên đến bậc cầu thang thứ ba, trong nước có vô số bóng đen khiến người ta chỉ nhìn thôi cũng thấy áp lực.

"Hạ thiếu tướng... Rẽ phải ở hành lang này, cửa số hai, trong phòng có một va ly màu xanh được đóng kín, trong đó chính là dịch dinh dưỡng." Nam y tá cố gắng kìm lại sự sợ hãi của bản thân, đứng trên cầu thang chỉ đường cho Hạ Vân Sâm.

Hạ Vân Sâm gật đầu, nhún nhẹ chân một cái, người đã biến mất tầm. Nam y tá chỉ có thể nghe thấy tiếng nước bắn lên và bóng mờ mà Hạ Vân Sâm tạo ra do di chuyển nhanh mà thành.

Bóng đen dưới nước như là bị Hạ Vân Sâm hấp dẫn, lao thẳng về phía hắn, khiến nam y tá sợ hãi không thôi.

Thời gian trôi qua từng giây phút một, bên tai vang lên tiếng đánh nhau liên tục, nam y tá lo lắng cẩn thận nhìn hành lang bên kia, thở cũng không dám thở mạnh một cái.

Nguyễn Đường đứng ở chỗ cửa thoát hiểm, trái tim cũng loạn tung tung phèo.

Rốt cục sau một tiếng nước bắn tung, Hạ Vân Sâm chạy thật nhanh khỏi hành lang, lao lên cầu thang, trên vai đang vác một cái vali màu xanh lớn, bám sau lưng hắn là một đám màu đen dày đặc.

"Chạy mau!" Chưa kịp chạy đến trước mặt nam y tá, Hạ Vân Sâm đã hô lên thật to.

Nam y tá sửng sò, sau đó thấy đám đen đuổi theo Hạ Vân Sâm, cậu sợ trắng cả mặt, quay người chạy vội lên trên.

Đám quái vật bám sát đến tận chân cầu thang, nhưng lại không dám ra khỏi nước quá xa, nên chỉ có thể không cam tâm chui lại xuống nước.

"May không làm nhục mệnh." Hạ Vân Sâm lau mặt, cát dao ánh sáng đã gần hết năng lượng đi rồi trao lại vali cho bác sĩ Đường.

Bên trong vẫn còn nguyên sáu trăm thanh dịch dinh dưỡng, vậy là đủ rồi.

"Cảm ơn." Bác sĩ Đường cầm một thanh vào phòng bệnh, chỗ còn lại thì để y tá chia cho tất cả mọi người.

"Anh Sâm, anh không sao chứ?" Nguyễn Đường vội vã bước lên, kiểm tra Hạ Vân Sâm từ đầu đến chân, chỉ sợ hắn bị thương ở đâu.

"Tôi không sao."

Hạ Vân Sâm tắm qua một cái, đổi quần áo khô rồi mới chia nhau dịch dinh dưỡng uống cùng với Nguyễn Đường. Dù đã bị một đồng thực phẩm nuôi thành kén ăn, hoàn toàn không thích thứ dịch dinh dưỡng nhạt thếch này, tuy nhiên dưới tình hình hiện tại cũng chẳng có quyền gì mà kén cá chọn canh.

Mãi đến tận đêm mới ngớt mưa, đội cứu hộ cũng đã tới, di dời người dân và nhân viên y tế trong bệnh viện bằng xe bay suốt cả một đêm. Tuy nhiên tình trạng của Nguyễn Vũ tương đối đặc biệt, sau khi rời khỏi phòng bệnh là lại sẽ phải chịu trọng lực ảnh hưởng, vết thương cũ chưa lành khéo lại chông thêm vết thương mới, Nguyễn Đường cảm thấy bản thân mình không thể để chuyện đó xảy ra được.

May mà đội cứu hộ cũng chuẩn bị vật tư y tế để di dời người bệnh, trong đó có mười khoang chữa bệnh, tuy không thể bằng được với phòng không trọng lực mà có thể để Nguyễn Vũ di chuyển dễ chịu hơn một chút. Bọn họ cũng đã liên hệ với một bệnh viện khác bị tàn phá tương đối nhẹ để chuyển bệnh nhân đến, đợi tới khi Nguyễn Đường chuyển đến là có thể vào phòng không trọng lực ngay.

Hành trình di chuyển người bệnh hết sức thuận lợi, tất cả các thủ tục đầu đã được làm xong, khi bọn họ vừa mới tới bệnh viện mới là Nguyễn Vũ đã được đẩy ngay vào phòng bệnh không trọng lực.

Vừa hay, đây lại là bệnh viện mà Vương Khôn và Trương Bằng ở, mấy người bọn họ vừa chạm mặt nhau đã bắt đầu thảo luận làm sao để giải quyết vấn đề thủy quái ở hành tinh này. Trận mưa lớn hôm nay đã gây ra lũ lụt ở nhiều nơi, cũng bởi vậy mà người bị thủy quái tấn công cũng tăng lên nhiều. Những con quái vật đó vừa nhiều vừa mạnh, nếu cứ để chúng sinh sôi thì sẽ lại phát sinh tình huống tương tự, số người thương vong cũng ngày càng nhiều.

Nguyễn Đường đứng cạnh im lặng nghe họ nói chuyện, đợi đến khi Hạ Vân Sâm có ý muốn dàn quân đến đây để hủy diệt lũ quái vật thì anh mới do dự mở miệng.

"À thì... Mọi người có nghĩ đến chuyện, đám quái vật biển kia có thể ăn được hay không?"

"Hả?" Ai nấy đều sững sờ, Trương Bằng nói: "Cậu quả thật có tư duy đầu bếp, nhưng mà không phải cái gì cũng ăn được đúng chứ?"

Tuy Vương Khôn khá lung lay, nhưng mà nghĩ đến chuyện coi mấy thứ xấu kia làm nguyên liệu nấu ăn, bản thân chú cũng không chịu được, dù là có khả năng nấu ăn của Nguyễn Đường gia cố thêm thì bản năng chống cự vẫn ở đó, "Chắc là không được..."

Chú cố gắng đưa ra ví dụ để Nguyễn Đường từ bỏ suy nghĩ kia, "Cậu không đứng gần để quan sát chúng nó, chúng nó siêu xấu, lưng có giáp, người toàn gai, chân cũng toàn móc là móc, mắt thì lồi mà miệng cũng đáng sợ!"

Nguyễn Đường không ngờ mấy người tương lai lại thích "trông mặt mà bắt hình dong", Vương Khôn càng nói, anh càng chảy nhiều nước miếng.

Gỗ đóng mai cua ra là gạch cua béo ngậy, đập càng ra là thịt chắc béo trắng, phải sống thì chúng mới tươi, chỉ cần buộc hết chân rồi cho vào lồng hấp thôi là cũng đủ ngon đến đã đời. Ngoài ra còn có thể pha thêm nước chấm để tăng hương vị, dầm gừng pha với ớt, thêm tí dấm chua, thịt cua óng ánh long lanh, hút nhẹ một cái, hương vị tươi mới mềm mại bùng nổ trong khoang miệng và cổ họng.

Anh hít một hơi thật dài.

Sau khi Hạ Vân Sâm bắt được một con quái vật biển, trong đầu anh lập tức hiện ra một trăm phương pháp chế biến và thưởng thức cua, có trời mới biết đã bao lâu rồi anh chưa được ăn hải sản tươi, dù viện khoa học đã cố gắng hoàn nguyên lại các nguyên liệu tự nhiên, cơ mà không biết đến mùa quýt nào cua rồi cả tôm hùm mới được tung ra.

Có đi đâu lớp giáp xác cua ở đây cứng hơn nhiều với cua trái đất, nếu muốn làm thì phải có dụng cụ đặc chế mới được. Ngoài ra suy cho cùng bọn nó vẫn là sinh vật ngoài hành tinh, khó có thể đảm bảo trong cơ thể

không có virus hay độc tố các loại, cứ phải đo đạc cho cẩn thận thì mới ăn được.

Nguyễn Đường nói: "Không phải tôi lừa mọi người, khi nấu chúng nó lên thì sẽ rất ngon, ngon hơn cá nhiều lắm, vừa béo vừa tươi, mọi người thấy chúng nó ở đây hoạt động như thế nào rồi đó, chất thịt cũng sẽ rất chắc..." Anh nuốt nước bọt một cái, quay sang nhìn Hạ Vân Sâm, mong đợi: "Có ăn được hay không đo lường chút là được mà?"

"Vậy thì kiểm tra thử xem." Vừa nghe đến câu có thể ăn, Hạ Vân Sâm bắt đầu thấy hứng thú, nếu lũ quái vật biển có thể ăn thì đồng nghĩa với việc động vật nguy hiểm trở thành nguyên liệu nấu ăn, có lí do này ở đó, giải quyết mọi thứ sẽ đơn giản hơn nhiều.

"Ừ!" Nguyễn Đường vui vẻ, lập tức gọi cho Hạ Vân Dật ở thủ đô, nói rằng mình phát hiện ra một nguyên liệu nấu ăn siêu mới.

Quả nhiên Hạ Vân Dật thể hiện thái độ hứng thú bùng bùng, đánh nhịp trả lời: "Được thôi! Tôi dẫn người và dụng cụ qua."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 70: Livestream ăn thử thủy quái

Hai ngày sau Hạ Vân Dật mới tới hành tinh số mười chín, trừ hẳn ra còn có thêm hai trợ lý. Hạ Vân Sâm tự mình lái xe đưa Nguyễn Đường đi đón anh trai.

"Quái vật đâu? Quái vật ở chỗ nào thế?" Hạ Vân Dật vừa mới ngẩng lên xe đã không kịp đợi hỏi liên thanh.

Thủy quái mà người của hành tinh số mười chín vừa nghe đã sợ mất mật ở trong mắt Hạ Vân Dật đã trở thành một loại thực phẩm siêu cấp ngon miệng, đợi đến khi kiểm tra kỹ càng xác nhận là không có độc thì chúng nó sẽ trở thành những món ngon không cưỡng lại được.

Cơn mưa lớn trước nay chưa từng có rơi đúng một ngày một đêm, tuy giờ mưa đã tạnh mà vẫn còn nhiều chỗ bị ngập, quân đội thường trú tại đây đang dùng máy bơm hút nước đuổi quái vật.

"Kia chính là thủy quái." Nguyễn Đường chỉ vào một con cua đang bay nhảy trong một vũng nước nói.

"Ồi chà! To thế cơ à." Hai mắt Hạ Vân Dật sáng ngời, thủy quái to thế này khi chế thành đồ ăn sẽ rất nhiều cho mà xem.

"Lũ quái vật biển thường sống trong nước, cơn mưa này khiến nước dâng nên bọn nó chạy ngược vào đây, chúng rất hung hãn, khả năng sinh sản mạnh mẽ, gần như toàn bộ vùng biển của hành tinh số mười chín là địa phận của chúng, nếu không khống chế thì sớm muộn gì cũng gây nguy hiểm cho người dân nơi đây. Nếu xác nhận chúng nó là nguyên liệu an toàn thì vấn đề này sẽ được giải quyết nhanh chóng." Nguyễn Đường đã từng chứng kiến cảnh tôm hùm đất gây hại cho hệ thống sinh thái và có khả năng sinh sản vô địch bị ăn gần như tuyệt diệt ở kiếp trước, nên nếu như chứng thực lũ thủy quái có thể ăn thì mọi thứ được giải quyết đơn giản hơn nhiều, còn cho thêm hành tinh số mười chín đang lạc hậu một loại tiềm năng giao thương mới.

"Được, thế giờ chúng ta đi kiểm tra thôi." Hạ Vân Dật đã không kịp đợi nữa rồi.

Nguyên Đường nhìn Hạ Vân Sâm, hiển nhiên Hạ Vân Sâm cũng hiểu cái tính nôn nóng này của anh trai hắn, cho nên gật nhẹ đầu một cái lái xe bay xuất phát ra biển luôn.

Sau khi dừng xe ở một khu vực có địa thế cao thì mọi người cùng xuống xe ra biển. Hạ Vân Dật và các trợ thủ cùng nhau dỡ máy móc xuống đến lắp đặt, bản thân Hạ Vân Sâm lại mặc đồ bảo hộ có thể cho hắn bơi lội tự do trong nước, cũng có khả năng chống lại sự tấn công của quái vật. Vũ khí của hắn vẫn là con dao găm ánh sáng kia, nó đã được bổ sung năng lượng nên lại bén nhọn như cũ.

"Tôi đi đây."

Hạ Vân Sâm vừa mới tới cạnh biển đã thấy đám bóng đen nhao nhao lên, khi chân hắn vừa bước xuống nước thì có một con quái vật xấu xí với hình thể khổng lồ nhẩy lên giờ càng ra, nhắm ngay chân Hạ Vân Sâm mà cắn.

Hạ Vân Sâm không tránh đi không chút hoang mang, vung dao găm chém bay tám cái chân và hai cái càng của con quái vật, xong xuôi thì thò tay tóm chiến lợi phẩm về.

Hạ Vân Dật vốn đang chờ sẵn bèn nhanh chóng kiểm tra một lượt từ đầu đến chân con quái vật này, ngay cả lớp giáp dày cui cũng bị khai ra, con cua chỉ có thể càng ngày càng kêu lên những tiếng vừa nhỏ yếu vừa bất lực. Hạ Vân Dật còn để Hạ Vân Sâm mang một ít nước biển lại đây để đo lường, cũng không phát hiện ra có vấn đề gì, không những thế, nước biển ở đây còn chứa một lượng lớn nguyên tố vi lượng.

"Không có độc cũng như bất cứ thành phần gây hại nào, con quái vật này hẳn có thể ăn được, nhưng mà không biết ăn như thế nào nhỉ?" Hạ Vân Dật đưa ra kết luận quái vật có thể ăn, mà lớp ngoài của nó cứng quá, hơn nữa sau khi lột vỏ thì thấy cấu tạo trong cơ thể nó rất phức tạp, muốn ăn thịt được nó thì cũng tốn kha khá công sức đấy.

"Cái này để tôi nghĩ cho, mọi người chỉ cần chờ ăn là được." Trong đầu Nguyễn Đường đã suy nghĩ xem nên xử lý đám cua này thế nào, cua rang, cua hấp, cháo cua n ồi đất, cà ri cua, cua rang cay,... Nghĩ thôi cũng đã chảy nước miếng.

"Vậy được, tôi chờ lộc ăn nhé." Dù có là loại nguyên liệu nào khi vào tay Nguyễn Đường đều trở thành mỹ vị, nên Hạ Vân Dật rất là mong chờ món ăn làm từ loại sinh vật có vẻ ngoài xấu xí này.

"Vừa nãy lúc tôi xuống lấy mẫu nước thấy phía dưới còn những sinh vật khác nữa, có muốn bắt lên xem thử không?" Hạ Vân Sâm hỏi.

"Đương nhiên." Nguyễn Đường hứng thú, nếu nơi đây có cua hoàng đế biến dị thì khả năng là vẫn sẽ có những loài thủy sản khác nữa.

Hạ Vân Sâm lại xuống biển một chuyến, lần này hấn lặn sâu xuống, chẳng mấy chốc đã mang lên một con vật dài dài màu đỏ, bên ngoài của nó cũng có một lớp giáp và hai cái càng chắc khỏe như cua.

Lúc Nguyễn Đường thấy con quái vật biển này, mai mắt anh trợn trừng, đây chẳng phải là tôm hùm hay sao?! Đầu tôm còn bự hơn đầu tôm hùm đỏ Úc nữa!

Trong đầu anh lập tức nhảy ra một đồng thực đơn, tôm nướng, tôm sốt phomai, tôm hùm hấp tỏi, tôm nướng bơ...

Hạ Vân Sâm đưa tôm cho Hạ Vân Dật đo lường còn bản thân lại nhảy xuống biển, lần này còn lặn sâu hơn lúc trước.

Đã năm phút trôi qua mà Hạ Vân Sâm vẫn chưa thấy đâu, Nguyễn Đường không khỏi lo lắng, "Hạ đại ca, sao anh Sâm chưa lên? Có chuyện gì xảy ra sao?"

"Thằng nhóc đó thì có chuyện gì xảy ra được chứ? Đừng lo, mặc đồ bảo hộ rồi thì nằm dưới đó cả hai tiếng cũng chẳng sao đâu." Hạ Vân Dật không thềm ngừng đầu lên để trả lời, hấn vẫn đang chuyên chú kiểm tra cùng với các nhân viên khác.

Bấy giờ Nguyễn Đường mới thoáng yên tâm được một chút, mà t ãn mắt thì vẫn hướng v ềphía ngoài khơi.

Mười phút nữa trôi qua, trên mặt biển cuối cùng cũng xuất hiện nước bọt bắn lên dữ dội, nhìn như chuẩn bị có biến động vậy, khiến đám người Nguyễn Đường ở trên bờ sợ hết hồn hết vía. Mãi đến khi mặt nước bình thường lại như cũ Hạ Vân Sâm mới lên bờ, trong tay hắn còn kéo theo một sinh vật mềm oặt không xác định, đợi đến khi hắn đến gần Nguyễn Đường mới thấy nó là một con bạch tuộc tám chân siêu bự!

"Trời ơi! Cái con này xấu quá. Như này sao mà ăn?" Hạ Vân Dật vừa thấy con quái vật to lớn kia là bắt đầu tỏ thái độ ghét bỏ.

Bạch tuộc ở đây có màu tím đậm, trông khá là dị, đầu thì bự mà đám xúc tu của nó lại nổi cục lên, bên dưới là một loạt giác hút dày đặc, hắn quả thực không có cách nào liên tưởng cái thứ này với đồ ăn ngon cho được.

"Con này cũng ăn được đó." Tuy Nguyễn Đường vẫn bị kích c ã của con bạch tuộc này dọa sợ, nhưng không thể phủ nhận một đi ều là xấu thì đúng là xấu, mà ăn thì vẫn ăn được.

"Ui dùi ui ăn được á?" Hạ Vân Sâm nhăn nhó nhìn Nguyễn Đường, trong lòng cứ thấy s ãn da gà kiêu g ã, hắn hoàn toàn không thể tưởng tượng được con quái vật xấu xí như kia có thể tạo thành món nào ngon, chỉ với cái vẻ ngoài thế này là đã khiến người ta không muốn hạ m ãm r ấi.

"Phải." Hơn nữa còn rất ngon.

Trong đầu Nguyễn Đường lại hiện lên một trăm món chế biến từ bạch tuộc – bạch tuộc nướng, bạch tuộc ngâm tương, takoyaki, bạch tuộc kho, bạch tuộc nướng sốt Hàn Quốc... Không thể trách anh được, chỉ trách n ền ẩm thực của kiếp trước quá sức phong phú thôi.

Sau đó bọn họ tìm được khá là nhi ều s ã và những loại sinh vật có vỏ s ã, tất cả đều rất lớn, loài sinh vật này không có khả năng tấn công nên toàn bộ đều là nguyên liệu nấu ăn an toàn.

Nguyễn Đường vui vẻ cực kì, biển rộng nơi hành tinh số mười chín chẳng khác nào một kho báu vô tận, sinh vật biển ở đây nhiều như thế bót không ít công hoàn nguyên cho viện khoa học.

Bọn họ bắt được một đồng nguyên liệu nấu ăn, nhét chặt xe bay, trên đầu xe bay còn cột một con bạch tuộc tím khổng lồ.

Mọi người chất đầy một xe hải sản về đến khu biệt thự Nguyễn Đường ở, bởi vì trên xe toàn là "thủy quái" nên quân đội còn tưởng là thủy quái đã cướp được xe của loài người để lên đất liền xâm chiếm. Nước lũ ở đây đã rút hết và nước đọng cũng được xử lý sạch nên người dân bắt đầu lục tục quay về, khi thấy con bạch tuộc khổng lồ trên mũi xe của họ thì mọi người sợ chết khiếp, mãi đến khi thấy nó không có lực uy hiếp gì mới thở phào nhẹ nhõm.

"Trời ơi! Quái vật khổng lồ! Bọn họ mang quái vật về kia!"

"Không muốn sống nữa à?"

"Khoan đã, hình như xe kia dừng ở trước cửa nhà Nguyễn tiên sinh..."

"Không thì... Ta đi xem thử xem?"

Nguyễn Đường mới ở đây mấy ngày, ngày nào anh nấu cơm cũng có đủ loại hương thơm tỏa ra, tất nhiên là hàng xóm xung quanh cũng chú ý tới hương thơm ấy và cũng có hiểu sơ sơ rằng Nguyễn Đường là một streamer ẩm thực, và có khả năng nấu nước siêu cấp vô địch.

Một hàng xóm đi tới, đứng từ xa hỏi: "Nguyễn tiên sinh, mọi người đang làm gì vậy...?" . ngôn tình tổng tài

"Đây là viện trưởng viện khoa học Hạ Vân Dật, tới hành tinh số mười chín để tiến hành đo lường, những con 'quái vật biển' này chính là nguyên liệu nấu ăn an toàn." Chuyện những loài sinh vật biển này là nguyên liệu thiên nhiên an toàn không phải là chuyện bí mật nên Nguyễn Đường nói luôn cho họ biết.

"Cái gì? Nguyên liệu nấu ăn an toàn?"

"Viện khoa học?"

"Thật hay giả vậy?"

Nghe đến câu này, tất cả mọi người ngờ rằng mình nghe nhầm, mọi người quay qua nhìn nhau, tất cả đều thấy được sự ngờ vực trong mắt nhau, ngay cả mấy quân nhân ở lại cũng không tin được.

Đây chính là loại thủy quái mà bọn họ bó tay biết bao nhiêu năm, mang đến phiền phức nhiều đến nỗi mà người dân nghe thấy tên nó là sợ hãi.

Cơ mà giờ đây, Nguyễn Đường nói... Chúng nó ăn được?

Cái thứ vừa xấu vừa ác thì sao mà ăn được! Không chừng còn có độc! Bọn nó sẽ càn quấy trong bụng của họ! Hoặc là... Ký sinh lên người họ luôn.

Trong vài giây ngắn ngủi, tất cả mọi người lùi về sau hai bước, trong mắt toàn bộ đều là cảnh giác – không ngờ đám quái vật này lại mang dã tâm lớn đến vậy.

Thấy mọi người không tin, Nguyễn Đường nhin cười ngĩ, không cần quan tâm mọi người có sợ hay không, đến lúc làm xong thấy ngon là được, "Chút nữa tôi sẽ nấu đám quái vật biển này ở trong sân, nếu mọi người hứng thú thì có thể đến đây quan sát."

Đầu của bạch tuộc quá lớn, không thể nhét vào phòng bếp được nên anh định dựng một khu bếp đơn giản ngoài trời để nấu nướng, tiện đó phát sóng trực tiếp luôn, cho mọi người biết rằng thủy quái chính là một loại nguyên liệu nấu ăn, thay đổi ấn tượng về đám quái vật biển này.

Trước khi Hạ Vân Dật tới, Nguyễn Đường đã cố ý dặn trước để hẳn chuẩn bị một đám đồ làm bếp mới ngoại cỡ, hơn nữa còn phải cứng, tránh việc không đập nổi vỏ tôm cua. Anh bày biện hết đồ đạc ra rồi lên khu mua sắm đặt một vài loại gia vị khác đến.

Chuyển phát nhanh vẫn nhanh như xưa, sau khi nhận chuyển phát xong, hai anh em nhà họ Hạ lại giúp Nguyễn Đường dựng một khu bếp đơn giản. Người dân của hành tinh số mười chín đứng vây xem ở chung quanh nhưng lại không dám đến quá gần, chỉ thấy được hành động của họ, trong lòng mọi người cũng đều nảy lên một suy nghĩ: Nhìn thế này, chẳng lẽ đám quái vật có thể ăn?

Nhớ lại những vết thương do bọn thủy quái gây ra, người dân của hành tinh số mười chín chỉ cảm thấy cổ chân mình đau xót.

Quá là đáng sợ! Không ăn được mấy con quái vật này đâu! Dù ăn được thì chắc chắn cũng không ngon!

Chắc chắn là thế!

Sau khi chuẩn bị kỹ càng xong, Nguyễn Đường mở kênh livestream của mình ra.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ mang đến cho mọi người món cua xào cay, tôm sốt phomai, sò hấp tỏi, hào nướng và bạch tuộc xào cay."

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: A a a, cuối cùng streamer cũng livestream rồi! Đợi đến hoa cũng héo mòn! Nghe đâu hành tinh số mười chín có mưa, streamer có sao không?]

[A Niếp mỏng manh: Đúng đó, nghe đâu hành tinh số mười chín có rất nhiều quái vật biển đáng sợ. Streamer phải cẩn thận nha.]

[Ôm cây ôm không nổi: Sao sao sao? Có nguyên liệu nấu ăn mới sao?]

[Thiếu nữ fangirl YOGA: Trời ơi! Sao mà nhiều món thế?]

"Phải đó, hôm nay có nguyên liệu nấu ăn mới." Nguyễn Đường cười bí ẩn, "Vậy thì tiếp đây chúng ta sẽ làm món đầu tiên là cua xào cay."

Tải ebook: [*dtv-ebook.com*](http://dtv-ebook.com)

[6]

Chương 71: Livestream ăn thử thủy quái (trung)

Mấy con cua biển dị này quá lớn, nếu như muốn nấu chung thì phải dùng một chiếc nồi siêu to khổng lồ, như thế thì cũng rất phiền, chẳng bằng chặt nhỏ ra rồi làm cua xào cay.

Cũng không biết có liên quan gì đến chất nước của hành tinh số mười chín không mà trong cơ thể của mấy con cua này không hẳn như cua ở trái đất, hệ tiêu hóa của nó rất khỏe, lúc trước đã thử giải phẫu nó ở biển rồi, chỉ cần rửa sạch vỏ ngoài là được, không phải ngâm nước cho phun cát như kiếp trước.

Khán giả thấy Nguyễn Đường lôi một con quái vật to khủng bố ra nên ai ai cũng trợn cả mắt, tuy không sợ quái vật như những người bản địa sống ở hành tinh số mười chín, nhưng nhìn qua con này không có vẻ gì là có thể ăn được.

[Hay đi bộ cạnh bờ sông 2333: Con này nhìn xấu thế? Ăn được thật không vậy?]

[Linh miêu: Tin tưởng streamer. Streamer nói ăn được thì ăn được! Ngày xưa nhìn cá cũng sợ sợ nhưng chung quy lại thì ăn vẫn siêu ngon đó thôi.]

[ID18220102: Lâu trên nói rất đúng.]

Nguyễn Đường tách vỏ cua, bỏ yếm, bỏ phổi sau đó cầm dao phay đặc chế chặt tám cái chân và hai cái càng cua, sau đó anh cầm bàn chải cọ sạch con cua một lần. Vừa hay con này là cua cái, vừa bỏ vỏ là thấy một đồng gạch cua vàng ruộm, siêu nhiều, chỉ cần nhìn thế thôi là có thể tưởng tượng lúc làm ra thành phẩm sẽ ngon cỡ nào.

Anh bấm nhỏ gừng, tỏi, ớt rồi cho sang một bên chút nữa còn dùng.

Sau đó anh cho cua đã chặt nhỏ vào nồi hấp đặc chế hấp tầm mười phút, có thể thấy được bằng mắt thường màu cua dần chuyển sang đỏ sẫm.

Sau khi cua đã được hấp chín, anh cần kéo cắt vỏ ngoài của chân cua ra để chút nữa xào càng ngấm gia vị.

Cho dầu vào chảo, đợi dầu sôi thì đổ gừng, tỏi, ớt và hạt tiêu vào xào sơ, một loại hương thơm cay nồng tỏa ra khắp mọi nơi, anh em nhà họ Hạ nuốt nước bọt, nhưng mà người dân và quân đội đóng ở đây đều không chịu được mùi hương nồng như thế, ai nấy lùi hết về sau, thậm chí có người còn hắt xì liên tục.

Nguyễn Đường đổ cua vào chảo đảo liên tục với lửa lớn, chẳng mấy chốc trán anh đã lấm tấm mồ hôi, mấy con cua này to quá, nấu rất tốn sức. Cơ mà theo tốc độ đảo của anh, hương thơm cay nồng dần biến thành một loại mùi thơm không nói rõ cũng không tả rõ được.

Hàng xóm xung quanh ngơ ngác nhìn nhau, không biết ai nuốt nước miếng mà tiếng phát ra cực to.

Sau khi xào cua được một khoảng thời gian nhất định, Nguyễn Đường cho thêm nước tương, tương ớt cùng các loại gia vị khác xào đều thêm một lần nữa, một đĩa cua thành phẩm cứ thế mà ra đời.

"Món này đến đây là đã hoàn thành, mọi người nếm thử xem."

[Thất cửu mạch nhiệm: Làm sao để ăn cái này vậy?]

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Chắc là ăn cái thịt bên trong? Nhưng mà vỏ nó cứng quá QAQ, lại còn có gai...]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Huhu răng rớt ra luôn ời... TAT]

Tuy khán giả của Nguyễn Đường đều có tinh thành ham ăn rất cao, nhưng gặp tình cảnh này mọi người lại có cảm giác không biết nên hạ mồm ở đâu.

Nguyễn Đường thấy vậy bèn lấy kéo cắt vỏ của rỗi lột thịt ra. Thịt cua trắng đỏ giao nhau mềm mại nằm trong đĩa, nhìn chẳng khác nào vài tiền

vua thượng hạng, long lanh đẹp đẽ, hơn nữa nó còn tỏa ra một hương vị tươi mới khiến người ta thèm nhỏ dãi, bây giờ không cần Nguyễn Đường nói khán giả đã nhào lên ăn.

[Tui không phải dâu tây: Má ơi, thứ thịt này siêu mềm luôn, lại còn tươi tươi kiểu gì ấy, ngon vô địch!!!!]

[A Niếp cô đơn: Phải đó, rất ngon luôn, vừa cay vừa thơm, đây là loại nguyên liệu gì vậy? Ngon quá mức rồi ấy.]

[Chẳng ai cùng ngắm hoàng hôn: Tuy tui xấu, mà tui ngon ~~~
Hahahahaha]

Cua mà Nguyễn Đường xào chung với tỏi ớt mang màu đỏ hồng như đang phát sáng, vỏ ngoài thì có nước tương bao bọc, tách vỏ thì ngập tràn thịt cua tươi ngon đậm vị. Món cua xào cay này của Nguyễn Đường phải nói là cực kỳ ngon miệng, tê tê cay cay, chất thịt vừa chắc vừa mềm khiến người ta không thể dừng miệng lại được.

Nguyễn Đường còn cố ý tách yếm cua ra để lộ chỗ gạch màu quýt thơm lừng, thêm tí dầu ớt tôn lên vẻ đẹp bóng bẩy của nó.

"Đây là gạch cua, cũng chính là phần tinh hoa nhất của cua, mọi người nếm thử xem sao."

[Sâu tình yêu F1: Quao!!! Thơm ngon bổ dưỡng siêu cấp ngon lành.]

So với thịt cua có thể coi là hơi nhạt thì gạch cua nổi bật hơn rất nhiều, cần một cái mùi thơm của gạch cua và dầu ớt nổ tung trong miệng. Vị của nó khá giống lòng đỏ trứng nhưng không khô như trứng, nó mọng nước và thơm hơn nhiều nên thứ duy nhất đọng lại ở trên đầu lưỡi là hương vị thơm nồng.

[Ôm cây ôm không nổi: A a a mê chữ ê kéo dài, gạch cua là thứ nguyên liệu thần tiên nào vậy!]

Bởi vì thấy gạch cua có ưu điểm nên ánh mắt của mọi người dành cho đám quái vật biển này trở nên thân thiết hơn nhiều, tuy nhìn hơi kỳ lạ nhưng cũng có hơi chút đáng yêu.

[Cá mắm real: Mới vừa nãy còn nghĩ nó xấu đã cả man, bây giờ nhìn kỹ lại thì cũng hơi hơi cute thật.]

[Bé Uyên: Tuy vỏ siêu cứng nhưng thịt lại rất tươi, thơm ngon vô cùng ~ quả nhiên là không nên xem thường vẻ ngoài của nguyên liệu nấu ăn. Streamer ơ streamer, đây là nguyên liệu mà viện khoa học mới hoàn nguyên ra sao? Em qua bên khu mua sắm chưa thấy bày bán.]

"Đây có thể coi như là nguyên liệu nấu ăn mới mà viện khoa học tung ra, nhưng không phải là sản phẩm hoàn nguyên, nó là đặc sản của hành tinh số mười chín." Nguyễn Đường cười híp mắt trả lời.

[Ylren King: Đặc sản? Chẳng phải hành tinh số mười chín là hành tin nổi tiếng bởi sự xa xôi và lạc hậu hay sao?]

[Cô sơn khiếu: Xa thì chả lẽ không cho người ta có đặc sản? Streamer tôi hỏi tí cái món cua này sau đó có bán trên khu mua sắm không? Ngon thế này tôi muốn ăn thêm nữa.]

"Chắc chắn sẽ bán, mọi người yên tâm, và thêm nữa là tất cả các món ăn ngày hôm nay đều là đặc sản của hành tinh số mười chín, sau khi bàn bạc với chính quyền sở tại thì sẽ cho lên khu mua sắm, mọi người kiên nhẫn chờ nhé." Nguyễn Đường trả lời xong các câu hỏi của khán giả thì chuyển sang làm món khác.

"Món tiếp theo đây tôi làm là món tôm nướng phô mai." Sơ chế tôm dễ hơn sơ chế cua nhiều, chỉ cần lấy bàn chải cọ sạch sau đó cắt đôi, cắt hết cả những chỗ thừa bị nhọn là được.

Tôm hùm nhìn qua xấu hơn cả cua, vỏ ngoài của nó nghiêng về màu đen nên trông khá dữ tợn, đi đâu đó khiến mọi người bắt đầu dè chừng.

[Hoa hoa hỗn loạn: Mấy cái nguyên liệu này sao cái sau còn xấu hơn cái trước vậy...]

[Thiếu nữ fangirl YOGA: Nhưng mà nó ngon. Như thế thôi là có thể hiểu rằng nếu ông trời đóng một cánh cửa của bạn thì sẽ mở cho bạn một cánh cửa khác, quá sức là cố gắng [đầu chó][đầu chó]]

Nguyễn Đường nhìn thấy bình luận như thế không khỏi bật cười.

Anh xử lí sạch sẽ tôm xong là rắc một ít muối lên, cắt nhỏ tỏi trộn đều với dầu ăn rồi phết lên mặt tôm, lại thêm một lớp phô mai dày nữa là có thể bọc giấy bạc cho vào lò nướng rồi, nướng tầm khoảng hai mươi phút là được.

Trong lúc chờ đợi anh tranh thủ xử lí sò biển. Sò ở đây to bằng hai bàn tay người lớn, to hơn nhiều lần sò ở kiếp trước, có thể nói là vị vua chân chính của giới sò biển.

Nguyễn Đường vẫn dùng bàn chải đánh sạch lớp vỏ ngoài rồi sau đó mới chọc dao lần theo khe hở định bụng tách đôi con sò ra. Cơ mà e chừng là sức anh không đủ để đấu với con sò ngoài hành tinh này, bởi vì anh dùng hết sức bình sinh mà vẫn chưa tách được vỏ của nó.

[Từ trước đến giờ: Mặt streamer đỏ bừng cả lên rồi, đáng thương quá đi ha ha ha ha ha ha]

[A Song: Ha ha ha, tôi biết mình không thể cười nhưng tôi không nhịn được]

[KKK: Streamer ơi cố lên ha ha ha ha ha]

Thấy bình luận trêu mình, mặt Nguyễn Đường đã đỏ nay còn đỏ hơn, lập tức trên màn hình tràn ngập một biển "ha ha ha".

Quá là không khoa học! Rõ ràng là lúc ở cạnh biển Hạ Vân Sâm tách vỏ sò siêu dễ mà!

Tiếp sau đó khán giả đang livestream thấy một đôi tay vươn đến c ần lấy dao và sò biển trên tay Nguyễn Đường, đôi tay kia làm động tác y hệt Nguyễn Đường, có đi ầu Nguyễn Đường làm không nổi còn đôi tay kia chỉ tách nhẹ một cái là con sò bị chẻ làm đôi...

[Roberta: Mạnh quá vậy, không biết vị trắng s ỉ nào đã cứu streamer một bàn thua trông thấy?]

[Phía nam có cây lớn: Tách ra r ồi, cuối cùng cũng có thể nấu ăn r ồi, ha ha ha]

Nguyễn Đường nghiêm mặt nhận lại con sò từ tay Hạ Vân Sâm, chỉ giữ lại phần có thịt, sau đó anh tách thịt sò khỏi vỏ, loại bỏ nội tạng đen cùng vòng ngoài màu vàng, xong xuôi mới ướp sò với muối, tiêu, nước hành gừng.

Anh bắc chảo lên bếp phi tỏi cho thật thơm r ồi để sang bên cạnh làm nguyên liệu dự bị.

Nguyễn Đường đổ nước tương và d ầu sôi lên chỗ sò vừa ướp, đổ lại vào chảo xào s ỉ tầm năm phút r ồi rắc hành thái lên là món sò xào tỏi coi như đã hoàn thành. Tiếc là phía viện khoa học chưa hoàn nguyên được miến, không thì món ăn này có thêm miến tô điểm thì phải nói là đỉnh của chóp.

Bởi sò ở đây quá lớn nên chỉ có thể xào hai con một l ần, trời phú cho sò biển có vẻ ngoài xám nhạt xấu xí, nhưng ẩn chứa trong đó là lớp thịt trắng trong, như là một đám mây nằm b ồng b ềnh giữa nước tương, bao phủ xung quang nó là hành thái xanh mướt và tỏi sém vi ền vàng vàng, nhìn siêu cấp hấp dẫn.

Nguyễn Đường cắt c ối sò thành bốn phần r ồi gọi khán giả đến thử.

[An Hi Nh ấ Thất: Ngon lắm đó! Sao cái thứ tên là sò này lại ngon quá vậy?!]

[Mộ ẩm khách: Quan trọng là cách làm không khó, tôi cảm thấy loại sát thủ nhà bếp như tôi đây cũng có thể làm được.]

Củ sò khá là dai, tương đối giống nấm, nhưng nó ngọt và có hương vị đặc trưng của đồ biển, phối hợp với tỏi có vị nồng nên tạo ra được một sự kết hợp hoàn hảo.

[Bịch bịch: Hành tinh số mười chín hóa ra lại có nhiều đặc sản như thế này sao? Tôi ở gần xít luôn, để mua vé bay qua luôn...]

[Kitty Choi: Lần trên nói thế làm tôi đột nhiên sợ hãi, tôi ở hành tinh số hai mươi ba, bay qua mất một tiếng thôi, bây giờ tôi đi mua vé! Tôi muốn mua nhiều thật nhiều sò về ăn!!!]

Nguyễn Đường nhìn khu bình luận mà dở khóc dở cười, "Những nguyên liệu này mới chỉ thông qua đo lường độ an toàn thôi, chưa hề được bày bán, dù mọi người có đến hành tinh số mười chín thì cũng không ăn được, thế nên hãy kiên trì chờ thêm chút..."

Sau khi xác nhận đám quái vật biển không hề có độc, Hạ Vân Dật đã tiến hành đàm phán với chính phủ sở tại, chuẩn bị đưa thủy quái vào danh sách đặc sản địa phương, mở rộng giao thương đến các hành tinh khác. Hạ Vân Dật thân là viện trưởng viện khoa học, tiếng nói cũng khá là có trọng lượng, hơn nữa chính quyền nơi đây cũng đau đầu vì vấn nạn thủy quái nhiều năm rồi, bây giờ nghe thấy có cách giải quyết thậm chí còn có thể mở rộng kinh tế cho hành tinh số mười chín nên ai ai cũng vui mừng và tán thành, có đi đâu vẫn phải bàn bạc một vài chi tiết nhỏ nên phải chờ mấy ngày hải sản mới được chính thức lên kệ.

Từ trước đến nay hành tinh số mười chín có một vấn đề khá lớn, đó là chảy máu nguồn lực, những người trẻ chỉ cần đủ sức là rời khỏi nơi đây, hơn nữa có rất ít người quay lại, bởi vậy dẫn đến chuyện hành tinh số mười chín tuy có danh nhân nhưng lại vẫn lạc hậu không theo kịp các hành tinh khác.

Mà nhìn vào tương lai sắp tới đây, thủy quái không phải là loại động vật người bình thường có thể bắt giữ, cho nên sẽ cần một lượng lớn nhân công

có thể chất tốt, ngoài ra đây còn là đặc sản của hành tinh bọn họ cho nên giá cả sẽ không thấp, có lợi ích sở tại thì sẽ có nhân tài, cũng chính là hướng để phát triển tiềm lực quê hương.

Có thể nói chỉ cần nắm chắc chuỗi dây xích sản xuất này, cũng là nắm được đường đi ngược lên trời cho hành tinh số mười chín.

Trong ánh mắt của lãnh đạo địa phương ấy, là lửa nóng chưa bao giờ xuất hiện.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 72: Livestream ăn thử thủy quái (hạ)

Lúc này lò nướng phát ra một tiếng "keng" báo hiệu tôm nướng phomai vừa nãy cho vào đã xong rồi đây.

Nguyễn Đường nhanh chóng đeo găng chống nóng rồi mở cửa lò lôi chỗ tôm nướng phô mai ra, anh cẩn thận mở lớp giấy bạc, con tôm đã được nướng kỹ lập tức hiện ra trước mắt mọi người.

Tôm hùm vốn có vẻ ngoài dữ tợn nay đã được nướng chín sang màu đỏ tươi, cơ thể cũng hơi cuộn lại, mà phô mai cũng bị nhiệt độ cao làm cho chảy thành màu vàng óng bao trùm lên bề mặt thịt tôm, hai màu sắc kia giao hòa với nhau tạo thành một loại xúc cảm thị giác tuyệt vời.

Nguyễn Đường cầm đĩa gạt lớp phô mai ra để lộ chỗ thịt tôm trắng mềm nóng hổi thơm lừng.

"Tôm nướng phô mai có thể ăn rồi đó." Anh cười một tiếng, khán giả ai cũng nhao nhao lên thử, nhìn có vẻ như tôm hùm được nhiều người yêu thích hơn cua xào cay, chất thịt của nó trắng trong mềm mại, thoát nhìn rất sạch như thể không nhiễm bụi trần, khó có thể tưởng tượng được loài tôm hùm có bên ngoài xấu xí lại mang trong mình từng thớ thịt đẹp đẽ như vậy.

[Sừng xanh: Ngon ngon ngon. Mấy con này trông xấu xấu nhưng hương vị khi ăn thì tuyệt đối là nhất hạng.]

[Kỳ kỳ: Đúng là vậy đó, thịt tôm không mềm như thịt cua nhưng tương đối ngon, hơn cả là có tính dai ăn rất bổn mồm.]

Tôm nướng phô mai ngon cực kỳ, thịt tôm được nướng vừa chín tới dai dai nhiều nước, phô mai ôm lấy thịt làm khoang miệng tràn đầy mùi sữa thơm, khán giả thử một miếng xong là không thể ngừng miệng được nữa.

Cơ mà món tiếp theo lại không quá được mọi người chào đón, bởi khi khán giả nhìn thấy con bạch tuộc xấu xí kia, ai nấy cũng đều hít ngược lại một hơi vì sốc.

[Dạ Linh Tuyết: Cái đù má! Con này nó xấu xúc phạm người nhìn luôn!]

[Trong suốt lớp lánh: Má ơi, con sau xấu hơn con trước, muốn mù đôi mắt.]

[Lệnh Hồ Như: Không không không... Tôi từ chối! Mấy con kia vừa nãy bỏ vỏ thì có thịt trắng, nhìn còn đẹp, cái thứ này đã màu tím lại còn nhỏ nhóp dính dính, ăn kiểu gì hả trời?]

[Thất âm: Phải! Xấu thì thôi đi, đây còn hơi buồn nôn... Tôi từ chối! Không ăn là không ăn!]

Tất cả khán giả đều bị vẻ ngoài của bạch tuộc dọa cho sợ, ai nấy đều dè dặt biểu thị bản thân rất chống cự, cũng không hề có ý muốn thưởng thức cái thứ nguyên liệu xấu xí như thế này, không biết mấy cái xúc tu có bị chọc tức hay không mà nó nhẹ nhàng lắc lư trên không trung.

Nó sắp bị ăn nó còn không nói gì! Mấy cái người sắp được ăn lại kén cá chọn canh!

Tuy bây giờ khán giả kêu ngạt trời ngạt đất nhưng Nguyễn Đường cũng không để ý lắm, anh khẳng định một đi ắt về, sau khi món ăn hoàn thành thì nhất định bọn họ sẽ yêu thích.

...Đây cũng chẳng phải lần đầu họ thể hiện cái gọi là "ngon quá."

Bởi bạch tuộc quá lớn nên Nguyễn Đường chỉ đành nhờ Hạ Vân Sâm hỗ trợ cắt vò bạch tuộc xuống để anh cắt tiếp thành những miếng nhỏ.

Anh đun một nồi nước sôi có sẵn hành gừng rồi đổ bạch tuộc vào chần qua một lần, sau đó anh nhanh chóng vớt chúng ra rồi để qua một bên đợi chút nữa làm.

Anh bắc lại chảo lên bếp, đợi dầu sôi thì cho gừng xắt nhỏ, tỏi băm và hành tây vào xào cho thật dậy mùi, hương thơm quen thuộc kia làm gọi lên sự thèm ăn của tất cả mọi người. Nguyễn Đường cho bạch tuộc chần sơ

vào cùng, thêm hai muỗng nước tương và tương ớt, đảo thật đều tay. Bạch tuộc dần chín cũng là lúc màu tím vốn có của nó chuyển dần thành màu bán trong suốt, một miếng bé xíu xinh xinh, nhìn rất đáng yêu.

Vởi vì đã cho thêm nước tương và tương ớt nên không cần phải thêm muối, đợi đến lúc Nguyễn Đường đánh giá món ăn này đã chín tới anh mới cho ra đĩa.

[Đêm vô tâm: Thơm quá...]

[Cố Ngôn Thanh: Ờ... Thứ này sau khi chín thì trông có vẻ cũng được đó...]

[Cora_G: Tôi muốn thử xem sao...]

Nguyễn Đường mỉm cười bày bạch tuộc xào ra đĩa, anh còn cố tình đặt trước máy quay để kích thích sự thèm ăn của khán giả.

"Mọi người không định nếm thử thật sao? Ngon lắm đó."

Bởi để thúc đẩy thêm nữa, anh còn cần đưa tự mình ăn một miếng. Đôi môi căng đầy hơi mở ra để lộ hàm răng trắng sáng, đầu lưỡi mềm mại hồng hồng nhẹ nhàng cuốn một cái, đưa miếng thịt bạch tuộc lặn vào trong miệng, anh từ từ nhai, đôi mắt anh cũng cong cong theo ý cười đang đổ xuống như thác lũ.

Xung quanh lập tức ngập tràn tiếng nuốt nước miếng, cũng không biết là thèm mỹ thực hay là thèm mỹ nhân.

[Devil real: - Trời ơi tim tôi!!!! Được được được, thế nào cũng được, anh nói gì tôi làm cái đó!!!]

[Không phụ như lai không phụ khanh: A A A A A!!!! Sức đẹp đỉnh cấp của streamer làm trái tim tôi loạn nhịp!]

Các khán giả bị streamer sắc dụ lập tức buông kiếm đầu hàng, từ bỏ sự kiên trì ban sơ để vùi đầu vào ăn thử.

[Mèo đưa cá nhỏ: Ồ! Ngon hơn nhiều so với tưởng tượng.]

[Yêu A Tây nhất thế giới: Dai dai nhai siêu bon m ềm, ngon lắm mọi người ơi.]

[Mộ ảm khách: (. ́. *) Em sai ời... Em hông nên vì bạch tuộc xấu xí mà coi thường nó...]

Bởi vì bạch tuộc được cắt nhỏ nên ăn rất ngon miệng, hương vị tươi mới, chất thịt co dãn, thậm chí còn có sức nhai hơn cả tôm hùm, miếng thịt bạch tuộc đảo qua lại giữa hàm răng và đầu lưỡi, khác với những loại đồ ăn khác là nó có cảm giác như đang ăn vật vậ, không dừng được miệng.

"Thực ra bạch tuộc là một loại nguyên liệu chế biến được rất nhiều món ngon, trong đó có một món ăn vậ khá đặc biệt là takoyaki hay còn gọi là bạch tuộc viên, nhưng ở đây tôi không có khuôn làm nên hẹn mọi người vào lần sau nhé." Thấy khán giả thích bạch tuộc, Nguyễn Đường cũng cảm thấy an lòng, anh bắt tay vào làm món cuối cùng, đó chính là hàu nướng.

Hàu giống với sò, rất bự, cơ mà anh biết sức của anh thế nào nên anh giao cho Hạ Vân Sâm tách hộ luôn, đi ầu này làm khu bình luận nhao nhao lên cười anh.

Nguyễn Đường đã có thể miễn dịch với sự trêu đùa của khán giả rồi nên anh bình tĩnh cạo sạch vỏ hàu, cũng rửa sạch thịt bên trong. Anh trải giấy bạc lên vỉ nướng rồi đặt ba con hàu sống lên trên, đồng thời anh cũng tưới dầu nóng và tỏi ớt đã được xào sơ lên, anh ướp thêm chút muối và hạt tiêu t ầm mười phút rồi mang đi nướng là được.

Lại để trong lò khoảng chục phút là món hàu nướng đã hoàn thành rồi.

Vừa mới mở giấy bạc hình dáng của một con hàu nướng lập tức được phô bày trước mặt dân thiên hạ, thịt hàu nhìn bóng bẩy hơn sò, cắn nhẹ một miếng, nước hàu cùng tỏi ớt bùng nổ nơi khoang miệng, thịt hàu béo ngậy nhiều nước, tươi ngon say lòng người.

[Tui không phải dâu tây: Đáng sợ! Những món ăn này món sau còn ngon hơn món trước, hơn nữa cách chế biến lại siêu đơn giản, tui không kịp chờ chúng nó lên khu mua sắm mất.]

[Dưa chuột đệ nhất: Phải đó phải đó! Chỉ nếm thử thế này là chưa đủ, dạ dày tui vẫn trống rỗng, đợi tí livestream xong rồi tui còn khó chịu hơn... Thật sự rất muốn ăn đồ thật.]

[Cục đá: Đúng! Hi vọng những thực phẩm này nhanh được lên khu mua sắm.]

Tuy nhiên có một điều đáng tiếc là hành tinh mười chín quá xa nên không thể nào tiến hành gửi thưởng cho khán giả được, nên Nguyễn Đường chỉ đành xin lỗi khán giả rồi kết thúc buổi phát sóng ngày hôm nay.

"Được rồi, Hạ đại ca, anh Sâm, chúng ta ăn được rồi." Nguyễn Đường mở lời mời với hai anh em đã ngồi đây từ đầu buổi livestream.

Hai người kia ngồi đó ngửi mùi đã lâu, thực ra đã không chờ được từ lâu lắm rồi, nay nghe đến tiếng thì vội vàng đứng lên giúp bụng thức ăn.

"Nguyễn, Nguyễn tiên sinh..." Bỗng nhiên có người lên tiếng gọi Nguyễn Đường lại.

Nguyễn Đường quay người thì thấy một người hàng xóm mà anh có gặp mặt mấy lần, vị này cũng tương đối sành ăn, ra ra vào vào nhà hàng liên tục, sau khi phát hiện Nguyễn Đường nấu cơm siêu ngon thì cũng đến cạo vài bữa, anh thấy thế thì cười hỏi: "Cao tiên sinh?"

"Nguyễn tiên sinh, tôi, tôi có thể có điểm phúc được thưởng thức đồ ăn mà anh chế tác ra chứ?" Người tên "Cao tiên sinh" này đứng xem từ đầu đến cuối buổi stream, hương vị thơm lừng cùng với những lời có cánh của khán giả xem trực tiếp thôi thúc hắn dày mặt đến ngỏ lời ăn ké.

"Đương nhiên là được rồi." Tất nhiên Nguyễn Đường cũng không từ chối, anh hào phóng mời Cao tiên sinh ngồi xuống. Những thứ này đều là đặc sản của hành tinh số mười chín, gì thì gì những người dân ở đây đều sẽ

là người nắm đằng chuôi, khắc phục được chứng sợ thủy quái của họ rồi thì những công việc sau này cũng dễ triển khai.

Cao tiên sinh tiên phong thử cũng là một chỗ để đột phá rất tốt.

Trong sân có bàn ăn mà Nguyễn Đường đã chuẩn bị sẵn, bây giờ mấy món đã được bung lên hết, hương thơm quanh quẩn khiến người người thèm ăn kinh khủng, hận không thể nhào lên ăn sạch.

Bởi thủy quái rất lớn nên bốn người họ không thể nào ăn hết được, Nguyễn Đường còn bày thêm một bàn ở bên cạnh và nói: "Nếu mọi người muốn ăn thì cứ đến ăn nhé."

Mọi người đáp lại nhưng trong lòng vẫn còn nỗi lo, tuy nhìn rất ngon nhưng rốt cục cũng chưa củng cố đủ tinh thần, không dám tiến lên ăn, chỉ dám đứng nhìn từ xa.

Tuy nhiên Hạ Vân Dật và Hạ Vân Sâm đã không nhịn được từ lâu, cả hai mỗi người một đĩa cùng gấp thịt cua lên thưởng thức.

"Ngon thật. Ai da, không ngờ con quái vật biển này lại có hương vị ngon thế này." Thịt cua vừa vào miệng Hạ Vân Dật đã khen không dứt miệng.

"Chẳng phải là do tay nghề của A Đường tốt hay sao." Hạ Vân Sâm phản đối rồi đưa đĩa về phía sò xào tỏi.

Nguyễn Đường cười cười rồi cũng bắt đầu ăn. Những con "quái vật biển" này ngon hơn anh nghĩ nhiều lắm, còn tươi hơn cái gọi là "hải sản nhập khẩu" ở kiếp trước.

Thấy mọi người ai cũng sáng khoái và thoải mái như thế, chút do dự cuối cùng trong lòng Cao tiên sinh cũng biến mất, hắn gấp thử một miếng thịt cua cho vào miệng rồi tròn tròn cả mắt.

"Trời ơi! Cái món này ngon quá sức tưởng tượng? Đây là thịt của quái vật biển sao?"

Hắn tán thưởng liên tục, dù cảm thấy khó mà tin nổi nhưng tay thì vẫn gấp đầu đầu, chỉ sợ dừng một tí thì sẽ bị ăn ít mất một tí. Thử thịt cua còn chưa đủ, hắn với đĩa sang thịt tôm, sò xào, hào nướng rồi cả bạch tuộc, mỗi một món đầu khiến hắn kinh ngạc không thôi, thậm chí còn vừa ăn vừa khóc, hắn nghẹn ngào nhai bạch tuộc rồi hàm hồ nói: "Ngon quá... Sao mà ngon thế không biết..."

Những người còn lại thấy thức ăn trên bàn bị bốn người hạ đĩa như mưa tiêu diệt hơn nửa.

Số khán giả chung quanh cũng không nhịn được bắt đầu rối lên. Lí trí của họ thì chống cự nhưng cơ thể của họ lại không nghe sai bảo, cứ đi thẳng về phía bàn ăn rồi đưa tay ra.

- Không! Không thể bị mê hoặc được!!

Tận sâu trong nội tâm họ là chống cự, nhưng tay lại cầm đĩa gấp một miếng tôm lên, đưa thẳng lên miệng.

- Chết tiệt!

- Hương vị của quái vật biển, ngon đến quá đáng! Chết thịt không chỉ mềm mại mà còn mang một loại hấp dẫn trí mạng*, căn bản là không ai kháng cự được sức hấp dẫn của nó.

Có cho tiền thì người dân của hành tinh số mười chín cũng không nghĩ đến, thứ quái vật nguy hiểm ám ảnh họ nhiều năm như vậy lại có hương vị ngon lành đến vậy.

Theo những hương vị thơm nồng nổ tung trong khoang miệng, chút chống cự yếu ớt cuối cùng trong lòng họ cũng dần hóa thành mây khói, ai cũng như Cao tiên sinh vậy, vừa ăn vừa nghẹn ngào: "Ngon quá... Sao mà ngon thế không biết..."

Hơn nữa bọn họ cũng vừa nghe Nguyễn Đường nói, chính phủ đã xếp quái vật biển vào mục đặc sản, chuẩn bị mở rộng ra toàn bộ đế quốc. Những con quái vật biển này có hương vị ngon như vậy thì họ hoàn toàn có

thể tưởng tượng được ngu ời lực d ối dào mà nó mang đến cho hành tinh số mười chín, đã thế, họ cũng không lo mình không kiếm được ti ền hay không tìm được việc làm.

Ánh mắt của tất cả mọi người dành cho thủy quái d ần thay đổi, một số bạn nữ hơi thù mị đã khóc lóc nói xin lỗi: "Xin lỗi, chúng tao hiểu nhầm mày r ồi."

Đây sao lại là thủy quái được, đây chính là thiên th ần! Thiên th ần vì nước quên thân, vì dân phục vụ!

Nguyễn Đường đang muốn cho bọn họ tiếp nhận thủy quái cũng không ngờ được phản ứng của họ sẽ mạnh mẽ như thế. Thật sự thì họ đã bị quái vật hành hạ lâu r ồi, đời đời kiếp kiếp sống trong nỗi sợ v ề quái vật, lần đầu tiên ăn được món ngon thế này, đầu óc bị đơ cứng cũng là đi ều dễ hiểu.

Nếu bây giờ quay lại cảnh này thì đoán chắc nó sẽ là một đoạn lịch sử đen tối mà cả đời này không ai muốn nhắc lại.

Nguyễn Đường nín cười gắp một miếng cua xào cay cho vào miệng, hương vị tê cay kích thích môi lưỡi nóng lên. Nếu bây giờ có một chai bia lạnh hoặc một cốc coca đ ầy đá thì tuyệt không còn gì để nói...

Ánh mắt anh hướng v ề phía Hạ Vân Dật, lại nảy ra một suy nghĩ tội ác.

Thấy anh muốn nói lại thôi, Hạ Vân Dật ngẩng đầu lên, mở đôi môi cũng bị cay đến nỗi hơi sưng đỏ lên hỏi: "Sao đây?"

"Haiz..." Nguyễn Đường nhẹ nhàng thở dài một hơi, nghiêm trọng nói, "Anh có từng nghe thấy một loại đồ uống khiến người ra vui biến vô biên chưa – Thức uống cho người lười?"

Hạ Vân Dật, Hạ Vân Sâm: "???"

Bạch tuộc xào

Hầu nướg

*Về từ trí mạng: Từ này thực chất đã xuất hiện rất lâu rồi, trong cuốn "Đại Nam quốc âm tự vị" của tác giả Huỳnh Tịnh Của xuất bản năm 1895 có nhắc đến trí mạng trong câu "kiến nguy trí mạng" có nghĩa là thấy nguy là liêu mình. Tuy nhiên theo thời đại thay đổi mà từ "trí mạng" cùng nghĩa với "chí tử" nên dần dần "chí mạng" cũng thay thế "trí mạng". Mình muốn chia sẻ một chút điểu nhỏ nhỏ thú vị về tiếng Việt cho các bạn nào chưa biết thôi. Cảm ơn các bạn đã đọc đến đây.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 73: Trở Về Thủ Đô

"Đồ uống cho người lười chính là nước ngọt có ga."

Nguyễn Đường không nhịn được cười, bản thân anh chính ra cũng rất là lười, lúc không có hoạt động phải làm toàn ru rú trong nhà ng ửi nghiên cứu nguyên liệu nấu ăn và các cách làm mới. Dù biết coca không tốt nhưng anh vẫn rất thích nó, cũng đã từng đọc qua cách làm, cho nên anh vẫn nhớ mang máng phương pháp tạo nên coca.

Nguyên liệu chủ yếu để làm coca gồm có đường, nước có ga, axit photphoric, màu caramel và caffeine, tuy nhiên coca còn có một loại nguyên liệu bí mật có tên là hương liệu 7x, nó được bảo mật cực kỳ kỹ càng nên Nguyễn Đường không tài nào biết được, anh chỉ biết nguyên liệu cơ bản để tạo ra coca là cho đường vào nước rồi bơm khí CO2 vào.

Bản thân Nguyễn Đường chỉ biết thế thôi nên cái chuyện tạo ra được nước ngọt có ga ấy mà, cứ giữ tâm thái nhờ hết vào vận may được thì được không được thì thôi. Tuy nhiên Hạ Vân Dật lại có vẻ rất hứng thú với món đồ uống mới này, hấn dùng quang não ghi lại toàn bộ những đi ầu Nguyễn Đường nói.

Hấn hỏi: "Cái nước này uống sẽ như thế nào?"

"Ở nhiệt độ bình thường sẽ cảm thấy có nhiều bọt khí, uống lạnh sẽ ngon hơn." Nguyễn Đường giải thích, "Sau khi để lạnh thì chỗ khí ấy sẽ bùng nổ ở cổ họng, bởi vì có quá nhiều CO2 nên sẽ gây ra hiện tượng đầy bụng và ợ hơi."

Hạ Vân Dật gật đầu ghi lại chỗ lưu ý đó để sau này tiến hành so sánh đối chiếu xem sản phẩm có hợp lệ hay không.

Đối với chuyện nghiên cứu "thức uống cho người lười", hấn rất tự tin giao cho nhân tài của viện nghiên cứu tinh tế, dưới tình huống không có

ghi chép còn có thể tạo ra được, đây có bản ghi đầy đủ rồi thì có gì không làm nên?

Huống chi... Cấp dưới của hắn có một niềm khao khát mãnh liệt với mỹ thực.

Có đi đâu thứ Nguyễn Đường muốn tạo ra lần này không phải là coca, mà anh muốn hoàn nguyên lại bia. Ở kiếp trước bia là món mà các chú các bác thích nhất, sau này còn có cả bia chuyên dành cho phụ nữ và trẻ em, có thể nói đây là thứ mà toàn bộ già trẻ lớn bé đều có thể thưởng thức, mà quan trọng hơn cả là cách làm cũng không bí mật như coca.

Lúc trước anh đã đề xuất với viện khoa học về chuyện nấu rượu, bên kia cũng tạo ra con men rồi, thứ còn thiếu bây giờ là hoa bia thôi.

Sau khi nói xong các cách làm của đồ uống dành cho người lười, tâm trạng Nguyễn Đường trở nên rất thoải mái, làm được hay không thì chưa nhắc đến nhưng được nói như vậy cũng đã tốt lắm rồi. Trong lúc bọn họ còn đang bàn bạc về cách chế tạo bia thì hàng xóm xung quanh đã đánh sạch bách cả bàn đồ ăn.

Bây giờ khi họ tỉnh táo lại, Nguyễn Đường chưa kịp nói gì bọn họ đã cảm thấy ngượng ngùng.

"Nguyễn tiên sinh... Cảm ơn đã chiêu đãi." Bọn họ rụt rè đứng dậy cảm ơn, còn nhỏ giọng hỏi lại một câu cho chắc chắn: "Mấy cái này, ăn được thật đó hả?"

Nguyễn Đường dở khóc dở cười nói: "Ăn được hay không, chẳng phải mọi người đã thử hết rồi hay sao?"

"Cũng đúng ha..."

Nhớ lại hương vị thơm ngon vừa được thưởng thức, mấy người bọn họ tự động chây nước miếng liên tục, không cần nghĩ cũng biết họ thích những món ăn này thế nào. Tập thể dân chòm xóm xung quanh lập tức thấy

phần chấn, bọn họ ở đây hẳn là cũng có điều kiện kinh tế, nhân lực vật lực vẫn có, bây giờ cũng đã tính được chuyện tiếp theo mình nên làm gì.

Lợi ích trước mắt, sợ cái gì mà sợ, truyền thuyết nằm lại đó, còn mình thì đứng lên.

Sau khi cơm no rượu say xong, Nguyễn Đường bắt đầu đi nấu cơm trưa cho Nguyễn Vũ. Anh không biết hải sản có gây ra dị ứng cho Nguyễn Vũ hay không, cũng không dám tự ý cho ăn, chỉ có thể chờ về thủ đô kiểm tra toàn diện một lần mới biết được. Trước mắt cứ làm một bát canh xương hầm cho an toàn đã.

Trước khi làm hải sản anh đã nấu trước một nồi canh sườn rỗng, sau hai tiếng, xương sườn đã trở nên mềm xốp, mặt nước trôi nổi thịt vụn, hương thơm bốc lên cứ phải gọi là nước mũi.

Nguyễn Đường vớt gừng ra khỏi nồi rỗng thêm vào đó nửa quả bí đao, cắt thành miếng vừa ăn, chuyển sang hầm lửa nhỏ.

Nước lại sôi lục đục, bong bóng và khói bốc lên nghi ngút, bí đao được nấu như chuyển màu từ xanh mướt sang trong suốt, chỉ cần cắn nhẹ một cái là hương rau củ tràn ra khoang miệng, nóng đến nổi mà mình không thể nhai tử tế được, chỉ có thể nuốt xuống làm ấm cả dạ dày.

Bỏ thêm một chút muối, thêm tí dấm chua, canh sườn nấu bí mang hương vị tươi mát mà lại đậm đà vậy là xong.

Đóng gói canh thật kỹ, Nguyễn Đường làm thêm hai món ăn nhẹ rỗng mang hộp giữ nhiệt chạy tới bệnh viện.

"Anh ơi!" Nguyễn Vũ mới kiểm tra xong, vừa nghe thấy tiếng động phát ra ngoài cửa là vội vui mừng la lên.

"Tiểu Vũ, hôm nay em có xem livestream không?" Nguyễn Đường đi tới giường bệnh, nhéo nhẹ hai bên má đã có chút thịt của cậu em mình.

Đợt này Nguyễn Vũ ở trong phòng không trọng lực nên cơ thể dễ chịu hơn nhiều, ngoài ra còn được Nguyễn Đường tâm bổ bằng các loại thực phẩm giàu chất dinh dưỡng và dễ tiêu hóa nên da thịt cậu bé hồng hào hơn trước, cuối cùng cũng có một vài đường nét tròn trịa, không còn hình dáng da bọc xương đáng thương như trước.

Cậu bé vốn có gương mặt tương đối đẹp, trước đây không thấy nhưng giờ mới lộ ra đôi chút, quả thực như một thiên thần nhỏ, hơn nữa tính cách rất ngoan nên chẳng mấy chốc đã trở thành bệnh nhân nhí được hoan nghênh nhất bệnh viện, rất hay có y tá hay các cô các bác đến thăm xong mang theo cả đồ chơi cho.

Tuy nhiên dù có được tiếp xúc với nhiều bạn chơi mới thì trong lòng Nguyễn Vũ người đứng thứ nhất luôn là anh trai, tất cả những điều may mắn này đều do anh cậu mang đến, anh trai mới là người tốt siêu cấp vũ trụ.

Nghe thấy câu hỏi của anh, Nguyễn Vũ lập tức trả lời: "Em có xem nhé!" Khuôn mặt cậu đỏ bừng, cười không thấy ngày mai.

Bây giờ cơ thể cậu bé còn rất yếu, chỉ có thể uống canh và ăn cháo loãng. Cơ mà Nguyễn Đường thương em, vẫn mua quang não cho để cậu có thể xem livestream của anh, cũng có thể nhờ thế mà thưởng thức thêm nhiều món ngon mới.

Bởi vậy, lúc nào mà không có việc gì làm, Nguyễn Vũ đều lấy quang não ra xem anh trai phát sóng trực tiếp, xem xong rồi thì xem phim anh trai đóng, ngày nào cũng được hình ảnh của anh lấp đầy, đi ngủ cũng mang theo nét cười.

Tất nhiên là cậu bé không thể bỏ qua buổi phát trực tiếp ngay hôm nay rồi, tuy có cảm thấy đám quái vật biển hơi xấu xí nhưng mà nhóc vẫn dũng cảm thử một miếng, còn đăng một câu bình luận cho anh!

Nguyễn Đường vuốt nhẹ tóc em trai, dịu dàng hỏi: "Tiểu Vũ thích ăn hải sản không?"

"Thích ạ!"

"Vậy Tiểu Vũ phải ngoan nha, b ố b ơ cơ thể cho thật khỏe mạnh, sau này em muốn ăn gì anh sẽ làm cái đó cho em."

"Dạ!"

"Ng ngoan quá." Nguyễn Đường thực sự rất rất thích cậu em trai ngoan ngoãn thế này, kìm lòng không d ặng lại xoa đầu thằng bé thêm mấy cái nữa, anh mở hộp bảo quản bắt đầu lấy đồ ăn ra đút cho em. Xương sườn và bí đao được hầm rất nhừ, dù là Nguyễn Vũ cũng có thể ăn rất dễ, chỉ có lúc nhai xương sườn là phải dùng sức đôi chút.

Đợi Nguyễn Vũ ăn cơm xong thì Nguyễn Đường dỗ em ngủ, xong xuôi mới rón rén đi ra ngoài gặp bác sĩ.

Dù chỉ làm bác sĩ của một bệnh viện quy mô nhỏ nơi hành tinh số mười chín xa xôi nhưng trình độ chữa bệnh lại cực kỳ tốt, phải nói là sánh ngang với các bác sĩ tuyến đầu, chỉ có điều vật tư y tế ở đây nghèo nàn quá nên không đáp ứng kịp thôi.

Nguyễn Đường đã đặt một loạt thiết bị y tế tiên tiến rồi, chỉ cần nhà máy chuẩn bị xong là sẽ tiến hành giao hàng đến. Mười năm trôi qua, dưới tình trạng Thái Hân đem con bỏ chợ mà Tiểu Vũ có thể lớn lên được thế này đầu có công không nhỏ của các y bác sĩ nơi đây, anh không biết nên báo đáp họ ra sao nên chỉ có thể đặt vật tư y tế làm tạ lễ.

"Bác sĩ Đường, cơ thể em trai cháu bây giờ khôi phục thế nào rồi ạ? Khi nào thì có thể chuyển viện?"

Bác sĩ Đường cũng đang xem báo cáo sức khỏe của Nguyễn Vũ, vì vậy bác sĩ tiện tay quay màn hình qua cho Nguyễn Đường xem một thể.

"Tiểu Vũ đang ở tuổi ăn tuổi lớn, khôi phục rất nhanh, khoảng chừng 2-3 ngày nữa là có thể chuyển viện." Bác sĩ Đường dừng lại một chút, nói tiếp, "Nguyễn tiên sinh có thể liên hệ trước với bệnh viện ở thủ đô. Nhưng tôi cũng lưu ý luôn rằng chỉ cần rời khỏi phòng bệnh thì cơ thể Tiểu Vũ sẽ

phải chịu áp lực, xương của thằng bé quá yếu, sợ là không chịu được lâu đâu, kiến nghị lắp đặt thêm một kén ngủ không trọng lực để giảm thiểu tổn thương. Hiện tại bên phía bệnh viện không có loại thiết bị hiện đại như thế, tôi có thể mượn giúp nhưng chi phí cũng không rẻ đâu nhé, tôi báo trước để cậu chuẩn bị sớm."

"Dạ được ạ, tiền bạc không thành vấn đề, cảm ơn bác sĩ nhiều."
Nguyễn Đường lập tức gật đầu liên tục, anh cười nhẹ nhõm, đối với anh bây giờ mà nói thì tiền không phải vấn đề gì lớn, "À đúng rồi, bác sĩ Đường ăn cơm chưa?"

Bác sĩ Đường cau mày, ánh mắt nhìn về phía anh cũng sáng lên một cái "Vẫn chưa, làm sao..."

Nguyễn Đường lập tức cười nói: "Cháu cố tình mang thêm một hộp cơm nữa đến ạ, cái này là dành cho bác sĩ." Lúc anh mang cơm đến có mang dư một hộp, vì nghĩ là biết đâu sẽ có nhân viên y tế vì mãi chăm Nguyễn Vũ không có thời gian ăn cơm, lúc này Nguyễn Đường mới quay lại phòng bệnh của Nguyễn Vũ để lấy hộp giữ nhiệt sang, một bát canh xương sườn nấu bí và hai món ăn nhẹ khiến gương mặt bác sĩ Đường tươi tỉnh hẳn.

Sau khi để hộp bảo quản lại thì Nguyễn Đường rời khỏi bệnh viện, bắt tay vào chuẩn bị những công việc tiếp theo. Trừ các thủ tục chuyển viện cần thiết thì còn phải xử lý chuyện ở thủ đô đã.

Liên quan đến vụ kiện với Thái Hân thì còn có quy trình thay đổi quyền giám hộ, tuy nói có sự hỗ trợ của anh em Hạ Vân Dật, Hạ Vân Sâm cùng luật sư cấp cao Chu Tĩnh, trong trận chiến pháp luật này anh chắc chắn sẽ thắng, có đi đâu Nguyễn Đường vẫn cứ lo lắng lắm, chỉ sợ đêm dài lắm mộng thôi.

Mà ngoài luật của nhà nước ra thì còn có một đi đâu khác cần phải lưu ý, đó chính là thái độ của Nguyễn Vũ. Tuy Thái Hân không bao giờ quan tâm thằng bé nhưng Nguyễn Đường không dám chắc Nguyễn Vũ có còn tình cảm với bà ta hay không.

Ba ngày sau, tình trạng cơ thể của Nguyễn Vũ cuối cùng cũng khôi phục đến được trạng thái có thể chuyển viện được, dưới sự giúp đỡ của bác sĩ Đường, kén ngủ không trọng lực cuối cùng cũng được đưa đến. Bởi vì hành tinh số mười chín khá xa thủ đô nên giá tiền để thuê kén ngủ là vô cùng đắt đỏ, lên tới một trăm nghìn tỉền thông dụng, nhưng với Nguyễn Đường mà nói thì đây cũng không đáng là bao.

Hạ Vân Sâm đi cùng với Nguyễn Đường, hắn đã liên lạc với phi cơ chuyên dụng của quân bộ r ấ, như vậy là có thể đến thẳng thủ đô mà không phải quá cảnh đổi chuyển. Hạ Vân Dật vốn muốn đi cùng bọn họ nhưng lại bị câu nói "Anh ở đây lo liệu tình hình nhé" của Hạ Vân Sâm đá ngược về, cuối cùng thì chỉ còn nước ngậm ngùi ở lại lo việc đưa chứng nhận an toàn thực phẩm của thủy quái hành tinh số mười chín lên khu mua sắm, cứ mấy ngày như thế khiến cho ánh mắt hắn nhìn Hạ Vân Sâm ngập tràn thù địch.

Hạ Vân Sâm đã sớm liên lạc với bệnh viện trung tâm bên phía hành tinh thủ đô r ấ, nên chỉ cần bọn họ vừa về đến nơi là có thể đưa Nguyễn Vũ nhập viện.

Sau khi phi thuyền đến hành tinh thủ đô, Nguyễn Vũ đã không cần phải dùng khoang không trọng lực nữa, Nguyễn Đường bèn cẩn thận ôm em trai nhỏ vào lòng r ấ cùng ra ngoài với Hạ Vân Sâm.

Cơ mà không hiểu sao đám k ề k ề báo chí lại biết được tin họ trở lại, Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường vừa mới ra khỏi khoang phi thuyền đã bị đám phòng viên vây lại không nhúc nhích nổi.

Nguyễn Đường mang trên mình hai thân phận là ảnh đế và đầu bếp bốn sao, bản thân anh đã là nhân vật có sức hút r ấ, lần này còn do chuyện của Thái Hân nên độ phủ sóng của anh càng lan rộng, xong lại thêm được thông tin anh đến hành tinh số mười chín và tìm ra được một loạt các nguyên liệu nấu ăn mới, có thể nói đã sáng nay còn chói mắt hơn, đối với cánh báo chí thính mũi thì đây chẳng khác gì một đ ề tài cho không nhiệt độ. Bây giờ Nguyễn Đường đã bí mật lên phi thuyền quay lại thủ đô nên bọn họ tuyệt đối không thể bỏ lỡ cơ hội tốt như vậy.

Thấy trong lòng Nguyễn Đường có ôm một đứa bé, đám người vây quanh lập tức chĩa camera gần như dính sát vào mặt Nguyễn Vũ.

Nguyễn Vũ chưa bao giờ thấy ai có hành động giống sói đói như thế, cậu bé sợ hết hồn, mặt mũi trắng bệch, chỉ có thể siết chặt tay áo của anh trai, muốn chạy trốn với anh. Thấy em mình khó chịu, Nguyễn Đường cũng bắt đầu hơi giận, anh che Nguyễn Vũ thật cẩn thận trong lòng để đám nhà báo không chụp được mặt thằng bé, còn Hạ Vân Sâm thì đi trước mặt anh chặn lại đám phóng viên này, tránh trường hợp bọn họ chen lấn xô đẩy qua.

"Nguyễn tiên sinh, anh thực sự muốn khởi tố mẹ của mình sao?"

"Nguyễn tiên sinh, lần này anh về là để ra tòa làm chứng phải không?"

"Nguyễn tiên sinh, trước đây khi phát trực tiếp anh đã nói rõ mình đến hành tinh số mười chín để tìm em trai, cậu bé trong ngực anh chính là em trai ruột sao?"

"Nguyễn tiên sinh, xin hỏi quan hệ giữa anh và Hạ thiếu là như thế nào? Tại sao hai người luôn dính lấy nhau như hình với bóng?"

Đủ loại câu hỏi chông chéo lên nhau, cực kỳ cực kỳ phiền phức.

"Rất xin lỗi, không thể trả lời." Hạ Vân Sâm cao to đứng chắn trước Nguyễn Đường, thay anh cản lại những phóng viên đang có ý đồ chặn đường, đưa anh lách khỏi đoàn người để vào bãi đỗ xe, sau khi tìm được xe bay của mình rồi thì Nguyễn Đường mới an vị yên tâm bỏ qua đám phóng viên bay thẳng tới bệnh viện trung tâm thủ đô.

Mặc dù không moi được tin gì có ích nhưng chỉ bằng những hình chụp kia đã đủ để các tòa soạn giật tít câu view cho bài viết của mình, bọn họ cũng nhanh chóng đăng thông tin Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường quay về dẫn theo một đứa trẻ bí ẩn lên khắp các trang báo.

Tin có độ phổ biến rộng nhất cũng khiến người khác cạn lời nhất thậm chí còn bị gửi đến weibo của Nguyễn Đường, anh nhìn tiêu đề bài viết mà

sởn tóc gáy nghi ngờ nhân sinh.

(Tin siêu hot! Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường đã mang con riêng về thủ đô, chuyện tốt của họ sắp tới rồi!)

Nguyễn Đường: "..."

Trong đầu mấy cái người này có suy nghĩ gì vậy trời?!

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 74: Vô Liêm Sĩ

Tòa soạn đăng tin này là Dương Hành magazine, nổi tiếng với phong cách viết báo nhờ trí tưởng tượng phong phú, hoàn toàn là kiểu "chụp hình viết láo", dựa hết vào cách hàng văn theo lối tự sự và phong cách tiểu thuyết mà dựng được cho mình một mảnh trời ở cái đất báo chí tinh tế này. Hầu hết mọi người đều quy nó thành tạp chí giải trí thôi, đọc cho vui, mà bản thân Dương Hành magazine cũng tự gắn cho mình cái mác "tòa soạn nổi tiếng viết toàn chuyện tào lao" thế nên người đọc chẳng ai nói gì được.

"Không cần quan tâm đến mấy người này." Hạ Vân Sâm cũng thấy tiêu đề bài đăng, hần hơi cau mày nói, "Mười hai năm trước cậu còn chưa thành niên, sao mà tôi có thể làm chuyện như thế này được?"

Nguyễn Đường: "..."

Cứ cảm thấy có chỗ nào đó kì kì?

Có đi đâu Nguyễn Đường cũng chẳng có thời gian mà nghĩ đến chuyện này, việc quan trọng hơn bây giờ là đưa Nguyễn Vũ nhập viện để tiến hành điều trị đã, ngay từ khi bọn họ vừa đặt chân xuống đất đã bị đám phóng viên vây quanh, đến giờ này mặt Tiểu Vũ vẫn còn trắng bệch, đi đâu đó khiến tâm trạng Nguyễn Đường u ám hơn nữa.

"Đến rồi." Bởi hai người đã liên lạc với bệnh viện từ sớm nên nhân viên y tế vừa nhận ra là Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường thì bọn họ được đón vào ngay, viện trưởng cũng ra mặt giúp họ giải quyết thủ tục nhập viện.

"Oa, nhìn gần mới thấy Hạ thiếu đẹp trai quá đi." Lễ tân đứng ở quầy thủ tục nói nhỏ với đồng nghiệp mình như vậy.

"Nguyễn tiên sinh cũng đẹp nữa, trước đây anh ấy là ảnh đế, giờ còn là đầu bếp bốn sao, chỉ mỗi livestream thôi mà kiếm mấy trăm nghìn tiền thông dụng, là streamer hot nhất của Tấn Giang đó." Ánh mắt của một đồng nghiệp khác vẫn đuổi theo bóng của hai người đã đi.

"À mà, b ồ nói coi Hạ thiếu với Nguyễn tiên sinh có phải là đang hẹn họ với nhau không? Hai người như hình với bóng, Hạ thiếu còn đặc biệt bảo vệ và nhi ều l ần công khai ủng hộ Nguyễn tiên sinh trên weibo. Chẳng lẽ đứa nhỏ là con riêng của họ thật hả?" Một nhân viên khác lại đến g ần cùng tán chuyện.

"Nghĩ linh ta linh tinh gì vậy? Nguyễn tiên sinh mới tỉnh dậy sau tai nạn, dù có nhân tạo cũng chẳng thể ra ngay được một đứa lớn thế kia! Chắc chắn bé ấy là em ruột Nguyễn tiên sinh, bà quên cái bài đăng trên weibo r ồi à?"

"Ờ ha, mà bà Thái Hân là mẹ ruột thật đó à? Sao lại có người phụ nữ không biết xấu hổ đến mức đó nhỉ..."

Mặc những người này bàn luận xôm tụ ra sao thì Nguyễn Đường cũng đã làm xong thủ tục nhập viện cho Nguyễn Vũ r ồi, bây giờ đang ôm Nguyễn Vũ đi làm kiểm tra.

"Hạ thiếu tướng, Nguyễn tiên sinh, đây chính là bác sĩ Phương, cũng là bác sĩ chuyên khoa gen giỏi nhất bệnh viện, hai người cứ yên tâm giao hết cho bác sĩ nhé." Viện trưởng giúp họ sắp xếp phòng bệnh tốt nhất và bác sĩ giỏi nhất r ồi sau đó rời đi, "Tôi còn có việc bận, đi trước một bước nhé."

Bác sĩ Phương đã bước sang tuổi trung niên, khuôn mặt nghiêm nghị, mắt siêu sắc, nhìn rất chuyên nghiệp, bác sĩ gật nhẹ đầu với hai người coi như là chào hỏi.

"Dạ, cảm ơn viện trưởng Vương."

Sau khi tiễn viện trưởng Vương đi r ồi thì bác sĩ Phương nói: "Đặt bệnh nhân lên giường bệnh đi, để tôi kiểm tra tình hình cơ thể đã, sau đó mới có thể đưa ra phương án trị liệu thích hợp được."

"Dạ, cảm ơn bác sĩ Phương nhi ều." Nguyễn Đường nhẹ nhàng đặt Nguyễn Vũ nằm lên giường bệnh.

Bác sĩ Phương dùng máy móc kiểm tra cơ thể của Nguyễn Vũ một cách kĩ càng, sau đó khuôn mặt vốn đang cau có trở nên nhẹ nhàng rất nhiều, "Khi trước thấy bệnh án và tình trạng cơ thể của thằng bé được gửi tới hành tinh số mười chín làm tôi nghĩ bệnh của thằng bé cực kỳ nghiêm trọng, nhưng xem tình hình hiện tại thì tốt hơn tôi tưởng tượng nhiều lắm. Những ca có tình trạng giống thế này từ nhỏ đã rất yếu, dễ gãy xương và bị thương, tỉ lệ chết trẻ lên đến tám phần mười, thằng bé có thể sống được đến giờ này quả thật là không dễ gì. Nghe nói sau khi cậu đến hành tinh số mười chín thì thường nấu đồ ăn từ nguyên liệu thiên nhiên cho em ăn đúng không?"

Nói gì thì nói, đây cũng là thủ đô, không xa xôi hẻo lánh như hành tinh số mười chín nên người người ai cũng có quang não, tự nhiên là bác sĩ Phương biết mọi chuyện trên weibo. Nguyễn Đường thuê luật sư Chu Tĩnh khởi kiện Thái Hân, đồng thời cũng đăng video bằng chứng từ buổi phỏng vấn nơi quê nhà, đồng nghĩa với việc chính thức xé ra lớp da giả tạo của Thái Hân, cũng khiến mọi người càng thêm thương hai anh em nhà họ Nguyễn, hơn nữa Chu Tĩnh cũng đã thân thỉnh tòa án chỉ cần chờ Nguyễn Đường về là có thể cắt đứt hoàn toàn với người phụ nữ này.

"Dạ phải, cháu cảm thấy đồ ăn từ nguyên liệu thiên nhiên bổ hơn dịch dinh dưỡng, hương vị cũng ngon hơn."

Bác sĩ Phương gật đầu, "Cũng không biết nên tính là may mắn hay không, bởi vì gen thằng bé không phát triển toàn diện khiến cơ thể kém hơn người bình thường, giống như cơ thể của người cổ đại câu giờ trước vậy, dịch dinh dưỡng chỉ đủ để duy trì sự sống chứ không có tác dụng khác, tuy nhiên thằng bé có thể hấp thu các chất dinh dưỡng có trong nguyên liệu tự nhiên, số liệu cơ thể bây giờ tốt hơn một tháng trước rất nhiều, chỉ cần đi đầu trị hợp lý thì chẳng mấy chốc là có thể hoạt động như thường."

Nghe thế, lòng Nguyễn Đường vui như mở cờ, đối với anh mà nói thì không gì tuyệt vời hơn tin tức này. Dù xuất phát từ chính anh hay là tâm nguyện cuối cùng của nguyên chủ, anh cũng đã xem Nguyễn Vũ như ruột mình để đối xử. Chờ sau khi Nguyễn Vũ xuất viện rồi anh sẽ đưa em

về nhà, ngày ngày nấu đủ loại đồ ngon cho ăn, nuôi cho thật béo thật trắng, khỏe mạnh trưởng thành.

"Và, phương án trị liệu thì sẽ được chia làm ba đợt, giai đoạn đầu gồm có..." Ngay khi bác sĩ Phương đang giảng giải cho Nguyễn Đường phương pháp trị liệu thì tự nhiên bên ngoài truyền đến tiếng bước chân dồn dập cùng tiếng kêu la hỗn loạn.

"Mấy người không thể vào! Đây là phòng bệnh đặc biệt! Không thể bước vào!"

"Vì cái gì mà tôi không được vào! Tôi là mẹ ruột của nó! Tôi có quyền vào xem!" Trong giọng nói cao vút của người phụ nữ còn lẫn theo cảm xúc điên cuồng, tiếng giày cao gót giẫm lên mặt sàn càng ngày càng vang.

"Chuyện gì vậy?" Bác sĩ Phương nhăn mày đứng dậy định ra ngoài tìm nhân viên y tế thì đột nhiên cửa bị đẩy vào trong với lực rất mạnh, đẩy vắng bác sĩ Phương đang không chú ý sang một bên.

"Ôi đứa con đáng thương của tôi!" Một người phụ nữ khóc lớn vọt vào trong phòng bệnh, đằng sau còn dẫn theo không ít phóng viên, chỉ là vướng bởi luật không được xâm phạm quyền riêng tư nên không vào được, nhưng camera đang giám sát thì lại chĩa thẳng vào trong.

Người đàn bà kia vừa khóc vừa nhào tới bên giường bệnh, có điếu đang nhào thì lại bị Hạ Vân Sâm cản lại, "Ai?!"

"Làm cái gì vậy? Buông tay ra! Đây là con trai tôi!" Bà ta cố sức tránh khỏi Hạ Vân Sâm, một lòng một dạ nhào đến bên Nguyễn Vũ, nhưng Hạ Vân Sâm cứ như một bức tường đá vậy, xô mãi không nhúc nhích.

"Thái Hân?" Nguyễn Đường nghe vậy nhíu chặt mày lại.

"Anh ơi..." Tiếng ồn lớn đến nỗi người chết cũng đội mồ dậy chứ nói chi đến Nguyễn Vũ, thằng bé sợ hết hồn hoang mang đưa mắt tìm anh trai mình.

"Không sao, không sao, anh ở đây." Nguyễn Đường bước đến ôm em trai vào lòng thật nhanh, nhẹ nhàng an ủi.

"Con ới! Con ới! Là mẹ đây! Mẹ ruột con đây!" Người phụ nữ kia ngẩng đầu, thấy được khuôn mặt đẹp trai của Nguyễn Đường thì ngỡ ngàng, hai mắt bà ta sáng lên bắt đầu nhào về phía Nguyễn Đường.

Hạ Vân Sâm lại dịch chân sang bước nữa, nhốt cứng Thái Hân.

"Cậu bị làm sao đấy? Cậu..." Cả hai lần Thái Hân đều bị Hạ Vân Sâm cản lại khiến bà ta tức điên lên, giơ tay lên định đánh người, có đi đâu vừa nhìn thấy khuôn mặt lạnh băng góc cạnh như rìu đục kia thì cứng hết cả người.

Hạ Vân Sâm là thiếu tướng của đế quốc, trừ những hành tinh xa xôi không có phương tiện liên lạc ra thì hiếm có người nào không nhận ra hắn, mấy ngày này Thái Hân luôn theo dõi thông tin qua weibo, tất nhiên là biết vị thiếu tướng luôn đứng ra giúp đỡ Nguyễn Đường này. Bàn tay vung lên rồi cứ như bị điểm huyết, lúng ta lúng túng dừng giữa không trung.

"Thái Hân, bà muốn làm gì?" Nguyễn Đường lạnh lùng hỏi.

"Con à, mẹ đến để xin lỗi, mẹ biết mẹ sai rồi, con tha thứ cho mẹ được không?" Gương mặt xinh đẹp của người phụ nữ giờ đây đầy nét tiều tụy, dưới mắt còn có quầng thâm, bà ta dùng ánh mắt như thể thiết tha cầu khẩn để nhìn anh.

Nguyễn Đường lạnh lùng không mềm lòng dù chỉ một chút với những lời nói của Thái Hân, người phụ nữ này vốn là người lạ với anh, hơn nữa còn thêm cả những chuyện bà ta gây ra trong suốt quãng thời gian này đã khiến thái độ đối xử với nhau chẳng thể hòa nhã được, nói gì đến chuyện tha thứ nữa.

"Con ới, mẹ biết sai rồi! Mẹ biết sai thật rồi! Con tha thứ cho mẹ đi, mẹ quỳ xuống xin con." Thái Hân khóc lóc định quỳ xuống thì bị Hạ Vân Sâm giữ chặt lấy cẳng tay, cứng như cái kim sắt khiến cho bà ta muốn quỳ cũng không quỳ không nổi.

"Diễn xong rồi thì rút." Hạ Vân Sâm lạnh lùng đuổi.

"Diễn cái gì chứ? Tôi không diễn! Đây là chuyện nhà tôi! Người khác không cần nhúng tay." Thái Hân giận dữ kêu la.

"Anh Sâm không phải người ngoài!" Nguyễn Đường phản bác theo bản năng, đau lòng ôm lấy Nguyễn Vũ đang run rẩy vào ngực, "Thái Hân! Mời bà ra ngoài ngay lập tức, đừng có làm lỡ dở việc trị liệu của Tiểu Vũ."

Tiểu Vũ, đúng, Tiểu Vũ... Đôi mắt Thái Hân lập tức sáng lên, nếu Nguyễn Đường để ý Nguyễn Vũ như vậy thì chỉ cần có được sự yêu thích của Nguyễn Vũ là được. Mình là mẹ ruột của Nguyễn Vũ, là người giám hộ theo luật pháp. Chỉ cần Nguyễn Vũ nhận người mẹ này thì chắc chắn Nguyễn Đường không thể làm gì khác, còn phải cấp tiền cho để mình nuôi con.

Ánh mắt bà ta bắt đầu trở nên nóng bỏng, không ngờ cái đứa con lỗ nặng này lại có công dụng tốt như thế, quả thật phải tự mình phục mình bởi khả năng dự kiến trước tương lai.

Còn về chuyện Nguyễn Vũ có thích mình hay không, bà ta không lo lắng chút nào, trước đây khi hai người họ ở với nhau, Nguyễn Vũ còn nhỏ, nhớ cũng chẳng nhớ được bao nhiêu, sau này lại còn bị nuôi luôn trong viện, quên hết sạch chuyện trước kia. Chỉ cần mình dịu dàng một chút, thì làm gì có chuyện Nguyễn Vũ không chấp nhận đúng không?

Ngay cả anh trai mười năm không gặp nó cũng ỷ lại như thế thì người mẹ nọp mười năm viện phí này hẳn phải càng thân hơn mới đúng? Lại nói, có đứa trẻ nào mà không cần mẹ?

"Tiểu Vũ à, đứa trẻ đáng thương của mẹ..." Thái Hân đổi mặt, biến thành dáng vẻ người mẹ thương con khóc tan nát cõi lòng, vừa nức nở vừa đi đến bên giường Nguyễn Vũ, "Lại đây, lại đây để mẹ ôm con, chăm sóc con..."

Nguyễn Vũ núp trong lòng Nguyễn Đường, mở to mắt nhìn bà ta, như là đang phân biệt xem đó có phải là mẹ mình hay không. Điềm này càng

làm Thái Hân thêm phần tự tin, thằng nhóc này không thù dai, dễ dụ cực kỳ.

Giọng nói của bà ta càng ngày càng dịu dàng, "Nào, Tiểu Vũ đừng sợ, mẹ ở ngay đây."

Mặt Nguyễn Đường càng ngày càng lạnh, anh không ngờ Thái Hân lại vô liêm sỉ đến mức mà lợi dụng cả Tiểu Vũ để bắt thóp anh, nhưng quả thật anh không có cách nào không để ý đến tâm trạng của Nguyễn Vũ, anh không thể cương quyết đuổi Thái Hân ra ngoài nên chỉ có thể nhìn phản ứng của em trai mình mà thôi.

Theo hình bóng Thái Hân tiến đến gần, cuối cùng Nguyễn Vũ cũng nhớ ra bà ta là ai, lập tức nước mắt cậu bé dâng lên tràn khóe mi.

"Mẹ, mẹ.."

Bé con nhỏ giọng kêu lên, ngay khi trong lòng Nguyễn Đường thấy nặng nề thì Nguyễn Vũ như là cực kỳ đau khổ cuộn tròn người lại, hai tay ôm lấy đầu, thậm chí còn tránh khỏi lòng ngực của Nguyễn Đường, như một chú cún con không có chỗ dựa bất lực run rẩy, những giọt nước mắt nóng hổi rơi như mưa.

"Mẹ, đừng, đừng đánh con... Đừng đánh con mà..."

Tình hình đột nhiên thay đổi, Nguyễn Đường chỉ cảm thấy lửa giận từ trong ngực mình trào ra ngoài, anh đứng phắt dậy che Nguyễn Vũ ở sau lưng mình, gương mặt vốn ôn hòa cũng biến thành đáng sợ cực kỳ, "Cút ra ngoài!!!"

Anh thực sự không ngờ Thái Hân có thể độc ác đến mức này! Ngay cả con ruột cũng đánh!

Nguyễn Vũ năm viện được mười năm, ở cùng Thái Hân nhiều nhất cũng có hai năm, mà lại sinh ra một nỗi ám ảnh với Thái Hân như thế, anh không dám tưởng tượng, những ngày tháng không có mình ở cạnh Nguyễn Vũ đã bị ngược đãi đến mức độ nào.

Lúc đó thằng bé mới chỉ là một đứa trẻ hai tuổi mà thôi!

"Được rồi!" Rốt cục thì Hạ Vân Sâm cũng không thể nhịn được nữa, đưa tay giật một món trang sức cài ngực ở trên người Thái Hân xuống, lạnh lùng nói: "Thái nữ sĩ quả thực là tự mình biết mình, cố tình mang theo camera nhỏ lại đây, quay lại toàn bộ sự vô liên sỉ của bản thân."

"Làm cái gì thế?!" Tiếng hét chói tai của Thái Hân lần nữa đạt đến quãng tám.

Bác sĩ Phương thì tức giận gọi bảo vệ lôi bà ta ra ngoài, còn Nguyễn Đường thì không thèm nhìn bà ta, anh bận ôm Nguyễn Vũ dịu dàng động viên thằng bé, "Tiểu Vũ đừng sợ, anh ở đây rồi, anh sẽ bảo vệ em."

Anh nhẹ nhàng hôn trán Nguyễn Vũ, xoa đầu em thật dịu dàng, cuối cùng cũng coi như là dỗ được thằng bé đang từ trong nỗi sợ đi ra.

"Anh muốn kiện bà ta, chúng mình không cần mẹ nữa, để anh chăm sóc em, có được không?"

"Anh ơi..." Tay Nguyễn Vũ siết chặt vạt áo, hiển nhiên, chút cảm giác an toàn mới được xây dựng của thằng bé bị chuyện này phá tanh bành chẳng còn sót chút gì, "Em muốn anh thôi... Em chỉ nghe anh thôi, đừng đưa em cho mẹ, được không anh ơi?"

"Đương nhiên là được rồi." Nguyễn Đường ôm em trai vào lòng, quay đầu nhìn Thái Hân hét loạn lên do bị bảo vệ kéo, ánh mắt anh rất lạnh: "Hai ngày sau, hẹn gặp trên tòa."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 75: Giải quyết triệt để

Thái Hân nghĩ trăm nghĩ ngàn cũng không nghĩ đến mọi chuyện sẽ thành ra thế này.

Bà ta cố tình gọi cánh phóng viên và gắn camera loại nhỏ để ép Nguyễn Đường không thể không "tha thứ" cho bà ta, nhưng mà giờ, kịch nát bấy mất rồi! Phóng viên và camera đều thành những thứ ghi lại cảnh bà ta diễn hề

Phát hiện ra toàn bộ máy quay đều đang chĩa vào mình, bà ta phát rồ lao lên đánh nhau với đám người đứng xung quanh.

Xong! Tất cả đã xong hết rồi!

Cơ mà những phóng viên này đâu có ngốc, tuy bọn họ nhận tiền của Thái Hân nhưng cũng chẳng cần thiết chỉ vì một mục đàn bà không tiền không thể quay ra chống lại cả thiếu tướng đế quốc. Hơn nữa cái họ cần là thông tin nóng sốt, tin nào mà chẳng là tin. Đối với họ mà nói thì tất thảy đều giống nhau thôi.

Giờ Thái Hân phát điên, bọn họ cũng chẳng muốn dây dưa nữa, cái gì cần chụp cũng đã chụp, vì vậy quay người leo lên xe hết, để mặc Thái Hân đứng sau hít khói.

Đám phóng viên ngồi trên xe cũng không rảnh rỗi gì, họ phải viết bài ngay lập tức, bên nào đăng tin trước bên đó có lợi, chưa đầy ba mươi phút, toàn bộ các trang báo điện tử đều bàn luận sôi nổi câu chuyện này.

"Bà tám đế quốc V: Người mẹ rắn độc! Không trách @Nguyễn Đường V muốn khởi kiện và cắt đứt quan hệ với bà ta, tại sao trên đời lại có một người vô liêm sỉ đến mức này? [video][ảnh][ảnh]"

[LB: Trời ơi sao lại có một người đàn bà độc ác xấu xa như bà ta trên đời này vậy?! Mới đầu tôi còn tưởng mục chân thành hối lỗi hóa ra lại là diễn kịch.]

[Nhiệm Nhiệm: Phải! Còn mang theo cả camera loại nhỏ. Ngây thơ thật, thủ đoạn này sao có thể qua mắt được thiếu tướng anh minh thần võ của chúng ta?]

[Bóng vàng rực rỡ: Em bé nhỏ vậy mà cũng đánh cho được! Tôi thấy em trai Nguyễn Đường bị dọa cho trắng cả mặt, thật sự là đáng thương quá mức.]

Hai ngày sau, tòa án chính thức mở phiên tòa xét xử vụ án Nguyễn Đường khởi tố Thái Hân.

Thái Hân vốn định giả bệnh để trốn như Ngụy Trác, nhưng Hạ Vân Sâm tính được bước đó nên đã đệ đơn yêu cầu tòa án giám sát kỹ Thái Hân, tuy những nhân viên giám thị không làm gì ảnh hưởng đến bà ta, thậm chí còn bảo vệ mù trong một vài trường hợp, nhưng chính việc giám sát này đã tỏ rõ lập trường của bọn họ.

Khi trước Ngụy Trác thật sự tàn nhẫn và quyết tâm, hơn nữa còn xui thật và nhân cơ hội đó làm cho cơ thể mình luôn ở trạng thái bệnh mãi không dứt, có đi đâu Thái Hân làm gì đến mức tàn nhẫn với bản thân như vậy? Bà ta chỉ muốn kéo dài được chừng nào hay chừng đó, chờ Nguyễn Đường về để ép anh tha thứ cho mình, sau đó rút lại đơn kiện, cứ thế nên bà ta không dám làm gì bản thân, còn ăn sung mặc sướng là đằng khác.

Kết quả không ngờ, giấc mộng xuân thu của mù tan thành mây khói, mắt bò mới lo làm chuồng, định gây cho mình chút thương tổn nhưng các giám sát viên trông coi quá chặt khiến bà ta không có cơ hội.

Ác quỷ! Tất cả đám này đều là ác quỷ!

Thái Hân bây giờ như đang ở trong hầm băng, ngơ ngơ ngác ngác ngồi trên giường khác sạn, sau đó bị cảnh sát của tòa án cưỡng chế dẫn lên tòa.

Chờ mù ta ở phía trước có ba phiên tố cáo, phiên một là kiện tội chửi bới bôi nhọ danh dự của Nguyễn Đường, phiên hai là không làm hết trách nhiệm của người giám hộ, bạo hành trẻ em, còn phiên thứ ba chính là cắt đứt mối quan hệ với Nguyễn Đường.

Nguyễn Đường ngồi ở chỗ của nguyên cáo, còn Thái Hân bên phía bị cáo, luật sư của Nguyễn Đường là Chu Tĩnh, luật sư đứng đầu đất nước, còn người bào chữa cho Thái Hân chỉ là một tên luật sư hạng ba, lại còn tốn rất nhiều tiền của Thái Hân, vì người có đầu óc chẳng ai muốn tiếp nhận vụ này của bà ta cả.

Chu Tĩnh không hổ danh là luật sư số một, các chứng cứ được liệt kê rất rõ ràng và logic, ngay từ đầu bên phía Thái Hân đã chẳng chống đỡ được. Dưới sức ép nặng ngàn cân và những câu hỏi hóc búa từ bên Chu Tĩnh, luật sư của Thái Hân không thể phản bác lại dù chỉ một chút.

Căn cứ theo khoản 246 điều 2 bộ luật hình sự đất nước Lam Tinh, tội si nhục, chửi bới có tính tiết nghiêm trọng sẽ bị phạt tù từ ba năm trở xuống có thời hạn, tạm giam, kiểm soát hoặc bị tước đoạt một số quyền công dân.

Nghe thấy lời tòa tuyên án, lòng Thái Hân như tro nguội.

Bà ta chậm chạp nhìn xung quanh, khi thấy Nguyễn Đường thì ngập tràn thù hận, nhưng Nguyễn Đường thì không nhìn bà ta dù chỉ một cái. Mụ hít sâu, từ từ giơ tay, "Tôi muốn tố cáo."

Khóe môi bà ta hơi cười, "Tôi bị người khác sai khiến, người sai khiến tôi là Ngụy Trác và Diệp thiếu."

"Diệp thiếu?"

"Tôi không biết hắn ta tên gì, chỉ biết người xung quanh ai cũng gọi hắn như thế, Ngụy Trác cũng là tay sai của hắn." Thái Hân nói, "Mấy người đi bắt hắn đi?"

Nguyễn Đường không ngờ ngoài Ngụy Trác và Thái Hân ra thì còn có một kẻ khác đứng sau giật dây.

Diệp thiếu? Anh lục tìm toàn bộ trí nhớ của mình cũng không thể nhớ được bản thân kết thù với người tên đó lúc nào.

Bởi vì có thêm bị cáo nên phiên tòa không thể không tạm dừng giữa chừng, chuẩn bị bắt hai kẻ tình nghi khác cùng quay về tiến hành tra hỏi. Mà dù có thế thì Thái Hân cũng tránh không nổi hai phiên tố cáo sau này.

Lúc Hạ Vân Dật quay về còn đưa hai hàng xóm của Nguyễn Đường ở hành tinh số mười chín lại đây, tất cả cùng đứng trước tòa làm chứng. Ngoài ra còn có bệnh án của bệnh viện và video các y bác sĩ ghi lại, kể lại chuyện Nguyễn Vũ mười năm trước bị thương thế nào, trên người toàn vết bầm tím cùng các dấu vết bị đánh ra sao. Chuyện Thái Hân bạo hành Nguyễn Vũ đã trở thành chuyện không thể chối cãi.

Hồi ở trái đất, trong nước không có quy định cụ thể cho những hành vi bạo lực với trẻ em nhưng khi bước sang thời đại tinh tế, toàn bộ các hành vi xâm hại đến trẻ vị thành niên đều được xếp vào tội hình sự, luật bảo hộ trẻ em được coi như là một điều cơ bản ở thế giới này.

Ngược đãi trẻ vị thành niên, có tình tiết nghiêm trọng sẽ bị phạt tù từ ba đến năm năm có thời hạn.

Còn cuối cùng, về phần đệ đơn cắt đứt mối quan hệ gia đình thì bởi vì Thái Hân dính tội bạo hành nên phía tòa gần như đưa ra phán quyết trong chớp mắt, Nguyễn Đường và Thái Hân thoát ly quan hệ người giám hộ và người được giám hộ, tuổi Nguyễn Vũ còn nhỏ, quyền giám hộ sẽ được trao cho Nguyễn Đường.

Phiên tòa lần này với hai tội danh được xử lý chỉ trong một buổi sáng, một mặt là do có bằng chứng xác thực, mặt khác là luật sư hai bên chênh lệch quá nhiều, mặt khác nữa là do người ngồi băng thính phía bên nguyên cáo.

Tướng quân đế quốc, thiếu tướng đế quốc, viện trưởng viện khoa học, hội trưởng hội đầu bếp, chủ tịch Lam Kinh Entertainment, còn có các quan chức cấp cao khác, hoàng hậu cũng lén lút chen một chân vào, bây giờ bà đang nhìn Nguyễn Đường với ánh mắt cực kỳ trù mến.

Thẩm phán nơm nớp tuyên bố kết thúc phiên tòa, lúc xuống dưới sò gáy mới thấy toàn mồ hôi lạnh.

Tất cả những người này đều bạn và fan của Nguyễn Đường...?

Ông làm trên tòa lâu như thế, đây là lần đầu tiên thấy đoàn tham dự bằng thính là tập hợp của toàn bộ các nhân vật có máu mặt, chắc chắn đây là trường hợp trước sau không thể có, trừ Nguyễn Đường ra thì còn ai có mạng lưới quan hệ kinh khủng khiếp như vậy?

Tuy rằng bản thân Nguyễn Đường cũng không hènghĩ tới, hóa ra anh có nhiều fan nắm chức vị và quyền lực cấp cao như vậy...

Chưa đầy hai ngày, vụ án phía bên Ngụy Trác có tiến triển, Ngụy Trác đột ngột thông báo rằng mình đã khỏi bệnh, yêu cầu lập tức mở phiên tòa. Vụ của hắn bị trì hoãn lâu rồi, lần này gộp chung với vụ của Thái Hân để lưu hồ sơ luôn.

Mọi người còn tưởng lần này sẽ phải đấu tranh rất mất thời gian nhưng không ngờ Ngụy Trác lại thẳng thắn thừa nhận mọi tội danh của mình, nhưng hắn cũng biểu thị, việc hắn làm là do có người sai khiến, hắn có chứng cứ.

Người này cũng là "Diệp thiếu" mà Thái Hân nhắc đến.

Khác với Thái Hân ngu ngốc, Ngụy Trác là một con cáo già, cẩn thận tỉ mỉ đến mức đa nghi, hơn nữa hắn còn đang hận Diệp thiếu. Trong tay hắn không chỉ có bản ghi âm, ngoài ra còn có thông tin chuyển khoản và những tư liệu liên quan hắn tự đi đầu tra được.

Ngụy Trác và Diệp thiếu đã câu kết với nhau từ lâu, một là paparazzi, một là idol, nhìn như hai phe đối lập nhưng ít có người biết, hồi còn học đại học Ngụy Trác đã được nhà họ Diệp giúp đỡ. Cũng chính bởi thế mà họ ăn rơ với nhau để làm việc.

Diệp thiếu cung cấp cho Ngụy Trác thông tin và hành trình của những ngôi sao có liên quan đến mình, sau đó Ngụy Trác sẽ đi đầu tra sâu hơn, một người thì muốn diệt trừ kẻ cản đường, một người muốn cho tin tức bị phát tán, trước khi gặp phải Nguyễn Đường, bọn họ sẽ có tranh cãi nhưng về cơ bản thì không ảnh hưởng quá nhiều.

Dù có những chứng cứ ấy thì cũng chỉ thêm cho Diệp thiếu tội phỉ báng thôi. Tên Diệp thiếu kia chắc chắn có ô dù, hắn sẽ được thả ra dễ dàng.

Tuy nhiên, ngay sau đó Ngụy Trác lại nói: "Ngoài ra, tôi muốn tố cáo hắn tội cố ý gây thương tích." Y nhìn sang Nguyễn Đường, "Nguyên cáo Nguyễn Đường từng gặp phải sự cố cơ giáp nổ tung khi đóng phim, kết quả bị thương nặng hôn mê năm năm, tuy khi đó được kết luận là sự cố bất ngờ, nhưng... Nếu đạo cụ không nổ do bất ngờ, thì do đâu?"

Diệp Nghi Niên, chính là Diệp thiếu.

Hắn là con riêng của ông trùm bất động sản Diệp Kiến An, chỉ có đi đầu con riêng thì không được chấp nhận, phu nhân của Diệp Kiến An có gia thế hiển hách, Diệp Kiến An không thể ly hôn, ngoài ra theo luật tinh tế hiện hành thì con riêng không có quyền thừa kế nên Diệp Nghi Niên muốn bước chân vào nhà họ Diệp là một đi đầu hoàn toàn không thể.

Cơ mà Diệp Kiến An cực kỳ chi đầu đưa con riêng này, gần như đến mức muốn gì có nấy, mấy năm đổ lại đây ngành nghề giải trí của đế quốc đang trên đà phát triển nên Diệp Nghi Niên muốn tham gia vào đó, Diệp Kiến An thì liên tục đổ đầu tư vào hắn, thành ra vừa mới ra mắt đã được làm nam chính, có điểm bắt đầu cực kỳ tốt.

Gương mặt của Diệp Nghi Niên quả thực tương đối đẹp trai, cũng được coi như là có tí kĩ năng diễn xuất cho nên sau khi ra mắt thì có được chỗ đứng khá nhanh.

Có đi đầu cái kỹ năng diễn xuất ấy chỉ được coi là khá trong những idol mới nổi thôi, đứng trước nhóm diễn xuất thực lực thì có chạy dài cũng không chạy nổi. Không so sánh thì thôi, nhưng thế quái nào lại có một Nguyễn Đường cùng thời với hắn mà lại hơn hắn về mọi mặt, hai người luôn được các bên truyền thông lôi ra so sánh, mà hắn lại còn là bên bị chê, đi đầu đó khiến Diệp thiếu công tử được nuông chiều từ bé cực kỳ cực kỳ khó chịu.

Hai người ra mắt cùng thời điểm, chưa ai có giải thưởng nên hắn luôn muốn cố gắng chứng minh bản thân bằng cách đạt cho mình một cái. Ngay

lúc đó, đạo diễn Trương Văn Sơn lọt vào tầm mắt của hắn.

Trương Văn Sơn là đạo diễn nổi tiếng nhất đế quốc, mỗi một bộ phim của ông đều đạt được cả doanh thu lẫn danh tiếng, thưởng thì rơi như mưa. Dù tiêu chuẩn của ông cao nhưng phim thì vẫn cần đầu tư, dưới mấy chục triệu tiền đầu tư mà Diệp Kiến An đổ vào thì cuối cùng ông cũng cho Diệp Nghi Niên tham gia thử vai, nhưng cùng lúc đó ông cũng mời thêm những diễn viên khác mà ông thấy là tiềm năng đến thử, trong đó có một người ông từng hợp tác và để lại cho ông ấn tượng cực tốt, Nguyễn Đường.

Diệp Kiến An đầu tư muốn cho con làm nam chính, nhưng mà sau khi xem xong hai cảnh quay thử thì Trương Văn Sơn lại chọn Nguyễn Đường! Hắn lại chỉ có thể vào vai nam ba chết sớm.

Dựa vào bộ phim này, Nguyễn Đường một trận thành danh, nhận được giải thưởng ảnh đế danh giá.

Từ đó về sau, không còn ai mang hai người họ ra để so sánh nữa, vì về cơ bản, hắn đã không cùng đẳng cấp với Nguyễn Đường nữa rồi.

Làm sao mà Diệp Nghi Niên có thể không hận Nguyễn Đường cho được? Nếu không phải Nguyễn Đường cướp mất cơ hội của hắn, thì chắc chắn nhân vật này sẽ do y đảm nhận. Quang vinh của ảnh đế, ánh sáng phủ quanh mình, tất cả đáng lẽ ra phải thuộc về hắn!

Khi ấy hắn mua không ít "thủy quân" để dìm Nguyễn Đường, nhưng Nguyễn Đường đã đứng ở vị trí ảnh đế rồi còn đâu, giá trị bản thân và danh tiếng của anh cũng không phải hạng xoàng, hắn có làm cách mấy cũng không thể ngăn được bước tiến của Nguyễn Đường trong sự nghiệp. Diệp Nghi Niên chỉ có thể cắn răng nuốt cục tức vào bụng, ngày ngày đọc tin của Nguyễn Đường làm hắn cực kỳ khó chịu, ghen tị và không cam lòng như thể sắp ép chết hắn vậy.

Oan gia ngõ hẹp, sau này hai người lại tham gia cùng một bộ phim, Nguyễn Đường là nam chính mà đạo diễn phải làm hết đường mới mời được, còn hắn, trầy trật thử vai mới chiếm được nam phụ! Dựa vào cái chó gì!

Hắn cố tình mua chuộc người của tổ đạo cụ, động tay động chân lên cơ giáp mà Nguyễn Đường đi đầu khiển, chỉ muốn cho anh một bài học thôi, nhưng ai mà ngờ Nguyễn Đường lại thành người thực vật luôn, hắn sợ nhưng hắn lại rất vui, hắn cho tên trong đội đạo cụ một khoản phí bịt miệng lớn, để tên đó sang hành tinh khác sống, lúc này hắn mới hoàn toàn yên tâm.

Chiếc cơ giáp kia là hàng thải, bản thân nó đã có đủ loại vấn đề cho nên không có cách nào đoán được sự cố phát sinh do chính nó hay do người sắp xếp, cuối cùng chỉ đành bỏ mặc thôi. Đại thù đã báo, Diệp Nghi Niên cũng có tật giat mình, im ắng một khoảng thời gian rất lâu mới quay lại.

Ai mà ngờ được, Nguyễn Đường dùng thân phận streamer âm thực để xuất hiện trước mặt công chúng một lần nữa, đồng thời cũng lấy được tư cách đầu bếp bốn sao một cách hết sức kiêu căng. Diệp Nghi Niên khi đó còn thấy streamer rất được, muốn mời đến nhà mình làm đầu bếp riêng, nhưng đi đầu tra ra mới biết, Nguyễn Đường này chính là Nguyễn Đường "kẻ trộm" năm ấy.

Nguyễn Đường bây giờ, dù là độ nổi tiếng hay lượng fan đầu bỏ xa khi xưa, Diệp Nghi Niên không biết Nguyễn Đường mất trí nhớ, chỉ cho là anh quay về tìm mình để báo thù. Hắn sợ đến mức không thể chịu nổi, hắn phải nhanh tay dìm Nguyễn Đường xuống trước khi anh kịp làm nên thành tựu gì quá khủng khiếp, bởi vậy, hắn liên lạc với Ngụy Trác, thế nhưng không những không làm được chuyện gì ra hồn mà mọi thứ ngày càng bung bét.

Không thể ngờ rằng, sau lưng Nguyễn Đường lại có một thế lực khổng lồ như vậy, đi đầu này làm Diệp Nghi Niên hoảng loạn cực độ, ý đồ đè Nguyễn Đường xuống càng ngày càng mãnh liệt.

Hay là... Diệt tận gốc đi?

Hắn nghĩ thế bèn lấy quang não ra gọi cho một số hắn chưa bao giờ gọi: "Alô, cậu ạ..." Nhưng chẳng chờ hắn nói ra thêm được một câu nào cảnh sát đã vọt vào, ghì kẻ đang gọi điện thoại là hắn xuống đất không nhúc nhích nổi.

"Anh đã bị bắt quả tang."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 76: Bốn món một canh

Diệp Nghi Niên vẫn đang kêu gào liên tục, nhà họ Diệp thế lực vững chắc, muốn kéo hẳn ra là chuyện dễ như bỡn, thế nhưng vấn đề đang nằm ở chỗ năm người bång thính quyên lực bậc nhất đế quốc, thậm chí còn có cả hoàng hậu.

Khi thấy những người này, hẳn trở thành một con vẹt bị bóp cổ trong nháy mắt, không kêu không gào thừa nhận hết tội danh, đồng thời cũng chối sạch quan hệ với nhà họ Diệp, chỉ bảo là bản thân hẳn quá kích động mà thôi.

Ngoài ra nhờ cú điện thoại kia của hẳn mà đế quốc tìm được vị trí của đám tinh tặc khét tiếng bấy lâu.

Cậu hẳn vốn là kẻ đứng đầu của một tổ chức tinh tặc hiện đang bị truy nã, loại cùng hung cực ác, nhiều lần tổ chức đánh cướp tài sản của những phi thuyền thương mại, đã sát hại hơn mười người vô tội, mỗi lần gây án xong đều tìm chỗ trốn chờ mọi chuyện xong xuôi mới dám lộ mặt. Phòng trăm phòng nghìn không phòng được thằng cháu, nhờ cú điện thoại trời định mà hẳn "nên duyên tơ hồng" với quân đội.

Cuối cùng, Thái Hân bị tước quyên giám hộ, phạt sáu năm tù có thời hạn, Ngụy Trác bồi thường cho Nguyễn Đường và công ty quản lý ba trăm nghìn tỉền thông dụng, phạt tù hai năm có thời hạn, Diệp Nghi Niên với tội cố ý mưu hại người người khác phạt tù tổng cộng mười năm.

Sau khi cắt đứt quan hệ với Thái Hân và giành được quyên nuôi Nguyễn Vũ, Nguyễn Đường không quan tâm những chuyện phía sau nữa mà đi khỏi tòa án cùng Hạ Vân Sâm và Chu Tĩnh, anh cũng cảm ơn tới những người đã đến đây bång thính hôm nay, nhưng những ông to bà lớn "ngạo kiêu" cực kỳ, không nhận là mình đến để làm chỗ dựa cho Nguyễn Đường, chỉ chào anh qua loa một cái rồi đi, không cho Nguyễn Đường có cơ hội mời cơm.

"Luật sư Chu, anh Sâm, thật sự rất cảm ơn hai người, nhờ có hai người mà tôi mới thắng được vụ kiện ngày hôm nay, hay là đến nhà tôi nhé, tôi chiêu đãi một bữa?" Ngay khi vừa ra khỏi tòa án, Nguyễn Đường đã ngỏ lời mời với Hạ Vân Sâm và Chu Tĩnh, trong chuyện này anh chẳng làm cái gì mà hai người lại bận bù đầu vì anh, anh cảm thấy cực kỳ cực kỳ ngại.

"Luôn nghe danh tay nghề bất phàm của cậu, cuối cùng thì hôm nay cũng có cơ hội, cung kính không bằng tuân mệnh." Chu Tĩnh cười khẽ trả lời.

"Được." Tất nhiên Hạ Vân Sâm sẽ không từ chối.

"Vậy tôi nhắn cho Hạ đại ca một tin để anh ấy cùng đến luôn."

Ba người cùng lên xe bay của Hạ Vân Sâm, xuất phát về nhà Nguyễn Đường.

Nếu là vừa để ăn mừng vừa để cảm ơn thì đương nhiên đồ ăn phải thật phong phú, cho nên Nguyễn Đường quyết định làm bốn món ăn, một món canh. Chân giò Đông Pha, thịt viên Tứ Hỷ, gà cay, cải chíp xào nấm và canh măng thịt muối. Ngoài đồ chay ra thì tất cả những món còn lại đều cần thời gian để làm hết và chắc chắn thực khách của anh sẽ thỏa mãn, ngoài ra anh cũng sẽ làm thêm thịt viên Tứ Hỷ cho khán giả nhận thưởng.

Sau khi về nhà Nguyễn Đường lên khu mua sắm đặt nguyên liệu nấu ăn ngay. Bởi vì làm đồ cho bốn người ăn và cả thêm phần thưởng nữa nên anh mua khá nhiều, nguyên liệu chất đầy hai thùng hàng lớn.

Có cơ hội cợ cơm thì tên tham ăn Hạ Vân Dật chắc chắn sẽ không bỏ qua, cho nên sau khi nhận được tin nhắn của Nguyễn Đường hắn đã chạy vội đến, chân hắn vừa tới trước thì giao hàng chạm ngay sau, hắn còn tỏ vẻ khiếp sợ: "Nhiều thế này thì có lộc ăn rồi."

"Hạ đại ca à, lần nào mà anh không có lộc ăn kia chứ?" Nguyễn Đường mở cửa ký nhận chuyển phát xong tiện trêu Hạ Vân Dật một câu. Khi anh và viện khoa học hợp tác, lần nào Hạ Vân Dật cũng yêu cầu gửi thêm một

phần đến đó, nói là để cải tiến nguyên liệu nấu ăn, giờ nhìn lại thì chắc chắn là do mình Hạ Vân Dật tham ăn thôi.

Mời những thực khách ngồi xuống ăn bánh uống trà xong xuôi thì Nguyễn Đường mang đồ vào phòng bếp, mở máy bắt đầu buổi livestream ngày hôm nay.

"Xin chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ giới thiệu cho mọi người món chân giò Đông Pha, thịt viên Tứ Hỷ, gà cay, cải chíp xào nấm và canh măng thịt muối, tổng cộng bốn món ăn một món canh."

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Ủây! Quá ư thịnh soạn! Nhất định là tiệc Đường Đường làm để chúc mừng hôm nay thắng kiện đúng không?]

[Ôm cây ôm không nổi: Nghe thấy tên đã bắt đầu chảy nước miếng thì phải làm sao?]

[Phong cảnh nơi quê cũ: Yếu ớt hỏi streamer xem hôm nay có nhận thưởng không?]

Bình thường Nguyễn Đường đâu cài hạn chế người bình luận và ID hiển thị lên mức cao nhất, nhưng hôm nay anh vui nên anh chọn một vài cái tên quen thuộc để trả lời.

"Phải, hôm nay rất là vui nên tôi mời bạn đến để tổ chức tiệc. Có cả phần thưởng luôn nhé, chúc mọi người may mắn."

Nghe thế thôi là đủ làm khán giả sung sướng hoan hô rồi.

"Món chân giò Đông Pha tốn thời gian nhất thì tôi sẽ làm món này trước."

Giò chính là phần bắp đùi ngay trên móng heo, khớp chân heo thì được chia làm hai phần, khớp trước và khớp sau. Nguyễn Đường chọn phần khớp sau vì nó nhiều mỡ, dày bì ít thịt mỡ nhiều.

Nguyễn Đường rửa sạch năm chiếc chân giò rồi cho vào nồi ngập nước, bật bếp lửa lớn cho sôi hết bọt máu rồi vớt ra ướp với tương cho thấm vị.

Anh cho một chiếc chảo lên bếp làm nóng tầm sáu bảy phần thì bỏ chân giò vào chiên. Bờ xung quanh được bao bọc bằng nước tương nên màu sắc chân giò nhìn cực kỳ sắc sỡ, bóng loáng căng đẫy, lớp bì phía ngoài nhìn cũng rất mềm, thậm chí còn có chút gợn cảm. Sau khi lớp bì ngoài của chân giò biến thành màu nâu đỏ thì Nguyễn Đường vớt nó ra để sang một bên.

Anh đặt nồi áp suất lên bếp, thêm nước, hành thái, gừng miếng, nước tương, muối, đường và cuối cùng là chân giò, nấu trong nồi áp suất tầm một tiếng là coi như hoàn thành.

"Món chân giò Đông Pha này chúng ta sẽ hầm trong khoảng một tiếng, bây giờ chúng ta sẽ bắt tay vào làm canh." Món canh măng thịt heo tuy có cách làm đơn giản nhưng thời gian hầm lại khá là lâu nên phải làm nó ngay sau.

Canh măng thịt muối có nguyên liệu là măng tươi, măng tây, thịt ba chỉ ướp muối và được hầm với lửa nhỏ. Nghe là có thể hiểu được cách làm của nó đơn giản như thế nào.

Nguyễn Đường cho thịt ba chỉ, măng tươi mùa xuân và măng tây đã được cắt nhỏ vào nồi áp suất để hầm như làm chân giò Đông Pha, anh thêm gừng, chút xíu muối và hành cắt nhỏ, cứ để vậy hầm khoảng một tiếng là được.

Món tiếp theo mà anh sẽ bắt tay vào làm ngay bây giờ là thịt viên Tứ Hỷ, về cơ bản thì thịt viên Tứ Hỷ chính là thịt viên sốt tương, mang ý nghĩa "phúc, lộc, thọ, hỷ", đây là một món ăn đặc trưng của vùng Hoài Dương.

Nguyễn Đường rửa sạch hai miếng thịt ba chỉ lớn, lọc bì rồi băm nhỏ làm nhân bánh, anh trộn chỗ thịt đó cùng với trứng gà và muối. bình thường nhân thịt Tứ Hỷ sẽ có thêm củ năng hay còn gọi là củ mã thầy, có

thứ đó mới tạo nên được hương vị đặc trưng của món ăn này, có đi đâu bên viện khoa học vẫn chưa hoàn nguyên được nó nên chỉ có thể lấy măng để thay thế.

Nguyễn Đường băm nhỏ măng r ễ trộn cùng với thịt băm, tiếp đó anh thêm hành, gừng vụn, bột gạo, hạt tiêu, nước tương các thứ, trộn thật kỹ sao cho tất cả hòa quyện với nhau và phải thật là dẻo, xong xuôi mới nặn hỗn hợp thành những viên thịt tròn.

Anh để gọn chỗ thịt đã nặn vào một chiếc đĩa r ễ làm nóng chảo dầu, đến khi nóng t ần năm phần thì cho thịt viên vào chiên vàng đều các mặt, xong xuôi sẽ vớt qua để một bên. Để làm sốt thì anh đã bớt lại một chút dầu, thêm muối, đường và nước tương, đun sôi đến khi tạo ra được hỗn hợp màu nâu đỏ thì cho thịt viên đã được chiên vàng vào, để trên bếp t ần mười phút cho chín kỹ, cuối cùng là thêm bột sừng và nước tinh bột cho nước sốt sệt thêm, vậy là coi như đã hoàn thành thịt viên Tứ Hỷ.

Nguyễn Đường vớt bốn viên thịt Tứ Hỷ và luộc một ít rau cho vào trong bát, thịt viên nâu đỏ bóng loáng điểm tô bằng những mảng màu xanh mướt, tất cả tạo nên một nét chấm phá tuyệt sắc trên nền bát sứ trắng, có chay có thịt, chỉ nhìn thôi cũng đã muốn ăn r ễ chứ nói gì đến hương thơm nức mũi tỏa ra từ này đến giờ, quả thực là khiến người ta không làm chủ được bản thân.

[Người xong muốn ăn kẹo: Oaaa, siêu ngon luôn.]

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Viên thịt này được chiên qua vỏ ngoài r ễ thế nên có một phần khá cứng, tuy nhiên nhân bên trong lại mềm, sợi măng sứt sứt, nhai rất thích, không dừng lại nổi luôn.]

[Hoa Hoa hỗn loạn: Thực sự rất rất là ngon đấy ạ! Mong là ngày nào streamer cũng vui vẻ như thế này.]

Thịt băm thơm n ồng tươi ngon hòa quyện cùng các loại gia vị khác bùng nổ hương vị ngay trong khoang miệng, dường như tất cả khán giả đều điên cu ồng vì nó.

Món thứ tư là gà cay, nguyên liệu chính là thịt đùi. Có rất nhiều cách làm gà cay nhưng Nguyễn Đường chọn phương pháp đơn giản nhất, đầu tiên anh rửa thật sạch đùi gà rồi chà với nước sôi, sau đó anh vớt ra thái thành miếng mỏng bày lên đĩa sứ trắng. Cái khó của cách làm này chính là thời gian chà gà, vừa muốn gà không bị nát lại vừa có thể phô bày hết độ tươi của thịt gà ra là tương đối khó.

Anh loại bỏ hạt ớt rồi cho chung ớt với muối, hành băm để thành một hỗn hợp chút nữa rưới dầu sôi lên, sau khi rưới dầu thì anh thêm nước tương, dầu vừng, bột tiêu, trộn đều tất cả thành một hỗn hợp tề cay đổ lên gà là coi như hoàn thành.

"Đã xong, mọi người nếm thử xem."

[Mục nhật: Ui, thịt rất tươi nhưng vị siêu cay! Ngon quá đi.]

[Tô Tô: Đây là thịt gà sao? Sao lại mềm được đến cái mức này cơ chứ? Tuy cay nhưng có cảm giác cực kỳ đã miệng.]

[Không phụ Như Lai không phụ Khanh: Nếu giờ có cơm ở đây thì mới tuyệt làm sao, tôi có thể ăn hai bát tô bự.]

Món gà cay này được làm từ thịt đùi, không xương không thịt vụn, tươi non sướt mướt miệng. Đặc biệt là nước sốt cay kia, làm dậy hương vị của thịt gà lên gấp nhiều lần.

Món cuối cùng là cải chíp xào nấm với cách làm cực dễ. Rau cải bỏ lá già rửa sạch rồi ngâm với nước muối, vớt ra rửa lại thêm một lần nước nữa thì cho vào chảo dầu đã sôi, cho tí muối rồi đổ ra đĩa.

Anh dùng chính chảo đó để xào nấm đã bỏ gốc, lại thêm muối, nước tương, bột tiêu sao cho vừa ăn, khi nước gần cạn thì thêm nước bột và cải chíp xào chung là đã xong.

Món chay này có vị rất tươi không quá dầu, vừa hay có thể làm giảm ngấy cho mấy món nặng vị trước đó, cũng rất được khán giả yêu thích.

Lúc này chân giò Đông Pha hân từ đầu buổi livestream cuối cùng cũng đã hoàn thành.

Vừa mở vung nồi áp suất hương thơm đã tỏa ra khắp nơi khiến khán giả chảy nước miếng rùng rùng. Anh vớt chân giò ra cho vào một chiếc đĩa lớn, chân giò nâu đỏ bóng loáng, cực kỳ ấn tượng.

"Ăn được rồi đó mọi người." Nguyễn Đường lấy đĩa chọc thử chân giò, đĩa đâm vào rất dễ đủ thấy món ăn này đã được hân rất kỹ rồi.

[Trường Giang vô bờ: Ủa, miếng thịt này to quá đi, núng na núng nính, nhìn chỉ muốn cắn cho cái.]

[Trì Niên có Si Niệm: Không chờ streamer bày ra tử tế tôi đã cắn một cái rồi, huhu ngon đến bay lên luôn.]

[Tài xế già muốn lên xe: Thực ra tôi không thích ăn thịt mỡ lắm nhưng khi nhìn món này lại có thứ gì đó thôi thúc tôi ăn.]

[Chim én nhỏ bay bay: Quả thực là món ăn mà không thể dùng từ nào miêu tả được hết sự mỹ vị của nó.]

Lớp ngoài có chiên một lần nên vẫn còn giữ độ giòn nhất định, nhưng lớp mỡ dưới bì đã bị hân cho ra gần hết nên không quá ngán, thịt heo gần như mềm nát, vừa cho vào miệng đã tan ra, hòa trộn cùng với nước tương sánh mịn, cứ phải gọi là bùng nổ hương vị khiến người say mê.

Khán giả chưa kịp phục hồi tinh thần từ món chân giò Đông Pha thì canh măng thịt muối đã xong, Nguyễn Đường đổ canh ra một chiếc bát lòng sâu. Canh măng được điểm xuyết bởi hai màu xanh trắng của măng xuân và măng tây, thịt thái rất mỏng, phần mỡ đã được hân gần như biến thành trong suốt, mỡ heo đã bị măng hấp thu hết, nhìn ngon mắt và đậm vị cực kỳ.

Không chờ Nguyễn Đường mở lời các khán giả đã nhao nhao thử trước.

[Chả hiểu sao lại theo anh: Trời ơi, chưa bao giờ tôi được uống loại canh nào ngon thế này.]

[Trắng sáng thanh tao: Ừ hu hu, siêu ngon mà cách làm cũng đơn giản, tôi cũng có thể thử làm được luôn.]

[Học nấu ăn cùng streamer: Lại học thêm được một món ăn cực ngon nữa, cảm giác bản thân càng ngày càng giỏi.]

Vì là nước hầm nên nó có vị rất ngon, măng thấm mỡ nhưng vẫn giữ được độ tươi giòn của riêng mình, thịt ba chỉ đậm vị béo ngậy, lại thêm một món không biết dùng từ như thế nào để diễn tả độ ngon.

Bốn món ăn một món canh này có cách làm không phải khó nhưng lại nắm giữ hương vị tuyệt vời.

"Tiếp theo đây là sẽ phần nhận thưởng, hôm nay làm thịt viên Tứ Hỷ nhiều nhất nên tôi sẽ chọn mười khán giả may mắn để gửi quà đi, chúc mọi người may mắn." Nguyễn Đường nói xong là mở khu rút thăm để chọn những vị khán giả may mắn sẽ nhận được thưởng.

Khán giả nín thở chờ đọc tên, trong lòng thì im lặng khẩn cầu, cứ phải nói là cực kỳ thành kính.

"Chúc mừng mười khán giả may mắn "Chỉ muốn ngắm bình minh", "Bé Uyên", "Tháng tư chim gáy tung cánh hót", "Tròn quay"... đã trúng thưởng, chuyển phát sẽ được gửi đi ngay sau đây, mọi người nhớ chú ý kiểm tra và nhận nhé, mấy ngày nữa tôi sẽ tặng cho mọi người một niềm vui bất ngờ." Nguyễn Đường cười cười nói

Bây giờ khán giả của Nguyễn Đường đã càng ngày càng nhiều, quà anh tặng ra đã ít nay càng ít hơn, tỉ lệ trúng thưởng siêu siêu thấp khiến những người không có quà đau đớn không thôi. Thực ra trong lòng Nguyễn Đường cũng thấy khó chịu, bản thân anh hy vọng càng nhiều người được thưởng thức mỹ thực càng tốt.

Thế nên anh đã bàn bạc với Hạ Vân Dật rồi, chuẩn bị mở bán diện rộng cơm hộp và mì ăn liền mà ngày xưa hay có trong siêu thị và cửa hàng tiện lợi. Thời đại khoa học kỹ thuật phát triển như bây giờ thì khả năng bảo quản đã rất tốt nên không cần thêm nhiều chất phụ gia, cũng hoàn toàn có thể giữ thực phẩm được tươi ngon trong một tuần.

Kiếp trước có khu sản xuất tự động thì bây giờ cũng có, không cần dùng bất cứ một người nào mà vẫn có thể hoàn thành mọi công việc từ nấu cơm đến bày trí đồ ăn cho vào hộp bảo quản, vừa nhanh vừa tiện.

Mì ăn liền thì lại càng dễ hơn, dùng loại hộp bảo quản hai tầng để đựng mì tươi, mì đã được nấu chín để ở ngăn dưới và đồ ăn kèm ngăn trên. Khi nào ăn trộn đều đồ ăn ở ngăn trên vào mì là đã được một món ăn vừa tiện vừa tươi lại còn tốt cho sức khỏe.

Xây khu nhà xưởng làm đồ ăn nhanh tại các hành tỉnh khác kết hợp với hệ thống giao vận phát triển, thực hiện được điều này là một việc hết sức dễ dàng.

Vấn đề duy nhất là anh đã bàn giao hoàn toàn hệ thống dây chuyền sản xuất đồ ăn nhanh mang giá trị siêu cấp vô địch cho viện khoa học, điều này khiến Hạ Vân Dật băn khoăn cực kỳ, cứ khẳng khẳng bắt anh nhận tiền bản quyền và hoa hồng khi hệ thống mở rộng.

Nguyễn Đường không nhận được đỡ trán, anh chỉ muốn an cư lạc nghiệp ở tỉnh tế thôi, ai mà ngờ giờ anh lại thành phú ông tỉnh tế nắm trong tay nghìn tỉ? **Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 76: Bốn món một canh**

Chân giò Đông Pha **Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 76: Bốn món một canh**

Canh măng thịt muối **Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 76: Bốn món một canh**

Thịt viên Tứ Hỷ **Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 76: Bốn món một canh**

Gà cay Mỗi Ngày Ảnh Để Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 76: Bốn món một canh

Cải chíp xào nấm

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 77: Cháo thịt nạc và bánh du don*

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Bốn món ăn và một món canh cực kỳ phong phú khiến các thực khách thỏa mãn vô cùng, đặc biệt là luật sư Chu Tĩnh lần đầu tiên được thưởng thức tay nghề của Nguyễn Đường, càng ngày càng thấy bữa đồ ăn này như mỹ vị trần gian trăm ngàn năm khó kiếm.

"Chẳng trách bệ hạ lại cử vũ viện khoa học phổ biến nguyên liệu thiên nhiên như vậy, thật sự quá tốt, sau khi ăn xong mà khắp người ấm áp, tinh thần cũng thả lỏng nhiều, đồ ăn ngon mang đến cho mình cảm giác hạnh phúc mà dịch dinh dưỡng không tài nào so sánh." Chu Tĩnh buông bát sạch bong xuống bày tỏ sự thỏa mãn của bản thân.

"Ngài thích là quá tốt rồi."

Sau khi ăn cơm xong Nguyễn Đường nấu cho em trai một bát mì, nấu quá lửa cho sợi mì mềm mới dễ tiêu hóa, đồng thời anh cũng lấy canh măng thịt muối làm nước mì, chắc chắn em trai sẽ rất thích.

"Để tôi đưa cậu đến bệnh viện." Hạ Vân Sâm nói.

Nếu là trước đây Nguyễn Đường sẽ luôn cảm thấy mình phiên người khác, còn bây giờ anh và Hạ Vân Sâm đã thân hơn nhiều, phải nói là cực kỳ thân mới đúng, cho nên anh cũng không từ chối Hạ Vân Sâm làm gì.

"Phải rồi, anh Sâm à, tôi định mua một căn nhà, anh có đề xuất nào tốt không?" Nguyễn Đường quay qua nói như thế với Hạ Vân Sâm khi hai người đang trên đường tới bệnh viện.

Chỗ trọ hiện giờ của Nguyễn Đường là dành cho một người ở, một ngủ một khách, sau này Nguyễn Vũ xuất viện ở chung với anh trong nhà như thế cũng hơi bất tiện. Hơn nữa hợp đồng thuê nhà đến cuối năm nay là hết

hạn, tranh thủ bây giờ đi mua căn mới lớn hơn, bọc lại hết cạnh nhọn, mở rộng không gian cho Nguyễn Vũ có thể hoạt động thoải mái.

"À, vừa hay cách nhà tôi mấy căn có một nhà đang bán, nếu cậu hứng thú thì tối mai tôi dẫn cậu đi xem." Hạ Vân Sâm nghỉ vài ngày rồi nên công việc ở quân bộ chất đống lên, ngày mai hẳn nhất định phải quay về làm việc nên chỉ có thể dẫn Nguyễn Đường đi xem nhà vào buổi tối.

"Được đó, mai tôi cũng qua quân bộ một chuyến để xem các học trò thế nào, anh xong việc thì nhắn tôi chúng ta cùng đi." Nguyễn Đường vui vẻ đồng ý, Hạ Vân Sâm và Hạ Vân Dật đều là bạn thân của anh, không gì vui hơn việc có thể làm hàng xóm của họ.

"Không thành vấn đề"

Sáng hôm sau Nguyễn Đường dậy rất sớm để livestream bởi vì hôm nay anh phải đến quân bộ.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay tôi sẽ mang đến cho mọi người món cháo thịt nạc và bánh du don."

[Thơ dẹt ngày sương: Oa, hôm nay streamer dậy sớm quá. Lúc tôi nhận thông báo livestream còn chưa kịp mở mắt nữa.]

[Đêm lạnh: Phải đó, streamer có mệt không?]

Nguyễn Đường cười cười "Hôm nay phải ra ngoài một chuyến nên buộc phải dậy sớm."

Cháo thịt nạc có nguyên liệu chính là gạo, thịt, mộc nhĩ cà rau cải, đầu tiên Nguyễn Đường rửa sạch rồi thái nhỏ mộc nhĩ và cải thìa. Sau đó cho vào nồi cơm điện gạo, thịt, nước canh còn từ hôm qua, mộc nhĩ và cải xanh đã cắt nhỏ, bật chế độ nấu cháo là chẳng mấy chốc đã có một bát cháo thơm ngào ngạt.

Cháo thịt vốn là làm cho em trai, hôm nay tiện đường đến quân bộ Nguyễn Đường sẽ ghé qua bệnh viện một chút. Bác sĩ nói đồ ăn thiên nhiên rất tốt cho cơ thể Nguyễn Vũ nên ngày nào Nguyễn Đường cũng tới đưa cơm, có thể thấy tình trạng của thằng bé được cải thiện rõ rệt, cứ như thế thì chẳng mấy chốc sẽ được ra viện thôi.

Bánh chiên thì sẽ là phần thưởng cho khán giả, đây là một món bánh ăn vặt rất nổi tiếng ở quê Nguyễn Đường. Bởi vì bánh chiên tại chỗ nên rất nóng, mùa đông ăn vào cực kỳ ấm bụng.

Nguyên liệu của bánh du don là củ cải trắng và bột mì, tuy nhân nguyên gốc không tẻ lắm mà Nguyễn Đường vẫn thích nhân mặn hơn, cho nên anh đã để lại chút thịt vụn để cho vào làm nhân bánh.

Anh rửa sạch củ cải trắng, thái thành sợi mỏng rồi mang đi ướp muối, sau đó anh trộn đều thịt băm với nước tương và muối, sau cùng đặt cả hai thứ sang một bên chờ chút nữa làm.

Trước đây Nguyễn Đường đã có sẵn khuôn bánh rưỡi, nhìn na ná hộp xà bông, tuy không phải hàng chuyên dụng để làm du don mà kích thước cũng tương tự. Anh quét một lớp dầu mỏng lên khuôn rưỡi đổ hỗn hợp bột đã trộn đều vào rưỡi thêm một lớp đáy.

Tiếp sau đó là sợi củ cải ở tầng thứ hai, ở giữa sẽ có một thìa thịt băm nhỏ, cuối cùng đổ thêm lớp bột nữa lên trên cho đầy khuôn là xong.

Khuôn nào cũng đồ như vậy nên chẳng mấy chốc đã đầy mười mấy cái khuôn. Nguyễn Đường đặt chảo lên bếp rồi đợi chảo nóng sáu phần thì cho bánh đã được khuôn ép thành hình vào chiên, khi mặt ngoài chín vàng thì vớt ra rồi lại thả vào dầu sôi thêm một lần nữa cho đến khi bánh vàng óng hẳn thì coi như là đã xong.

"Mọi người có thể nếm thử được rưỡi."

[Quân Khuynh Hủ: Má ơi, ngửi mùi thôi đã thấy thơm rưỡi.]

[Bé heo Bội Kỳ: Nóng ghê mà ngon thì siêu cấp đỉnh.]

[Trắng tím mông lung: Oa, ngoài giòn trong mềm, rất ngon! Khi mình cắn phải nhân bánh thì có cảm giác cực kỳ bất ngờ và hạnh phúc, quá là ngon luôn.]

Du don chiên vàng óng căng đầy, nó y như tên vậy, béo tròn xinh xắn, ở giữa có hơi lõm và tỏa ra một hương thơm rất đặc biệt. Lớp vỏ ngoài chiên chín kĩ vàng ươm giòn rụm, cắn một miếng là nhân bên trong sẽ theo đó vào trong miệng mình luôn, củ cải thanh mát hấp thu hết mỡ của thịt nên khi ăn có cảm giác béo ngậy rất ngon.

Bây giờ cháo cũng đã chín, anh mở vung cho thêm hành băm và hạt tiêu, nấu thêm năm phút mới múc ra bát cho mọi người thưởng thức.

Bởi vì có thêm canh hãm từ hôm qua nên vị của cháo rất ngon. Hạt gạo hãm nhuyễn trơn mềm, mộc nhĩ và thịt cũng vậy, hãm đủ độ nên không một cái gì còn quá cứng cả, tuy hương thịt không nồng nhưng lại tăng thêm phần tươi non khó cưỡng, cháo thịt nạc cũng rất được hoan nghênh.

[Trì Niên có Si Niệm: Cháo này ngon thật đó, cảm giác rất tuyệt.]

[Chim én nhỏ bay bay: Phải, thịt rất mềm, mộc nhĩ hãm kĩ, thơm cực kỳ.]

"Hôm nay tôi sẽ chọn ra mười khán giả may mắn để gửi đến bánh du don." Nguyễn Đường chọn ra mười cái nên có dư sức làm phần thưởng.

[Cá mắ real: Thực ra tui muốn uống cháo hơn, sáng sớm mà được húp một bát cháo nóng thì ấm bụng thôi rồi.]

[Đi bộ buổi sáng: Khà khà, sáng sớm thế này hẳn là sẽ không có nhiều người~ Không chừng tui có thể trúng thưởng ~]

Nguyễn Đường chọn ra mười khán giả may mắn rất nhanh: "Chúc mừng mười vị khán giả may mắn, "Chẳng hiểu sao theo anh", "Đêm lạnh", "Trong suốt lớp lách", "Devil real",... chuyển phát nhanh sẽ được gửi đi ngay sau đây, mọi người chú ý kiểm tra và nhận nhé."

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Trời đất thiên địa quý thần hột vệt lộn ời... Tôi ngủ quên chứ, tôi mở sẵn web livestream rồi mà lại ngủ quên...]

[Ôm cây ôm không nổi:....Tôi cũng thế... Nhất định là tôi đang nằm mơ...]

Nguyễn Đường buồn cười lắc đầu: "Ngày hôm nay livestream đến đây thôi, khán giả nào chưa kịp xem thì có thể xem phát lại nhé, tạm biệt mọi người."

Sau khi kết thúc livestream, Nguyễn Đường giao cho Tiểu Bạch việc gửi chuyển phát cho khán giả còn anh thì tranh thủ ăn sáng rồi cho hai bát cháo và bốn chiếc bánh du don vào hộp bảo quản, một bát cháo của của Nguyễn Vũ, bát còn lại và bốn chiếc bánh là cho Hạ Vân Sâm.

Sau đó anh đón xe tới bệnh viện, cho em ăn cháo xong, dặn dò phải nghe lời bác sĩ rồi anh mới đi sang quân bộ.

Có thân phận cố vấn ở đó, Nguyễn Đường đi xe bay đến thẳng văn phòng quân bộ mà không gặp phải khó khăn gì, ngay lúc anh đang phân vân không biết nên đi lên gặp Hạ Vân Sâm hay là gọi người xuống lấy thì đột nhiên có tiếng gọi anh từ phía sau.

"Nguyễn tiên sinh?"

Nguyễn Đường quay người, một sĩ quan trông rất bảnh trai đang đứng ngay sau lưng anh.

"Chào anh, tôi là Nguyễn Đường, xin hỏi anh là?"

"Tôi là phó quan Lý Khải của Hạ thiếu, cũng là fan của cậu." Lý Khải cũng biết mối quan hệ thân thiết của Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường, thấy trong tay anh có đồ thì hỏi: "Cậu đến đây để gặp thiếu tướng sao?"

Nguyễn Đường gật đầu nói: "Phải rồi."

Lý Khải bày ra biểu cảm quả nhiên là thế, trong lòng thì không khỏi ghen tị với thiếu tướng nhà mình, có thể làm bạn với Nguyễn tiên sinh thì chắc chắn không thiếu lộc ăn, y cũng muốn làm bạn với Nguyễn tiên sinh nữa!

Sau khi phòng livestream có thật nhiều người biết đến, đã lâu lắm rồi hẳn không còn trúng thưởng nữa...

"Cậu đối xử với thiếu tướng tốt thật đấy, cậu biết mai là sinh nhật thiếu tướng nên mang quà đến phải không?"

"Hả? Sinh nhật? Ngày mai á?" Nguyễn Đường nghe thế cả kinh, anh còn không ngờ được sinh nhật Hạ Vân Sâm đến nhanh như thế, hơn nữa còn ngay ngày mai luôn. Vậy mà Hạ Vân Sâm lại không thể hiện đi đâu gì.

Lý Khải cũng không ngờ anh không biết chuyện này, y sững sờ: "Ấy? Cậu không biết? Vậy đây là...?"

"Đây là bữa sáng tôi làm, tiện mang đến cho anh ấy một phần."

Lý Khải nói: "Thiếu tướng đang họp, cậu có thể lên trên chờ hoặc để tôi mang lên cho."

"Nếu đang họp thì thôi tôi cũng không quấy rầy nữa, phiền anh mang lên giúp tôi nhé." Nghe thấy Hạ Vân Sâm đang họp anh bèn giao hộp bảo quản trong tay cho Lý Khải rồi đi về phía nhà ăn, vừa đi vừa dăm chiêu như đang suy nghĩ chuyện gì.

Thời gian bây giờ còn lại ngắn quá, anh phải nghĩ thật kỹ xem nên tặng quà gì cho Hạ Vân Sâm.



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 77 Cháo thịt nạc và bánh du don

Cháo thịt nạc



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 77 Cháo thịt nạc và bánh du don

*Bánh du đôn: 油墩子 do không tìm được từ nào trong tiếng Việt nên mình xin phép được giữ nguyên phiên âm tiếng Hán.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 78: Chuẩn bị tiệc sinh nhật

Lúc Nguyễn Đường tới nhà ăn quân bộ thì ở đó không có ai cả, bởi cũng không phải là giờ ăn nên chỉ có mấy người máy trí năng qua lại dọn dẹp thôi. Anh quen đường đi vào phía sau bếp, ở đây cũng có mấy kiểm chứng thân phận, đồ ăn cho các chiến sĩ mà, phải an toàn tuyệt đối và không thể để người không có quyền hạn bước vào.

Nguyễn Đường đặt tay lên khu vực xác nhận sinh trắc, sau khi kiểm nghiệm thành công thì cũng là lúc cửa mở.

"Thầy!" Mấy người đang đứng trong bếp chuẩn bị đồ thì nghe tiếng mở cửa, vừa quay đầu lại đã thấy Nguyễn Đường, bọn họ ai nấy đều mừng rỡ ra mặt.

Tuy Nguyễn Đường ít đến quân bộ để dạy học nhưng anh vẫn giữ liên lạc với sáu học trò của mình cũng như là giải đáp các thắc mắc trong quá trình nấu ăn, sáu người họ cũng xem livestream của Nguyễn Đường và luyện tập dựa theo livestream đó. Giờ đây sáu anh lính đã hoàn toàn coi Nguyễn Đường là thầy giáo của mình, cũng không gọi là Nguyễn tiên sinh như trước mà gọi luôn là thầy.

"Chào mọi người, mọi người đang làm gì vậy?" Nguyễn Đường cười cười hỏi.

"Bọn em đang thảo luận xem thực đơn trưa nay nên làm món gì." Ôn Trạch Dương lập tức trả lời.

"Ồ? Thế quyết định được những món nào rồi?"

Ôn Trạch Dương gật đầu, báo ra tên các món ăn, "Sườn kho, trứng sốt cà chua, khoai tây sợi chua cay, mộc nhĩ xào trứng, thịt xào dưa chuột, thịt băm xào ớt xanh, bò viên hầm khoai tây, gà hầm nấm, canh cà chua đậu phụ, canh sườn nấu bí, tổng cộng tám món ăn hai món canh."

"Được đó." Nguyễn Đường gật nhẹ đầu, học trò học được món mới, đó là đi đầu mà giáo viên nào cũng thấy vui.

Anh nói chuyện với họ thêm vài câu nữa rồi để mọi người quay lại làm việc.

Các học trò nhanh chóng chuẩn bị nguyên liệu để bắt đầu nấu ăn. Bản thân Nguyễn Đường thì ngó qua một bên nghĩ xem nên chuẩn bị cho Hạ Vân Sâm cái gì, bánh sinh nhật thì nhất định phải có, mì trường thọ này, bánh bao đào tiên và trứng gà cũng là hai loại món ăn thể hiện sự chúc phúc.

Nghĩ đến đây Nguyễn Đường cười khở, quả thực anh không thể thay đổi thói quen của bản thân, nghĩ đến sinh nhật là nghĩ đến ăn, trách sao bây giờ, anh giỏi mỗi món đó.

Vất hết óc ra nghĩ nên tặng quà gì thì chẳng bằng nấu một bữa thật thịnh soạn để đãi Hạ Vân Sâm cho rồi.

Vừa hay lúc này quang não của Nguyễn Đường sáng lên, anh kiểm tra thì thấy người gọi là Hạ Vân Dật.

"Hạ đại ca?" Nguyễn Đường nhận cuộc gọi ngay lập tức.

"Tiểu Đường hả, nay rảnh không?" Giọng nói mang đầy tính trêu chọc vang lên bên kia.

"Rảnh ạ, Hạ đại ca có việc gì cần em hỗ trợ sao?"

"Viện khoa học mới hoàn nguyên lại được hai nguyên liệu mới, hơi lạ một tí, cậu đến xem thử xem sao, ngoài ra còn có một bất ngờ lớn khác cho cậu."

"Bất ngờ?" Nguyễn Đường khá là tò mò, anh vui vẻ trả lời: "Được đó, đợi xú em bắt xe qua liền."

Anh ngáp ngừng chốc lát rồi hỏi tiếp: "À phải rồi, Hạ đại ca, nghe bảo mai là sinh nhật anh Sâm, mọi người... Mọi người có kế hoạch gì không?"

Dù sao Hạ Vân Sâm cũng có người nhà, nếu gia đình họ tổ chức sinh nhật với nhau thì anh phải suy nghĩ thêm những biện pháp khác.

"Đúng, mai là sinh nhật nó nhưng mà kế hoạch gì cơ?" Hạ Vân Dật nghi ngờ hỏi lại.

Nghe có vẻ như họ hoàn toàn không có ý định tổ chức sinh nhật cho Hạ Vân Sâm, Nguyễn Đường hơi do dự, "Mọi người... Không có chương trình gọi là tiệc mừng sinh nhật sao?"

"Tiệc sinh nhật? Sinh nhật thôi mà, tặng quà là được còn phải tổ chức tiệc nữa hả?"

Không phải Hạ Vân Dật cố tình không quan tâm em trai, mà là người dân đế quốc Lam Tinh không có khái niệm sinh nhật, dẫu sao trước đây họ cũng từng sống trong một khoảng thời gian dài lấy dịch dinh dưỡng làm thực phẩm chính, cũng không có chuyện cả đám người đứng vây xung quanh thùng dịch dinh dưỡng sau đó chúc mừng sinh nhật các kiểu. Trước đây khi đến ngày sinh nhật của họ thì hai người hoặc là nghỉ ngơi một ngày, hoặc là lên mạng đánh cơ giáp giả lập, sau đó bạn bè tặng quà thế là xong.

"Hay là để tôi tổ chức một buổi tiệc sinh nhật nhé?"

"Được đó, không thành vấn đề." Chỉ cần có đồng tiền thì một trăm phần trăm Hạ Vân Dật sẽ không từ chối, "Cậu định làm ở đâu?"

"Ừm..." Nguyễn Đường do dự, bây giờ anh chưa mua nhà, mà nhà hiện tại thì nhỏ quá, chiêu đãi vài ba người thì được chứ nhiều hơn cũng bất lực.

"Không thì đến nhà chúng tôi nhé, chẳng phải tối nay cả hai đi xem nhà sao? Vừa hay qua nhà chúng tôi luôn, tối ngủ lại cũng được."

"Có hơi phiền không ạ?" Nguyễn Đường do dự, vì dù sao nhà họ Hạ cũng có ba mẹ Hạ Vân Sâm ở đó, một người còn là lãnh đạo cấp cao của hệ thống livestream, anh có cảm giác anh qua thì sẽ ảnh hưởng đến công việc của họ.

Hạ Vân Dật cười nói: "Không sao nha, mọi người trong nhà ai cũng thích cậu cả."

"Vậy cũng được..." Nguyễn Đường gật đầu, "Em cũng không biết phải mời những ai, phiền Hạ đại ca lên danh sách để em xem chút có được không?"

"Đương nhiên là được rồi!" Hạ Vân Dật đồng ý hết sức sảng khoái, "Vậy cậu đến đây luôn đi, ở bên đây của chúng tôi hẳn là cậu cũng sẽ cần đến."

"Được! Cảm ơn Hạ đại ca."

Nguyễn Đường nhắn tin cho Hạ Vân Sâm báo là mình qua viện khoa học, tối nay sau khi xong việc là Hạ Vân Sâm có thể qua bên đây đón mình luôn.

Tất nhiên là Hạ Vân Sâm không có ý kiến gì.

Sau đó thì Nguyễn Đường gọi xe bay đi thẳng tới viện khoa học.

Hạ Vân Dật tự mình ra cửa đón rồi dẫn anh tới sở nghiên cứu. Nguyên liệu mà họ mới hoàn nguyên được khá là dị nếu chỉ đánh giá qua vẻ ngoài.

"Cậu nhìn nó này, lúc chúng tôi mới hoàn nguyên được nó từ phôi thai ấy, nó chỉ là một chấm đen nhỏ xíu xiu, cũng không biết là cái gì, mấy ngày nó mọc đuôi, xong mọc chân, xong biến thành màu xanh, đầu cũng bự ra, xấu kinh khủng khiếp, độc thì không có độc... Nhưng mà chúng tôi đầu cảm thấy hình như không ăn nó được?" Hạ Vân Dật đưa anh tới phòng thí nghiệm, chỉ vào con vật ở trong lồng nuôi nói rằng, "Cậu xem thử đi."

Nguyễn Đường bước qua nhìn, nhẹ nhàng cười rộ lên. Còn tưởng là con gì, không phải là ếch hay sao? Ếch xào sả ớt ngon thì ngon thật, tuy nhiên lại có hơi nhiều người bày tỏ phản đối với nó, có đi đâu với cá nhân anh mà nói thì anh khá hài lòng với nguyên liệu mới này.

"Hạ đại ca yên tâm đi, đây là nguyên liệu nấu ăn, có thể ăn được."

"Thế ăn có ngon không?" Hạ Vân Dật trả lời ngay tắp lự, sợ anh nói đùa, Nguyễn Đường cười khẽ "Ngon."

"Thế ngon là được." Hạ Vân Dật gật đầu liên tục, nếu Nguyễn Đường nói nó ngon thì nhất định nó ngon.

Hạ Vân Dật đưa Nguyễn Đường sang phòng thí nghiệm số hai, lần này con vật trong khoang nuôi quen mắt hơn nhiều.

"Còn con này nữa, có vẻ ngoài khá giống quái vật tôm biển ở hàng tinh số mười chín, nhưng đầu lại nhỏ hơn nhiều, chắc là vẫn ăn được chứ?"

"Tôm hùm đất!" Nguyễn Đường sáng mắt, đây chính là nguyên liệu chuẩn trăm phần trăm đến từ trái đất, không phải hàng biển dị! Có thêm nguyên liệu này thì tiệc sinh nhật cho Hạ Vân Sâm sẽ càng thêm phong phú.

Vừa thấy hai nguyên liệu nấu ăn mới thì trong đầu Nguyễn Đường đã bắt đầu nảy số thực đơn. Dù đế quốc Lam Tinh không có thông lệ tổ chức tiệc nhưng chắc chắn số người tham dự tiệc sinh nhật này đây cũng không chỉ có bốn, năm người, thế thì số lượng đồ ăn không được ít, ít quá khách mời không no được.

Hạ Vân Sâm thích ăn cay thì hương vị chủ đạo của bữa tiệc sẽ là cay, gà cay, đầu cá cay, đậu phụ ma bà, cua xào xay, canh cá, ếch xào sả ớt, tôm siêu cay, cá mè áp chảo, thịt rang, gan ngỗng hấp trứng và sò hấp miến tỏi. Canh thì anh sẽ làm canh cà chua thịt bò, món chính là mì cay Thành Đô, bánh bao đào tiên và bánh kem.

"Được, giải quyết xong vấn đề thì tôi cho cậu xem bất ngờ." Hạ Vân Dật cười, "Cậu có nhắc đến thức uống cho người lười đứng không, chúng tôi đã tạo ra ba phiên bản, nhưng không biết cái nào mới đúng vị cậu nói, chẳng bằng cậu qua nếm thử xem." Hạ Vân Dật không chú ý đến Nguyễn Đường đang thất thần, dẫn anh sang một phòng thí nghiệm khác.

"Được đó!" Nguyễn Đường nghe thế thì tập trung lại, không biết viện nghiên cứu làm ra được bia hay coca, nếu thành công thì bữa tiệc sinh nhật của Hạ Vân Sâm đã có đồ uống rồi, vừa hay có thể kết hợp với các món cay trong bữa tiệc, ăn đồ cay nóng uống thêm miếng nước có ga hoặc là bia đá, cứ phải gọi là đỉnh của đỉnh.

Sau khi đến phòng thí nghiệm, Hạ Vân Dật bảo người mang ba loại nước uống đến cho Nguyễn Đường thử, bọt khí ở trong ly vẫn bám đầy thành cốc.

Nguyễn Đường uống thử một hớp, mắt anh sáng lên, không hổ danh viện khoa học là nơi quy tụ bao nhiêu nhân tài, chỉ với mấy ngày đã chế tạo ra thứ đồ uống giống bảy, tám phần anh miêu tả. Một loại nhạt giống coca light, một loại thì hơi ngọt chút, còn ly còn lại có vị giống thuốc bắc.

"Hai ly này ổn nhất, nhưng ly thứ hai nhạt thêm chút là được." Nguyễn Đường chỉ vào hai ly mà mình vừa thử.

"Được, tôi biết rồi."

"Phải rồi, Hạ đại ca, rượu gia vị mà trước em bảo nghiên cứu đến đâu rồi?" Nguyễn Đường trông ngóng rượu gia vị lâu lắm rồi, không có rượu gia vị nên nấu ăn cũng tương đối bất tiện.

"À đấy... Cậu không nhắc thì suýt nữa tôi cũng quên, hôm qua bên dưới báo lên là có mẫu rồi, nhưng vị khá dị, cậu theo tôi đi xem luôn."

Hạ Vân Dật lại đưa Nguyễn Đường sang một phòng thí nghiệm khác để thử rượu gia vị vừa mới nghiên cứu ra.

"A... Chính là cái này." Nguyễn Đường uống thử một ngụm sau đó hài lòng nở nụ cười.

Rượu gia vị có chức năng khử tanh và làm nổi bật hương vị của nguyên liệu, có thể nói nó chuyên tạo ra đề sơ chế cho các loại thịt, có nó rồi chắc chắn hương vị các món ăn trong bữa tiệc này sẽ tuyệt hơn nhiều.

Hành trình đến viện khoa học lần này có thu hoạch thật sự rất dãi dào, Nguyễn Đường cực kỳ thỏa mãn.

Anh ra ngoài cổng viện khoa học chờ Hạ Vân Sâm tới, Hạ Vân Dật thấy thế không nhịn được nói: "Hai người thân thiết với nhau thật đấy." Hắn giả bộ thờ dài mấy lần, thấy Nguyễn Đường quay ra nhìn mới nói tiếp: "Sinh nhật tôi muộn hơn A Sâm ba tháng, đợi đến sinh nhật tôi thì cậu có thể tổ chức một bữa tiệc cho tôi không?"

"Được ạ, không vấn đề gì cả." Tất nhiên Nguyễn Đường cũng sẽ không từ chối ánh sáng từ viện khoa học.

Hạ Vân Dật thỏa mãn gật đầu, sau đó biểu thị những nguyên liệu nấu ăn kia sẽ được chuẩn bị thật kỹ để mai đưa về nhà. Còn làm sao để lừa Hạ Vân Sâm, hắn không lo tí nào, "Cái thằng này chả có tí suy nghĩ nào sâu xa đâu, không bao giờ coi trọng sinh nhật cả, nhất định ngày mai nó sẽ đến quân bộ như thường, yên tâm đi."

Nguyễn Đường gật đầu, lại nghĩ đến cái gì, anh nói: "Phải rồi, Hạ đại ca, lúc anh từ hành tinh số mười chín về có mang theo thủy quái để nghiên cứu đúng không ạ? Chia cho em một ít được không?"

"Oke, không vấn đề." Hạ Vân Dật đưa tay ra dấu, sau đó thấy một chiếc xe bay màu bạc đi đến, hắn nói với Nguyễn Đường: "Anh Sâm của cậu đến rồi kìa, đi đi."

Hắn thấy Nguyễn Đường vui vẻ gọi một tiếng, sau đó chạy về phía Hạ Vân Sâm, cái gương mặt lúc nào cũng lạnh băng của Hạ Vân Sâm ánh lên nét cười nhẹ nhàng, hai người trò chuyện mấy câu rồi một trước một sau leo lên xe.

Hắn lắc đầu cười mỉm, còn tưởng ông em mình không theo đuổi được người ta do cứng nhắc quá, nhưng giờ xem ra ngày vạn tuế nở hoa cũng chẳng còn bao lâu nữa.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 79: Gặp người lớn

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

"A Đường, vừa anh tôi nói tối nay cậu ngủ lại nhà chúng tôi đúng không?" Hạ Vân Sâm hỏi.

"Phải... Hạ đại ca nhiệt tình quá." Thực ra nếu không phải vì để chuẩn bị cho sinh nhật của Hạ Vân Sâm thì Nguyễn Đường cũng không muốn quấy rầy nhà người khác như vậy, "Có làm phiền nhà mình không?"

"Không đâu." Hạ Vân Sâm khẳng định chắc nịch, "Bố mẹ tôi thích cậu lắm."

Nghe vậy Nguyễn Đường nở một nụ cười thật tươi, lúc đó ông tiêng giống của em trai như ẩn như hiện trên má, Hạ Vân Sâm thấy vậy lòng ngứa ngáy không chịu nổi nên đưa tay ra xoa đầu anh.

"Đây, chính là chỗ này." Xe bay của Hạ Vân Sâm dừng trước cửa một ngôi nhà.

Nhà họ Hạ ở trong khu cực kỳ cao cấp của thủ đô Lam Tinh, toàn bộ nhà ở đây đều là biệt thự, có vườn có sân, về cơ bản thì kiến trúc giống phong cách Châu Âu ở kiếp trước, không gian xung quanh vừa xanh vừa yên tĩnh, rất hợp ý Nguyễn Đường.

"Hôm qua tôi có thử hỏi rồi, ở khu này có hai căn đang bán, tôi hẹn trước nên được quyền tham quan trong hai tiếng." Hạ Vân Sâm xuống xe quét quang nào lên thiết bị cảm biến trước cửa, sau khi quét xong thì cửa biệt thự tự động mở ra, "Vào xem thử chút."

Nguyễn Đường đi theo sau Hạ Vân Sâm vào trong, căn nhà này là dạng biệt thự mini hai tầng, diện tích hơn ba trăm mét vuông, tầng dưới là nhà bếp và phòng khách, trên lầu có hai phòng ngủ, mỗi phòng có một nhà vệ sinh riêng, không gian rất sáng sủa và rộng rãi, ở tầng dưới có một cửa

kính sát đất nối liền với vườn hoa sân sau. Dù không có đồ trang trí hay nội thất nhưng Nguyễn Đường vẫn rất thỏa mãn với căn nhà này. Hiện giờ khoa học kỹ thuật phát triển vượt bậc, chỉ cần tìm công ty bàn bạc phương án thiết kế xong xuôi là ngay ngày hôm sau đã có người máy chuyên dụng đến làm việc. Chỉ cần một tuần là hoàn thành việc trang trí nhà cửa, quá tiện quá nhanh.

"Căn này có giá là bao nhiêu?" Nguyễn Đường hỏi Hạ Vân Sâm.

"Bốn triệu ba." Dù sao cũng thuộc khu dân cư cao cấp của thủ đô nên chắc chắn nhà không thể rẻ được.

Nguyễn Đường bình tĩnh gạt đầu, bây giờ ngoài livestream ra thì anh vẫn có tiền hoa hồng do hiệp hội đầu bếp và viện khoa học chia cho, có thể gọi anh là nhà giàu mới nổi cũng được, hơn bốn triệu anh vẫn có.

Sau đó Hạ Vân Sâm dẫn anh đi xem căn thứ hai, căn này khá giống nhà Hạ Vân Sâm, là dạng biệt thự ba tầng năm trăm mét vuông, tầng một là nhà bếp và phòng khách, tầng hai là hai phòng ngủ còn tầng ba là một phòng lớn và phòng làm việc, mỗi một tầng đều có nhà vệ sinh riêng thích hợp cho cả gia đình sinh sống.

Căn này có người ở rồi nên có đồ trang trí và nội thất, màu chủ đạo là đen trắng đơn giản, nhìn qua cũng khá ổn.

"Anh Sâm, căn này thì bao nhiêu vậy?"

"Căn này sáu triệu hai."

Nhìn chung thì thấy căn này tốt hơn căn kia, có đi đâu chỉ có mỗi anh và Nguyễn Vũ ở nên quá lãng phí.

Nguyễn Đường là người rất thẳng thắn, nếu anh thích nhà ở khu này và cũng có bạn làm hàng xóm thì anh sẽ không tốn thời gian đi xem nhà khác nữa.

"Anh Sâm, tôi muốn mua căn đầu tiên."

,

"Ừ, nhà kia thì phù hợp với hai anh em cậu hơn." Hạ Vân Sâm gật đầu sau đó mở quang não, gửi cho anh đường link thông tin bán nhà.

Nguyễn Đường đăng ký mua nhà xong rồi gửi các thông tin liên quan, ngoài ra anh cũng thanh toán cả tiền nhà và thuế, chờ xét duyệt khoảng mười hai tiếng thì ngôi nhà này sẽ sang tên anh.

"Chúc mừng, sau này chúng ta sẽ là hàng xóm."

"Cảm ơn, hoan nghênh thường xuyên đến nhà ăn cơm." Nguyễn Đường cười nói.

"Tôi hiểu rồi." Hạ Vân Sâm cực kỳ vui vẻ vì có thể làm hàng xóm với Nguyễn Đường, sau này ngày nào cũng có thể nhìn thấy cậu rồi.

Căn này cách nhà Hạ Vân Sâm rất gần, chỉ cách có hai con đường thôi, hai người vừa đi vừa nói chuyện nên chẳng mấy chốc đã đến trước cửa nhà họ Hạ, vừa mới bước vào đã ngửi thấy một mùi thơm nồng do đồ ăn phát ra.

Nghe thấy ngoài cửa có tiếng động nên Nhiễm Tinh đang mặc tạp dề đi từ trong bếp ra xem thử, sau khi thấy Nguyễn Đường đứng cạnh con trai mình thì mắt bà sáng lên.

"Cháu chào dì." Vừa thấy người phụ nữ tỏa ra khí chất mạnh mẽ độc lập này là Nguyễn Đường biết ngay bà là mẹ Hạ Vân Sâm.

"Xin chào xin chào, cháu là Nguyễn Đường đúng không?" Nhiễm Tinh cong cong đôi mắt nhìn Nguyễn Đường, đứa bé này còn đẹp hơn cả ở trên tinh vông nữa, vừa ngoan vừa lễ phép, nhìn cái là thích luôn rồi.

"Dạ phải ạ..." Lần đầu tới nhà người khác làm Nguyễn Đường có hơi ngại ngùng, trước đây khi đến nhà bạn chơi thì sẽ mang theo quà cáp các loại, nhưng hôm nay đến vội quá nên anh chưa kịp chuẩn bị gì cả. Suy nghĩ một lúc thì anh nói: "Dì đang nấu cơm ạ? Có cần cháu giúp gì không?"

"Được thôi." Nhiễm Tinh cực kỳ vui vẻ vội vã mời anh vào: "Dì hay xem livestream của cháu lắm, xong còn học theo mấy món, trước đây chẳng với con dì chẳng ai thèm ăn đồ dì nấu cả, bây giờ thì ai cũng ăn được hết nên nhờ công của cháu hết đấy."

"Dì nói quá rồi, là dì có thiên phú đó chứ..." Hai người vừa nói chuyện vừa vào nhà bếp, để quên luôn Hạ Vân Sâm đứng như trời trồng ngoài cửa.

Cửa lại kêu "cạch" một tiếng, Hạ Vân Dật vừa tan làm về nhà thì đâm sầm vào Hạ Vân Sâm đứng chắn giữa đường.

"Ôi dỗi ôi." Cứ như đâm đầu vào cục sắt vậy, Hạ Vân Dật lùi lại về sau hai bước, bức mình nhìn ông em trai đang làm thẩn giữ cửa: "Chú đứng đực ở đây làm cái gì?"

"Không có gì, em cũng vừa mới về" Hạ Vân Sâm nói xong thì làm bộ như chưa hề có chuyện gì xảy ra bước vào nhà.

"Ấy, từ từ đã. A Đường đâu rồi? Không về cùng chú à?" Hạ Vân Dật nhanh chóng làm xong việc rồi mới chạy về chính là muốn bàn bạc chuyện ngày mai với Nguyễn Đường.

"Đang nấu cơm với mẹ ở dưới bếp kìa."

"Hả? Người ta qua đây làm khách sao lại bắt khách nấu cơm? Nhưng mà... Mẹ mình tuyệt thật đấy, ha ha ha ha." Có thể ăn món mà Nguyễn Đường tự tay làm là một chuyện khiến Hạ Vân Dật cực kỳ hạnh phúc.

Trước khi hai người về thì Nhiễm Tinh đã làm xong tam tiên và một đĩa thịt xào ớt, Nguyễn Đường làm chỉ làm thêm hai món ăn với một món canh nữa thôi, theo thứ tự là gà dầu cay, thịt băm trứng hấp và canh sườn non củ cải, tất cả đều là những món ngon và tiện, từ lúc bắt tay làm đến lúc hoàn thành không tốn bao nhiêu thời gian.

Mùi thơm từ trong bếp không ngừng bay ra khiến hai anh em ngửi chờ ngoài phòng khách nuốt nước bọt không ngừng.

Lúc này Hạ Vĩ Diệp cùng về nhà, vừa vào cửa đã thấy hai ông con dùng đôi mắt khao khát mong chờ nhìn chăm chăm nhà bếp, ông nhíu mày hỏi: "Sao đấy?"

"Ba, ba về rồi à? Nay Nguyễn Đường tới nhà mình làm khách. Đang nấu cơm với mẹ ở trong kia đó ba." Hạ Vân Dật hiểu được ngay nghi vấn của ba mình trong câu hỏi có vẻ không đầu không cuối của ông.

"Streamer ẩm thực biết đóng phim đó hả?" Hạ Vĩ Diệp hỏi.

Hạ Vân Dật: "..."

Streamer ẩm thực biết đóng phim là hình dung kiểu gì vậy? Nhưng mà trước kia Nguyễn Đường đúng là ảnh đế, nói thế cũng không sai...

"Vâng."

Hạ Vĩ Diệp gạt nhẹ đầu một cái rồi đưa áo khoác cho người máy quản gia, ông vào nhà vệ sinh rửa tay rồi cũng ra phòng khách ngồi chờ như hai cậu con trai.

Đến khi Nhiễm Tinh và Nguyễn Đường đi từ trong bếp ra đã thấy ba người đàn ông nhà họ Hạ ngồi thành một hàng chờ cơm, cảnh này mang lại một cảm giác vừa vui vừa hạnh phúc.

"Giới thiệu với Đường Đường đây là chồng của dì." Chỉ với thời gian làm một bữa cơm mà quan hệ giữa Nhiễm Tinh và Nguyễn Đường đã thân thiết hơn rất nhiều rồi.

"Cháu chào chú." Nguyễn Đường nhanh chóng ngoan ngoãn gọi.

"Chào cháu." Hạ Vĩ Diệp khẽ gạt đầu một cái, trên khuôn mặt lúc nào cũng lạnh như băng xuất hiện một nụ cười khó thấy.

"Lại đây ăn cơm nào."

Đồ ăn được bày lên bàn rất nhanh, bởi sức ăn của ba người đàn ông nhà họ Hạ đều lớn nên Nhiễm Tinh và Nguyễn Đường làm rất nhiều.

Tuy tam tiên và thịt xào ớt của Nhiễm Tinh không tệ nhưng món của Nguyễn Đường vẫn được hoan nghênh hơn.

"A Đường, hai món này là món gì vậy? Hình như chưa thấy cậu làm bao giờ?" Hạ Vân Dật gấp đũa như mưa nhưng cũng không quên hỏi Nguyễn Đường.

"aĐây là gà dầu cay và thịt băm trứng chầu." Gà dầu cay là món nấu chín thịt ức gà rồi thái thành những lát mỏng, thêm dưa chuột, muối, tỏi băm và sa tế trộn dầu với nhau, vừa cay vừa thơm, ăn với cơm thì siêu hợp. Thịt băm trứng chầu là món lấy thịt băm trộn với nước tương cùng các loại gia vị sau đó mang đi hấp, trứng gà và thịt hòa trộn hương vị cùng nhau, cực hợp mà cũng cực ngon.

"Ngon thật đấy, tay nghề của A Đường quá tuyệt."

"Dì nấu cũng ngon lắm ạ..." Nguyễn Đường bị tăng bốc đến nỗi ngượng chín cả mặt.

Bữa cơm hôm nay cả khách cả chủ dầu cực kỳ thỏa mãn, tuy khuôn mặt Hạ Vĩ Diệp không có biểu cảm gì nhưng nhìn có vẻ rất là dễ chịu, hiển nhiên ông không ghét Nguyễn Đường, ba người còn lại thì không cần phải nói, cực kì thân thiện với anh.

Có đi dầu lúc tối khuya chia phòng ngủ thì lại có vấn đề Nhà họ Hạ chỉ có ba gian phòng ngủ, hai anh em Hạ Vân Dật và Hạ Vân Sâm chia nhau hai phòng ở tầng hai, Hạ Vĩ Diệp và Nhiễm Tinh ở phòng ngủ chính tầng ba, tuy trong phòng đọc sách có ghế salon nhưng ai lại để khách ngủ trên ghế bao giờ.

"Tôi ngủ ở phòng đọc còn A Đường sang phòng tôi ngủ đi." Hạ Vân Sâm chủ động đề nghị.

"Không không không." Nguyễn Đường vội vàng từ chối, đến chơi nhà người ta là đã phiền lắm rồi còn để gia chủ phải nhường phòng cho mình nữa, "Hay là chúng ta ngủ chung đi? Dầu là nam cả, chịu chật một tí là được."

Ngủ, ngủ chung... Chung?

Hạ Vân Sâm chỉ cảm thấy pháo hoa ngũ sắc đang nổ ùm xì trước mắt mình, đầu óc trống rỗng đến nỗi tạo biểu cảm lên mặt cũng không tạo được.

Hai người họ đều là nam, ngủ chung bị chạt một tí cũng không sao... Nhưng mà...

"Được đó, dù sao giường của A Sâm cũng lớn lắm." Hạ Vân Dật âm thầm liếc cậu em trai ngu xuẩn của mình, mỉm cười như gió xuân chủ động dắt dây, "Anh thấy A Sâm cũng vui lắm."

Ôi đời ời em trai ngọc, hết thuốc r ồi.



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 79 Gặp người lớn

Gà d`âu cay



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 79 Gặp người lớn

Thịt băm trứng ch ần

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 80: Sinh nhật vui vẻ

Lúc vào phòng Hạ Vân Sâm, Nguyễn Đường phải tấm tắc khen cái hay của nhà rộng, mỗi phòng ngủ thôi mà đã to gần bằng nguyên căn nhà thuê của anh r ấ, màu sắc trang trí chủ đạo của phòng ngủ là màu trắng đen đơn giản, khá giống tính cách của chủ nó. Trên đất trải thảm mềm nên khi đặt chân xuống có cảm giác thoải mái cực kỳ, giường ngủ rộng rãi dài t ầm hai mét rưỡi, chỉ nhìn thôi cũng đã khiến người ta muốn vùi mình vào r ấ.

Trong phòng còn đặt một khoang cảm biến cỡ lớn giống như ở quân bộ, hẳn là để cho Hạ Vân Sâm dùng để luyện tập chiến đấu giả lập, các loại đồ nội thất như tủ sách, tủ quần áo đều có hết, ngoài ra Hạ Vân Sâm còn tách riêng một khoảng không gian ra để làm khu huấn luyện trọng lực, trong đấy còn bày đ ầy các dụng cụ tập luyện.

Nguyễn Đường cực kỳ phấn khởi tham quan xong một vòng phòng của Hạ Vân Sâm, lòng nghĩ sau này anh phải thiết kế được phòng thoải mái như của Hạ Vân Sâm mới đ ể.

"Anh Sâm, phòng tắm ở đâu vậy? Tôi muốn tắm." Nguyễn Đường có thói quen ngày nào cũng tắm nên anh hỏi vậy.

Tắm, tắm hả....

Hạ Vân Sâm hít một hơi thật sâu, cứng mặt chỉ về cánh cửa bên phải: "Đây này."

"Ok." Nguyễn Đường nhanh chóng cởi áo khoác ngoài r ấ vào phòng tắm, anh nói vọng ra, "Đúng r ấ an Sâm, tôi mượn khăn của anh được không? Vừa nãy tôi có đặt ít đồ dùng cá nhân nên người ta sẽ giao nhanh thôi, chút nữa có người gọi thì anh lấy giùm tôi nhé."

"Được..."

Rất nhanh, trong không gian quanh quần tiếng nước từ phòng tắm phát ra, Hạ Vân Sâm lại hít một hơi thật sâu r ấ ra khỏi phòng chuẩn bị xuống

lần lấy đồ cho Nguyễn Đường.

Tốc độ giao hàng của tinh tế cực kỳ nhanh chóng, chỉ mấy phút mà đồ đã đến rồi. Hạ Vân Sâm cẩn thận bọc hàng lên lần, lúc mở hàng thì thấy bên trong có một chiếc quần lót, một chiếc áo ngủ nom khá mỏng và một bộ dụng cụ vệ sinh cá nhân du lịch.

Mắt hắn dính vào chiếc quần lót trắng trơn kia, ước lượng kích thước của Nguyễn Đường xong mũi tự nhiên nóng lên, hắn lập tức lấy tay kéo đầu mình ra xa ép bản thân không được nhìn nữa.

"Anh Sâm, tôi tắm xong rồi, đồ đã đưa đến chưa?" Giọng của Nguyễn Đường phát ra từ phía phòng tắm.

"Đến rồi đây." Hạ Vân Sâm đè lại trái tim nhảy liên hồi của mình, cố gắng bình tĩnh nhất có thể trả lời Nguyễn Đường.

"Thế phiền anh mang qua cho tôi nhé." Cửa phòng tắm lập tức hé ra một cái khe nhỏ, có cánh tay nhỏ thò từ trong ra ngoài. Da Nguyễn Đường vốn trắng, nay được chiếu rọi dưới ánh đèn nhìn càng trắng hơn, giống như gốm sứ cao cấp vậy, trơn mượt lộng lẫy, trên tay vẫn còn nước chưa lau hết nên óng ánh long lanh, thỉnh thoảng còn theo làn da anh trượt nhẹ xuống.

Hạ Vân Sâm đột nhiên nhắm tịt mắt, vội vội vàng vàng vội lấy đồ của Nguyễn Đường nhét vào trong cho anh.

Cánh tay trắng mịn rút về, cửa phòng tắm đóng lại lần nữa.

Nguyễn Đường thoải mái tắm xong rồi mặc áo ngủ ra ngoài, anh không thắt chặt áo tắm lắm nên vạt áo ngực chùng xuống để lộ lưng ngực trắng đến lóa cả mắt, da anh có màu hồng nhạt bởi vừa nãy tắm bằng nước nóng, Hạ Vân Sâm nhìn chằm chằm trơn cả mắt lên.

"Anh Sâm, anh không đi tắm sao?" Nguyễn Đường vừa lau tóc vừa hỏi.

"Tôi tắm giờ đây." Hạ Vân Sâm vội vã bỏ lại câu này rồi chạy như trời chết vào phòng tắm.

Hắn mở nước lạnh cho xối xuống đầu mình để dập tắt lửa dục vọng đáng ra không nên có.

Nguyễn Đường không biết tâm tình kích động của Hạ Vân Sâm, thừa dịp Hạ Vân Sâm đi tắm anh mở quang não lên cho toàn bộ những nguyên liệu cần thiết vào giỏ hàng, đến mai có thông tin số lượng khách mời rồi thì sẽ tiến hành đặt hàng thanh toán.

Bởi thế, khi Hạ Vân Sâm đi từ phòng tắm ra đã thấy cảnh này: Nguyễn Đường nằm sấp trên giường nghịch quang não, cặp chân dài duỗi thẳng về sau, những ngón chân trần nõn xinh xẻo thỉnh thoảng còn động đậy, đáng yêu như em bé, áo ngủ cũng bị cuốn lên đến hông do tư thế nằm, quần lót trắng thấp thoáng ôm lấy cặp mông căng đầy no đủ.

Hạ Vân Sâm đưa tay bóp mũi theo bản năng...

"Anh Sâm! Anh tắm xong rồi hả? Mau tới đây đi ngủ nào." Ngày xưa Nguyễn Đường học đại học có ở kí túc xá, với cả đi du lịch cũng có ngủ chung giường với con trai nên anh cực kỳ tự nhiên bắt chuyện với Hạ Vân Sâm gọi đi ngủ, cơ bản là anh cũng chẳng có suy nghĩ gì khác.

"Ừ..."

"Người anh Sâm đẹp thật đó." Lúc Hạ Vân Sâm đến gần Nguyễn Đường không nhịn được mở lời khen. Lưng rộng eo thon chân vừa dài vừa cường tráng, anh tin rằng dưới lớp áo ngủ kia chính là tám múi cơ bụng và đường nhân ngư đẹp đẽ, khác cực kỳ cực kỳ nhiều với cơ thể yếu đuối mong manh này của anh...

Bị Nguyễn Đường nhìn chăm chăm như vậy làm Hạ Vân Sâm cảm thấy ngọn lửa dục vọng lại cháy bùng lên trong người.

Mất thấy Nguyễn Đường còn định sờ thử, trái tim hắn nhảy lên một cái rồi vội vội vàng vàng túm chăn cuốn cả người Nguyễn Đường vào lòng,

hai tay hấn đỡ trên ụ chần thờ một hơi thật dài, hấn kéo quần áo lại cho kĩ rồi khàn khàn nói: "Ngủ đi."

Nguyễn Đường cho là hấn không thích đùa nên anh ngượng, lúc kéo chần đắp xuống cổ thấy Hạ Vân Sâm không có gì nên anh chia cho hấn một nửa chần, nhẹ nhàng nói câu "ngủ ngon" xong là anh rơi vào mộng đẹp rất nhanh.

Một đêm an yên.

Hôm sau lúc Nguyễn Đường dậy anh đã không thấy Hạ Vân Sâm đâu nữa, anh chậm chạp bò khỏi giường rồi lơ mơ đi rửa mặt.

Sau khi anh xuống dưới mới thấy Hạ Vân Sâm ngồi tựa nửa người lên ghế salon, dưới vành mắt còn mang theo một vầng đen nhàn nhạt.

"Anh Sâm, hôm qua anh không ngủ ngon à? Tôi ngủ xấu tính nên làm phiền đến anh sao?" Nguyễn Đường xấu hổ cực kỳ.

Hạ Vân Sâm nói: "Không phải, hôm qua tôi có đi đâu cần... Suy nghĩ thôi."

Nguyễn Đường gật đầu, nghĩ bụng xem ra vẫn là do lỗi ở anh, thế nên anh xung phong vào bếp làm bữa sáng, sủi chảo hấp ngon tuyệt và cháo hải sản ấm bụng làm ai nấy ăn xong cũng tấm tắc khen.

Sau khi giải quyết hết bữa sáng thì người nhà họ Hạ chào nhau chuẩn bị đi làm.

"A Đường, tôi đưa cậu đi nhé? Về nhà hay qua quân bộ?" Hạ Vân Sâm nhìn Nguyễn Đường hỏi.

"Hôm nay tôi đến viện khoa học nên xiu nữa đi cùng xe Hạ đại ca là được. Anh Sâm giúp tôi đưa cháo cho Tiểu Vũ nhé?" Nguyễn Đường đưa hộp cháo giữ nhiệt cho Hạ Vân Sâm.

"Được thôi." Hạ Vân Sâm nhận hộp giữ nhiệt, cố gắng nén lại cảm xúc thất vọng trong lòng rồi ra khỏi nhà.

Rất nhanh trong nhà chỉ còn có hai người Hạ Vân Dật và Nguyễn Đường, Hạ Vân Dật cười nói: "Đấy cậu thấy chưa, đúng là thằng đầu gỗ mà. Căn bản là nó cũng không có quan tâm đến ngày sinh nhật đâu."

Nguyễn Đường không nhịn được bật cười, "Hạ đại ca, anh nói chuyện với chú dì chưa?"

"Nói rồi, họ bảo chắc chắn tối nay sẽ về đúng giờ, ngoài ra thì cũng sẽ mời một số anh em bạn bè thân thích tới chúc mừng nữa."

"Thế thì có tất bao nhiêu người nhỉ?" Nguyễn Đường bắt đầu nhẩm tính trong lòng.

"Chắc khoảng mười mấy người gì đó." Hạ Vân Sâm thống kê đầu người rồi bỗng dừng lại, "Thực ra tối nay cậu có thể livestream buổi tiệc sinh nhật."

Dẫu sao cả nước đều biết chuyện Nguyễn Đường chơi thân với hai anh em họ, hơn nữa sinh nhật Hạ Vân Sâm cũng không phải chuyện bí mật gì, nhân cơ hội này quảng bá rộng rãi cái gọi là "tiệc sinh nhật", có như thế mới kích cầu khả năng sử dụng nguyên liệu thiên nhiên của người dân để quốc.

"Được thôi. Nguyễn Đường đồng ý cả hai tay, như thế thì Nguyễn Vũ đang nằm trong bệnh cũng có thể ném thử đồ ăn trong bữa tiệc anh làm."

Nếu hôm nay có mười mấy vị khách thì phải chuẩn bị tất hai chiếc bàn lớn và cũng phải mua thêm khá khá nguyên liệu.

Tiếp đó, Nguyễn Đường bắt đầu bận chuẩn bị đồ đạc, Hạ Vân Dật không giúp được gì nên đi làm luôn. Ếch, tôm hùm đất, coca, rượu gia vị các loại thì hẳn sẽ đến viện khoa học rồi gửi chuyển phát nhanh về cho anh.

Công cuộc chuẩn bị rất nhiều nên mình Nguyễn Đường làm không xuê, anh suy nghĩ chốc lát rồi lấy quang não bấm số Cổ hội trưởng, anh tính mượn một vài học trò của Cổ hội trưởng để giúp anh.

Lúc trước làm tiệc chiêu đãi tộc Rutte anh có hợp tác với Đào An, tuy Đào An to con và hơi thiếu kiên nhẫn nhưng làm việc rất dứt khoát, nhiều cái chỉ nói một lần là tự thông, nếu có cậu ấy hỗ trợ thì hiệu quả tăng lên nhiều lần và cũng không tốn quá nhiều sức. Nếu Đào An không phải là học trò của Cổ hội trưởng thì anh đã đào đi từ lâu rồi.

Cổ hội trưởng vốn cũng nhận được lời mời dự tiệc sinh nhật của Hạ Vân Sâm nên ông đồng ý rất nhanh, nếu không phải vướng ở chỗ thân phận thì ông cũng đã đi hỗ trợ Nguyễn Đường. Sau khi kết thúc cuộc gọi ông bảo ngay với học trò mình là đến thì phải nghe Nguyễn Đường, học cho chăm chỉ, nghe nhiều nhìn nhiều đừng gây thêm rắc rối cho người ta.

Đào An vốn là fan của Nguyễn Đường nên khi nghe vậy gật đầu như gà mổ thóc, nhanh nhanh chóng chóng thu dọn đồ đạc rồi chạy như bay đến.

Nguyễn Đường nhận được chuyển phát nhanh cũng vừa hay là lúc Đào An tới, hai người bê đồ vào phòng bếp sắp xếp cho gọn, sau đó anh vỗ tay nói: "Vậy chúng ta bắt đầu thôi."

Màn đêm buông xuống cũng là lúc Hạ Vân Sâm tan làm về nhà.

Vừa bước vào hẻm đã nghe được tiếng hít thở rất nhẹ nhàng trong bóng tối, đi đâu này làm hẻm nhứ chặt mày, chuông cảnh báo trong lòng hẻm vang lên liên tục.

Bằng vào hệ thống an ninh nhà họ Hạ thì đáng ra sẽ không ai có thể xâm nhập mới đúng.

Hắn từ từ cúi người rút con dao găm giấu dưới đế giày ra, thủ thế sẵn sàng tấn công bất cứ lúc nào.

Bỗng nhiên một ánh lửa bùng lên giữa không gian tối tăm, Hạ Vân Sâm định ra tay thì nghe thấy một giọng hát trong trẻo: "Happy birthday to you, happy birthday to you, happy birthday happy birthday, happy birthday to you..."

Hạ Vân Sâm cực kì quen thuộc với người sở hữu giọng hát này, hắn nhét dao găm vào túi, có chút bất ngờ ngẩn ngơ nhìn về phía đầu nguồn ánh sáng.

Nguyễn Đường đặt bánh ngọt lên một chiếc xe đẩy nhỏ rồi đẩy về hướng Hạ Vân Sâm, theo sau còn có một đồng người vây xem chuyện vui.

"Anh Sâm, chúc anh sinh nhật vui vẻ." Gương mặt Nguyễn Đường toát lên vẻ thanh tú hấp dẫn dưới ánh nến, anh cong cong đôi mắt cười nhìn Hạ Vân Sâm nói: "Đây là bánh kem sinh nhật, anh ước một điều ở trong lòng sau đó thổi tắt nến, điều ước của anh sẽ thành hiện thực."

Hạ Vân Sâm chăm chú ngắm gương mặt của Nguyễn Đường, lặng thầm khắc sâu một điều ước tận sâu trong tim, sau đó hắn thổi tắt nến như những gì Nguyễn Đường nói.

Sau khi thổi nến thì đèn lớn bật sáng, lúc này Hạ Vân Sâm mới thấy trong nhà có rất nhiều gương mặt thân quen, cả Hạ Vĩ Diệp và Nhiễm Tinh cũng có ở đó, phòng khách được trang trí bằng đèn màu và dây ruy băng mang lại cảm giác cực kỳ vui vẻ.

Hạ Vân Sâm kinh ngạc hỏi: "Đây là...?"

"Xin mọi người hãy vào chỗ, tiệc sinh nhật sắp bắt đầu rồi." Nguyễn Đường cười nói.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 81: Tiệc sinh nhật (Thượng)

Sau khi mọi người vào chỗ thì Nguyễn Đường cất bánh ngọt đi để chút nữa ăn sau, coi như là đồ tráng miệng sau bữa chính.

Trong phòng xếp hai chiếc bàn tròn trải khăn đỏ nhìn rất đẹp, bàn thiết kế sẵn đĩa xoay để các vị khách có thể dễ dàng lấy được món ăn mà mình muốn.

"Cảm ơn mọi người đã bớt chút thời gian đến đây chung vui với bữa tiệc sinh nhật của em trai tôi." Sau khi mọi người ng ồi vào chỗ hết rồi Hạ Vân Dật thân làm người chủ trì mới đứng lên phát biểu và dẫn dắt các vị khách, "Trước tiên thì mọi người thử nếm nước ngọt mang tên coca mà viện khoa học mới nghiên cứu ra nhé."

Mọi người phối hợp cầm ly nước trước mặt mình lên uống thử một hớp, trong vị ngọt có bọt khí hơi đáng làm họ thấy không quen, cơ mà sau khi quen rồi lại thấy nó rất ngon, như thể mở ra một cánh cửa khác vậy.

"Người nên cảm ơn ở đây là chúng tôi mới đúng, không phải ai cũng được thưởng thức tay nghề của Nguyễn tiên sinh trực tiếp thế này đâu." Mọi người cười hào sảng đáp lại.

Hạ Vân Sâm ngờ ngác bị ấn vào chỗ ng ồi, hắn nhìn những gương mặt quen thuộc xung quanh, lòng tràn đầy xúc động, hắn không biết cái gì là tiệc sinh nhật nhưng nhìn tất cả người thân bạn bè cùng đến chung vui vì hắn thì hắn thật sự thấy cảm động từ tận sâu đáy lòng.

Mọi người lục tục lên tặng quà đã chuẩn bị từ trước cho Hạ Vân Sâm, cũng tiện đấy hỏi chuyện mấy câu.

Đang nói chuyện thì Nguyễn Đường và Đào An bưng bốn món nguội lên để mọi người khai vị, sau đó vào ăn món nóng thì sẽ ấm bụng hơn.

"Tôi bằm thịt luộc, dưa chuột trộn, salad khoai tây và chân gà kho đã được bưng lên, mọi người từ từ thưởng thức nhé." Nguyễn Đường cười

nói.

"A Đường, không vội, cậu cũng nghỉ đây luôn đi." Thấy Nguyễn Đường lại chuẩn bị quay lại bếp, Hạ Vân Sâm vội vội vàng vàng kéo anh lại.

"Thế cũng được." Tất cả các món đầu đã được làm xong và bảo quản trong ngăn giữ nhiệt, chút nữa người máy trí năng lên đời thì cũng không khác gì, thế nên anh cũng nghe lời nghỉ xuống cạnh Hạ Vân Sâm, nâng ly coca cùng nhẹ một cái: "Anh Sâm, chúc anh sinh nhật vui vẻ."

"Cảm ơn." Ngắm đôi mắt cong cong ý cười và khuôn miệng xinh xắn của Nguyễn Đường làm lòng Hạ Vân Sâm ấm áp căng đầy, thỏa mãn cực kỳ.

Hạ Vân Dật cúi người nói với em trai hai câu, thấy cậu em gạt đầu thì ra hiệu cho Nguyễn Đường có thể phát trực tiếp bữa tiệc ngày hôm nay. Chuyện bữa tiệc này sẽ được livestream hẳn đã nói với các vị khách được mời rồi, lúc này hỏi nốt ý kiến của Hạ Vân Sâm là có thể cho Nguyễn Đường livestream.

Nguyễn Đường để máy quay ở giữa bàn rồi chọn phạm vi trong bàn ăn để tiến hành phát trực tiếp.

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay là tiệc sinh nhật người bạn thân thiết Hạ Vân Sâm của tôi nên tôi đã chuẩn bị một bữa tiệc linh đình để chúc mừng, mọi người cùng nếm thử nhé." Câu này anh vừa nói với các vị khách nghỉ đây và cũng đồng thời là nói với các khán giả xem trực tiếp.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Oaaaa! Hóa ra là sinh nhật của thiếu tướng, biểu thị sự ghen ăn tức ở! Tôi cũng muốn được ăn đồ ăn tự tay streamer nấu QAQ kèm đó thì cũng chúc thiếu tướng sinh nhật vui vẻ ạ.]

[Ôm cây ôm không nổi: Chúc mừng sinh nhật thiếu tướng. Waooooo, tôi băm thịt luộc ngon thật đấy.]

Dưa chuột trộn chua ngọt sướt mướt miệng, salad khoai tây tươi non mềm mại, mà món ăn bùng nổ hương vị ở đây chính là tỏi băm thịt luộc và chân gà kho. Món tỏi băm chỉ cần pha nước tương, tỏi và ớt xối đều lên thịt ba chỉ thái miếng là đã quá ngon rồi, còn món chân gà kho thì anh hần nước dùng cả một ngày rồi lấy nước đó làm nước kho, khi ăn chỉ cần cắn nhẹ một cái là xương gà tự động rời ra, có thể nói là vừa vào miệng đã tan, món này khiến những người chưa ăn chân gà bao giờ không dứt nổi miệng.

Trong phòng im lặng cực kỳ bởi không ai nói chuyện với ai, tất cả đều cắm đầu vào ăn.

[Hoa hoa hỗn loạn: Má ơi, những người này ăn nhanh quá. Chừa cho chúng tôi một ít với! QAQ]

[Cá mắt real: A a a!!! Buông chân gà của tôi ra!]

Đi đầu duy nhất làm khán giả không hài lòng có lẽ là thực khách ăn nhanh quá làm họ không có cách nào để thưởng thức các món ăn trọn vẹn, có đi đầu tiệc hôm nay tốt hơn rất nhiều so với buổi tiệc chiêu đãi nhìn được nhưng không ăn được lần trước.

Người máy trí năng bùng món nóng đầu tiên lên rất nhanh, canh cá đã từng được Nguyễn Đường làm trong buổi tiệc chiêu đãi rồi, nhưng tiếc là khán giả không được thưởng thức nó, cuối cùng thì nay cũng có cơ hội. Sau khi người máy trí năng bùng đồ ăn lên cũng không quên dọn bát đĩa bẩn trên bàn mang đi rửa.

Ớt đỏ hòa lẫn với thịt cá trắng trơn sôi lục bục trong nước canh, bên tai mọi người thỉnh thoảng vẫn còn tiếng bong bóng khí nổ, sương mờ nóng hổi hòa lẫn với hương vị cay nồng phả vào mặt thực khách, thịt cá vừa tươi vừa mềm lại mang một vị dai nhất định, nước canh tê cay nặng vị làm mọi người chỉ muốn nuốt luôn cả lưỡi.

[Giấc mộng Nam Kha: Ui, cay quá! Hóa ra món canh cá là như thế này, quá tuyệt vời.]

[Chim én nhỏ bay bay: Không hiểu sao ăn dữ liệu giả lập thôi mà lại ra một đầu đầy mồi hôi, không chỉ cá mà thức ăn đi cùng ở dưới cũng ngon nữa.]

[Không phụ Như Lai không phụ nàng: Chẳng trách lúc trước người Rutte sang lại ưu ái món này đến thế, hóa ra là do ngon quá sức tưởng tượng.]

Món tiếp theo là cua xào cay đã được bung lên bàn, đĩa đựng cực kỳ lớn, chưa đến nơi mà đã ngửi được hương thơm đặc trưng của nó.

[Devil real: Oa, đây là món ăn có nguyên liệu là thủy quái ở hành tinh số mười chín, to thật sự.]

[Công chúa cà chua bi: Phải! Thịt nhiều còn ngon, nhưng mà tôi chưa thấy bán trên khu mua sắm. Không biết đến lúc nào mới được ăn...]

[Y Khả Nguyệt: A a a!!! Gạch cua!! Ai lấy mất gạch cua của tôi rồi!!!]

Khu bình luận thỉnh thoảng lại có tiếng kêu rên bay đầy trời, dù sao dữ liệu giả lập cũng dựa trên tình hình thực tế nên đồ ăn ít đi thì món họ có thể thưởng thức cũng ít đi. Vậy nên các khán giả không còn cách nào khác là cố gắng tăng tốc "cướp đồ ăn trước miệng sói hùm".

Đĩa cá nhân của các vị khách ngồi đây được chất đầy bởi xác cua rất nhanh, người máy trí năng đến dọn dẹp cũng tiện mang theo đĩa của họ đi luôn.

Món thứ ba là đậu phụ ma bà, nhìn thì đơn giản nhưng Nguyễn Đường đã phải mất sáu tiếng để chế nước dùng và ướp đậu phụ cho ngấm vị, ngoài ra món này còn có thêm tương ớt và thịt băm nên vị ngon không cần phải bàn đến.

[Mèo đưa cá nhỏ: Lúc trước ăn đậu phụ ma bà rồi nhưng không ngon được như thế này, lần này quá tuyệt luôn.]

[Tâm weak ngực nghếch: Nhắc mới nhớ cả ba món đầu cay cả, chẳng lẽ hôm nay là tiệc đồ cay? Tui, tui không ăn được nhiều đồ cay QwQ]

[Bạch Huyền: Tuy rằng tôi cũng không ăn được cay nhưng những món này thực sự rất ngon, dù cay thế chứ cay nữa tôi vẫn sẽ ăn.]

[Là Cửu Gia chứ không phải A Cửu: Tôi uống ba cốc nước rồi... Không một thứ gì có thể ngăn tôi ăn thêm đâu.]

Món ăn thứ tư chính là ếch xào sả ớt, bởi vì anh sử dụng nguyên liệu mới nên khi món ăn vừa được bưng lên bàn Nguyễn Đường đã giới thiệu nguyên liệu này cho mọi người cùng biết.

[Bé Uyên: Ôi trời ơi, có phải cứ thứ gì xấu mà được làm thành đồ ăn thì nó sẽ rất ngon không?]

[Duẩn Tiểu Ngư: Phải đó! Tôi xem qua ảnh minh họa trên khu mua sắm rồi, xấu chết người luôn. Tôi không tin là nó có thể làm ra món ăn nào ngon.]

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Tôi không quan tâm mọi người có tin hay không nhưng tôi xin phép xung phong thử trước.]

[Ma trời xanh lửa: Ui! Ngon khiếp! A a a a! Mẹ tôi hỏi tôi vì sao con khóc.]

Ếch được rán sơ một lần nên lớp da rất giòn, nhưng thịt bên trong vẫn giữ được độ tươi và mềm sần có, nhẹ nhàng gắp một cái là xương thịt rời nhau ra được luôn. Nước sốt được chế bởi hạt tiêu và ớt được thịt ếch hấp thu hết, cắn một miếng là hương cay nồng bùng nổ trong miệng, hoàn toàn không thể dừng đưa lại được.

Ngay sau đó là một nĩa cá quế áp chảo, Nguyễn Đường chọn con cá quế nặng ba cân khía hơn hai mươi đường lên thân rồi ướp gia vị trong bốn tiếng, làm vậy là để thịt cá có thể ngấm vị nhiều nhất có thể. Sau khi thịt đã ướp đủ thời gian thì sẽ được đem đi chiên trong dầu nóng giúp định

hình, sau cùng là xối sốt hòa trộn từ ớt, đậu tương xào và vụn lạc rang vụn lên chỗ thịt cá trắng trơn tạo thành hình núi nhỏ là được.

Lúc bung món ăn lên mọi người ai nấy đều than thở không thôi.

Gạt núi ớt thì sẽ thấy nguyên con cá lớn, nhìn thì cay nhưng ăn vào rồi mới biết da cá giòn giòn bao lấy thịt trắng mềm tươi, lúc nhai còn có lẫn đậu tương và vụn lạc cực kỳ sướt mướt miệng.

[Không hiểu sao theo anh: Quá tuyệt vời! Trời ơi sao lại ngon đến mức này chứ hả trời?!]

[LG Tịch Lâm: Nhìn thì cay nhưng vị thật lại rất vừa miệng, trong chỗ gia vị đi kèm này có cái gì đó rất giòn, ăn cái đấy ngon lắm.]

Không chỉ có khán giả khen mà những thực khách ở đây đều thích đến nỗi ăn hoài ăn mãi không dứt ra được.

Món ăn thứ sáu là trứng hấp gan ngỗng, đây là món không cay duy nhất trong số tất cả các món chính vừa được bung lên.

Tuy dạ dày người tương lai rất khỏe nhưng cũng chẳng thể ăn cay mãi được, anh chọn một món vị nhẹ lên vào giữa là để trung hòa cảm giác của các thực khách.

Trứng hấp gan ngỗng là món ăn được làm bằng cách đun sôi nhỏ lửa trứng gà, đổ trứng ra quấy cho đều với hạt tiêu và các loại gia vị khác. Gan ngỗng được ngâm nước cho hết máu và cắt thành những miếng nhỏ chiên bằng mỡ bò cho thơm và vàng đều xung quanh, sau đó đổ lại trứng gà vào vỏ rồi cho vào nồi hấp. Đến khi trứng hấp đã chín thì cho thêm trứng cá, gan ngỗng lên trên và một vài giọt nước tương đặc chế là có thể mang lên cho thực khách thưởng thức.

Trứng hấp gan ngỗng chia theo đầu người nên mỗi người được một quả, trứng gà thơm mềm, gan ngỗng ngoài giòn trong non, trứng cá căng trong lớp lạnh, lấy thìa xúc một miếng cho vào miệng là có thể cảm nhận

được hương vị phong phú của món ăn bùng nổ ngay trong khoang miệng, vấn vương mãi không rời.

[Túy Văn Thanh Phong: Tôi không phục! Những người kia ăn nhanh quá! Vị gan ngỗng như nào tôi còn chưa kịp thử mà mấy người kia đã ăn hết rồi.]

[Mẹ của em bé Ginny: Hu hu hu, không giành kịp không vui.]

Nguyễn Đường buồn cười đọc mấy bình luận này, anh nhẹ nhàng nói, "Mọi người qua chỗ tôi nếm thử này."

[Pudding đào: Oaaa, streamer là người tốt.]

[Trong suốt lấp lánh: Streamer ơi tôi yêu anh.]

[Chỉ muốn ngắm bình minh: Trời đất thiên địa quý thần ơi! Gan này thơm quá mà mỗi tội ít...]

[Dê sắp biết bay: Phải đó, cái viên tròn tròn ở trên ăn cũng ngon nữa.]

"Nếu lần sau có cơ hội tôi sẽ làm gan ngỗng chiên cho mọi người thưởng thức, chắc chắn mọi người sẽ thỏa mãn." **Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 81: Tiệc sinh nhật (Thượng)**

Dưa chuột trộn **Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 81: Tiệc sinh nhật (Thượng)**

Salad khoai tây **Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 81: Tiệc sinh nhật (Thượng)**

Tỏi băm thịt luộc **Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 81: Tiệc sinh nhật (Thượng)**

Chân gà kho **Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 81: Tiệc sinh nhật (Thượng)**

Canh cáMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 81:
Tiệc sinh nhật (Thượng)

Cua xào cayMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương
81: Tiệc sinh nhật (Thượng)

Đậu phụ ma bàMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương
81: Tiệc sinh nhật (Thượng)

Ếch xào sả ớtMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương
81: Tiệc sinh nhật (Thượng)

Cá quế áp chảoMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương
81: Tiệc sinh nhật (Thượng)

Trứng hấp gan ngỗng

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 82: Tiệc sinh nhật (Hạ)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Món thứ bảy là gà rang cay, thịt gà vàng ươm xen lẫn với ớt đỏ au hấp dẫn ánh mắt của tất cả mọi người. Hai anh em họ Hạ nhận ra món này ngay lập tức, hai ngày Nguyễn Đường dừng livestream nhưng vẫn nấu cơm như thường nên có gửi đến cho hai người họ một phần, thịt gà trong món này rất mềm nhưng không mất độ tươi, hương vị cay cay thơm ngon vẫn còn vẫn vương trong trí nhớ của họ nên món ăn vừa lên hai người đã động đũa ăn trước tiên.

Các vị khách còn lại cũng không khách sáo, hạ đũa như mưa.

Món thứ tám là thịt rang, chỉ dùng mỗi ba chỉ và tỏi ớt băm nhỏ để rang chung thôi, ba chỉ được thái mỏng đến nỗi mỡ gần như trong suốt nên rất thấm gia vị, màu thịt đỏ đậm long lanh mỡ, trong cay có mặn, béo nhưng không ngấy, cực kỳ được mọi người ưa thích.

[Chim én nhỏ bay bay: Dù vị không đậm như thịt kho tàu nhưng cũng ngon, ăn với cơm thì chắc là rất tuyệt.]

[Ma trời xanh lửa: Xem ra tình yêu đích thực của Đường Đường là vị cay... Món nào món nấy cay đến mức bốc lửa.]

[Đá: Mấy người thì biết gì, đây là tiệc sinh nhật của Hạ thiếu thì phải lấy sở thích của Hạ thiếu ra làm quy chuẩn chứ, lần trước thấy Hạ thiếu cũng rất thích đồ cay [có gì đó không đơn giản.jpg]]

[Ảo ảnh dưới nước: Wao, lần trên quan sát kĩ thật.]

Thấy khán giả trên chộc vậy Nguyễn Đường cũng không nhin được quan sát phản ứng của các thực khách trong buổi tiệc.

Anh không quen hầu hết các vị khách được mời đến đây ngày hôm nay, ngoại trừ phó viện trưởng Bạch Triệt và hôn thê Hạ Di lần trước có gặp trong tiệc chiêu đãi. Có đi đâu hai người này hình như không ăn được cay, ăn một miếng mà tu cả cốc coca, môi sưng lên rồi mà vẫn còn chưa dừng lại.

So ra thì người nhà họ Hạ tốt hơn nhiều lắm, Hạ Vân Sâm vốn thích ăn cay không nói, Hạ Vĩ Diệp và Nhiễm Tinh chắc là có khẩu vị tương đương nên cũng ăn rất nhanh, càng cay càng vui, ngay cả Hạ Vân Dật thiên ngọt cũng ăn đến nỗi không ngừng đầu lên nổi.

Làm một đầu bếp thì không gì thỏa mãn bằng việc thấy được các thực khách yêu thích những món ăn tự tay anh làm ra.

Sò hấp miến tỏi rất lớn, mỗi người một con là đủ, chất thịt của sò tươi và béo, cho vào miệng nhai giòn giòn rất sướng, tỏi băm thơm lừng không hề thấy tanh của hải sản hay bất cứ thứ gì. Đặc biệt là miến đậu xanh Nguyễn Đường tự làm nữa, trắng trơn dai mềm vừa đủ, ngoài ra miến đậu xanh còn hấp thu hương vị đặc trưng của sò và tỏi nên khi cắn một miếng là nước sốt bùng nổ trong miệng, ngon không từ nào diễn tả nổi.

Rất nhanh đã đến món nóng cuối cùng, cũng chính là tâm điểm của các món nóng hôm nay – tôm siêu cay.

Người máy trí năng bùng lên một xô sắt cực đại đầy tràn tôm hùm đất đỏ au bóng loáng.

[Mặc Hạ: Ồ? Sao quái vật biến lại bé thế này? Tôi nhớ hồi livestream ở hành tinh số mười chín một con to bằng cả cái đĩa mà?]

[Mộc quán ca: Cái này có đăng lên khu mua sắm rồi. Đọc qua giới thiệu thì có thể thấy nó là sinh vật hoàn nguyên của trái đất cổ, tôm này là tôm đất không phải quái vật hành tinh số mười chín đâu.]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Quan tâm nhiều vậy làm gì. Ngon là được.]

Tôm hùm đất đầu đã được cắt một đường ngay sống lưng nên lấy thịt bên trong ra rất dễ và cũng thấm vị hơn. Bóc vỏ tôm là thịt tôm lộ ra luôn, mềm nhẹ một cái vị ngọt tràn đầy khoang miệng, thịt tôm thơm nồng dai dai đậm đà, ngon đến mức muốn ăn cả vỏ.

Nguyên một chậu tôm cay bị đánh sạch bách lúc nào không hay, trước mặt tất cả thực khách đầu chất đầy vỏ tôm khiến người máy trí năng dọn tối cả mắt.

Món cuối cùng là canh thịt bò hầm khoai tây cà chua, chỉ riêng vị chua ngọt đặc trưng của cà chua kia thôi là đủ để trung hòa vị cay mà những món ăn trước đó mang lại rồi, khoai tây hầm nát vừa vào miệng đã tan, phần bò nạm cũng vậy, mềm như cắn một miếng mà nước canh tràn khỏi từng thớ thịt ngập đầy khoang miệng.

"Được rồi, tiếp theo chính là món chính của bữa tiệc sinh nhật, phải vào chuẩn bị một chút nên tôi xin phép." Nguyễn Đường đứng dậy nói với mọi người.

"Nguyễn tiên sinh, phiền cậu rồi." Mọi người dần dập đáp lại.

Nguyễn Đường mỉm cười gật đầu ra hiệu rồi vào trong bếp, Đào An cũng vội vã chạy theo hỗ trợ.

Món chính của đêm nay chính là mì cay Thành Đô và bánh bao đào tiên, bánh bao đào thì đang hấp rồi, nhưng mì thì anh sợ dính sợi nên đợi khi nào ăn rồi làm mới ngon. Đào An biết làm mấy thứ này nên Nguyễn Đường giao mì cay Thành Đô cho cậu làm luôn.

Riêng Hạ Vân Sâm thì phải làm mì trường thọ đặc biệt. Đặc điểm của mì trường thọ chính là một sợi dài không bị đứt đoạn ở đâu, lúc ăn cũng không được cắn, như vậy mới thể hiện ý trường thọ và chúc phúc.

Vắt mì đã chuẩn bị sẵn nên giờ chỉ việc cán rồi làm thành sợi thôi. Nguyễn Đường xoa bột thành một sợi dài, một tay giữ bột một tay kéo nhẹ thành sợi, càng mỏng càng tốt. Bởi vì để giữ sợi mì không bị đứt nên động tác của Nguyễn Đường rất nhẹ nhàng, không dám thô bạo vò mì như đợt

làm mì nước thường. Mì trường thọ càng dài càng tốt nên Nguyễn Đường để sợi mì dài hơn một mét tràn đầy bát, sau đó anh nấu nước luộc mì, làm thêm quả trứng chín nửa rồi cẩn thận bày biện vào bát.

Nước dùng mì trường thọ chính là canh gà hầm mấy tiếng đồng hồ, tiếp đó thêm hai cây cải xanh, đồ ăn kèm của mì Thành Đô, một muỗng sa-tế đặc chế và hành thái nhỏ, bát mì trường thọ đặc biệt làm riêng cho Hạ Vân Sâm đã hoàn thành.

Rất nhanh, mỗi thực khách ngồi đây đều được phục vụ một bát mì cay Thành Đô cỡ nhỏ, riêng Hạ Vân Sâm thì được Nguyễn Đường tự tay bung đến trước mặt.

"Anh Sâm, đây là mì trường thọ tôi làm riêng cho anh, nguyên bát mì này chỉ có một sợi thôi, lúc ăn anh chú ý đừng làm đứt nhé, ăn hết cả một sợi nguyên mới được."

Sợi mì trắng trơn chìm trong canh gà vàng óng long lanh, lấy đũa khuấy nhẹ một cái là thấy thịt vụn bám vào sợi mì, màu trắng thuần khiết nhanh chóng nhiễm màu đỏ tuyệt đẹp, cực kỳ hấp dẫn và kêu gọi.

"Được." Hạ Vân Sâm cẩn thận ăn từng chút từng chút mì như Nguyễn Đường nói. Mì trường thọ có hương vị chính đến từ sợi mì chứ không phải nước dùng nên Nguyễn Đường đã bỏ thêm chút muối vào vớt bột, sau đó vò bột theo một chiều để độ co dãn đạt cực đại, thế nên ăn không cũng đã ngon rồi chứ không cần đến thức ăn khác đi kèm.

Bởi lý do thời gian nên mì trường thọ Nguyễn Đường cũng không phải bản gốc, mì trường thọ thì phải vừa dai vừa dài hòa quyện cùng nước dùng mới đúng bài. Mì dai trơn trượt, húp thêm miếng canh gà lẫn thịt vụn thơm nồng làm người thưởng thức vấn vương cực kỳ.

[Ôm cây ôm không nổi: Biểu thị lòng ghen ghét, tôi cũng muốn được ăn mì trường thọ chính tay Đường Đường làm... Hu hu hu]

[Mặc Mặc tử tử: Mì chỉ có duy nhất một sợi, giành không nổi QAQ]

[Cá mắm real: Ăn mì khác cũng được á, ngon không kém đâu.]

[ID18220102: Không giống là không giống, món Đường Đường tự tay làm nó khác lắm ý.]

Có đi đâu kẻ khán giả cãi nhau ầm xì, bát mì trường thọ này vẫn là độc nhất vô nhị.

"Được rồi, bây giờ chúng ta thưởng thức bánh bao đào tiên nhé." Vì đề dòi lực chú ý của khán giả Nguyễn Đường đã để người máy trí năng bùng đào trường thọ trong lòng hấp ra ngoài.

Bánh bao chỉ dùng bột gạo nếp trộn cùng với đường và màu thực phẩm hồng nên khi hấp xong sẽ cho ra thành phẩm màu hồng nhạt rất đẹp, vừa đáng yêu vừa vui mắt. Bánh xốp mềm nên cực kỳ ngon, nguyên lòng đào tiên bị mọi người ăn sạch trong nháy mắt.

Cuối cùng là lúc ăn bánh kem sinh nhật, Nguyễn Đường tô điểm bánh bằng một lớp kem mới cùng hoa quả nhiều màu sắc nên trông rất đẹp, thậm chí còn sản sinh ra cảm giác không nỡ ăn.

Chính tay chủ nhân tiệc sinh nhật cần dao cắt bánh kem sinh nhật nhân hoa quả cao một mét hai làm nhiều miếng để chia cho mọi người. Bánh kem ngọt ngào rất hợp khẩu vị của Hạ Vân Dật nên ăn xong phần của mình rồi ông anh giai còn đi cộ bánh của những người xung quanh nữa.

[Thất cửu mạch nhiệm: Hu hu hu, tôi cũng muốn có tiệc sinh nhật như thế...]

Bữa cơm này ai cũng vui, lúc tàn tiệc người người xoa bụng căng tròn chào tạm biệt ra về. Và cũng chính từ buổi phát sóng ngày hôm nay mà nhân dân đế quốc có khái niệm tiệc sinh nhật, tuy mục đích chủ yếu vẫn là để ăn một bữa tiệc lớn.

Sau khi tiệc tàn Nguyễn Đường có ở lại tiễn khách và dọn dẹp, anh cũng tính xong xuôi mọi việc rồi thì chào tạm biệt ra về luôn. Lúc đến anh

không mang theo gì cả nên bây giờ cũng chỉ việc lấy mỗi bộ quần áo hôm đến là xong.

Hạ Vân Sâm đứng cạnh cửa nhìn anh cúi người gấp quần áo nói: "A Đường, cảm ơn cậu." Hắn không phải là một người sống tình cảm, cũng chẳng thấy sinh nhật mình có gì quan trọng, nhưng hôm nay Nguyễn Đường lại trịnh trọng tổ chức sinh nhật cho mình làm hắn thấy hôm nay quá đặc biệt, đặc biệt quá nhiều.

Nghĩ đến có một người vui mừng hạnh phúc vì ngày hắn xuất hiện trên đời làm lòng Hạ Vân Sâm mềm mại không tưởng.

"À phải rồi, anh nhắm mắt lại đi." Nguyễn Đường lấy một món đồ từ trong túi ra nắm chặt trong tay, vừa có vẻ bí mật vừa có chút ngượng ngùng.

Hạ Vân Sâm nghe lời nhắm mắt, lòng bồn chồn hồi hộp không thôi.

"Được."

Lúc Hạ Vân Sâm mở mắt chỉ thấy trước mặt mình có một mô hình gỗ phiên bản chibi được sơn màu trông rất xinh xắn. Nhân vật kiểu hoạt hình mặt tròn, trên người mặc một bộ quân phục xám tro dưới chân cưỡi xe bay màu bạc, đôi lông mày sắc tựa kiếm dựng thẳng lên, vừa đẹp trai vừa đáng yêu.

Đây... Mô hình này tả lại hắn sao?

"Tôi làm không tốt lắm, hi vọng là anh thích..." Nguyễn Đường ngượng ngùng cười nói.

Thực ra kỹ năng của Nguyễn Đường không tệ, nhưng bình thường anh chỉ có khắc rau củ quả thôi, đây là lần đầu anh khắc tượng gỗ.

"Không, cậu làm đẹp lắm, tôi rất thích." Hạ Vân Sâm cầm mô hình xoay qua xoay lại ngắm không rời nổi mắt, Nguyễn Đường không nhịn được

nhắc nhẹ: "Có khả năng sơn vẫn chưa bám chắc lắm đâu, anh đừng cằn nhằn không là dễ bong..."

Hạ Vân Sâm bật cười lắc đầu, nghiêm túc nắm nó trong tay rồi nhìn chăm chú Nguyễn Đường, biểu cảm trên mặt vừa dịu dàng vừa hạnh phúc.

Hắn vòng tay ôm chặt Nguyễn Đường: "Cảm ơn cậu, sinh nhật hôm nay của tôi rất vui."


Hạ Vân Sâm nhìn khuôn miệng xinh xắn đang cười trước mắt cùng lúm đồng tiền nho nhỏ, đáng chú ý nhất là khóe môi cong cong, mắt hắn tự nhiên tối sầm rồi trong lòng dậy lên khao khát muốn hôn lên môi đối phương.

Hắn cả kinh thấy Nguyễn Đường không có chút cảnh giác nào đứng trước mặt, lúc ấy mới hiểu ra:


Có lẽ tình cảm hắn dành cho Nguyễn Đường không đơn thuần là tình anh em đồng chí.

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 82 Tiệc sinh nhật Hạ


Gà rang cay

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 82 Tiệc sinh nhật Hạ


Thịt rang

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 82 Tiệc sinh nhật Hạ

Sò hấp miến tỏi

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 82 Tiệc sinh nhật Hạ

Tôm hùm đất

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 82 Tiệc sinh nhật Hạ

Canh thịt bò hầm khoai tây cà chua



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 82 Tiệc sinh nhật Hạ

Mì cay Thành Đô

Bánh bao đào tiên



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 82 Tiệc sinh nhật Hạ

Mì trường thọ

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 83: Rutte cầu viện

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Quan hệ của Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm trở nên thân thiết hơn rất nhiều sau bữa tiệc sinh nhật. Nhà mới của Nguyễn Đường cũng đã được trang trí xong hết, anh chọn phong cách Bắc Âu cổ điển, không rườm rà lại cực kỳ tinh tế và mang đến cảm giác tự nhiên. Các góc nhọn trong nhà cũng được mài tù và trải thảm mềm trên sàn, tránh trường hợp Nguyễn Vũ va vào bị thương.

Anh mang theo người máy Tiểu Bạch vào ở rất nhanh, kèm theo đó Nguyễn Đường cũng chuẩn bị luôn phòng ở cho Nguyễn Vũ, bệnh tình của thằng bé chuyển biến khá tốt nên tầm hai tháng sau là có thể xuất viện, mấy ngày này ngày nào anh cũng làm đủ loại món ăn cho Nguyễn Vũ bồi bổ.

Bởi gần nhà nhau nên ngày ngày Hạ Vân Sâm tan làm đầu đến bệnh viện thăm Nguyễn Vũ rồi tiện đường về nhà ăn cơm cùng với Nguyễn Đường.

Phải đó, ăn cơm cùng với Nguyễn Đường. Tuy lí do mà Hạ Vân Sâm đưa ra là Nguyễn Đường ăn một mình sẽ buồn, chẳng bằng hai mình cùng ăn cho vui, dù sao thì hẳn rất thích tay nghề của anh. Có đi đâu Nhiễm Tinh thân là mẹ nên bà thấy không ổn lắm khi mà ngày nào cũng thấy ông con thứ hai nhà mình mặt dày đi ké cơm của người ta, nhưng được ông con cả ám chỉ một vài đi đầu nên sau cùng bà cũng hiểu cậu hai có ý gì.

Bản thân bà cũng thích Nguyễn Đường cho nên cũng cực lực góp sức giúp con trai theo đuổi người trong lòng, với cả vừa làm bạn vừa làm hàng xóm, sang chơi nhiều với nhau mới hợp lý.

Nguyễn Đường cũng thích ăn cơm với nhiều người, chứ một mình anh ở trong căn nhà lớn như thế cũng cô đơn, được ăn cơm vui vẻ với bạn bè

âu cũng là một chuyện giúp giải tỏa căng thẳng. Tuy cha Hạ mẹ Hạ không nói nhiều lắm nhưng đối xử với anh rất tốt, đặc biệt là Nhiễm Tinh, hai người ngày nào cũng bàn luận nghiên cứu ẩm thực trong bếp, một người dạy một người học, hài hòa cực kỳ.

Tôm nướng sốt, gà om, cá nướng than sốt... Nhiễm Tinh cực kỳ thích những món như thế nên bà học đến nỗi quên trời quên đất, mấy hôm trước Nguyễn Đường còn làm đồ nướng ngon đến không dứt khỏi miệng nổi.

Không còn những người lòng mang ý xấu quấy rầy nên cuộc sống của Nguyễn Đường nhàn tản cực kì, anh sẽ phát trực tiếp vào mỗi buổi sáng hoặc trưa, nếu vui thì còn livestream thêm một bữa xế nữa, món nào món nấy vừa lạ vừa ngon nên khán giả phải quỳ gối trước anh ngày một nhiều, lượng fan hùng hậu lên đến con số hàng chục tỉ, qua đây cũng có thể thấy niềm khao khát của nhân dân đế quốc với mỹ thực lớn đến mức nào.

Rốt cục các nhà hàng cao cấp cũng phải phá dỡ bức tường kiêu ngạo của bản thân để cướp lấy lợi ích trước mắt, họ liên lạc với Nguyễn Đường thông qua hiệp hội đầu bếp rồi quyên góp từ thiện cho các tổ chức được chỉ định xong mới được anh trao quyền, kể từ đó một loạt các món ăn thuộc "hệ Nguyễn" cứ thế ra đời.

Sau khi Nguyễn Đường sở hữu tiền đến một mức nhất định nào đó thì tiền với anh chỉ là những con số. Tuy tài sản không sánh được với những danh gia vọng tộc hay những nhà tài phiệt chi phối kinh tế mà cũng đủ để anh tiêu mấy đời không hết, thế nên Nguyễn Đường chẳng để ý rằng chuyện các nhà hàng mở ra thì sẽ ảnh hưởng đến livestream của anh, bản thân anh chỉ hi vọng khán giả có thể thưởng thức một cách trực tiếp các món ăn anh làm, lượng khán giả lớn mà nhận thưởng quá ít nên không đáp ứng được nhu cầu của các khán giả.

Chẳng lâu sau phía Hạ Vân Dật mang đến cho anh một tin tốt.

Trước đây Nguyễn Đường đã từng đề cập đến việc xây dựng chuỗi sản xuất thực phẩm ăn liền, chuyện này không khó làm nhưng phải bán cho toàn dân là một, phải xây dựng thật nhiều nhà xưởng mới đủ nguồn cung là hai vậy nên mới kéo dài tới tận giờ. Một khu nhà máy khổng lồ chuyên sản

xuất đ ồ ă n nhanh đ ược xây dựng tại một hành tinh không người ở đ ể quốc Lam Tinh, bắt đ ầ u từ đ ầ y người người ai n ấ y đ ầ u sẽ đ ược thưởng thức mĩ thực, đ ồng thời nó cũng mang đ ến cơ hội làm ă n vô hạn.

Thế nhưng có mô hình kinh doanh mới xuất hiện thì những gì đ ă cũ sẽ bị đào thải, dù là do chính sách hay nhu c ầ u khách hàng thì dịch dinh dưỡng sẽ phải xuống s ầ n khấu sau trăm năm lịch sử.

Nhưng các công ty sản xuất dịch dinh dưỡng cũng biết chuyển mình theo thời thế, bởi vậy họ đ ồng lòng biểu thị: Sẽ trích lợi nhuận hằng năm ra đ ể quyên góp cho các tổ chức từ thiện.

Nguyễn Đ ườ ng bị họ chọc cười, anh với công ty sản xuất dịch dinh dưỡng không có hận thù gì, với cả họ cũng từng là cột chống cho đ ể quốc, cung cấp việc làm cho cả tỉ người, nếu giờ đóng cửa hoặc phá sản thì sẽ gây ra tình trạng khủng hoảng việc làm, thế nên anh vung tay: "Có thể đ ă m bảo chất lượng cùng an toàn thực phẩm thì cứ kệ họ làm thôi."

Hạ Vân Dật trả lời: "Không thành vấn đề"

Cuộc sống nhàn hạ đ ến mức Nguyễn Đ ườ ng cảm tưởng mình sắp biến thành một kẻ vừa béo vừa lười đ ến nơi, ngày ngày trừ đ ư a cơm cho Nguyễn Vũ thì chỉ có đi từ nhà họ Hạ về nhà và ngược lại, cả đi cả về chưa đ ầ y tám trăm mét. Một ngày Nguyễn Vũ có hai lần trị liệu, cho nên sau khi Nguyễn Vũ ă n xong anh sẽ về nhà chuẩn bị livestream, chữa xong thì anh lại qua đ ể đ ư a bữa trưa, tối cũng lịch trình y như thế.

Thoát khỏi trọng lực dị thường của hành tinh số mười chín làm Nguyễn Vũ có tốt hơn chút nhưng vẫn yếu hơn nhiều so với người bình thường, đ ược cái là sẽ không dễ bị gãy xương như trước. Dưới sự chăm sóc tận tình của bác sĩ và cơm dinh dưỡng ba bữa một ngày của Nguyễn Đ ườ ng đ ă khiến ngoại hình Nguyễn Vũ khôi phục bình thường, ngoài chi ề u cao đ ă ng phát triển ra thì hai bên má cũng đ ă phúng phính thịt r ấ i, lúc cười lúm đ ồng ti ề n như ă n như hiện, nhìn đ ầ u cũng thấy đ ă ng yêu nên cậu nhóc thành bệnh nhân nhí đ ược hoan nghênh nhất bệnh viện rất nhanh.

Nguyễn Vũ thích ăn ngọt nhưng không thể ăn nhiều, hôm nay là quốc tế thiếu nhi theo lịch trái đất nên Nguyễn Đường làm bánh trôi rượu ngọt mang tới bệnh viện cho em ăn.

"Anh!" Nguyễn Vũ vừa thấy Nguyễn Đường tới đã vội càng ngẩng dậy dang hai tay muốn ôm.

Nguyễn Đường đi đến bên ôm em bé đáng yêu vào lòng, bây giờ Nguyễn Vũ đã béo hơn nên cân nặng cũng hơn lúc trước, nhưng chiều cao thì vẫn như một đứa trẻ bảy, tám tuổi. Bác sĩ nói do tổn thương khi trước quá nghiêm trọng, chỉ có phần mềm là khôi phục lại được, cái gì tổn thương tận sâu trong xương thì cũng không dễ mà đi đâu trị hết.

Cũng may điều kiện bây giờ tốt nên chỉ cần có thời gian và kiên trì là được.

Nguyễn Đường hôn lên bên má phúng phính của Nguyễn Vũ rồi giờ hộp bảo quản đang cầm lên nói: "Đoán xem hôm nay anh mang món gì ngon tới cho em nào?"

Nguyễn Vũ vốn đã thấy hộp bảo quản trên tay Nguyễn Đường từ sớm nên lập tức hô to: "Bánh ngọt ạ."

"Trả lời đúng rồi." Nguyễn Đường mở nắp hộp phô bày cảnh sắc bên trong, bánh trôi tròn trắng ngăm mình trong rượu ngọt thơm nhẹ, điểm chừa bằng cầu kỷ đỏ nhạt, nhìn chẳng khác gì đoá mai hồng trong các tác phẩm nghệ thuật trứ danh cả.

"Oa! Đẹp quá đi!" Nguyễn Vũ mở to mắt, khuôn mặt trẻ con càng nhìn càng thấy đáng yêu.

Nguyễn Đường ôm thẳng bé ngẩng bên giường bón từng thìa bánh trôi cho nhóc ăn, rượu ngọt thơm nồng ăn cùng bánh trôi làm từ gạo nếp thơm mềm ngọt ngào, món ăn có vị ngon như vậy nên em bé thích cực kỳ. Hai má căng phồng nhai nhai nhìn như một nhóc hamster đáng yêu, Nguyễn Đường không nhịn được hôn hai bên má làm nhóc cười vang như chuông bạc.

"Chuyện gì vui thế?" Giọng nói trầm thấp vang lên phía sau, hóa ra Hạ Vân Sâm đến rồi.

"Anh Hạ!" Nguyễn Vũ nhanh nhanh nuốt miếng bánh trôi trong miệng xuống rồi sáng mắt giờ tay đòi bế.

Hạ Vân Sâm cong môi ôm thằng bé từ trong ngực Nguyễn Đường ra rồi cho cười lên vai mình, đi một vòng ngoài kia xong mới về.

Sau khi được anh hai hôn lại còn được anh Hạ bế chơi nhong nhong làm Nguyễn Vũ vui cực kỳ, cứ cười mãi không dứt.

Nguyễn Đường thấy vậy cười bất đắc dĩ, đi ra ôm thằng bé về bót nốt chỗ bánh trôi còn lại.

Sau khi đỡ Nguyễn Vũ ngủ rồi thì Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm về nhà họ Hạ. Vừa vào nhà đã ngửi thấy một mùi hương hấp dẫn, Nhiễm Tinh nấu cơm với canh xong rồi, bà đang làm nốt chút rau xào, Nguyễn Đường cực kỳ tự nhiên vào bếp rửa tay chuẩn bị thêm hai món xào đơn giản nữa.

Hai cha con Hạ Vĩ Diệp và Hạ Vân Dật cũng về rất nhanh, năm người quây quần bên mâm cơm nóng hổi, ấm áp cực kỳ.

Nhưng cái đêm như bình thường thế này lại ẩn giấu đi đâu không tưởng, quang não của Hạ Vĩ Diệp và Hạ Vân Sâm lần lượt vang lên, hai người kiểm tra tin tức một hồi rồi buông cả đĩa mặc kệ bữa ăn, đứng dậy nhanh chóng mặc áo khoác đi ra ngoài, chỉ để lại đứng một câu: "Quân tình khẩn cấp!"

Ba người ở lại nhìn nhau không hiểu chuyện gì, nhưng ai nấy đều viết rõ lo lắng lên mặt.

Chuyện quân đội làm cả nguyên soái và thiếu tướng phải rời đi ngay thì chắc chắn là ảnh hưởng tới an nguy đế quốc. Vất vả lắm mới trải qua thời kì chiến tranh quá độ lên tháng ngày phồn vinh chưa đầy hai mươi năm, chẳng lẽ khói súng lại phải bay đầy trời?

Đêm đó quân bộ mở cuộc họp khẩn cấp suốt đêm, tất cả tướng lĩnh trọng yếu lẫn người của hoàng thất đều tham gia. Nội dung cuộc họp là về tin xin được trợ giúp gửi tới từ người Rutte.

Trong quá trình đi tuần, tàu tuần tra của tộc Rutte phát hiện ra dấu vết trùng tộc, từ đó dấy lên hồi chuông cảnh báo nguy hiểm.

Trùng tộc vốn nổi danh trong vũ trụ bởi tính máu chiến bạo lực của chúng, có khả năng tấn công và thích nghi môi trường mạnh mẽ, ăn sạch một hành tinh chỉ với ba tháng, nơi chúng nó đi qua không một sự sống nào tồn tại, thậm chí còn trở thành hành tinh khô cằn không bóng cỏ.

Có đi đâu trùng tộc chưa bao giờ ra khỏi phạm vi hoạt động hiện tại của chúng, tất cả các thông tin gửi về đều là trùng tộc đánh nhau với các chủng tộc khác.

Người Rutte hoài nghi trùng tộc đang lấn le khu vực này nên mới cử một vài nhóm sâu tiên phong đến do thám, một khi tiến công quy mô lớn thì không một loài nào có thể thoát khỏi tay của chúng nó. Bởi thế khi tộc Rutte phát hiện dấu vết của trùng tộc đã vội liên lạc với đế quốc Lam Tinh để đưa ra phương pháp đối phó.

Tất cả mọi người trong quân bộ đều cau mày trầm tư, bởi họ biết có lẽ một cuộc chiến nữa lại sắp bắt đầu.

Nó cũng mang ý nghĩ: Máu, chiến đấu và cái chết.



Mỗi Ngày Ảnh Đẹp Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 83 Rutte cầu viện

Bánh trôi rượu ngọt

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 84: Trùng tộc tấn công

Đám sâu quy mô nhỏ không đáng sợ nên tộc Rutte đã tiến hành vây đánh và bắt giữ, thế nhưng chỉ với mấy ngày giao tranh thôi mà sự tiến hóa của trùng tộc lại khiến họ cực kì lo lắng.

Hình ảnh của Gilbert xuất hiện trên màn hình lớn, sau lưng hắn chất đồng xác sâu, loại nhỏ chỉ bé bằng móng tay nhưng loại lớn lại to như một ngọn núi nhỏ, bọn nó sở hữu màu sắc cực kỳ sắc sỡ cùng hai cái càng hình răng cưa sắc nhọn.

"Đám trùng tộc này có vỏ ngoài rất cứng, có thể qua lại trong vũ trụ mà không gặp trở ngại nào, kiếm ánh sáng loại thường không xuyên nổi giáp, hơn nữa chúng có rất ít nhược điểm, lấy ví dụ đám sâu chất đồng ở đây thì điểm yếu của nó nằm ở chỗ giữa trán, bé xíu."

Hắn vỗ camera để nó kéo ra xa, còn bản thân thì cầm kiếm ánh sáng chém đến, âm thanh chói tai vang lên rồi im bật, mọi người nín thở chờ đợi kết quả khi camera kéo đến gần nhưng thứ nhận được chỉ là một vết mờ mờ ở vỏ ngoài của bọn sâu, Gilbert lau nhẹ một cái vết mờ cũng biến mất theo.

Hắn lại kéo ống kính ra xa rồi nhảy lên thật cao, giẫm qua giẫm lại trên xác của đám sâu lớn một lúc rồi rút kiếm ánh sáng đâm vào giữa trán chúng nó. Có điều chỗ có vẻ yếu nhất dường như lại chẳng có tí xíu gì, kiếm ánh sáng thì vụn vẹo cho bị axit ăn mòn.

Gilbert ném kiếm đi nói, "Chính là thế."

Tất cả mọi người thấy hành động của hắn đều rơi vào trầm tư.

Không cần phải nghi ngờ sức mạnh của Gilbert, thân là thủ lĩnh tộc Rutte, hắn mang trong mình thể chất tương đương với cấp SS của đế quốc. Hắn thì thế nhưng người trong quân đội có mấy ai là SS, có người cấp A, thậm chí có cả nhân viên hậu cần cấp B, thêm nữa là nhân loại bình

thường không thể ở ngoài vũ trụ quá lâu, phải có cơ giáp để chiến đấu, đi đầu này cũng đồng nghĩa với việc một khi bọn sâu chui vào được cơ giáp cũng là lúc đặt dấu chấm hết cho các binh sĩ ở đó.

Trình Kê nói: "Chúng tôi cần một chút thời gian để chuẩn bị."

Gilbert bất đắc dĩ cười: "Vậy mong một ngày cá chép hóa rồng."

"Gì cơ?" Trình Kê ngẩn ra, ngẩng đầu nghĩ nửa ngày thì nghe Hạ Vân Sâm ở bên cạnh nói: "Là mong ngày có tin tốt."

"À há, là vậy hả?" Gilbert quay qua hất đầu chào hỏi sau đó phất tay nói: "Quả nhiên người anh em Hạ Vân Sâm là người hiểu tôi nhất, thế mong có tin tốt nhé, tạm biệt."

Màn hình đen lại rồi xuất hiện thêm các video chiến đấu với bầy sâu tiên phong, trừ con đầu đàn của lũ sâu bé kia ra thì những loại khác đều được cơ giáp xử lý dễ dàng.

[À phải rồi, phải đánh nát đầu bọn này mới được nhé, nếu chém các bộ phận khác thì chúng sẽ tái sinh thành hai cá thể đấy, đáng sợ cực kì~]

Mọi người đọc được dòng này đều tự động nảy ra gương mặt cực kỳ nhiệt huyết của Gilbert, mà bàn tay cũng siết chặt lại thành nắm đấm.

Đế quốc Lam Tinh và Rutte nằm sát nhau, một khi Rutte bị diệt thì mục tiêu tiếp theo của đám sâu vũ trụ chính là bọn họ. Đám trùng tộc mang khao khát như lũ hung thú hoang, chỉ biết tuân theo du côn nuốt chửng mọi thứ chứ chẳng thể hòa bình cùng các tộc khác, chúng cũng không hiểu được thế nào là quay đầu, cũng chẳng thể đàm phán hòa bình nên phương án duy nhất họ có thể làm chính là chiến đấu.

Trình Kê nghiêm trọng nói: "Tạm thời phong tỏa tin tức về trùng tộc, đồng thời cũng tập trung quân trang chuẩn bị ba ngày sau xuất phát."

Có đi đầu bọn họ chưa chuẩn bị xong thì sâu vũ trụ đã cuồn cuộn tấn công rộng khắp, tộc Rutte nhanh chóng bại trận, tin về những hành tinh

ngoài rìa bị chiếm đóng tuyệt diệt truyền tới liên tục, Gilbert cũng chẳng thể giữ khuôn mặt nhiệt tình được nữa, hắn gửi liễn lúc ba tin khẩn cấp mong được đế quốc Lam Tinh hỗ trợ.

Thấy một đám sâu lút nha lút nhít đánh nhau cùng tộc Rutte trong video từ tiễn tuyến truyền về làm các tướng lĩnh quân bộ cảm thấy căng thẳng trước nay chưa từng có. Lần trước họ có thể thấy được sức chiến đấu kinh khủng của trùng tộc, thế nhưng lần này họ đã rõ ràng một điều, thứ đáng sợ hơn sức mạnh chính là số lượng.

Một quyên khó địch bốn tay, một chiến sĩ cơ giáp đánh chết được năm con, mười con sâu vũ trụ, thế một nghìn con, một vạn con thì sao? Dù mạnh cỡ nào rồi sẽ có lúc mệt, sau đó chính là cơ hội để đám trùng tộc nhắm nhe từ lâu lao đến xé xác.

Đây là kẻ địch mạnh và đáng sợ hơn nhiều lần những hiểm nguy đến từ hành tinh khác.

Quốc vương đến quốc Lam Tinh nghiêm trọng nói: "Nhánh quân đội bên ta gần Rutte nhất là số bao nhiêu?"

"Là tập đoàn quân số mười ba và đội biên phòng số bốn cùng trú quân của tỉnh cầu hai một."

"Truyền lệnh để ba đội đến giúp tộc Rutte ngay lập tức."

"Rõ thưa bệ hạ!"

Tất cả mọi người đều biết hoàng đế bệ hạ không nói sai, tuy chiến trường không nằm trong phạm vi đến quốc Lam tinh nhưng họ ngay sát Rutte, từ trước tới nay vốn là đồng minh nên dù từ tình hay lý thì họ nhất định phải đưa quân qua giúp, bằng không hậu quả nhận lại sẽ là tất cả đều bị trùng tộc nuốt chửng.

Có đi đâu ba đội quân này có số lính chưa đến hai trăm nghìn người, chỉ có thể coi là tiếp viện cho quân tiên phong giúp họ xây tường cản địch cận cự cho đến khi quân chủ lực đến.

Trình Kê quét mắt nhìn các vị nguyên soái ngồi dưới, "Tình hình triệu tập của các quân đoàn như thế nào?"

"Quân đoàn số một đã triệu tập đủ bảy trăm nghìn lính!"

"Quân đoàn số hai đã triệu tập đủ sáu trăm năm mươi nghìn lính!"

"Quân đoàn số ba..."

Bảy quân đoàn lớn tập trung được bảy mươi triệu quân, trong đó có năm triệu lính tinh nhuệ được đi đầu động toàn bộ, năm trăm nghìn lính hậu cần cùng hai trăm nghìn lính đặc chủng, đi kèm đó là hai mươi triệu thanh dịch dinh dưỡng, tất cả đều sẵn sàng chỉ chờ lệnh xuất phát.

"Chiến dịch lần này giao toàn quyền chỉ huy cho Hạ nguyên soái của quân đoàn số một, các quân đoàn khác tập trung quân đặc chủng nghe lệnh của..." Trình Kê lại đưa mắt nhìn một loạt các tướng lĩnh, cuối cùng dừng trước người Hạ Vân Sâm, "Hạ thiếu tướng chỉ huy đội đặc chủng lập tức khởi hành, các quân đoàn còn lại mang theo vật tư và nhân viên hậu cần xuất phát ngay sau sẵn sàng tiếp viện bất cứ lúc nào!"

"Rõ thưa bệ hạ!"

Đợi đến khi Nguyễn Đường biết được tin đế quốc bắt đầu chiến dịch chống lại trùng tộc thì Hạ Vân Sâm đã rời khỏi thủ đô và mang theo hai trăm nghìn chiến sĩ đặc chủng tinh nhuệ đi rồi.

Nguyễn Đường chưa bao giờ trải qua chiến tranh nhưng anh có xem phim tài liệu, ấn tượng nó để lại trong anh chính là máu và cái chết. Đi đầu đó làm anh cực kỳ lo lắng sự an toàn của Hạ Vân Sâm, nhưng anh có thể làm gì đây, câu trả lời là không gì cả.

"Anh ơi, sao anh Hạ không đến nữa vậy?" Nguyễn Vũ đợi mấy ngày mà Hạ Vân Sâm không qua chơi cùng nên cậu bé bắt đầu nhớ nhớ.

"Anh ấy có việc phải đến hành tinh khác, chẳng mấy chốc sẽ về chơi với em thôi." Nguyễn Đường cố giấu lo lắng trong lòng cười nhẹ cho em

trai an tâm.

Sau khi chính thức khai chiến với trùng tộc thì toàn bộ tinh võng đều bị bao phủ bởi thông tin chiến sự nơi tiền tuyến, cuộc chiến này liên quan mật thiết với tương lai đế quốc nên thỉnh thoảng Trình Khê sẽ phát biểu trên thời sự, cùng lúc đó cũng sẽ chia sẻ tin chiến thắng tới toàn thể người dân.

Nhưng đâu ai hay sau những chiến thắng ấy phải đánh đổi khốc liệt cỡ nào.

Tình hình tiền tuyến trở nên căng thẳng rất nhanh, lũ sâu vũ trụ càng ngày càng nhiều, ngoài những loại xuất hiện trong đội tiên phong ra thì còn một loạt các loại mới mang năng lực vượt trội, loại sâu hình tam giác có khả năng ăn mòn làm vỏ ngoài cơ giáp hư hại nghiêm trọng, dù có hàng triệu binh sĩ đế quốc đến hỗ trợ nhưng cũng chỉ cầm cự được một khoảng thời gian ngắn.

Liên quân Rutte và đế quốc quyết định lấy hành tinh Shelter có địa hình phức tạp để làm cứ điểm, cũng nhờ đó mà có thể cố gắng chống đỡ vài đợt tấn công của trùng tộc.

Trong hoàn cảnh nguy cơ rình rập như hiện tại thì ăn được đồ ăn thiên nhiên là chuyện hoàn toàn không thể xảy ra, thế nên dịch dinh dưỡng là một thứ không thể thiếu, vài hành tinh chuyên sản xuất của Rutte đã bị phá hủy thành ra đế quốc Lam Tinh phải bổ sung thêm dịch dinh dưỡng, cơ giáp, năng lượng, vũ khí, thuốc men cùng các loại quân nhu không ngừng nghỉ.

Vô số vật tư trên tiền tuyến không dùng một giây.

Nhưng ngay lúc đó chuyện không ai ngờ đến đã xảy ra, kẻ thù mấy nghìn năm của đế quốc – Tộc Varen xé bỏ hiệp ước hòa bình, tấn công tàu vận tải, giết sạch binh lính và cướp toàn bộ vật tư có trên tàu.

Số quân nhu trị giá mấy trăm triệu tiền thông dụng bị cướp gây ra ảnh hưởng cực lớn đến tình hình tiền tuyến, không có cơ giáp, năng lượng và

lượng thực bổ sung làm tình trạng các chiến sĩ trở nên nguy hiểm hơn bao giờ hết.

"Đám Varen này có mục đích gì vậy cơ chứ?!" Sau khi Trình Kê nhận được tin, thân là vua nhưng ông cũng không giữ nổi bình tĩnh, suýt nữa thì lật tung bàn họp trong phòng hội nghị, "Bọn chúng không muốn sống nữa à!"

Những người khác nghĩ mãi cũng không hiểu, nếu là chủng tộc có trí khôn khác của vũ trụ thì không sao, ít nhất Varen có thể bắt tay đổi lấy lợi ích, nhưng đây là trùng tộc, một lũ sâu vũ trụ không có trí khôn, lợi ích với chúng không có nghĩa và trong mắt bọn nó thì toàn bộ vũ trụ này chính là đồ ăn, chúng sinh ra và tồn tại để tuân theo du vòng nuốt chửng mọi thứ thôi.

Không một ai ngờ rằng đám Varen sẽ bất chấp nguy hiểm cướp tàu vận tải của đế quốc Lam Tinh, nếu cả tộc Rutte và Lam Tinh diệt vong thì kẻ tiếp theo nối gót cũng chính là bọn chúng.

"Đám Varen là một lũ điên."

"Bệ hạ, chúng ta nên làm gì tiếp theo đây?"

"Lập tức gửi công văn yêu cầu các nhà máy sản xuất dịch dinh dưỡng tăng gia sản xuất, phải dùng tốc độ nhanh nhất gửi thực phẩm cứu trợ đến Shelter, ngoài ra lần này phải thêm một trăm nghìn lính cơ giáp thuộc quân đoàn bốn và quân đoàn hai đi theo bảo vệ."

"Rõ thưa bệ hạ!"

Trong vòng ba ngày đế quốc Lam Tinh lại một lần nữa gom được hai mươi triệu thanh dịch dinh dưỡng khẩn trương gửi đến hành tinh Shelter, đi cùng là một trăm nghìn chiến sĩ cơ giáp, chắc hẳn lần này đám Varen sẽ không cướp thành công.

Nhưng trăm phòng nghìn phòng không phòng được những kẻ điên, chúng dùng phương thức tự sát cực đoan để phá hủy tàu vận tải cùng số

dịch dinh dưỡng trong đó, thà chết cũng không muốn hàng hóa đến được tay các chiến sĩ ngoài mặt trận. Cùng lúc đó quân đội Varen cũng nhằm nhẽ thừa cơ quân chủ lực rời khỏi thủ đô Lam Tinh trà trộn vào thăm dò hòng một ngày chiếm lấy đế quốc.

Trước là trùng tộc tấn công dồn dập, sau là Varen chực sẵn như hổ rình mồi, quân đội lại tập trung tại tiền tuyến, chuỗi cung ứng vật tư đứt gãy khiến tình hình chiến đấu xoay chuyển đột ngột.

Tin thương vong từ chiến trường truyền về không ngừng, lãnh đạo cấp cao của đế quốc Lam Tinh căng thẳng đến bốc hỏa. Thượng tướng Cao Mãnh của tập đoàn quân số ba còn định tự mình dẫn quân đi vây quét địa bàn người Varen, để cho cái đám vừa tham lam vừa ích kỉ phải ăn quả đắng nhưng Hạ Vĩ Diệp đã kịp thời ngăn lại.

"Đám người điên đó chơi hèn đánh một chỗ rồi lại đổi chỗ khác, có thời gian đi giằng co du kích với chúng chẳng bằng nhanh chóng tìm cách vận chuyển vật tư đến Shelter. Tách toàn bộ vật tư ra, ngoài tàu vận tải chính, mỗi cơ giáp mang theo một nghìn thanh dịch dinh dưỡng, lắp toàn bộ khối năng lượng và vũ khí vào cơ giáp, như vậy có thể đảm bảo ít nhất sẽ có một phần vật tư đến được tay các chiến sĩ." Hạ Vĩ Diệp nói.

"Đã biết..." Cao Mãnh biết Hạ Vĩ Diệp nói có lý nên cố nhịn cơn giận đi triệu tập binh lực chuẩn bị xuất phát lần hai.

Hạ nguyên soái tự mình hạ lệnh để các công ty cung cấp tạo ra dịch dinh dưỡng loại mới, đảm bảo nguồn năng lượng cho một thanh dịch dinh dưỡng là cao nhất.

Các công ty cung cấp sau khi nhận được phương pháp điều chế coca của Nguyễn Đường đã áp dụng tương tự vào dịch dinh dưỡng, tăng thêm chút hương hoa quả vào tạo nên một loại mang hương vị khác biệt, vì mới tung ra thị trường nên trong kho vẫn còn dự trữ có thể mang ra sử dụng ngay. Mặt khác Hạ nguyên soái cũng hi vọng bản đồ mới của dịch dinh dưỡng có thêm đường để hỗ trợ các chiến sĩ hấp thu năng lượng bổ sung thể lực tối ưu nhất.

Lúc trước thành lập nhà ăn tại quân bộ chỉ là để nâng cao tinh thần cho chiến sĩ thôi, nhưng không ngờ mọi người ăn xong lại xuất hiện tình huống năng lực được cải thiện. Bởi có thể nhanh chóng tới nhà ăn nên các chiến sĩ tập luyện cực kỳ tích cực, không ít người đạt được bước tiến lớn trong các kì kiểm tra, thậm chí còn xuất hiện cả trường hợp đột phá giới hạn tinh thần lực và thể chất.

Viện khoa học đã tiến hành nghiên cứu hiện tượng này và đưa ra kết luận: Quá trình ăn sẽ tạo ra cảm giác sảng khoái, nhai làm giảm căng thẳng, đường giúp não tạo ra một chất giúp cân bằng trạng thái sinh học, ngủ sâu, giảm bớt đau đớn.

Trong tình trạng vật tư khan hiếm, trạng thái cực đoan của các chiến sĩ rất dễ dàng bị đẩy lên đến đỉnh nên Hạ nguyên soái cho rằng, các loại dịch dinh dưỡng mới sẽ phần nào đó thay thế được đồ ăn thiên nhiên, giúp giảm bớt căng thẳng cho binh sĩ duy trì trạng thái chiến đấu.

Ngay lúc ông thấy uể oải khó nghĩ thì Nguyễn Đường lại chủ động tìm tới với hi vọng được cung cấp một loại đồ ăn cực tiện mang tên "đồ hộp".

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 85: Có thể ăn trùng tộc

Nguyễn Đường có thân phận cố vấn ở đó nên muốn gặp Hạ nguyên soái không phải chuyện khó khăn.

Hạ Vĩ Diệp thấy anh lên tận quân bộ để nói chuyện chứ không phải bàn ở nhà nên cũng hiểu anh quy đờhộp vào phần "công vụ", ông hỏi: "Đờhộp? Nó là cái gì vậy?"

"Là cho rau dưa củ quả thịt cá vào trong một lon nhôm rồi hàn kín lại nhằm giữ tươi lâu nhất." Nguyễn Đường giải thích, "So với hộp bảo quản hiện tại thì nó có khả năng giữ thực phẩm ăn được lâu hơn, cũng rất bền nên thích hợp để trở thành thực phẩm cung cấp cho tiền tuyến."

Ở kiếp trước có đờhộp quân nhu dành cho những chuyến hành quân dài sức, có thể chịu được tác động của hoàn cảnh nên nó trở thành trang bị được hoan nghênh nhất, trong lịch sử quân Mỹ đã sử dụng đờhộp để kéo dài trận chiến, hạ gục hàng loạt quân địch rồi giành thắng lợi tại thế chiến thứ hai.

Hạ Vĩ Diệp hỏi Nguyễn Đường chi tiết thông tin liên quan đến đờhộp, sau đó ông thấy Nguyễn Đường khá là căng thẳng và chần chừ. Ông nhìn thấu, Nguyễn Đường cố tình đến tìm ông ý muốn cho đờhộp vào mục quân nhu, ông không nghi ngờ Nguyễn Đường thừa dịp để quốc gặp nạn để đầu cơ trục lợi, Nguyễn Đường không có lí do để làm vậy mà căn bản cũng chẳng phải loại người như thế. Ông tin Nguyễn Đường muốn cải thiện bữa ăn của các chiến sĩ nơi tiền tuyến, nhưng dưới tình hình thế này thì đờhộp cứ như thể thứ vô bổ vậy.

Đầu tiên phải nói đến phần thành lập xưởng và dây chuyền sản xuất, bây giờ ngay cả ngành vận tải cũng gặp vấn đề. Trước có trùng tộc sau có Varen mang ác ý, muốn chuyển vật tư cho các chiến sĩ là một chuyện rất khó, thế nên yêu cầu duy nhất của Hạ Vĩ Diệp đối với quân nhu là trọng lượng phải càng nhẹ càng tốt.

Giá trị dinh dưỡng, khả năng cung cấp năng lượng của đồ hộp chắc chắn bỏ xa dịch dinh dưỡng nhưng lại nặng hơn quá nhiều, quá chiếm diện tích nên vận chuyển không nhanh được bằng dịch dinh dưỡng. Dưới cái nhìn của ông, dịch dinh dưỡng có thể cung cấp tất cả mọi thứ không khác gì đồ hộp nên hiện tại không cần làm đi đâu thừa.

Nhưng Hạ Vĩ Diệp hiểu đây là ý tốt của Nguyễn Đường, và nếu trong trường hợp khác đồ hộp còn rất tốt nên ông nói, "Được đó, vậy cậu thương lượng với A Dật đi, đợi hoàn thành thì cho lên khu mua sắm."

Nguyễn Đường nghe thấy câu này là hiểu Hạ Vĩ Diệp không định xếp đồ hộp vào mục quân nhu nên anh nói: "Hạ nguyên soái, nếu tôi nói nguyên liệu chính của đồ hộp là sâu vũ trụ thì sao?"

"Cậu nói gì cơ?!" Hạ Vĩ Diệp nhú mày cả kinh đứng phắt dậy.

Lấy trùng tộc làm đồ ăn? Đùa nhau à!

Nguyễn Đường ngượng ngùng cười cười, nhìn thẳng ông rồi nói: "Nếu thủy quái ăn được thì sao trùng tộc không thể ăn? Nếu chế biến chúng thành đồ ăn thì các tướng sĩ sẽ không còn phụ thuộc quá nhiều vào dịch dinh dưỡng nữa, có thể lấy nguyên liệu và chế biến ngay tại chỗ, không cần lo bị đói."

"Thậm chí ta còn có thể lấy vỏ ngoài của sâu làm giáp, tránh được chất lỏng ăn mòn của bọn chúng, khỏi lo chuyện các chiến sĩ bị thương khi mất đi sự bảo vệ của cơ giáp. Thậm chí có khả năng nghiên cứu một loại cơ giáp lấy xác trùng tộc để làm vỏ nhằm chuyên trị đám sâu vũ trụ."

"Quan trọng nhất là, các tướng sĩ nơi tiền tuyến hẳn đã thấm mệt rồi, trùng tộc ngày một nhiều thành ra họ cũng sẽ bị quan, nhưng nếu như, trùng tộc không còn đơn thuần là sâu vũ trụ mà trở thành thực phẩm và nguyên liệu quý hiếm thì sao? Liệu các binh sĩ còn lùi bước không?" Nguyễn Đường không nhịn được cười, "Không, trùng tộc càng nhiều họ càng vui mới phải."

Hạ Vĩ Diệp bị lời nói thuyết phục, mày vẫn cau nhưng trong mắt đã sáng lên rồi.

Đúng như những gì Nguyễn Đường nói, dưới tình hình sâu vũ trụ ngày càng lấn lướt lại không có thực phẩm tiếp tế sẽ làm các binh sĩ hao hụt tinh thần, dù có cỗ vũ cỡ nào thì bị quan vẫn cứ âm thầm lan rộng trong lòng quân.

Thực sự có thể chiến thắng trùng tộc ư? Bọn họ còn cơ hội để về sao?

Chiến sĩ đánh mất niềm tin thì cũng chỉ là một cái xác di động mà thôi, khi đối mặt với trùng tộc bọn họ ngày càng rụt rè hãi sợ làm thương vong tăng mạnh. Phía quân bộ sốt ruột lắm rồi nhưng không biết xoay chuyển tình thế bằng cách nào, giờ đây Nguyễn Đường đưa ra ý tưởng chuyển hóa kẻ địch thành tài nguyên, một khi các chiến sĩ chấp nhận ý tưởng đó thì thay vì sợ hãi khi đối mặt với trùng tộc thì họ sẽ cực kỳ phấn khích.

Thương nhân thấy lợi ích như cá mập người thấy máu, đừng nên coi thường sức mạnh của tư bản, nó vững chắc và mạnh mẽ hơn gấp nhiều lần chính quyền của bất cứ đất nước nào.

Lúc ấy họ sẽ không cần phải xin sự tài trợ của các hiệp hội doanh nghiệp, mà chính các thành viên của hiệp hội sẽ xung phong bước ra tiền tuyến.

Hạ Vĩ Diệp thở ra một hơi, ông bước đến trước mặt Nguyễn Đường, hơi cúi người để nhìn thẳng vào mắt anh: "Tôi rất đề cao ý tưởng của cậu, nhưng chắc chắn lũ sâu vũ trụ đó có thể ăn và chế tạo thành cơ giáp sao?"

Biết ông nói vậy là ngầm đồng ý nên Nguyễn Đường cảm thấy dễ dàng hơn nhiều, anh cười nói: "Có thể làm có giáp được hay không cháu không biết, nhưng chuyện ăn thì cháu đảm bảo không thành vấn đề"

Trước khi đến quân bộ anh đã thảo luận chuyện đồng hợp với Hạ Vân Dật ở viện khoa học, hẳn cũng tán thành đồng hợp rất tiện nhưng chỉ có thể ứng dụng sau khi chiến tranh kết thúc, không thể tiến hành làm ngay bây giờ được.

Nguyễn Đường đang thấy hụt hẫng thì vừa hay có một đợt xác sâu được vận chuyển từ Shelter đến, vì tò mò nên anh theo Hạ Vân Dật vào xem luôn.

Theo mấy kiểu tiểu thuyết với cả game ở kiếp trước thì trùng tộc chính là con boss không thể không đối mặt, nhưng trong tiểu thuyết mỹ thực thì trăm phần trăm sâu vũ trụ sẽ nằm trong n ấ, anh làm streamer ẩm thực, nếu mà ở trong truyện thì chắc anh phải ở trong truyện mỹ thực nhỉ?

Thế nếu mà mình có thể ăn sâu vũ trụ thì sao?

Nguyễn Đường nghĩ vậy thì nở nụ cười, cảm thấy mình tưởng tượng nhiều thật. Anh theo ngay sau Hạ Vân Dật vào kho xem tình hình.

Có cả thấy mười tám cái xác từ sáu chủng loại sâu vũ trụ, từ nhỏ bằng móng tay đến to bằng núi nhỏ, đủ loại kiểu đáng kích thích.

Hạ Vân Dật vừa nhìn thấy chúng đã nhắm mắt nhú mày: "Xấu quá."

Nguyễn Đường ngờ ngác mất mất giây, cảm thấy những suy nghĩ lúc trước của mình khả năng cao không phải chỉ nằm trong tưởng tượng.

Loại sâu to bằng móng tay có màu vàng óng, ẩn sâu trong đó là một ít màu xanh h ồng, trừ đôi càng nhỏ hình răng cưa trước người ra thì nó giống hệt con rươi ở kiếp trước.

Kiếp trước anh lười cực kỳ nhưng d ầu gì vẫn là một nhà ẩm thực nghiệp dư, thích đi du lịch ngắm phong cảnh, thưởng thức đặc sản các vùng, trong đó có cả Quảng Đông và Vân Nam. Hai nơi này nổi danh thực đơn phong phú, chim, thú, hải sản, thậm chí cả sâu, nhau thai các loại, thậm chí Quảng Đông còn có một câu đùa kiểu "dân ăn cả xi măng".

Ví dụ như loại giống rươi này Nguyễn Đường từng ăn đợt đi Quảng Đông r ấ, loại này lấy thực vật làm thức ăn, thân béo tròn mang hàm lượng chất béo và vitamin phong phú, nhiều sốt nhiều tương thêm tí hành lá tỏi băm xào nhỏ lửa, hương vị cứ phải gọi là trơn m ền béo ngậy.

"A Đường, đây là lần đầu cậu thấy trùng tộc đúng không? Cậu nhìn con có đầu nhỏ này này, không bay được, bò cũng không nhanh nhưng lại cực nhều, có thể phun ra axit, hàng triệu con cùng tấn công thì cơ giáp sẽ bị ăn mòn sạch, nằm trong top đầu đầu khi phải đối mặt trên chiến trường." Hạ Vân Dật thấy Nguyễn Đường tập trung vào con sâu này nên chủ động mở lời giới thiệu.

"Còn loại loại biết bay tuy chỉ lớn bằng bàn tay nhưng tốc độ bay rất nhanh, tuy cơ thể yếu đuối nhưng khả năng công kích lại cực mạnh, chỉ cần sơ ý bị chúng nó đuổi kịp là cơ giáp sẽ xuất hiện tình trạng bị tổn hại..." Hắc vừa nói vừa lắc đầu, sức sát thương của lũ sâu vũ trụ quá lớn, các chiến sĩ nơi tiền tuyến phải trả một cái giá rất lớn mới có thể mang những mẫu vật này về.

Nguyễn Đường nhìn con sâu có cánh với vẻ ngoài không khác gì châu chấu trước mắt mình, đầu nhọn có râu, hai chân sau phát triển có sức bật mạnh mẽ, nhảy cao và nhanh.

Đặc biệt là loại sâu to như một ngọn núi nhỏ kia, lớp vỏ ngoài cứng cực kỳ, nhìn giống con xén tóc, nghe Hạ Vân Dật kể là loại này chuyên để phòng ngự.

Tuy sâu vũ trụ ở kiếp này có một vài thay đổi, kích thước cũng to hơn nhều nhưng chung quy lại nó vẫn khá giống các loại sâu kiếp trước...

Cuối cùng thì có thể ăn được lũ sâu này hay không đây?

Lòng Nguyễn Đường nghĩ vậy nhưng miệng đã buột ra rồi.

Mới đầu Hạ Vân Dật nghe không rõ, còn hỏi lại anh một lần, "Hả? Cậu nói gì cơ?"

Nguyễn Đường ngượng ngùng sờ mũi, hỏi: "Sâu vũ trụ này có ăn được không?"

"Ăn, ăn sâu ấy hả?!" Hạ Vân Dật khiếp sợ nhìn Nguyễn Đường, trước đây hắn cảm thấy Nguyễn Đường là một nhà ẩm thực dạn dày thông minh

hiều biết rộng, nhưng giờ nhìn lại đây đâu chỉ đơn thuần là một nhà ẩm thực? Gan này cày đất phá trời ra mà ăn còn được nữa!

Nguyễn Đường nhìn biểu cảm trên mặt hắn, anh nói lại: "Tôi thấy mình có thể kiểm chứng xem sâu này có độc không, sau đó..."

"A Đường, cậu tỉnh lại đi!" Hạ Vân Dật hận không thể túm cổ áo Nguyễn Đường lắc qua lắc lại, "Cậu nhìn hai cái càng của con sâu này xem! Cực kỳ sắc, ngay cả sắt thép cũng cắt được! Đây nữa, cậu nhìn lớp giáp xác của con này đi, cứng đến độ dao kiếm thường không chém được mà phải dùng đến pháo năng lượng hoặc tia sáng nén, trong miệng chúng nó thì toàn là chất ăn mòn, ngay cả vỏ cơ giáp cũng bị chúng nó phá hỏng thì cậu nghĩ có thể ăn được không hả?!"

"Ồm... Tuy hơi tốn công tí nhưng vẫn trong phạm vi chấp nhận được mà? Như thủy quái lúc trước ấy, mình có thể tạo ra đồ làm bếp chuyên dụng... Thực ra ta có thể cắt càng của lũ sâu bé, tìm tuyến dịch ăn mòn cắt đi, vứt hết ruột gan phèo phổi. Con to thì về ngoài cứng nhưng bên trong thì sao? Biết đâu có niềm vui bất ngờ?" Nguyễn Đường càng nói càng cảm thấy chắc lòng tin, hứng khởi đến mức chỉ muốn lôi bọn này lên bàn xọc dao vô giải phẫu cho đã cơn thèm.

Hạ Vân Dật nhìn đôi mắt lờ lờ ánh sáng của Nguyễn Đường, đột nhiên thấy sinh vật đáng sợ nhất trên thế này không chừng lại là đầu bếp...

Cuối cùng, Hạ Vân Dật cũng không biết bản thân dính phải ngải gì mà cũng ồm ờ nghe theo Nguyễn Đường giải phẫu toàn bộ đám sâu mẫu vật.

Kết quả y như những gì Nguyễn Đường nói, sau khi cắt hai càng nhọn và ống phun dịch ăn mòn của loại sâu nhỏ thì nó không còn bất cứ tính chất công kích nào, nơi tạo ra chất ăn mòn nằm ở phần gáy nối liền đến miệng bằng một ống dẫn, chỉ cần cắt chỗ đó ra tách ống nối thì nó như một con sâu tằm vậy, vô hại vừa mắt.

Loại sâu biết bay vốn không có vỏ ngoài cứng, điểm nổi trội duy nhất là khả năng bay cực nhanh nên chém cánh và các chi thì cũng xếp vào loại không độc an toàn.

Thậm chí con sâu to bằng quả núi kia, sau khi dùng dụng cụ chuyên dụng để tách vỏ thì lớp thịt trắng trong hiện ra trước mắt mọi người, nhìn không khác gì thịt tôm lúc trước, mỗi một lớp thịt đều căng mọng óng ánh, Hạ Vân Dật nhìn mà phải nuốt nước bọt một cái.

Nhất định hẳn đã bị Nguyễn Đường lây bệnh rồi!

"Xác nhận an toàn rồi đúng không? Tôi xem thử luôn nhé?"

Hạ Vân Dật: "..."

Dưới cái nhìn chòng chọc của Nguyễn Đường thì sao Hạ Vân Dật có thể nói ra câu từ chối được chứ? Đương nhiên kết quả cuối cùng vẫn là đồng ý rồi...

Sự thật chứng minh, ý tưởng của Nguyễn Đường không hề sai, dù lũ sâu vũ trụ này có biến đổi cỡ nào thì trên bản chất nó vẫn thuộc phạm trù đồ ăn, vẫn là loại sâu vừa nhỏ bé vừa đáng thương phải nằm trên đĩa.

Loại sâu giống rươi khi xào lên rất thơm, loại giống châu chấu được chiên giòn đã miệng, chất thịt bên trong đậm vị cực kì do hấp thu hết muối cùng các gia vị ướp. Còn con vẻ ngoài như xén tóc thì lấy thịt ra chiên dầu, thịt nó vàng óng xốp giòn ngon hơn cả những gì tưởng tượng.

Sau khi Hạ Vân Dật ăn xong thì rơi vào trầm tư, qua một lúc lâu mới nhẹ giọng nói chuyện.

"Sau này quả thực không được phân biệt chủng tộc..."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 86: Vị thịt gà, nhai giòn rụm

Có Hạ Vân Dật chứng minh, chuyện có thể ăn sâu vũ trụ như thể ván đã đóng thuyền. Thấy Hạ Vĩ Diệp có vẻ vẫn chưa tin lắm nên Nguyễn Đường cười cười lấy ra một hộp bảo quản, "Thực ra... Cháu có mang theo một ít qua đây."

Cân nhắc đến khả năng chấp nhận của Hạ Vĩ Diệp nên Nguyễn Đường không lấy sâu giống rươi mà anh chọn loại sâu có thịt trắng chiên giòn lên, miếng thịt óng ánh long lanh nằm rải rác trong hộp bảo quản, không còn nhận rõ ra hình dáng ban đầu nên nhìn qua có vẻ không khác gì thịt bình thường.

Có đi đâu Hạ Vĩ Diệp vẫn biết nó là xác của trùng tộc. Dù hương thơm quần quanh mũi này giờ cũng không cản được nội tâm chống cự: Ăn thì phản bội tín ngưỡng mà không ăn thì vượt mất cơ hội tốt... Ông nhìn chăm chăm vào mấy miếng thịt, hai tay siết thành nắm đấm, cuối cùng ông ép mình cặm đưa run rẩy gấp một miếng cho lên miệng.

Ngay khi thịt chiên chạm vào đầu lưỡi, ông nhin không nổi nhắm hai mắt rồi đột ngột mở to: Sao có thể...

Ông không tin cặm hộp bảo quản giấu nghĩa thật kĩ miếng thịt trắng trong đó, sao mà hương vị tươi mềm bùng nổ trong khoang miệng lại đến từ một con quái vật gây khiếp sợ cho bất cứ ai đối mặt với chúng vậy?

Trùng tộc... Trùng tộc...

Ông lầm nhấm trong miệng hai từ này, dư vị của nó không còn là đắng chát do những đêm thức trắng lo âu mà trở thành ngọt ngào bởi tương lai rộng mở.

"Tốt... Quá tốt." Ông nắm chặt đôi tay, mãi mới phục hồi từ những đi đâu khó tin trước mắt, ông chậm rãi cười sau đó lộ lên thành tràng dài sáng khoái, "Nguyễn Đường, cậu quả thật là vận may của đế quốc."

Sau khi xác nhận trùng tộc ăn được thì còn một vấn đề khác rất lớn vất ngang – làm sao để các chiến sĩ ngoài ti ền tuyến tin rằng có thể ăn sâu vũ trụ.

Tình huống bây giờ khá giống lúc ở hành tinh số mười chín, lúc trước Nguyễn Đường nói thủy quái ở đó ăn được nhưng mọi người không ai tin, đến khi anh phát trực tiếp, tận tay làm đ ồngon từ quái vật biển mọi người mới có thể đón nhận chúng.

Thế nhưng hiện tại các chiến sĩ đ ầu ở ti ền tuyến, có thể gặp nguy hiểm bất cứ lúc nào thì lấy đâu ra thời gian để xem livestream cơ chứ?

Nếu chỉ dựa vào sức ảnh hưởng của cá nhân Nguyễn Đường và lệnh cưỡng chế của quân đội thì sẽ mất nhì ều hơn được, binh lính nghe thì nghe nhưng bất mãn cũng dấy lên trong lòng, họ sẽ đánh mất ni ềm tin vào đ ể quốc vì nghĩ đ ể quốc đã từ bỏ họ và càng chìm sâu vào tuyệt vọng.

Dù sao trùng tộc khác thủy quái, tuy lữ sống dưới biển vừa xấu vừa làm con người bị thương nhưng không đến nỗi phải mất mạng như trùng tộc, cho nên độ khó đ ể mọi người tiếp nhận trùng tộc khác xa với khi đ ể mọi người chấp nhận thủy quái.

Lúc một kẻ địch đáng sợ lúc nào cũng rình mò giết chết và ăn sống bạn đứng trước mặt, có người bảo bạn con này ăn được thì phải th ần kinh th ồ đến mức nào mới không màng tính mạng lao đ ể giết nó, phải không biết tự lượng sức và tự tin đến mức nào mới dám làm vậy?

Trước đó Nguyễn Đường đã cân nhắc đến chuyện này và cùng Hạ Vân Dật thảo luận rất lâu r ồi mới đến quân bộ, khi thấy đôi lông mày Hạ Vĩ Diệp nhíu chặt anh mới nhỏ giọng nói: "Nguyên soái, tôi có một ý tưởng..."

Hành tinh Shelter.

Một lượng lớn trùng tộc bao vây lấy hành tinh này như thể không đ ể chút ánh sáng nào lọt qua, nơi đây đã hoàn toàn bị sâu vũ trụ bao vây,

thương vong ngày một nhiều, số lượng binh sĩ có thể chiến đấu bây giờ còn chưa đầy bảy triệu người, đối mặt với đại quân trùng tộc bọn họ như thể phù du trôi nổi, chỉ còn nước mở l*ng phòng hộ chứa lại một khoảng trống nhỏ để lấy nó làm địa điểm tác chiến chia nhỏ số lượng trùng tộc tấn công.

"Thiếu tướng! Số lượng trùng tộc quá nhiều, năng lượng của chúng ta không đủ rồi!"

Đèn báo cạn năng lượng ánh lên sắc đỏ lập lòe, mắt Hạ Vân Sâm sắc như dao, hấn đi đầu khiến cơ giáp đâm thẳng vào trán trùng tộc rồi bình tĩnh hạ lệnh: "Lùi lại! Tất cả tạm thời rút lui! Chuẩn bị mở l*ng phòng hộ!"

"Rõ!" Hơn một nghìn cơ giáp bay xẹt qua vũ trụ hướng đến cửa l*ng phòng hộ đang mở, tất cả trùng tộc thừa dịp này chen vào đều bị chém chết hết.

L*ng phòng hộ hình vòng cung bao trọn lấy hành tinh này, lũ sâu va phải phát ra tiếng "ầm ầm", chúng nó đâm đến nỗi l*ng phòng hộ xuất hiện gợn sóng nhưng sau rốt thì cũng không tạo ra được bất cứ vết rách nào, dù là thế nhưng trong lòng tất cả mọi người đều phủ một màu u ám.

Năng lượng trong căn cứ báo cạn liên tục, không còn gì tiếp tế thì l*ng phòng hộ này có thể duy trì được bao lâu?

Rất nhiều cơ giáp dừng trên bãi đất trống, cơ giáp với vỏ ngoài láng bóng nay phủ đầy những vết trầy xước và máu bắn, lính hậu cần lập tức phun nước dọn dẹp, nhưng dọn sạch các lớp bám bề mặt thì mới nhìn rõ những dấu hiệu loang lỗ do bị ăn mòn và cào xước.

Hạ Vân Sâm bước ra ngoài từ khoang đi đầu khiến, tóc ướt do mồ hôi dính sát vào trán, quầng mắt thâm đen và cằm tua tủa râu chưa cạo, nhìn mặt mỗi vô cùng nhưng dáng đứng vẫn hiên ngang, ánh mắt cũng lạnh như đao, hấn như thể kiếm sắc mới tuốt khỏi vỏ, tạo ra cho người khác một áp lực vô hình cực kỳ ngọt ngào.

"Thiếu tướng, ngu ồn năng lượng dự trữ của chúng ta hao hụt quá nghiêm trọng, sợ là không thể duy trì l*ng phòng hộ được lâu nữa..." Lý Khải vội vã đến bên người Hạ Vân Sâm, báo cáo tạm thời cho hấn tình hình hiện tại, mắt Lý Khải cũng đầy tơ máu, hấn là cũng chưa được nghỉ ngơi tử tế một hôm nào.

"Tôi biết r ồi." Hạ Vân Sâm không nhin đưa tay lên day ấn đường, hấn nhìn sắc mặt xanh xám của các chiến sĩ quanh mình r ồi đi ền tĩnh hỏi, "Chuyển vật tư tiếp tế tiếp theo sẽ đến vào lúc nào?"

Nếu không phải ba hấn quyết định nhanh chóng, chia người của tập đoàn quân số ba ra để vận chuyển vật tư để tránh người Varen đánh lên thì có lẽ giờ họ đã chết sạch do thiếu lương thực r ồi. Nhưng dẫu vậy thì vật tư bọn họ nhận được vẫn cực kì ít, dựa theo lượng tiêu hao của hàng trăm binh sĩ một ngày thì đói bụng và ngu ồn năng lượng khuyết thiếu mới chính là kẻ địch lớn nhất.

"Hạ nguyên soái đã hạ lệnh chuyển vật tư cho chúng ta bằng tốc độ nhanh nhất r ồi, khoảng hai ngày nữa sẽ tới..."

Hai ngày...?

Hạ Vân Sâm không nhin được nhìn về phía ngoài l*ng phòng hộ, trùng tộc lít nhít đen đặc như mây giông, trời mới biết họ có thể kiên trì đến khi vật tư tiếp tế đến hay không...

"Ngoài ra mười lăm phút trước đã nhận được một thông tin mã hóa được gửi tới từ Hạ nguyên soái, chỉ định chỉ mình ngài mới được đọc ạ!" Lý Khải nói xong lập tức chuyển thông tin mã hóa cho Hạ Vân Sâm.

Sau khi Hạ Vân Sâm kiểm nghiệm thông tin sinh học thành công thì tin nhắn được mở ngay, đôi mắt hấn mở lớn sau khi đọc, trong đó đọng đầy cảm xúc khó mà tin nổi.

"Thiếu tướng?" Lý Khải thấy hấn khác thường bèn gọi đánh động một tiếng.

Hạ Vân Sâm lập tức khôi phục lại khuôn mặt không cảm xúc, đôi mắt cũng kiên nghị hơn nhiều, hần hỏi Lý Khải: "Trong kho vũ khí còn đạn nổ hay không?"

Lý Khải nghe thế thì mở quang não kiểm tra, hần trả lời rất nhanh, "Có, nhưng chỉ còn bốn mươi đầu đạn."

Lực sát thương của đạn nổ rất lớn, sau khi nổ nhiệt độ cao nhất có thể lên tới sáu trăm nghìn độ, khả năng phá hoại gấp mấy chục lần bom đạn thông thường.

Hạ Vân Sâm nhìn lũ sâu ngoài vòng bảo hộ, chần chờ đôi chút rồi hạ lệnh: "Chuẩn bị phóng đạn nổ thiêu hủy toàn bộ lũ sâu này."

"Rõ!" Lý Khải lập tức truyền lệnh xuống dưới.

Bệ phóng được dựng lên rất nhanh, đạn nổ cũng sẵn sàng.

Dưới lệnh của Hạ Vân Sâm, l*ng phòng dần mở ra, lũ sâu như thủy triều vọt vào tấn công căn cứ.

Ngay khi chúng bay vào hàng chục viên đạn nổ xuyên ngang bầu trời, nổ tung trong không gian, tựa như thấp sáng cả vũ trụ đen đặc. Mỗi một con trùng tộc đi đầu đầu hóa thành than đen cả, trước khi chết chúng rít lên những tiếng thê lương rồi rơi xuống, chẳng mấy chốc số xác trùng tộc đã chất cao nửa mét.

Đến khi lửa dần tắt bọn họ mới ngửi được một mùi thơm lạ lùng từ trên người lũ sâu bị đạn nổ nướng chín, dưới tình trạng đang đói cồn cào thì mùi này chẳng khác nào độc dược.

Dạ dày bọn họ co giật liên tục, cảm giác đói bụng vốn được che dấu nay hiển lộ rõ ràng hơn bao giờ hết, có một vài người hơi yếu bị ảnh hưởng đến mức nôn tại chỗ.

Đói.

Cực kì đói.

"Lũ sâu này đáng chết, dù đi đời nhà ma rồi mà vẫn phải hại chúng ta!" Lý Khải không nhịn được sút vào xác sâu một cái, có đi đâu bản thân hắn cũng không khống chế được nuốt nước bọt.

Quá đói...

Hạ Vân Sâm bước lên trước nhặt một con sâu bị nướng cháy lên. Hắn nhớ lại thông tin trong lời nhắn vừa nhận được, cắt bỏ chân và phần gáy nó, sau rồi hắn nhắm mắt quyết tâm nhét sâu vào miệng.

"Thiếu tướng!" Lý Khải thấy vậy sợ hết hồn.

Nếu không phải hắn tin Hạ Vân Sâm thì hắn đã đưa tay bóp cổ thiếu tướng nhà mình để ngài nhổ cái thứ trong miệng ra.

Đây là trùng tộc! Trong cơ thể nó có chất lỏng ăn mòn, dù sắt thép cũng mòn được, cứng chắc như chiến hạm vũ trụ còn bị nó phá hủy, thể chất Hạ Vân Sâm có mạnh thì nào có mạnh được như sắt thép? Ăn sâu như này thì kết cục là ruột gan phèo phổi rơi lủng lảng khỏi người mất thôi!

Hôm trước có vật tư tiếp tế thiếu tướng đã nhường hết cho binh sĩ của mình, bản thân ngài thì không uống một giọt, chẳng lẽ hậu quả là giờ phát điên?

Lý Khải nhìn chòng chọc vào mặt Hạ Vân Sâm, trong đầu đã nảy ra bảy bảy bốn chín cách làm sao để cứu thiếu tướng nhà mình.

Không ngờ sau khi Hạ Vân Sâm ăn xong một con sâu lại nhặt một con khác lên vặt cánh bỏ đầu nhét vào miệng Lý Khải.

Lý Khải định phun ra ngoài theo bản năng nhưng lại bị Hạ Vân Sâm đưa tay lên bịt mồm.

"Ăn." Giọng nói của Hạ Vân Sâm vẫn lạnh lùng bình tĩnh như cũ, sau khi Lý Khải bị đôi mắt sâu không thấy đáy nhìn chòng chọc thì cũng tuân

theo lệnh nhai sâu.

Sau đó...

Lý Khải:!!!

Sau khi sâu bị nướng sém thì có vị thịt gà! Hơn nữa còn do nó nướng r ồi nên giòn cực kỳ! Càng ăn càng thấy ngon...

"Thiếu tướng, con này... Ngon quá..." Hắc không tự chủ được lâm bầm trong miệng, thậm chí còn muốn khóc vì đã đói s ầu cả lòng hai hôm nay r ồi.

"A Đường phát hiện ra trùng tộc ăn được, đặc biệt là loại biết bay này, tuy khả năng tấn công không mạnh nhưng vỏ ngoài yếu, có thể dùng lửa để... Nướng chúng nó lên ăn..." Hạ Vân Sâm nói nhưng khuôn mặt vẫn giữ vẻ kinh ngạc, hắc lắc lắc đầu khó mà tin nổi.

Ai mà ngờ rằng trùng tộc đáng sợ khó có thể đối phó lại là một bàn đ ờ ăn trong suy nghĩ của Nguyễn Đường?

"Dạ..." Lý Khải ngơ ngác há to miệng, cảm thấy nhân sinh quan của mình bị đả kích cực mạnh.

Hạ Vân Sâm đỡ trán, sau đó nhin không được đỡ trán cười, "Triệu tập binh lính đi, chúng ta ăn cơm."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 87: Cả người sâu đều quý

"Ăn? Quân nhu đến rồi à? Cuối cùng thì đám Varen cũng từ bỏ rồi sao?" Các chiến sĩ sau khi nhận được thông báo thì cực kỳ vui vẻ, ai nấy đều nhanh chân đi tới địa điểm chỉ định. Nói đi cũng phải nói lại, cả tuần rồi họ không được ăn uống tử tế, mới chỉ được thanh dịch dinh dưỡng lút dạ, hơn nữa ngày nào cũng phải đối mặt với trùng tộc làm họ kiệt sức cả tâm lẫn thân. Nếu là người với cấu tạo cơ thể cacbon thì đã gục lâu rồi, chẳng qua do họ đã được cải tạo nên mới chống đỡ được đến giờ, có đi đâu cải tạo mạnh cỡ nào thì đến đây đã là giới hạn, nếu quân nhu không đến nữa thì mọi người sẽ chết vì đói trước khi chết do bị tấn công.

Nhưng đến khi bọn họ tập hợp tại khu vực chỉ định thì không thấy thùng đựng dịch dinh dưỡng đâu, chỉ thấy ngập tràn xác sâu trên đất.

Những con sâu xấu xí này sẽ được máy móc dọn sạch sẽ sao giờ vẫn còn ở đây? Chẳng lẽ để tiết kiệm năng lượng nên để họ dọn chiến trường?

"Lý phó quan, dịch dinh dưỡng ở đâu vậy? Chúng tôi phải dọn sạch chỗ xác sâu này sao?" Mọi người cực kỳ nghi ngờ hỏi Lý Khải.

"Không có dịch dinh dưỡng, mà cũng không cần dọn thi thể của trùng tộc."

"Không có dịch dinh dưỡng? Chẳng phải nói là ăn cơm sao?" Mọi người càng ngạc nhiên hơn, mà bọn họ không cảm thấy Lý Khải đùa, bởi vì tình hình bây giờ chẳng phải lúc để mang tính mạng của mấy triệu binh lính ra đùa.

"Phải, xác của lũ sâu này chính là đồ ăn, đã xác nhận có thể ăn được, mọi người tự chọn lấy một con đi." Lý Khải nói như thế trên đất toàn bánh bao nhân thịt, mọi người bốc bừa cái nào cũng được.

Mọi người nhìn lũ sâu bị nướng khét đen thùi lùi trước mắt, biểu cảm trên mặt tiến gần tới mức tuyệt vọng.

"Lý phó quan... Đây là chuyện đùa à?" Có một sĩ quan khá thân với Lý Khải lên tiếng hỏi.

Lý Khải nghiêm mặt trợn mắt nhìn, "Ai lại lấy chuyện này ra đùa? Đây là lệnh của thiếu tướng! Những con sâu này hoàn toàn ăn được."

Nhưng nói thế nào thì các binh sĩ vẫn chống cự, không thể coi lũ trùng tộc là thực phẩm có thể bỏ vào miệng được.

Đùa sao, bọn này mang về ngoài xấu xí như thế mà vẫn có người can đảm đến nỗi lấy nó làm đồ ăn?

Vừa lúc đó Hạ Vân Sâm cũng đi đến trước mặt mọi người, ai nấy đều đứng thẳng tắp thực hiện nghi lễ quân đội, "Chào thiếu tướng!"

Hạ Vân Sâm gật nhẹ đầu, hẩn cúi người nhặt một con sâu dưới đất lên bẻ cánh bỏ đầu cho vào miệng, chậm rãi nhai rồi nuốt xuống.

"Ăn được." Tuy Hạ Vân Sâm chỉ nói hai từ vậy thôi nhưng hành động nhai sâu nuốt xuống với khuôn mặt không biểu cảm cũng đủ để khiến người khác hãi sợ.

Lý Khải cũng cầm một con sâu lên bẻ cánh bỏ đầu cho vào miệng như Hạ Vân Sâm, hẩn còn không quên dặn mọi người: "Trước khi ăn phải bỏ cánh bỏ đầu nhé."

Tận mắt thấy hai người bình thần nuốt sâu, ai ai cũng thấy thế giới quan của mình sắp vụn, họ nhìn Hạ Vân Sâm rồi lại nhìn xác trùng tộc, đều có người tiên phong rồi nhưng họ vẫn chùn chân lắm.

Đây là trùng tộc đó...

"Còn định do dự gì? Muốn chết đói hết hay sao? Lẽ nào tôi và thiếu tướng lừa các người?!" Lý Khải trợn mắt quát lớn, bản thân cũng sớm

quên lúc trước mình cũng mang theo thái độ nghi ngờ y vậy, "Đừng nhìn những con sâu này xấu mà coi thường hương vị của chúng nó."

Thấy mọi người vẫn đang trù trù, Hạ Vân Sâm bỏ sâu xuống, hỏi: "Mọi người đói không?"

Tất cả đồng thanh: "Đói!"

Hắn cầm một con sâu khác lên rồi đưa quanh chóp mũi của mọi người, bởi đã được một lúc rồi nên sâu bớt vị khét, chỉ còn dư lại mùi thịt nướng nhàn nhạt, Hạ Vân Sâm hỏi thêm: "Thơm không?"

"..." Mọi người vẫn cứ nhìn nhau, nhưng ai ai cũng đều nuốt nước bọt mất tự chủ, họ đói quá rồi, đói đến mức sinh ra cả ảo giác.

Hạ Vân Sâm nói lại: "Thơm không?"

Mọi người cúi đầu không nói, hồi lâu sau mới có người nghẹn ngào đáp lại: "Thơm..."

"Thơm vậy sao không ăn?" Hạ Vân Sâm cúi người nhặt thêm con nữa, bỏ cánh bỏ đầu cho vào miệng, hắn cũng đói lắm rồi, ăn một con như thế ăn được sơn hào hải vị.

Tiếng khóc trầm thấp dần vang lên giữa đội lính, họ thấy tuyệt vọng, thấy phẫn uất: Có phải do trùng tộc quá mạnh nên không còn cách chiến thắng? Họ đã bị đế quốc từ bỏ rồi?

Nhưng ngay lúc đó khát vọng được sống dấy lên mãnh liệt chưa từng có.

Bọn họ muốn sống, muốn ăn, xác sâu thì có sao? Khó ăn có độc thì thế nào? Không ăn sẽ chết mà ăn thì sẽ có hi vọng!

Một vài binh lính lớn gan đã làm theo lời Hạ Vân Sâm bảo, nhẩn nhẩn buồm nôn nhét sâu vào miệng. Những con sâu được nướng chín tỏa ra một mùi thịt nhẹ nhàng, người kĩ còn thấy thơm.

Sau khi quyết tâm cho sâu vào mồm, biểu cảm trên mặt mọi người bỗng biến đổi trong chớp mắt.

Ngon quá!!!

Khác hoàn toàn với vẻ ngoài xấu xí là hương vị thơm ngọt của thịt bên trong, dù không có gia vị nhưng chỉ đơn thuần là nướng thôi mà đã khiến chất thịt trong veo nổi bật hẳn lên, vỏ ngoài giòn rụm do nướng dưới nhiệt độ cao, giòn mà lại không khô, ngon cực kỳ.

Thấy đồng đội vừa ăn một con lại đi lấy một con, những binh lính còn đang do dự cũng không kìm lòng nổi nữa.

Không cần biết có thể chấp nhận được lũ này hay không nhưng cứ nhét đại vào mồm đã, có sống mới có hi vọng, ai ai cũng đều vừa nhắm mắt đưa mồm vừa chảy nước mắt.

Chẳng bao lâu trong không gian chỉ còn lại tiếng nhai nuốt thức ăn, mọi người mới đều quyết tâm quyết tử sau cùng lại bị vị sâu thuyết phục.

Thế là đám sâu bị đánh sạch bách trong phút chốc ngắn ngủi.

Cơ mà vài triệu con sâu nướng với số binh sĩ ở đây lại quá ít, mỗi người vài ba con chưa đủ ấm bụng, mấy người chậm chân còn chỉ kịp nếm mỗi vị.

Dạ dày đói khát từ lâu cảm nhận được đồ ăn nên dấy lên du vọng, tín hiệu truyền lại đại não khiến các binh sĩ không chịu nổi nữa, ai nấy đều nhìn hết lên bầu trời đầy sâu, ánh mắt sáng chưa từng có.

Thấy các binh sĩ của mình như vậy, môi Hạ Vân Sâm cong lên thành một nụ cười, hắn chỉ vào đám trùng tộc ngoài vòng bảo hộ, cao giọng nói lớn: "Thấy loại sâu có giá đó sao? Thịt nó còn ngon hơn gấp nhiều lần loại này."

Thủ đô, quân bộ.

"Phía bên tiền tuyến có tin gì không?" Hạ Vĩ Diệp hỏi phó quan của mình.

"Báo cáo nguyên soái, Hạ thiếu đã dựa theo chỉ thị của ngài hỏa thiêu mấy triệu trùng tộc, trước mắt đã giảm bớt gánh nặng thực phẩm nhưng nguồn năng lượng dự trữ vẫn đang ở mức báo động, ta cần phải tìm cách giải quyết sớm."

Hạ Vĩ Diệp nghe thế nhú mày, đám Varen hành tung bí ẩn như thế muốn chống lại đế quốc họ bằng bất cứ giá nào, mai phục họ trên đường vận chuyển vật tư đến Shelter, đánh cướp không thêm quan tâm đến hậu quả chỉ để cướp đồ về bổ sung cho mình.

Vị trí địa lý của Shelter rất đặc biệt, hơn nữa cách rất gần thủ đô tộc Varen và hai hành tinh tài nguyên khác, một khi Shelter thất thủ, Varen không còn tấm chắn thì chuyện diệt vong chỉ là sớm hay muộn. Đây là điều tuyệt đối không được để nó xảy ra.

"Nghiên cứu phát triển cơ giáp từ trùng tộc của viện khoa học có gì tiến triển không?"

Trước đó Nguyễn Đường đưa ra ý tưởng lấy lớp vỏ ngoài cứng rắn của trùng tộc làm giáp chuyên dụng khi chiến đấu với sâu vũ trụ, Hạ Vĩ Diệp cảm thấy tính khả thi của nó rất lớn. Lớp ngoài của trùng tộc không chỉ cứng mà còn chống lại được chất lỏng ăn mòn để tránh đừng loại bị thương, một khi cơ giáp có đặc tính như vậy thì khả năng chống chịu và độ bền cũng tăng đáng kể, lấy đồ tiếp tế từ chính bản thân kẻ địch không chừng có thể thay đổi cục diện hiện tại.

Quả thật khắp người mấy con sâu này chỗ nào cũng quý, thịt ăn để no, xác làm vật liệu chế tạo. Hạ Vĩ Diệp thở phào nhẹ nhõm, dù có thế nào thì hiện tại họ đã nhìn thấy ánh rạng đông rồi.

"Báo cáo nguyên soái, đội nghiên cứu dưới sự dẫn dắt của Hạ viện trưởng và Hạ Di tiểu thư đã nghiên cứu suốt đêm, tuy nhiên chưa có tiến

triển khả quan."

Hạ Vĩ Diệp gật đầu, ông hiểu nhiên cứu nguyên liệu mới không phải là chuyện có thể hoàn thành trong một sớm một chiều, trước mắt cứ tiêu diệt đám Varen đánh lén chuyển vật tư ra tiề n tuyến đã.

"Tàu vận tải chuẩn bị đến đâu rồi?"

"Đã chuẩn bị xong, có thể xuất phát ngay lập tức, cơ giáp thuộc tập đoàn quân số ba cũng đã sẵn sàng."

"Tốt, liên lạc với ngài Gilbert chuẩn bị hành động."

"Rõ!"

Kế hoạch mới của họ là dụ rấn khởi hang, tàu vận tải được chia thành hai nhóm, nhóm một mang theo dịch dinh dưỡng bản cũ do tập đoàn quân số ba hộ tống xuất phát nhằm thu hút sự chú ý của đám Varen, ngoài ra cơ giáp của họ cũng trang bị sẵn dịch dinh dưỡng, khi Varen tiến hành đánh cướp quân đế quốc sẽ bỏ thuyề n, còn đội Gilbert sẽ lầ n theo dấu vết của chúng v ề tới tận sào huyệt để phá hủy triệt để.

Nhóm thứ hai sẽ mang theo dịch dinh dưỡng kiểu mới và thậm chí là có cả thực phẩm ăn liề n thừa dịp Varen tập trung vào nhóm một để chuyển hàng cho tiề n tuyến.

Tuy hành tinh Rutte chuyên sản xuất kim cương cùng một số kim loại hiếm, ngành công nghiệp khá phát triển, nhưng họ rất thiếu tài nguyên nên hiện tại họ cũng lâm vào tình trạng khó khăn không khác gì đế quốc, bởi vậy số vật tư tiếp tế này phải nói là cực kỳ quan trọng.

Đuổi được đám Varen giữ được tàu là tốt nhưng lũ này quá điên, chúng đã ba lần tự sát để cướp tàu nên nếu chiến dịch lầ n này thất bại thì chỉ còn cách mời Gilbert một bữa tiệc sâu thoi.

Mặt Hạ Vĩ Diệp bỗng có chút ý cười, ông hỏi: "Tiến độ nghiên cứu đ ồ hộp sao rồi?"

"Nhà máy và dây chuyền sản xuất đã hoàn thành, hoa quả, rau củ cùng các loại thịt hộp cũng đã bắt đầu được đóng gói, thiết bị đặc chế để làm thịt sâu đóng hộp đã thành công thông qua thử nghiệm, chỉ cần cung cấp bản vẽ là có thể sản xuất số lượng lớn." Nhắc tới chuyện này giọng phó quan của Hạ Vĩ Diệp không giấu được sự kinh ngạc và phục sát đất. Nguyễn tiên sinh quả là thần kì, dù thứ tằm thường vào tay cậu cũng hóa thành đặc biệt, nếu không phải cậu ấy phát hiện thịt sâu ăn được thì mấy triệu chiến sĩ ngoài chiến trường chẳng thể kiên trì đến giờ. Trước đây họ chỉ coi Nguyễn Đường là một đầu bếp bình thường, giỏi lắm thì nấu cơm ngon một chút, có danh hiệu cố vấn cũng là nhờ mối quan hệ với Hạ Vân Sâm, nhưng tới bây giờ họ mới phát hiện, một đầu bếp thực sự tài giỏi là một đầu bếp có thể xoay chuyển cục diện chiến tranh.

"Chuyển bản vẽ thiết kế cho Gilbert ngay lập tức, nhờ họ xây dựng nhà máy trên hành tinh tộc Rutte." Ngành công nghiệp Rutte phát triển nên chế tạo và xây dựng nhà xưởng sản xuất đồ hộp rất dễ, trùng tộc mà họ coi là đại họa khó tránh nay lại biến thành đồ ăn dân tận mồm không dứt mất rồi.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 88: Xung phong đảm nhận

Y như những gì Hạ Vĩ Diệp dự tính, đám Varen lại một lần nữa phục kích họ trên tuyến đường tiếp tế cho Shelter.

"Báo cáo! Cơ giáp và chiến hạm loại nhỏ đang tiếp cận!"

"Chuẩn bị chặn đòn." Đội cơ giáp của tập đoàn quân số ba lập tức chuẩn bị tiến hành chiến đấu.

Tộc Varen là một tộc rất thiện chiến và điên cuồng, trước khi nhân loại xuất hiện trong vũ trụ, chủng tộc này dùng vũ lực cướp đoạt tài nguyên của hàng vạn hành tinh xung quanh. Lịch sử chiến tranh của chúng và đế quốc kéo dài cả nghìn năm, tài nguyên phong phú, trí tuệ nhân loại và sức sáng tạo luôn là những thứ mà tộc Varen muốn cướp từ tay loài người. Bọn họ luôn muốn biến người trở thành nô lệ để dễ bề không chế.

Có đi đâu thứ đáng cười nhất là loài người lại học được phương thức cải tạo gen từ chính tộc Varen, đến khi người trái đất không còn yếu đuối như thuở ban sơ cũng là lúc Varen mất đi thế độc đại đã duy trì ngàn năm.

Bị giống loài hạ đẳng mình luôn xem thường đánh bại khiến bè lũ Varen không thể chấp nhận được, chúng coi hiệp định hòa bình kí kết hai mươi năm trước là sỉ nhục, khi phát hiện đế quốc Lam Tinh và tộc Rutte rơi vào nguy hiểm chúng thẳng tay xé bỏ hiệp ước, thừa dịp đục nước béo cò, quả là một hành động đón hèn vô liêm sỉ cực độ.

Mỗi một cơ giáp, mỗi một chiến hạm của chúng đều trang bị vũ khí tự hủy siêu mạnh, không cần quan tâm đến sự tấn công của quân đế quốc, chúng chỉ tấn công tàu vận tải và còn cực đoan đến nỗi dùng cả phương thức tự sát, quân đế quốc tập trung bảo vệ vật tư quân đội nên bó tay bó chân nhiều lắm, bởi vậy mới để bọn Varen được lợi mấy lần.

"Vị trí chín giờ có hai cơ giáp phát nổ! Nhanh chóng né tránh! Nhanh chóng né tránh!"

"Tàu vận tải tổn thương nghiêm trọng, động cơ hai khoang trái mất khả năng hoạt động, động cơ hai khoang trái mất khả năng hoạt động!"

Tiếng nổ ầm vang đi cùng những đòn tấn công mãnh liệt cứ thế tiếp diễn.

"Lùi lại! Lùi lại!" Cuối cùng đế quốc Lam Tinh chọn rút lui, tàu vận tải lại một lần nữa bị phá hủy.

Trong một tòa pháo đài trôi nổi giữa vạn ngàn thiên thạch, McCarthy – kẻ đứng đầu tộc Varen cười lên từng tiếng phách lối "Ha ha" phách lối, "Quả thực là một đám người trái đất thấp hèn, để xem chúng mày không có vật tư tiếp tế sẽ làm được gì! Gọi đám Rogier về đi."

"Rõ thừa thủ lĩnh."

Chỉ là bọn chúng chưa vui mừng vì đánh lén thành công được bao lâu thì tin báo từ nhóm giám sát tộc Rutte và đế quốc đã báo về một tin: "Thừa thủ lĩnh, phát hiện có gợn sóng nhảy vọt, đế quốc Lam Tinh lại cử thêm một đội tàu vận tải! Ngoài ra còn có tộc Rutte đi theo hỗ trợ!"

"Cái gì?!" McCarthy khiếp sợ.

"Tàu vận tải của đế quốc Lam Tinh đang tăng tốc cực hạn hướng về phía Shelter, khoảng một tiếng nữa sẽ tới nơi."

"Cái chó gì?! Đám Rogier đã về chưa?"

"Lũ người đế quốc thừa dịp kẽ hở giữa thời gian chúng ta rút quân để phái thêm một đội tàu nữa đi, Rogier đã vào đến khu vực thiên thạch rồi..." Người kia không nói thêm gì, bởi vì đội cơ giáp Rogier dẫn đầu đã về, có quay lại cũng không còn kịp nữa.

"Đế đội giám sát lên! Dù có phải chết cùng chúng thì cũng không được để đám đế quốc nhận được vật tư tiếp tế."

"Nhưng người chịu trách nhiệm giám sát hôm nay chính là ngài Hudson..." Tộc Varen phân chia đẳng cấp rất khắc nghiệt, địa vị của Hudson ở Varen chỉ đứng sau thủ lĩnh McCarthy, nhiệm vụ tự hủy như thế không cần một nhân vật có đẳng cấp cao như ngài Hudson làm.

"Thế thì làm sao?! Nói cho hắn biết đây là mệnh lệnh của ta!"

"Rõ..."

Sau khi Hudson nhận được thông tin thì cười khinh một cái.

"Có vậy, chúng ta tiếp tục giám sát không được hành động."

"Rõ thưa ngài Hudson!"

Bọn họ chỉ là nhóm phụ trách trinh sát, có mỗi một chiếc chiến hạm hạng nhẹ có khả năng ẩn hình, thậm chí còn chẳng có mấy bom thì làm sao phá hủy được tàu vận tải to cỡ kia? Người đế quốc có câu "lấy trứng chọi đá", nhóm trinh sát vốn vụn vặt sáu người như bọn họ căn bản không có một tí cơ hội nào để tiếp cận chiến hạm, thậm chí chỉ cần thò cái đầu ra là bị bắn cho nổ banh xác rồi, rõ là hi sinh vô ích.

McCarthy muốn nhân cơ hội này bài trừ lớp cao tầng. Đừng mơ mà làm được!

Một nhóm cơ giáp của quân đoàn ba lén lút theo đuôi Rogier, tránh được thiết bị giám sát của tộc Varen thành công đột nhập vào pháo đài luôn ẩn mình trong biển thiên thạch.

Cao nguyên soái dẫn đầu hạ lệnh ngay lập tức: "Phá hủy toàn bộ camera và thiết bị tự hủy, cắt nguồn điện toàn diện, cướp sạch căn cứ tộc Varen!"

Vô số quân đế quốc im lặng ào lên như thủy triều, thẩm thấu vào từng góc ngách pháo đài tộc Varen, mỗi một người tựa như dao sắc đi đến đâu người Varen ngã xuống đến đó, không một thông tin nào có thể lọt ra ngoài.

Một giây sau, điện cung cấp cho pháo đài đột ngột bị cắt, tất cả rơi vào một màu đen chết chóc.

"Chuyện gì xảy ra?!" McCarthy tức giận quát lớn, "Người trái đất! Nhất định là lũ sinh vật hạ đẳng đó thâm nhập vào căn cứ của ta!"

"Kích nổ thiết bị tự hủy của căn cứ ngay lập tức, tuyệt đối không được để bọn chúng chiếm vật tư."

McCarthy tàn bạo ra lệnh, sau đó nhanh chóng mặc đồ bảo hộ trốn ra ngoài bằng lối thoát hiểm dưới sự che chở của đội bảo vệ, còn các binh sĩ Varen, tất nhiên là hấn mặc kệ.

Dù tập đoàn quân số ba đã dỡ bỏ toàn bộ trang bị tự hủy trên pháo đài nhưng trên người tộc Varen vẫn còn, biết mình bị thống lĩnh từ bỏ nên chúng càng thêm hung hãn, gây không ít phiền phức cho binh lính đế quốc, thương vong không tránh khỏi nhưng có thể nói lần hành động này có một kết quả hết sức mỹ mãn.

Nhóm người đánh lén của tộc Varen cũng không còn nhiều, mà vật tư đế quốc lại không ít, cuối cùng cũng coi như là lấy lại được số vật tư đã bị đánh cướp, một tàu vận tải nữa lại xuất phát trên đường tiếp tế đã được nối liền.

Kế hoạch của Hạ Vĩ Diệp nguyên soái thành công tốt đẹp.

Quân đế quốc giương đông kích tây thừa dịp đám Varen khinh địch không chỉ phá hủy pháo đài của chúng, mà còn thành công giao vật tư đến cho các chiến sĩ nơi tiền tuyến.

"Ôi! Người anh em thân yêu có khỏe không?" Gilbert ra khỏi cơ giáp, việc đầu tiên hắn làm là bước lên ôm thật chặt Hạ Vân Sâm.

Hạ Vân Sâm hơi nhúu mày khéo léo tạo ra một khoảng cách nhỏ, "Tôi rất khỏe."

"Nghe nói đợt này tàu vận tải đưa đến rất nhiều đồ ăn, cuối cùng thì các dũng sĩ của chúng ta cũng được no bụng rồi." Gilbert khó nén hưng phấn, một khi được tiếp tế thì hẳn tin quân đế quốc và chiến sĩ tộc Rutte sẽ không sợ hãi bất kì một kẻ địch nào.

"Ừ, có thể ăn no." Hạ Vân Sâm dờ mắt lạnh lùng nhìn về phía đạn nổ đang được chuyển xuống từ tàu vận tải.

Gilbert không bao giờ ngờ được lại có một ngày mình được chiêu đãi "tiệc sâu" ở trụ sở tạm thời của đế quốc.

Rõ ràng đã đưa tới nhiều dịch dinh dưỡng ngon miệng và cả đồ ăn nhanh rồi mà, cứ tưởng được ăn no chứ sao lại ăn cái này? Dù trước đó Gilbert đã nhận được thông tin có thể ăn sâu và chúng được chế biến thành đồ hộp, có đi đâu nghe thì nghe thế chứ tâm lý vẫn chưa chuẩn bị kịp.

Tận mắt thấy đám sâu xấu xí nằm trên đĩa, quá là kinh khủng không từ nào diễn tả nổi.

Nhưng sau khi ăn thử một miếng thịt sâu, Gilbert đã hoàn toàn bị hương vị thơm ngon của chúng thuyết phục, cái thứ xấu xí và ngạt mùi nguy hiểm khi nướng lên ăn hóa ra lại ngon thế này.

Sau khi Gilbert về lại Rutte thì lập tức tập hợp nhân công bắt đầu kiến tạo nhà máy đồ hộp tại các hành tinh cung cấp tài nguyên, thu sạch xác trùng tộc làm thành đồ hộp ngon miệng. Dưới tình hình khan hiếm đồ ăn thế này thì thịt sâu đóng hộp chính là một giải pháp cứu cánh tuyệt vời.

Lũ sâu này ngoài có hương vị thơm ngon ra thì dường như chúng còn mang cả năng lượng đặc biệt có thể bổ sung thể lực thì phải, sau khi đám Hạ Vân Sâm ăn thịt sâu xong thì cảm giác mỗi một trong cơ thể bị quét sạch, mỗi người mang một nhóm lính ra ngoài săn sâu để các chiến sĩ của mình được một bữa no. Dù dịch dinh dưỡng kiểu mới rất tốt, đồ ăn nhanh còn ngon hơn nhưng thực tế là mọi người lại thích ăn sâu nướng.

Ngon, dinh dưỡng d ồi dào lại còn hả giận. Quá ư thoải mái.

Năng lượng bây giờ đã rất đủ nên không sợ trùng tộc phá vòng bảo hộ tấn công, rất nhiều chiến sĩ không chịu nổi nhàm chán mỗi lần ăn cơm đều xách cơ giáp ra ngoài, vừa ăn thịt sâu vừa gào lên với lũ trùng tộc lít nhít phía bên kia:

"Ngon quá điiii! Quá là ngon! Đỉnh của chóp!"

Hạ Vân Sâm hiểu nỗi uất ức giấu bao lâu của họ, tuy bất đắc dĩ nhưng cũng không xen vào, kệ họ "đả kích tinh thần" lũ sâu vũ trụ.

Trí thông minh của trùng tộc thấp thì thấp, không hiểu người đế quốc nói gì nhưng chúng vẫn biết sợ, nó biết mấy người này đang ăn đồ ngon loại của chúng nó. Từ kẻ đi săn biến thành con mồi khiến chúng chùn bước, cũng không dám tấn công ồạt như trước chỉ sợ cúng thêm đồ ăn cho người ở trong đó.

Từ đó các binh sĩ càng đánh càng hăng, trùng tộc tiến công có đi không có về, nỗi sợ khiến sâu vũ trụ chạy trốn chỉ có thể để lại lũ như rươi không biết bay đi sau cùng.

Khi tin tức quay lại quân bộ đã khiến cực kỳ nhiều người ngạc nhiên không khép miệng lại nổi... Bọn họ thành người đứng đầu chuỗi thức ăn rồi sao?

Dù có cơ sở trùng tộc còn sót lại nhưng lượng ăn của các chiến sĩ cũng cực kỳ kinh người, bọn họ bắt đầu có ý định giữ lại một ít để v ề nuôi nhân giống, thế nên mỗi khi cần quét sâu vũ trụ ai nấy đều cẩn thận không làm chết chúng nó.

Có đi đâu tiệc vui chóng tàn, lúc mọi người tưởng cuộc chiến này sắp kết thúc thì trùng tộc quay lại dẫn theo một loạt các loại mới tới tấn công.

Đám côn trùng này có kích thước lớn hơn rất nhiều với loại cũ, khắp người được bao bọc bởi giáp xác cứng chắc, tiếng ồn phát ra khi bay chẳng khác nào một chiếc máy bay ném bom cỡ nhỏ. Miệng chúng cũng

có khớp nhai nhọn hoắt cùng đôi càng mang sức mạnh xé toạc được cả cơ giáp, cực kỳ khó đánh.

Đi cùng với lũ côn trùng mới là lũ sâu đào đất, tuy không lớn nhưng tốc độ di chuyển cực nhanh, có thể ẩn mình vào môi trường xung quanh, lớp giáp chống lại tia hồng ngoại quét thân nhiệt nên dù là có dùng thiết bị kiêu mới cũng không thể tìm ra được vị trí chính xác của chúng nó.

Lũ sâu này sẽ tranh thủ lúc cơ giáp dọn dẹp côn trùng ngoài phòng hộ xông đến cắn nát cơ giáp thành từng mảnh.

Tình hình tiền tuyến vừa mới chuyển biến tốt nay lại rơi vào cảnh nguy hiểm.

Cùng lúc đó, quân bộ tọa lạc tại thủ đô.

"Báo cáo nguyên soái, Nguyễn tiên sinh muốn gặp ngài." Quang não Hạ Vĩ Diệp sáng lên, âm thanh phó quan của ông cũng truyền ra từ trong đó.

"Để cậu ấy vào."

Hạ Vĩ Diệp nhìn Nguyễn Đường đứng trước mặt, ông không nhịn được hỏi: "Giờ này cậu tìm tôi có chuyện gì? Chẳng lẽ có phát kiến về trùng tộc loại mới?"

Nguyễn Đường ngẩng đầu, cực kỳ kiên định trả lời: "Nguyên soái, tôi muốn ra tiền tuyến."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 89: Gặp lại mừng vui

Hạ Vĩ Diệp ngẩng phất dậy, "Cậu nói gì cơ?"

"Nguyên soái, cháu muốn ra tiền tuyến." Nguyễn Đường trả lời lại cực kỳ kiên định.

"Không được! Tuyệt đối không được! Chiến trường quá nguy hiểm!" Hạ Vĩ Diệp thẳng thừng từ chối yêu cầu của Nguyễn Đường, sự xuất hiện của trùng tộc loại mới khiến tình hình chiến sự trở nên căng thẳng hơn bao giờ hết, lúc thế này sao ông có thể để một đầu bếp không hề có chút khả năng chiến đấu nào ra trận được.

Hướng h ồ vị trí của Nguyễn Đường trong chiến cuộc và đế quốc cực kỳ quan trọng, cậu ở lại thủ đô mới là phương án tối ưu.

"Nguyên soái, cháu hiệu ngài muốn sử dụng cơ giáp thế hệ mới để xoay chuyển cục diện, mà nghiên cứu được nó thì cần có thời gian, cố gắng lắm mới được hai cơ giáp, chỉ dựa vào số lượng ít ỏi như thế thì sao đấu lại được lũ trùng tộc lên tới triệu con." Nguyễn Đường nghiêm túc nói, "Hai cơ giáp thế hệ mới có thể giúp ta bắt trùng tộc về nghiên cứu, nhưng còn phải cần có thời gian mổ xẻ, phân tích, đi đi về về quá lãng phí. Hơn nữa đợt tấn công này cực kỳ mãnh liệt, lãng phí từng đó thời gian sẽ khiến bao nhiêu chiến sĩ phải hi sinh vô ích? Ngài cũng biết cháu có hứng thú với trùng tộc, nếu để cháu tới thì nhất định sẽ phát hiện ra được chút gì."

Ngón tay Hạ Vĩ Diệp gõ lên bàn một cái, biểu cảm trên mặt cũng hòa hoãn đi nhiều. Đi đâu mà Nguyễn Đường đề cập cũng là đi đâu ông suy nghĩ lâu nay.

Tuy bây giờ truyền tin không như xưa, phải dùng thư nhưng đi đi về về rất mất thời gian, tình hình chiến trường thay đổi trong chớp mắt, luôn có những lúc không thể truyền tin về kịp, hơn nữa cộng thêm cả thời gian vận tải, đám Varen quấy rối, tính tới tính lui thấy thế nào cũng rất phí từng giây từng phút.

Ông làm thống soái tọa trấn nên không thể ra chiến trường nhưng lại muốn có trợ giúp tới chiến cục tiền tuyến, người hiểu trùng tộc và khắc chế được chúng quả thật giờ này chỉ có một mình Nguyễn Đường.

Dưới sự nỗ lực không ngừng nghỉ của Hạ Di và Hạ Vân Dật thì hai chiếc cơ giáp kết hợp cùng lớp vỏ trùng tộc đã được hoàn thành, nó có thể chống lại chất lỏng ăn mòn và những đòn tấn công bằng càn của sâu vũ trụ, hai cơ giáp thế hệ mới cũng được chuyển tới tiền tuyến cùng với vật tư bổ sung. Có đi đâu đúng như những gì Nguyễn Đường nói, muốn đánh bại cả triệu con sâu vũ trụ thì chỉ hai cơ giáp là không đủ, mà mục đích chính của nó cũng là bắt sâu mẫu về giải phẫu để tìm cách khắc chế.

Lần trước chuyển bại thành thắng là do Nguyễn Đường phát hiện ra loại sâu có thể ăn được, nếu lần này anh cũng có phát hiện mới thì sao? Anh tới trực tiếp thì sẽ bớt đi thời gian đưa sâu về rồi lại đưa đi, thời gian nghiên cứu cũng nhanh hơn nữa. Đám côn trùng biết bay gây ra thiệt hại quá lớn, số thương vong báo về hằng ngày chỉ nhìn thôi cũng đủ giật mình, quả thực không thể trì hoãn được nữa...

"Cháu đảm bảo mình sẽ chỉ ở trong căn cứ, có phòng hộ rồi sẽ không xảy ra chuyện đâu ạ." Nguyễn Đường nói lại một lần nữa.

Hạ Vĩ Diệp nhìn anh chằm chằm, Nguyễn Đường cũng nhìn lại không chút ngại ngùng, mấy phút trôi qua cuối cùng Hạ Vĩ Diệp mới thở dài như chịu thua: "Thôi, cậu đi một chuyến đi, phải đi cùng nhân viên nghiên cứu, tôi sẽ phái một đội quân đi theo để bảo vệ."

Nguyễn Đường định bảo không cần phải tốn nhiều công sức như thế nhưng khi nhìn khuôn mặt nghiêm túc của Hạ Vĩ Diệp thì anh buộc phải nghe lời.

Đối với đế quốc Lam Tinh, Nguyễn Đường không chỉ còn là đầu bếp đơn thuần, những cống hiến anh làm ra không khác gì đi đầu các chiến sĩ xông pha ngoài tiền tuyến làm. Hạ Vĩ Diệp thở dài một hơi, nếu lần này Nguyễn Đường lại có thêm phát hiện mới thì ông phải đề xuất lên bộ hạ trao cho Nguyễn Đường quân hàm, danh hiệu cố vấn không có thực quyền là chưa đủ.

"Cảm ơn nguyên soái!" Bàn chuyện thành công nên khuôn mặt Nguyễn Đường cũng ánh lên ý cười lấp lánh.

Hạ Vĩ Diệp thấy anh hớn hờ thế làm ông cứ như bị đè một cục tức ở ngực, ông khoát tay đui: "Hai giờ chiều nay tàu vận tải xuất phát, cậu về thu dọn đồ đạc đi."

"Dạ!" Nguyễn Đường khom người chào Hạ Vĩ Diệp rồi vui vẻ đi mất.

Anh về dọn một số đồ dùng cơ bản rồi nhờ Hạ Vân Dật và Nhiệm Tinh chăm sóc em trai, bản thân anh nhanh chóng lên tàu xuất phát đến Shelter.

Hành tinh Shelter.

"Tàu vận tải đến chưa?" Hạ Vân Sâm cau mày nhìn về phía bầu trời.

"Báo cáo thiếu tướng, tàu vận tải vẫn đang trên đường đến, chưa nhận được tín hiệu yêu cầu cập cảng." Lý Khải hơi khó hiểu nhìn Hạ Vân Sâm, đây đã là lần thứ bảy thiếu tướng hỏi tình hình tàu vận tải, lần này có gì quan trọng nên mới khiến thiếu tướng sốt sắng đến cỡ này ư?

"Có thông tin thì lập tức báo ngay cho tôi."

"Rõ!"

Hạ Vân Sâm dần sự buồn bực vào lòng rồi vào phòng nghỉ của mình, sau khi biết tin Nguyễn Đường cũng tới cùng tàu vận tải từ ba mình thì hẳn bắt đầu nôn nóng mất tự chủ.

Ba bị sao vậy? Vì sao lại để một người chưa được huấn luyện bất cứ thứ gì như Nguyễn Đường ra chiến trường? Trùng tộc loại mới có khả năng tấn công cực mạnh, mỗi lần giao tranh phía đế quốc đều sẽ xuất hiện thương vong, nếu không phải chúng nó không thể phá hủy lớp phòng hộ thì các binh sĩ ở đây đã sớm nằm trong bụng chúng rồi.

Nhưng chẳng thể trốn trong l*ng phòng hộ cả đời, trùng tộc đủ kiên trì để độ sức với họ, nếu trốn tránh mãi thì chỉ có thể bỏ Shelter, mà bỏ hành tinh này thì các hành tinh chuyên cung cấp tài nguyên khác sẽ bị tấn công. Cho nên họ nhất định phải thường xuyên ra ngoài căn cứ giao tranh để tìm chân trùng tộc, đồng thời cũng phải bắt mẫu sâu gửi về cho thủ đô để nghiên cứu, tuy đó là phương thức tìm ra cách giải quyết dài lâu lữ sâu nhưng đánh đổi cũng chẳng phải nhỏ.

Thân là quân nhân thì họ không thể lùi bước, phía sau họ còn quốc gia và người dân.

Trước đây tàu vận tải có đội cơ giáp hộ tống nên có thể cập cảng an toàn, nhưng đối mặt với trùng tộc kiêu mới thì Hạ Vân Sâm không dám chắc về sự an toàn của họ, đi đâu này làm hắn lo lắng cực độ cho Nguyễn Đường.

"Báo cáo thiếu tướng, tàu vận tải đã hoàn thành bước nhảy không gian, khoảng một tiếng nữa sẽ đến Shelter."

"Đội cơ giáp tập hợp! Chuẩn bị sẵn sàng hộ tống tàu vận tải!" Hạ Vân Sâm mặc lại đồ phòng hộ đi tới khu vực trống đỗ cơ giáp, hắn muốn tự thân đón tàu tiếp tế.

"Thiếu tướng? Ngài tự mình dẫn đội sao? Vật tư lần này rất quan trọng à?" Lý Khải hiểu bước ra khỏi l*ng phòng hộ sẽ nguy hiểm cỡ nào, côn trùng biết bay loại mới có khớp hàm sắc nhọn và đôi càng cứng chắc, chúng nó có thể xé toang cơ giáp cực dễ, mỗi lần đón tàu vận tải là một lần lấy mạng người làm thảm sát.

Chiếu theo bình thường thì chỉ huy sẽ ở phía sau trấn giữ và ra lệnh, không nên chấp hành các nhiệm vụ nguy hiểm, tàu vận tải quan trọng thì quan trọng thật nhưng không đến mức để cả Hạ Vân Sâm cũng phải ra tay, tình huống như thế này mà chỉ huy phải tự thân đón thì không biết thứ trong tàu quan trọng tới cỡ nào.

Hắn nhăm trong lòng các vật tư lần này được đưa đến, cơ giáp, đồ ăn, nguồn năng lượng... Cái nào cũng quan trọng nhưng không cái nào đặc biệt

quan trọng cả.

"Cực kỳ quan trọng." Hạ Vân Sâm nói ít nhưng ý nghĩa trả lời xong câu hỏi của Lý Khải là bước chân vào buồng lái không do dự.

Ngàn đời cô đơn như Lý Khải sẽ không hiểu, trong tàu vận tải lần này không chỉ có ngu ồn năng lượng và cơ giáp kiểu mới, mà còn có cả người thương của hắn.

Chẳng mấy chốc tàu vận tải khổng lồ đã xuất hiện ngoài không phòng hộ, đám trùng tộc tập trung phía ngoài như ngửi thấy mùi con mồi, lao đến như điên.

Đội cơ giáp của quân đoàn ba chạm trán với lũ sâu nhưng số lượng kẻ địch quá nhiều, chẳng mấy chốc đã không chống đỡ nổi.

"Lên!" Hạ Vân Sâm lái cơ giáp dẫn đầu nhóm chiến sĩ cơ giáp lao khỏi không bảo vệ, lấy lửa đạn mãnh liệt yểm trợ cho tàu hàng cập bến an toàn.

Mục tiêu của họ không phải chiến đấu nên chỉ lướt qua là tách ra, không hề tham chiến, nhưng lũ trùng tộc đã học được một điều sau những ngày chiến tranh liên tục này là, mỗi lần "cục sắt khổng lồ" đến thì khả năng chiến đấu của đế quốc sẽ tăng lên. Bởi vậy chúng muốn dùng hết khả năng để tấn công không cho tàu vận tải tiếp đất, hai bên mỗi bên đều có ưu nhược riêng nên tình hình rơi vào thế giằng co.

Nguyễn Đường nghe tiếng lửa đạn truyền đến từ bên ngoài, anh cũng cảm nhận được thân tàu đang rung không ngừng, tim anh thắt chặt lại, đây là lần đầu của cả hai đời anh tận mắt thấy chiến tranh, nó kinh khủng và nguy hiểm hơn nhiều so với những gì anh tưởng tượng, quy mô của nó lớn hơn nhiều lần chiến tranh trái đất, chỉ một vệt sáng đi qua, cả trăm nghìn người bỏ mạng.

Dù ánh lửa bên ngoài cực chói mắt nhưng Nguyễn Đường vẫn không nhìn được chăm chú quan sát tình huống chiến đấu thông qua cửa sổ.

Anh nhìn lũ sâu bay đang chiến đấu cùng cơ giáp, nhưng nó quá lớn nên anh không thể thấy rõ được cả con mà chỉ có thể lắp ghép từ những phần dựa vào trí nhớ.

Loại côn trùng này lớn hơn nhiều châu chấu, thân hẹp dài, vỏ ngoài là lớp giáp xác màu đen, đầu trước ánh lên màu kim loại và đôi kim sắc nhọn có thể xé rách cơ giáp.

Kiến thức về côn trùng của anh cũng tương đối nên anh cảm thấy loại sâu này khá giống côn trùng thuộc loại bọ hổ, chỉ là lớp giáp xác hơi khác nhau tí thôi, bọ hổ ở trái đất có tốc độ cực nhanh và lực nhảy rất mạnh, loại ở tinh tế cũng có tốc độ di chuyển như thể biết teleport, nhảy từ cơ giáp này sang cơ giáp khác chỉ bằng thời gian một cái chớp mắt, một khi bị thương cũng rời khỏi vòng chiến nhanh chóng, đội quân đế quốc cứ thế bị đám côn trùng khỏe mạnh tấn công nối liền không dứt. Mắt thấy cơ giáp bảo vệ tàu vận tải bị đánh rơi không ngừng làm trái tim Nguyễn Đường đập mạnh liên hồi như thể sắp phá tan lồng ngực.

Sau làn sóng tấn công thứ hai, tàu vận tải đã bị tổn thương nghiêm trọng, binh sĩ bảo vệ tàu lập tức đến bên Nguyễn Đường hướng dẫn anh chạy vào khoang cứu sinh, "Nguyễn tiên sinh, các vị viện sĩ, xin hãy nhanh chân theo chúng tôi."

Họ nhận được lệnh nhất định phải bảo vệ Nguyễn Đường và các nhân viên khoa học, cho nên sau khi phát hiện tàu vận tải có thể bị đánh rơi thì việc đầu tiên họ làm là mang người chạy trốn. So với tàu vận tải khổng lồ thì yểm trợ một nhóm người dễ hơn rất nhiều.

Chỉ là không chờ bọn họ chạy khỏi hành lang thì thân tàu đã bị một cái càn côn trùng xuyên thủng, một đôi mắt kếp thò vào từ lỗ hổng nhìn về phía những người trong khoang tàu.

"Nguyễn tiên sinh, xin anh hãy đi trước đi!" Các binh sĩ bảo vệ lập tức càn súng nhắm vào mắt con côn trùng để yểm trợ cho mọi người chạy trốn.

Có đi đầu súng ánh sáng của các chiến sĩ chỉ để lại một vết mờ ở vỏ ngoài của con sâu, mắt chính là chỗ yếu nhất của nó, nó thấy đám người nhỏ bé dám tấn công mình nên rít lên một tiếng trậ̀n đực, há mồm mở rộng khớp hàm lao về phía các chiến sĩ.

Nguyễn Đường quay đầu thấy có người sắp chết ngay trước mắt mình, máu toàn thân anh như đông cứng lại, ngay thời điểm anh không nhìn được muốn nhắm mắt thì sáu quả đạn pháo bắn trúng vào bụng con côn trùng, mà sáu quả này đều cùng vào một vị trí, cuối cùng bụng của con sâu cũng nổ ầm một cái theo đợt tấn công, nó nằm gục xuống sàn tàu giã chết.

"Chuẩn bị hạ xuống!" Tiếng nói truyền ra từ cơ giáp đối diện chính là giọng nói Nguyễn Đường quen thuộc, giữa ngập trời pháo lửa giọng nói trậ̀n ầm đó khiến lòng Nguyễn Đường bình lặng, anh cảm thấy yên tâm hơn bao giờ hết.

Dưới sự che chắn của mấy nghìn cơ giáp, rốt cục tàu vận tải cũng đáp đất thành công xuống căn cứ, dù bị trùng tộc đực trăm nghìn lỗ nhưng ít nhất cũng hạ cánh được, sau khi vào l*ng phòng hộ, lấp đầy cái nhìn của Nguyễn Đường là vỏ tàu bị cả nghìn khớp hàm côn trùng cắn chặt, vì ệ̀n mắt anh lập tức đỏ hoe.

Đây là... Chiến trường.

Lỗ tai anh vẫn cứ lùng bùng tiếng nổ như sấm, người ngất ngậy không thể suy nghĩ, anh chỉ biết thần thờ đi theo đoàn người ra ngoài theo bản năng, chân Nguyễn Đường như nhũn ra sắp gục đến nơi thì anh lao vào một cái ôm ầm áp vững chắc quá ư quen thuộc.

"...A Đường."

Tâm trí anh được tiếng gọi này kéo về, nước mắt anh lập tức rơi như mưa.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 90: Thuốc diệt côn trùng

"Thiếu tướng. Nguyễn tiên sinh, hai người có sao không?"

Giọng nói của Lý Khải làm Nguyễn Đường tỉnh táo lại, bấy giờ anh mới phát hiện hóa ra mình khóc, anh vốn không phải là người đa sầu đa cảm, cũng chẳng hiểu sao tự nhiên lại khóc, suy đi nghĩ lại cũng chỉ đành cho là do cảm xúc dao động quá lớn mà thôi.

Anh nhanh chóng lấy tay áo lau nước mắt rồi khỏi vòng ôm của Hạ Vân Sâm, ngượng ngùng nhìn Lý Khải, "Chào Lý phó quan."

Lý Khải biết tình cảm của Nguyễn Đường và thiếu tướng nhà mình rất tốt nên khi thấy hai người họ ôm nhau cũng không thấy lạ gì, chỉ vui mừng chào hỏi Nguyễn Đường, "Để tôi sắp xếp cho cậu một phòng nghỉ."

"Không cần đâu, trên tàu có xác của một con côn trùng, vừa hay để tôi và các vị viện sĩ kiểm tra một phen." Nguyễn Đường mới tỉnh táo lại sau cú sốc, giờ đã trấn tĩnh nên anh cảm thấy mình vừa nãy yếu đuối quá, anh muốn thể hiện giá trị bản thân một chút để tạo ấn tượng mới.

Huống chi việc có nặng có nhẹ, không gì quan trọng hơn nghiên cứu côn trùng, may mắn lắm mới có được xác của một con sâu kệt trong tàu vận tải, không nghiên cứu lúc này thì khi nào mới bắt đầu.

"Chuyện này..." Lý Khải chần chừ nhìn Hạ Vân Sâm.

Lúc này Hạ Vân Sâm cũng đã khôi phục vẻ lạnh lùng nghiêm túc thường ngày, hần chậm rãi nói: "Làm theo lời cậu ấy đi."

"Được, tôi sẽ sắp xếp phòng thí nghiệm cho cậu và các vị viện sĩ, các dụng cụ đi kèm cũng được chuyển tới cùng nên cậu hãy đi theo tôi."

Nguyễn Đường gật đầu, anh quay lại cười với Hạ Vân Sâm rồi đi cùng các vị viện sĩ tới nơi Lý Khải sắp xếp.

Hạ Vân Sâm đứng nhìn mãi đến khi bóng Nguyễn Đường biến mất mới lên tiếng: "Mang cơ giáp kiểu mới ra để chúng ta thử chút sức mạnh."

"Rõ thưa thiếu tướng!" Các binh sĩ lập tức tập trung vận chuyển cơ giáp từ trên tàu vận tải xuống.

Cơ giáp kiểu mới có vỏ ngoài bằng thép kết hợp với giáp xác trùng tộc khiến tính chất của thép trở nên bền chắc hơn rất nhiều. Từ màu trắng sáng bình thường bỗng chốc biến thành màu xám bạc lạnh lùng, không chỉ chống lại được hai kim sắc nhọn của trùng tộc mà còn có thể chống lại được chất lỏng ăn mòn, có thể trở thành một vũ khí cực hữu dụng trong lúc giao tranh với trùng tộc.

Các binh sĩ mở một khe phòng hộ rất nhỏ thả cho vài con bọ bay vào, sau đó các chiến sĩ sẽ ngửi trong cơ giáp thế hệ mới chiến đấu với chúng, hiệu quả nhận được cực kỳ lý tưởng, những con sâu này không thể phá hủy lớp bảo vệ bên ngoài của cơ giáp nên kết cục duy nhất của chúng nó là cái chết.

"Mang xác của lũ sâu này đến phòng thí nghiệm đi." Hạ Vân Sâm cực kỳ hài lòng với khả năng chiến đấu của cơ giáp thế hệ mới, hắn vừa gửi báo cáo hiệu quả thử nghiệm về quân bộ vừa sai người mang xác trùng tộc đến phòng thí nghiệm cho Nguyễn Đường và các viện sĩ nghiên cứu. Làm thí nghiệm thì vật thí nghiệm càng nhiều càng tốt.

"Rõ thưa thiếu tướng!"

Hiệu suất của các hiến sĩ cao cực kỳ, trụ sở nghiên cứu tạm thời được bố trí rất nhanh, các dụng cụ dành riêng cho việc nghiên cứu cũng được sắp xếp gọn gàng, mọi người không trì hoãn dù chỉ một giây mà lao đầu vào nghiên cứu ngay. Nguyễn Đường biết mình không hiểu nhiều như các vị viện sĩ nên anh không dám quơ tay múa chân, anh chỉ lấy một ít tế bào nhỏ của côn trùng để làm thí nghiệm.

Lần này Nguyễn Đường ra tiền tuyến không phải chỉ là quyết định nhất thời, anh biết tình hình bây giờ nguy cấp phải giành giật từng giây mới có thể đứng ở thế bất bại. Trùng tộc kiểu mới cực kỳ khó chịu, dưới tình

huống không có cơ giáp thể hệ mới thì việc giết chúng nó và mang xác về thủ đô là một điều cực khó khăn, cứ đi đi về về rất mất thời gian.

Dù chỉ là một đầu bếp chẳng hề có chút kiến thức uyên thâm nào, nhưng anh có kinh nghiệm diệt côn trùng ở kiếp trước. Dù côn trùng hiện tại khác với khi xưa nhưng chung quy lại vẫn có chỗ giống nhau, nếu loại ở kiếp này ăn được như kiếp trước thì biết đâu sẽ có cách giết giống vậy

Những nơi như nhà bếp rất dễ thu hút côn trùng, đặc biệt ruồi muỗi các kiểu. Anh sợ thuốc diệt côn trùng dạng phun sương ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm nên cố ý tìm hiểu thành phần thuốc. Trí nhớ anh không tệ lắm cho nên vẫn nhớ một số thành phần chính, trong đó clo, phốt pho, chất loại chất gốc carbamate hữu cơ. Những loại chất này sẽ ảnh hưởng đến hệ thần kinh và cơ thể của côn trùng, giết sạch chúng nó từ tận bên trong.

Nhưng đây chỉ là kinh nghiệm của anh ở kiếp trước thôi, anh không thể đưa những suy đoán vô căn cứ đó ra nói cho Hạ Vĩ Diệp hoặc Hạ Vân Dật được, anh chỉ là một đầu bếp nhỏ nhoi, không có kiến thức về phương diện khoa học nên khi nói ra những điều ấy sẽ khiến mọi người nghi ngờ.

Anh biết Hạ Vĩ Diệp định đưa các nghiên cứu viên của sở nghiên cứu đến tận tuyến nên anh mới xung phong đi cùng, tự mình ra tay mới chứng thực được suy nghĩ của bản thân.

Nếu muốn làm nghiên cứu thì sẽ không thiếu các loại chất hóa học, anh chọn ra một số loại mình cần rồi bắt đầu thí nghiệm.

Anh lấy ra ba loại clo, phốt pho và carbamate, thử nghiệm từng chất một, kết quả nhận được rất thành công. Sau khi tiếp xúc với clo lớp giáp xác cực cứng bên ngoài của trùng tộc xuất hiện các đốm trắng, thông qua kính hiển vi bội số lớn có thể thấy khí clo đang dần thẩm thấu vào sâu bên trong cơ thể côn trùng, đồng thời nó cũng phá hủy kết cấu các tế bào.

Điều này chứng minh trùng tộc cũng có thể bị khí clo giết chết.

Clo có khả năng sát trùng, tiêu độc, tẩy trắng, xem ra lấy nó để diệt côn trùng cũng rất tốt.

Nguyễn Đường lập tức nói phát hiện của mình cho các viện sĩ, đồng thời anh cũng biểu diễn lại một lần dưới ánh mắt thán phục khó tin của mọi người.

"Đây quả thật là một phát kiến trọng đại! Nguyễn tiên sinh. Sao cậu có thể phát hiện được vậy?" Các vị viện sĩ đua nhau hỏi.

"Tôi là một đầu bếp nên hay có thói quen thử các loại gia vị nấu ăn lên nguyên liệu, cho nên tôi nghĩ hẳn là sẽ có một loại hóa chất nào đó khắc chế côn trùng, không ngờ may mắn tìm được thật." Nguyễn Đường chỉ có thể giải thích như vậy.

Khi nghĩ đến quá khứ thấy cái gì thì cho lên bàn bếp thử xem có ăn được không của Nguyễn Đường thì mọi người tin sái cổ lời giải thích của anh.

Các viện sĩ bắt đầu nghiên cứu vũ khí hóa khí clo, làm thành đạn clo thử tác dụng xem sao.

Sau khi Hạ Vân Sâm nhận được tin thì đi đầu khiến cơ giáp thế hệ mới đi bắt sống sâu về phục vụ thí nghiệm. Sâu bay bị giam trong lồng phòng hộ ánh sáng, tuy tốn nhiều năng lượng nhưng chỉ có vậy mới chống lại được sự tấn công mãnh liệt của nó. Một khi thí nghiệm thành công thì bọn họ sẽ chẳng phải sợ trùng tộc nữa, chút năng lượng này không đáng gì.

Sâu bay rít lên với những người bên ngoài, thỉnh thoảng còn phun dịch ăn mòn màu xanh vàng gợn ghê, có đi đâu tất cả đều bị lồng phòng hộ chặn lại.

"Bắt đầu!"

Viện sĩ vừa dứt tiếng thì khí clo cũng được bơm vào bằng một đường ống vào lồng, theo khí clo ngày càng đặc, tiếng rít của con côn trùng càng lớn, trên lớp vỏ ngoài cứng chắc bắt đầu xuất hiện các vết đốm trắng, những vết trắng đó mở rộng không ngừng. Con sâu bay cố sức lao đầu vào lồng phòng hộ nhưng không có tác dụng gì, cuối cùng các tế bào trong cơ

thể nó bị giết chết, sâu cũng ngừng giãy dụa biến thành một cái xác chết không thể chết thêm được nữa.

Dù con sâu này nhìn có vẻ đã chết rồi nhưng mọi người vẫn không dám coi thường, sau khi rút hết khí clo trong l*ng, đợi mất một lúc mới đóng l*ng bảo vệ. Hai binh sĩ cầm vũ khí cẩn thận bước vào xác nhận, sau khi kiểm tra kĩ lưỡng một hồi mới báo lại rằng sâu thực sự đã chết.

"Thành công! Chúng ta thành công rồi!" Tất cả binh sĩ đứng quan sát thí nghiệm khí clo đều quay qua nhìn Nguyễn Đường với đôi mắt rực lửa. Nguyễn tiên sinh cứ như thể sinh ra làm khắc tinh của trùng tộc vậy. Lần trước là tìm ra sâu ăn được giải quyết vấn đề thực phẩm cho họ, bây giờ lại tìm được cách giết côn trùng dễ dàng, công lao cực lớn.

Nguyễn Đường hơi chột dạ sờ mũi, anh chỉ hơn người tương lai ở số kinh nghiệm anh có trong kiếp trước thôi, đâu sao trước giờ mọi người chưa tiếp xúc với côn trùng nên cũng không biết đến sự tồn tại của thuốc trừ sâu.

Mọi người nghiên cứu đạn clo suốt cả một đêm, cuối cùng mười viên đạn khí được ra lò.

Hạ Vân Sâm nôn nóng muốn thử uy lực đạn clo nên tự mình dẫn đầu một đội cơ giáp thu hút trùng tộc, sau đó hẩn nhảm giữa bãi sâu phóng một quả đạn đến.

Đạn clo nổ tung trong không khí, thứ khí vàng xanh nhanh chóng khuếch tán che kín bầu trời, nhóm cơ giáp vội lùi vào trong l*ng phòng hộ sau đó quan sát phản ứng của bãi sâu.

Quả nhiên khí clo có sát thương cực lớn với lũ côn trùng biết bay này, tiếng rít đau đớn của chúng vang lên bên tai liên tục, sau đó lũ chúng nó co giật rồi bất động rơi xuống như mưa, chẳng mấy chốc đã thành một chõng dầy đặc trên đất. Bên ngoài l*ng phòng hộ có rất nhiều sâu đào đất, một khi cơ giáp chiến đấu với sâu bay chúng sẽ nhào lên gặm sạch cơ giáp cùng người lái. Giờ thấy đồng loại chết hết mà kẻ địch núp trong l*ng phòng hộ, trong không khí có một loại mùi rất khó chịu làm chúng nôn

nóng chạy trốn khắp nơi, vì chúng như thế nên hít phải càng nhiều khí clo, cứ như là bơm công tắc cho chế độ diệt chủng.

Lũ sâu còn lại thì coi nơi đây như vùng đất chết chóc nên không dám lao lên nữa, chúng từ từ lùi về sau rồi quanh quẩn một chỗ.

Rốt cục bầu trời của Shelter cũng được trả về hình dáng ban đầu của nó sau một khoảng thời gian quá dài.

"Có tác dụng! Thật sự có tác dụng!"

"Chết rồi! Lũ sâu này chết rồi!"

Các chiến sĩ trong trụ sở tạm hoan hô reo mừng, rốt cục họ cũng thấy một hi vọng kết thúc chiến tranh.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 91: Tiệc mừng (Thượng)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Đạn khí clo do viện khoa học và Nguyễn Đường chế ra khiến chiến cuộc đảo ngược, đám sâu hoàn toàn không có chút sức đề kháng nào với thuốc sát trùng, chết như ngã rạ. Nhưng có một điều đáng tiếc là sâu nhiễm phải chất hóa học thì toàn bộ cơ thể đều bị phá hủy không thể ăn được nữa. Chỉ có thể dìm xác lại một chỗ rồi đốt.

Các chiến sĩ tiếc rẻ nhìn chòng xác sâu, chẳng biết từ khi nào họ đã coi sâu thành đồ ăn. Thịt ngon là một, trong đó còn chứa năng lượng có lợi cho cơ thể của họ, quan trọng hơn cả là ăn sâu giúp họ có cảm giác báo thù rửa hận. Nếu cho lũ sâu trước mặt này thành đồ hộp thì khéo họ phải ăn cả tháng mới hết.

Sĩ khí liên quân lên cao chưa từng có, Hạ Vân Sâm và Gilbert quyết định đánh thẳng tới ổ trùng tộc, quyết định tuyệt diệt loài này.

Ba hành tinh bị trùng tộc chiếm trước đó nay dần hóa thành hành tinh chết, lòng đất bị đào rỗng để làm ổ nuôi sâu chúa, chỉ để lại vài lỗ hang ra vào. Như thế càng dễ cho liên quân hành động, các binh sĩ lấp kín cửa hang rồi dùng máy dò chuyên dụng tìm ra chỗ ẩn nấp của sâu mẹ, một loạt đạn pháo đánh tung mặt đất nổ cả sâu chúa ra ngoài, cơ thể to như một quả núi của nó còn lăn vài vòng trên đất.

Đám trùng tộc còn lại muốn lao ra bằng lỗ hồng duy nhất nhưng chào đón chúng nó là khí clo đặc như sương, đám côn trùng không làm gì được ngoài việc chạy tán loạn rồi bị thuốc sát trùng giết chết.

Chỗ xác sâu này họ không đốt mà để đó cho chúng nó phân hủy, xử lý thêm chút là có thể thành phân bón rồi dùng cho hành tinh bị chúng đào rỗng.

Liên quân bắt được tổng cộng bốn con sâu chúa trong tổ dưới lòng đất. Kích thước cơ thể sâu chúa dài đến năm mét, riêng bụng đã chiếm tới bốn mét, chúng nó không có sức mạnh, chỉ ăn r ồi để nên chúng cần cực kỳ nhiều năng lượng cho việc mang thai, lũ con của chúng thì phụ trách cung cấp nguồn năng lượng không ngừng không nghỉ. Côn trùng nở từ trứng ra thì lại tiến hành ăn các con yếu hơn để lớn, phải nói là tàn bạo cực điểm.

Nhưng bây giờ chúng chẳng còn cơ sở để thể hiện sự tàn bạo đó ra nữa r ồi.

Hạ Vân Sâm chuẩn bị tàu vận tải mang sâu chúa và số trứng chưa kịp nở kia về với mục đích làm con giống mở rộng nuôi trồng nhân tạo.

Đúng, chính là nuôi nhân tạo.

Trùng tộc bây giờ đã bị diệt sạch, chỉ còn dư lại đúng bốn con sâu mẹ này và đồng trứng kia, chút ít thế này không đủ cho quân đế quốc nhét kẻ r ồng... Nh ần, là không đủ đáng sợ.

May mà sâu mẹ sinh sản nhanh, mỗi lần đẻ khoảng gần năm nghìn quả trứng, ấp xong làm thịt hộp thì ngon đỉnh của đỉnh.

Nghĩ thôi đã thấy trong lòng rạo rức.

Kể từ giây phút đó, tin tức liên minh đế quốc và Rutte toàn thắng lan khắp nước. Bởi liên quan đến sự an nguy của đế quốc nên mọi người ai nấy đều rất quan tâm tình hình chiến sự, mỗi khi có tin báo từ tiền tuyến là một lần trái tim treo lên cổ họng, trùng tộc nổi tiếng hung dữ nên ai nấy đều nghĩ đây sẽ là một trận đánh lớn và trường kỳ, ai mà ngờ được bây giờ họ đã thắng mất r ồi, còn thắng bằng phương thức rất kỳ lạ là đăng khác.

Nếu đã chiến thắng thì phải có tiệc mừng, vừa hay chỗ sâu mới nở có thể làm nguyên liệu cho buổi tiệc. Tất nhiên đâu bếp cần trích bữa tiệc ấy chẳng ai khác ngoài Nguyễn Đường.

Gilbert và Hạ Vân Sâm còn bảo lúc đó Nguyễn Đường hãy livestream, bởi vì sau này trùng tộc sẽ thành một loại thực phẩm được bày bán rộng rãi

nên cần cho người dùng dự phòng trước, đây cũng là cách thức quảng cáo miễn phí.

Vì Nguyễn Đường phải ra tiền tuyển nên anh đề thông báo tạm dừng livestream lên trang chính rất lâu rồi, quân liên minh đại thắng là chuyện cực vui và quả thật là nên chia sẻ với người dân đế quốc.

Bởi thế, hôm đó người dân đế quốc nghênh đón một buổi livestream liên hoàn.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Ối mẹ ơi! Streamer livestream kìa!]

[Ôm cây ôm không nổi: Ố? Streamer đang ở đâu vậy? Nhìn không giống trong bếp.]

"Chào mọi người, tôi là streamer Nguyễn Đường, hôm nay là ngày liên minh hoàn toàn thắng lợi nên tôi đặc biệt chuẩn bị tiệc mừng cho các chiến thần của chúng ta."

[Nguyệt Minh Nhã: Đế quốc vạn tuế, quân liên minh vạn tuế, sau khi thấy tin chiến thắng tất cả mọi người đều khóc òa lên.]

[Mèo đưa cá nhỏ: Thật quá khó để chiến thắng trùng tộc, công nhận mình phải chúc mừng sự kiện này.]

[Noãn hoa liên dạ: Oa! Tiệc mừng chiến thắng, nghe thôi đã thấy ngon! Cực kỳ mong đợi.]

[Chim én nhỏ bay bay: Thật tốt quá, cuối cùng cũng có lộc ăn. Có trời mới biết đã bao lâu rồi chưa được ăn đồ ăn do tự tay streamer làm, cảm giác người gầy đi trông thấy.]

Dù bây giờ có thức ăn nhanh và mì ăn liền hâm lại là xong cải thiện bữa ăn của người dân đế quốc, nhưng suy cho cùng thì làm sao mà bằng được đồ Nguyễn Đường tự nấu, bởi thế mọi người mới khao khát Nguyễn

Đường livestream đến vậy, anh vừa mở kênh trực tiếp cái là số người xem tăng vọt lên như thể cưới tên lửa.

Nhưng đến khi nguyên liệu nấu ăn được đẩy ra các khán giả bắt đầu biểu thị bản thân mình không thể chịu được.

[Viêm Sinh: Má nội của con ơi! Cái thứ to như ngọn núi nhỏ này là gì vậy? Chắc không phải thứ tôi đang nghĩ đâu đúng không...?]

[Trà sữa cacao: Mặc dù xem thời sự bảo sâu ăn được... Nhưng khi tận mắt thấy vẫn rất sốc.]

[Lâm Tĩnh An: Không phải chỉ ăn thịt trùng tộc khi bị thiếu lương thực thôi sao? Nhìn thế này có linh cảm nó sẽ biến thành thực phẩm được sử dụng thường xuyên...]

Nguyễn Đường cười cười nhờ người cắt vỏ côn trùng bằng dụng cụ đặc chế, thịt sâu trắng trong lập tức xuất hiện trước mắt mọi người, anh cầm dao cắt một miếng thật lớn xuống, người máy trí năng bên cạnh anh cũng lặp lại động tác y hệt.

Tuy vẻ ngoài của sâu xấu xí nhưng chất thịt óng ánh long, non mềm cực kỳ, nhìn chỉ muốn ăn.

Thịt sâu không có mùi tanh nên sơ chế rất dễ, cũng bởi không có xương nên nấu chín rất tiện. Nguyễn Đường cắt thịt thành những miếng nhỏ vừa ăn rồi cho tương ớt, tương đậu để xào, một đĩa thịt xào đỏ au được cho ra đĩa rất nhanh.

[Chìm vào cõi học: Không không không, tôi từ chối, tôi không muốn ăn...]

Một vài khán giả vì kì thị vẻ ngoài của sâu mà không động đũa ăn thử, các khán giả lão thành của Nguyễn Đường thì khác, không hề có tí chống cự tâm lý nào.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Nói thì nói thế nhưng suy cho cùng tôi vẫn còn chút cái nhìn không tốt về trùn tộc, cơ mà nghĩ lại thủy quái khi xưa tôi vẫn nể thử xem sao.]

[Ôm cây ôm không nổi: Thực ra đừng nghĩ nó là sâu thì rất oke mà, nhìn còn ngon là đằng khác.]

[Trong suốt lớp lách: Má ơi... Không thể phủ nhận là nó rất ngon. Vừa tươi vừa cay, mềm cực kỳ, cảm giác như là đang ăn cá ấy.]

Con côn trùng này có chất thịt béo tươi non nhưng lại không mất độ dai, nó hấp thu vị của tương đậu và tương cà nên khá cay, thịt mềm thơm khiến không một ai nghĩ là thịt lại bắt nguồn từ con sâu vừa xấu vừa dữ kia.

Dưới sự ảnh hưởng của những người này, các khán giả khác cũng thả xuống nghi ngờ, bắt đầu nhâm nhi thưởng thức, rất nhanh tất cả mọi người đều bị sự thơm ngon của thịt sâu chinh phục.

[Đồng A Tuyệt: Thôi, chỉ cần ngon là được chứ ai quan tâm nó là thịt gì.]

Người máy trí năng cũng làm một đĩa thịt sâu xào cay như Nguyễn Đường làm rồi bùng lên cho các chiến sĩ.

Các chiến sĩ không ngần ngại cầm đũa lên gấp, thậm chí còn hơi hơi thấy cảnh tranh nhau.

Tiếp đó Nguyễn Đường mang rươi ra, vì không dọa khán giả sợ anh đã chọn phương pháp nấu ăn tăng tiến.

Khác với thịt côn trùng giáp xác cứng, ăn rươi là phải ăn cả con, mà con này xanh hồng đủ cả nên trông rất... Gớm...

[Quái Ngôn: Đừng có nói với tôi cứ thế này mà ăn nhé?!!!]

[Tô Tô: A a a a, nhìn chúng nó bò lúc nhúc nhợn cỡ hợm quá! Không muốn ăn tí nào!!!]

Nguyễn Đường nhìn khán giả chống cự vậy nhưng anh vẫn cười rất nhẹ nhàng.

Sau khi rửa sạch sâu, anh cho vào chảo nóng đảo qua với không ít gia vị cùng muối, sau đó thêm trứng đã đánh tan rồi để lửa lớn trong năm phút là xong.

Thịt rươi mềm trơn tươi mới, lúc nhai trong miệng có cảm giác như đang ăn cá ngừ Thái Hồ vậy, để có thể tươi mềm thêm chút nữa anh đã chọn trứng xào rươi, vừa tươi vừa giữ được vị nguyên bản.

[Mạch thượng tử: Ui, ngon thật. Sao nó ngon được đến mức này nhỉ?]

[Không phụ Như Lai không phụ nàng: Chỉ cần quên nó là sâu đi thì thật ra vẫn rất ngon đấy...]

[Chỉ Trung Nguyệt: Tuy trước đó nhìn gớm mà xào xong khá ổn. Coi như mình ăn trứng là được.]

Hương vị tươi ngon có sẵn từ rươi hòa cùng trứng béo béo bùi bùi, lúc nhai có cảm giác chất thịt ngọt bùng nổ trong khoang miệng, hơn nữa đã xào cùng trứng nên hình dạng sâu cũng không còn rõ nữa, có không ít khán giả tự nhủ chỉ thử thôi nhưng sau khi ăn xong một miếng thì lại hạ đũa mất tự chủ, ăn rồi là muốn nhiều hơn.

Mấy con sâu này... Thật lòng mà nói thì rất ngon đấy chứ.



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 91 Tiệc mừng Thượng

Cá ngừ Thái Hồ (cá ngừ - là một loại đặc sản vùng sông Thái Hồ, Trung Quốc, loại này ở Việt Nam (khu Hòa Bình) trước kia được dùng để tạo độ ngọt cho nước dùng bún phở, giá dao động từ 3-400k/1 kg)

Tải ebook: [*dtv-ebook.com*](http://dtv-ebook.com)

[6]

Chương 92: Tiệc mừng (Hạ)

Món tiếp theo được giới thiệu là sâu bay giống châu chấu, tất cả chúng đã được bỏ cánh bỏ đầu và rửa sạch sẽ. Hiển nhiên, những con sâu kiểu này bị khán giả ghét nhất, rất nhiều người thể hiện ý chí quyết tâm không ăn là không ăn.

Nhưng những điếu đó cũng chẳng ảnh hưởng tới Nguyễn Đường, anh biết quá trình biến đổi của các khán giả khi đứng trước đồ ăn ngon, tin rằng chút nữa đồ ăn làm xong thì mọi người sẽ bị hương vị siêu cấp vô địch chinh phục.

Anh đặt chảo lên bếp làm nóng rồi quét một lớp dầu mỏng, cho sâu bay vào chiên từ từ đến khi vàng ruộm thì cho hành, tỏi băm đã được tước dầu sôi vào, ngoài ra anh thêm cả một số loại gia vị như nước tương, hạt tiêu, sa tế, sâu chiên vàng nay dậy lên một thứ mùi cay cay hấp dẫn.

[Hoa hoa hỗn loạn: Á... Thơm... Đừng có mà quyến rũ tôi!]

[Phong cảnh nơi quê cũ: Ở thì, nhắm mắt ăn vẫn được, cũng khá ngon, giống thịt gà chiên, ổn áp phết.]

[ID30145859: Lầu trên đừng có viết quảng cáo pha ke để lừa tôi! Tôi không bị lừa đâu!]

[Lê Nguyệt: Rất một đám nhất gan, rõ ràng món này quá ngon, vừa thơm vừa giòn.]

Một đĩa châu chấu chiên vàng rộm kết hợp với hành tỏi thơm sẵn, xốp giòn ngon miệng cùng với gia vị đi kèm làm bật lên cái ngon của món ăn. Tận sâu trong cơ thể côn trùng là chất thịt mềm mại khá giống thịt gà, ớt cay thấm vào đầu nên ăn cực đã miệng, càng ăn càng khoái, hận không thể ăn hết chỗ đồ ăn có trên bàn.

Y hệt như những gì Nguyễn Đường nghĩ, khán giả không thể chống lại hương thơm hấp dẫn từ món ăn tỏa ra, ai nấy đều ôm theo tư tưởng chỉ

thử tí thôi xong cuối cùng bị hấp dẫn không dứt ra nổi,

Món cuối cùng được bưng lên là ba loại trứng sâu, loại đầu tiên màu trắng sữa với phần đầu màu đen to bằng hạt đậu, giống trứng kiến nhưng đây là trứng của loại giống rươi. Quả thứ hai đầu nhọn màu vàng nhạt khá giống nhộng ong, đây là trứng sâu bay. Loại cuối cùng to như ngón cái của một người đàn ông trưởng thành với vỏ ngoài nâu đậm, cũng rất giống nhộng, áp ra là loại sâu có giáp xác cứng.

Trứng rươi sơ chế rất dễ, chỉ việc rửa sạch rồi cho vào đun với nước sôi, sau đó chế sốt ăn kèm bằng ngô ngọt, dưa chuột cộng với cà rốt xắt nhỏ, nước tương, dấm, đường hạt tiêu và các loại gia vị khác là được.

Vàng, đỏ, xanh, trắng, bốn loại màu sắc kết hợp với nhau tạo nên sắc thái hòa hợp vui mắt, đặc biệt là sốt ăn kèm với hương vị chua ngọt kích thích vị giác. Dùng thìa xúc một quả trứng đi cùng đồ ăn kèm, cắn nhẹ một cái là hương thơm tỏa ra, dưa chuột cà rốt giòn sần sật, ngô ngọt thơm mùi sữa, tất cả cùng bắt tay với nước tương để khiêu vũ trong miệng người thưởng thức, cực kỳ thỏa mãn. Cách thức nấu ăn đơn giản nhưng lại tạo ra hương vị tuyệt vời không thể tưởng được.

Về phần trứng sâu bay thì chiên vàng lên rồi kết hợp với hạt tiêu và muối cũng cho ra một món ăn không tệ.

Độ chấp nhận với các món ăn làm từ trứng này của khán giả cao hơn nhiều, chẳng mấy chốc mọi người đã há to miệng vui đầu ăn.

Loại thứ ba bởi vì màu đậm và to hơn nhiều hai loại trước nên khán giả vẫn khá e ngại.

Nhưng đi đâu không ngờ nhất là loại này sau khi chiên lên lại măn măn ở ngoài, bên trong rất mềm, vỏ giòn nên cắn nhẹ một cái thôi là chạm được lớp ruột mềm như đậu phụ, cắn nhẹ thêm cái nữa là nhân bên trong sẽ không chịu được áp lực nổ tung ra, vị ngon tràn đầy miệng, chấm thêm tí dấm thì không khác gì thịt cua, còn ngon hơn cả hai loại trước.

[Bánh bao nghiêng nước nghiêng thành: Nếu streamer không bảo tôi đây là gì mà mang thành phẩm lên là tôi đã ăn được nguyên một n ấ r ấ đấy.]

[Ôm cây ôm không nổi: Giờ tôi có thể ăn nguyên một n ấ luôn được đấy! Tôi! Một kẻ tham ăn! Không có nguyên tắc! Không có lương tâm!]

[Khỉ chơi trắng: Ái chà chà, không ngờ trứng sâu lại ngon như thế này.]

[A Niếp mòng manh: Tuy tôi sợ sâu nhưng đây chỉ là dữ liệu giả lập thôi mà, ăn cũng chả bị gì nên cứ thả m ồm thôi.]

Cân nhắc đến khả năng sẽ có khán giả không thể chấp nhận trùng tộc nên Nguyễn Đường đã làm sẵn vài món rau trộn, tiện đó để các chiến sĩ bớt ngấy luôn, các khán giả không ăn được sâu chỉ có thể nhai rau rào rào trong miệng vừa hít hương thơm từ thịt cho đã mũi.

Đã là sâu xin đừng thơm như thế!

Gì thì gì bọn họ cũng không muốn ăn!

Nhưng có phần nhiều khán giả không dối lòng, chẳng mấy chốc họ đã quên đi những chống đối ban sơ để vui đầu vào càn quét.

Nhân vật chính của tiệc mừng hôm nay là quân đế quốc và tộc Rutte đã có kinh nghiệm ăn sâu từ lâu nên độ chấp nhận cao vô cùng, không chỉ ăn siêu nhanh mà thậm chí còn có xu hướng cướp của nhau. Những con côn trùng sau khi trải qua bàn tay ma thuật của Nguyễn Đường ngon hơn gấp nhiều nhiều lần sâu nướng cơ bản và đ ồ đ ồng h ộp. Chỉ cần nghĩ đến chuyện cắn xé nuốt thịt l ũ gi ầy xéo đất nước họ vào bụng thôi là đã quá thỏa mãn r ấ. Vừa báo thù, vừa ngon miệng, hoàn mỹ không chê nổi.

Cuối cùng Nguyễn Đường còn sợ các chiến sĩ ăn khô miệng nên đã làm một n ấ canh trứng cà chua, nấu bằng n ấ chuyên dụng siêu to khổng lồ nên mỗi người được một bát bự chẳng. Tuy sâu dùng cho tiệc mừng rất nhiều nhưng ăn nhiều cũng chán nên cần phải có món gì đó chua chua để đi đầu hòa.

Bởi nấu những món này không khó nên các công đoạn tiếp theo Nguyễn Đường đầu để người máy trí năng làm, còn anh bị Hạ Vân Sâm kéo lại ngồi vào bàn ăn cơm.

"Ồ ồ, xin chào kẹo ngọt đáng yêu của tôi. Tôi ăn nhiều rồi mà vẫn thấy đói cậu làm là ngon nhất~ Lần này đến rồi thì đừng về nữa nhé? Tôi cho cậu đất, cho cả tước phong." Gilbert vừa nhai trứng chiên giòn rụm vừa nỗ lực đào móng nhà, hơn nữa còn bởi vì mãi ăn mà không thèm đưa ra cái ôm hân yêu thích nữa.

Tuy Nguyễn Đường cũng không ham hố gì cái ôm đó.

"Cảm ơn ý tốt của các hạ, nhưng tôi vẫn muốn sống và làm việc tại đế quốc hơn." Lần nào Nguyễn Đường cũng cực kỳ bối rối khi phải đối mặt với sự nhiệt tình thái quá của vị thủ lĩnh này, anh không thể làm gì khác hơn là từ chối một cách khéo léo.

"Haiz, thế thì tiếc quá, trái tim tôi hiện giờ như tuyết bay tháng sáu, cực kỳ lạnh giá." Gilbert thở mạnh một cái thể hiện như mình tiếc lắm, sau đó hắn nhìn Hạ Vân Sâm: "Ồi Hạ, người anh em tốt của tôi, anh đúng thật là chiến sĩ mạnh nhất tôi từng gặp, anh có muốn ở lại không? Có đất phong, tước hiệu và có rất nhiều mỹ nữ."

Hắn dừng một chút rồi nói thêm: "Đương nhiên, nếu anh thích các chiến sĩ Rutte cũng được... Cơ mà trừ tôi."

"..." Hạ Vân Sâm từ chối cực kỳ kiên quyết, "Không được, cảm ơn."

Gilbert lại thể hiện niềm tiếc nuối vô hạn, tiếc thế ăn hai quả trứng xào cay mới phải đạo.

Đợi đến khi các chiến sĩ ăn no thì trời cũng tối đen, ngắm nhìn những khuôn mặt tươi cười của mọi người làm lòng Nguyễn Đường cũng thấy vui lây.

Chiến tranh kết thúc, họ sẽ được về nhà sớm, ai mà không vui cho được.

Mọi người bắt đầu biểu diễn văn nghệ góp vui, người thì hát người thì nhảy, ai nấy đều ngất ngây, thỉnh thoảng còn ợ hơi khiến cả một khu nhào nhào lên.

Nguyễn Đường nhìn một lát rồi nói với Hạ Vân Sâm: "No quá, chúng ta đi dạo chút nhé?"

"Được." Hạ Vân Sâm lập tức đứng dậy ra ngoài với Nguyễn Đường.

Trời về đêm nên khung cảnh rất yên tĩnh, gió lạnh phả vào mặt làm lòng người dễ chịu, ban đêm ở hành tinh Shelter là màu tím đậm, dù không có sao nhưng vẫn thấy được ánh sáng từ các hành tinh xung quanh truyền đến, một vẻ đẹp vừa hoang dã vừa kì bí.

"Anh Sâm này, có phải chẳng mấy chốc ta sẽ được về nhà đúng không?" Nguyễn Đường hỏi Hạ Vân Sâm đi bên cạnh, mới có mấy ngày mà anh đã nhớ em trai đáng yêu của anh rồi, Tiểu Vũ cũng sắp được xuất viện nên phải mau về đón thằng bé ra.

"Ngày mai về tôi sẽ phái một nhóm lính hộ tống cậu."

Nguyễn Đường kinh ngạc hỏi lại: "Anh không về cùng sao?"

Hạ Vân Sâm gật đầu, "Chắc là thêm một khoảng thời gian nữa tôi mới về được."

"Tại sao?" Nguyễn Đường dừng bước kinh ngạc hỏi lại Hạ Vân Sâm, "Còn chuyện gì cần làm ư?"

"Tôi nhận được lệnh từ quân bộ yêu cầu xuất phát tấn công khu vực của đám Varen ngay ngày mai." Lũ người giả dối nham hiểm đó xé bỏ hiệp định hòa bình trong lúc cam go nhất, lại thêm nhiều lần cướp đoạt vật tư tiếp tế nên không thể tha thứ dễ dàng được.

"À..." Nguyễn Đường thất vọng gật đầu, Varen đánh nhau với đế quốc cả ngàn năm rồi thì chắc chắn không phải tộc dễ đối phó, "Nếu như vậy sẽ có rất nhiều người phải hi sinh đúng không"

"Không sao đâu." Thấy anh lo lắng nên Hạ Vân Sâm không nhịn được đưa tay lên xoa đầu anh, đúng như hần nghĩ, tóc mềm và ngoan như người, "Chỉ dạy cho bọn họ một bài học thôi, bây giờ sĩ khí đại thịnh lại còn có cơ giáp kiểu mới nên tôi sẽ nhanh mang chiến thắng trở về"

"Ừ..." Nguyễn Đường cúi đầu im lặng thở một hơi thật dài, "Quá lắm thì mình thả trùng tộc ra, để chúng nó quấy rối đám Varen."

Dẫu sao đế quốc cũng có thuốc sát trùng mà, chẳng sợ đám sâu đó tấn công ngược, vừa hay có thể để đám Varen khiếp sợ trước sức mạnh trùng tộc.

"Ừ, ý hay đó." Hạ Vân Sâm nhìn Nguyễn Đường đang thao thao bất tuyệt bên cạnh, môi hần không tự chủ được cong thêm vài độ, hần dẫn lòng không đành đưa tay ra nắm tay Nguyễn Đường, từ từ nói: "Chờ tôi về"

"Tôi, tôi biết rồi, chúc anh chiến thắng trở về" Chẳng hiểu sao mặt Nguyễn Đường nóng ran lên, mắt cũng không dám nhìn thẳng, không dám đối diện với đôi mắt như hồ sâu không đáy của Hạ Vân Sâm.

Anh muốn rút tay về mà Hạ Vân Sâm không chịu buông.

Hai người cứ thế tay trong tay cùng bước về phía trước, ánh sáng đêm kéo dài bóng hai người đổ về sau, dần dần chúng hòa vào nhau dưới bóng cây loang lổ, chẳng chia rõ anh, tôi.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 93: Cuộc thi nấu ăn

Hôm sau Nguyễn Đường và các vị viện sĩ cùng ng ồi trên chiến hạm lại nhỏ do Hạ Vân Sâm sắp xếp để về Lam Tinh, Hạ Vân Dật tự mình tới đón anh, bên ngoài còn có đội lính gác ngăn không cho phóng viên tiếp cận.

"Hạ đại ca, Tiểu Vũ sao rồi?" Người mà Nguyễn Đường quan tâm nhất lúc này không ai khác ngoài Nguyễn Vũ, anh rời đi lâu vậy không biết thằng bé ăn có ngon không.

"Tiểu Vũ khỏe lắm, ngày nào cũng được mẹ tôi nấu đồ ngon, thằng bé béo trắng luôn, cậu yên tâm." Lúc Hạ Vân Dật nói chuyện ý cười trên mặt đầy như tràn cả ra.

Khả năng nấu nướng của Nhiễm Tinh có thể nói là hoàn toàn học từ Nguyễn Đường, hương vị giống Nguyễn Đường bảy, tám phần, không chỉ Nguyễn Vũ thích ăn, hai cha con họ cũng thích nữa.

Nguyễn Đường thở phào nhẹ nhõm, "Vậy thì biết ơn cô quá."

"Khách sáo thế làm gì? Mẹ tôi coi cậu và Tiểu Vũ như con ruột đây này." Hạ Vân Dật nói lời giầu ý.

"Dạ, cô Nhiễm đối xử rất tốt với em." Nguyễn Đường cười hết sức dịu dàng, anh biết người nhà họ Hạ thương hai anh em anh, nhưng không ngờ lại thương như con ruột.

"Cũng muộn rồi nên Tiểu Vũ đi ngủ trước, cậu đi bồn ba mét mỗi mấy ngày rồi cũng nên về ngủ một giấc cho ngon đi, mai đến bệnh viện thăm thằng bé sau." Hạ Vân Sâm chở Nguyễn Đường về nhà, dặn anh nghỉ ngơi cho tốt.

"Dạ, cảm hơn Hạ đại ca."

Nguyễn Đường vừa về đến nhà thì Tiểu Bạch đã ra đón, những hôm Nguyễn Đường không ở nhà nó đều tự động quét nhà dọn dẹp nên cả căn

biệt thự sạch bong sáng bóng.

Nhìn ngôi nhà sáng sủa làm Nguyễn Đường phải than thở cái hay cái tốt của thế giới tương lai trong lòng, anh vỗ vai Tiểu Bạch như khích lệ rồi về phòng.

Sáng hôm sau anh dậy rất sớm, làm một nồi cháo hải sản và nướng chút bánh bông lan rồi đón xe đến bệnh viện.

Vừa mới đến cửa phòng bệnh Nguyễn Đường đã nghe thấy tiếng cười như chuông bạc của Nguyễn Vũ, đứng ngoài nhìn vào là thấy thằng bé đang chơi với mấy đứa trẻ xêm xêm cùng tuổi, mặt nhóc trắng mềm phúng phính, nhìn đường nét rất giống Nguyễn Đường, môi cười khúc khích lộ hai lúm đồng tiền nhỏ nhỏ khiến người ta chỉ muốn ôm nhẹ mấy cái cho thỏa lòng.

Thấy cảnh này mũi Nguyễn Đường chua chua, sự vui mừng ngập tràn mắt anh, đứa bé gầy trơ xương lúc trước cuối cùng cũng khỏe mạnh như người bình thường.

Mấy đứa bé đang chơi cùng Nguyễn Vũ thấy Nguyễn Đường đứng ở cửa thì dừng chơi, nhút nhút nhìn anh. Mấy đứa chưa thấy Nguyễn Đường bao giờ nên sẽ có phần e ngại.

Nguyễn Vũ thấy vậy quay đầu, nhận ra Nguyễn Đường thì mắt lấp lánh sáng lên như đá quý, thằng bé chạy như một viên đạn pháo lao vào lòng Nguyễn Đường, vui vẻ gọi "Anh ơi!"

Nguyễn Đường cũng nở nụ cười theo, anh vào phòng bệnh bế em bé đạn pháo của mình lên hôn nhẹ mấy cái lên má, "Tiểu Vũ nhớ anh không?"

"Nhớ ạ!" Nguyễn Vũ cũng học theo Nguyễn Đường hôn má anh mấy cái thật kêu, đôi tay nhỏ quấn chặt lấy cổ anh trai chỉ sợ anh đi mất, "Em nhớ anh lắm. Anh có đi nữa không?"

"Anh không đi đâu nữa đâu, từ giờ sẽ ở bên Tiểu Vũ suốt nhé."

"Tốt quá đi!" Nguyễn Vũ vui cực kỳ, nhóc hơn hở giới thiệu anh trai với mấy cậu bé mình quen được, các nhóc này đều là bệnh nhân nhí trong bệnh viện, bởi Nguyễn Đường đi lại bình thường được rồi nên ngày nào cũng chơi cùng nhóm bạn mới.

Nguyễn Đường cũng thích những đứa trẻ đáng yêu, anh lần lượt chào tụi nhóc xong là mang bánh kem ra chiêu đãi. Bánh được phết kem tươi và tô điểm bằng hoa quả nên rất đẹp, mấy đứa nhóc rất thích, cứ quây xung quanh Nguyễn Đường ríu ra ríu rít, nguyên phòng bệnh toàn tiếng cười đùa cực kỳ vui vẻ.

Chẳng lâu sau có bác sĩ tới báo đã đến giờ cho Tiểu Vũ đi trị liệu, "Được rồi, Tiểu Vũ phải tiếp tục chữa bệnh nên mấy nhóc cũng chuẩn bị về chữa trị nhé."

"Vâng ạ." Đám nhóc ngoan ngoãn trả lời nhưng cứ lần nữa mãi rồi mới ra ngoài, lúc đến cửa còn cười tươi như hoa hướng dương nói vọng vào trong, "Anh Đường, Tiểu Vũ, mai bọn em lại qua nữa nhé."

"Ừ, mai anh mang kẹo đến cho mấy đứa nha." Nguyễn Đường cười cong cong đôi mắt vẫy tay chào tạm biệt đám nhóc, sau cùng mấy đứa trẻ cũng vui vẻ về phòng mình.

Lần này Nguyễn Vũ đã không cần nhờ y tá ôm vào khoang chữa bệnh mà em bé đã tự leo lên được rồi.

"Bác sĩ Phương, tình hình của em cháu thế nào rồi ạ?" Nguyễn Đường thử hỏi dò.

"Nguyễn tiên sinh, tình trạng khôi phục của em cháu rất tốt, chỉ cần tiến hành hai lần trị liệu nữa là đủ điều kiện xuất viện, sau khi xuất viện cần tiếp tục bồi bổ, cháu có thể chọn cách ba ngày đưa em đến bệnh viện khám một lần hoặc mua một khoang chữa trị tại gia, như vậy chỉ cần đồ thuốc ngâm đặc trị của bệnh viện vào là được."

Nguyễn Đường nghe vậy thì vui cực kỳ, anh muốn đón em trai về nhà lắm rồi, so với chuyện phải chạy đi chạy lại thì chi bằng cứ mua luôn một

máy chữa bệnh về nhà, Nguyễn Vũ cũng đỡ phải đi lại vất vả, "Bác sĩ Phương, xin hỏi có thể mua khoang chữa bệnh ở đâu ạ?"

Bác sĩ Phương nhắc nhẹ: "Giá của khoang chữa bệnh không rẻ đâu, cậu nhất định muốn mua à?"

"Dạ phải." Bây giờ Nguyễn Đường thực sự không thiếu tiền, dùng khoang chữa bệnh thì ở nhà hay ở bệnh viện cũng chẳng khác gì nhau, ở nhà thì anh tiện chăm sóc Nguyễn Vũ hơn.

"Được rồi, để tôi gửi cho cậu đường link bán hàng, mua ngay cũng được nhưng để chắc chắn thì tôi vẫn kiến nghị mỗi tháng đưa bệnh nhân tới kiểm tra định kỳ." Bác sĩ Phương gật đầu gửi cho anh một đường link mua hàng, Nguyễn Đường đặt thành công ngay trong nháy mắt và giờ chỉ cần chờ giao hàng là được.

"Cảm ơn bác sĩ Phương nhiều ạ."

Bởi trị liệu cần khoảng hai, ba tiếng nên Nguyễn Đường về nhà nấu cơm đến trưa lại tới.

Mới ngẩng lên xe bay thì Nguyễn Đường nhận được cuộc gọi từ Cố hội trưởng.

Anh vội nhận cuộc gọi, "Cố hội trưởng ạ? Ngài tìm cháu có gì không?"

Cố hội trưởng hiên từ cười nhìn Nguyễn Đường nói: "Tiểu Đường hả, đúng là ta có chuyện muốn nói với cháu đây."

Hóa ra do sau khi đồ ăn bán thành phẩm và đồ đóng hộp được phổ biến thì nguyên liệu thiên nhiên bắt đầu được nhiều người biết đến, mọi người cũng bị gọi lên du ngoạn tìm tòi các món ăn mỹ vị.

Hiệp hội đầu bếp cũng dựa vào tình hình này phát triển lớn mạnh, có sự ảnh hưởng của Nguyễn Đường khiến các đầu bếp mới trẻ tuổi đã bắt tay vào tìm tòi phương thức chế biến thực phẩm khác, sau khi học được cách chế biến thực phẩm của anh xong thì chỗ trống trong quy trình xử lý mỹ

thực đã được lấp đầy, càng ngày càng có nhiều người thử nấu cơm và từ đó cũng thấy rất nhiều nhân tài xuất hiện.

Với lí do này nên hiệp hội đầu bếp định tổ chức một cuộc thi nấu ăn mà thí sinh nhắm đến là các đầu bếp trẻ tuổi hoặc những người không phải đầu bếp nhưng có tài năng và yêu thích ẩm thực, cũng có một số kênh trực tiếp muốn hợp tác nữa nên cuộc thi này tạo được tiếng vang rất lớn.

Có tổng cộng năm vòng thi, đầu tiên là vòng sơ loại, mỗi một thí sinh đăng món ăn của mình lên mạng kèm theo cả quy trình, sau đó khán giả sẽ tiến hành bỏ phiếu bầu chọn, tìm ra hai trăm người có số phiếu cao nhất để tiến vào vòng tiếp theo.

Sau vòng sơ loại sẽ là vòng loại, bắt đầu từ đây sẽ có sự tham gia của các giám khảo, khoảng thời gian giữa hai vòng là năm ngày để các thí sinh có đủ thời gian chuẩn bị và đến thử đồ. Vòng loại này đào thải một trăm người, cũng chính là một nửa thí sinh, tứ kết loại một nửa, bán kết loại tiếp còn hai lăm người, sau cùng là chọn ra năm người để tham gia chung kết.

Quy trình thi đấu có ba mục cần lưu ý, kiểm tra kỹ năng, khả năng sáng tạo và hộp bí mật.

Trong quá trình thi đấu khán giả vẫn có quyền bỏ phiếu, còn giám khảo phụ trách bình luận và chỉ đạo, họ cũng có quyền bỏ phiếu, mỗi phiếu của giám khảo tương đương với năm mươi phiếu khán giả, đồng thời mỗi giám khảo có một quyền hời sinh trong mỗi trận đấu, mục đích để cứu lại thí sinh đã bị đào thải.

Vì để đảm bảo tính chuyên nghiệp và tăng khả năng hấp dẫn cho chương trình thì vị trí giám khảo thực sự quan trọng.

Mà nhắc đến đầu bếp nổi bật nhất để quốc thì ngoài Nguyễn Đường ra còn ai nữa, vậy nên Cố hội trưởng muốn mời Nguyễn Đường làm giám khảo chính cho cuộc thi này, vừa có năng lực vừa có khả năng thu hút khán giả.

"Dạ được ạ." Nguyễn Đường chỉ hơi do dự chút thôi nhưng anh vẫn đồng ý.

Chỉ mình anh thì không thể phát triển được văn hóa ẩm thực để quốc, anh hi vọng tương lai loại văn hóa này sẽ được mở rộng khắp, tái hiện lại thời kì phồn vinh ở trái đất.

"Nhưng mà bên Tấn Giang có đồng ý không ạ?" Dù sao anh cũng là streamer trực thuộc Tấn Giang, nếu tham gia livestream tại các trang khác thì không biết có bị coi là vi phạm hợp đồng không.

"Đương nhiên, Tấn Giang là nền tảng livestream lớn nhất để quốc, cùng nằm trong phạm vi hợp tác lần này, ta nói chuyện với Nhiễm nữ sĩ rồi, cháu đồng ý là được."

Nguyễn Đường nghe thế thì cảm động cực kỳ, cô Nhiễm Tinh đối xử với anh tốt quá.

"Cứ quyết vậy nhé." Nhận được câu trả lời của anh xong là Cố hội trưởng hài lòng kết thúc trò chuyện, ngay cả trong giọng nói cũng ngập ý mừng vui.

Chẳng lâu sau tin cuộc thi đầu bếp mới sắp được tổ chức ngập tràn các mặt báo, Nguyễn Đường làm giám khảo chính cũng tạo ra một lượng quan tâm cực lớn.

[Lạc ly: A a a - Kẹo Mềm nhà mình làm giám khảo! Nhất định phải xem, chết cũng phải xem.]

[Lâm Tĩnh An: Liệu giám khảo có lộ tay không nhỉ...[chảy nước, c miến]]

[ID31002209: Oa, lại có lộc ăn no rồi.]

Càng ngày càng có nhiều người bàn về cuộc thi lần này, số lượng thí sinh đăng kí trên mạng cũng tăng vọt.

Ba ngày sau, cuộc thi nóng chưa từng có bắt đầu bước vào vòng sơ loại.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 94: Vòng sơ loại

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Vô số đầu bếp không vượt qua sát hạch và những người yêu thích ẩm thực tham gia vòng sơ loại, số lượng video dự thi được tải lên trang web chính thức lên đến hàng nghìn hàng vạn, trong mười lăm ngày diễn ra vòng sơ loại khán giả có thể tìm những món ăn mà mình hứng thú, sau đó bỏ phiếu cho các thí sinh dựa theo sở thích của mình.

Có thể thấy rõ một điều, trong số các thí sinh tham dự có không ít người là fan của Nguyễn Đường, hoặc là nói món ăn Nguyễn Đường làm đã trở thành một dạng tiêu chuẩn, khá nhiều người làm lại món ăn mà Nguyễn Đường từng làm trong livestream, nhưng cũng chính vì thế nên khán giả sẽ có đánh giá khắt khe hơn bởi từng được thưởng thức nó rồi.

Ba vị giám khảo có cả Nguyễn Đường chăm chú quan sát tiến trình thi đấu, họ cũng có quyền bỏ phiếu nhưng trong thời gian sơ loại thì phiếu của họ có giá trị không khác gì phiếu của khán giả bình thường.

So với những món mô phỏng thì Nguyễn Đường càng thích các món mới hơn, ví dụ như có người thái mỏng dưa chuột để cuộn với thịt vịt luộc sau đó rưới sốt lên, tuy cách làm đơn giản nhưng đẹp và độc, hương vị cũng mới lạ nên Nguyễn Đường đã bỏ một phiếu cho thí sinh này. Hoặc có người xào đồ chay và bạch tuộc như cách làm món cá sơi sốt, tuy tổ hợp này ít thấy nhưng có thể tạo ra được vị ngon bất ngờ.

Rất nhanh, hai trăm thí sinh xuất sắc được khán giả bầu chọn đã xuất hiện, toàn bộ quá trình bỏ phiếu đều có những kênh livestream uy tín giám sát nên tính công bằng được đảm bảo rất tốt, có thể nói hai trăm thí sinh này đã dùng chính thực lực của bản thân để vào vòng trong.

Trước khi vòng loại bắt đầu thì hai trăm thí sinh đến thủ đô và có mặt tại một phân hội của hiệp hội đầu bếp. Phân hội thường xuyên tổ chức sát

hạch nên thiết bị dụng cụ cộng với sân bãi đều có đủ. Ngoài ra các nền tảng livestream cũng góp phần vào thu hút khách sạn xung quanh giải quyết luôn vấn đề ăn ở của các thí sinh.

Chế độ ưu đãi và điều kiện sinh hoạt thoải mái làm các thí sinh dự thi hài lòng vô cùng, nhưng đồng thời họ cũng cực kỳ lo lắng, dù sao những người ở đây đều hiểu, vòng loại trực tiếp sẽ đào thải một nửa số họ, 50% là một tỉ lệ cực kỳ lớn.

Trong một cuộc đấu thì tài năng của cá nhân quan trọng ngang ngửa với thực lực của đối thủ.

Hai trăm thí sinh quan sát đánh giá lẫn nhau rồi ai về phòng người này mở các bài thi mà đối thủ đăng lên web để nghiên cứu trình độ.

Những thí sinh không có gì quá xuất sắc âm thầm cầu nguyện trong lòng, hi vọng đối thủ mà mình gặp hoặc là không bằng mình hoặc do hời hợt quá nên phát huy thất thường.

Thoáng cái đã qua năm ngày chuẩn bị, mặc cho các thí sinh có hời hợt hay không thì vòng loại trực tiếp vẫn bắt đầu. Hai trăm tuyển thủ tập trung tại phân hội của hiệp hội đầu bếp, các nền tảng livestream huy động hàng trăm drone nhằm quay đủ ba trăm sáu mươi góc không sót chỗ nào, các thí sinh mỗi người một vẻ, người thì nhút nhát, người cứ lăm bằm trong miệng, nhưng cũng có người tự tin ngấp tràn, điểm giống nhau của tất cả chính là mắt mỗi người đều sáng lấp lánh.

Bộc lộ tài năng giữa trăm nghìn người trở thành hai trăm thí sinh xuất sắc nhất, không một ai muốn dừng lại tại đây.

Khi tất cả các thí sinh ổn định tại đại sảnh thì Nguyễn Đường và hai vị giám khảo khác cũng xuất hiện, mọi người cùng đứng dậy lấy đó làm ý chào tôn trọng. Trừ Nguyễn Đường ra thì hai vị giám khảo khác lần lượt là Cố hội trưởng và Cát lão, Cố hội trưởng là hội trưởng hội đầu bếp nên không ai không biết, Cát lão là trưởng lão của hiệp hội đầu bếp, lúc trước Nguyễn Đường thi lấy chứng nhận ông có làm giám khảo chấm điểm trực tiếp, cũng là một người vừa có danh vọng vừa có thực lực.

Ba giám khảo ai nấy đều là người có chuyên môn và cực nổi tiếng, Nguyễn Đường là người trẻ nhất và cũng là người được nhiều người quý nhất, thế nên anh được bầu làm người đứng ra phát biểu mở màn và cổ vũ các thí sinh dự thi.

"Cảm ơn mọi người đã tham gia lần tranh tài này, mục đích của cuộc thi chính là tạo ra sân chơi cho những ai yêu quý ẩm thực bậc lộ tài năng, đồng thời cũng là để khích lệ các đầu bếp trẻ tiếp tục cố gắng, hi vọng mọi người đừng quá quan trọng thứ tự và sự nổi tiếng, mọi người hãy tập trung hết sức mình, thể hiện hết những hiểu biết của bản thân với thế giới ẩm thực. Dù trước hay sau, dù người này hay người kia, ai ai cũng đều có cách lý giải ẩm thực của riêng mình, mỗi một món ăn chúng tôi sẽ đưa ra một số ý kiến cá nhân, hi vọng có thể dạy lại cho mọi người một số điểu và các thí sinh có thể tiến bộ, mang nền ẩm thực đế quốc phát triển rực rỡ tạo nên thế giới phồn vinh."

Nguyễn Đường vừa kết thúc bài phát biểu ngắn gọn thì tiếng vỗ tay như sấm dậy rộ lên khắp quảng trường, có thể nói, tất cả những tuyến thủ có mặt ở đây chưa ai là chưa từng xem video của Nguyễn Đường, địa vị của Nguyễn Đường trong giới ẩm thực đế quốc thậm chí còn cao hơn cả Cố hội trưởng đứng bên cạnh, làm họ sản sinh ra cảm giác kính trọng từ tận đáy lòng.

Hơn nữa ngoài biểu tượng cá nhân như thể lá cờ lãnh đạo trong giới ẩm thực thì không lâu trước đây Nguyễn Đường còn được Hoàng đế bệ hạ đặc biệt trao tặng quân hàm, biểu dương những đóng góp to lớn của anh trong cuộc chiến với trùng tộc. Đầu tiên là gom sâu vũ trụ và danh sách tài nguyên có thể khai thác, thứ hai là tìm ra thứ thần khí mang tên "thuốc sát trùng", không chỉ phá bỏ sự uy hiếp của trùng tộc mà còn mang đến lợi ích cực lớn. Trước đó toàn bộ tinh tế cứ nghĩ không thể chiến thắng trùng tộc, mà quốc gia nắm giữ thứ bí quyết "giết thần" là Lam Tinh đã nhận được rất nhiều ưu đãi trong ngoại giao.

Những ảnh hưởng từ cống hiến của Nguyễn Đường phải nói là cực kỳ lâu dài, những phần thưởng dành cho anh cũng cực kỳ nhiều, không chỉ có vàng bạc châu báu mà còn bởi Hạ Vĩ Diệp còn tự mình xin nên bệ hạ Trình

Kê đặc biệt phong quân hàm Thượng tá cho anh, từ chức cố vấn hữu danh vô thực trở thành người trong quân đội, tuy bởi tình huống Nguyễn Đường đặc thù không thể cho anh vào biên chế nhưng anh vẫn có thể đi đầu động một đội cảnh vệ.

Nguyễn Đường bây giờ đã là người có tiền có địa vị lẫn thực quyền, không còn là bình dân mà ai cũng có thể bắt nạt như xưa.

Biết đến công lao của Nguyễn Đường nên dân chúng hoàn toàn hiểu được đặc quyền anh nắm giữ, trừ một số người bị bệnh đỏ mắt và anh hùng bàn phím ra thì ai nấy đều rất hài lòng, thậm chí còn thấy chút khen ngợi đó không đáng chú ý.

Dù sao streamer của họ không coi trọng tiền tài vật chất, còn không cả thích ra ngoài, quân quyền, địa vị, châu báu với anh mà nói thì cũng chẳng có ý nghĩa gì.

Sau khi nhận được danh hiệu thì đây là lần đầu tiên anh xuất hiện công khai, những fan diễn xuất trước đây của anh cũng không nhận được mở tinh vống âm thầm ngắm idol nhà mình, cầu rằng sau lần làm giám khảo cuộc thi này thì có thể cảm nhận lại niềm vui khi đứng trước máy quay mà quay về showbiz thêm lần nữa.

Tuy rằng lời cầu nguyện đó chỉ là một hi vọng xa vời.

Chương trình có nhiệt độ tự thân của Nguyễn Đường nên tạo được tiếng vang cực lớn, thời lượng phát sóng chưa được năm phút mà số người xem trực tiếp đã lên đến tám con số.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Oa oa oa! Kẹo nhà mình quá đẹp trai! Siêu cấp vũ trụ vô địch thiên hà!]

[Ôm cây ôm không nổi: Mong đợi Đường nhà mình thể hiện tài năng.]

[Tiểu Mễ họ Du: Má ơi, muốn liếm màn hình quá, Đường Đường đẹp trai đỉnh cấp không đùa.]

"Mọi người đều biết, độ dao, độ lửa và sự phối hợp giữa nguyên liệu nấu ăn quyết định hương vị cuối cùng của một món ăn, cho nên thử thách ngày hôm nay dành cho các thí sinh chính là ba kỹ năng cơ bản này." Cổ hội trưởng cười ha ha đứng dậy phát biểu, "Quên hết mọi điếu xung quanh, chỉ cần lấy nấu ăn làm trung tâm."

Lúc trước thể chế thi đấu được giữ bí mật nên các tuyển thủ tưởng mọi thứ sẽ thật cao cấp, họ tập trung hết vào nghiên cứu các món bài trí phức tạp, giờ nghe thấy tin này làm ai nấy đều bất ngờ.

Thế thì chẳng phải những gì họ chuẩn bị suốt năm ngày qua đều đổ xuống sông xuống biển hay sao?

Cổ hội trưởng hí mắt cười nhìn mọi người rồi sau đó mới vỗ tay ra hiệu im lặng: "Tiếp sau đây sẽ là bài thi đầu tiên, đó là kiểm tra độ dao."

Nhân viên công tác đẩy một chiếc bàn tới trước mặt Nguyễn Đường, trên bàn có một củ khoai tây đã nạo vỏ và một con dao phay.

"Chắc là mọi người ai cũng biết khoai tây đúng không? Đây là một nguyên liệu cực kỳ phổ biến và thân thiện với mọi phương pháp chế biến, nó còn có thể phối hợp với nhiều loại nguyên liệu khác nhau, hương vị cũng nằm ở mức trung bình nên được rất nhiều người mới chọn làm nguyên liệu đầu tiên khi mới tiếp xúc tới nấu ăn." Nguyễn Đường vừa nói vừa cầm dao lên, "Thế nhưng nguyên liệu cơ bản không có nghĩa cách làm đơn giản, khoai tây sơi dễ làm nhưng cũng là bài kiểm tra độ dao tốt nhất, sau đây tôi sẽ giới thiệu cho mọi người một bài thi đạt điểm tối đa."

Anh đưa một tay cầm khoai tây đặt lên thớt, tay kia cầm dao, năm ngón tay giữ chặt mặt trên của khoai, dao phay hạ xuống như mưa, đến lúc làm xong khoai nhìn vẫn cứ như ban đầu, Nguyễn Đường đẩy một cái nó mới đổ dần ra như ruộng bậc thang.

Nguyễn Đường lại hạ dao thêm lần nữa, tốc độ cực nhanh và khoảng thời gian giữa hai lần dao hạ cũng vừa ngắn vừa đều, tiếng va chạm của dao lên mặt thớt tạo ra một loại tiết tấu vô cùng bắt tai. Sau khi thái xong anh lấy dao hớt chỗ khoai tây vừa làm xong vào nước, lập tức sơi khoai nở

ra như hoa, mỗi một sợi đầu chỉ dày như sợi tóc, cứ như thế chúng trong suốt trôi nổi trên mặt nước vậy, mỏng đến nỗi không thấy được màu sắc ban đầu.

"Tiêu chuẩn hợp lệ thì dễ hơn, chỉ cần độ lớn nằm trong khoảng 0.3 xăng ti mét là được."

Khả năng dùng dao như múa của Nguyễn Đường không chỉ mang lại tiếng reo hò ngay trên sân đấu, mà cả khán giả xem trực tiếp cũng cực kỳ chấn động.

[Chim én nhỏ bay bay: Đẹp quá, quá đẹp!!! Oa oa oa, vừa đẹp vừa ngầu thở không nổi!]

[Tiền vàng rơi xuống: Diên cuồng vẫy lightstick cho Đường Đường!]

[Ôm cây ôm không nổi: Kẹo nhà mình quả nhiên giỏi đến mức bùng nổ! Show nhẹ kỹ năng chấn động toàn trường.]

"Bàn xử lý khoai tây đã được chuẩn bị xong, sau khi đi vào phòng mọi người hãy đến đứng chỗ của mình dựa theo số thứ tự, bài thi đầu tiên sẽ được bắt đầu ngay lập tức." Cổ hội trưởng nói.

"Nhớ kĩ, cái quan trọng không phải tốc độ, mà là chất lượng." Cát lão dặn dò một câu.

Các thí sinh nối đuôi nhau vào phòng thi, bên trong sắp xếp mấy hàng dài bàn xử lí, mỗi một bàn xử lí cá nhân có hai củ khoai tây, một tấm thớt và một con dao phay.

Các thí sinh lập tức bắt tay vào làm bài thi, chẳng mấy chốc trong không gian chỉ còn lại tiếng dao thớt đầu đầu.

Ba giám khảo chậm rãi đi vòng ra phía sau các tuyển thủ, im lặng quan sát quá trình làm bài của họ, vô hình trung, một loại áp lực được sinh ra làm không khí trở nên căng thẳng.

Dưới tình huống căng thẳng như vậy thì rất dễ xảy ra bất trắc, chẳng mấy chốc đã có người xất dao vào tay.

Cố hội trưởng vừa gọi nhân viên công tác đến băng bó cho họ vừa nhắc lại một lần: "Xin mọi người chú ý, cái quan trọng ở đây không phải là tốc độ mà là chất lượng, hi vọng mọi người đi đầu chỉnh lại trạng thái tiếp tục ổn định phát huy."

Cuối cùng có gần ba mươi người không thông qua được thử thách đầu tiên, chỉ để lại một trăm bảy hai thí sinh.

"Tuy cơ hội vào vòng sau của mọi người đã dừng lại tại đây, nhưng tôi hi vọng mọi người đừng vì thế mà nản chí, hãy trở về tập luyện lại kiến thức cơ bản, nhất định chúng tôi sẽ chờ mọi người trở về mùa thi đấu tiếp theo." Cố hội trưởng hiên từ nhìn nhóm thí sinh bị loại, có đi đầu nói thì nói thế nhưng những người bị loại vẫn cực kỳ ủ dột, hiển nhiên, chỉ gọt khoai tây mà họ cũng không vượt qua được đã trở thành đi đầu họ canh cánh trong lòng.

Nguyễn Đường lần lượt bắt tay với gần ba mươi thí sinh này rồi đưa họ ra khỏi trường đấu.

"Tiếp đó, bài thi thử thách thứ hai chính là độ lửa."

Nguyên liệu được mang lên lần này chính là nguyên một chiếc đùi vịt cả chân, cũng chính là để các thí sinh làm canh vịt hầm.

Vịt chính là một loại nguyên liệu nằm trong danh sách khó xử lý, nếu làm không tốt thịt vịt sẽ rất tanh và hôi, những người ngũ giác nhạy cảm sẽ không chấp nhận nổi, đồng thời đây cũng là nguyên liệu khó canh độ lửa, nếu lửa to thì thịt vịt bị dai, nếu lửa nhỏ sẽ không ngon, thịt cũng không mềm ra nổi.

Vì để tăng cường tính tương tác và độ hấp dẫn cho chương trình, họ đã mời năm binh sĩ có thể chất cấp cao thuộc quân bộ và năm khán giả cũng có đẳng cấp cơ thể hơi cao để tiến hành đánh giá canh vịt. Sổ phiếu của các giám khảo tạm thời này cũng rất quan trọng, các thí sinh dự thi nhất

định phải chiếm được hơn một nửa số phiếu của các giám khảo tạm thời, nếu không sẽ bị rơi vào vòng nguy hiểm, vào đây thì ba vị giám khảo chính sẽ là người quyết định họ đi hay ở.

Phải biết rằng tiếp theo đây bảy hai người sẽ bị loại nên nếu không biểu hiện tốt thì không chừng họ chính là người tiếp theo khăn gói về nhà.

Có thêm tầng áp lực này khiến sắc mặt của mọi người trở nên nghiêm trọng hơn rất nhiều.



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 94 Vòng sơ loại

Cá sỡi sốt

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 95: Kết thúc vòng loại

Rất nhanh, mọi người ai nấy đều bận rộn với bài thi của mình. Hầm canh không khó nhưng cái khó ở đây là kĩ năng khử tanh và độ lửa.

Trên giá cuối cùng của sân thi đấu xếp đầy gia vị, trong đó có không ít loại dùng để khử tanh như hành, gừng, tỏi và rượu vàng.

Bởi lúc trước chưa có rượu gia vị nên Nguyễn Đường đã dùng hành gừng làm chất khử tanh, cũng vì chuyện này mà có khá nhiều thí sinh học theo thói quen khi ấy của anh, bóp hành gừng thành nước rồi bôi lên thịt nhằm khử mùi. Chỉ có một số ít người là ướp thịt với rượu để làm sạch và tăng hương vị.

Nguyễn Đường chú ý tới một cô gái tên là Tra Phán Phán, tuy làm không nhanh nhưng cách làm rất mới lạ, tỉ như cô đã khóa một vài đường lên chân vịt để khi nấu gia vị ngấm vào ngon hơn, đồng thời cô cũng cẩn thận lấy sạch lớp mỡ vịt dưới da, hiển nhiên cô cũng biết mỡ chính là tác nhân gây nên mùi hôi cho thịt vịt.

Đợi đến khi cô gái sơ chế xong thì các thí sinh khác đã cho thịt vào nồi hầm được một lúc rồi. Nhưng Tra Phán Phán cũng chẳng vội, cô bình tĩnh cho chân vịt sơ chế hoàn hảo vào nồi, thêm hành, gừng, muối, đun bằng lửa lớn hớt sạch bọt rồi mới chuyển sang lửa nhỏ để hầm.

Các thí sinh tham gia đều phải dùng nồi thường để nấu nên không hề có hiện tượng lấy nồi áp suất nhằm mục đích gian lận, có rất nhiều người ném vịt vào nồi đun sôi là xong, riêng cô gái này lại khác, cô dùng một tấm khăn sạch bọc lại kê hở quanh nắp nồi, cố gắng dùng hết những gì có trong khả năng để giữ nhiệt tập trung vào nồi hầm, làm như thế có thể khiến thịt vịt mềm ra nhưng không mất vị.

Nguyễn Đường gật nhẹ đầu, cảm thấy cô gái này là một hạt giống tốt.

Quả nhiên, thời gian hoàn thành lâu nhưng hương vị lại thành công nhất, toàn bộ mười giám khảo tạm thời đều chọn bát canh của cô, Phán Phán xuất sắc nhận được toàn bộ phiếu thông qua.

Ngoài ra có sáu thí sinh không đạt được một nửa số phiếu tán thành nên rơi vào vòng nguy hiểm. Vòng nguy hiểm chính là lúc các giám khảo chính tự mình đánh giá chất lượng canh của họ và quyết định họ đi hay ở. Thực ra dựa theo quy định đấu vòng loại thì cần phải loại bảy hai người cho nên loại trực tiếp sáu tư người này cũng được.

Sáu thí sinh đứng trong vòng nguy hiểm nhìn chăm chăm ba vị giám khảo, hi vọng họ có thể nương tay. Mà cũng không loại trừ khả năng trong số những thí sinh này có tiềm lực, trong tương lai vẫn còn không gian để phát triển.

Vừa nãy ba giám khảo tận mắt quan sát họ nấu ăn nên vẫn còn ấn tượng, Cát lão và Nguyễn Đường mỗi người giữ lại bảy tuyến thủ, bảy người này có người kiến thức cơ sở vững chắc nhưng trong quá trình nấu ăn lại mắc lỗi, có người lại rất sáng dạ nhưng kiến thức cơ bản lại bất ổn, Nguyễn Đường cảm thấy có thể cho nhóm thí sinh này thêm một cơ hội nữa.

Lúc này trên sân đấu còn lại một trăm hai hai người, nói cách khác vẫn còn hai mươi hai người nữa bị loại, tình hình của mười bốn thí sinh mới quay lại cối chết lại một lần nữa rơi vào vòng nguy hiểm.

"Sau đây chúng ta sẽ tiến hành phần thi cuối cùng chính là phối hợp nguyên liệu nấu ăn." Cát lão vừa dứt tiếng thì một nhóm robot thông minh mang một loạt hộp gỗ tới trước mặt các thí sinh.

"Trong những chiếc hộp bí mật này có chứa rất nhiều nguyên liệu nấu ăn, hi vọng mọi người có thể dựa vào vốn kiến thức của bản thân để kết hợp chúng tạo nên một sản phẩm đặc biệt, đương nhiên, hương vị chính là nguyên tắc cơ bản." Nguyễn Đường dừng vài giây nhìn biểu cảm sốt sắng của mọi người, anh đột thêm một cây đuốc, "Vòng thi cuối này có một ưu tiên nho nhỏ cho ba người đứng đầu – đó là ba người sẽ có quyền ưu tiên lựa chọn nguyên liệu ở vòng sau."

Nghe thấy phần thưởng đó, đôi mắt của các tuyển thủ sáng bừng lên, được lựa chọn nguyên liệu cho vòng sau là ưu thế cực kỳ lớn. Không chừng chỉ với chút đặc quyền đó thôi là ăn chắc vé thắng vòng tiếp theo.

Mà cùng lúc đó áp lực nặng như núi cũng đè lên vai họ.

Bởi thời gian có hạn nên vòng này chủ yếu là khảo sát kiến thức về các nguyên liệu nấu ăn và năng lực phối hợp thực phẩm của các thí sinh, trong thời gian có hạn tạo nên một món ăn mới thì khâu chọn nguyên liệu là một thử thách khó nhằn và cực kỳ quan trọng.

Các thí sinh lần lượt mở hộp, bên trong có chứa dâu tây, sữa, thịt thăn heo, đậu hà lan, trứng, ớt, tiêu, hành tây và mướp đắng. Lúc thấy các thực phẩm trong hộp có không ít thí sinh làm ra biểu cảm nghiêm trọng. Kỳ thực các nguyên liệu này không khó phối hợp, kết hợp chút xíu là ra một món đơn giản, nhưng cái quan trọng ở đây là hai từ "đặc biệt" mà Cát lão đã nhấn mạnh.

Muốn dùng mấy món cơ bản như trứng xào mướp đắng, thịt xào ớt hay sữa dâu để qua cửa là chuyện không thể.

Mọi người bắt đầu vò đầu bứt tai, tập trung nghĩ xem nên phối hợp các nguyên liệu này như thế nào mới thích hợp.

Cơ mà những người này đều là nhân tài bậc lộ tài năng từ trăm vạn người dự thi, chắc chắn sẽ không bối rối quá lâu, chẳng mấy chốc họ bắt đầu hành động.

Tra Phán Phán có biểu hiện rất tốt trong phần thi này, cô đánh tan trứng trộn cùng với đậu hà lan, thịt thái hạt lựu, hành và ớt xanh thái nhỏ, thêm chút tiêu và xịt tương cà để làm thành món trứng cuộn thơm ngon sắc màu, nhìn rất ngon mắt kích thích sự thèm ăn của mọi người.

Trứng cuộn được mang lên bàn giám khảo chỉ với vài giây để vô số khán giả và ba vị giám khảo thưởng thức đánh giá. Nguyễn Đường cắt một miếng nhỏ cho vào miệng, trứng gà mềm thơm, hỗn hợp bên trong tròn vị kết hợp tương cà chua ngọt, khá là ngon và thích hợp để ăn sáng.

Đúng như dự đoán, món trứng cuộn này mang đến cho Tra Phán Phán số điểm rất khả quan trên tinh vống.

Ngoài Tra Phán Phán ra thì những thí sinh khác cũng có biểu hiện tốt, có người tham khảo cách làm món ớt xanh nh ồi thịt của Nguyễn Đường khi trước r ồi lấy ớt làm lọ chứa, cho trứng đánh tan hòa cùng thịt băm vào, để lên bếp hấp chín và khi lấy ra thêm gia vị. Trứng hấp thấm vị ngọt của ớt xanh cùng với thịt mềm tươi ngon, vị cực kỳ ổn, món này cũng nhận được điểm cao nên thuận lợi qua cửa.

Có người băm thịt ép thành miếng chiên lên r ồi phủ trên trứng đánh tan hấp, lại phủ thêm mấy quả dâu nữa, nhìn chỗ phối hợp này có vẻ không hợp ai ngờ lại hợp không tưởng, chúng tạo ra phản ứng hóa học khá độc đáo nên cũng thu được không ít phiếu tán thành.

Trong số các tuyển thủ có một loại chính là "thiên tài", họ cực kỳ thông minh làm ra món dâu d ằm tiêu, thịt nấu trong sữa, khá giống với hàng độc quy ền nhà ăn ngày xưa, không nghi ngờ chút nào, những người đó bị loại trực tiếp không khoan nhượng.

Mà nhiều người vẫn bị giam trong tư tưởng cố hữu, chỉ làm ra những món bình thường như kết hợp trứng, dâu, sữa, xào ra mấy món đơn giản từ mướp đắng trứng gà và thịt, so với những người can đảm làm món mới thì món của họ t ầm thường hơn rất nhiều.

Không tệ, nhưng cũng không có gì đặc sắc.

Những người này hiển nhiên nằm trong số lọt vào vòng nguy hiểm, cần ba vị giám khảo quyết định họ đi hay ở.

Sau khi Cố hội trưởng, Cát lão và Nguyễn Đường thưởng thức món ăn cộng với kết hợp các biểu hiện ở những phần thi trước của bọn họ thì lần này quyết định loại hai hai người.

Dù bị loại nhưng Nguyễn Đường vẫn đưa ra lời khuyên tùy thuộc vào tình hình của từng thí sinh, tuy nó khá là kíc ố ố khiến bọn họ thất

vọng những cũng có không ít người tiếp thu ý kiến, siết chặt tay thề thốt "Lần thi sau, nhất định tôi sẽ vào vòng chung kết."

"Cố lên."

Tạm biệt các tuyển thủ bị loại, vòng đấu loại trực tiếp đến đây là kết thúc mỹ mãn, một trăm người ở lại sẽ tiếp tục bước vào tứ kết, Cố hội trưởng lớn giọng tuyên bố: "Chúc mừng các thí sinh có mặt ở đây đã vượt qua vòng loại trực tiếp, ba ngày sau chúng ta sẽ tiếp tục vòng đấu tứ kết, hi vọng mọi người có thể dùng hết khả năng của bản thân để hoàn thành phần thi. Còn về ba người đứng đầu của vòng cuối hôm nay sẽ được công bố vào đầu phần thi tiếp theo."

"Dạ."

Mọi người trong sân đấu đồng thanh đáp lại cực kỳ khí thế.

Sau khi các thí sinh đi hết, ba vị giám khảo mới ở lại bàn bạc và chọn ra ba người xuất sắc nhất.

Cố hội trưởng cười híp mắt nhìn Cát lão và Nguyễn Đường hỏi: "Thế nào? Giải thi đấu này giúp chúng ta gạt được rất nhiều nhân tài đúng không?"

Nguyễn Đường gật đầu, "Cháu thấy cô gái tên Tra Phán Phán có khả năng tư duy tốt, cũng dám thử cái mới."

Biểu hiện qua ba vòng thi của Tra Phán Phán rất tốt, cả Cố hội trưởng và Cát lão đều có ấn tượng với cô cho nên hoàn toàn đồng ý với ý kiến của Nguyễn Đường.

Cát lão nói: "Còn có Tào Tuấn và Thi Minh Húc, hai người này nắm rất vững kiến thức cơ bản, tuy vòng ba không xuất sắc lắm nhưng cũng là một hạt giống tốt."

Rất hiển nhiên, ba người họ chính là ba người đứng đầu trong vòng thi này.

Mục đích của cuộc thi này là để lựa chọn và bồi dưỡng nhân tài, họ rất mong chờ các thí sinh có thể có những bước tiến trưởng thành trong các vòng thi tiếp theo. Cái làm họ vui mừng nhất là, trong số một trăm thí sinh còn lại tuy đầu bếp chuyên nghiệp vẫn giữ số đông mà vẫn còn đến hai mươi ba người nghiệp dư, hơn nữa trong số đó có không ít người mang dòng suy nghĩ mới lạ như Tra Phán Phán.

Điêu nay có nghĩa rằng nấu ăn đã không còn nằm trên "thần đàn" đế quốc, giờ đây nó thâm thấu vào đời sống dân sinh, người người ai nấy đều nấu được, ai cũng có thể trở thành nhà ẩm thực.

Tuy ngày đó còn rất xa xôi nhưng họ cũng đã nhìn thấy được ánh rạng đông của một nền ẩm thực phồn vinh.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 96: Bắt đầu tứ kết

Ba ngày sau, trận tứ kết chính thức bắt đầu, địa điểm tổ chức vẫn là hội trường của phân hội đầu bếp.

Vòng loại trực tiếp lúc trước phải nói là cực kỳ đặc sắc nên khi trận tứ kết vừa bắt đầu đã có rất nhiều khán giả tràn vào xem, ai nấy đều mong chờ được thưởng thức những món ăn ngon được làm ra trong hôm nay.

"Đầu tiên, tôi xin gửi lời chúc mừng tới một trăm thí sinh có mặt ở đây ngày hôm nay, mọi người đã xuất sắc vượt qua vòng loại trực tiếp, nhưng những vòng thi đấu sau sẽ càng thêm khó khăn, hi vọng mọi người chuẩn bị cho mình hành trang tâm lý thật tốt." Nguyễn Đường cao giọng phát biểu.

Các thí sinh lập tức vỗ tay hoan hô nhiệt liệt, sau đó tất cả mọi người im lặng chờ anh thông báo chủ đề phần thi ngày hôm nay.

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Oaa, Kẹo nhà mình hôm nay cũng quá là đẹp trai.]

[Ôm cây ôm không nổi: Không biết nội dung phần thi hôm nay là gì nhỉ, đoán chừng sẽ là hộp bí mật.]

"Nội dung phần thi tứ kết ngày hôm nay là chọn một loại thực phẩm trong ba loại chỉ định, sau đó kết hợp với nguyên liệu có trong hộp bí mật để tạo nên thành phẩm. Ba thí sinh xuất sắc nhất trong vòng đấu trước sẽ có một đặc quyền." Cổ hội trưởng dừng một chút rồi tiếp tục, "Ba thí sinh đứng đầu là Tra Phán Phán, Tào Tuấn và Thi Minh Húc, mời ba thí sinh đi theo tôi."

Ba người Tra Phán Phán, Tào Tuấn và Thi Minh Húc nhanh chóng đi theo Cổ hội trưởng vào phòng nguyên liệu.

Phòng chứa nguyên liệu nấu ăn cực kỳ rộng lớn, tầm hai, ba trăm mét vuông, bên trong có đầy đủ các loại nguyên liệu tươi sống và các loại gia

vị, ba thực phẩm chỉ định và hộp bí mật cũng có ở đây.

"Ba người đã thể hiện cực kỳ xuất sắc ở vòng thi trước nên lần này sẽ nhận được một đặc quyền, đó là ngoài nguyên liệu chính được chỉ định ra, ba người có thể chọn một loại thực phẩm mình biết rõ nhất để phối hợp với nguyên liệu có trong hộp bí mật."

Ba người nghe thế thì biểu cảm vui mừng lộ rõ trên mặt, vòng trước họ từng trải qua một lần rỗi nên hiểu phần thi hộp bí mật là gì. So với việc chế biến món ăn từ những thực phẩm không biết rõ thì chủ động chọn lựa nguyên liệu vẫn dễ hơn rất nhiều.

Cỗ hội trưởng chỉ vào một lu nước trang trí kiểu Trung Quốc cổ nói: "Đây là ba loại nguyên liệu chính ngày hôm nay, mọi người chọn lấy một loại và có thể mang đi ngay sau đó."

Ba loại nguyên liệu chính theo thứ tự là cá, tôm, cua. Đây đều là loại thực phẩm có độ khó nhất định khi chế biến, hơn nữa Nguyễn Đường cũng từng làm các loại này rất nhiều trên livestream nên nếu đi theo đường mòn thì không thể nhận được phiếu đồng ý thông qua của các khán giả.

[Tô Tô: Oaaa lại thấy quái vật cua. Nhìn đi nhìn lại vẫn thấy xấu.]

[Devil real: Ba loại này quả thực không dễ làm, còn phải phối hợp với nguyên liệu khác nữa, không biết họ sẽ lựa chọn thế nào.]

Tra Phán Phán suy tính một chút rồi hành động, cô cần giỏ chọn một con cá quế thật lớn, sau đó đi sang khu đồ chay chọn một nguyên liệu không ai ngờ đến, chính là ngó sen.

Ngó sen mới bày bán được mấy hôm, trưa hôm trước Nguyễn Đường mới livestream làm ngó sen nhồi gạo nếp mật ong xong, rất nhiều khán giả có ấn tượng với nguyên liệu này, bọn họ ăn ngọt nên có ấn tượng ban đầu là ngọt, luôn cảm thấy làm ngó sen ra vị ngọt mới đúng chuẩn, họ thấy Tra Phán Phán nấu ngó sen với cá nên cũng không nhận được bắt đầu suy đoán.

Chẳng lẽ làm cá kho chua ngọt? Cá quế nấu với mật ong và ngó sen?

Không biết cô có xem Nguyễn Đường livestream hay không, nhưng có thể xác định một đi đầu cô đã dành thời gian để nghiên cứu loại nguyên liệu này.

Về phần Tào Tuấn và Thi Minh Húc thì hai người đều chọn tôm, nguyên liệu đi kèm thì Tào Tuấn chọn miến, Thi Minh Húc chọn đậu phụ.

[Nhóc tham ăn vui vẻ: Ồ, không ai chọn cua luôn, cua ngon lắm mà.]

[Nguyệt Minh Nhã: Nhưng mà không có nhiều cách làm cua đúng không? Dù sao có mỗi mình Đường Đường làm cua xào cay và cua hấp, ngoài ra chưa thấy có cách chế biến nào khác, nếu lặp lại món Nguyễn Đường đã làm thì khác gì vô nghĩa đâu.]

[Ký ức trắng: Lầu trên nói có lý. Quan trọng là không biết các thí sinh bên ngoài có chọn cua hay không.]

Sau khi ba người chọn xong là Cố hội trưởng dẫn ba người rời khỏi phòng nguyên liệu về lại sân đấu. Nhìn ba người may mắn này các thí sinh khác vội vàng quan sát ý muốn tìm manh mối về chủ đề chính ngày hôm nay.

"Được rồi, bây giờ là lúc công bố ba loại nguyên liệu chính."

Nguyễn Đường vừa dứt tiếng thì robot thông minh đẩy một thùng nước trong suốt ra, ba loại thủy sản bơi quanh thùng, vừa múa cang vừa quấy râu, chính là cá tôm cua lúc trước.

Thấy ba loại nguyên liệu nấu ăn này, có người vui mừng, cũng có người cau mày.

Nguyễn Đường nói: "Nguyên liệu trong hộp bí mật là cố định, bây giờ mời các thí sinh chọn lựa nguyên liệu chủ yếu cho bản thân."

Vừa nghe thấy câu này mọi người càng trở nên căng thẳng, mỗi một nguyên liệu nấu ăn đều có tính chất bất đồng, dưới tình huống không biết

trong hộp bí mật là gì mà đã phải chọn nguyên liệu chính, quả là một việc khiến người ta thấy thấp thỏm trong lòng.

Vì để tính phối hợp đạt mức độ cao nhất nên hầu hết thí sinh đều chọn cá và tôm, cua vốn nặng vị và khó làm ít người lấy hơn nhiều, chỉ có duy nhất ba người chọn nó, hơn nữa đều là những thí sinh nằm cuối bảng, hiển nhiên họ hi vọng có thể dựa vào lựa chọn này thành công lợi ngược dòng.

Đợi tất cả mọi người lựa chọn xong xuôi Nguyễn Đường mới nói tiếp: "Chúng ta sẽ tiến hành mở hộp bí mật ngay bây giờ, mọi người hãy tận dụng nguyên liệu có trong hộp kết hợp với thực phẩm chính để tạo nên thành phẩm khiến người người ấn tượng nhé."

Trừ ba người Tra Phán Phán thì tất cả các thí sinh còn lại đều hít một hơi thật sâu, bất an thấp thỏm mở chiếc hộp gỗ trong tay mình. Nguyên liệu trong hộp rất nhiều, nhìn qua có vẻ không quá hợp với nguyên liệu chính hôm nay, theo thứ tự các thực phẩm đó là ngó sen, miến, đậu phụ, trứng gà, bột mì, cà chua, ớt và rau cần.

[Không phụ Như Lai không phụ Khanh: Ồ? Mấy món nhóm Tra Phán Phán chọn đều có trong đây hết nè, không biết là trùng hợp hay có âm mưu? [bắt đầu thể hiện ánh mắt sinh sự.jpg]]

[Mèo giao cá nhỏ: Oa, nhìn nhóm giám khảo kia, nhất định họ cố ý.]

[Lâm Tĩnh An: Ha ha ha, ba người bây giờ khéo phải tức khóc lên được 2333.]

Cuộc đấu bắt đầu rất nhanh, các thí sinh cố sức dùng hết kỹ năng của bản thân để thuyết phục vị giác của khán giả, lửa xanh lửa vàng tỏa ánh sáng khắp không gian, tiếng dầm sôi xèo xèo vang vọng mọi nơi.

Ba vị giám khảo vẫn đứng ở trung tâm sân đấu để quan sát từng bước nấu ăn của các thí sinh, Tra Phán Phán, Tào Tuấn và Thi Minh Húc là ba đối tượng quan sát trọng điểm.

Mỗi người có năng lực và ưu điểm riêng, ngay trong bước xử lý thực phẩm là có thể nhận ra. Ví dụ như lọc chỉ tôm, Tào Tuấn thiên hướng hoàn mỹ nên dùng kéo tách chỉ từ phần nhô ra ở đầu tôm, bỏ não rồi chỉ tôm cũng được kéo theo luôn, vừa nhanh vừa được một bộ hoàn chỉnh.

Những người khác cũng dùng cách này nhưng không giữ lực tay được tốt như Tào Tuấn, ngược lại còn cắt nát bậy đầu tôm, đến chỉ tôm cũng không lấy ra được, cuối cùng chỉ có thể đâm lao theo lao ném tôm vào nĩa.

Nguyễn Đường, Cát lão và Cỗ hội trường đầu lắc đầu, hoàn cảnh này làm nhiều thí sinh tâm lý yếu đuối cuống tay chân, ba người dở khóc dở cười không biết phải làm sao.

Để không gây thêm áp lực cho các thí sinh này thì bọn họ chẳng còn cách nào khác là đi qua chỗ của Tra Phán Phán, Tào Tuấn cùng Thi Minh Húc, bởi thực lực có đó nên tố chất tâm lý cũng ổn hơn nhiều người khác.

Tra Phán Phán muốn làm cá sốt ngó sen cay, đây cũng là một loại đồ ăn nhanh, xào với lửa lớn để giữ lại độ ngọt có sẵn trong ngó sen và thịt cá. Đầu tiên là cô chần ngó sen với nước nóng, lọc xương cá quế sau đó cắt thành lát mỏng, dùng giấm trắng để khử tanh cho cá, sau đó cho cả hai thứ vào chảo dầu xào với lửa lớn, thêm nước tương, muối cùng một loạt các gia vị khác, điểm xuyết thêm chút ớt đỏ là đã hoàn thành.

Cô cho đồ ăn ra đĩa, nhìn Nguyễn Đường một cái, không biết nên cho anh ăn trước hay đem lên bàn giám khảo – mà trên bàn giám khảo đâu có ai đâu, mọi người xuống dưới quan sát thí sinh hết cả rồi.

"Ăn tại đây luôn đi." Nguyễn Đường bật cười sau đó lấy đũa gắp một miếng cá lên thử.

Tra Phán Phán giữ độ lửa rất tốt, thịt cá khá mềm, vừa tươi non vừa cay cay thậm chí còn có chút ngọt của ngó sen, món này nhiều dầu nhưng cô đã dùng ngó sen làm nguyên liệu đi kèm, cứ thế dầu mỡ bị khóa lại trong ngó sen, thực phẩm thấm gia vị cực kỳ thơm, hút dầu hút mỡ nhưng không béo chút nào.

Nguyễn Đường khẽ gật đầu, cười nói đáp lại ánh mắt mong đợi của Tra Phán Phán: "Làm tốt lắm, cá tươi, độ cay vừa phải, tôi cho phiếu qua."

Mắt Tra Phán Phán lập tức rực sáng, cúi đầu với anh một cái, "Cảm ơn."

Nguyễn Đường cười nói: "Nhưng món này còn có chỗ có thể thay đổi, ngó sen cô thái hơi to, cắt thành sợi vừa phải sẽ ngon hơn. Mặt khác vị giấm tương đối nặng, có thể thêm nước để trung hòa vị chua, tránh trường hợp thịt cá ngấm giấm tạo thành hương vị bất ổn, hoặc không thì có thể thay bằng giấm gạo cũng được."

Nhưng những cái đó đều là thêm hoa lên găm, chi tiết nhỏ như vậy cũng không ảnh hưởng tới sản phẩm cuối cùng.

"Tôi biết rồi, lần sau tôi sẽ chú ý." Tra Phán Phán chăm chú lắng nghe anh nói rồi gật đầu biểu thị mình đã nhớ rõ. Nguyễn Đường động viên cô hai câu sau đó đi tới bên hai tuyển thủ hạt giống khác.

Tào Tuấn dùng miến, ớt và rau cần để kết hợp với tôm, làm một nộm tôm chưng miến. Tào Tuấn bọc lớp vỏ ngoài của tôm bằng một lớp bột mỏng rồi chiên sơ với dầu. Sau đó bắc chảo lên bếp, đảo dậy mùi gừng, tỏi băm, ớt rồi đổ miến đã ngâm vào chung, thêm cần tây và tôm và đun với lửa nhỏ, sau cùng thêm gia vị là hạt tiêu, muối và đường là xong.

Kỳ thực Tào Tuấn tham khảo cách làm từ món miến xào hải sản của Nguyễn Đường khi trước, nguyên liệu chủ yếu của món đó bao gồm, mực, thịt cua, thịt sò, nấm hương, hẹ, cà rốt, hành, gừng, tỏi,... tất cả đều là những gia vị có vị nồng nên thành phẩm cũng rất đậm vị, tuy nhiên tôm và miến không phải dạng nguyên liệu mạnh như thế, rau cần thì lại nặng nhưng nghiêng về nặng vị đắng của rau củ, sau cùng có mỗi ớt là có thể chấp nhận được, thế nên nộm tôm này của Tào Tuấn có vị nhẹ hơn nhiều món hải sản xào miến của Nguyễn Đường.

Sau khi Nguyễn Đường thử thì cho ra nhận xét món này không tệ nhưng để giành được ba vị trí đầu e là hơi khó, top 50 thì không có vấn đề gì.

Thi Minh Húc lại là người mang đến bất ngờ nhiều nhất, canh mà anh ta làm có hơi hướm giống với súp Tom Yum, nguyên liệu chủ yếu là rau cần, đậu phụ, cà chua và tôm, chua chua cay cay, tôm thấm vị mềm tươi mọng nước, đậu phụ hút nước căng đầy sáng khoái, khá là ngon.

Quan trọng là đây không phải món anh ta tính làm, dù sao khi chọn nguyên liệu cũng chưa biết đồ trong hộp bí mật là gì, có thể nhanh chóng phối hợp cà chua cùng rau cần khiến Nguyễn Đường có một cái nhìn khác về năng lực phối hợp của thí sinh này.

Trong số những tuyển thủ khác cũng có không ít người hiểu biết nhiều về cá tôm, dù sao trước khi thi họ đã cất công tìm hiểu đủ loại nguyên liệu rồi. Có người dùng cá, rau cần, đậu phụ các loại để làm canh cá, có người rán bụng cá còn cố ý cho miến vào để hút dầu và làm món ăn tươi ngon hơn, cũng có người xào cá với ớt và rau cần. Tất cả đều là những món đạt được số phiếu khả quan đứng vào hàng ngũ năm mươi người thông qua.

Ngoài ra còn có một thí sinh đứng gần áp chót làm ra một cú lội ngược dòng cực kỳ ngoạn mục, thí sinh này vô cùng cố gắng, cậu ta lột sạch vỏ mười mấy con tôm, chọn ra năm nguyên liệu từ trong hộp bí mật là ngó sen, đậu phụ, cà chua, ớt và rau cần.

Cậu đứng trong khu gia vị nửa ngày trời mới lấy ra một chén dầu cay mala, sau đó quay lại phòng thi bật bếp cho dầu vào chảo, đầu tiên là phi thơm tỏi băm, sau đó bỏ từng nguyên liệu vào một, thêm nước tương, rau cần, muối và đậu phộng giã nhuyễn, không học mà tự làm ra được một nĩa mala xào cay thơm ngon.

Nguyễn Đường nếm thử một miếng, lập tức cho đạt mà không một giây do dự, các khán giả khác cũng cực kỳ bất ngờ với món ăn này, cho cậu ta số phiếu cực cao nâng vị trí lên top ba người đầu tiên.

Còn về phần các thí sinh khác không có biểu hiện xuất sắc cũng như ý tưởng mới thì tất nhiên đều bị đào thải. Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 96: Bắt đầu tứ kết

Cá sốt ngó sen cayMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm -
Chương 96: Bắt đầu tứ kết

Miến xào hải sảnMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm -
Chương 96: Bắt đầu tứ kết

Nõn tôm xào miếnMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm -
Chương 96: Bắt đầu tứ kết

Tom YumMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 96:
Bắt đầu tứ kết

Mala xào cay

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 97: Bán kết một (Thượng)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

"Chúc mừng mọi người đã vượt qua vòng tứ kết, hi vọng ba ngày sau gặp lại có thể thấy các bạn phát huy xuất sắc hơn nữa, ba thí sinh đứng đầu ngày hôm nay cũng sẽ có đặc quyền ở vòng thi kế tiếp, danh sách ba thí sinh cũng sẽ được công bố trong phần sau."

"Đã rõ."

Đợi tất cả các thí sinh đi rồi ba vị giám khảo mới ở lại bàn bạc, ngày hôm nay có mấy thí sinh có biểu hiện khá xuất sắc nên họ cần chút thời gian để đánh giá và lựa chọn.

Cá xào ngó sen cay của Tra Phán Phán cùng món ăn như Tomyum của Thi Minh Húc đều để lại ấn tượng khá sâu sắc cho cả ba giám khảo, cho nên hai vị trí đầu nhất định là thuộc về họ. Tào Tuấn trận trước xuất sắc thì trận này có vẻ hơi bình thường, có thể là do có miếng xào hải sản của Nguyễn Đường đi trước nên tôm nõn xào miến của anh mới kém nổi bật như thế, bởi vậy số phiếu cho Tào Tuấn chỉ đủ để vào vớt, thậm chí suýt nữa thì rơi vào vòng nguy hiểm.

Suy tính một lúc lâu rồi ba người mới quyết định chọn cậu thanh niên tên Ngô An Dân làm ra món mala xào cay, bọn họ thấy được Ngô An Dân không phải tưng quá hóa liều trộn lẫn tất cả các nguyên liệu với nhau, mà là dùng hết khả năng của mình để nghiên cứu và nêm nếm gia vị. Nước sốt cậu làm rất ngon, tươi mới sướt mướt miệng, độ lửa cũng vừa phải, không hề xuất hiện tình trạng thực phẩm chỗ sống chỗ chín, mỗi một miếng tôm nõn, mỗi một miếng đậu phụ đều ngấm đầy gia vị, nhiều hương liệu nhưng không bị hỗn tạp, mỡ lại không béo, đầu lưỡi cay cay tê tê mỗi một giây đều là tận hưởng.

Cuối cùng ba vị giám khảo đầu nhất trí chọn cậu thanh niên vào top 3 xuất sắc nhất.

Nguyễn Đường quay chương trình xong là về thẳng nhà, chào đón anh chính là một vòng ôm của em trai thân yêu.

"Anh ơi anh ơi. Em muốn ăn mala xào cayyy." Nhóc con đã xuất viện, giờ đang mặc một bộ quần áo liền thân hình khủng long, nhìn tròn tròn mềm ơ là mềm, Nguyễn Đường nhìn không nổi bế xốc em lên hôn mấy cái mới đã. Nguyễn Vũ cũng ôm cổ anh trai, đỏ bừng mặt nhận nụ hôn của anh, sau đó cất giọng giòn tan: "Nhìn ngon lắm nhưng Tiểu Vũ không ăn ạ, Tiểu Vũ chỉ ăn đồ anh trai bé nấu thôi."

Cuộc thi tìm kiếm đầu bếp mới hiện đang có tiếng vang cực lớn, Nguyễn Vũ cũng xem nhưng không biết bị ảnh hưởng từ đâu cái nguyên tắc không ăn dù chỉ một chút, theo lời em bé nói thì anh trai chính là đầu bếp thiên hạ vô địch cho nên chỉ ăn đồ của anh làm thôi, nếu thích món nào thì quán lấy anh, anh mình là vạn năng món gì cũng làm được, không một món nào làm khó nổi anh trai.

Đương nhiên, sự thật cũng là vậy.

"Nhóc lừa anh, em còn ăn cơm dì Nhiễm Tinh làm nhé." Nguyễn Đường ôm em lên rồi lại hôn lên khuôn mặt non nớt trắng mềm mấy cái, "Vậy nay anh làm mala xào cay cho ăn nha."

Cân nhắc đến vấn đề dạ dày của em trai vẫn chưa hoàn toàn khôi phục nên Nguyễn Đường chỉ chọn một số nguyên liệu có thể dễ dàng tiêu hóa, cay cũng dùng loại tê hời quê chứ không kích thích như ớt, cuối cùng thành phẩm ra đĩa vẫn hoàn hảo tuyệt đối.

Nấu một nồi cơm trắng ăn cùng với mala xào cay, thêm bát canh thịt bò ngon miệng, hai người ăn vui vẻ đến nỗi không biết trời đâu đất đâu.

Nguyễn Đường đóng hộp ba phần mala xào cay gửi đến quân bộ, viện khoa học và trụ sở chính của hệ thống livestream Tấn Giang. Bởi quân đội quốc vẫn đang giao tranh cùng tộc Varen cho nên mấy ngày này Hạ Vĩ

Diệp siêu bận, đến nỗi sắp dọn nhà tới quân bộ ở luôn, Hạ Vân Dật cũng bận bịu tìm cách nuôi dưỡng trùng tộc và khai phá chức năng giáp xác, mà giải đầu bếp mới đang đà nổi tiếng nên chủ tịch hệ thống livestream là Nhiễm Tinh cũng bận không nấu nổi cơm.

Người nhà họ Hạ ai cũng bận nên Nguyễn Đường chỉ có thể gửi cơm đến coi như thể hiện sự quan tâm.

"Anh ơi, khi nào anh Hạ về?" Bạn nhỏ Nguyễn Vũ vẫn nhớ anh trai chơi trò bay cao với mình nên mềm nhẹ hỏi nhỏ.

"Sắp rồi..." Nguyễn Đường xoa mái tóc mềm của em trai, giọng anh cũng có hơi chút gọn sóng.

Nửa tháng đã qua, cũng không biết khi nào mới xong.

Hình như, anh có hơi nhớ Hạ Vân Sâm rồi.

Ba ngày sau, trận bán kết bắt đầu.

Lần này vẫn đào thải một nửa thí sinh, độ khó của bài thi cũng tăng lên.

"Nội dung của phần thi hôm nay có chủ đề là món chính, mọi người hãy sử dụng những nguyên liệu trong hộp bí mật để tạo nên một món ăn hoàn chỉnh, thế nhưng, làm riêng đồ ăn rồi kết hợp với cơm và mì là không thể chấp nhận được. Thời gian giới hạn trong một tiếng, ba thí sinh có phần thi xuất sắc nhất ở trận tứ kết sẽ có một đặc quyền hôm nay." Người tuyên bố quy tắc lần này đổi thành Nguyễn Đường, "Ba thí sinh đứng đầu lần lượt là Tra Phán Phán, Ngô An Dân và Thi Minh Húc, mời ba thí sinh đi theo tôi."

[Chim én nhỏ bay bay: Oaaa, mới bắt đầu mà Kẹo nhà mình đã đẹp trai thủng cả trời.]

[Eak ngốc nghếch: Tôi có ấn tượng với ba người này, đồ ăn làm ra ngon cực, ban giám khảo giỏi thật đó.]

[Lâm Tĩnh An: Oa, độ khó cao lên rồi, làm món chính vừa phải sáng tạo vừa phải ngon, cảm giác sẽ cực kỳ khó nhằn đây.]

Nghe thấy tên mình, trên mặt ba người đều hiện rõ sự vui mừng, cả ba nối gót theo sau Nguyễn Đường vào phòng nguyên liệu.

Tra Phán Phán và Thi Minh Húc đã từng đạt được ba vị trí đầu nên khá bình tĩnh, Ngô An Dân thì khác, đây là lần đầu cậu có vinh dự đến cỡ này nên hưng phấn đỏ bừng cả mặt.

"Bởi ở vòng trước ba người đã có biểu hiện xuất sắc nên vòng này mọi người sẽ có một đặc quyền, chủ đề hôm nay các bạn cũng đã nắm rõ rồi, giờ các bạn có thể tùy ý lựa chọn nguyên liệu nấu ăn bản thân mình am hiểu mà không bị hạn chế bởi hộp bí mật."

Kỳ thực nói chủ đề hôm nay khó cũng không phải, mà đơn giản cũng chẳng đúng, kể đến món chính thì mọi người sẽ nghĩ đến mì và cơm, đây là hai thứ không thể thiếu trong cuộc sống sinh hoạt bình thường, nhưng bởi quy định không thể làm riêng đồ ăn rồi kết hợp nên phải kết hợp chúng sao cho không bị tách rời để thành quả được như cơm chiên, mì xào hoặc là cơm thối vân vân, làm bánh từ bột mì cũng có thể chấp nhận được nhưng không biết có bao nhiêu người nghĩ ra đến điểm đó.

Loại món chính kiểu này Nguyễn Đường đã phát trực tiếp rất nhiều, dựa vào tình hình của hai vòng trước thì có thể thấy rõ một điều, nếu các thí sinh mô phỏng lại Nguyễn Đường thì chắc chắn số phiếu sẽ cực thấp, cho nên họ phải nhanh chóng tạo ra cảm giác mới mẻ cho khán giả.

Nguyên liệu trong phòng chứa nhiều hơn lúc trước nhiều lắm, vì để không làm lỡ thời gian thi đấu nên ba người chọn đồ rất nhanh, cuối cùng Tra Phán Phán chọn măng đông và thịt lợn, Ngô An Dân chọn thịt bò với cà chua, Thi Minh Húc ngoài dự đoán nhất, anh chọn dưa với tôm.

Sau khi Nguyễn Đường thấy họ lấy nguyên liệu xong là cũng mừng tượng ra được ba người định làm gì, bởi thế anh gật đầu đưa họ ra khỏi phòng chứa nguyên liệu.

Anh thì biết nhưng các khán giả xem trực tiếp vẫn ngơ ngác, không biết ba người định làm cái gì.

[Trăng tím mộng mơ: Oa, hoàn toàn không biết họ định là gì.]

[30602195: Không cần biết là làm gì, ngon là được.]

Tất cả mọi người quay về vị trí của mình cũng là lúc robot thông minh đưa hộp bí mật lên sân.

"Bây giờ mọi người hãy mở hộp bí mật của mình ra và bắt tay vào chế tác món ăn theo chủ đề ngày hôm nay." Cổ hội trưởng nhắc lại một lần nữa, "Mọi người hay nhớ kỹ, chủ đề chính là nguyên liệu nấu ăn phối hợp hoàn mỹ cùng món chính, tuyệt đối không làm riêng thức ăn rồi để chung với cơm hay mì."

Hộp bí mật hôm nay khá lớn nên mọi người ai cũng mang theo tâm trạng thấp thỏm mở hộp. Trong hộp bí mật chứa gạo, bột mì, trứng, xúc xích, thịt heo, cà chua, thịt bò, khoai lang, tôm, ba loại ớt chuông, đậu Hà lan, hành tây, cà rốt, gần như các nguyên liệu chủ chốt đều có mặt nên các thí sinh có không gian rất hơn để phát huy.

"Bắt đầu tính giờ."

Cát lão vừa dứt lời các thí sinh đã bắt tay vào dồn dập nấu đồ.

Gần như tất cả mọi người đều chọn làm cơm chiên, như thế vừa sát đề vừa tiết kiệm thời gian.

Ngô An Dân cũng làm cơm chiên, nhưng là cơm chiên cà chua thịt bò băm nhỏ, dùng vị chua tự nhiên của cà chua để làm nổi bật hương vị tươi ngon của thịt bò, hơn nữa có thêm hạt tiêu và tương cà tô điểm nên cơm chiên có hương vị rất ngon, cũng coi như hơi hơi sáng tạo.

Có người làm cơm chiên bò xào ớt xanh, băm ớt và cà rốt thành sợi sau đó xào chung, thêm hành băm và trứng, xét từ màu sắc hay hương vị đều khá được lòng khán giả, có đi đâu tính sáng tạo vẫn hơi kém.

Nhiều người làm cơm chiên nên khá giả bị ngộp, rất khó để lấy điểm cao từ món này.

Thế nhưng cơm chiên nghiêng về vị dưa mà Thi Minh Húc làm lại đặc biệt hơn cả, anh ta lấy hết ruột dưa rồi biến quả dưa thành nãi đựng cơm, cách làm khác với tất cả mọi người nên khá nhiều khán giả thích thú với món này. Tiếp đó anh gọt hết gai và vỏ dưa, xào thịt gà băm nhỏ, tôm nõn, tỏi băm và ớt chung với nhau, thêm trứng gà rồi cuối cùng là vụn lạc, trong vị chua ngọt có cái béo thơm thơm, mặn mặn đủ vị phong phú, cấp độ rõ ràng, hơn nữa cơm cũng rất xốp, dù là cách phối hợp sắc màu cho đến hương vị thì cái nào cũng nằm ở mức xuất sắc.

[Thẩm Định Nhan: Cái này ngon, chua ngọt thơm thơm, các loại gia vị cũng khiến món ăn đậm vị hơn nhiều, ăn mà cứ có cảm giác đói kinh khủng. QAQ]

[Không hiểu sao theo người: Đúng, cách trang trí cũng đẹp mắt nữa, nhìn thôi mà muốn ăn rồi.]

Hiển nhiên hầu hết khán giả đều thích cơm này của Thi Minh Húc, điểm phiếu của anh tăng vùn vùn, chẳng mấy chốc mà đã bỏ xa các thí sinh khác.

Sau khi Nguyễn Đường, Cố hội trưởng và Cát lão thưởng thức xong thì trong lòng cũng âm thầm lưu ý chàng trai này. Rất hiển nhiên, ba vị trí đầu của cuộc đấu ngày hôm nay nhất định sẽ có một chỗ cho Thi Minh Húc.

Nguyễn Đường khá để ý đến Tra Phán Phán, thấy cô bắt đầu trộn bột mì với trứng thì anh gạt nhẹ đầu một cái, chắc là cô muốn làm món như kiểu điểm tâm, dĩ nhiên này cũng thể hiện rõ khả năng tư duy của cô rất tốt và không bị hạn chế trong hai món mì và cơm.



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 97 Bán kt một Thượng

Cơm chiên dưa

Tải ebook: [*dtv-ebook.com*](http://dtv-ebook.com)

[6]

Chương 98: Bán kết một (Hạ)

Trừ cơm chiên thì cũng có không ít người làm mì xào, chỉ là không có gì đổi mới nên số phiếu đầu không cao.

Tra Phán Phán dùng l*ng hấp làm bánh bao mini, cái quan trọng là nước nh* bột mì là nước đậu hà lan nước cà rốt xay tạo thành ba màu khác biệt, nhân bên trong cũng nhiều kiểu nhiều loại. Bánh bao trắng có măng thái sợi và thịt băm, gia vị là tương ớt cùng một số hương liệu khác nên cực kỳ đậm vị, bánh bao màu cà rốt thì có nhân trứng chảy, bánh xanh nhân cà chua xúc xích, chua chua giòn ngọt cũng khá đặc sắc.

Bánh bao ba màu, mỗi màu một vị, tất cả đều dựa vào nguyên liệu được cung cấp trong hộp bí mật và được ứng dụng một cách linh hoạt, không thể không nói cô gái này có khả năng sáng tạo cực lớn. Bởi phải làm ba loại nhân nên thứ c*ần chuẩn bị cũng nhiều, thời gian cô tiêu tốn cũng lâu hơn người khác, mãi đến khi một tiếng g*ân kết thúc cô mới coi như là xong.

Nhưng chất lượng đi đôi với công sức và thời gian, tất cả các khán giả đều thích món của cô, chẳng mấy chốc mà số phiếu cho Tra Phán Phán vọt nhanh như tên lửa.

[Thanh hạm lãng du: Mỹ nữ làm đ*ồn ngon thật đó, ba loại bánh bao có ba vị, chua cay mặn ngọt có hết.]

[Viêm sinh Viêm sinh sinh: Vừa ngon miệng vừa đẹp mắt, mỹ nữ đầu bếp super luxury pro vip.]

Kỳ thực số người làm điểm tâm bằng bột mì như Tra Phán Phán cũng không phải là ít, mà họ chỉ làm món bình thường như bánh rán hay bánh bao nhân thịt, tuy không tệ nhưng chẳng có gì đổi mới, cho nên hiển nhiên không thể lấy được số phiếu cao.

Cuộc thi kết thúc cũng là lúc hai cực phân hóa thể hiện rõ nhất, người điểm cao thì cao vu"t, người điểm thấp thì áp đáy, người nằm ở giữa cũng

cách biệt rất xa với người đứng đầu, thậm chí tổng số phiếu của ba vị trí đầu còn bằng cả tổng số phiếu của bốn mươi bảy thí sinh còn lại.

Kết quả thành ra thế này ngay cả nhóm ba giám khảo cũng không hề nghĩ đến,

[Duẩn Tiểu Ngư: Oaa, cách biệt quá lớn, người cao phiếu nhất phía sau chẳng khác nào người cao nhất trong những người lùn, nhìn không có tí thuyết phục nào.]

[Đêm lạnh: Thực ra những thí sinh có số phiếu thấp đầu không khác gì nhau, có vào vòng trong được không cảm giác phải dựa vào may mắn, có hơi hơi không công bằng.]

Bởi nhóm thí sinh phía sau có điểm số sát với điểm bị loại nên nếu để những người này vào trong thì sẽ không đủ sức thuyết phục, bên phía chương trình căn cứ vào ý kiến của khán giả bàn bạc với nhóm giám khảo một lúc rồi đưa ra quyết định cho nhóm mười một người điểm cao nhất vào vòng trong, sau đó số còn lại sẽ thi thêm vòng nữa để đảm bảo tính công bằng.

"Hôm nay tôi sẽ giới thiệu tới mọi người một món ăn vặt. Đó là bò viên giã tay, tên như ý nghĩa, dùng tay giã thành bò viên, để tôi làm mẫu một lần cho mọi người cùng quan sát." Nguyễn Đường vừa nói vừa xắn ống tay áo.

Rất nhanh người máy thông minh đã mang bàn, thớt và gậy gỗ đến trước mặt Nguyễn Đường.

[Trong suốt lớp lánh: Kẹo nhà mình đẹp nhất Kẹo nhà mình siêu nhất!!]

[ID24730079: Bò viên giã tay, nghe đã thấy ngon.]

Nguyễn Đường cầm hai cây gậy gỗ bắt đầu đánh đầu tay lên thịt bò đặt trên thớt.

"Chúng ta cũng phải chú ý đến chiều của các thớ thịt, cần phải dựa theo nguyên tắc trước trái sau phải, trước đầu sau cuối, phải dùng hai cây gậy

gỗ đánh đầu tay thịt bò, mãi đến tận muộn như thịt băm mới được." Nguyễn Đường vừa đập vừa thuyết minh cho tất cả mọi người.

Thịt bò dần dần chuyển đổi hình thái dưới đôi tay gỗ đầu của Nguyễn Đường, đúng lúc đó Nguyễn Đường dừng tay giơ miếng thịt bò nửa nát này lên sau đó chỉ vào màng gân nói, "Mọi người thấy sợi màu trắng này chứ? Đây chính là màng gân của bò, màng gân sẽ ảnh hưởng tới vị của bò viên, thế nên khi thịt bò gần nát ta sẽ phải lọc hết chỗ màng gân ra, chất thịt sau cùng sẽ rất ngon và mềm."

Các tuyển thủ gặt đầu liên tục.

Rất nhanh, thịt bò tảng biến thành thịt bò băm dưới bàn tay giã liên tục của Nguyễn Đường. Tiếp đó anh cho thịt vào một chậu sắt, thêm nước, trứng gà, muối, nước tương các loại, quấy thật đều tay bằng đũa.

"Nhất định phải quấy theo một chiều, có như vậy bò viên mới mong nước và giữ được độ dai."

Sau khi đảo đều Nguyễn Đường mới dừng tay cho mọi người làm thử, "Mọi người hãy dựa theo phương pháp tôi vừa thực hiện để làm bò viên, đồng thời cũng phải chế biến nó thành một món ăn đặc sắc, thời gian thi đấu trong một tiếng, nếu cần dùng thêm nguyên liệu nào thì hãy nói với người máy thông minh, chúng sẽ giúp các bạn mang nguyên liệu tới."

Vừa nãy Nguyễn Đường làm mẫu đã tốn hai mươi lăm phút chỉ để đánh thịt bò, bọn họ không chuyên được như Nguyễn Đường nên chắc chắn thời gian sẽ càng lâu hơn, bởi vậy tất cả mọi người bắt tay vào làm ngay lập tức.

Bây giờ trong không gian hội trường thi đấu chỉ còn toàn tiếng gõ gậy lên thịt bò.

[Lúa mới: Ha ha ha, đã đến phần thi thử thách thể lực rồi đó.]

[Noãn Hoa Liên Dạ: Không biết còn tưởng đây là chương trình tập đánh trống, haha.]

Trong khi khán giả thích thú xem biểu diễn thì đầu các thí sinh đã dần dần mờ đi, có người không giữ được thăng bằng mà thịt bò không nát, sau cùng thì cũng chuyển hai tay về cầm một thanh gỗ dòn sức mà đập.

Đến khi có người đập nhuyễn thịt thì cũng đã qua nửa tiếng, tất cả nhanh nhanh chóng chóng luống cuống về thịt thành viên sau đó cho vào nồi làm canh.

Người đơn giản thì làm canh cải xanh bò viên, phức tạp hơn chút thì dùng cà chua và hành tây để làm một nồi súp bò cà chua. Có những người khá nhanh nhẹn thì lại lấy bò viên làm vỏ bánh, bên trong là nhân tôm bóc hoặc lạp xưởng thái hạt lựu, làm như thế sẽ khiến món ăn thơm ngon hơn.

Thời gian trôi qua từng giây từng phút, động tác của các thí sinh cũng bắt đầu rối lên, có người đến sát thời gian mới hơi hơi hoàn thành.

Thành phẩm được đưa đến trước mặt ba giám khảo quả thực phải nói là đủ màu đủ loại.

Ba người lần lượt đi lên thưởng thức tác phẩm của các thí sinh.

Đầu tiên là món bò viên nấu cải đơn giản, bởi thí sinh này tốn thời gian ban đầu ngăn cộng với món này làm nhanh nên thời gian nấu canh rất đủ, ngoài ra nêm nếm gia vị tốt nên canh thành phẩm khá ngon.

"Canh tuy chấp nhận được nhưng cậu chia không đều tỉ lệ trứng, nước và thịt, bò viên trộn đều đúng tỉ lệ mới mong nước và đủ dai, thiếu nước sẽ khiến bò viên khô kém vị nhiều lắm." Cổ hội trưởng nếm thử một viên bò sau đó chỉ ra chỗ thiếu sót của thí sinh này.

"Đúng, bởi vì cậu cho ít nước và trứng nên viên thịt bị rời, hơn nữa nấu canh quá lâu khiến thịt chín quá, tính ra thì cũng không thực sự ngon." Nguyễn Đường cũng không khỏi khẽ lắc đầu một cái.

"Cậu quá quan tâm vào gia vị của canh lại quên mất cái gốc là thịt bò, thịt viên nhạt nhẽo và còn rất khô." Cát lão cũng đưa ra một đánh giá không tốt.

Biểu cảm trên gương mặt thí sinh này tối xuống, biết bản thân không có duyên với vòng sau.

Còn thí sinh nấu bò viên với cà chua đã bắt đầu nấu canh từ lúc vẫn còn giã thịt nên giờ canh rất đậm vị, sau khi bò viên được thả vào nồi thì ngấm hương rất ngon, cả cách xử lý thịt bò lẫn nêm nếm gia vị đều đúng chỗ nên ba giám khảo cho ra kết quả không tệ.

Tiếp đó là một thí sinh cực kỳ cao lớn, bắp thịt đầy người nên bò viên anh ta làm ra có độ co dãn rất tốt, đồng thời vị cũng siêu ngon. Anh dùng ngô và tôm nõn để nấu canh, thêm thịt bò nữa nên vị canh rất ngọt, chúng bổ sung cho nhau nên thành phẩm được các giám khảo đánh giá khá cao.

Còn thí sinh lấy thịt bò làm vỏ bánh cũng khá nhanh nhạy, cậu trai không nấu canh mà chọn cách chiên, sau đó lấy tương cà làm sốt chấm, cũng ổn chứ không quá tệ.

Chỉ là những thí sinh sau không được may mắn như thế, có người tốn quá nhiều thời gian ở bước đầu nên đến tận cuối thịt vẫn chưa chín hết, có người không tách hết màng gân nên thịt bò bị cắn ăn dất răng.

Dù các khán giả không chuyên được như ban giám khảo, mà ngon hay không, vị có khác biệt nào không họ vẫn biết, thế nên quyết định của họ vẫn giống với quyết định của ba vị giám khảo.

Rất nhanh đã có mười bốn thí sinh được lựa chọn để vào vòng tiếp theo.

Ba người gật đầu chuẩn bị tuyên bố vòng thi lần này đến đây là kết thúc thì đột nhiên có âm thanh từ dưới trường đấu vọng lên.

"Tôi phản đối."

"Hả?" Nguyễn Đường quay lại nhìn người lên tiếng và hỏi: "Trần Thời Phục, anh phản đối gì?"

Trần Thời Phục lớn tiếng: "Tôi phản đối danh sách thăng cấp này."

Trong danh sách các thí sinh được vào vòng trong không có tên của Trần Thời Phục, người này luôn nằm trong top trung bình thiên về khá ở ba vòng thi trước, ở phần thi chính lần này anh ta làm dạng bánh như bánh rán hành Nguyễn Đường từng làm, chỉ có là thêm quả trứng lên trên, phần thi phụ anh ta quả thật có khác những thí sinh khác, đó là làm một nĩa lẩu mini đơn giản.

"Ở cả hai phần thi tôi đều làm khác với những người khác, chẳng phải thi là thi chất lượng và hương vị của món ăn sao, vì có gì tôi chăm chút cho chúng như thế lại bị loại?" Anh ta tức giận siết chặt nắm tay, "Đồ ăn tôi làm chắc chắn không có vấn đề, thậm chí có thể nói không khác mấy so với giám khảo Nguyễn Đường làm."

"Điều quan trọng nhất là số phiếu của tôi bằng với số phiếu của Tân Vận đứng ở vị trí hai trăm, tại sao tôi lại bị loại còn cô ta được vào vòng trong?"

Số phiếu của Trần Thời Phục và Tân Vận bằng nhau, nhưng tiêu chuẩn thăng cấp chỉ có hai trăm người, sau khi các giám khảo bàn bạc thì quyết định chọn Tân Vận còn anh ta thì bị loại.

Ở các phần thi trước phiếu của Trần Thời Phục lúc nào cũng cao hơn Tân Vận, y không phục kết quả này.

Cuối cùng Nguyễn Đường đứng ra bình tĩnh nói: "Kiến thức cơ bản của anh rất chắc, làm đầu bếp của nhà hàng bốn sao cũng không có vấn đề."

"Vậy sao lại loại tôi?" Nhận được lời khẳng định, Trần Thời Phục càng thêm tự tin, đứng thẳng tắp nói: "Có phải các người ăn hối lộ của cô ta không?"

"Anh nói bậy cái gì vậy!" Tân Vận lập tức kêu lớn, mặt đỏ bừng bừng.

Nguyễn Đường động viên nhìn cô một cái sau đó nói với Trần Thời Phục: "Anh có năng lực nhưng người chúng tôi cần không phải là một đầu bếp chỉ biết mô phỏng người khác."

Trong các phần thi trước Trần Thời Phục luôn lặp lại những món ăn Nguyễn Đường đã từng làm trên livestream, khác với những người bán mô phỏng khác, anh ta làm hoàn toàn là phục chế, từ nguyên liệu nấu ăn đến khối lượng gia vị hay là cách sơ chế vân vân, toàn bộ đều copy nguyên xi từ nguyên mẫu Nguyễn Đường, hoàn toàn không có tinh thần cá nhân của mình ở trong.

Trần Thời Phục trợn mắt, "Vậy thì sao? Mô phỏng cũng là nấu ăn còn gì? Chỉ cần ăn ngon là được mà."

"..."

Đối mặt với những thí sinh nói mãi cũng không chịu hiểu như vậy Nguyễn Đường cũng chỉ đành nhẫn tâm, không tốt bụng khuyên nữa mà nói thẳng, "Trong một gia đình bình thường thì không sai, nhưng đây là một cuộc thi đầu bếp."

"Chỉ biết mô phỏng thì người máy cũng có thể làm được."

Anh lắc đầu về lại chỗ cho giám khảo, nhìn tất cả các tuyển thủ đứng dưới, nghiêm giọng nói: "Tôi không biết phía dưới còn bao nhiêu người giống như Trần Thời Phục, cảm thấy bất công hoặc có khuất tất, nếu các bạn có vấn đề gì về kết quả thi đấu có thể đến tìm giám khảo để lấy bằng chứng bất kì lúc nào."

"Trong phần thi đấu này có rất nhiều tiêu chuẩn để thăng cấp, không chỉ là số phiếu, kiến thức cơ bản, tố chất tâm lý mà còn có cả năng lực sáng tạo và kiến thức thực phẩm nữa, tất cả các điều nêu trên đều nằm trong phạm vi khảo sát của chúng tôi. Người chúng tôi muốn chọn là những người có thể dẫn dắt nền ẩm thực của đế quốc đi về hướng ánh sáng chứ không phải hạng xoàng xĩnh chỉ biết nương theo những gì sẵn có."

Thấy tất cả các thí sinh đều đang nơm nớp lo sợ không dám nói gì anh mới hít một hơi thật sâu, kết thúc đề tài làm người ta khó chịu này.

"Chúc mừng mọi người đã xuất sắc vượt qua bán kết một, vòng thi tiếp theo chính là bán kết hai và chỉ có năm người có thể vào chung kết,

bởi thế nên độ khó của phần thi sau sẽ lại tăng thêm một bậc, mọi người hãy cố gắng tận dụng hết những ngày sau hôm nay để chuẩn bị cho mình hành trang thật đầy đủ."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 99: Bán kết hai (Thượng)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Sau khi các vị giám khảo thảo luận thì chọn ra ba người xuất sắc nhất trong vòng thi trước theo thứ tự là Thi Minh Húc, Tra Phán Phán và Tì ền Dũng, họ cũng sẽ có đặc quyền trong phần thi tiếp theo.

Tối đó Nguyễn Đường vẫn livestream như thường lệ, vừa mới vào đã bị các khán giả nhiệt liệt yêu cầu làm bò viên giã tay. Lúc thi đấu Nguyễn Đường chỉ làm mẫu cách sơ chế thôi chứ chưa làm bò viên thành món ăn cho nên các khán giả cực kì muốn thưởng thức thử xem món ăn chính tay Nguyễn Đường sẽ có hương vị như thế nào, có ngon hơn những thí sinh kia làm hay không.

Trước giờ Nguyễn Đường luôn rất chiều các khán giả trong kênh của mình nên anh thẳng tay sửa lại thực đơn làm bò đi tiêu*. Kiếp trước có một bộ phim rất nổi tiếng tên "thực th ần", trong phim có cảnh làm bò viên, Nguyễn Đường rất thích phim đó nên đã cất công đi học làm món này.

Anh cần chày gỗ đánh thịt bò thật mềm sau đó bóc tôm bỏ chỉ đen, băm thật nhuyễn rồi cho thêm muối, hạt tiêu, rượu vàng và khá nhiều đường để làm gia vị và ướp thành tương tôm. Bò viên này giống với tiêu long bao, ở giữa có da lợn đông và tương tôm, như vậy thịt bò chín thì thịt đông ở trong nhân sẽ tan ra thành súp, khi cắn nước súp chảy ra ngoài như đi tiêu nên gọi là bò viên đi tiêu.

Anh lấy xương bò để hầm thành canh nên vị rất ngon, tất cả chất béo hay tủy xương đều ngấm hết vào nước hầm, bề mặt nồi canh lấp lánh một tầng chất béo, thế nhưng khi nếm thử một lại chẳng thấy ngấy chút nào. Bò viên chín đều ngấm vị xương hầm, thịt bò dai dai vừa đủ do giã rất đều tay, cắn miếng đầu tiên là thấy thơm hết cả miệng rồi. Các khán giả đang xem livestream không nhìn được càng muốn thưởng thức thêm nhiều hương vị mà bò viên có, cơ mà vừa cắn mạnh một cái là nước súp tuôn ra,

may thay các khán giả chỉ dùng dữ liệu giả lập để ăn thôi chứ không thì giờ này môi của một cơ sở người sẽ sưng vù lên.

Lúc các khán giả tưởng vỏ ngoài bò viên là ngon lắm rồi thì họ chạm được đến súp tương tôm, viên tương được lưu giữ trong viên bò nay nhờ nhiệt độ cao đã tan ra thành súp, nó hấp thu hết vị béo ngậy của mỡ đông, cộng thêm bản thân tôm đã vốn tươi rồi nên ba thứ kết hợp với nhau tạo thành hương vị cực kỳ cực kỳ tươi mới và thơm ngon, tuyệt đến mức muốn nuốt cả đầu lưỡi xuống.

Sau đó lại ăn kèm với miến nên lại càng ngon hơn, trong miệng lúc này ngập tràn vị béo của canh xương bò hầm và vị dai nhẹ của miến.

Nhóm thí sinh dự thi cũng đang xem livestream của Nguyễn Đường, họ từng trực tiếp làm món này nên cũng có hiểu biết tương đối với nó, bởi vậy khi Nguyễn Đường làm bò viên họ càng thêm kính phục anh.

Nhìn tài năng của người ta mà xem, bảo sao người ta làm giám khảo.

Bò viên già tay sau cuộc thi hôm nay lần buổi livestream của Nguyễn Đường đã trở nên cực kỳ nổi tiếng trên mạng, nó biến thành một loại món ăn đòi hỏi, có không ít streamer ẩm thực lẫn streamer thường ăn theo, hi vọng có thể làm ra thành phẩm giống với Nguyễn Đường đã làm, khu mua sắm cũng cực kỳ nhanh nhay khi cho ra đời bò viên đông lạnh.

Ba ngày thoáng cái đã qua, ngày thi bán kết hai sắp đến.

Trận bán kết hai này phải nói là cực kỳ quan trọng với tất cả thí sinh, thể chế thi đấu chọn năm giữa hai lần cực kỳ khốc liệt khiến họ vô cùng căng thẳng. Bởi những câu nói hôm trước của Nguyễn Đường nên các thí sinh cũng đã nắm được tiêu chuẩn chấm điểm của ban giám khảo, họ dành hết ba ngày nghỉ chỉ để tập trung vào nghiên cứu món ăn và cách phối hợp nguyên liệu, ngoài ra còn chuẩn bị lại kiến thức nền thật chắc chắn, mong sao có thể làm ra được món ăn có thể làm hài lòng khán giả và ba vị giám khảo.

Khu vực thi đấu ngày hôm nay nhỏ hơn nhiều khi trước nhưng đã chuyển thành hình thái bếp ăn, tất cả mọi thứ từ lò nướng bát đĩa, bếp nấu vân vân đều không khác gì một căn bếp mini.

"Đầu tiên tôi xin chúc mừng hai mươi lăm thí sinh xuất sắc lọt vào vòng thi đấu ngày hôm nay, đi một chặng đường dài như vậy chắc chắn không dễ dàng gì." Cố hội trưởng dừng một chút rồi lại tiếp tục: "Chắc hẳn mọi người cũng đã biết độ khó của phần thi này sẽ tăng lên, hi vọng mọi người giữ vững phong độ đạt được kết quả thật tốt."

"Vòng thi hôm nay sẽ có hai phần. đó là khiêu chiến nguyên liệu hộp bí mật và khảo sát kỹ năng cơ bản." Nguyễn Đường giới thiệu nội dung thi đấu hôm nay cho các thí sinh, "Các giám khảo sẽ đánh giá thành phẩm của các bạn và kết hợp với số phiếu bầu của khán giả để chọn ra năm ứng cử viên vào vòng chung kết."

Phía sau Nguyễn Đường có một cái bàn thật dài được che kín vải đen, tuy không nhìn thấy nhưng chắc chắn chủ đề của ngày hôm nay nằm trên chiếc bàn đó.

"Chủ đề của vòng thi hôm nay chính là – nội tạng." Nguyễn Đường cười nói xong thì lật tấm vải đen che bàn ra.

Trên bàn để đầy thùng chứa bằng thủy tinh, mỗi một thùng chứa có các loại nội tạng heo như tim, lòng, thận, dạ dày, gan.

Tất cả các thí sinh đều trợn mắt hết lên, tuy họ ăn thịt lợn nhiều nhưng lại ít khi ăn nội tạng, kinh nghiệm duy nhất ăn nội tạng là lúc Nguyễn Đường livestream làm gan lợn xào ớt xanh.

[Tháng tư chim gáy tung cánh hót: Trời ơi, cách màn hình cũng ngửi được mùi hôi của nội tạng, nội dung thi hôm nay quả thực khó khăn không tưởng.]

[ID30602195: Không khó thì làm sao mà đào thải được 80% thí sinh chứ... Thảm thật...]

[Noãn Hoa Liên Dạ: Không nhịn được nuốt nước miếng, lúc trước Đường Đường livestream làm gan lợn ăn ngon cực, không chừng hôm nay có niềm vui bất ngờ.]

Nhìn thấy nội tạng các khán giả vừa hưng phấn vừa căng thẳng xem các thí sinh thể hiện, còn nhóm thí sinh thì đang cực kỳ hoảng loạn.

Nội tạng chưa bao giờ có chỗ đặt chân trong giới này, sau khi Nguyễn Đường dùng thì nó mới được coi là đồ ăn, nhưng dù có thế thì vẫn ít người dùng nó làm nguyên liệu vì bản chất mùi của nó đã khá hôi rĩ.

Lần duy nhất họ thấy có nội tạng được sơ chế cũng chỉ có gan xào ớt xanh thôi, có muốn tham khảo thì cũng không lấy đâu ra mẫu, làm gan lợn thì rất khó để có điểm. Trong nội tạng luôn có mùi nên để làm sạch được chúng và biến thành đồ ăn thì khó ngở lên trời.

Trong một giây trên sân đấu chỉ còn lại không khí bi thảm quanh.

"Ba thí sinh đứng đầu trong vòng thi trước là Thi Minh Húc, Tra Phán Phán và Tiễn Dũng, ba người vẫn sẽ có đặc quyền ở vòng này, có thể chọn nguyên liệu nấu ăn riêng cho bản thân mà không bị phụ thuộc vào hộp bí mật, mời ba bạn đi theo tôi." Người đưa ba thí sinh vào phòng nguyên liệu lần này là Cát lão.

Bởi nội dung quá mức chấn động nên khi ba người vào phòng đứng một lúc lâu, cũng không biết phải bắt tay từ đâu, ngay cả Tra Phán Phán luôn bình tĩnh cũng hơi bối rối.

Cuối cùng Tra Phán Phán chọn ớt chuông và cà chua, Thi Minh Húc chọn ớt đỏ và váng sữa, Tiễn Dũng cân nhắc mãi cuối cùng chọn cà rốt và dưa chuột.

Sau khi chọn xong tất cả mọi người quay về sân thi đấu, lúc này hộp bí mật cũng chính thức xuất hiện.

Đồ trong hộp bí mật lần này có rất nhiều, trừ ớt chuông, cà chua, ớt đỏ, váng đậu, cà rốt và dưa chuột ba người vừa chọn ra thì còn có cả đồ tương,

cầu kỳ, lê, mật ong, sữa bò, củ cải trắng và thịt ức gà.

"Bắt đầu thi đấu, thời gian giới hạn trong một tiếng ba mươi phút."

So với các vòng thi trước thì quả thực vòng này khó hơn nhiều, hơn nữa nguyên liệu chính lại còn là nội tạng mà đại đa số các thí sinh chưa từng có cơ hội tiếp xúc đến nên các giám khảo đã mở rộng thêm quỹ thời gian.

Đây là lúc thử thách năng lực ứng biến và tố chất tâm lý của các thí sinh, ví dụ như những hạt giống ưu tú có năng lực như Tra Phán Phán và Thi Minh Húc thì họ điều chỉnh tâm lý rất nhanh, họ biết nếu trong vòng này không phát huy tốt thì có thể dựa vào kỹ năng cơ bản để cứu cánh, cho nên chỉ cần cố hết sức mình là được.

Tra Phán Phán suy nghĩ một lúc lâu rồi cuối cùng chọn tim lợn xào chung với ớt chuông và cà chua. Tim lợn là thứ đỡ hôi nhất trong tất cả, chỉ cần làm tốt bước khử tanh thì thành phẩm sẽ có vị không tệ lắm, nhưng để an toàn cô vẫn cắt một miếng tim lợn nhỏ, sau đó luộc lên tự mình thử xem sao, xác nhận vị của tim lợn rồi sau đó mới tính đến các bước sơ chế và độ lửa.

Điều làm tất cả mọi người bất ngờ nhất chính là Thi Minh Húc chọn phần lòng già làm nguyên liệu chính, lòng già chính là ruột già của lợn và cũng chính là bộ phận có mùi khó có thể chấp nhận nhất, ai ai cũng thấy Thi Minh Húc điên rồi. Mà bản thân Thi Minh Húc lại rất bình tĩnh xắn tay vào sơ chế lòng già.

Đầu tiên anh ta cắt nhỏ miếng lòng, sau đó lợn ngược lại dùng bàn chải sạch chà mấy lần, tiếp đến bóp ruột với muối thật kỹ rồi rửa lại thật sạch với nước, cuối cùng chần qua nước nóng để đảm bảo ruột thật sạch.

Thấy các động tác sơ chế tiêu chuẩn và thuần thục như vậy làm Nguyễn Đường nảy sinh lòng hiếu kỳ, anh đến bên hỏi nhỏ: "Sao anh lại nghĩ đến cách xử lý ruột già như thế?"

Thi Minh Húc là chàng trai có hơi trắng trẻo, nhìn khá là thư sinh, nói mình làm ở viện khoa học thì cũng có người tin. Anh ta ngẩng đầu lên nhìn Nguyễn Đường sau đó cũng trả lời nhỏ: "Anh rể tôi làm ở viện khoa học, lúc trước lập xưởng được bày bán tôi đã rất tò mò sao có thể làm được như vậy nên đã đi hỏi anh rể, bởi thế tôi mới có hiểu biết nhất định với ruột già."


Nguyễn Đường gật đầu thể hiện mình đã hiểu, xem ra Thi Minh Húc là một người giỏi quan sát, học một biết mười, anh đánh giá rất cao những người như vậy.

"Cố lên."

Những người khác cũng chọn dạ dày và thận nhưng gan lợn là phần được chọn nhiều nhất, dẫu gì gan cũng là nguyên liệu được Nguyễn Đường chế biến một lần rồi nên cũng hiểu sơ sơ cách chế biến, khi bắt tay vào nấu cũng bớt rủi ro hơn.

Bếp tắt lửa cũng là lúc các món ăn trở thành thành phẩm.

*Bò viên đi tiêu chính là món ăn được làm trong phim "Thực thần" - "Thần ăn" năm 1996 của Châu Tinh Trì.

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 99 Bán kt hai Thượng

Bò viên đi tiêu

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 100: Bán kết hai (Trung)

Tim xào của Tra Phán Phán là món được hoàn thành sớm nhất, cô đã rất thông minh khi lấy cà chua để che đi mùi tanh của tim lợn, đồng thời cũng dùng vị ngọt của ớt chuông để trung hòa cái chua sẵn có của cà chua, hơn nữa vẻ mặt trang trí cô cũng dùng khá nhiều tâm tư, ớt chuông được xắt nhỏ thành sợi xếp thành một vòng tròn hết sức tinh tế, nhìn như là một bông hoa đang nở rộ vậy, mà cà chua và tim lợn chính là nhụy của đóa hoa này.

[Trắng lạnh: Quao, nữ thần Phán Phán giỏi quá, thành phẩm đẹp thật đó.]

[Trắng mờ máu lạnh: Oa, ăn cũng ngon lắm đó mọi người. Nữ thần Phán Phán nhất định có thể thăng cấp thành công.]

Bởi vì cô liên tục nằm trong top3 qua các vòng đấu nên cũng tương đối nổi tiếng, cũng không ít người trở thành fan bởi tài năng của cô.

Có đi đâu các giám khảo lại không vội thưởng thức, bởi lần thi này có chủ đề là nội tạng nên bước khử tanh là cực kỳ quan trọng, chính vì đi đâu đó họ đã mời đến mười quân nhân và mười khán giả có thể chất hơi cao để trở thành giám khảo tạm thời, các thí sinh phải nhận được hơn một nửa phiếu tán thành thì mới được coi như đủ điều kiện vào vòng tiếp theo, ngược lại thì sẽ dừng chân trong top25 này.

Sau đó cũng khá nhiều thí sinh hoàn thành bài thi, chỉ duy có những người chọn dạ dày hoặc lòng già như Thi Minh Húc thì vẫn đang bận, dù sao hai bộ phận đó cũng cần dùng thời gian để sơ chế cũng như luộc chín. Vì không để đồ ăn nguội ảnh hưởng đến hương vị và cũng như để các giám khảo thưởng thức được thành phẩm nguyên bản nên đồ ăn đã được các thí sinh cho vào hộp bảo quản ngay khi hoàn thành.

Trong quá trình chờ đợi Nguyễn Đường vẫn sẽ đọc bình luận của khán giả, thỉnh thoảng anh cũng sẽ giải đáp thắc mắc cho mọi người, thấy có

người đề cập đến quân đế quốc đã giành chiến thắng và sắp trở về làm trái tim anh hơi rung động. Hôm qua anh nhận được tin quân liên minh đã hoàn toàn thắng lợi trước tộc Varen, ít ngày nữa sẽ quay về đế quốc.

Vậy có nghĩa là Hạ Vân Sâm sẽ quay về đúng không?

Đã một tháng trôi qua từ lúc anh trở về từ Shelter, đó cũng là khoảng thời gian anh không được nhìn thấy Hạ Vân Sâm, Hạ Vân Sâm bận lắm, hai người chỉ truyền tin cho nhau vồn vện mấy lần, tuy nhìn thì cũng thấy nhưng chẳng phải biện pháp hữu hiệu, trái lại còn khiến nỗi nhớ chất đầy thêm.

Tình cảm như thế dường như đã thoát khỏi phạm vi mà bạn bè nên có.

Chỉ cần nghĩ đến ngày hôm đó bàn tay Hạ Vân Sâm đan chặt lấy tay mình, nhẹ nhàng nói chờ người về là trái tim anh xao động không khống chế nổi.

Dường như từ lâu thật lâu trước đây họ đã như vậy rồi, cả hai nằm trong một loại thân mật lạ kỳ, không cãi nhau, không xung đột, lúc nào mình cần đối phương sẽ xuất hiện ngay cạnh.

Bạn bè với nhau ai hài hòa được tới như thế? Nhìn Hạ Vân Dật và Hạ Vân Sâm là biết, hai người họ là điển hình của "yêu nhau lắm cắn nhau đau".

Nhưng nếu không phải anh em thì anh và Hạ Vân Sâm là mối quan hệ gì vậy?

Nguyễn Đường siết chặt bàn tay, trái tim lại rung lên từng hồi.

Nếu như... Bỏ qua vấn đề giới tính, hai người họ hiện tại như thế là...

"Chà, thí sinh kia nóng vội quá rồi, thời gian lược quá ngắn, phần thận này chần chẫn có vị không ổn." Giọng của Cố hội trưởng vang lên bên tai khiến anh giật mình tỉnh lại.

Nguyễn Đường nhanh chóng đi điều chỉnh lại tâm trạng nhìn về phía thí sinh mắc lỗi mà Cố hội trưởng đề cập đến. Trên bàn của anh ta để một quả thận đã được luộc chín, có thể thấy được quả thận này bị luộc kĩ quá, thận lợn mà luộc kĩ sẽ ảnh hưởng tới hương vị cho nên anh ta đã lấy một quả thận khác. Có thể là sợ mắc lại sai lần nên lần này anh ta lại để thời gian ngắn quá, chỉ cần nhìn màu sắc thôi là biết phần thận bên trong chưa chín.

Nguyễn Đường không nhận được lắc đầu.

Ruột già luộc lâu ăn có thể ngon mà thận lại không thể, thận cần phải dùng lửa lớn luộc trong mười phút, nếu dùng quá ít thời gian sẽ xuất hiện tình trạng chín không kĩ, ít nhất gì cũng sẽ mang mùi tanh.

"Đúng, trừ phi cậu ta mang thận đi xào rau, xào bằng lửa lớn thì may ra có thể sửa mùi chút ít, chỉ là canh độ lửa là một chuyện rất khó." Nguyễn Đường chỉ ra đúng trọng tâm.

Theo thời gian trôi qua từng giây từng phút, số thí sinh hoàn thành bài thi càng ngày càng nhiều, toàn bộ sân đấu cũng chỉ còn một mình Thi Minh Húc vẫn đang bận rộn, Nguyễn Đường nhìn thời gian, chỉ còn lại mười lăm phút, lúc này anh ta cũng đã đến bước cuối nên Nguyễn Đường cũng dãn yên tâm lại. Thi Minh Húc chọn lòng già khó xử lý cộng thêm chọn kho làm phương thức nấu ăn, dù đã dùng thêm hương liệu để giấu mùi nhưng nếu thời gian kho ngắn quá vẫn sẽ khiến các lớp tổ chức của ruột già vốn dày ám mùi và vị sẽ cực kỳ kinh khủng.

Còn lại mười phút cuối Thi Minh Húc mới vớt ruột ra, thấy ruột biến thành màu nâu đậm là Nguyễn Đường hiểu phần kho này đã hoàn tất.

Bảy phút cuối Thi Minh Húc bắc chảo lên bếp, phi tỏi bằng lửa lớn thật thơm rồi cho lòng già cắt khúc xào chung với ớt cay, thêm nhiều nước sôi và đập vung vặn nhỏ lửa hãm hai phút, sau đó bật lửa lớn cho hết nước là đã coi như hoàn thành.

Khi thời gian còn đúng một phút mà tay anh ta cũng không hề run, bình tĩnh lấy một chiếc đĩa lòng sâu cho hết lòng ra đĩa, vẩy thêm tí nước hơi

trong suốt và hành lá, rốt cục anh cũng đã hoàn tất phần thi của mình khi đồng hồ vừa điểm hết giờ.

[Báo tuyết xinh đẹp: Ôi, người thôi đã thấy thơm.]

[Trăng mờ: Lúc ảnh xào tôi đã không nhìn được chảy cả nước miếng, thơm thật đó.]

[Giả Tương: Không nghĩ tới phần ruột già của lợn lại có thể ngon thế này, quả thực không thể đánh giá lợn qua vẻ ngoài.]

[Tiền vàng rơi xuống: Không cần lắm lời, nhanh ăn nào.]

"Được rồi, nếu tất cả mọi người đã hoàn thành hết phần thi của mình thì bây giờ chúng ta bắt đầu vào nếm thử." Cổ hội trưởng cao giọng nói, "Hôm nay cũng sẽ có các giám khảo tạm thời mang thể chất hơi cao một chút, ngũ giác của họ hẳn cảm hơn người thường nên hi vọng thành phẩm của các bạn có thể thuyết phục khẩu vị của các giám khảo tạm thời có mặt ở đây."

Cổ hội trưởng vừa dứt tiếng thì cửa phòng đã mở ra, mười quân nhân hùng dũng oai vệ bước đầu vào phòng, màn hình phía sau Cổ hội trưởng cũng mở ra hình chiếu của mười khán giả có thể chất hơn người.

Nhóm quân nhân này là một tiểu đội, đi bước đầu đến bàn giám khảo, người đi đầu đội mũ cực thấp che đến nửa khuôn mặt làm người ta không nhận ra được đó là ai.

[Duẩn Tiểu Ngư: Người dẫn đầu kia là ai vậy? Cứ che che giấu giấu đi thật đó...]

[Nhóc tham ăn vui vẻ: Tui cũng thấy khả nghi... Nhưng mà là quân nhân thì chắc sẽ không có vấn đề gì đúng không?]

Nhóm quân nhân này đi đến bên bàn giám khảo dưới ánh mắt lo lắng của khán giả, người dẫn đầu dừng trước mặt Nguyễn Đường sau đó chào bằng nghi lễ quân đội.

Nguyễn Đường nhìn chiếc cảm lún phún râu mà lòng dâng lên một cảm giác quen thuộc kì lạ.

Anh chào lại, sau đó mím môi, đưa tay lên hất mũ người trước mặt.

"Á –"

Toàn trường lập tức vang lên tiếng hít ngược thật sâu, Nguyễn Đường cũng mở to đôi mắt sau đó nắm chặt đôi tay, cố gắng kìm chế để không lao đến ôm lấy người kia.

[Cả ngày lẫn đêm: Oá óa óa! Là Hạ thiếu kìa!]

[Lúa mới: Nam thần về rồi (ノ >▽<.) ノ]

[Tô Tô: Thiếu tướng đại nhân sau khi từ chiến trường về càng đẹp trai hơn =! Đẹp trai đến mức không khép nổi chân.]

[Hoa sinh: Nam thần ơi em muốn sinh con cho anh.]

Tầm mắt của tất cả mọi người đều bị người đàn ông đẹp trai mạnh mẽ dẫn đầu nhóm giám khảo tạm thời hấp dẫn.

Nguyễn Đường nhìn Hạ Vân Sâm, Hạ Vân Sâm cũng nhìn về anh, ánh mắt đôi ta chạm nhau...

Như là có gì nhen lửa đôi bên, Nguyễn Đường thấy lòng mình nóng nóng, hai má ửng hồng, tim cũng đập thật nhanh.

Người này, về mà không thêm báo gì cả...

Có thể do Hạ Vân Sâm thấy vẫn chưa đủ nên cười nhẹ một cái với anh, cảm thấy vẫn lún phún râu nên nụ cười này phong trần lãng tử hơn tất cả nhưng nụ cười khi trước, nhìn trưởng thành và hoang dã cực kì.

Tim Nguyễn Đường nhảy lên một cái như bị điện giật, đầu ngón tay cũng hơi ngứa ngáy.

[Devil real: Không biết Hạ thiếu v ề lúc nào, không ngờ ổng lại là giám khảo tạm thời, đúng là niềm vui bất ngờ.]

[Trăng sáng: Má ời, tim đập tốc độ hai trăm.]

"Hiện tại xin mọi người hãy bắt đầu thưởng thức các món ăn và tiến hành bỏ phiếu." Cổ hội trưởng cao giọng cất ngang bọn họ sau đó vỗ vai Nguyễn Đường nháy mắt một cái.

Hiển nhiên chuyện Hạ Vân Sâm đột nhiên xuất hiện ở đây là do một tay ông sắp xếp.

Nguyễn Đường vừa tức vừa buồn cười, nhưng anh cố gắng đi ều chỉnh lại cảm xúc bởi vì anh chưa quên trách nhiệm hiện tại của bản thân, anh chính là một trong ba giám khảo quan trọng nhất. Có chuyện gì thì chờ thi xong hãy nói. Hạ Vân Sâm cũng thu mắt lại đứng vào vị trí của bản thân như là mình chỉ đơn thuần là một giám khảo tạm thời bình thường.

Các thí sinh tham gia thi đấu cũng kích động cực kì, không ngờ thiếu tướng đế quốc lại đích thân làm giám khảo cho họ, nhóm thí sinh dựa theo thời gian hoàn thành lúc trước để lần lượt đưa món ăn của mình lên trước mặt các giám khảo sau đó thấp thỏm chờ đánh giá.

Món của Tra Phán Phán được mang lên đầu tiên, cà chua n ồng vị nhưng lại lẫn chút gì đó trong veo, thêm vào trang trí rất đẹp mắt nên số điểm đạt được cũng cao.

Người thứ hai chọn gan lợn với phương thức là sốt tương, tuy không tệ nhưng lại na ná gan xào ớt xanh của Nguyễn Đường nên điểm cũng chỉ vớt vát thôi.

Thí sinh thứ ba là Tào Tuấn, trước đó anh đã từng nằm trong số ba người mạnh nhất nên kiến thức cơ bản khá vững, có đi ều khả năng sáng tạo có phần yếu thế hơn, lần này anh chọn dạ dày lợn. Khi anh làm dạ dày lợn Nguyễn Đường có đứng quan sát, thấy Tào Tuấn lột ngược dạ dày ch ần nước sôi cạo màng khử tanh đi ều đúng hết.

Bước tiếp theo là cắt dĩa dày lợn thành miếng nhỏ vừa ăn, sau đó luộc lửa lớn chung với hành, hạt tiêu các loại, cuối cùng là vớt ra chiên sơ cùng tương ớt cộng với sa tế, cay cay tê tê, sảng khoái cực kỳ, món này cũng đạt được số điểm tương đối cao.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 101: Bán Kết Hai (Hạ)

Rất nhanh đã đến lượt món ăn của thí sinh chọn thận lợn, lúc trước Cố hội trưởng và Nguyễn Đường có chú ý tới người này lược thận chưa kĩ, cách ổn nhất để giải quyết vấn đề này là xào chung với gia vị nùng để át mùi. Nhưng cần phải điều chỉnh độ lửa đúng chuẩn mới được, một khi không khống chế nổi sẽ khiến thận bị chín quá, hương vị sẽ bị biến đổi mất ngon nhiều lắm.

Nhưng hiển nhiên, thí sinh này dùng sai phương pháp, sau khi lược xong thấy vẫn sống nhưng không dám lược thêm chỉ sợ bị chín quá như cái trước, thế nên thí sinh này đã dùng rượu và giấm để khử tanh. Cách này không gọi là sai bởi vì giấm và rượu vốn có công dụng khử tanh, nhưng cái quan trọng nhất vẫn là khống chế tỉ lệ.

Đáng tiếc, anh ta lại nóng ruột đồ quá nhiều dấm, sau đó dùng gia vị khác để che giấu nhưng sau cùng cũng chẳng thể giấu được mùi chua đã ngấm vào thận. Cuối cùng thí sinh này trang trí đĩa ăn bằng dưa chuột và ớt chuông, thận heo lược chín bên ngoài cộng thêm gia vị nùng hương nên nhìn rất đẹp mắt, có đi đôi khi cho vào miệng lại là một loại cảm giác khác.

Tuy mùi tanh đã được khử nhưng vị chua loại phá hủy hoàn toàn tổ chức chất béo có trong thận lợn làm món ăn mất đi tính mềm trơn ban đầu, nước sốt nùng nặc cũng chẳng thể che giấu được vị chua của giấm.

[U Lan tiên uyển: Nhìn thì ngon, ngửi cũng ngon mà lúc ăn vào miệng thấy dị thật đấy.]

[Thủy các nhất phương: Phải, luôn thấy chỗ nào đó là lạ...]

Có thể nhìn thấy luôn điểm số cuối cùng của thí sinh này.

Sau món của anh ta thì có một đĩa cật xào khá đặc sắc, cật được cắt hình giống lúa mạch mà Nguyễn Đường từng thực hiện trên sóng trực tiếp, nguyên một quả thận được xắt mỏng khía đều, thêm nước tương cùng

tương ớt cho thật ngon miệng, thêm tí ớt chuông xắt nhỏ rồi xào với lửa lớn. Không chỉ tạo hình đẹp mà hương vị cũng cực kì ngon nặc, độ lửa được khống chế rất tốt nên nhóm giám khảo rất hài lòng.

Tiền Dũng nằm trong top3 của vòng thi trước thì có cách làm lạ nhất, đó là nấu dạ dày như nấu canh cá, thế nhưng dù đã cắt nhỏ dạ dày lợn nhưng kết cấu thành dạ dày dày hơn thịt cá nên khó chín hơn nhiều, chiên qua một lần rồi mà vẫn chưa chín hết, mùi tanh nồng đến mức Nguyễn Đường và hai vị đồng giám khảo không nhìn nổi chứ đừng nói đến các giám khảo tạm thời khác.

Tuy các quân nhân vẫn giữ hình tượng lạnh lùng kiên cường ăn miếng dạ dày kia và không nôn mửa trước trăm triệu khán giả, thế nhưng khuôn mặt họ càng ngày càng căng thẳng, nhìn thôi là biết mùi vị không ổn chút nào. Mười khán giả đang trên màn chiếu thì khác, đồ vừa vào miệng đã nôn ra.

Mặt Tiền Dũng lập tức trắng bệch, y cúi người thật sâu về phía bàn giám khảo rồi im lặng đi về chỗ.

Nguyễn Đường lo lắng nhìn về phía Hạ Vân Sâm, anh biết đẳng cấp thể chất của Hạ Vân Sâm cao nhất trong tất cả nên ngũ giác cũng nhạy cảm hơn nhiều, anh rất là lo nếu hắn ăn không quen thì sẽ xuất hiện tình trạng cơ thể phản ứng.

Dường như Hạ Vân Sâm cảm nhận được ánh nhìn quan tâm của anh nên đã trả lại một ánh mắt động viên, lúc này Nguyễn Đường mới thấy yên tâm đôi chút.

Cuối cùng cũng đã đến phiên Thi Minh Húc. Anh dùng tận đến những giây phút cuối cùng để hoàn thành món ăn nên món của anh cũng đứng cuối luôn, khán giả cũng mong đợi thành phẩm này nhất, muốn biết được hương vị của món ăn dùng những ba mươi phút chỉ để sơ chế.

Anh cắt lòng già vát thành hình thuyền, nhìn qua thì tưởng miếng thịt nên những khán giả không chấp nhận được ruột già cảm thấy thoải mái

hơn nhiều. Màu đỏ điểm tô cho đĩa lòng cộng thêm hành thái xanh lục kích thích vị giác khiến người ta muốn ăn hơn rất nhiều.

Lúc cho vào miệng rồi nhiều khán giả mới thấy món này mới lạ, mùi vị của lòng già cay cay lạ lẫm, thỉnh thoảng còn có chút gì đó ngọt trong, cấp độ hương vị chẳng chất như thể sóng biển tầng tầng lớp lớp, cảm giác vô cùng kì diệu.

[Thanh hạm lãng du: Ôi ngon thật. Cay cay tê tê vân vân thì tôi có thể đoán được nó làm từ gì, thế nhưng mà cái vị ngọt cuối cùng là gì đó?]

[Mục Nhạ Phàm: Phải phải, chút ngọt ngào cuối cùng kia là hũ cam trong truyền thuyết đó à?]

[A Huệ ngoan nhất: Má... Hũ cam không dùng trong trường hợp này... Tôi cảm thấy phần ngọt cuối cùng là từ chỗ nước trong suốt mà anh ấy cho lên lúc gần hết giờ ấy. Là nước đường ư?]

Sau khi Nguyễn Đường nếm xong món ăn thì trên mặt cũng nở nụ cười thỏa mãn, "Thứ chất lỏng trong suốt anh cho vào món ăn cuối cùng là nước lê đúng không?]

"Phải." Thi Minh Húc nở nụ cười, trước giờ anh luôn kính phục vị đầu bếp trẻ tuổi này, người ta nếm thử ra đó là nước lê anh cũng không ngạc nhiên lắm.

"Sao anh lại nghĩ đến chuyện dùng nước lê?" Nguyễn Đường ngạc nhiên hỏi.

Nước lê ngọt thanh giải ngấy, Thi Minh Húc cho thêm nước lê có thể nói là điểm mắt cho riêng, hương thơm trong veo, không chỉ tăng thêm cảm giác tươi mới mà còn có tác dụng giảm độ cay bớt ngán, phải nói là cực kỳ đa dụng.

"Thỉnh thoảng ở nhà có ép trái cây lấy nước và tôi thích nhất nước ép từ quả này, ngọt trong mà không gắt." Vừa hay lần này trong hộp bí mật có lê nên anh lấy ra ép thành nước chờ hoàn thành bài thi rồi rưới lên.

Nguyễn Đường gật đầu tán thành, anh có thể chắc chắn trong số ba người đứng đầu của cuộc thi ngày hôm nay sẽ có một chỗ cho Thi Minh Húc, và thí sinh này cũng sẽ tiến xa hơn trên con đường ẩm thực.

[Mưa tím: Oa, hóa ra là nước lê. Kẹo nhà mình siêu thật, ném thử phát biết ngay là gì.]

[Bao bao: Thi Minh Húc cố lên.]

Cuối cùng có mười hai người bị loại ngay vòng đầu tiên và trong đó có cả Tiễn Dũng, mười ba người còn lại tiếp tục vào vòng kiểm tra kiến thức cơ bản, đây cũng chính là lúc họ phải tranh giành để lấy được năm tiêu chuẩn vào vòng trong.

"Thử thách kiến thức cơ bản lần này vẫn là độ dao." Nguyễn Đường nói sau đó vớt một con cá quế ra, "Trước đây khi tôi làm tiệc chiêu đãi cũng đã từng làm cá rán, chắc là mọi người chỉ chú ý đến thành phẩm chứ chưa biết cách làm thế nào, hôm nay tôi sẽ biểu diễn cho mọi người quan sát một lần."

Cá quế ít xương lại béo, chất thịt non mềm thích hợp chiên rán.

Nguyễn Đường cầm dao phay cắt vảy, mang, nội tạng sau đó rửa sạch với nước.

Sau đó anh cắt đầu cá để lại phần thân, chia đôi mở rộng thân cá, bỏ xương sống nhưng không đung đến đuôi. Sau đó anh xắt thịt thành lát mà không hề cắt đến da cá.

"Thịt của con cá này phải cắt hết thành hình sợi nhỏ, như thế khi chiên dầu mới xỏa tung như đuôi sóc." Sau khi cắt lát hết thịt cá anh cầm đuôi giơ lên cho mọi người quan sát, phần thịt cá tách ra trong khi đó da cá vẫn nguyên vẹn, "Mỗi dao hạ xuống phải đều tay đúng lực, da không được tách khỏi thịt, mọi người làm được như tôi làm mẫu đây thì được coi là hợp lệ."

"Mỗi người có ba con cá và một tiếng đồng hồ, sau cùng hãy nộp cho chúng tôi thành phẩm tốt nhất của các bạn."

[Mana tương: Kẹo nhà mình đẹp trai siêu thực. Nhìn độ dao của ảnh mà muốn quỳ.]

[Nguyệt Vũ Hân Hoa: Thực sự mong chờ năm người mạnh nhất xuất hiện. Tất cả các thí sinh hãy cố lên.]

Có thể đi đến bán kết thì mười ba người này không phải là những người kém cỏi, trình độ nắm giữ kiến thức cơ bản cũng thuộc dạng top.

Nhìn qua có vẻ cá rán không khó như sợi khoai tây Nguyễn Đường làm khi trước nhưng trong phần thi này lại có một yêu cầu ẩn, đó chính là thử thách sự hiểu biết của thí sinh với từng thớ thịt nguyên liệu nấu ăn và thuộc tính của nó.

Như là lột cua hay là thái thịt vậy, nếu có sự hiểu biết về hoa văn của nguyên liệu cùng với sự phân bố xương – thịt thì khi cắt ra thực phẩm vẫn sẽ nguyên vẹn, nếu như phải tạo hình mà không để ý đến những chi tiết khác biệt nhỏ của hoa văn nguyên liệu sẽ khiến thành phẩm gãy vỡ hoặc bị vụn.

Đây mới là điểm nhìn ra sự khác nhau của các thí sinh.

Có người ý thức được chuyện đó nhưng cũng có người không, đi đâu chắc chắn là không ai ngốc đến mức đi nhắc bài cho đối thủ cạnh tranh của mình. Bọn họ chỉ im lặng đi đến cần cá về bàn và tiến hành xử lý.

Nguyễn Đường, Cổ hội trưởng và Cát lão vẫn đứng quan sát các thí sinh như thường lệ, Tra Phán Phán, Tào Tuấn cùng Thi Minh Húc đều có biểu hiện rất tốt, kiến thức cơ bản của cả ba người đều nắm chắc, Tra Phán Phán là cô gái duy nhất nên cũng càng thêm tỉ mỉ.

Động tác của cả ba không nhanh không chậm, tốc độ hạ dao cũng đều đều, mỗi một nhát đều cực kỳ chính xác, đáng tin hơn nhiều những thí sinh muốn khoe kĩ năng rồi bị lật xe hoặc cẩn thận quá mức thành ra mắc lỗi ngược.

Cuối cùng có tám người thuận lợi đạt được tư cách qua cửa nhưng chỉ có năm người được chọn, theo thứ tự là Tra Phán Phán, Tào Tuấn, Thi Minh Húc, Ngô An Dân và Trần Nguyên Võ.

Bốn người đầu tiên đều từng nằm trong top 3, cũng có gọi là quen mặt với khán giả, họ trở thành năm người vào đến chung kết cũng không ngoài dự đoán.

Thế nhưng cái tên Trần Nguyên Võ thì lại lạ nhất, sau khi mọi người nhìn thấy chính chủ thì lập tức nhớ lại – đây chẳng phải là anh trai cao lớn làm thịt bò giã tay khá ngon kia sao. Không ngờ trình độ dùng dao của anh đẹp trai này cũng xuất sắc như vậy.

Bọn họ có ấn tượng nên lượng fan trang cá nhân của Trần Nguyên Hân trên weibo cũng tăng lên vùn vụt.

Tiếp theo chính là chung kết, là phần thi đầy cuối cùng nên ba người mạnh nhất sẽ không có đặc quyền.

"Chúc mừng năm thí sinh xuất sắc đã lọt vào vòng chung kết, quả là một con đường khó khăn và không dễ gì mọi người đến được đây, độ khó của vòng chung kết sẽ tăng thêm lần nữa, hi vọng các bạn chuẩn bị hành trang thật kĩ lưỡng và phát huy hết khả năng trong vòng thi sắp tới." Cố hội trưởng cười nói.

"Dạ!" Năm người cùng đồng thanh đáp lời.

Bán kết tới đây là kết thúc, nhóm giám khảo tạm thời lục tục đi hết chỉ có mình Hạ Vân Sâm là đứng nguyên tại chỗ, ngay sau khi Nguyễn Đường tuyên bố kết thúc phần thi thì hắn đi đến kéo tay anh.

"Đi, chúng mình về nhà."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 102: Ha Ha Ha

Nguyễn Đường bị Hạ Vân Sâm nắm tay kéo từ phân hội của hiệp hội đầu bếp ra đến cửa sau, vốn định lên xe về nhà luôn nhưng cổng phân hội đã bị đám nhà báo nghe tin đến vây chặt kín, vừa nhìn thấy họ như cá mập thấy mồi lao đến, đủ loại máy ảnh chĩa về phía họ tranh nhau đưa tin sốt dẻo.

"Hạ thiếu tướng, quân đế quốc vừa khiến Varen đại bại mang chiến thắng quay về, thậm chí bộ hạ cũng tự mình ra đón, sao ngài là chủ tướng lại tự mình đi trước che giấu thân phận để thành giám khảo tạm thời vậy?"

"Hạ thiếu tướng, có phải ngài có quan hệ với các thí sinh đang dự thi hay không?"

"Hạ thiếu tướng..."

Hôm nay là ngày quân đế quốc đại thắng trở lại, ngay cả hoàng đế bộ hạ cũng tự mình nghênh đón đoàn quân, tin lớn như thế thì chắc chắn các ký giả sẽ không bỏ qua. Bản thân Hạ Vân Sâm trực tiếp chỉ huy trận chiến này cộng thêm lập được chiến công hiển hách nên trở thành đối tượng phỏng vấn trọng điểm, chỉ không ngờ họ vừa chạy tới thì người đã mất tích. Dù hoàng đế đến bộ hạ biết đến hướng đi của hắn nhưng nhóm ký giả cũng đâu dám lên hỏi, thế nên chỉ có thể lẳng lặng tiếp tục phỏng vấn.

Không ngờ kết thúc phỏng vấn chưa được lâu thì trên tinh võng có tin Hạ Vân Sâm xuất hiện tại giải đấu đầu bếp mới, hơn nữa lại còn là giám khảo tạm thời.

Cả tháng trời bốn ba chiến đấu khiến khuôn mặt Hạ thiếu có chút phong trần mỗi mặt, mà dù có thế hắn vẫn không quản ngại chạy tới tham gia giải thi đấu này, nghĩ thôi cũng thấy có điếu gì đó là lạ. Dù cuộc thi này gần đây tạo được tiếng vang rất lớn nhưng chung quy lại cũng chỉ là một chương trình giải trí mà thôi, sao có thể đánh đồng với quân công vượt trội

được? Huống hồ chuyện này cũng không đáng để làm lớn rầy cho bộ hạ leo cây?

Hạ Vân Sâm gấp gáp tới tham gia cuộc đấu này vì nguyên do gì? Hoặc giả là do một người nào đó?

Nếu giả thuyết này là thật thì chắc chắn sẽ là một tin cực kỳ sốt dẻo.

Nhưng mặc cho họ có kích động cỡ nào thì Hạ Vân Sâm vẫn ngó lơ toàn bộ câu hỏi, hẩn chỉ dùng cánh tay cường tráng của mình che cho Nguyễn Đường băng qua đoàn người quây lại tầng tầng lớp lớp, cả hai nhanh chân bước ra bên ngoài.

Nhóm phóng viên muốn ngăn nhưng lại không dám, chỉ có thể lẻo đẻo theo sau bọn họ.

Nhóm người này đầu vì Hạ Vân Sâm mà tới nên không chú ý tới Nguyễn Đường, mãi đến khi hai người một trước một sau phá vòng vây, tay đan tay leo lên xe bay thì tất cả mới thấy có người tên Nguyễn Đường.

"Đó là đầu bếp Nguyễn phải không?"

"Lẽ nào Hạ thiếu tới đây là để gặp đầu bếp Nguyễn?"

"Nghe nói quan hệ cá nhân của đầu bếp Nguyễn và Hạ thiếu tướng rất tốt, hơn nữa họ còn là hàng xóm của nhau, Hạ thiếu tới đón người ta về nhà à?"

Mọi người bàn luận cực kỳ sôi nổi nhưng chẳng đưa ra được kết luận nào cả. Nhưng sau cùng thì cũng đâu thể buông tha cho tư liệu sống tốt như thế này, viết kiểu tình anh em đơn giản thì làm sao mà có views, chẳng lâu sau từng chương tin tức về một chuyện tình yêu đã ra lò.

(Ta bỏ hẹn cùng hoàng đế chỉ để đón em về nhà.)

(Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường: Cặp tình nhân mạnh nhất đế quốc.)

...

Nếu Nguyễn Đường v ề nhìn thấy thì e là sẽ bị khả năng động não của họ làm cho chấn động.

Bên này anh vừa bị Hạ Vân Sâm kéo lên xe xong thì hai người ng ồi nhìn nhau, tự nhiên mất tiếng.

"Tôi..."

"Anh..."

Hai người đ ồng thời mở miệng cũng đ ồng thời im bật.

Nguyễn Đường ngại đỏ chót khuôn mặt, cứ liếc nhìn Hạ Vân Sâm mãi, đến khi chạm mắt hần thì lại càng thêm ngượng.

"A Đường, cậu cũng có đi ầu muốn nói phải không? Thế cậu nói trước đi." Hạ Vân Sâm sờ mũi vội ho nhẹ một tiếng, trao cơ hội cho Nguyễn Đường.

Nguyễn Đường vội lắc đ ầu, "Tôi... Hay là anh nói trước đi."

"Thế được." Hạ Vân Sâm không phải người dây dưa dài dòng, nói thẳng: "Cậu nhớ lúc ở hành tinh số mười chín chúng ta cùng nhau đi tìm Tiểu Vũ không?"

"À. Tôi nhớ." Nguyễn Đường gật đ ầu, không biết sao mà tự dưng hần lại nhắc đến chuyện này.

"Khi đó Tiểu Vũ nằm trong phòng bệnh đặc biệt, không phải người thân thì không được vào." Hạ Vân Sâm nói xong câu đó là nhìn thẳng vào mắt Nguyễn Đường như là chờ anh đáp lại.

"À, phải." Nguyễn Đường vẫn đang hơi không hiểu gì nên chỉ đành ngơ ngẩn ngẩn phụ họa một câu. Lúc đó quả đúng là có quy định như vậy, anh phải trình ra chứng minh quan hệ thân nhân của chính phủ hành tinh số mười chín ban hành mới được vào, sau đó không biết Hạ Vân Sâm dùng thân phận gì mà cũng được vào theo...

"Thế nên tôi đã nói với bác sĩ tôi là ch ờng cậu."

Nguyễn Đường: "...Ờm."

Nguyễn Đường: "... Hả?!"

— Ch ờng?!!!!

Nếu bây giờ Nguyễn Đường đang uống nước thì chắc chắn đã phun đ ầy mặt Hạ Vân Sâm. Anh nhớ khi đó anh cũng hỏi nhưng nhiều chuyện xảy ra quá nên cũng quên mất, sau cùng cũng không nghĩ nhiều nhưng ai mà ngờ được Hạ Vân Sâm lại dùng lí do đó để được vào phòng bệnh...

Anh lúng túng ho nhẹ hai tiếng sau đó nghiêng đầu do dự nói: "Nhưng mà... Chúng ta đ ều là nam..."

Dù hôn nhân đ ồng giới đã được chấp thuận từ lâu nhưng vì cái gì Hạ Vân Sâm lại là ch ờng? Anh cũng là nam mà, sao không thể là ch ờng?

Từ từ... Anh đang nghĩ gì vậy!

Hạ Vân Sâm nhìn chăm chăm vào người đối diện, thấy biểu cảm trên mặt Nguyễn Đường đổi tới đổi lui, sau đó biến thành một quả táo đỏ lựng, môi hắn bắt đầu cong cong thành hình trăng khuyết.

Hắn như là chỉ tiện m ồm đề cập thế thôi nên ngay lập tức đã chuyển sang một câu khác: "Lúc ở trên chiến trường, đám Varen nham hiểm giả dối liên tiếp đặt bẫy, cố ý dụ tôi vào một vùng bão vũ trụ, khi đó thiếu chút nữa tôi không về được..."

Nguyễn Đường vừa mới thở vào nhẹ nhõm xong nghe thấy câu đó lại hoảng hốt, sốt sắng hỏi: "Vậy anh có bị thương không?" Anh nhìn Hạ Vân Sâm lạnh lặn trước mặt mình sau đó l ần sờ khắp người hắn, "May mà không sao... Chuyện này xảy ra lúc nào vậy? Sao anh không nói gì hết?"

Thấy anh lo lắng vậy làm Hạ Vân Sâm bật cười, người đàn ông luôn mang trên mình khuôn mặt lạnh lùng cứng rắn nay m ềm mại nhẹ nhàng, có

cảm giác như thể nhìn thấy băng ngàn năm tan chảy, đẹp không đời nổi mắt.

"Tôi không sao, chẳng phải tôi đã lành lặn quay về rồi hay sao?" Hạ Vân Sâm đưa tay lên siết chặt lấy đôi bàn tay đang ở trên người mình, ánh mắt hắn nhìn sâu vào mắt anh. Nguyễn Đường cảm thấy hắn chuẩn bị nói một điều gì đó hết sức quan trọng nên anh nuốt nước bọt một cái, anh muốn trốn nhưng không có cách tách đời tận mắt của mình khỏi đôi mắt của Hạ Vân Sâm.

"Lúc đó tôi chỉ muốn, nếu tôi có thể trở về tôi nhất định sẽ nói ra một chuyện..."

Tiếng tim đập của Nguyễn Đường như thể vang lên ngay bên tai anh, thình thình, càng lúc càng nhanh.

"Chuyện, chuyện gì...?" Cổ họng anh khô khốc.

Hạ Vân Sâm nói: "Tôi thích em."

Như là có thứ gì nổ tung trong đầu, anh có cảm giác khó bề tin tưởng, nhưng đồng thời cũng có cảm giác như thể tất cả đầu đã lắng xuống.

Vừa hoảng hốt vừa vỡ lẽ ra một điều gì đó, tất cả hóa thành cảm giác lơ lửng không trọng lực, Nguyễn Đường hoa mắt choáng váng, ngất ngất ngây ngây, tứ chi còn ngửa ngáy không kiểm soát được.

Anh sững sờ ngẩn ngơ đó, trong khoảnh khắc ấy anh không biết nên có phản ứng thế nào, trên mặt có loại biểu cảm trống rỗng nhìn có vẻ hơi buồn cười.

"Khi đó em không màng hiểm nguy tự mình ra chiến trường là vì tôi phải không?" Hạ Vân Sâm nắm tay Nguyễn Đường, mắt hắn chiếu thẳng vào tận đáy mắt anh, trong giọng nói cũng mang theo căng thẳng, "Có phải trong lòng em cũng có một chút... Thích tôi?"

Mà đúng lúc này xe bay đã đến điểm dừng, không biết hai người đã đến cổng nhà Nguyễn Đường từ bao giờ, hệ thống nhắc nhở thông minh cũng vang lên thông báo cùng lúc đó.

Nguyễn Đường giật mình tỉnh lại, vội càng rút tay khỏi tay Hạ Vân Sâm.

"Tôi, tôi phải về nhà..."

Biểu cảm trên mặt Hạ Vân Sâm lập tức tối lại.

Không thất vọng khi chưa nhận được câu trả lời của Nguyễn Đường là nói dối. Hắn quan sát phản ứng của Nguyễn Đường thấy hắn là người ta cũng có cảm tình với mình, dù không thích nhưng chắc chắn không phải là ghét.

Thôi đợi thêm chút vậy.

Hạ Vân Sâm là một người rất kiên nhẫn, hắn nguyện ý chờ Nguyễn Đường nghĩ rõ rồi cho hắn câu trả lời.

"Không sao, tôi sẽ không ép em, tôi tình nguyện chờ em nghĩ thật kỹ..."
Hạ Vân Sâm đứng lên mở cửa xe, ánh sáng bên ngoài lập tức hắt vào trong soi tỏ mọi thứ.

Nguyễn Đường nhìn bóng lưng dần ra ngoài của Hạ Vân Sâm như thể sắp hòa mình vào ánh trắng, đầu Nguyễn Đường nóng lên, anh kêu thốt một tiếng rồi lao qua ôm lấy eo Hạ Vân Sâm từ phía sau.

Đèn đường bên ngoài chiếu lên tất cả làm Nguyễn Đường có cảm giác mình bị lột trần hết những lớp nguy trang, xấu hổ vì chẳng còn gì che giấu bản thân.

Hạ Vân Sâm cứng ngắc người lại rồi.

Nguyễn Đường ôm hắn từ phía sau, ngực áp vào tấm lưng rộng vững chãi, hắn cảm thấy tiếng tim đập của cả hai như quện lại, nhanh chóng đưa

tốc không ngừng một giây.

"Em, em cũng thích anh..."

Tiếng thú nhận nhỏ như muỗi kêu truyền vào tai Hạ Vân Sâm, nhưng cứ như thể âm thanh từ thiên đàng.

Hạ Vân Sâm vẫn còn hơi bất ngờ quay lại kéo Nguyễn Đường ra khỏi xe bay, tuy động tác nhanh chóng nhưng cũng cực kỳ mềm nhẹ.

"Em vừa nói gì?" Hạ Vân Sâm mở to đôi mắt, cặp mắt hần lấp lánh ánh sáng, thậm chí còn rực rỡ hơn cả mặt trời, đến nỗi mà Nguyễn Đường còn tưởng mình đang đứng đối diện với mặt trời thực sự.

Ánh mắt gần sát của Hạ Vân Sâm làm Nguyễn Đường thấy khô lưỡi khô miệng, anh không tự chủ được liếm môi một cái rồi nhắm mắt nói: "...Em nói, em cũng thích anh."

Anh xấu hổ nhắm mắt, hàng lông mi có hơi nước nên có vẻ ướt át, nhưng trong lòng lại thấy cực kỳ thoải mái bởi câu nói này, tim cũng ngập tràn vị ngọt.

Hạ Vân Sâm hỏi cụt lủn: "... Có được không?"

"Gì cơ?"

Hạ Vân Sâm nhìn chăm chăm vào đôi môi đóng mở và đầu lưỡi ẩn hiện do nói chuyện của Nguyễn Đường, hần chẳng để ý đến gì khác nữa. Tay hần quấn lấy vòng eo nhỏ nhắn của người đối diện rồi cúi đầu hôn xuống.

"Á- "

Nguyễn Đường đột ngột mở lớn đôi mắt, eo bị siết chặt rồi bị hành động của Hạ Vân Sâm đẩy tới cấu trúc hình vòm ngoài xe bay.

Môi Hạ Vân Sâm như một lưỡi dao ngọt ngào, hần nuốt lấy môi anh, trân trọng liếm từng chiếc răng nhỏ, chờ khi anh mở ra lớp phòng thủ cuối mới tấn công mãnh liệt cuốn lấy chiếc lưỡi nhỏ xinh mềm mại.

Môi răng chạm nhau, đây đầu là nụ hôn đầu của cả hai, cũng mới được thưởng thức cảm giác vị diệu như thế này nên hai người say đắm đến nỗi không kịp nuốt nước bọt. Chất lỏng chảy dọc theo khóm môi, dù đã thấy hơi thiếu dưỡng nhưng không có cách nào tách nhau ra được.

Hạ Vân Sâm nói: "Em ngọt quá."

Nguyễn Đường như tên của mình vậy, ngọt ngào như kẹo, ngọt như chạm đến thiên đường.

Hắn thấy mặt Nguyễn Đường đã đỏ bừng lên, ngay cả c ần cổ trắng nõn cũng nhiễm màu hoa đào, Hạ Vân Sâm nhin không nổi lại hôn tiếp lên đôi môi hơi hơi sưng.

Nguyễn Đường ngẩng đầu nhắm mắt đón lấy nụ hôn của hắn.

Vừa xác định quan hệ, lại còn vừa nếm thử hương vị nụ hôn đầu, cả hai đầu không kìm nổi, hôn nhau điên cuồng như cá rời nước.

Mãi đến khi bên cạnh truyền đến tiếng nói vừa non nớt vừa tò mò.

Nguyễn Vũ: "Các anh đang làm gì đó ạ QvQ"

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 103: Chung kết (Thượng)

Hai người đột ngột tách ra, quay lại nhìn mới thấy Nguyễn Vũ đang mở đôi mắt to tròn đen láy nhìn chăm chăm họ, khuôn mặt nhỏ tràn đầy tò mò. Vừa nãy em nghe thấy tiếng xe bay ngoài cửa nên chạy thật nhanh đến bên cửa sổ, nhón mũi chân ra ngoài xem thì thấy hai người ôm nhau thắm thiết.

"Không làm gì, Tiểu Vũ đói không? Anh làm bánh quy cho em ăn?" Mặt Nguyễn Đường đỏ rực, Hạ Vân Sâm thấy thế bèn mở cửa sổ Nguyễn Vũ vào nhà bảo là làm bánh cho nhóc ăn.

"Dạ, anh tốt quá đi." Rốt cục thì Nguyễn Vũ vẫn chỉ là một đứa trẻ, có lẽ vẫn là quên hết chuyện vừa nãy, giờ nhóc bám anh trai như một chiếc đuôi nhỏ vào nhà bếp.

Hạ Vân Sâm đưa tay lên che đôi tai nóng bừng của mình xong cũng lắc đầu bất đắc dĩ lảo đảo đi theo.

"Anh Hạ, anh Hạ. Em muốn bay." Nguyễn Vũ thấy Hạ Vân Sâm là giơ tay lên, nhóc rất là nhớ anh trai cho nhóc chơi trò bay cao bay xa đó.

Hạ Vân Sâm mỉm cười đi lên bế xốc em bé lên, Nguyễn Vũ bắt đầu chỉnh vị trí biến bản thân thành "siêu nhân bay", tiếng cười như chuông rung vang vọng khắp phòng.

Nguyễn Đường vừa làm đồ ăn vừa dụi dụi nhìn một lớn một nhỏ đang nô đùa với nhau, trên mặt anh cũng không tự chủ được nở một nụ cười hạnh phúc.

Cuộc sống như thế này tốt thật đó.

Chẳng mấy chốc đã đến ngày tổ chức vòng chung kết, trận cuối này có thể nói là một trận đấu đặc biệt nhận được nhiều sự quan tâm nhất từ trước đến giờ, vừa mới bắt đầu phát trực tiếp đã có khán giả tràn vào xem, vô số

bình luận ngập đầy màn hình lít nha lít nhít khiến không ai thấy được gì, phía hệ thống trực tiếp chỉ dành đầy chế độ xét duyệt bình luận và độ che phủ lên cao nhất mới đỡ được một chút.

Năm người Tra Phán Phán, Tào Tuấn, Thi Minh Húc, Ngô An Dân và Trần Nguyên Võ đã có mặt trên sân đấu từ sớm, khán giả cũng cố hết sức cổ vũ cho thí sinh mình yêu thích.

[Kingnight: Oa oa, bắt đầu rồi, rất mong Phán Phán trở thành quán quân.]

[Bỉ Ngạn Vong Xuyên: Chị Phán Phán cố lên, chị rất tuyệt ạ.]

[Chẳng hiểu sao theo người: Tôi khá thích Thi Minh Húc, có sắc có tài, nhất định sau này sẽ nổi tiếng như Kẹo nhà mình vậy.]

[A Tiêu: Không biết hôm nay Hạ thiếu có đến không nhỉ?]

"Chúc mừng mọi người đã vượt qua cả ngàn cả vạn thí sinh để đến được đây trong ngày hôm nay, hi vọng mọi người vẫn có thể phát huy bản thân một cách tốt nhất để giành lấy thắng lợi cuối cùng." Cổ hội trưởng cao giọng phát biểu, "Nội dung của phần thi hôm nay là đồ chay giả mặn, nói cách khác tất cả các món ăn ngày hôm nay phải làm từ nguyên liệu chay nhưng lại cho ra vị của đồ mặn.

[Chỉ mình ta biết: Oa, làm món mặn từ đồ chay. Sao có thể làm đi đâu đó được?]

[Thất Lạc: Quả không hổ danh vòng đấu cuối cùng. Độ khó cứ phải gọi là cao mu"t chỉ.]

Năm thí sinh nhìn nhau đầy thắc mắc, đề tài ngày hôm nay có vẻ khó hơn quá, trước giờ bọn họ chưa từng nghĩ biến đồ chay thành đồ mặn, hơn nữa còn phải biến đổi cả hương vị, đồ chay có vị riêng của đồ chay, hơn nữa hầu hết chúng đều mang cái ngọt đắng thanh thuần đặc biệt của rau củ, khác hẳn với vị thịt nồng nàn, lấy đồ chay biến thành đồ mặn chính là biến hóa cả về hình thức lẫn nội dung, ngay cả phần hình dáng cũng đã cực

kỳ khó r ồi. Năm người ai nấy đều vô cùng nghi ngờ không biết thực sự có thể làm nó được không?

Như là hiểu được nỗi lo của các thí sinh, ba giám khảo thảo luận một chút sau đó Nguyễn Đường đứng dậy.

"Tôi sẽ làm mẫu cho mọi người trước một món, coi như thả con săn sắt bắt con cá rô."

Nguyễn Đường nói xong là đi tới phía kệ bếp bảo người máy thông minh mang ra hai củ cà rốt và một củ khoai tây.

"Tôi sẽ làm gạch cua xào nhạt từ cà rốt và khoai tây."

[Mèo Yến Đình: Há? Củ cải với khoai tây làm thành cua được sao?]

[Tấn Thụ lúc nào cũng ngựa đòn: Đương nhiên là được, Đường Đường đỉnh nhất.]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Gạch cua à? Tôi thích.]

Lúc trước Nguyễn Đường livestream đã từng làm tiểu long bao nhân gạch cua cho nên mọi người cũng biết gạch cua là gì, vừa nghĩ đến vị thôi là đã kích thích tuyến nước bọt, khoai tây và cà rốt họ cũng đã biết từ trước rồi, khoai tây nhạt nghiêng về thực phẩm mềm, cà rốt giòn ngọt gọt gọt hai loại thực phẩm đối lập như vậy có sẵn soi cách mấy cũng không thấy tí liên quan nào đến cua, tất cả mọi người đều không thể tưởng tượng nổi cách tạo ra gạch cua từ hai loại nguyên liệu này.

Nguyễn Đường rửa sạch cà rốt và khoai tây rồi cho vào l*ng hấp. Riêng khoai tây phải hấp nguyên vỏ, có như thế chất dinh dưỡng của khoai tây mới không mất đi, chất khoai cũng mềm hơn, dầm nát sẽ tạo ra dạng hạt hạt như gạch cua.

Anh dầm nát khoai tây và cà rốt đã hấp chín bằng sống dao rồi trộn đều chúng với một tỉ lệ hợp lý, thêm gia vị là muối rồi khuấy đều với nhau.

"Tiếp theo là cho lên bếp xào và chế gia vị, mọi người nhớ đi đầu chỉnh độ lửa và nêm nếm nhé, đây chính là điểm mấu chốt để tạo nên một món ăn thành công." Thành phần tinh bột của khoai tây nhiều cộng với cà rốt có hàm lượng đường tự nhiên cao, sau khi trộn thành hỗn hợp và cho lên bếp rất dễ bị dính nên thế nên không được để nhiệt lớn.

Nguyễn Đường đổ dầu vào chảo sau đó xoay cổ tay đảo nhẹ cho dầu loang ra khắp mặt phẳng, như thế áp hỗn hợp khoai tây cà rốt dễ không bị cháy để.

"Nếu muốn hương vị của món ăn ngon hơn chút nữa thì ta nên cho nấm hương và măng đông cắt nhỏ, như vậy sẽ tạo ra dạng bột bột và hương vị như gạch cua thật."

Muốn làm được gạch cua thì ngoài hạt tiêu và muối ra còn phải có chút dấm chua. Nhưng đi đầu đáng chú ý ở đây là xào hỗn hợp khoai tây cà rốt ra dạng hạt của gạch thì mới được cho dấm vào.

Chẳng mấy chốc mà một đĩa gạch cua thơm ngào ngạt được ra đời, ngay từ mới chớm đã ngửi thấy mùi vị thơm ngon của gạch cua, ngay cả màu sắc và bên ngoài cũng giống như gạch cua thật, hoàn toàn có thể xưng tụng là đồ giả hoàn hảo nhất.

"Mọi người đến nếm thử đi." Nguyễn Đường ra hiệu cho năm thí sinh tiến lên ăn thử.

Cơ mà nhóm thí sinh chưa kịp lên thử thì các khán giả đã giành trước một chân, sau đó ai nấy đều phát ra những tiếng than phục kinh ngạc.

[Ôm cây ôm không nổi: Oa oa!!! Đây đúng là hương vị của cua rồi. Nếu không phải tận mắt thấy quá trình thì tôi tuyệt đối không tin nó được làm từ cà rốt và khoai tây.]

[Tim eak ngực nghếch: Trời ơi đã man thật, ngon hết nước chấm.]

[Đào Đào: Lúc trước ăn cua thích nhất phần gạch vàng trong nó, nhưng tiếc là mỗi con cua có từng đó gạch thôi, không ngờ hôm nay có thể ăn

được một đĩa to như thế này, hơn nữa khoai tây và cà rốt rẻ hơn gạch cua thật nhiều ời là nhiều.]

[Thùy Thùy: Lầu trên nói hay, nhưng mà tôi chọn ăn quái vật cua cơ – Lí do là dù mà không ai biết làm cái thứ này hết.]

[Tê Tê đáng yêu nhất thế giới: Lầu trên nói đúng... [sad]]

Sau khi năm thí sinh thường thức xong món ăn cũng thấy cực kỳ thần phục khả năng nấu ăn hoàn mỹ của Nguyễn Đường, hơn nữa khả năng canh độ lửa và nêm nếm gia vị cũng mượt mà thuần thục như thể đã làm cả trăm năm. Đồng thời cũng tiếp thêm cho họ ý chí sục sôi chiến đấu, họ đăng ký tham gia thi đấu cũng bởi niềm khát khao với mỹ thực, tất cả đều hi vọng có thể nắm chặt lấy cơ hội khiêu chiến bản thân.

"Hiện giờ mọi người có ba tiếng để làm một món đồ ăn chay giả mặn." Nguyễn Đường tiếp tục: "Chúng tôi không làm khó các bạn nên sẽ để cử một vài nguyên liệu nấu ăn, mọi người có thể chọn dùng chúng hoặc không."

Nguyễn Đường không chỉ đề cử thực phẩm cho các thí sinh mà còn dành cho họ toàn bộ quỹ thời gian để suy nghĩ cách làm ra thành phẩm, đây là một điếu hết sức ưu ái. Dẫu sao nền ẩm thực hiện tại không phát triển như xưa, nhóm thí sinh chưa từng tiếp xúc với món chay giả mặn và đây cũng là lần đầu tiên họ được biết đến khái niệm chay giả mặn.

Người máy trí năng mang một chiếc thùng gỗ lên, trong thùng chứa khoai tây, cà rốt, cải trắng, nấm hương, nấm đùi gà, măng và bột mì.

"Bây giờ mọi người có thể vào phòng nguyên liệu để tự chọn cho mình những thứ mình cần cho bài thi nhé." Cát lão nói với mọi người.

Năm thí sinh vào phòng nguyên liệu và phải mất tới tròn ba mươi phút mới ra ngoài, trong tay mỗi người có ít nhất năm loại thực phẩm chay, họ vừa suy nghĩ cách làm vừa tiến hành chuẩn bị cho bài thi.

Thi Minh Húc lấy năm đùi gà, ớt chuông, ớt chỉ thiên, măng đông cùng mộc nhĩ, anh bắt tay vào thái sợi luôn nên chắc hẳn đã có mục đích trong lòng, Nguyễn Đường vừa nhìn là biết thí sinh này định làm món gì, trong lòng anh không khỏi gật đầu tán dương Thi Minh Húc.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 104: Chung kết (Hạ)

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Tra Phán Phán có lẽ là người mang nhiều nguyên liệu ra nhất, trừ cái trắng thì nguyên liệu nào trong có trong hộp cô cũng lấy một phần, ngoài ra cô còn chọn một vài nguyên liệu khác trong phòng chứa như là bí đao, đậu phụ và ớt các loại, hiển nhiên cô không hề có chút phương hướng nấu nướng nào, thế nên phải thử thực tế mới cho ra được phương pháp chính xác.

Ba giám khảo đặt rất nhiều kì vọng vào Tra Phán Phán và Thi Minh Húc, cũng rất mong họ sớm tìm ra đúng phương hướng nấu ăn.

Ba tiếng nói dài thì không dài mà ngắn cũng không ngắn, các thí sinh hoàn toàn có đủ thời gian để thử nghiệm lần quyết định thành phẩm mình định làm.

Thấy nhóm thí sinh không ngừng thất bại thử nghiệm làm Nguyễn Đường không nhịn được đưa ra lời khuyên: "Mọi người đừng cố gắng biến món chay thành món mặn mà hãy tưởng tượng ra một món cụ thể trong đầu, sau đó mới nghĩ đến biến những nguyên liệu trên tay làm sao để ra vị đậm mặn như ý."

Các thí sinh có mặt tại đây đều là những người vượt trăm ải khó nên khả năng tư duy cũng chẳng phải hạng xoàng, được Nguyễn Đường nhắc nhở nhẹ như vậy mọi người cũng bắt đầu tìm được phương hướng chính xác.

Từng giây từng phút trôi qua, thành phẩm của các thí sinh cũng dần hoàn thiện.

"Thời gian thi đấu đã hết, mời năm thí sinh lần lượt mang thành phẩm lên bàn giám khảo theo tên được gọi."

Ngay khi chuông báo hết giờ vang lên thì các tuyển thủ cũng dừng hành động đang làm, họ trang trí thật đẹp bài thi của mình cho vào đĩa, đồng thời cũng chụp lên l*ng giữ nhiệt để chút nữa giám khảo gọi tên họ thì dễ bề mang lên.

Cố hội trưởng nhìn một vòng năm người rồi gọi Tra Phán Phán lên đầu tiên.

Tuy quá trình các thí sinh làm bài thi được phát trực tiếp nhưng các khán giả chọn khóa thí sinh mình cổ vũ nên hầu hết mọi người đều không biết những người khác làm món gì, bây giờ thấy họ đây l*ng không nhìn rõ được bên trong nên làm khán giả khóc không thành tiếng.

[Lục Lục: Hu hu, vừa mới nhìn Thi Minh Húc chưa kịp chuyển màn hình nữa, cũng không biết Tra Phán Phán làm gì, má hối hận xanh cả ruột.]

[Chim Thiên Huyền: Ha ha, chị Phán Phán làm một món mà không ai tưởng tượng được. Tôi thấy quán quân nhất định sẽ là chị Phán Phán.]

Tra Phán Phán mang đĩa lên bàn giám khảo rồi mở l*ng giữ nhiệt, một đĩa thịt kho Đông Pha hoàn toàn xuất hiện dưới ánh nhìn của tất cả mọi người, thịt ba chỉ nằm giữa đĩa được tô điểm bởi bông cải xanh, thịt ba chỉ nạc mỡ rõ ràng, chúng được sốt tương nên có màu đỏ rất đẹp mắt, ngửi thử thì cũng thấy mùi thịt, nhìn chung vẫn chưa phát hiện được món này được hoàn toàn làm từ nguyên liệu chay.

Nguyễn Đường lấy một con dao nhỏ cắt hai miếng thịt thành những phần vừa ăn, xong xuôi anh dùng đũa gấp một miếng lên quan sát đôi chốc rồi mới cho vào miệng. Tra Phán Phán rất thông minh, cô lấy nắm đùi gà làm bì, bí đao làm thịt, còn phần nạc lại làm từ bột mì, ba thứ kết hợp với nhau một cách hoàn mỹ, có đi đâu cô không chiên bí nên sau khi luộc bí mềm quá có hơi không đúng vị.

Dù món này khác với thịt kho Đông Pha chân chính nhưng chung quy lại vẫn ăn ra được vị thịt, hơn nữa vẻ ngoài hoàn mỹ cũng có thể che lấp khuyết điểm, bản thân Nguyễn Đường tương đối hài lòng với bài thi này.

"Nếu cô cho bí vào chiên sơ và cho nấm cộng với bột mì hấp chung với nhau sẽ tạo ra hiệu quả vị giác tốt hơn."

"Dạ Nguyễn tiên sinh." Tra Phán Phán khiêm tốn tiếp thu kiến nghị của Nguyễn Đường, hiển nhiên cô cũng nhận ra sự thiếu sót của bản thân ở món ăn này.

[Chỉ mình tôi biết: Ủầy, hóa ra là làm thịt kho tàu, thật sự không ngờ đến. Chị Phán Phán đỉnh thật đấy.]

[Trong suốt lớp lánh: Tôi thích vị này, nhưng Đường Đường nói đúng, phần mỡ nó mềm kiểu rau củ hơi nát tí, Đường Đường siêu thật,]

Thành phẩm của Tra Phán Phán nhận được cả ba đánh giá tốt từ ba vị giám khảo, khán giả cũng rất thích nên có vẻ như sau khi bỏ phiếu kết thúc cô sẽ nhận được số điểm khá tốt.

"Người tiếp theo, Tào Tuấn." Cát lão có ấn tượng tương đối tốt với Tào Tuấn, cậu trai này có kiến thức cơ bản chắc chắn, vừa thông minh vừa nỗ lực, quan sát quá trình làm bài thi ngày hôm nay bất ngờ phát hiện cậu trai có không gian phát triển lớn hơn nhiều lúc trước.

Tào Tuấn hít sâu một hơi rồi mang thành phẩm của mình lên. Cậu làm món gà phù dung, nguyên liệu chủ yếu là nấm đùi gà, măng tây, mộc nhĩ và cầu kỷ. Trong đó "thịt gà trắng" là nấm đùi gà, cũng không biết cậu thí nghiệm bao nhiêu lần mới biến nấm đùi gà non mềm như thịt gà thật, nếu nhìn kỹ có thể thấy bên ngoài nấm đùi gà có những đường hoa văn rất nhỏ như vân của thịt gà, như vậy vừa giúp món ăn ngon hơn vừa khiến thành phẩm giống đồ thật.

Mọi người nếm thử một miếng, hương vị cũng cực kỳ xuất sắc dù thanh đạm nhưng cũng rất thơm ngon.

Ba giám khảo đều cho ra kết quả khẳng định với sự tử mãn của cậu.

[Tiền vàng rơi xuống: Á á á, đây không phải thịt gà thật sao? Ngon thực sự đấy.]

[Tô Tô: Má ơi, Đường Đường không nói tôi cũng không phát hiện, không ngờ còn tạo hoa văn của nấm đùi gà cho giống thịt gà thật, quả mức cẩn thận luôn đấy. Tào Tuấn cố lên.]

Người thứ ba lên đài là Ngô An Dân, thí sinh này làm cá thái lát xào, về cơ bản món này giống gà phù dung của Tào Tuấn, nguyên liệu chủ yếu là nấm đùi gà phối hợp cùng măng và mộc nhĩ.

"Nếu bảo đây là một đĩa rau chủ xào thì phải gọi là vô cùng tốt, nhưng lại bảo đây là cá thái lát thì thực sự không thấy vị." Cổ hội trưởng nếm thử rồi đưa ra lời đánh giá.

"Nước sốt ổn, đồ chay phối hợp tốt nhưng như những gì Cổ hội trưởng nói, không có vị của cá." Cát lão cũng không nhịn được nhẹ nhàng lắc đầu.

Mặt Ngô An Dân tái nhợt đi, hẳn biết mình xong rồi.

Nguyễn Đường nhẹ nhàng thở dài, "Thực ra cậu có thể coi nấm đùi gà thành thịt, sau đó làm thịt xào ớt xanh? Như thế tốt hơn nhiều món cá thái lát hiện giờ, cậu quá chú tâm vào những vấn đề nhỏ rồi."

Nguyễn Đường quan sát toàn bộ quá trình chế tác của các thí sinh ở đây, anh biết Ngô An Dân chui vào ngõ cụt ngay từ đầu, nấm đùi gà không thể hiện được cái mềm đặc trưng của cá, bột mì thì lại ngược lại, mềm thì mềm nhưng không đạt đến độ trắng tiêu chuẩn, vừa này thí sinh này thử đi thử lại giữa hai loại nguyên liệu nhưng cuối cùng vẫn chọn nấm đùi gà. Tiếc một điếu nếu Ngô An Dân quay đầu đổi cá thái lát thành những món khác thì không chừng có thể thành công.

Bây giờ Ngô An Dân mới ngộ ra, mắt đỏ ửng cúi đầu khom người chào Nguyễn Đường một cái thật sâu rồi lui về chỗ.

Người tiếp theo là Trần Nguyên Võ, thành phẩm của y là thịt viên, nguyên liệu gồm có nấm đùi gà, nấm hương, bột mì và măng đông, cắt nhỏ trộn đều với nhau nặn thành viên, nhìn cũng giống thịt viên, sau cuối nêm nếm gia vị rất phù hợp nên cũng tạo thành món ăn khá ngon.

Người cuối cùng chính là Thi Minh Húc, lúc anh chọn nguyên liệu cả ba giám khảo đều tưởng anh làm thịt xé sợi sốt, không ngờ thành phẩm cuối cùng lại là sườn xào chua ngọt.

"Có thể hỏi chút sao cậu lại không làm thịt xé sợi không?"

"Tôi có làm, nhưng mà thấy nó đơn giản quá nên muốn khiêu chiến bản thân thêm chút nữa." Thi Minh Húc ngượng ngùng sờ mũi, "Nếu món này không thành công thì tôi sẽ mang thịt xé sợi lên."

Ba giám khảo gật đầu cần đưa lên thưởng thức sườn xào chua ngọt của Thi Minh Húc. Phần sườn được làm từ bột mì, xương từ ngó sen, tất cả đều được chiên dầu rồi mới ướp cùng sốt chua ngọt xào lên, sắc hương đều đủ mà ngay cả xương cốt cũng làm y như thật, vị ngọt ngọt chua chua khiến khán giả rất thích.

[Devil real: Thắng rồi, chắc chắn Thi Minh Húc thắng, người ta làm một món công phu hết cả thời gian, đây ông làm tận hai món hơn nữa còn siêu ngon, quả thực quá tuyệt.]

Chất bột mì cực kỳ co dãn, sau khi chiên dầu thì xốp giòn mà bên trong lại còn ngập sốt chua ngọt được khóa lại bởi lớp bọc ngoài giòn rụm, cắn một cái sốt theo đường vân chảy đầy. Ngó sen như vẽ mắt cho rỗng, chúng được cắt thành những miếng dài và được bao bọc bởi bột mì tạo thành phần xương của thịt sườn. Vị ngó sen là giòn thanh giòn ngọt thanh, lúc làm xương sườn có chiên qua nên vàng giòn, kết hợp với nước sốt khiến thực khách cứ muốn giữ cái cảm giác giòn rụm khi nhai trong miệng mãi thôi.

Đợi đến khi tất cả mọi người thưởng thức xong xuôi Nguyễn Đường mới đứng lên nói: "Được rồi, bây giờ đã đến thời gian bỏ phiếu, xin mọi người hãy vừa thưởng thức các tác phẩm của năm vị thí sinh và bỏ phiếu cho người mình yêu thích."

[Đuôi nhỏ của bà chủ: Phân vân quá đi, gà phù dung cũng ngon nên không biết bỏ phiếu cho ai...]

[Nguyệt Minh Nhã: Xoắn xuýt thật sự đấy, tôi thích cả thịt kho tàu lẫn sườn xào chua ngọt.]

[Noãn Hoa Liên Dạ: A a a, mặc kệ, tôi chọn Thi Minh Húc, tôi cảm thấy ông giỏi nhất.]

[Ôm cây ôm không nổi: Trẻ con mới chọn người lớn muốn hết! Nhưng mà huhu thực sự là tôi không chọn nổi.]

Khán giả rơi vào tình cảnh giằng xé không biết nên chọn thí sinh nào, tới tận lúc gần kết thúc thời gian bỏ phiếu mới đưa ra lựa chọn cuối cùng, đi đầu này khiến số lượng phiếu ở thời điểm cuối xảy ra thay đổi hết sức đột ngột. Mọi người tập trung quan sát màn hình lớn, số phiếu của cả năm thí sinh tăng thật mạnh vào những giây cuối cùng rồi dừng lại hẳn.

"Đã hết giờ."

Năm thí sinh lo lắng quay người lại xem số phiếu hiển thị trên màn hình khi tiếng hô kết thúc, mỗi người mang một biểu cảm khác nhau, Ngô An Dân thất vọng, Tra Phán Phán trầm tư, Tào Tuấn vui vẻ, Trần Nguyên Võ tiếc nuối còn Thi Minh Húc vẫn bình tĩnh không vui không buồn, nụ cười bình tĩnh bằng hiệu vốn có của nhân viên nghiên cứu khoa học vẫn y đó.

Giải thi đấu đầu bếp mới lần thứ nhất kết thúc sau gần một tháng khởi tranh. Thi Minh Húc đạt quán quân với số phiếu cao nhất, Tào Tuấn là á quân với món gà phù dung độc lạ, tuyển thủ hạt giống đứng đầu là Tra Phán Phán hạng ba, Trần Nguyên Võ hạng bốn và cuối cùng là Ngô An Dân.

Âm nhạc nổi lên giữa trung tâm sân đấu, năm thí sinh tiến lên ôm Thi Minh Húc chúc mừng anh trở thành người thắng cuộc, ai trong số họ cũng cảm thấy Thi Minh Húc rất mạnh mẽ cho nên lần này thua tâm phục khẩu phục, mà chính họ cũng cảm thấy lần thất bại này là quang vinh.

"Cuộc thi đã kết thúc nhưng con đường làm đầu bếp giờ mới bắt đầu."

Ba vị giám khảo đứng lên nói những lời cuối cùng để khép lại chương trình.

"Nấu ăn là một loại nghệ thuật, mỗi người trong chúng ta ai cũng có thể nắm giữ nó, thế nhưng muốn đưa nó lên đỉnh vinh quang phát huy nó đến cực hạn thì thứ chúng ta cần không chỉ là kinh nghiệm mà còn cần cả lòng dũng cảm và một trái tim hiếu kỳ, thành tựu ngày hôm nay không có nghĩa là ngày sau cũng vậy, hi vọng mọi người hạn chế sự nóng vội của bản thân để chuyên tâm nghiên cứu, tiếp nhận trọng trách của những người đang làm đầu tàu như chúng tôi, trở thành ngôi sao sáng dẫn đường cho nền ẩm thực đến quốc ngày càng rực rỡ."

"Tôi xin tuyên bố giải đầu bếp mới lần thứ nhất kết thúc tại đây."



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 104 Chung kt
Hạ

Thịt kho Đông Pha



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 104 Chung kt
Hạ

Gà phù dung



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 104 Chung kt
Hạ

Cá thái lát sốt



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 104 Chung kt
Hạ

Thịt viên



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 104 Chung kt
Hạ

Thịt xé sợi sốt



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 104 Chung kt
Hạ

Sườn xào chua ngọt

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 105: Chẳng muốn nổi tiếng

Sau khi cuộc thi tìm kiếm đầu bếp mới kết thúc, độ nổi tiếng của năm người đứng đầu vọt lên nhanh chóng, không chỉ vào được hiệp hội đầu bếp mà còn có rất nhiều nhà hàng cao cấp đưa ra cảnh ô liu mời mọc họ về Nhà Thi Minh Húc khá có đi đầu kiện nên hình như anh định mở một nhà hàng riêng, quan hệ của anh với Tào Tuấn khá tốt cho nên cả hai cùng bắt tay gây dựng sự nghiệp. Gia cảnh Tra Phán Phán bình thường nhưng Cổ hội trưởng muốn nhận cô làm học trò, ông muốn tận tình chỉ dạy để cô có thể trở thành người nổi nghiệp xuất sắc. Trần Nguyên Võ và Ngô An Dân chấp nhận lời mời của nhà hàng Hoa Hồng về làm bếp trưởng cho họ.

Cuộc thi đấu này cũng là nguyên nhân chính thúc đẩy động lực tìm tòi đổi mới của những người yêu thích ẩm thực, họ hận không thể nghĩ ra được một trăm cách làm từ một loại nguyên liệu, có thể nói là một cú hích lớn cho nền ẩm thực để quốc phát triển và đạt đúng được mục tiêu ban đầu khi cuộc thi này được tổ chức. Đồng thời nó cũng đưa danh tiếng Nguyễn Đường lên một tầm cao mới, giờ đây khi nhắc đến ẩm thực người ta sẽ nhớ đến Nguyễn Đường như một danh từ đại diện, tất cả đều thấy anh vừa có năng lực vừa có ý tưởng đột phá, có thể nói anh chính là người đứng đầu của nền ẩm thực để quốc.

Các bên hệ thống livestream cũng thu được một nguồn lợi cực lớn thông qua cuộc thi này, xem tình hình có lẽ năm sau chắc chắn sẽ tổ chức thêm mùa đấu thứ hai.

Nói tóm lại, giải tìm kiếm đầu bếp mới mùa đầu tiên có một kết thúc hết sức tốt đẹp.

Mà khi cuộc đấu kết thúc người vui nhất ở đây không ai khác chính là Hạ Vân Sâm và Nguyễn Vũ, cuối cùng Nguyễn Đường mới có thể hết bận có thời gian ở nhà làm bạn với hai người họ.

Nguyễn Vũ vẫn chỉ là trẻ con, ở nhà một mình suốt thì cũng buồn, có người máy thông minh Tiểu Bạch ở đó thì chắc chắn sẽ không xảy ra

chuyện gì nguy hiểm nhưng có người thật làm bạn cảm giác vẫn tốt hơn nhiều. Hạ Vân Sâm cũng thế, bởi Nguyễn Đường phải chuẩn bị cho vòng chung kết cuộc thi đầu bếp nên cực kỳ bận, hẳn thì phải tới quân bộ làm việc, hai người phải nói là đầu tắt mặt tối chẳng gặp được nhau.

Mới vừa thiết lập quan hệ yêu đương còn chưa qua thời kỳ nồng nhiệt hai người đã bận như vậy, quả thực cực kỳ ấm ức trong lòng.

Mãi mới chờ được cuộc thi tìm kiếm đầu bếp mới kết thúc, bây giờ Nguyễn Đường chẳng cần phải ra ngoài nữa, ngày ngày ở nhà phát trực tiếp nên Hạ Vân Sâm cuối cùng cũng được thỏa lòng mong nhớ.

Vừa hết giờ làm việc là hắn lái xe bay tới trước nhà Nguyễn Đường, Nguyễn Đường đã lưu thông tin sinh học của hắn vào hệ thống gia đình nên hắn cũng có thể ra vào tự do như chủ nhân của ngôi nhà này.

Vừa bước vào đã ngửi thấy mùi cơm nước nhẹ nhàng, một bóng người quen thuộc đứng làm đờ trong bếp, cảnh tượng y như ngày đầu họ gặp nhau.

Tiểu biệt còn thắng tân hôn chứ nói gì đến những người mới yêu nhau như bọn họ. Mãi mới có cơ hội thân thiết với người yêu làm cả hai có chút sốt sắng.

Hạ Vân Sâm vào bếp, ngón tay chạm nhẹ lên vai Nguyễn Đường, cảm nhận được xúc cảm nhẹ nhàng nơi đầu ngón tay mới từ từ ôm lấy Nguyễn Đường đặt cằm lên vai anh.

"Đường Đường."

Hắn ho nhẹ một tiếng sửa xưng hô.

Tuy bình thường khán giả sẽ gọi anh như thế lúc livestream nhưng ở đây là bị Hạ Vân Sâm ghé tai gọi nhỏ, âm thanh trầm trầm nhẹ nhàng của Hạ Vân Sâm truyền đến làm Nguyễn Đường cảm thấy đỏ hết cả mặt.

"Hả..." Nguyễn Đường trả lời một cách rất nhẹ thì nghe Hạ Vân Sâm hỏi tiếp, "Đang làm món gì ngon vậy em?"

"Tiểu Vũ bảo tối muốn ăn cá kho với tôm chiên nên em đang làm, anh có món nào muốn ăn không?"

Hạ Vân Sâm cười khẽ: "Em làm món nào anh cũng thích hết."

Nguyễn Đường nhin không nổi đỏ hết cả mặt, đầy nhẹ hấn một cái xong lẩm bẩm "Sao tự nhiên dẻo miệng quá vậy?"

"Không hề" Hạ Vân Sâm giơ hai tay lên, "Anh nói thật mà."

Hấn hôn nhẹ lên mặt Nguyễn Đường mấy cái, lỗ tai Nguyễn Đường thì đỏ rực hết cả lên rồi, anh né sang một bên bụng tai tránh khỏi ngực hấn, nói lảng: "Chú dì tối có về ăn cơm không? Hay là qua nhà em luôn đi."

Hạ Vân Sâm trả lời không hề do dự: "Được đó."

Thực ra hấn muốn giới thiệu Nguyễn Đường là bạn trai hấn cho cha mẹ với anh từ lâu lắm rồi, dù Nguyễn Đường có mấy lần qua nhà họ Hạ ăn cơm, gặp người lớn rồi thiết lập quan hệ tốt đẹp xong từ đời tám hoánh nào rồi nhưng đó mới là bạn bè bình thường thôi. Hấn muốn giới thiệu lần nữa thân phận bạn trai của Nguyễn Đường với mọi người cơ.

Hôm nay là một cơ hội tốt.

Hạ Vân Sâm thật lòng muốn sống cùng Nguyễn Đường đến hết đời nên cực kỳ nóng lòng muốn thông báo cho người nhà biết tin này.

Hấn còn tiện hỏi Hạ Vân Dật xem có chỗ nào thích hợp để hẹn hò không, dẫu gì hai người họ cũng là người yêu, cần phải ra ngoài hẹn hò rồi trải qua thời gian riêng tư với nhau như những cặp đôi bình thường khác mới đúng bài.

Hạ Vân Sâm hỏi: "Tiểu Vũ đâu?"

Thằng nhóc thối này năng động cực kỳ, hơn nữa lại còn quấn người, cả ngày riu ra riu rít, mới vào không nghe thấy tiếng nhóc con nên có hơi chút không quen.

Nguyễn Đường nói: "Nhóc con nằm trong khoang chữa bệnh, Tiểu Bạch đang ở cạnh."

"Thế lại vừa hay." Hạ Vân Sâm cười xong chỉnh độ lửa của bếp sang nhiệt độ thấp, xong xuôi hẳn quay người trong lòng lại hôn lên đôi môi mềm.

"Á..." Mới đầu Nguyễn Đường còn bất ngờ nhưng chẳng mấy chốc đã nhẹ nhàng thả lỏng cơ thể hưởng thụ nụ hôn mềm mại của Hạ Vân Sâm, hai người giao hòa hơi thở, trao đổi nước bọt. Hạ Vân Sâm cảm thấy Nguyễn Đường như một viên kẹo ngọt ngào ăn mãi không chán, ngọt đến tận xương khiến hắn chỉ muốn nhai nuốt xuống bụng.

Hai người kia hôn lâu đến nỗi mãi khi có tiếng bước chân từ cầu thang truyền đến mới tách ra.

"Anh ơi em tới nè." Nguyễn Vũ lao vào bếp như một viên đạn pháo, đâm vào lưng ngực Nguyễn Đường xong mắt lấp lánh nhìn Hạ Vân Sâm: "Anh Sâm cũng ở đây à?"

Hạ Vân Sâm cười nói: "Ừ, chào em."

Nguyễn Đường vội vàng bế nhóc lên, hôn nhẹ lên khuôn mặt phúng phính trẻ con một cái, "Đói không? Cơm sắp được rồi, chờ xíu nữa sẽ có đồ ngon cho em ăn nha."

"Dạ." Nhóc gật đầu thật mạnh chúi vào hõm vai anh trai, đôi mắt long lanh to trong nhìn chăm chăm mặt anh xong tò mò hỏi: "Anh ơi sao miệng anh đỏ thế."

"Khụ khụ." Nguyễn Đường bị nhóc con hỏi giật cả mình, xém chút bị sặc nước bọt, đành phải trả lời hết sức qua loa, "À vừa nãy anh nếm thử đồ ăn đó, là đồ cay nên vậy."

"Ồ..." Nguyễn Vũ kéo dài giọng, "Anh hai ăn vụng, xấu hổ xấu hổ nè."

"Thằng nhóc thối này, dám chê anh hả?" Nguyễn Đường giả vờ tức giận cù léc Nguyễn Vũ.

Nhóc con cười thở không ra hơi, giấy dựa vắn vẹo trong ngực Nguyễn Đường như một nhóc sâu tằm béo trắng.

"Anh dẫn Tiểu Vũ ra ngoài chơi, em nấu ăn tiếp đi." Hạ Vân Sâm cười cười nhắc bông nhóc con lên dẫn ra phòng khách.

Vợ chồng Hạ Vĩ Diệp Nhiễm Tinh và Hạ Vân Dật sau khi nhận được tin nhắn của Hạ Vân Sâm thì lái xe thẳng qua nhà Nguyễn Đường.

Bởi vì tối có khá nhiều người đến ăn cơm nên Nguyễn Đường cố tình làm nhiều đồ ăn một chút, trừ tôm chiên và cá kho cho Tiểu Vũ thì Nguyễn Đường còn làm bò sốt cay mà Hạ Vân Sâm thích, thịt kho tàu cho Hạ Vân Dật, Nhiễm Tinh thích ăn nhạt nên Nguyễn Đường làm gà dầu hành, Hạ Vĩ Diệp thích hải sản nên Nguyễn Đường làm cua xào cay, món cuối là canh rau, phối hợp với cơm trắng thơm lừng cứ phải gọi là cực kỳ phong phú.

Tất nhiên không thể chê được khả năng nấu nướng của Nguyễn Đường nên ai nấy đều ăn no căng cả bụng quét sạch đồ ăn không thừa lại dù chỉ một chút.

Cơm no rượu say xong là căng da bụng chùng da mắt không muốn di chuyển, tất cả ng ồi lên sofa nghỉ ngơi còn riêng Hạ Vân Dật thì thả lỏng người vùi mình vào tận sâu ghế.

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường cùng ng ồi trên sofa, hai bàn tay cách nhau rất gần, Hạ Vân Sâm nắm tay anh giờ lên, trịnh trọng nói: "Cha, mẹ, anh hai, con và Nguyễn Đường chính thức trở thành một đôi."

Hắn biết đột ngột công bố mối quan hệ của mình và Nguyễn Đường sẽ khiến người thân bất ngờ nên cố tình chờ đến khi ăn cơm xong mới nói, hi vọng họ đủ thời gian để chuẩn bị sẵn sàng.

Nguyễn Đường ng ắ cạnh Hạ Vân Sâm, hai tay anh siết lại, phải nói là cực kỳ căng thẳng.

Không ngờ phản ứng của ba người lại vô cùng bình tĩnh, chỉ " ờ" một tiếng, riêng Hạ Vân Dật có nề tỉnh còn vỗ tay cái "độp" xong nói "Chúc mừng."

Hai người quay qua nhìn nhau, Hạ Vân Sâm hỏi: "Mọi người... Không ai ngạc nhiên ạ?"

Hắn vừa mới dứt lời ba người mới có biểu cảm kinh ngạc, Hạ Vân Dật cạ lời: "Lẽ nào cậu cảm thấy mình giấu tâm tư rất kĩ ả?"

Hạ Vân Sâm: "..."

"Cậu quan tâm đến Đường Đường như vậy, có lúc còn đích thân đi xử lý công chuyện cho thằng bé, hờ tí là chạy sang ăn ké cơm, cậu đã từng thân mật tới mức vậy với bạn bè bình thường bao giờ chưa?... À quên cậu làm gì có bạn." Hạ Vân Dật tổng kết lại, "Nói chung là bạn bè là nam bình thường không dính lấy nhau như thế, tất cả mọi người nhìn ra cậu có ý đồ với Đường Đường lâu r ấ."

"Có đi ầu không ngờ nhất là cả hai cậu ầu sở hữu chỉ số EQ đi vào lòng đất như thế." Hắn lắc lắc ầu chẹp miệng một cái.

Hạ Vân Sâm, Nguyễn Đường: "..."

"Thằng nhóc, nhất định coi phải đối xử tốt với Đường Đường đó, nếu dám bắt nạt thằng bé thì đừng trách mẹ đánh cho một trận." Nhiễm Tinh cũng uy hiếp ông con mình, sau đó dịu dàng nói với Nguyễn Đường: "Đường Đường cứ coi dì là mẹ nhé, nếu Hạ Vân Sâm bắt nạt con thì con nói với mẹ, nhà ta không sợ cái thằng ranh này."

Hạ Vân Sâm: "..."

Giữa hắn và Nguyễn Đường thì ai mới là con ruột vậy?

Hạ Vĩ Diệp trực tiếp hơn, "Hai đứa cũng lớn hết cả rồi, năm sau chuẩn bị lễ cưới là vừa đẹp."

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường lại cạ lời thêm lần nữa, hai người mới xác định quan hệ đã thảo luận sang chuyện kết hôn có hơi nhanh quá thì phải.

Có mà nói gì thì nói, cả hai đã đạt được mục đích mình muốn rồi.

Hai người chả biết nói gì tiền người nhà ra về, Hạ Vân Sâm cũng định đi nhưng bị Hạ Vân Dật ấn vào trong, "Chẳng phải hai đứa mới gặp thôi à? Ở đây ngủ một đêm đi."

"Chuyện này..." Hạ Vân Sâm ngượng, mới ở bên nhau đã ở cùng nhau có phải hơi nhanh quá không?

Hạ Vân Dật nhìn ông em trai già đầu còn ngượng chép miệng một cái, xoa cánh tay nổi đầy da gà bảo: "Hai đứa cũng chả phải mới ở cùng chỗ lần đầu."

Cũng đúng nhỉ.

Hạ Vân Sâm im lặng coi như chấp nhận, sau đó thừa dịp Nguyễn Đường đưa Nguyễn Vũ đi tắm nói nhỏ với ông anh mình: "Anh, anh có chỗ nào hẹn hò hợp lý giới thiệu em với."

Lịch sử tình trường của Hạ Vân Dật phong phú hơn Hạ Vân Sâm rất nhiều, thân và viện trưởng viện khoa học lại còn đẹp trai, tính cách hướng ngoại nên được rất nhiều người thích, nếu không phải bị cuồng công việc thì khéo khi lại thành lãng tử số một đế quốc. Lúc còn đi học hẳn có rất nhiều người theo đuổi, hẳn cũng ỡm ờ qua một vài mối tình, có nắm tay nhưng cũng không tiến xa hơn, sau này vào viện khoa học thì cầm đầu vào làm việc nhưng chung quy lại thì vẫn có kinh nghiệm hơn ông em gốc rất nhiều.

Hạ Vân Dật nói: "Sao? Muốn ra ngoài hẹn hò?"

Hạ Vân Sâm gật đầu.

"Muốn hẹn kiểu mấy tiếng đồng hồ thôi hay muốn trải qua thế giới hai người."

"Ồm... Thế giới hai người đi." Hạ Vân Sâm bổ sung thêm, "Nói chung tốt nhất là có thể nấu ăn được, tránh cho livestream thường ngày của em ấy bị đứt đoạn."

Phát trực tiếp nấu ăn đầu giờ cũng là công việc của Nguyễn Đường, ngưng thời gian dài thì ngay cả Nguyễn Đường cũng không nhận được chứ nói gì đến khán giả.

Hạ Vân Sâm suy nghĩ một chốc rồi cười rộ lên hết sức xấu xa.

"Nhắc mới nhớ, thực ra anh đây có chỗ hợp với hai đứa lắm, mà chắc chắn là Đường Đường sẽ thích."

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 106: Hành tinh xanh

Đế quốc có một bước tiến nhảy vọt trong nghiên cứu bước nhảy không gian khoảng một trăm năm trước, lần đầu tiên loài người có khả năng quay lại quê hương. Nhưng bởi kỹ thuật vẫn chưa thực sự vững chắc và cũng khuyết thiếu thông tin về địa cầu cổ nên cũng mới chỉ dám đưa một nhóm thám dò nhỏ không ngại hiểm nguy quay về trái đất đã tàn tạ từ lâu.

Từ trường xung quanh trái đất đã thay đổi hoàn toàn, tầng ozone vụn vỡ. Trừ vi sinh vật còn tồn tại thì không còn loài nào có cơ hội sống sót chứ nói gì đến cơ hội cho loài người quay lại lần nữa. Đội thám dò bỏ qua tìm kiếm chỉ mang những phần chưa hoàn toàn biến mất quay về đế quốc thôi.

Trong số đó có cả hình ảnh cổ địa cầu khi chưa bị phá hủy.

Viện khoa học phục hồi lại những tư liệu này, đồng thời một bức tranh vốn đã bị chôn vùi hàng chục thế kỷ cũng dần hiện rõ trước mắt mọi người.

Núi đá hùng vĩ, biển hoa tươi thắm, những tác phẩm của loài người trải dài quanh trái đất... Hành tinh này được bao phủ bảy mươi phần trăm bởi nước, các sinh mệnh hữu cơ yếu đuối sống trên đất bằng chỉ ba mươi phần trăm mà tạo nên một khung cảnh khói lửa nhân gian yên bình thịnh thế.

Chỉ là quán ăn vặt lướt ngang ống kính hay là cảnh quan thiên nhiên mỹ lệ choáng ngợp, quần áo trang sức cho đến dinh thự vườn hoa rồi đến cả gấm vóc lụa là... Bọn họ ai cũng dấy lên một niềm tin, một quyết định: Nhất định phải quay về trái đất.

Đây là gốc rễ của họ, cũng là một kho tàng văn hóa nghệ thuật quý giá.

Bọn họ phái ra nhóm thám dò thêm một lần nữa, tìm thấy khu vực từng tồn tại rừng nguyên sơ theo tài liệu đã ghi, đào được một số lớn đất nguyên mẫu cùng hóa thạch động thực vật. Dựa vào trình độ khoa học kỹ

thuật hiện tại thì bất cứ sinh vật nào dù chỉ còn một tí tế bào thôi họ cũng có thể hoàn nguyên lại như thuở ban đầu.

Cũng chính từ thời điểm đó nguyên liệu nấu ăn thiên nhiên của trái đất mới được truyền bá rộng rãi khắp đế quốc, từ những tư liệu còn sót lại cung cấp thêm động lực cho mỹ thực phương hướng phát triển.

Muốn cải tạo một hành tinh từ chẳng có gì thành cho người sinh sống gần như là một nhiệm vụ bất khả thi. Dựa theo tiến độ trước mắt muốn trở về trái đất cũng phải tốn thêm mấy trăm năm nữa. Đúng lúc đó họ lại phát hiện ra một hành tinh cực kỳ giống với trái đất cổ.

Hạ Vân Dật chuyển tư liệu đã được mã hóa cho Hạ Vân Sâm, đồng thời cũng mở ra hình ảnh thuyết minh về hành tinh này cho em trai mình xem.

"Hành tinh số ba hai, bọn anh đã dùng mười lăm năm để cải tạo nó."

Hành tinh số ba hai vốn là một nơi bỏ hoang, thế nhưng từ trường và trọng lực lại giống trái đất, rất thích hợp khai thác và chuyển đổi, vì thế đế quốc đã bí mật xây dựng sở nghiên cứu gắng sức hoàn nguyên ra vẻ đẹp mỹ lệ khi trước của trái đất.

Sau mười lăm năm nỗ lực, rốt cục họ đã thành công cải tạo được một khu vực sinh thái hoàn chỉnh, tất cả đều dựa theo nguyên mẫu có trong tài liệu, các sinh vật đã nghiên cứu thành công cũng được nuôi thả tại đây để làm quen với môi trường và sinh sản thành đàn hoang dã.

Hành tinh số ba mươi hai giờ đây đã trở thành một hành tinh xanh, muông thú thành đàn cây xanh thành núi, từ một hành tinh xơ xác nay được tiếp thêm sinh mệnh, đi đầu duy nhất thiếu chính là dấu tích loài người.

Cải tạo đã hoàn thành cơ bản nên chính phủ có ý định công bố với người dân, tuy trái đất thật sự đã hoàn toàn bị phá hủy không còn thích hợp cho loài người nữa nhưng không gì có thể thay đổi sự thật rằng đó chính là tội ngu ần của họ. Cho nên hoàn nguyên trái đất có một ý nghĩa đặc biệt với người dân đế quốc, không chừng sau này hành tinh số ba hai sẽ trở thành "Thánh địa" trong lòng tất cả.

Đề tưởng nhớ trái đất, hành tinh số ba mươi hai được gọi là hành tinh xanh.

Hạ Vân Sâm gật đầu, lạnh lùng hỏi lại dưới ánh mắt âm mưu đầu độc em trai của Hạ Vân Dật: "Thế câu hỏi là... Sao đến giờ vẫn chưa công bố ra?"

"Này hả...." Hạ Vân Dật ngượng, "Đương nhiên là vẫn chưa thể công bố."

Thấy Hạ Vân Sâm vẫn chẳng có phản ứng gì, y không thể làm gì khác ngoài bất đắc dĩ lắc đầu: "Oke oke, thực ra hành xinh xanh rất đẹp nhưng trong quá trình cải tạo bọn anh phát hiện ra một vài "dân bản địa"."

Khu sinh thái sau cải tạo xuất hiện một lượng lớn sinh vật không có trong tài liệu, ví dụ như một loài bò sát sống cạnh bờ sông sở hữu một bộ răng sắc nhọn, có tính tấn công cực mạnh, ngoài ra còn có một loài thực vật mọc ra răng cưa chuyên săn ruồi muỗi, hoặc là loài chuột đuôi dài bay nhảy rất ghê thậm chí còn hay đi trộm đồ... Săn chúng nó tuy không khó thế nhưng những con vật này đã sớm hòa nhập vào môi trường nên họ sợ tiêu diệt chúng sẽ gây đứt gãy hệ sinh thái.

Thế nên ban ngành chính phủ và viện khoa học đang vắt óc không biết nên làm thế nào mới đảm bảo được sự an toàn của người dân đế quốc với điều kiện tiên quyết là không ảnh hưởng đến hệ sinh thái. Những sinh vật trái đất chắc chắn không thể làm khó Hạ thiếu tướng thân kinh bách chiến, hơn nữa hắn và Nguyễn Đường là hai nhân vật nổi tiếng nhất đế quốc, hai người đi là hợp lý nhất rồi.

"Cậu thấy đấy, ngay cả trùng tộc Đường Đường cũng giải quyết được thì mấy con thú be bé sao mà làm khó được đúng không?"

Hạ Vân Sâm lạnh lùng đẩy tay ông anh ra, "Thù lao."

"..." Hạ Vân Dật cực kỳ lên án, "Thân là thiếu tướng đế quốc mà không có tí tinh thần vì nước quên thân vì dân phục vụ à?"

Hạ Vân Sâm: "Ờ."

"..."

"Oke được rồi." Thấy em trai mình vẫn vững vàng như núi đá nên Hạ Vân Dật chỉ còn nước giơ tay đầu hàng, y đau lòng nói: "Dựa theo chương trình chính quy, mời hai vị khách cực kỳ quý đi quay chương trình có được không?"

Hạ Vân Sâm nói: "Oke." Đường Đường luôn yêu thích văn hóa trái đất, nếu dẫn em ấy tới hành tinh xanh chơi thì nhất định em ấy sẽ vui lắm cho xem, lúc đó họ vừa có thể tận hưởng thế giới hai người vừa không làm lỡ phát sóng trực tiếp, thêm một đi đầu nữa là có thể túm tụm trước mặt bàn dân thiên hạ.

Nghĩ đến cảnh đó thôi mà khoe miệng Hạ Vân Sâm đã không nhịn được cong hết cả lên, hần bổ sung: "Chỉ có thể quay ban ngày, hình ảnh quan trọng làm mờ, em muốn có quyền đi đầu khiến chúng nó."

Hạ Vân Dật:???

Thằng nhóc này nghĩ cái quái gì còn có cả ý đồ làm mờ hình ảnh???

Được thôi, y không hiểu thế giới của những chàng gay. Hạ Vân Dật đồng ý với các yêu cầu của Hạ Vân Sâm, sau đó về báo cáo nhằm chuẩn bị thiết bị các thứ, chắc chắn phải quay ra được một chương trình hoàn hảo để thu hút khách du lịch và cư dân lưu trú.

Sau khi Hạ Vân Sâm lên lầu thì nói luôn chuyện này với Nguyễn Đường, hần ôm bạn trai mới tắm xong, tựa đầu vào cổ người ta, thỉnh thoảng còn hôn mấy cái nhẹ nhẹ.

"Này..." Nguyễn Đường xấu hổ rút cổ đẩy hần ra, giỡn nhau nửa ngày mới lôi nhau lên giường.

Nghe Hạ Vân Sâm nói Nguyễn Đường lập tức trả lời: "Thật à? Em muốn đi."

Anh nghĩ kiểu gì cũng không ngờ sẽ có một ngày mình được về trái đất, dù chỉ là hoàn nguyên dựa theo phong cảnh ở trái đất thôi nhưng đó đã là điều vô cùng khó khăn rồi. Anh ngắm ảnh chụp về từ hành tinh ba hai, phải gọi là giống trăm phần trăm trái đất, không chỉ có cỏ xanh, cỏ thụ, dây leo, lá khô mà còn có cả sông suối, có cá sấu bên bờ, có trăn treo trên cây, thậm chí còn có cả nhà gỗ đơn sơ nên thơ mộc mạc.

Anh thực sự thực sự muốn tới tham quan trải nghiệm.

Hạ Vân Sâm hôn nhẹ anh một cái, "Được, chúng mình chờ tin của anh trai anh."

Ba ngày sau, toàn bộ các trang thông tin chính thống của các nền tảng livestream lớn nhất thế quốc trong đó có cả Tấn Giang đồng loạt lên bài, sau khi giải tìm kiếm đầu bếp mới thành công rực rỡ, các nền tảng livestream lại tiếp tục hợp tác quay chụp một chương trình thực tế sinh tồn nơi hoang dã ở hành tinh số ba hai, khách mời gồm có năm vị đầu bếp cùng năm quân nhân tạo thành đội hình mười người.

Viện khoa học cùng với bộ văn hóa dần dần chuyển tiếp thông tin, đồng thời cũng đăng thông tin cụ thể của hành tinh số ba mươi hai lên.

[Lòng dê nhỏ rộn ràng: Oá, đánh tôi xem tôi có đang mơ không.]

[Chim én nhỏ bay bay: Hành tinh xanh? Cải tạo mười lăm năm rồi mà giờ mới nghe thấy.]

[Tro tàn cho Thiên Yết: Quan trọng là nhìn danh sách khách mời kìa. Có Đường Đường và Hạ thiếu đó!]

[Ôm cây ôm không nổi: Làm fan cực kỳ cực kỳ lâu năm nhưng mà không hiểu sao tôi có cảm giác cải thảo nhà mình sắp bị heo gặm đi mất rồi...]

Các thông tin về hành tinh số ba mươi hai không còn bị giữ kín nữa, những thành quả nghiên cứu suốt nhiều năm được công bố rộng rãi với người dân thế quốc, liên tiếp vài ngày thông tin về hành tinh này luôn đứng trên trang nhất, hấp dẫn vô số sự quan tâm từ đông đảo khán giả.

Khám phá một hành tinh được hoàn nguyên dựa vào hình mẫu trái đất từ nghìn năm trước, nghĩ thôi đã thấy kích thích. Khi mọi người thấy tranh ảnh và tư liệu thì lại càng mong ước hơn nữa, không cần phải nói đến nhóm khách mời tham gia chương trình, chỉ riêng hai cái tên Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm đã đủ khiến trăm triệu khán giả cùng nhau hú hét.

Thế giới hai người nay biến thành thế giới mười người làm Hạ Vân Sâm cực kỳ không hài lòng, gặp ông anh là xụ cái mặt ra suốt mất ngày liền.

Mãi đến lúc khởi hành mới làm lành với nhau được tí.

Hạ Vân Dật vỗ vai em trai trịnh trọng nói: "Tí nữa đến nơi sẽ chia nhóm, cậu với Đường Đường nhất định cùng chiến tuyến, với cả mỗi nhóm có một khu vực riêng nên xét chung thì vẫn là thế giới hai người mà."

"Ồ."

Hạ Vân Dật lại nói: "Hơn nữa nếu không có các cặp khác làm nền thì sao tình cảm chờn chờn nồng ấm cùng sự kết hợp ăn ý giữa cậu và Đường Đường có thể nổi bật được? Cậu nghĩ đi xem có đúng thế không?"

Nghe cũng đúng nhỉ. Cuối cùng biểu cảm trên mặt Hạ Vân Sâm cũng dễ chịu hơn được tí.

Hạ Vân Dật: "...". Thăng em trai chó đều này nữa.

Thực ra đây cũng là kết quả được bàn bạc kỹ lưỡng từ nhiều phía. Nguyễn Đường thân là streamer trực thuộc Tấn Giang mà có mối anh với Hạ Vân Sâm đến hành tinh xanh để livestream thì sẽ khiến các nền tảng

livestream khác bất mãn, giải đầu bếp mới thành công khiến các bên phát trực tiếp nếm được trái ngọt nên lần này cũng muốn tới chia canh.

Hiệp hội đầu bếp cũng sẽ không bỏ qua cơ hội tốt như thế này, sinh tồn nơi hoang dã không thể thiếu đầu bếp, chẳng lẽ lại để các chiến sĩ ăn sống uống nước sông, như thế cực kỳ phá hoại hình tượng người lính trong mắt quần chúng nhân dân đó có biết không.

Năm thí sinh đứng đầu của cuộc thi tìm kiếm đầu bếp mới đều tham gia hiệp hội đầu bếp, nếu họ cùng tiến hành ghi hình chương trình này thì còn nổi tiếng lên thêm nữa.

Ngô An Dân và Trần Nguyên Võ đầu quân cho nhà hàng Hoa Hồng, nhưng phía nhà hàng không đồng ý để cả hai đầu bếp nghỉ cùng lúc nên cuối cùng Trần Nguyên Võ có ưu thế thể lực đã tham gia chương trình. Thi Minh Húc và Tào Tuấn thân là ông chủ với nhân viên nên hai người tham gia được, Tra Phán Phán giờ là học trò của Cố hội trưởng nên ông cực kỳ cổ vũ cô tham gia quay hình, thế nên ngoài Nguyễn Đường ra bốn đầu bếp khác chính là những người kể trên.

Về phần quân bộ, chiến tranh vừa kết thúc nên cần chiêu mộ rất nhiều máu mới, đây cũng là cơ hội tốt để đẩy mạnh tuyên truyền hình ảnh, nhất định phải để các quân nhân có nhiều cơ hội thể hiện bản thân bảo vệ những người khác.

Chính ra chủ đề khiêu chiến sinh tồn nơi hoang dã lại là do Nguyễn Đường đề xuất, anh cảm thấy như vậy mới thú vị.

Từ tất cả các phương diện như thế gộp vào, chương trình truyền hình thực tế này cuối cùng cũng được ra đời.

Nếu đã là sinh tồn hoang dã thì phải có quy định nghiêm ngặt, tất cả khách mời đầu bếp chỉ có thể mang hai cái nĩa và hai cái bát cộng thêm ít gia vị, một bộ quần áo để thay, riêng nhóm quân đội thì chỉ được mang ba loại vật phẩm thôi.

[Chin én nhỏ bay bay: Oa, mong chờ thật sự đấy, chỉ thấy tin rò rỉ thôi mà đã thấy thú vị rồi.]

[Mình tôi biết rõ: Kẹo nhà mình tham gia chương trình, nhất định phải cổ vũ.]

[Tim eak ngọc ngêch: Khi nào mới chiếu vậy, hóng chết đi được.]

[Lạc Lạc: Thi Minh Húc với Tra Phán Phán cũng tham gia luôn? Thế lại càng thú vị.]

Mười vị khách mời thu thập hành lý ít ỏi sau đó lên phi thuyền đặc biệt bay thẳng đến hành tinh xanh trong ánh mắt trông đợi của rất rất nhiều khán giả.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 107: Tiết mục mở màn

Phi thuyền vừa vào vùng trời của hành tinh xanh mọi người đã thấy toàn bộ cảnh sắc của khu sinh thái tái tổ hợp. Khung cảnh nơi đây làm mọi người thốt ra những tiếng thán phục thật dài, hành tinh này quá đẹp, trời xanh mất trắng, ánh cao tỏa bóng, non nước hữu tình, ngoài ra còn có đủ loại động vật bay nhảy, đẹp không từ nào có thể diễn tả nổi. Nghĩ đến chuyện họ có thể sinh hoạt trên hành tinh này một thời gian thôi là người đã rạo rực hết cả lên rồi.

Nguyễn Đường tựa đầu vào cửa sổ, ánh mắt có chút hoài niệm.

"Hoan nghênh mọi người đã đến với "thiên đường mỹ vị", tôi là người dẫn chương trình Lý Hàng, chúng ta cùng đi tiếp đón nhóm khách mời mới hạ cánh nào." Hệ thống livestream tìm đến MC Lý Hàng đang cực kỳ nổi tiếng hiện tại, y có khả năng cầm trịch chương trình rất tốt, người thì đẹp mà còn nổi tiếng, có sự tham dự của y khiến chương trình thực tế thú vị hơn rất rất nhiều.

[Sênh ca: Oa oa, cuối cùng cũng chiếu rồi, cực kỳ cảm ơn luôn đó ạ.]

[Thanh giác: Ủa, anh Hàng làm người dẫn chương trình này. Em yêu anh anh Hàng ơi.]

[Muối mana: Anh Hàng không đi cùng đầu bếp chẳng lẽ phải chịu đói à?]

Khán giả chờ đã lâu lao vào xem ngay khi phát trực tiếp vừa mới bắt đầu, sau khi nhìn thấy Lý Hàng thì lại càng thêm hưng phấn.

Mỹ thực, khu vực mới, đầu bếp nổi tiếng, người dẫn chương trình nổi tiếng.

Nhất định chương trình này sẽ cực kỳ bùng nổ.

Lý Hàng vừa dứt lời thì phi thuyền đã đáp xuống khu vực được chỉ định, cửa phi thuyền bật mở, mười khách mời lần lượt đi xuống, tổ hợp nhan sắc đỉnh cao lại khiến các khán giả gâp rú thêm lần nữa.

[Ôm cây ôm không nổi: Đường Đường, Tôi yêu Đường Đường nhất.]

[Tê Tê thích ăn ngô: Thiếu tướng đẹp trai thật đó.]

[Thanh hạm lãng du: Nữ thần Phán Phán hôm nay mặc nhìn có vẻ kinh nghiệm đây mình, hẳn là muốn chơi tới bến luôn.]

[Ăn thịt mập lên: Sao thấy Thi Minh Húc đẹp trai lên nhiều nhỉ? Tào Tuấn còn xách hành lý giúp người ta nữa, đúng là bạn trai nhà người ta hết nước chấm.]

[Mưa tím: Hình như có gì sai sai lẫn vào.]

Không thể không nói chỉ số nhan sắc của mười khách mời rất cao, riêng Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm một đã từng là ảnh đế một là nam thần đế quốc chiến công hiển hách anh minh thần võ. Thi Minh Húc cùng Tào Tuấn đều là những thanh niên đẹp trai, một người tao nhã lịch sự, một người sáng sủa yêu đời. Trần Nguyên Võ tuy cao lớn nhưng sở hữu một khuôn mặt nam tính đường nét rõ ràng, chính là hình tượng đàn ông trưởng thành trải đời. Tra Phán Phán vốn bình thường thôi nhưng qua tay tổ hậu kỳ cộng với đang đứng giữa tám nam thanh niên nên nổi bật hơn rất nhiều.

Trong phạm vi nghề nghiệp đặc thù của nhóm khách mời thì chỉ số nhan sắc như vậy là cao lắm rồi, hoàn toàn có thể so với những chương trình tìm kiếm idol các kiểu.

"Chúng ta sẽ tiến hành chia nhóm, một chiến sĩ sẽ kết hợp cùng một đầu bếp, bây giờ xin mời năm chiến sĩ ra khỏi hàng ạ."

Năm quân nhân bao gồm cả Hạ Vân Sâm cùng bước ra ngoài hết sức đồng bộ, nhìn cực kỳ có khí thế.

"Chắc hẳn ai cũng muốn chọn một đầu bếp tài năng vẹn toàn đúng chứ, thế nên chúng ta hãy quyết định bằng thực lực nào, người thắng sẽ có quyền chọn một vị đầu bếp mà mình ngưỡng mộ tạo thành nhóm hai người." Ý là năm người đánh lộn, quyền lựa chọn xếp theo thứ tự thắng thua, "Đương nhiên các đầu bếp cũng có quyền từ chối nhé."

Thực ra Lý Hàng hoàn toàn có thể để họ tự do lập nhóm để bớt đi một đoạn này, cơ mà tổ chương trình cảm thấy như vậy rất vô nghĩa, muốn thể hiện trình độ của các binh sĩ thì cơ hội này chẳng phải rất tốt đó à?

Năm người đầu là những quân nhân chịu chương trình huấn luyện nghiêm ngặt nên ra chiêu cực kỳ dứt khoát, cứ như đang biểu diễn võ thuật vậy, khán giả xem thích hết cả mắt còn lòng thì sôi sùng sục. Sau cùng thì Hạ Vân Sâm vẫn hơn một bậc đạt được thắng lợi cuối cùng chẳng chút bất ngờ nào.

"Chúc mừng Hạ thiếu đã đạt vị trí số một, mời ngài chọn vị đầu bếp mình muốn hợp tác."

Hạ Vân Sâm gật đầu sau đó từ từ đi tới trước mặt Nguyễn Đường, hần đột nhiên quỳ một chân trên đất, đưa tay về phía Nguyễn Đường.

[Tiểu Thánh nhi đầu thối: Ó!! Làm cái gì vậy hả!!!]

[Mèo đưa cá nhỏ: Mẹ ời định c ầu hôn đó là? C ầu hôn đúng không?]

[Đêm lạnh: Thừa má của con, CP con ship trong đầu xuất hiện ngay hiện thực này!!!]

"Thân mến..." Hạ Vân Sâm cố ý dừng lại vài giây rồi mới nói tiếp: "Nguyễn Đường tiên sinh, cậu nguyện ý trở thành cộng sự của tôi chứ?"

Tại Nguyễn Đường đỏ lên, anh len lén liếc xéo Hạ Vân Sâm một cái, cố gắng kìm lại trái tim sắp vắng khỏi lồng ngực đặt tay mình lên tay Hạ Vân Sâm.

[Đêm không tuyết: Ha ha, hình ảnh này cứ là lạ sao đó, tôi có thể nhìn thấy bong bóng h ồng luôn.]

[An Cẩm: Đúng, nhìn như kiều nam chính tỏ tình với nữ chính trong phim tình cảm ấy, không ngờ lại gặp nó trong một chương trình ẩm thực.]

[Duẩn Tiểu Ngư: Kẹo! Chính thức phát kẹo kìa (gâu một tràng dài hạnh phúc)]

[Không hiểu sao theo người: Nói đi phải nói lại, chỉ cần có Đường Đường thì chương trình nào cũng thành chương trình ẩm thực hết.]

Tiếp theo người đứng số hai Khâu Minh chọn Thi Minh Húc, số ba Trần Dương chọn Tào Tuấn, thứ tư Ngô Sa Sa chọn Tra Phán Phán là con gái giống cô, người cuối cùng Cố Nham đương nhiên là ghép cặp với Trần Nguyên Võ rồi.

"Chương trình của chúng tôi có một vài phân đoạn mà các đội phải thi đấu với nhau, cho nên các nhóm phải chia khu vực để hành động và dựng l ều. Trên tay tôi có năm bức ảnh về năm khu vực, mọi người hãy dựa theo trình tự thắng thua ban nãy để chọn cho mình khu vực muốn sinh hoạt." Lý Hàng lấy ra năm tấm ảnh rất đẹp giơ ra trước mặt mọi người.

Hạ Vân Sâm là người thắng lúc nãy nên nhóm hắn cùng Nguyễn Đường có quyền ưu tiên lựa chọn, hai người xem kỹ năm bức ảnh, tất cả đều là ảnh chụp của năm nơi khác nhau.

Tấm thứ nhất bên hồ, nhìn qua có vẻ cách rất gần mặt nước nhìn khá có ưu thế, cơ mà Nguyễn Đường biết đó là nơi nguy hiểm nhất khi đã ngoại ngoài thiên nhiên, tấm thứ hai là một thảm cỏ xanh trải dài, rộng rãi cũng có vẻ an toàn, xung quanh có mấy cái cây nhưng không biết đây là đâu, lối cách xa ngu ồn nước quá cũng không tiện lắm, tấm thứ ba là cửa một hang động, bên ngoài có mấy bụi cây, xem xét thấy bên trong tương đối rộng rãi, nhưng không biết trong hang có động vật nào không, tấm thứ tư là một khu rừng rậm, cây cối cao vu"t chạm mây, trên cây cũng đầy trái cây nên kiếm thức ăn cũng không khó, chỉ là rừng rú như thế khó tránh rắn rết cộng với côn trùng, chắc chắn không phải nơi dựng l ều hợp lý, tấm thứ

nằm ở một khe núi, từ trên khe núi nhìn xuống là thấy một khe suối ào ạt chảy xuôi.

Hai người bàn bạc với nhau vài phút rồi quyết định chọn khe núi ở tấm thứ năm. Khâu Minh và Thi Minh Húc chọn cạnh hồ, Trần Dương Tào Tuấn chọn đồng cỏ, Tra Phán Phán cùng Ngô Sa Sa chọn hang động và nơi cuối cùng trong rừng rậm là của nhóm Trần Nguyên Võ, Cố Nham.

Lý hàng đưa cho họ một tấm bản đồ kiểu cổ, bên trên có ghi chú chỗ dựng trại của từng nhóm. Khi mọi người livestream trên hành tinh xanh này chỉ được sử dụng bản đồ chất giấy, toàn bộ quang não đã bị chương trình thu lại tạm thời bảo quản, khách mời chỉ được cung cấp máy liên lạc cơ bản.

May mà mỗi nhóm đều có một quân nhân nên tìm vị trí bằng bản đồ cổ không là khó được họ.

Tiếp theo Lý Hàng kiểm tra hành lý của các khách mời, mỗi đầu bếp chỉ được mang hai chiếc nồi cùng hai chiếc bát, mỗi quân nhân cũng chỉ được mang theo ba dụng cụ. Khi kiểm tra đến hành lý của Hạ Vân Sâm biểu cảm trên mặt Lý Hàng có biến hóa cực kỳ vi diệu, y nhìn lâu thật lâu vào người đàn ông có vẻ ngoài vô cùng nghiêm túc đứng đắn này sau đó thở dài nghĩ thầm trong lòng: Không ngờ anh lại là thiếu tướng kiểu này.

Nguyễn Đường đứng ngay cạnh Hạ Vân Sâm cho nên thấy được biểu cảm trên mặt Lý Hàng, đến khi kiểm tra hết Lý Hàng tuyên bố các nhóm có thể xuất phát tới địa điểm dựng trại, khi đó anh mới hỏi Hạ Vân Sâm rốt cục đã mang thứ gì đi vậy.

Hạ Vân Sâm khẽ cười, "Tất cả đều hữu dụng, chút nữa đến nơi em sẽ biết."

Nghe vậy Nguyễn Đường không truy hỏi thêm nữa, anh vẫn rất tin những gì Hạ Vân Sâm nói.

Vô số máy quay bay xung quanh theo dõi từng hành vi cử chỉ của họ, thế nên tình cảnh lúc này có rất nhiều khán giả thấy được.

[Sa Lợi Diệp: Biểu cảm lúc này của anh Hàng cực kỳ vi diệu, tui tò mò không biết thiếu tướng mang theo gì ghê.]

[Đường trắng: Hấn là thứ vô cùng hữu dụng, dù sao phải ở đây sống ba mươi ngày, tổ tiết mục gài khách mời ác thật.]

[Tô Tô: Chẳng lẽ có mình tôi cảm thấy ba cái bao đê *bíp* trên giường à?]

[Ôm cây ôm không nổi: Lầu trên không phải là người... Nhàn lầu trên không chỉ có một người, tôi cũng thấy thế QwQ]

Khả năng nhận biết phương hướng của Hạ Vân Sâm rất tốt, chẳng mấy chốc đã tìm thấy nơi dựng trại, nếu xét tổng thể thì khu vực này khá tốt, mặt sau là núi lại còn ở cạnh sông, phong cảnh rất đẹp nhưng mà lại chẳng có gì.

Chẳng lẽ tính cho họ ngủ ngoài trời thật à?

Hấn và Nguyễn Đường tìm kiếm khắp nơi cuối cùng đứng trên vách núi bên cạnh mới nhìn thấy một vòng tròn sơn trắng được vẽ hoa hết sức tỉ mỉ, trông vừa tự nhiên mà lại có phần cửa sừng làm ghé, cả hai không nhìn được thấy nhức hết cả răng.

Khán giả quả nhiên là tiên tri, tổ chương trình này cực kỳ hồ khách mời.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 108: Dựng lều

Rất hiển nhiên tổ chương trình muốn để nhóm khách mời tự xây chỗ để ở cho ba mươi ngày sắp tới, đối với người bình thường thì đây sẽ là một đi đầu rất khó đến nỗi mà tưởng tượng thôi cũng không dám, nhưng với các chiến sĩ được huấn luyện nghiêm ngặt và cũng đã trải qua chiến tranh thực sự mà nói thì cũng không tính là chuyện gì quá khó.

"Em ng ồi đây chờ anh, anh đi kiếm gỗ." Hạ Vân Sâm nói xong lôi một con dao găm ánh sáng từ túi sau lưng ra, đây chính là một trong ba vật phẩm mà hắn mang theo.

Có một rừng cây cách không xa khu vực dựng l ều, chắc sẽ lấy được đủ số gỗ từ phía đó.

Cơ năng của con người mạnh hơn rất nhi ều sau khi được cải tạo, Hạ Vân Sâm lại là người đứng trên đỉnh nên chặt cây với hắn không phải chuyện khó khăn gì. Hắn chọn những cây có độ lớn vừa phải, vung tay chặt một phát lìa thân, thực ra bằng sức của hắn một đấm là đủ khiến cây gục r ồi nhưng như thế mặt phẳng sẽ gồ ghề khó xử lý.

Đốn li ền một lúc bốn, năm thân cây r ồi Hạ Vân Sâm mới vác chúng đi về, khán giả thấy cảnh này ai cũng than thở trong lòng.

[Bóng đêm: Hạ thiếu siêu ng ồi.]

[Tiết Tử Nghiệt: Khiêng gỗ có gì là hay, nam th ần tới khiêng em này.]

Nguyễn Đường cũng không rảnh rồi, anh kiếm đá xếp thành một chiếc bếp đơn giản, xong xuôi anh còn trát thêm bùn ướt để bếp dính với nhau cứng chắc hơn.

[ID30602195: Thế này cũng thành bếp được luôn? Hàng thủ công trăm phần trăm. Kẹo nhà mình hơi bị siêu quá mức r ồi đó.]

[Noãn hoa thương dạ: Kẹo nhà mình quá thông minh khéo léo. Vô địch vũ trụ luôn.]

[Tiểu Thánh nhi cười thịch: Nhưng mà cách dùng thế nào nhỉ? Bên tổ chương trình không cho dụng cụ tạo lửa.]

Đây là lần đầu tiên các khán giả thấy bếp làm bằng đá xếp lên nhau, thích thú qua đi người ta mới nghĩ đến chuyện thứ này có dùng được thật không. Tổ chương trình hạn chế vật phẩm của khách mời, không có lửa thì xây bếp cũng thành bỏ phí.

Nguyễn Đường bình tĩnh hơn nhiều so với khán giả lo lắng sau màn hình, anh gom chút lá khô với củi nhỏ để bên cạnh, lát nữa Hạ Vân Sâm về thì nghĩ cách nhóm lửa sau, không chừng Hạ Vân Sâm lại mang dụng cụ tạo lửa thì sao? Hơn nữa nếu không có dụng cụ tạo lửa thì sẽ thử một số phương pháp đánh lửa truyền thống, nói chung cũng không lo lắm.

Tiếp đó anh mang nĩa qua suối tính lấy nước chút nữa đun uống. Lúc xuống nước anh phát hiện dưới suối có cá, thậm chí còn có cả tôm, xem ra bữa trưa hôm nay có đồ vào bụng rồi.

Nguyễn Đường lấy nước xong xắn tay áo xuống bắt cá. Mấy con cá sống dưới nước vốn chưa gặp người nào bắt nó nên cũng không biết giang hồ hiểm ác, chúng nó thấy Nguyễn Đường xuống nước đã không tránh không né mà còn tò mò tiến lại gần vây xung quanh Nguyễn Đường, Nguyễn Đường cực kỳ cảm động tóm hết.

[Nguyệt Minh Nhã: Ha ha ha, má ơi cái này đúng là tự chui đầu vào rọ mà.]

[Trong suốt lấp lánh: Tôi tưởng tượng ra luôn một trăm cách thức chế biến cá rồi.]

Nguyễn Đường bắt được hai con cá mập mập hết sức dễ dàng, anh đập ngất chúng rồi xách đuôi cần nĩa về chỗ dựng trại.

Lúc anh về đã thấy Hạ Vân Sâm đang xử lý gỗ, hắn dùng những khúc gỗ đã chặt làm thành một căn nhà nhỏ. Thấy Nguyễn Đường một tay bưng nồi một tay xách cá thì vội đi lên nhận đỡ.

"Trưa hôm nay mình có đồ ăn rồi." Nguyễn Đường cười nói, "Làm cá nướng với canh cá cho anh ăn."

"Ừ." Hạ Vân Sâm cũng mỉm cười theo.

Hạ Vân Sâm không mang đồ tạo lửa nên hai người dùng cách thức truyền thống, Hạ Vân Sâm mạnh cộng với tố chất thân thể tốt nên mài khúc gỗ khô một lúc là bùng lửa rồi, chẳng mấy chốc lửa đã bốc thành đuốc khiến khán giả thốt lên đầy kinh ngạc.

[Chim én nhỏ bay bay: Kẹo nhà mình với Hạ thiếu đã bắt đầu nấu cơm, nhà cũng xây xong. So sánh hai người họ với những người khác thì quả thật người khác thậm chí không nhìn...]

Khâu Minh và Thi Minh Húc chọn cạnh hồ, mới đầu nhìn có vẻ chỗ này rất tốt, gần nước mà động vật nhỏ cũng đến nhiều nên thích hợp đi săn, khuyết điểm lớn nhất chính là dưới nước có cá sấu với tính công kích cực cao, suy cho cùng thì vẫn gây nguy hiểm cho bọn họ nên hai người không còn cách nào khác ngoài dời trại qua một nơi xa hơn.

Khâu Minh mang dao găm ánh sáng giống Hạ Vân Sâm, thế nên hắn đi chặt cây chuẩn bị làm nhà gỗ tránh nắng che mưa trong ba mươi ngày tiếp theo.

Trần Dương và Tào Tuấn chọn bãi cỏ, dù nhìn qua có vẻ rộng và an toàn nhưng cách xa nguồn nước, hơn nữa xung quanh chỉ có vài cái cây lớn còn hầu hết là bụi cây, đi đâu này gây ra sự khó khăn cho họ khi xây lều tạm trú. Dù Hai người may mắn bắt được hai con thỏ nhưng lại không tìm ra cách để nhóm lửa nấu chúng.

Tra Phán Phán và Ngô Sa Sa chọn hang núi, nhìn có vẻ như hai người sẽ bớt được khâu dựng trại nhưng không may hang động này lại có chủ mất rồi, bên trong có một con gấu đen với hình thể khổng lồ. Hiển nhiên gấu

không chào đón hai nhân loại xâm nhập bất hợp pháp vào nhà nó nên nó tấn công cả hai ngay lập tức.

May sao Ngô Sa Sa là quân nhân trải qua các kì huấn luyện nghiêm ngặt nên hoàn toàn có thể giải quyết gấu đen, nhưng mà lại không biết xử lý thi thể gấu như thế nào. Là động vật chắc sẽ ăn được nên cô giao cho Tra Phán Phán xử lý.

Tra Phán Phán vẫn còn đang ngớ người, ngay cả con này là gì còn chưa biết thì làm thành đồ ăn kiểu gì?

Gấu chết rồi thì hang động giờ vô chủ có thể vào ở, Ngô Sa Sa tính quét dọn nhưng vừa mới bước vào đã bị mùi tanh hôi bốc thẳng lên não. Gấu không có khái niệm quét dọn nên thân là một quân nhân cấp A có ngũ giác nhạy cảm thì đúng là khó khăn muốn chết.

[Đêm không tuyết: Ha ha, cách màn hình cũng có thể cảm nhận được nỗi tuyệt vọng của Phán Phán với Sa Sa.]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Ha ha ha ha, hãy nhận lấy sức mạnh của tự nhiên đi ha ha ha ha.]

[Ôm cây ôm không nổi: Má ơi, đáng ra tôi không nên mở chế độ bao trùm, xem chút nữa bị mùi xộc lên làm chết luôn ở đây.]

Trần Nguyên Võ và Cố Nham dựng trại trong rừng, đâu đâu cũng có đại thụ che trời, không gian dưới đất không đủ lớn cộng thêm việc đất bùn ướt do tán cây che hết ánh sáng nên dựng lều trên đất là một việc bất khả thi, sau cùng họ quyết định làm nhà trên cây.

Thế nhưng họ phát hiện trên cây có rất nhiều rắn cộng thêm động vật nhỏ nhiều lông chạy qua chạy lại, rất rất phiền. May sao Trần Nguyên Võ cũng do con nên giúp Cố Nham không ít việc, hai người cùng hợp tác xây được khung xương cho nhà cây, chỉ là rốt cuộc vẫn chưa thấy bóng dáng cơm trưa đâu.

Trừ nhóm Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm ra thì bốn nhóm còn lại kêu rên không thôi.

Hoàn cảnh bất đắc thế này ở cũng khó chứ nói gì đến làm ra những món ăn mỹ vị.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 109: Canh cá và cá nướng

Ngay khi nhóm khách mời hết đường xoay sở thì máy liên lạc trên người họ nhận được một tin – xin mọi người hãy nghĩ cách giải quyết chỗ ở cho ba mươi ngày tiếp theo, sau khi hoàn thành tổ chương trình sẽ cấp cho mọi người mười vật phẩm hỗ trợ sinh tồn, nhóm hoàn thành đầu tiên sẽ có quyền ưu tiên lựa chọn.

[MasTer: Cuối cùng tổ chương trình cũng có lương tâm rồi.]

[Một con dơi không biết bay: Không biết là những món gì nhỉ, tôi thấy nhóm Phán Phán với Sa Sa sắp điên rồi.]

Tin này chính là một tin cực kỳ cực kỳ tốt làm mọi người có thêm hi vọng, nếu có công cụ hỗ trợ thì nhất định tình trạng của họ sẽ đỡ vất vả hơn nhiều.

Mọi người ai nấy đều tỉnh táo bỏ hết tất cả mọi việc còn đang dang dở để tập trung làm xong khu nhà trú tạm.

Nguyễn Đường cũng định qua giúp Hạ Vân Sâm nhưng lại bị từ chối.

"Anh làm một mình được, em đi nấu cơm đi."

Nguyễn Đường lắc đầu, "Không có dao nên em không đánh vảy cá được."

Tổ chương trình chỉ cho họ mang theo hai cái nồi và hai cái bát, những thứ khác đều không được mang theo, hóa ra là để chuẩn bị cho bước này.

Hạ Vân Sâm không làm gì được nên đành để anh giúp.

[Duẩn Tiểu Ngư: Ha ha, tôi là tôi thấy Hạ thiếu tướng với Đường Đường cực có phong cách của một cặp đôi.]

[Tá Mộc: Đúng rồi, chúng chúng ăn ý làm việc không mệt, mọi người không thấy sau khi Nguyễn Đường đến thì năng suất làm việc của Hạ thiếu tăng mạnh à?]

[Lâm Đông Trường Miên: Đúng rồi, Kẹo nhà mình hiên huệ thật đấy, vừa nãy còn giúp thiếu tướng lau mồ hôi, trông rất tình cảm.]

Phần lớn khách mời bao gồm Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường đều chọn cách xây nhà gỗ, chỉ có Tra Phán Phán và Ngô Sa Sa chọn hang động, nơi ở nhìn có vẻ tốt nhưng muốn dọn sạch được thì khó cực kỳ, gấu sống trong hang lâu rồi, không chỉ có thực vật phân hủy mà còn có cả xương động vật cộng với phân và nước tiểu. Không có công cụ thích hợp thì rất khó để dọn sạch hết chỗ này, có thể coi là nhiệm vụ bất khả thi luôn.

Trần Dương với Tào Tuấn rất xui, khu bãi cỏ không có mấy cây nên phải đi xa, mệt gần chết mới làm xong được nhà.

Trần Nguyên Võ và Cố Nham cũng được coi là một nhóm mang sức mạnh cá nhân ngang nhau, tốc độ chặt cây đốn củi cực kỳ nhanh, chỉ là xây nhà trên cây khó hơn xây trên đất thôi.

Khâu Minh và Thi Minh Húc chuyển chỗ dựng trại ra xa hồ nước cho an toàn nhưng khu vực này lởm chởm toàn đá, mặt đất không bằng phẳng lại thêm cả côn trùng sâu bọ bò tới bò lui, xây nhà trực tiếp lên mặt đá là không được nên họ phải làm sàn gỗ có cột chống, thế nên tốc độ cũng rất chậm.

Cuối cùng Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường trở thành nhóm hoàn thành đầu tiên không chút bất ngờ, hai người họ được quyền ưu tiên lựa chọn.

Tổ chương trình chuẩn bị mười vật phẩm, theo thứ tự là vải chống thấm, dao phay, dụng cụ đốt lửa, đèn pin, khăn mặt, gang tay, ấm nước, chổi, thuốc làm sạch không khí và dây thừng.

[Bốn bể nương dâu: Ha ha ha, tổ chương trình mất nét thật chứ, cho càn mỗi hai cái nữa với hai cái bát hóa ra để chờ phần này.]

[Devil real: Lúc nhìn thấy thuốc làm sạch không khí là tôi đã biết tổ chương trình mất nết như thế nào, thương Phán Phán và Sa Sa quá.]

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường thương lượng một chiếc rỗ chọn vải chống thấm và dao phay, vải chống thấm trừ phủ lên mái nhà để che mưa còn có thể che cho bếp lửa. Dao thì có thể dùng dao đá nhưng nói chung cũng không tiện lắm. Những thứ khác họ cũng không cần lắm, dù sao thì cũng làm ra được lửa rỗ.

Trần Nguyên Võ và Cố Nham là nhóm thứ hai hoàn thành, hai người lấy dây thừng và dụng cụ đốt lửa. Dây thừng rất tiện, vừa dùng để leo trèo vừa làm vật cố định, vừa làm cạm bẫy và dây kéo. Có dụng cụ tạo lửa rỗ thì hai người họ nhóm lửa dễ hơn nhiều.

Tổ thứ ba hoàn thành là Khâu Minh và Thi Minh Húc, thế nhưng các vật phẩm để họ chọn đã không còn nhiều, hai người quyết lấy đèn pin và ấm nước. Đèn pin chiếu sáng ban đêm, ấm nước đựng được nước nên cũng coi như là có tính thực dụng.

Trần Dương và Tào Tuấn hoàn thành thứ tư, bọn họ chạy qua chạy lại nhiều tới mức sắp liệt cả người. Họ chọn khăn mặt và gang tay, cũng không phải họ thấy có ích mà thực sự thì họ không cần chổi và thuốc làm sạch không khí.

Nhóm cuối cùng chính là Tra Phán Phán và Ngô Sa Sa, hai người tìm được một số cành khô nhiều nhánh để làm chổi. Nhưng con gái thì hầu hết đều bài xích những thứ bẩn thỉu, Ngô Sa Sa còn bởi ngũ giác nhạy cảm quá mà phải nhịn thở trong suốt thời gian quét dọn, nhưng dù thế cô vẫn bị xông cho váng hết cả đầu. Tra Phán Phán đỡ hơn một chút tuy nhiên cũng bị mùi xộc cho phát ngất lên được. Đợi đến khi hai người quét dọn xong xuôi mà vẫn còn ngửi thấy mùi hôi ghê gớm bám trên người.

May mà hai món cuối như thế đo ni đóng giày cho họ, vừa này hai người cố công quét cũng không sạch bằng chổi quét, có thuốc làm sạch không khí rỗ thì sẽ không bị mùi hôi thối bám quanh quần nữa.

Chẳng mấy chốc đã có người đưa vật dụng tới khu đóng trại của họ, Tra Phán Phán và Ngô Sa Sa lấy được thuốc làm sạch không khí cảm động như thể vừa từ cõi chết trở về

[Hàn Ngọc: Dù Phán Phán và Sa Sa thảm vô cùng nhưng mà nhìn họ xong tôi không nhịn nổi cười rồi làm sao bây giờ.]

[Mặt Nhật Lam: Ha ha ha, mắt Phán Phán và Sa Sa lúc thấy thuốc làm sạch không khí sáng rực lên như mắt mèo. Khổ thực sự...]

Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm chọn vải chống thấm và dao phay, may sao tổ chương trình vẫn có lương tâm nên cho cuộn vải có diện tích rất lớn, dao có hai cái một lớn một nhỏ.

Hạ Vân Sâm cắt vải chống thấm thành hai miếng, một trải trên nóc nhà che mưa, vì để tránh gió thổi vải đi mất hẳn còn chõng mấy tảng đá to lên. Một miếng khác để trải lên đất lúc ngủ, lúc mưa còn có thể lấy ra che cho bếp.

Nguyễn Đường thì cầm dao đi giết cá, có dao rồi nên đánh vảy móc ruột dễ hơn nhiều, lúc anh sơ chế xong cũng là lúc bếp lửa rực hồng, tuy không có chảo nhưng với Nguyễn Đường xử lý chuyện này vẫn dễ như trở bàn tay, canh cá thì cho vào nồi nấu còn cá nướng cứ xiên que cắm đồng lửa là xong.

Chẳng mấy chốc mùi cá nướng đã bay ra khắp không gian, Nguyễn Đường cẩn thận quay que gỗ trong tay để cá chín đều, sau đó vung lên muối tinh cùng ớt bột, cá nướng thơm ngát cứ thế ra đời. Canh cá thì phải chờ lâu một chút, tạm thời vẫn chưa ăn được.

Nguyễn Đường lọc sạch thịt cá ra chia đều vào hai chiếc bát, sau đó anh lấy hai que gỗ nhỏ làm tạm thành đũa, anh cùng Hạ Vân Sâm bắt đầu ăn cơm.

Tuy hoàn cảnh gian khổ thiếu thốn và cũng chẳng có nhiều gia vị nhưng cá nướng vẫn rất thơm ngon. Không biết cá béo trong hồ thuộc loại gì mà dường như không có xương, thịt vừa mềm vừa tươi lại còn không tanh.

Thịt cá trắng trong cho vào miệng, giữa chút mặn của muối là vị cay từ bột ớt, rất có tính đánh thức vị giác.

Khán giả thấy vậy cũng d ãn đập mở hình thức xem video bao trùm để thưởng thức cá nướng Nguyễn Đường làm.

[H òng nhan họa lợn: Oa oa, không ngờ dưới đi ãu kiện thiếu thốn thế này mà Kẹo của mình vẫn làm ra cá nướng ngon ời là ngon.]

[Ý Nhiễm: Cực kỳ mong đợi canh cá đó. Khi nào mới được ăn vậy?]

Chẳng mấy chốc canh cá đã hoàn thành, canh cá trắng sữa thơm nức mũi, nhìn là muốn ăn.

Hai người mỗi người một bát canh ấm bụng, cảm giác như những mệt mỏi do bận cả trưa được quét đi sạch sẽ. Tuy chỉ có tí muối với hành gừng để khử tanh thôi, nhưng nguyên liệu nấu ăn vừa tươi vừa béo nên canh nấu ra cũng ngon vô cùng, cực kỳ kíc©h tấíc©h cảm giác thèm ăn.

[Ánh bình minh rực rỡ: Nhìn Kẹo nhà mình với thiếu tướng đại nhân ng ồi đây ăn ngon mặc đẹp r ồi lại nhìn những nhóm khác, đúng là khiến người ta phải bật thốt lên một câu – không so sánh thì không có đau thương.]

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 110: Đêm đầu tiên

Mọi người bận cả buổi chiều mới làm xong chỗ ở tạm thời, mãi chưa được ăn cơm nên giờ ai cũng đói cồn cào.

Nhưng chỉ có Nguyễn Đường Hạ Vân Sâm và nhóm Trần Nguyên Võ Cố Nham có lửa mới được ăn đồ ăn nóng. Bọn họ đốt một đồng lửa nấu nước nóng, lấy dao ánh sáng lột da thỏ cắt thành miếng nhỏ, thêm chút hành gừng và muối thành một nồi canh thịt nóng hổi, cũng hơi hơi no bụng. Chỉ là hương vị không có gì xuất sắc, dù sao Trần Nguyên Võ mới lần đầu tiếp xúc với loài động vật này, không có đồ ăn khác nên chỉ đành thử từ cách cơ bản nhất.

[Bay bay: Ui con vật lông xù trắng này đáng yêu thật đấy.]

[Giải phóng bản thân: Người học lịch sử trái đất xin phép được phổ cập kiến thức, loài động vật đáng yêu này có tên là thỏ, nghe bảo đầu thỏ ngon lắm.]

[Công tử đờ Tô Tô: Gì? Thỏ đáng yêu thế mà vẫn ăn á?! Dã man quá vậy.]

Mặc cho các khán có bàn luận sôi nổi ra sao, Cố Nham và Trần Nguyên Võ cũng hoàn toàn không biết, hai người ăn thịt thỏ xong chui vào nhà cây chuẩn bị nghỉ ngơi.

Chút nữa sẽ vào đêm, ai cũng biết ban đêm trong rừng cực kỳ nguy hiểm, sao mà biết được sẽ có đủ thứ quái dị nào chui ra từ bóng tối chứ, huống hồ họ còn chẳng có vật chiếu sáng.

Ngay khi họ định dập lửa thì Tra Phán Phán và Ngô Sa Sa chạy vội từ xa đến, Sa Sa vội vàng hô lên một tiếng thật to: "Khoan hãy xuống tay!"

Trần Nguyên Võ, Cố Nham:???

Tra Phán Phán và Ngô Sa Sa vừa chạy đến là nói hết mục đích của mình. Hai cô gái biết Trần Nguyên Võ và Cố Nham lấy được dụng cụ tạo lửa nên muốn qua mượn, hai người còn mang theo cả thịt gấu để làm trao đổi.

Trần Nguyên Võ và Cố Nham cho nhóm các cô gái rút củi đi luôn chứ không lấy thịt, họ no là một, thứ hai là ai biết cái loại thịt dê lông đen cứng đơng đơng kia là gì nên cứ xin kiếu thì tốt hơn.

Tiếp đó hai người tìm đến Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm định mượn dao của Nguyễn Đường. Dao ánh sáng sắc thì sắc, đốn củi chặt cây rất tốt, nhưng mà để làm thịt thì hơi giống lấy dao mổ trâu cắt tiết gà, với cả phạm vi sát thương của dao ánh sáng quá lớn, rất khó để đi đâu khiến nên cắt đồ ăn thành miếng nhỏ cũng khó hơn, nếu không cẩn thận cửa vào tay... Ai biết được cái chương trình này có cho thuốc trị thương hay không.

Nói chung tất cả là để bảo toàn cái mạng này, cẩn thận vẫn hơn.

Khi hai người đến thấy nhóm Nguyễn Đường có kệ bếp bằng đá xếp chồng vào trong đó vẫn còn đống lửa thì đầu kinh ngạc không thôi, quả nhiên là tổ hợp hai người mạnh nhất không chỉ tự làm ra lửa mà ngay cả bếp cũng có.

Nguyễn Đường đã thấy thịt hai cô gái mang đến, anh bất ngờ khi phát hiện ra nó là thịt gấu, hơn nữa còn có cả chân, chắc là do chân gấu dễ cắt ra hơn.

Chân gấu là một loại nguyên liệu cực kỳ hiếm có, người khác có thể không biết cách làm nhưng Nguyễn Đường thì khác.

Dao phay anh có hai cái, dùng một cái là được nên anh cực kỳ thoải mái đổi cho nhóm Tra Phán Phán.

Thế là Ngô Sa Sa và Tra Phán Phán sau một buổi chiều bị hành hạ bởi mùi hôi thối đã có mồi lửa và dao phay, sau cùng cũng có thể nghĩ đến chuyện làm đồ ăn nóng hôi ấm bụng.

[Phong Tương: Kẹo nhà mình tốt ghê, chấp nhận đổi với họ dù không biết thứ kia là gì.]

[Chủ nhân là một nhóc mèo đen: Phải, mấy miếng thịt đổi lấy một con dao phay, nghĩ sao cũng thấy các cô gái có lợi hơn. Nhưng dẫu gì Phán Phán với Sa Sa cũng là nữ, quan tâm hơn chút cũng là đi đâu dễ hiểu.]

Khâu Minh và Thi Minh Húc may tìm được cây táo dại, ăn tạm vài quả lót dạ rồi hai người quay về nhà gỗ nghỉ ngơi.

Trần Dương và Tào Tuấn là thảm nhất, nơi ở của hai người ở quá xa, bận túi bụi cả một chiều mà mới lấy được mỗi cái khăn, tuy có bắt được hai con thỏ nhưng không có dao nên không xử lý được, muộn như này cũng chẳng tiện tìm đường nên chỉ đành nhịn đói ngủ một đêm mai đi kiếm nhóm khác đổi đồ.

Mọi người mất nguyên chiều để dựng chỗ ở tạm, tuy không thoải mái nhưng có thể che gió che mưa, lấy chỗ để ngủ thôi thì thế này là được rồi.

Đến lúc tối muộn đi ngủ Hạ Vân Sâm cần đuốc hơi lên đất một lúc, sau đó trải thêm lớp cỏ mềm, như thế lúc họ ngủ sẽ không bị lạnh. Sau đó hắn lấy một chiếc hộp vuông nhỏ ra, đây là một trong ba vật dụng hắn mang theo. Nguyễn Đường tò mò nhìn sang, không biết nó có tác dụng gì.

Kết quả Hạ Vân Sâm vừa mở hộp thì thứ bên trong bung ra thành một túi ngủ nhẹ nhàng mềm mại.

"Đây là túi ngủ đơn giản được làm từ vật liệu đặc chế, đêm nay mình ngủ trong đây sẽ thoải mái hơn chút." Hạ Vân Sâm nói với anh.

"Anh Sâm chu đáo thật đó." Nguyễn Đường khích lệ không chút do dự, sau đó anh sờ thử túi ngủ, hai mắt anh sáng rực ngay tức khắc, chất liệu rất nhẹ nhưng cực kỳ mềm mại, bên trong còn một lớp lót nữa nên nhất định ngủ sẽ rất ấm và thoải mái.

"Ừm." Hạ Vân Sâm kín đáo nhận lời khen từ bạn trai, hắn trải túi ngủ kỹ càng hắn hơi rồi chui vào ngủ cùng Nguyễn Đường.

Hạ Vân Sâm lặng lẽ nhấn một nút nhỏ trên máy liên lạc, drone luôn đi theo quay phim từ từ ra khỏi phạm vi nhà gỗ kết thúc buổi quay ngày hôm nay.

[Thế giới diệu kì trong gương: Ó? Sao đã kết thúc rồi? Vừa thấy OTP chui vào chăn mà.]

[Lá cờ "Hồ Sen"* vĩnh viễn trường tồn: A a a a!!! Bong bóng hồng chưa kịp bay lên đã chìm trong bóng tối.]

Nói khán giả không thất vọng là nói dối, nhưng họ cũng biết bây giờ là lúc nhóm khách mời nghỉ ngơi cần không gian riêng, thế nên mọi người cũng chỉ đành tiệc cuối out khỏi phòng livestream.

Các khán giả khá tìm thú vui mới rất nhanh nhưng có một nhóm fan cp tên "Hồ Sen" lặng lẽ phát cờ để hàng.

Đêm hôm đó một cái tên cp mới cũng xuất hiện ở vị trí đầu tiên trong bảng xếp hạng cặp đôi.

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường không biết hai người có nhiều fan cặp như thế, nếu như biết... Chắc hẳn Hạ Vân Sâm sẽ điên cuồng dạt dào cảm xúc gặm hàng.

Bởi vì chỉ có một túi ngủ nên hai người không thể làm gì khác hơn là ôm nhau, không gian trong túi nhỏ lại có hai người đàn ông trưởng thành nên chỉ còn dư lại chút khoảng trống ít ỏi, cả ai ôm chặt lấy nhau, cảm nhận được nhịp tim của đối phương, ánh trăng sáng chiếu vào qua khe túi, dưới cảnh đêm khuya tĩnh lặng làm sản sinh ra chút lãng mạn.

Người yêu nằm trong ngực mình, Hạ Vân Sâm chỉ cần cúi đầu là thấy một đôi mắt lấp lánh, hần nhẹ nhàng ngậm lấy đôi môi mềm mại của người trong lòng như thể vừa bị đầu độc, hai người cùng trao đổi một nụ hôn sâu triền miên.

"Anh Sâm, món thứ ba anh mang theo là gì vậy?"

Vừa dứt lời Nguyễn Đường đã cảm thấy bắp thịt Hạ Vân Sâm hơi cứng lại một chút, sau đó hấn cúi xuống hôn anh như vũ bão. Dưới thế tấn công mãnh liệt của Hạ Vân Sâm, chẳng mấy chốc Nguyễn Đường đã quên sạch nghi ngờ vừa nãy.

Hai người lẫn vài vòng trong túi ngủ nửa kín, cực kỳ cực kỳ lộn xộn, thỉnh thoảng hai cái đầu xù xù còn chui khỏi túi ngủ rồi còn có cả tiếng nói chuyện đứt quãng.

"Không được, chỗ này nhỏ quá..."

"Vậy mình làm nhỏ tiếng chút..."

Chẳng biết qua bao lâu nhà gỗ nhỏ mới khôi phục yên tĩnh, cảm giác mờ ám cũng dần biến mất dưới gió nhẹ đêm trăng.

*Hỗsen phiên âm là hệtáng đồng âm với tên Hạ Đường của hai người ghép vào.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 111: Thi đấu leo núi

Buổi đêm ở hành tinh xanh có sự chênh lệch nhiệt độ khá lớn, đến tối muộn là đã lạnh lắm rồi, may mà các quân nhân khác cũng mang túi ngủ như Hạ Vân Sâm, đây là thói quen hành quân của họ, trong lúc chiến trường đang hỗn loạn cam go thì chẳng ai biết sẽ tạm dừng chân ở đâu.

Chỉ là quan hệ của các nhóm cũng không thân thiết như Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm, hai cô gái Ngô Sa Sa và Tra Phán Phán thì cũng không sao, mà hai người đàn ông cao lớn cùng chui vào một cái túi ngủ nghe về không ổn lắm, thế nên quyết định cuối cùng là lột túi ngủ xuống đất còn người thì nằm lên, đủ để ngủ một tối.

Sáng sớm hôm say năm nhóm khách mời bị âm thanh thông báo tin tức của tổ chương trình làm cho tỉnh giấc, cơm sáng cũng chưa kịp ăn mà đã phải đi làm nhiệm vụ.

Nhiệm vụ của tất cả các khách mời là phải leo lên đỉnh núi trước ba giờ chiều và lấy được hoa tươi mọc tại vách đá cheo leo, ba nhóm đầu tiên lên đến đỉnh và lấy được hoa sẽ nhận được vật phẩm hỗ trợ cuộc sống, hai nhóm sau cùng sẽ mất đi cơ hội này. Sau khi trải qua chuyện ngày hôm qua các khách mời đã biết đến tầm quan trọng của công cụ tổ chương trình phát cho, nhất định tất cả sẽ dùng hết khả năng để hoàn thành mục tiêu.

[Trăng máu lạnh: Ha ha ha, lúc các nhóm chui khỏi nhà gỗ nhóm nào nhóm này đều lơ lơ do chưa tỉnh ngủ.]

[Ánh sáng mạnh: Tổ chương trình hồ cha thiệt chứ, cơm cũng chưa ăn mà bắt người ta đi leo núi.]

Khán giả sáng sớm xem livestream thấy thương thay cho nhóm khách mời, phải biết là quả núi đấy cũng không dễ gì mà leo lên tới đỉnh.

Khu vực sinh thái này dựa hoàn toàn theo rừng nguyên sinh cổ địa cầu, từ rừng núi cho đến động thực vật. Ngọn núi tổ chương trình chỉ định có độ

cao cách một nghìn kilomet so với mực nước biển, nằm ở phía bắc xa xa với khu vực dựng trại, cao ngất lạnh giá, từ lưng chừng núi đổ lên trên còn có cả băng tuyết bao phủ, đừng nói đường đi đường mòn để lên còn chả có, hoàn toàn có thể tưởng tượng được những khó khăn nhóm khách mời sẽ phải đối mặt khi bắt đầu leo. Cái quan trọng nhất là tổ chương trình yêu cầu một nhóm phải có đủ hai người cùng lên mới hợp lệ.

Những quân nhân chịu huấn luyện khiếm khuyết thì không sao, leo núi với họ dễ như trở bàn tay mà thôi, cơ mà với người bình thường như các đầu bếp thì có phần khó khăn.

Mọi người nhanh chóng làm nóng đồ ăn còn từ hôm qua rồi vội vàng xuất phát.

Lần này nhóm Trần Dương và Tào Tuấn ở khu đông cỏ lại gần núi nhất. Tiếp theo là Trần Nguyên Võ và Cố Nham trong rừng rậm, sau đó là Tra Phán Phán và Ngô Sa Sa, khoảng cách xa nhất thành Nguyễn Đường Hạ Vân Sâm và nhóm Thi Minh Húc Khâu Minh.

Tuy tới muộn nhưng hai nhóm cũng không hề yếu thế, vừa đến chân núi là bắt đầu leo lên luôn.

Đoạn mới bắt đầu thì còn thuận lợi, nhưng càng về sau nhiệt độ càng thấp thành ra sự chênh lệch giữa quân nhân và đầu bếp càng thêm rõ ràng.

Trên núi không có đường cộng thêm địa thế cao chót vót, chỉ cần không cẩn thận chút thôi là hụt chân hoặc loạng choạng, nhóm đầu bếp cơ hồ là dùng cả chân cả tay để bò mà cũng khá vất vả.

Hạ Vân Sâm luôn cẩn thận bảo vệ Nguyễn Đường, một bên gạt bỏ hết chướng ngại vật phía trước một bên chú ý đến bước chân của đối phương, thỉnh thoảng còn giúp kéo một cái, có thể nói là cực kỳ có khí chất của bạn trai hoàn hảo, các khán giả lặng lẽ gia nhập đoàn quân ship cp "Hồ Sen" thấy cảnh này gào rú trong lòng cực kỳ hưng phấn.

Thời gian trôi qua từng giây từng phút, thể lực cạn kiệt, thay đổi nhiệt độ cùng với đói bụng và khát nước thách thức ý chí của họ.

Tra Phán Phán là cô gái đầu bếp duy nhất, bản thân cô cũng đến giới hạn rồi. sau khi Ngô Sa Sa cân nhắc kỹ lưỡng cuối cùng chọn từ bỏ quyên thi đấu. Không phải cô không có tinh thần khiêu chiến, mà cô biết tiên biết lùi, cơ thể Tra Phán Phán quả thực đã không thể chịu nổi nữa rồi, nếu cố tình leo sẽ gặp phải nguy hiểm, cái được không đủ bù cái mất. Hôm qua hai cô đã đối được mấy lửa với dao phay, hôm nay không lấy được gì cũng không thiệt mấy.

Thấy nhóm khách mời khổ sở như vậy các khán giả cũng hiểu được quyết định của họ.

[Tinh Nguyệt: Sa Sa biết chăm sóc thật đó.]

[Vườn thịt của tiểu Thánh: Mặt Phán Phán trắng bệch cả ra rồi, đi tiếp khéo khi xỉu giữa đường, thực sự cần từ bỏ đây.]

Ngô Sa Sa dìu Tra Phán Phán xuống nghỉ dưới gốc cây, ngoài túi ngủ đơn giản cô còn mang theo cả bình nước, đến giờ nó mới phát huy tác dụng, cô đi kiếm nguồn nước sạch mức vào bình rồi quay về cho Tra Phán Phán uống.

[Đêm lạnh: Quao cảm giác không khí giữa Phán Phán với Sa Sa thân thiện tình cảm thật đó, tui hình như sắp chèo thêm con thuyền mới rồi.]

[Mình ta biết rõ: Chung quy thì tôi vẫn cảm thấy cặp hõsen rất là tình cảm~]

Tra Phán Phán và Ngô Sa Sa rút khỏi cuộc đấu làm tỉ lệ chiến thắng của bốn nhóm còn lại tăng lên tận bảy lăm phần trăm, nhưng muốn lấy được dụng cụ thích hợp vẫn phải cố gắng thành người đầu tiên.

Sau bốn tiếng leo núi vất vả cuối cùng họ đã lên đến đỉnh, thế nhưng đến đây vẫn chưa kết thúc, khó khăn còn đang chờ họ ở phía trước, bây giờ các nhóm phải nghĩ cách xuống mặt phẳng khoảng gần năm mươi xăng ti chỗ vách đá cheo leo, đó là nơi những đóa hoa tường vi đỏ rực đua nở.

Dù Trần Dương và Tào Tuấn là nhóm đến đầu tiên nhưng thể lực Tào Tuấn đã đến giới hạn, Trần Dương đang nghĩ xem có cách nào để giúp Tào Tuấn cùng xuống dưới vách đá không nhưng xem chừng là không có cách nào cả, thế nên chỉ đành để Tào Tuấn ngồi lại nghỉ ngơi đôi chút.

Trần Nguyên Võ và Cố Nham là nhóm đến thứ hai, ở phần trước hai người đã lấy dây thừng, hẳn là cũng dự đoán được trường hợp thế này nên cả hai dùng dây thừng chậm rãi leo xuống dưới hái hoa và trở thành nhóm đầu tiên hoàn thành xong thử thách.

Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm là nhóm thứ ba đến, Hạ Vân Sâm quan sát chỗ vách núi rồi đưa ra kết luận nếu không có dây thừng hoặc vật phẩm hỗ trợ khác thì Nguyễn Đường không thể xuống dưới để hoàn thành nhiệm vụ với thể lực đã bị tiêu hao như thế kia được. Hẳn ước chừng độ cao của vách đá rồi âm thầm lập kế hoạch dùng phương thức đơn giản thô bạo nhất để giải quyết vấn đề.

"Chút nữa anh xuống em làm theo ám hiệu của anh nhé." Hạ Vân Sâm nói với Nguyễn Đường.

"Được."

Hạ Vân Sâm lấy dao ánh sáng khắc vài vết lên vách đá để lấy điểm đặt chân, hẳn dùng cách như leo núi để di chuyển dần xuống dưới.

Đợi đến khi hẳn đứng lên mặt phẳng ở vị trí thấp nhất mới giơ tay về phía Nguyễn Đường, "Đường Đường, nhảy xuống."

Nguyễn Đường bất ngờ mở to mắt, đây là vách núi cao ba trăm mét, lỡ như ngã xuống thì chỉ có nước tan xương, ngoài ra chỗ đặt chân kia chỉ là một mặt phẳng chưa đầy năm mươi xăng ti.

Nhưng khi nhìn thẳng vào đôi mắt đen đặc của Hạ Vân Sâm thì những lo lắng bất an trong lòng Nguyễn Đường dần biến mất, anh tin Hạ Vân Sâm sẽ không lấy sự an nguy của anh ra để mạo hiểm...

Anh cắn răng nhảy về phía Hạ Vân Sâm.

Cánh tay Hạ Vân Sâm vững bắt được anh vững như kìm sắt, hấn kéo Nguyễn Đường vào lòng, đôi chân như thể mọc rễ đâm vào đá không hề dịch chuyển tí nào.

Hành vi tin tưởng thân mật của hai người lại khiến nhóm khán giả ship cp rít gào thành tiếng, tất cả đều điên cuồng gõ chữ "A a a a" ở phần bình luận.

Cái cặp đôi này tuyệt quá đi!!!

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 112: Ăn chung một bữa

Khâu Minh và Thi Minh Húc lên đến lưng chừng núi thì gặp sự cố, Thi Minh Húc trượt chân suýt thì ngã xuống vực, tuy có Khâu Minh kéo lại kịp thời nhưng vẫn bị thương nhẹ. Khoảng thời gian hai người chờ tổ chương trình mang thuốc đến cũng đủ để Tào Tuấn nghỉ ngơi xong.

Thế nhưng làm sao để xuống được mặt phẳng dưới vách đá thì lại là cả vấn đề, hai người không dùng được cách của Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường, dù chỗ những đóa tường vi chỉ cách năm mét so với đỉnh núi thôi nhưng sự tin tưởng lẫn nhau của họ không bằng được Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm, nếu Trần Dương đứng dưới để Tào Tuấn nhảy xuống nhất định Tào Tuấn sẽ không nhảy.

Bọn họ nghĩ một hồi rồi quyết định mượn dây thừng của Cố Nham và Trần Nguyên Võ, đồng thời cũng đồng ý lấy thỏ làm vật trao đổi. Kỳ thực Trần Nguyên Võ và Cố Nham không cần thỏ lắm, trưa nay họ mới ăn xong, cảm thấy vị chẳng ra sao nhưng họ biết Trần Dương và Tào Tuấn không còn thứ gì khác để trao đổi nên cuối cùng vẫn đồng ý.

Có dây thừng ở đó, Trần Dương và Tào Tuấn cực kỳ thuận lợi trở thành nhóm thứ ba hoàn thành nhiệm vụ.

Phần thưởng của chương trình dành cho các khách mời là mỗi nhóm một chiếc chậu nhựa, có thể dùng nó rửa rau rửa bát thậm chí là giặt quần áo, phải nói là cực kỳ hữu dụng.

[Không béo chút nào: Xót xa thật chứ, nhọc nhằn khổ sở leo núi suýt thì rớt vực chỉ để lấy một cái chậu nhựa...]

[Khà khà: Nhưng chậu nhựa có ích mà, đựng được nhiều mà giặt đồ rửa bát các kiểu cũng được.]

Mọi người lấy chậu nhựa xong chuẩn bị xuống núi thì đột nhiên Trần Nguyên Võ đi về phía Nguyễn Đường: "Nguyễn tiên sinh, hôm qua chúng

tôi bắt được một loại động vật nhỏ màu trắng, tổ chương trình bảo tất cả động vật trong khu sinh thái này đều không có độc nên tôi đã nấu một nồi canh, tuy có để thêm hành gừng khử tanh nhưng mà vị vẫn rất dị, ăn vẫn thấy vị tanh..."

"Loài động vật kia có hình dạng như thế nào?"

"Hai tai dài, mắt đỏ lông trắng, có răng cửa dài."

Nguyễn Đường vừa nghe là biết đấy là thỏ, thế nên anh nói, "Sau khi lột da thì ngâm với nước lạnh để máu bên trong chảy hết, sau đó chần qua với nước sôi một lần, nhớ vớt bọt nổi trên mặt nhé, làm thịt thỏ ngon nhất là kho hoặc xào cay."

Trần Nguyên Võ nghe xong là tự hiểu, hần lập tức bày tỏ lòng cảm ơn, "Cảm ơn Nguyễn tiên sinh chỉ điểm, khi nào về đến nơi chúng tôi sẽ chia con mồi bắt được cho hai người một phần."

Nguyễn Đường khoát tay một cái: "Chuyện dễ như bỡn thôi, không cần phải khách sáo."

Tuy Trần Nguyên Võ không nói gì nữa nhưng vẫn quyết định mang một phần con mồi qua cho nhóm Nguyễn Đường dù biết có Hạ thiếu ở đó thì chắc chắn hai người sẽ không thiếu thực phẩm.

Trần Dương và Tào Tuấn ở ngay bên cạnh, lúc Nguyễn Đường nói chuyện với Trần Nguyên Võ không có ý tránh họ nên Tào Tuấn cũng nghe thấy, Tào Tuấn bàn với Trần Dương một hồi rồi quyết định chút nữa cũng mang qua cho Nguyễn Đường một con thỏ làm quà tạ ơn vì đã chỉ điểm cho họ.

Sau khi mọi người về hết nơi dựng trại của mình thì Tào Tuấn và Trần Dương mỗi người mang một con thỏ qua tìm Trần Nguyên Võ và Cố Nham để đưa cho hai người họ đúng theo giao kèo. Cố Nham và Trần Dương là đồng đội, biết người kia không có mồi lửa nên đã đưa cho một cây củi cháy dở để mang về làm mồi. Bọn họ không biết phía bên Hạ Vân

Sâm và Nguyễn Đường có lửa không, nếu không thì tiện giúp họ mồi một đồng lửa.

Tiếp đó bốn người cùng nhau xuất phát đi tìm Nguyễn Đường để đưa nguyên liệu coi như là quà cảm ơn. Tào Tuấn mang thỏ, Trần Nguyên Võ thì mang theo một con gà rừng bắt trên đường đi.

Lúc bọn họ đến Nguyễn Đường đã nấu gần xong canh cá rừ, mùi thơm nức mũi khiến người người được thêm chảy nước miếng. mấy người thấy Nguyễn Đường xếp đá thành bếp nom khá ra dáng, bên trên còn đặt một nồi canh cá màu trắng sữa đang sôi sùng sục.

Ai nấy đều than thở trong lòng, Nguyễn tiên sinh thông minh thật đó, lấy đá chõng thành bếp chắc chắn hơn nhiều so với đồng lửa làm từ gỗ chõng lên nhau giống họ, ngoài ra bếp đá vừa thông khí tốt vừa dễ giữ lửa, chỉ cần thêm củi đúng lúc là sẽ không lo lửa bị tắt. Hơn nữa hai người họ còn có vải chống thấm nên có mưa cũng chẳng sợ.

Hương thơm của canh cá tỏa ra khắp chốn làm bụng của mấy người mới tới sôi sùng sục, ánh mắt của Cố Nham và Trần Dương nhìn về phía Hạ Vân Sâm ngập tràn ghen tị.

"Sao mấy người lại đến?" Nguyễn Đường ngẩng đầu kinh ngạc hỏi nhóm 4 chàng trai vừa tới.

"Chúng tôi tới tặng anh con mồi..." Tào Tuấn và Trần Nguyên Võ vội vàng lấy gà rừng và thỏ ra.

"Trời ơi không cần khách sáo thế đâu, chuyện này dễ như bỡn thôi ấy mà." Nguyễn Đường không chịu nhận, anh cảm thấy bản thân chỉ nói mấy câu thôi, kiểu gì sau đó tự những người này cũng có thể ngấm ra được, anh cũng chẳng cần quà cảm ơn làm gì.

Trần Nguyên Võ suy nghĩ một chốc rồi hỏi: "Vậy anh có thể dạy chúng tôi cách làm kệ bếp bằng đá này không? Chỗ con mồi có thể xem là học phí."

Xếp bếp cũng không khó gì, vệtập vài lần là xếp được ngay, chỉ là họ cố tình tìm cách để nhét đồ cho Nguyễn Đường thôi, sau cùng anh chỉ đành bất đắc dĩ đồng ý.

"Mấy con mồi này để lâu thì hỏng mất hay là mọi người cùng ăn đi."

Vừa nghe thấy câu này bốn người đi cùng nhau đồng thời nuốt nước miếng. Canh cá quá thơm quá hấp dẫn, chui từ ngoài mũi vào đến tận trong tim, với cả từ hôm qua đến giờ nhóm bọn họ chưa có gì bỏ bụng, mới sáng sớm đã phải tốn một đồng thể lực nên bụng đói cồn cào lâu lắm rồi.

"Này không được đâu..." Trần Nguyên Võ và Tào Tuấn nuốt nước miếng nhưng vẫn định từ chối, dù sao mỗi nhóm cũng chỉ mang chút gia vị thôi, nếu như Nguyễn Đường làm cả phần của họ nữa thì sẽ tốn nhiều lắm.

Nguyễn Đường bĩu thêm một câu, "Nếu không định ở lại thì mang đồ về đi."

Bốn người đồng loạt nhìn nhau, Cố Nham và Trần Dương lập tức nói: "Chúng tôi về lấy thêm gia vị."

"Thế hai chúng tôi giúp một tay nhé." Trần Nguyên Võ và Tào Tuấn thả gà với thỏ xuống rồi bắt tay vào giúp Nguyễn Đường làm việc.

Hạ Vân Sâm im lặng đứng một bên bờ cũi, hẳn khá là hài lòng với sự thức thời của bốn tên ăn chực.

Canh cá sắp xong rồi, thỏ làm xào cay được, gà thì làm gà nướng đất sét, còn có cả chân gấu Tra Phán Phán mang đến nữa, kho lên là đủ khẩu phần cho sáu người.

Tốc độ của nhóm quân nhân cực kỳ nhanh, Trần Dương và Cố Nham đi lấy gia vị một chốc đã về.

Trần Dương lấy sa tế và muối, Cố Nham cần nước tương và hạt tiêu, ngoài ra còn có chút hành gừng rồi tỏi các loại, như vậy là đủ để Nguyễn Đường làm cơm.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 113: Ngon quá đi

Nguyễn Đường biết kiến thức cơ bản của Trần Nguyên Võ và Tào Tuấn rất tốt nên giao dao phay cho Trần Nguyên Võ để xử lý thỏ, Tào Tuấn xử lý gà rừng. Thỏ lấy dao lột da cắt miếng vừa ăn, gà thì phải trung nước sôi để vặt lông.

Các khán giả xem phải cảnh xử lý thỏ lần hai bắt đầu cãi nhau ầm lên, có không ít người cảm thấy thỏ là một loài động vật đáng yêu, khi trái đất còn tồn tại hẳn là nó được coi thành thú cưng. Những người học lịch sử cổ địa cầu thì cố gắng đứng ra chứng minh thỏ ăn được, thế là thành cãi nhau ầm xì ngay trên khu bình luận.

[Diệp Lưu Thương: Thỏ đáng yêu thế mà sao lại ăn?]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Đồ ăn Đường Đường làm ra chắc chắn món nào cũng ngon, nếu mấy người không muốn ăn thì tí nữa đừng có mà xách đĩa lên gấp.]

Nói chung là nhóm khách mời chẳng ai biết đến chiến tranh đang nổ ran ngay trong khu bình luận phát sóng, hành động của Tào Tuấn và Trần Nguyên Võ rất nhanh gọn, chẳng mấy chốc cả thỏ cả gà đã được xử lý xong xuôi.

Nguyễn Đường bỏ những phần thịt đã sơ chế vào chậu nhựa mới nhận ban sáng, anh ngâm với nước cho bọt máu ra hết rồi mới rửa kĩ lại thêm lần nữa, xong xuôi Nguyễn Đường ướp chỗ thịt đó với muối, tương, tinh bột. Bởi thỏ là động vật ăn cỏ nên trong thịt có một mùi hôi đặc trưng của cây cối bùn đất, bởi thế nên nhất định phải khử tanh thật tốt mới có thể ăn được, nếu không sẽ khiến các chiến sĩ vốn có ngũ giác nhạy cảm không ăn được đâu.

Tiếp theo Nguyễn Đường bắc chảo sắt lên bếp, cho hành gừng cộng với tỏi băm vào đảo cho dậy mùi, thêm tương ớt và tương đậu cho ra sốt đỏ rồi mới để thịt thỏ đã ướp ngấm gia vị vào, cho lửa to xào đổi màu thì mới

thêm nước cùng với ớt cắt đoạn, xong xuôi chuyển sang lửa nhỏ hãm chín kỹ.

Mùi hương cay nồng bay xuyên qua vùng đây tỏa khắp không gian khiến tất cả những ai có mặt ở đây đều kìm không nổi nuốt nước miếng ừng ực.

Nguyễn Đường hãm thịt thả lửa khoảng năm đến sáu phút rồi dùng đũa chọc thử thịt đã đủ mềm hay chưa, xác nhận đã đúng chuẩn mới cho lửa to lên nấu cạn nước.

"Tôi có thể thử trước không vậy Nguyễn tiên sinh?" Trần Nguyên Võ không nhịn được hỏi.

Thịt thả xắt nhỏ ngấm dầu ngấm ớt đỏ hồng vô cùng hấp dẫn kết hợp cùng mùi hương mê đắm lòng người, không ai có thể tin được đây chính là thứ thịt thả khiến họ khó nuốt khi trước.

"Tất nhiên là được." Nguyễn Đường đưa đũa trong tay qua.

Vị cay của gia vị ngấm vào thịt thả vừa cho vào miệng đã tỏa khắp đầu lưỡi, bởi có chần sơ một lần nên chất thịt có độ mềm vừa đủ và vẫn giữ được cảm giác tươi non mọng nước, lớp ngoài là một lớp bột mỏng nên sau khi chiên dầu nó tạo thành một lớp vỏ giòn xốp, hình thành nên một loại hương vị cực kỳ phong phú.

Nhưng nếu không giữ độ lửa một cách hợp lý thì lớp vỏ ngoài này có khả năng sẽ bị khô cứng, cơ mà Nguyễn Đường thì căn cực chuẩn độ lửa nên trong lớp vỏ mỏng manh kia thêm một hương vị cháy sém vừa đủ, ngoài giòn trong mềm vô cùng đặc biệt.

Các khán giả đang xem livestream thấy trên mặt Trần Nguyên Võ xuất hiện biểu cảm say mê thì sao còn có thể chịu nổi nữa? Tất cả không thèm doái hoài tới nghi vấn thịt thả có ăn được hay không, thay vào đó họ cầm đũa lên bắt đầu thưởng thức.

[Bóng hình lạnh giá: A a a a! Sao lại ngon vậy chứ trời! Sao lại thế được?]

[Cả ngày lẫn đêm: Ôi... Đây thực sự là thứ thịt hôm qua nhóm Trần Nguyên Võ đã ăn ư? Tôi có cảm giác chúng hoàn toàn khác nhau... Kẹo của tôi siêu quá.]

[Nguyệt Minh Nhã: Muốn đầu gối của tôi phỏng? Đây c àn lấy.]

[Diệp Lưu Thương: Ngon quá trời o(∩_∩)o]

Phía Hạ Vân Sâm thì không biết đã dựng xong một chiếc bàn gỗ vuông nhìn có vẻ chắc chắn từ bao giờ, Trần Nguyên Võ và Tào Tuấn cùng hỗ trợ mang thịt thỏ cùng với canh cá để lên bàn, Trần Dương và Cố Nham cũng tích cực mang n ồi niêu xoong chảo qua suối rửa, những cái khó hơn họ không giúp được nhưng rửa bát thì chỉ là muối.

Trần Nguyên Võ c àn chậu nhựa định mang đầu thỏ với số nội tạng còn lại đi chôn thì bị Nguyễn Đường ngăn lại, "Ấy mang đầu thỏ với lòng gà qua chỗ tôi đi."

Đầu thỏ cay chính là một món đặc sản vùng Tứ Xuyên, ăn ngon cực, lòng gà thì không nhiều nhưng xào lên thì vẫn đủ ăn.

Bấy giờ Tào Tuấn và Trần Nguyên Võ với biết loài vật lông trắng tai dài mắt đỏ này có tên gọi là thỏ.

[Bạch Y Khanh Tướng: Đường nhà mình quá ư thông minh. Còn biết đây là thỏ, nhất định ảnh đọc rất nhiều tài liệu lịch sử cổ địa c ài.]

[Y: Kẹo nhà mình siêu giỏi! Tặng Hoa Thủy Tinh!]

Nguyễn Đường c àn đầu thỏ r ồi lấy dao lột da, cắt tai, mi mắt và phần hàm, phân cảnh này khá máu me có thể khiến khán giả khó chịu nên Nguyễn Đường cố tình quay lưng che đi ống kính. Đến khi mọi người thấy toàn cảnh cũng là lúc đầu thỏ hoàn toàn được xử lý xong.

Tiếp theo anh cho rượu gia vị, hành, gừng vào ướp với đầu thỏ để khử tanh, t ần ba mươi phút là được.

Xong xuôi anh bắt tay vào làm gà nướng bùn, dùng sống dao gỗ gây xương gà, bẻ khớp xếp thành một hình tròn tròn, quét một lớp muối, hành gừng và tiêu ngay lớp da gà, bọc lại bằng một lớp lá sen r ồi mới bọc bằng bùn ngoài cùng, xong xuôi cho vào giữa lò để nướng.

Từ xưa đến nay khán giả chưa bao giờ nhìn thấy cách làm như vậy, ai nấy đều hết sức ngạc nhiên, đặc biệt là lúc Nguyễn Đường trát bùn lên gà, có không ít người chỉ trích như thế là mất vệ sinh, cực độ nghi ngờ không biết tí nữa con gà này có ăn được thật hay không. Chỉ có nhóm fan lâu năm của Nguyễn Đường là bình tĩnh cực kỳ, đồng thời cũng định ng ẩ im đợi nhóm khán giả ngờ nghệch bị quả báo sung mặt.

[Ha ha: Thằng streamer này l ần nào cũng thế, lá sen bọc gà xong trát bùn lên để làm gì? Ăn được chắc? Lá sen mà bung bùn ngấm và thịt thì có mà hốc bùn à? Biểu diễn cho khán giả kiêu lỗ lãng.]

[Vu Tịnh Thù: Ủ ầy, l ần trên là antifan à? Nhanh lại ngấm đi.]

[Trong suốt lớp lánh: Nhìn đám anti mất não x ần x ần lên làm tôi không nhìn được cười... Mấy đứa bị v ả mặt chưa đủ nhi ều hay sao.]

[Ôm cây ôm không nổi: Anti bị d ẫm bẹp khoan hãy v ứt, lăn bột chiên xù thơm lừng mang ra trêu bọn trẻ con hàng xóm cho nó khóc vì thèm ~]

Nguyễn Đường bỏ gà vào giữa lò xong là quay qua chuẩn bị món ăn cuối cùng. Chính là chân gấu Tra Phán Phán mang tới đổi hôm qua, anh đã luộc trước r ồi nên giờ hơ qua lửa là cạo lông ngay được, loại bỏ móng vuốt cùng lớp đệm cứng ở bên dưới, lấy dao xẻ một đường ở mu bàn chân, lọc bỏ xương bên trong là có thể bắt đầu mổ xẻ sơ chế.

Hương vị của chân gấu bình thường đã đậm đà r ồi nên không c ần phải xử lý phức tạp làm gì, Nguyễn Đường cho chân gấu vào n ồi nước sôi, thêm hành, gừng, tỏi, rượu gia vị cùng ớt cay, h ần t ần hơn một tiếng là được.

Lúc người xem thấy cảnh này mọi người lại rơi vào trạng thái phức tạp, hết đầu tỏ cho đến chân gấu xấu xí thì lại rơi vào ma trận gà nướng bùn. Một là óc, một là chân thối cái còn lại là bùn hôi, ngoài chỗ canh cá và thịt tỏ cay ra thì dường như chẳng có cái nào đút vào mồm được.

Ngoài ra cũng có không ít người xem Tra Phán Phán làm thịt gấu, tuy Tra Phán Phán sử dụng một lượng lớn gia vị làm thịt gấu ăn cũng được nhưng chất thịt lại vừa khô vừa cứng, ăn cực kỳ tốn sức, nhai được hai miếng đã mỏi cả hàm. Cái chân đầy lông như thế, cực kỳ xấu xí đó trong mắt khán giả còn không bằng cả đò thừa vứt đi, trong lòng mọi người bắt đầu sản sinh cảm giác mâu thuẫn.

[Họ Nguyễn của chúng mày nay rút dài chưa: Ủ ầy u ầy, ai thích bọ dít thì húp vôi kìa. Uống nước rửa chân đảm bảo hết bệnh [nôn]]

Rất nhiều người bày tỏ thái độ nghi ngờ, sau cùng khán giả cãi nhau ầm xèo với người hâm mộ của Nguyễn Đường.

Nửa tiếng trôi qua cũng là lúc đầu tỏ xong bước khử tanh, Nguyễn Đường vứt đầu tỏ bỏ vào n ồi nước sôi đun lửa lớn để hết sạch bọt máu còn sót, tiếp đến anh thêm tương ớt và sa tế vào xào chung với đầu tỏ trong chảo dầu, cho nhiều nước tương và đường trắng hầm t ầm mười lăm phút là có thể mang ra đĩa.

Đầu tỏ hấp thu hết nước sốt cay n ồng bóng loáng lấp lánh, ngon miệng cực kỳ, nếu không nói là tỏ thì hẳn là sẽ có nhiều người thử hơn.

Sau cùng, cách ăn đầu tỏ đơn giản là nắm hàm tỏ tách đầu nó ra làm đôi sau đó gặm là được, cơ mà cách này đối với người tương lai mà nói thì quá máu me, thế nên Nguyễn Đường phải dùng đũa lọc hết chỗ thịt ít ỏi có thể ăn được ra để lên trên lá sen, chỗ xương sọ còn lại thì để đó khi nào vào l ầu gặm sau, ăn cái đó còn sướng miệng hơn là ăn thịt.

Đầu tỏ chỉ có như thế thôi, chỗ ăn được trên cái đầu rất ít, lấy hết thịt ra rồi gom lại mới được sáu miếng nhỏ, lúc đó mỗi người một miếng coi như là ăn hương ăn hoa.

[Trong suốt lớp lãnh: Uầy uầy, mẹ ơi thịt ngon xuất sắc quá trời, sao lại ngon như vậy hả?]

[Ôm cây ôm không nổi: Mẹ ơi, thịt này cay cay thơm thơm còn có chút vị ngọt, ngon thực sự ạ. Cơ mà sao có tí thế trời? Ăn mấy miếng đã hết huhu.]

[Diệp Lưu Thương: Đây là đầu thỏ thật sao? Tui sai rồi! Đáng ra vừa này tui không nên nghi ngờ khả năng của Nguyễn Đường đại nhân... ToT]

Đầu thỏ được hầm ngấm hết cái cay của nước sốt và hương vị đậm đà của gia vị, chỗ thịt ngon nhất ở đầu thỏ chính là cơ hàm, phần đó chúng hay hoạt động nên chất thịt chắc chắn dai dai, rất ngon.

Chẳng mấy chốc gà nướng bunn cũng hoàn thành, Nguyễn Đường dùng gậy gỗ khều một cục đen thui từ trong lò ra, nhìn vừa xấu vừa ghê.

Nổi nghi ngờ vừa được đầu thỏ cay đè xuống nay lại âm âm nổi lên, khán giả vẫn không tưởng tượng nổi thịt gà được bọc bởi bunn đen thui lù thế kia thì ăn kiểu gì?

[Ha ha: Nhìn cái cục đen thui này đi, sao mà ăn được chứ hả? Xem ra đúng là muốn nhét bunn vào mồm mọi người rồi. Ha ha ha ha]

Cơ mà tất cả những khán giả đưa ra nghi vấn đều được xác định là sẽ bị vả mặt. Nguyễn Đường đập con gà bọc bunn nướng xuống đất, lá sen hơi khô vàng bắt đầu lộ ra. Chỉ cần lột bỏ lớp lá sen là thấy thịt gà vàng ươm óng ánh. Một loại hương thơm khó tả thành lời tỏa ra bốn phương tám hướng, khán giả chưa kịp chuẩn bị gì đã bị mùi thơm lừng đó đập vào mặt.

[Cô Sơn Khiếu: Mẹ ơi, sao thơm vậy hả?!]

[Mộc Quán Ca: Nguyên lý gì vậy trời? Lấy bunn nướng gà thơm thế sao? Lẽ nào có thể lấy bunn làm gia vị?]

[Chim én nhỏ bay bay: Không kìm nổi cắn một miếng... Tôi chỉ muốn nói một câu... Quá ngon!!!]

Bởi được nướng trong không gian hoàn toàn khép kín nên hương vị của thịt vẫn giữ được chất tươi mềm nguyên bản, vừa cắn một miếng đã tan ra, mùi của lá sen cũng được thịt gà hấp thụ nhờ nướng ở nhiệt độ cao, lúc ăn có một vị thanh thanh thơm mát lẫn vào, cảm giác thịt gà thơm hơn không ít.

Trần Nguyên Võ và Tào Tuấn không cần nếm cũng biết món gà nướng bunn này đảm bảo siêu ngon. Hai người càng ngày càng kính phục kỹ năng nấu ăn của Nguyễn Đường, không hổ danh bếp trưởng có thể biến thứ tằm thường thành thứ thần kỳ.

[Devil Real: Ờu... Không chừng cái chân gấu đen thui kia cũng rất ngon.]

[Đi là đi là đi: Đột nhiên thấy mặt hơi rát... Huhuhu Tôi không nghe, tôi không muốn nghe!!]Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm -
Chương 113: Ngon quá điThịt thỏ xào cayMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu
Livestream Nấu Cơm - Chương 113: Ngon quá điĐầu thỏ sốt cayMỗi
Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 113: Ngon quá điGà
nướng bunn

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 114: Bạn phương xa tới

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Như là để chứng minh suy đoán của khán giả là đúng, Nguyễn Đường mang chân gấu đã hằm ra khỏi nồi, sau đó pha sốt với thành phần là canh cá, nước tương, muối, bột sừng và đường trắng, khuấy đều thành một hỗn hợp sốt màu nâu đỏ, từ từ rưới lên chân gấu. Chỉ tiếc bây giờ họ không có vùng trắng, nếu có sẽ càng khiến chân gấu ngon hơn gấp bội, cộng thêm vùng cũng khiến cho màu sắc của món ăn trông hấp dẫn hơn, cơ mà bây giờ chỉ có thể lấy hành lá trang trí thay.

Chân gấu nay ngấm sốt hóa thành một màu đỏ nâu bóng loáng, lột bỏ lớp da màu đen chính là từng thớ thịt trắng như lòng trắng trứng, bây giờ lại nom khá hấp dẫn.

Có khán giả không kìm nổi sự thèm tiến tới cắn một miếng dữ liệu giả lập thật to, sau đó lập tức bị hương vị béo mằm nhiều nước mềm mại chinh phục, nước sốt ôm lấy từng thớ thịt chảy xuôi trong miệng, trong vị mặn của nước sốt có ẩn giấu một chút ngọt nhẹ, gia vị nêm nếm đúng chuẩn chinh phục vị giác của mọi người, ai nấy đều không tự chủ được cứ mãi đắm mình vào biển mỹ thực vô bờ.

[Chính là Ly Ly nhà Lý Lý: A A A ngon quá trời!]

[Mèo đêm thủy triều: Hu hu, mặt rất quá... Nhưng mà ngon thật...]

Coi như là đang có bốn món một canh, sợ sáu người ăn không no nên Nguyễn Đường làm thêm hai con cá nướng.

Đợi đến khi tất cả đồ ăn đã xong thì mọi người quây quần bên chiếc bàn vuông Hạ Vân Sâm đã làm, Hạ Vân Sâm chỉ làm hai cái ghế, Cố Nham cùng Trần Dương vô cùng tự giác mỗi người làm thêm hai cái ghế nữa.

"Ăn cơm thôi." Nguyễn Đường chào mời mọi người bắt đầu ăn.

Không ai nói thêm câu nào mà giờ đưa lên bắt đầu càn quét, đặc biệt là Cố Nham và Trần Dương, đôi đũa bị hai người chơi cho tóe lửa, di chuyển nhanh đến nỗi thấy dư ảnh mờ mờ. Trần Nguyên Võ và Tào Tuấn thì đỡ hơn, việc nặng đầu do hai quân nhân Cố Nham và Trần Dương làm nên họ không tốn quá nhiều sức, cộng thêm bản thân họ cũng là đầu bếp nên vẫn còn khả năng đề kháng mỹ thực, mà trước mặt Nguyễn Đường được coi là "bậc cha chú" trong ngành và Hạ thiếu tướng vẫn nên giữ ý một chút thì hơn.

Thức ăn trên bàn dần đi xuống đáy cùng với sắc mặt của Hạ Vân Sâm, ngay lúc đó đột nhiên có một thìa thịt thỏ cay lớn được đặt vào trong bát hần, hần vừa ngẩng đầu đã thấy đôi mắt mang đầy ý cười của Nguyễn Đường. Sắc mặt Hạ Vân Sâm lập tức chuyển từ đáy lên đến đỉnh, hần cũng lấy muối mình tự chế mức một thìa lớn canh cá cho Nguyễn Đường.

Bốn người còn lại:...

Cái bầu không khí mập mờ nhiều bong bóng màu hồng đến tắc thở là thế nào đây?

[Mèo vàng: Ủy ầy, siêu cấp thân mật! Hạ thiếu tướng ngập cảm giác bạn trai nhà người.]

[Đứng im một lúc: Đường Đường cũng hết sức thân mật, còn gấp đồ cho thiếu tướng nữa. Hu hu đúng kiểu một đôi vợ chồng già, đâm thẳng vào trái tim khô cằn của người con gái này.]

[Thất Nguyệt: Oke chịu đấy! Quỳ lạy cặp đôi hờsen này.]

Bàn đồ ăn bị quét sạch bách trong chưa đầy hai mươi phút, nếu không phải ngại đang livestream thì Cố Nham và Trần Dương còn định bùng đĩa lên vét nốt, đây là lần đầu tiên hai người được thưởng thức tay nghề của Nguyễn Đường, thật sự quá ngon. Hiện giờ họ chỉ hi vọng hai đầu bếp đồng đội cũng có thể học được kỹ năng nấu nướng của Nguyễn Đường, thế thì hơn hai mươi ngày sinh tồn sau này sẽ hạnh phúc hơn chút.

Cơ mà tổ chương trình lại đưa ra một thử thách mới.

Máy liên lạc lại vang lên lần nữa, tất cả sáu người đều nhận được chung một nhiệm vụ - Bạn tới nhà không trà thì bánh.

Mọi người:???

Ai tới cơ? Tới đây làm gì? Liên quan gì tới bọn họ?

Ngay lúc tất cả còn mù mờ chưa rõ thông tin thì một tin nhắn cụ thể hơn xuất hiện: Ba ngày sau sẽ có một khách mời bí ẩn tới thăm hành tinh xanh, mười người chính là "chủ nhân" hiện tại của hành tinh này, nhất định phải có một bữa tiệc chiêu đãi thật thịnh soạn. Nhắc nhở thân thiện cuối cùng – Sức ăn của vị khách này rất lớn.

Mọi người cạn lời, đây là cái nhiệm vụ dở hơi nhất từ trước đến giờ mà tổ chương trình đưa ra.

Tuy trong lòng không muốn mà bọn họ bắt buộc phải bắt tay vào thực hiện. Nếu làm tiệc thì bước đầu tiên là phải xác định thực đơn và chuẩn bị nguyên liệu. Thực đơn do các đầu bếp quyết định còn nguyên liệu nấu ăn là do các quân nhân chuẩn bị.

Cơ mà mọi người mới đến hành tinh xanh được chưa đầy hai ngày, vẫn chưa quen môi trường sống ở đây, chưa nắm rõ được các nguyên liệu có thể làm thành đồ ăn, Trần Nguyên Võ và Tào Tuấn suy nghĩ một chốc rồi quyết định nghe hết Nguyễn Đường chỉ đạo, ai bảo Nguyễn Đường chính là người có kinh nghiệm nhất trong năm đầu bếp hiện có mặt đâu.

Nhóm Tra Phán Phán và Thi Minh Húc sau khi nhận được thông tin cũng đã tới, hiển nhiên ý tưởng của hai người họ giống với Trần Nguyên Võ và Tào Tuấn.

Chẳng qua khi họ phát hiện nhóm Trần Nguyên Võ ở xa nhất và cả ông Tào Tuấn cũng ở đây thì trên mặt hiện lên nét kinh ngạc, đến khi biết hóa ra là đến để cạo côm thì chưa hết cả lòng, biết thế cũng mò đến cho rồi, mất tiêu tiệc ngon.

[Tiếng mèo: Ha ha ha, má ời cười chết, cái mặt Khâu Minh vừa nãy kiêu súp đồ, gào thét trong lòng – ăn tiệc sao không thêm gọi.]

[Đêm lạnh: Bu ồn cười quá mức luôn, Thi Minh Húc nhìn Tào Tuấn kiêu, tại sao lại làm thế hả đồ phản bội... Cười nấc.]

Nói gì thì nói, vì phải đón khách nên phải bắt tay vào chuẩn bị luôn.


Đầu tiên Nguyễn Đường hỏi nơi mọi người ở, địa hình ra sao, xung quanh có những loài thực vật nào, động vật có thể đi săn có bao nhiêu.

Khu vực khe núi chỉ có cá vớì tôm cộng thêm rau cải mọc dại bên suối, ngoài ra cũng không còn gì hết. Để mà chuẩn bị tiệc thì còn thiếu nhiều lắm, chắc chắn phải tận dụng hết tất cả những gì xung quanh trại của những người còn lại mới có thể nấu được.

Nhóm Thi Minh Húc dựng trại bên hồ, xung quang có rất nhiều động vật cỡ lớn, có đi đâu không biết gọi tên ra sao, cũng có vài cây táo dại. Nhóm Tào Tuấn ở bên đồng cỏ, là khu vực có các bụi cây sinh trưởng, có dâu và ớt, thêm mấy loài như gà rừng thỏ hoang, cũng có thể lấy ra làm đồ ăn được. Trầ Nguyên Võ trong rừng rậm lại phát hiện ra chuối tiêu và quả sơn tra, động vật thì có rắn, khỉ và mấy loài chim trông là lạ. Tra Phán Phán ở trong hang mà lại còn là nơi ở của gấu đen nên không có động vật gì, hai cô chỉ phát hiện ra ong mật, hẳn là có thể qua lấy mật ong.

Bốn người tính một h ồi sau đó chuyển ánh mắt c ầu cứu về phía Nguyễn Đường.

"..." Nguyễn Đường dở khóc dở cười, không thể làm gì khác hơn là nói, "Được rồi, vậy thì đưa tôi qua xem thử xem sao."

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 114 Bạn phương xa tới
Chân gấu sốt

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 115: Tìm nguyên liệu nấu ăn

Nguyễn Đường đi tới chỗ ven hồ của nhóm Thi Minh Húc trước vì nơi đó xa nhất, đi từ ngoài vào đã thấy mập mờ bóng cá sấu cùng một số loại chim đang chờ bắt cá.

"Mỗi khi đến buổi chiều sẽ có rất nhiều động vật lớn đến đây uống nước, khi đó chỗ này sẽ cực kỳ hỗn loạn." Đây là kết luận mà Khâu Minh đưa ra sau hai ngày quan sát.

Nguyễn Đường gật nhẹ đầu, hệ sinh thái khu vực này được hoàn nguyên dựa theo rừng nguyên sinh ở trái đất cổ, hồ này là nguồn nước quan trọng của cả khu, hầu hết các loài động vật lớn đều chọn tới đây uống nước, nhóm hai người họ lựa chọn rời xa khu này đến khu núi đá là một lựa chọn chính xác.

Vì lý do an toàn nhóm khách mời leo lên đỉnh núi gần đó để quan sát tình hình bên hồ. Có rất nhiều loài động vật đến đây uống nước, ngoài hồ báo các loại còn có dê, trâu rừng, hươu và lợn rừng vân vân, không chỉ đa dạng về chủng loại mà ngay cả số lượng cũng rất nhiều. Những loài động vật này trong mắt Nguyễn Đường chính là những món ăn tuyệt vời đầy đủ sắc hương vị.

"Ngày mai bắt đầu đi săn đi, chúng ta cần một con trâu lớn hai con dê, hai con hươu non và ba con lợn rừng." Nguyễn Đường vừa nói vừa đảo mắt qua lũ chim nước xẹt qua mặt hồ, "Trứng chim cũng phải chuẩn bị nhiều."

"Không thành vấn đề cứ giao cho tôi." Khâu Minh vỗ ngực đồng ý. Tuy phải bắt động vật cỡ lớn nhưng đối với một chiến sĩ dày dạn kinh nghiệm như y thì không có vấn đề gì quá lớn.

Như vậy là phần nguyên liệu thịt đã được giải quyết, tiếp theo phải tìm một số loại thức ăn chay và hoa quả để phối hợp.

Nguyễn Đường đi cùng nhóm Tào Tuấn đến vùng đồng cỏ tìm được khoai lang và khoai tây, thêm vào ớt và đậu lúc trước nữa nên cũng coi như có thu hoạch khá tốt. Thế nên Nguyễn Đường quyết định để Trần Dương và Tào Tuấn chuẩn bị những thứ này nhiều một chút để ngày kia bắt đầu làm tiệc.

Tiếp đó bọn họ đi tới nơi Trần Nguyên Võ và Cố Nham ở, nơi đây đầu đầu cũng có cỏ thụ chọc trời, ánh mặt trời chiếu xuống rất ít nên mặt đất dính nhớt đầy bùn, nhưng nơi đây lại chính là nơi mà nấm rừng sinh sôi mạnh nhất. Anh cẩn thận tìm bốn xung quanh rồi phát hiện ra dưới gốc cỏ thụ có mấy hàng nấm mọc.

Có vẻ như hệ sinh thái nơi đây hoàn toàn được viện khoa học hoàn nguyên nên chỗ nấm kia không khác gì lúc thường họ ăn, không phải là loại nấm sặc sỡ có độc, bảo sao tổ chương trình đảm bảo động thực vật ở đây an toàn chắc như đinh đóng cột.

"Chỗ đó là nơi hai người ở sao?" Nguyễn Đường tò mò ngắm nhìn một căn nhà xinh xắn nằm dưới tán một cây cỏ thụ cao lớn.

Ngôi nhà cây kia ngoài phần khung được gia cố bằng dây thừng còn có một lớp "áo" bằng lá cây, nhỏ nhắn mà rất tỉ mỉ, nếu không nhìn kỹ còn không phát hiện ra có một căn nhà cây như thế tồn tại.

"Đúng, đây là chỗ tôi với anh Cố cùng nhau dựng." Trần Nguyên Võ cười ha ha nói, y không có nhiều điểm tốt lắm chỉ có mỗi cái sức mạnh dồi dào, giúp được Cố Nham chút việc là vui lắm rồi.

"Thích nhà cây hả?" Hạ Vân Sâm nhỏ giọng hỏi.

"Không mà, nhà gỗ của chúng mình như vậy là ổn, em chưa thấy nhà cây bao giờ nên tò mò chút thôi." Nguyễn Đường nhanh chóng lảng sang chuyện khác, nhanh nhanh để Trần Nguyên Võ và Cố Nham lấy một ít nấm chuẩn bị cho tiệc.

Cơ mà đúng lúc đó lại có một cái bóng đen rớt từ trên cây xuống, đúng chỗ Nguyễn Đường đứng, anh kinh hãi mấy giây chưa kịp phản ứng thì Hạ

Vân Sâm đã đứng chắn trước mặt anh rút dao găm ánh sáng vung về phía bóng đen.

Chỉ thấy ánh trắng lóe lên một cái bóng đen đã đứt làm đôi, máu tanh hôi bắn lên mặt Nguyễn Đường và Trần Nguyên Võ đứng ngay cạnh.

Nguyễn Đường dơ mắt nhìn về chỗ thứ màu đen rơi xuống, hóa ra đó là một con rắn màu xanh đậm to phải bằng cánh tay người phụ nữ, không hiểu sao lại rơi từ trên cây xuống để rồi phải nhận kết cục chia thân hai ngã.

Nếu rắn đã tự đưa mình đến làm thức ăn thì không thể để phí, cho nên Nguyễn Đường bảo Cố Nham thu xác con rắn đi.

[Mộng Lâm Bạch: Má, con này xấu quá đi mất. Đường Đường tính lấy nó làm đồ ăn hả?]

[Đạm Cỗ: Mặt tôi vẫn hơi rát nên tôi cảm thấy Đường Đường nói cái nào ăn được là nó ăn được thật á.]

[Phong Giang Văn Ngâm: Người học lịch sử cổ địa cầu tới giải đáp thắc mắc cho mọi người đây, loài động vật này được gọi là rắn, ăn được, nghe nói là còn ăn ngon là khác, không biết có thật không...]

[Vườn lan mờ ảo: Tôi có đọc qua một cuốn sách cổ bảo là rắn có thể tu luyện thành tinh rồi biến hình làm một mỹ nhân nữa cơ.]

[Ma Ma thích ăn bắp: Lâu trên... Cái bạn đọc phải chắc là tiểu thuyết á...]

Khán giả vô cùng hứng khởi thảo luận, còn phía này có hai người bị máu rắn bắn đầy mặt là Nguyễn Đường và Trần Nguyên Võ thì không ổn cho lắm. Chênh lệch nhiệt độ giữa ngày và đêm của hành tinh xanh khá lớn, ban ngày nhiệt độ rất cao thành ra cái mùi máu rắn rất hôi làm họ không chịu được.

Vốn định qua xem chỗ của Phán Phán và Ngô Sa Sa nhưng giờ cái cảm giác dính nhớp trên người khó có thể chấp nhận, suy nghĩ một hồi Nguyễn

Đường quyết định đi tắm.

"Phán Phán với Sa Sa bắt mấy loài động vật nhỏ như gà với thỏ nhé, thêm mật ong với nhộng nữa là đẹp."

Tuy chỗ Tra Phán Phán không có động vật cỡ lớn mà vẫn có một số loài động vật nhỏ nên Nguyễn Đường dựa theo những gì hai cô gái kể để phân công công việc, anh còn dặn thêm: "Ong là loài vật có tập tính bầy đàn, khi bị kích động chúng sẽ tấn công nên người nhớ mặc kín chút, đầu tiên là đốt lửa lấy khói đuổi ong rồi mới thu tổ."

Tra Phán Phán và Ngô Sa Sa gật đầu nói: "Được."

Vậy là về cơ bản đã giải quyết được vấn đề nguyên liệu, Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm cùng nhau về nơi dựng trại của hai người chuẩn bị đi tắm một cái.

Hạ Vân Sâm vốn định lấy chậu nhựa ra sưởi mức nước cho Nguyễn Đường tắm trong nhà gỗ, cơ mà Nguyễn Đường ngại đi đi lại lại phiền mà cũng không sạch nên qua sưởi tắm luôn.

Hạ Vân Sâm không khuyên nổi nên đành phải nghe anh, hấn ấn một nút trên máy liên lạc đi đầu khiển camera đi ra chỗ khác.

Nguyễn Đường cởi áo vui vẻ lao mình xuống suối, nước suối mát lạnh dễ dàng tưới tắt oi bức ngày hè cũng như rửa trôi mùi máu rắn hôi tanh, anh cảm thấy nhẹ nhàng khoan khoái hơn rất nhiều.

Đến khi Hạ Vân Sâm cầm quần áo của Nguyễn Đường ra đã thấy anh cởi áo dính máu, chỉ mặc mỗi một cái quần đứng dưới suối nước, làn da trắng sứ lấp lánh dưới ánh mặt trời, tóc dính nước nên rũ xuống ôm lấy vành trán, hai bên má có hai lúm đồng tiền xinh xinh, một người đang nghiêm túc bỗng chốc trở nên trẻ con và hoạt bát hơn nhiều, càng nhìn Hạ Vân Sâm lại càng bị hấp dẫn.

"Anh Sâm, em nhớ là người anh cũng bị máu bắn lên, hay là anh cũng xuống dưới này tắm chút đi?" Nguyễn Đường thấy Hạ Vân Sâm cần đồ

để thay nên cười cười rủ hấn xuống tắm chu.ng.

Hạ Vân Sâm nhìn theo một giọt nước lăn từ tóc Nguyễn Đường xuống ngực anh, cứ lưu luyến mãi chỗ xương quai xanh thanh mảnh, mắt Hạ Vân Sâm hơi tối lại, hấn khàn khàn trả lời: "Lưng em có chỗ bị máu rần bắn lên chưa rửa sạch, để anh qua giúp em cọ."

"Được thôi." Nguyễn Đường không nghi ngờ gì mà lập tức đồng ý.

...

"Này (#"O') anh Sâm anh sờ chỗ nào vậy!"

"Lỡ tay..."

"Này (#"O') sao anh lại..."

"Suyt, tập trung chút nào." Hạ Vân Sâm cúi người hôn lên môi người yêu cứ nói nãy giờ.

Trong khoảnh khắc, những tiếng lép nhép mờ ám lẫn vào cùng tiếng róc rách suối chảy.

Mà khán giả đang xem livestream còn tưởng được xem nam thần cởi áo, kết quả chỉ được ngắm sông núi phương xa, khu bình luận lập tức gào lên đau đớn.

[Thất Cử Mạch Nhiễm: A A A A thả tôi ra!! Tôi muốn xem nam thần đi tắm!!!]

[Tiền vàng rơi xuống: Tôi muốn coi nam thần nghịch nước cơ. Quay ống kính ra chỗ khác sẽ khiến tỉ lệ người xem giảm mạnh đó biết không! Tổ chương trình chết tiệt có lên được không hả?!].

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 116: Giai đoạn chuẩn bị

Có lẽ do chuẩn bị có khách tới chơi nên tổ chương trình rất tốt bụng, mới tờ mờ gà gáy đã đến đưa một số đồ dùng thực dụng, ví dụ như một cái nồi đun lớn, vài cái dao phay rồi thêm cả xẻng cơm, ngoài ra còn có thùng giữ tươi thực phẩm, dù tiệc xong là phải trả lại nhưng như thế là đã giúp giải quyết không ít khó khăn rồi.

Mọi người bị hành hạ mấy hôm nay thấy tổ chương trình hào phóng thế đột nhiên lại không quen.

Trần Nguyên Võ và Cố Nham còn cẩn thận kiểm tra lại đồ dùng cụ đó một lần, xác nhận tổ chương trình không nhét mấy thử thách quái đản vào mới yên tâm.

"Thật sự không có vấn đề gì sao?"

"... Chắc là không á."

Hai người nhìn nhau một hồi rồi cùng thấy cảm xúc dạt dào trong mắt nhau. Hóa ra chút ít lương tâm của tổ chương trình vẫn còn sót lại.

[Cửu U Cử công tử: Ha ha ha ha, nhìn bọn họ đáng thương như thế mà tôi lại mắc cười.]

[Cùng nhau uống: Xem ra địa vị của khách mời lần này không phải dạng xoàng xĩnh, nếu không tổ chương trình đã chẳng tốn nhiều công sức như thế.]

Bởi dụng cụ làm bếp được bổ sung nhiều nên kế hoạch phân công công việc cũng cần phải thay đổi đôi chút, Hạ Vân Sâm dùng máy liên lạc gọi tất cả các thành viên khác hiện có mặt trên hành tinh xanh tới.

Đầu tiên, mọi người cần phải chọn một nơi để tổ chức tiệc, tốt nhất là kiếm chỗ nào có phong cảnh đẹp một chút để tâm trạng của các vị khách luôn vui vẻ.

Nơi dựng trại của nhóm Nguyễn Đường quá mức hẻo lánh mà cũng không có chỗ nào đẹp, hang động nhóm Tra Phán Phán thì fail luôn, bên hồ phía Thi Minh Húc đẹp thì đẹp thật mà nhiều động vật quá nên sẽ có hệ số nguy hiểm nhất định, tuy không gây nguy hiểm tới những người tương lai mạnh mẽ nhưng chẳng ai muốn ăn uống trong cảnh bốn bề là địch như vậy cả.

Nơi dựng trại của Trần Nguyên Võ là khu vực toàn cây cao chót vót, đi lại vốn bất tiện rồi chứ đừng nói đến chuyện tổ chức tiệc, cuối cùng chỉ còn duy nhất một địa điểm có thể chọn làm nơi tổ chức tiệc chính là khu vực đồng cỏ của nhóm Tào Tuấn và Trần Dương, chỗ rộng lại còn bạt ngàn hoa cỏ chim chóc, quả thật là một nơi xứng đáng.

Mọi người chia nhau kiểm tra quanh khu đồng cỏ cộng thêm dọn dẹp cho sạch sẽ rồi bắt tay vào chuẩn bị.

Hôm qua chưa đủ dụng cụ nấu ăn nên các thành viên đều phải tự đi tìm nguyên liệu thay thế, giờ có tổ chương trình bao thầu nên họ hoàn toàn có thể làm xong công việc với hiệu suất cao, thay vì phải tìm nguyên liệu xa xôi ai gặp gì lấy nấy thì giờ đây đã có thể chia việc cụ thể cho từng người.

Ngoài các nguyên liệu cần có ra thì công cụ nấu nướng vẫn bị thiếu một số cái, tất cả phải chuẩn bị lại, có nhiều người thì phải làm bàn dài, làm nguyên một cái bàn dài thì cả độ nặng và chiều dài đều khá khó nên sau cùng mọi người quyết định làm năm tấm bàn nhỏ, ăn chung thì gộp lại còn không thì tách rời, mỗi nhóm một bàn là đẹp.

Nhiệm vụ này giao cho Hạ Vân Sâm và Cố Nham, kỹ năng làm mộc của hai người coi như khá xuất sắc lại còn sở hữu sức mạnh dồi dào, năng lực không chế khá tốt nên làm bàn có thể để ý những chi tiết nhỏ, Trần Dương và Khâu Minh phụ trách săn động vật cỡ lớn và giết mổ, Trần Nguyên Võ hỗ trợ xử lý nguyên liệu nấu ăn, Ngô Sa Sa bắt động vật nhỏ và lấy mật, Tra Phán Phán sẽ là người xử lý, Tào Tuấn cùng Thi Minh Húc sẽ đi với Nguyễn Đường tìm kiếm hoa quả trái cây hợp với thực phẩm đã có.

Cứ như thế có thể thấy hiệu suất được cải thiện nhanh chóng, mới nửa ngày mà Hạ Vân Sâm và Cố Nham đã làm xong bàn ghế, bát đĩa gỗ vân

vân. Trần Dương và Khâu Minh bắt được mấy con trâu rừng, dê, lợn và cả một con hươu đực, tất cả đã bị bẻ gãy cổ để chắc chắn không thể sống, mấy người xúm vào mổ bụng lột da cắt thành miếng dưới sự trợ giúp của Trần Nguyên Võ. Cơ mà những hình ảnh này máu me quá nên tổ chương trình đã rút máy quay về đội đến lúc tất cả xong xuôi mới tiếp tục livestream.

Tuy Ngô Sa Sa là nữ nhưng cô vẫn là một quân nhân được huấn luyện hàng hoàng, có thể coi như mầy liễu chẳng kém mầy râu, mới qua nửa ngày cô đã bắt được ba con thỏ, bốn con gà hai con cá và một ổ trứng chim. Cô giao tất cho Tra Phán Phán còn mình thì lại tất tả đi kiếm mật ong.

Cô vào rừng ngửa cổ quan sát các tán cây, chẳng mấy chốc đã phát hiện ra một tổ ong, bởi phải hun khói mới lấy được mật nên cô trèo hẳn lên cây giờ được về phía tổ của chúng. Vài giây sau lũ ong đã ùn ùn kéo ra thành nguyên một đám mây nhỏ, chúng nhắm thẳng về phía Ngô Sa Sa ra lao vu"t tới.

Ngô Sa Sa sợ hết hồn, lũ này trông giống như sâu vũ trụ vậy, xấu ghê gớm. Cô nhanh nhẹn nhảy xuống dưới đất vừa giờ được lên cao vừa bứt hết tốc lực, cố gắng lòi hết đồng ong trong tổ ra.

Cô chạy rất nhanh cộng thêm thân thể nhẹ nên chạy qua chạy lại trong rừng mà không bị cản trở gì. Chỉ có đi đâu vừa chạy tới bên suối nước quay đầu lại đã thấy lũ ong lui quân về thành tự bao giờ.

Ngô Sa Sa khóc không ra nước mắt.

[Ly Ly của Lý Lý: Má ơi quá đau đớn đến nỗi cười rớt hàm]

[Mình ta biết rõ: Đồng chí Ngô Sa Sa, ngơ người [đầu chó]]

Ngô Sa Sa vô cùng bất đắc dĩ lộn ngược về chỗ có tổ ong để làm lại từ đầu, cô vác đuốc đuổi ong sau đó mặc kệ lũ ong tấn công dầm dập cứ thế xách tổ chạy mất. Đến khi Nguyễn Đường gặp cô bé mới thấy khuôn mặt vừa rồi còn xinh đẹp nay sừng phù cả lên.

"Ôi trời tôi đã nhắc là bịt kín một chút rồi mà." Nguyễn Đường lắc đầu cười cười, anh nhanh chóng gọi tổ chương trình tới chữa trị cho Ngô Sa Sa.

Còn lại ba thanh niên là Tào Tuấn, Thi Minh Húc và Nguyễn Đường vốn mang thể chất hơi kém và sức cũng không dai nên không cần làm mấy việc nguy hiểm, ba người chỉ cần kiếm một số món có thể phối hợp với các loại nguyên liệu đã được kiếm về là đủ. Trừ nấm, khoai tây, khoai lang, hạt tiêu tìm thấy khi trước bọn họ còn tìm được củ cải trắng, cà chua, cải bẹ và cải xanh, dù không nhiều nhưng cũng coi như là đủ dùng.

Trừ rau ra ba người còn tìm thấy vài loại quả, không chỉ có dâu và chuối, họ còn tìm thấy bưởi cùng mấy cây thanh mai đại, vừa hay có thể làm một đĩa hoa quả tổng hợp.

Mười người cùng ra ngoài tìm đồ, hết một ngày tổng hợp lại cũng có thu hoạch tương đối dồi dào.

Khách đến thăm hẳn sẽ đáp xuống hành tinh này vào buổi chiều, mà có tử giữ tươi do phía tổ chương trình cấp thì họ cũng không còn lo chuyện nguyên liệu bị hỏng do ảnh hưởng của nhiệt độ cao nữa, mọi người thu gọn nguyên liệu cất đi rồi bắt đầu định ra thực đơn.

Kỳ thực trong lòng mọi người cũng đã có đáp án cho khách tới lần này thông qua câu gợi ý, ví dụ như có "khách" đến thì chắc chắn là từ nơi xa qua, tiếp đó còn nói khách ăn nhiều lại còn thiên về đồ mặn, manh mối rõ vậy thì thân phận của họ cũng lộ được tám mươi phần trăm rồi.

Người tới thăm lần này chắc chắn là tộc Rutte, hai bên mới cùng hợp tác đánh xong một trận lớn, quan hệ ngoại giao càng khăng khít hơn, phía chính phủ cũng chủ trương mở rộng ngành du lịch của hành tinh xanh nên người Rutte chính là lựa chọn hợp tác hàng đầu, tổ chương trình mời họ đến ăn cũng là một đi đôi về lại.

Nếu khách mời lần này là người tộc Rutte thì hương vị chủ đạo của bữa tiệc chắc chắn phải thiên về món mặn, nhiều dầu nhiều muối sao cho thỏa mãn trái tim hướng thịt của mấy người Rutte kia.

Đồ ăn dành cho buổi tiệc là rất nhiều nên Nguyễn Đường không thể làm một mình được, vì vậy mọi người cùng tập trung dựng lên ba cái bàn bếp, thêm của Nguyễn Đường có sẵn là vừa hay mỗi người một cái cho tiện cùng nấu.

Đầu tiên là bốn món khai vị, mọi người chọn salad, thịt thủy tinh, gà luộc cùng với khoai lang hấp mật, bốn món này chú trọng vào độ dao cùng phương thức trang trí nên giao cho người có kiến thức nền vững chắc nhất ở đây là Thi Minh Húc là hợp nhất,

Tiếp đó là món chính, bởi vì tất cả chỗ nguyên liệu cho bữa tiệc lần này đều lấy tại chỗ nên tất cả không thể tinh tế như hồi làm tiệc chiêu đãi ở đế quốc, mà đây cũng chỉ là một buổi livestream bình thường cộng thêm khách là người Rutte nên chỉ cần cơm đủ nhiều ăn đủ ngon là được.

Món chính là thịt bò hầm khoai tây, thịt dê hầm củ cải, thịt rang cay, thịt kho, tôm chiên giòn, canh đầu cá, gà hầm nấm, thỏ rang cay và rắn kho, bởi không biết có tổng cộng bao nhiêu người nên họ để sẵn một nửa thịt tươi còn một nửa thì ướp, lỡ đồ ăn không đủ mang ra nướng cũng ngon.

Thịt bò và thịt dê đầu là món hầm, hai thứ này Nguyễn Đường cũng từng làm trên live rồi, thân là fan cứng của Nguyễn Đường nên Tào Tuấn cứ phải gọi là chuyên nghiệp trong chế tác ra thành phẩm hai món đó, thế nên cả hai đều do y chịu trách nhiệm.

Thịt rang cay và thịt kho là món mặn nên Trần Nguyên Võ sẽ đảm nhiệm, Tra Phán Phán nấu ăn tương đối cẩn thận nên cô sẽ làm gà hầm nấm và tôm chiên.

Canh đầu cá thuộc nhóm phải làm cẩn thận, nhìn thì tưởng nấu mỗi nồi canh nhưng bản chất lại là tinh hoa của bữa tiệc nên món này do Nguyễn Đường nhận về phần mình, thịt thỏ và thịt rắn lại là hai nguyên liệu lần đầu họ thấy nên cuối cùng cũng chỉ đành nhờ Nguyễn Đường.

Tất cả phân công xong hết rồi chen chung vào nhà gỗ của Nguyễn Đường nằm ngủ một đêm, sáng hôm sau dậy nhen lửa vào bếp nom chẳng khác nào đang hừng hực khánh thành một công trình lớn cả.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 117: Bắt đầu bữa tiệc

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Khói trắng lượn lờ giữa đồng cỏ, điểm tô cho khung cảnh đó là tiếng nước sôi lục đục cùng mùi thịt bay xa, xung quanh dần có mấy loài động vật tiến đến gần, nhóm Nguyễn Đường cũng không khách sáo thịt hết chúng nó để làm lương thực dự trữ.

Thời gian trôi nhanh như chó chạy ngoài đồng, khách mời mà tổ chương trình nhắc đến nay đã thấy cái bóng do mặt trời phản chiếu trên nền đất, ngay khi những thành viên thuộc tộc Rutte bước chân ra khỏi tinh hạm khu bình luận lập tức tràn ngập tiếng hoan hô, là đồng minh thân cận nhất của đế quốc nên tất cả người dân đều chào đón người tộc Rutte từ tận đáy lòng.

Gilbert đi đầu tiên giơ tay lên chào ống kính, "Hello. Hối những người bạn đế quốc thân yêu, tôi lại đến nữa rồi này. Mọi người nhớ tôi không?"

[Thằng nhỏ thích học: Không hiểu sao Gilbert vừa mở miệng cái là tôi nghĩ ngay thấy mùi của một ông anh vừa ngáo vừa hề]

[Từ từ biến chất: Nói thật, nếu Gilbert ngậm cái mỗ vào thì cũng khá đẹp trai đấy...]

[Ôm cây ôm không nổi: Oa, vui ghê... À thôi hết vui rồi.]

"Ái chà! Đường Đường thân mến của tôi." Cánh mũi Gilbert động đậy, ra là đã nghĩ thấy mùi thịt từ rất xa, mắt y sáng lên chạy một mạch đến nơi phát ra mùi thơm, cơ mà mới chạy được nửa đường đã bị Hạ Vân Sâm cản lại. Y "yêu chi ầu" lắc đầu một cái: "Ái chà Hạ à, không ngờ cậu lại nhớ nhưng tôi đến vậy, nhưng ghen như thế thì không tốt lắm đâu~"

"Suy cho cùng, ai bảo chúng ta là đồng chí có chứ." Y bất đắc dĩ nhún vai một cái rồi giang tay làm như muốn ôm, "Lại đây nào, để tôi xem xem"

đôi tay rắn chắc đẩy cơ bắp kia có hao hụt đi chút nào không."

Hạ Vân Sâm lạnh lùng đẩy y ra.

Gilbert: Hức

"Cơm nước xong xuôi rồi, mời ngài đi theo chúng tôi."

Nhóm đi cùng Gilbert trừ phó tướng luôn đi theo y ra thì toàn là những người đã vào sinh ra tử nơi chiến trường, kinh qua không biết bao nhiêu hành tinh, cơ mà chưa bao giờ thấy hành tinh nào mang màu xanh nước biển xinh đẹp như vậy, trời xanh mây trắng, hoa cỏ khoe sắc, tràn ngập cảm giác yên bình, ngay cả cái không khí hít vào phổi cũng thấy thoải mái rất nhiều.

"Uầy! Hành tinh này quả thực quá đẹp, đây chính là tiên cảnh mà bên cậu nhắc tới ư?"

[Uống cả hai: Ha ha ha, ngài dẻo miệng thật đấy.]

[Cá nhỏ: Chẳng là tiên cảnh thì là gì! Nơi đẹp tuyệt thế này nhất định phải dẫn bạn gái tới chơi khi bắt đầu mở cửa đón khách.]

[Trường Ca hoài Thái Vy: Cái này ai chẳng biết nhưng mà có bạn gái hay không thì vẫn còn chưa biết được.]

[Tên là Sier: Má lều trên tiên một phát chí mạng]

Hạ Vân Sâm đưa bọn họ băng qua một bụi cây đến nơi tổ chức tiệc. Chỗ này vốn được bày biện xong từ sớm, một chiếc bàn dài đặt trên nền cỏ xanh, xung quanh điểm xuyết bằng những loài hoa muôn màu, ngoài ra còn nghe thấy được tiếng chim chóc ríu rít và tiếng nước róc rách từ xa, quả thực là đẹp không sao tả xiết.

"Chào ngài, đã lâu không gặp" Nguyễn Đường và những người khác vốn đứng sẵn ở ngoài, thấy Gilbert vừa đến là Nguyễn Đường tiến lên chào hỏi luôn.

"Ấy chà! Đường Đường thân mến! Một ngày không gặp như ba năm xa cách, không biết ý định của cậu đã thay đổi chưa? Vị trí hoàng hậu trong lòng tôi luôn dành cho cậu..." Gilbert vừa nhìn thấy Nguyễn Đường đã bắt đầu thổ lộ tình cảm kiêu sưa buồn nôn, ai nấy xung quanh đều què hợ đến nỗi không dám nhìn thêm, cá nhân Hạ Vân Sâm thì mặt đen như đất nã.

"Xin lỗi ngài nhiều nhưng tôi có người mình thích rồi" Nguyễn Đường lùi về sau một bước tránh khỏi cái ôm nhiệt tình của y, miệng thì từ chối một cách hết sức thẳng thắn chặt chẽ lời thổ lộ của Gilbert.

Câu nói của Nguyễn Đường khiến tất cả mọi người xung quanh ngẩn ngơ, Gilbert còn kêu lên bất ngờ: "Ồi... Trời ơi, là tên đáng ghét nào cướp người của tôi vậy hả?"

[Diệp Lưu Thương: Gì?! Đường nhà có người mình thích rồi á?! Là tên nào may mắn vậy hả?]

[Lưu Ly Sát: Không không không, tôi không tin, đây chắc chắn chỉ là cái cớ Đường Đường bịa ra để từ chối khéo Gilbert mà thôi.]

[Hi Viên: Không được! Đường Đường có người thích rồi thì Hạ thiếu phải làm sao bây giờ? Xin đừng bắn chìm thuyền của tôi mà!]

Nguyễn Đường không biết câu đó của mình gây ra bao nhiêu sóng gió, còn phía Hạ Vân Sâm đang rất hài lòng, mặt Hạ thiếu nhanh chóng quay về biểu cảm nhẹ nhàng như ban đầu.

Hạ Vân Sâm hơi giương cằm, mang theo chút kiêu ngạo khó nhìn thấu bày ra bộ dáng chủ nhà mời khách: "Cơm nước đã xong xuôi, mời ngài vào vị trí đi thôi."

"Ồi! Trời ơi—" Gilbert rất đau lòng ngã xuống, "Trái tim đón đau của tôi lại vang lên lục đục trong bụng rồi..."

Mọi người: "..."

[Giả lập trong gương: Học đi học đi, tình ái là thứ vô thực, thủ lĩnh chỉ muốn ăn thêm hai bát cơm mới là đích thực.]

Nguyễn Đường không thể trình diễn nấu ăn đầy dầy đầy mỡ trực tiếp ngay trước mặt các khách quý được nên các món ăn đều đã được làm sẵn rồi cất trong tủ bảo quản, giờ là lúc cho người máy thông minh mang ra bày trên bàn, hấp dẫn ánh mắt của người tộc Ruttle.

Người máy thông minh cũng là do tổ chương trình cung cấp, hỗ trợ bày biện và thu dọn chén đĩa.

Vừa thấy thức ăn ngon người tộc Ruttle sáng mắt không định nói chuyện với người đế quốc nữa, Nguyễn Đường vừa dứt lời mời là lập tức vào chỗ xách đĩa chuẩn bị chiến đấu.

Nhường chỗ phía trên cho khách từ phương xa đến, nhóm Nguyễn Đường lùi về phía sau.

Theo như bình thường thì trước tiên là ăn salad, bốn đĩa salad đặt ở giữa bàn tỏa mùi hương ngọt ngào hấp dẫn.

Salad hoa quả có táo, dâu, chuối được cắt nhỏ trộn đều với mayonnaise, tươi ngon mọng nước hấp dẫn cực kỳ, vị chua chua ngọt ngọt kích thích vị giác thực khách. Thưởng thức salad khai vị xong là mọi người chuyển sang thịt thủy tinh và gà luộc, hai món này đều là món mặn, thịt thủy tinh mỡ thịt rõ ràng, thịt mang màu đỏ đẹp mắt mỡ heo lại trong suốt lấp lánh, thế nên món này mới được gọi là thịt thủy tinh, hương vị khi cho vào miệng mềm tan, có mỡ nhưng không ngấy, ngon vô cùng. Gà luộc tươi ngon ăn với sốt chấm mặn mặn ngon miệng, vừa hay có thể làm trung hòa vị ngọt của khoai lang hấp mật.

[A Lạc đi lạc: Ấy ấy ấy, tộc Rutte ăn chậm chậm thôi! Đĩa gà kia tôi còn chưa ăn được miếng nào đã bị các người càn quét sạch bách rồi!]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Hu hu hu, người tộc Rutte chỗ nào cũng tốt chỉ không tốt chỗ ăn quá nhanh.]

Tuy các món ăn đã được chuẩn bị từ trước nhưng lại bị để trong khu bảo quản nên khán giả chỉ có thể nhìn chứ chẳng thể ăn, định bụng chờ khai tiệc là thả mồm ăn hết nhưng ai mà ngờ sức chiến đấu của người tộc Rutte lại kinh khủng đến mức này, nhanh tay còn được thử một miếng, chậm tay chỉ mới kịp liếc mắt môi cái nhìn qua thì đồ ăn đã hết, sạch sành sanh.

Trải nghiệm đồ ăn mỹ vị thoáng cái đã mất cứ như vừa trải qua địa ngục trần gian.

Ăn xong mấy món nguội cũng là lúc món chính lên sàn.

Món đầu tiên là bò hầm khoai tây, nước hầm được làm từ xương ống bò ngon béo vô cùng, thịt mỡ đầy đủ hầm nhừ tan trong miệng, mỡ mỡ bò thoát khỏi thịt nên không ngấy tí nào, khoai tây thấm vị béo béo bù bù, hoàn toàn không thua kém tí nào với thịt bò.

[Phần Hạ Thất Diệp: Má ơi! Sao lại ngon thế này?!!!]

[Cá chín: Tào Tuấn có đang tìm bạn gái không ạ? Lúc nào cũng vui vẻ, lên được phòng khách nhưng không xuống được nhà bếp, tuy nhiên lại biết làm ấm giường, anh thấy các tiêu chí này thế nào ạ?]

Món thứ hai là củ cải hầm thịt dê, thịt dê khác với thịt bò, các đường vân thịt trơn mịn hương vị cũng đặc biệt hơn. Nước hầm cũng là hầm từ xương ống hết một ngày, xử lý được cái mùi hôi của thịt thì thịt dê chỉ còn lại một hương vị đặc biệt vốn có của nó, củ cải không chỉ giúp hút hết chất béo mà còn tăng hương vị ngọt ngào, thêm tí cay cay cứ gọi là ngon cực kỳ, đến nỗi người thưởng thức nó muốn dừng cũng không dừng được.

Ngay cả đầu bếp là Tào Tuấn khi tự tay ăn món mình làm cũng khó mà tin nổi, lúc hắn nấu có dựa theo Nguyễn Đường chỉ điểm hầm xương làm nước dùng mà không phải dùng nước luộc thịt, quả nhiên hương vị ngon hơn nhiều và cũng hấp dẫn hơn nhiều, chuyện này khiến lòng ngưỡng mộ của hắn dành cho Nguyễn Đường lại tiến thêm một bậc.

Món thứ ba là thịt rang cay, mọi người chọn phần thịt ba chỉ ngon nhất trên người lợn rừng, cho vào chảo chiên sơ cho ra bớt mỡ, sau là cho thêm

ớt, tỏi cắt nhỏ vào phi thơm, xong xuôi lại bỏ thịt vào, hương thơm bùng nổ tươi ngon cay miệng cực kỳ sảng khoái.

Bảy món lên liên tục cũng bị đánh chén sạch sẽ, nhóm Nguyễn Đường thấy lưng lửng bụng rồi nhưng đối với người tộc Rutte thì thế này chẳng khác gì mới khai vị, một tiếng hừ đói bụng xuất phát từ cổ họng Gilbert. Còn ánh mắt thì nhìn tur giữ tươi hết sức sâu sa.

"Còn gì nữa không, hay là mang hết lên đi?"



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 117 Bắt đầu bữa tiệc

Salad hoa quả



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 117 Bắt đầu bữa tiệc

Thịt thủy tinh



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 117 Bắt đầu bữa tiệc

Gà luộc



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 117 Bắt đầu bữa tiệc

Khoai hấp mật



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 117 Bắt đầu bữa tiệc

Bò hầm



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 117 Bắt đầu bữa tiệc

Dê hầm củ cải



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 117 Bắt đầu bữa tiệc

Thịt rang cay

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 118: Vẫn chưa ăn no

Nguyễn Đường nghe thế bỗng nhiên thấy cạn lời. Thực ra anh cũng không có ý để từng món lên một nhưng người máy thông minh chỉ có một người, mà lượng đồ ăn cũng nhiều cho nên chỉ có thể bê từng món một. Tính theo tốc độ ăn bình thường thì chẳng mấy chốc sẽ đầy bàn nhưng ai mà ngờ người tộc Rutte ăn nhanh quá, cứ như sắp chết đói tới nơi, món nào món nấy vừa lên cái là xách đĩa tranh nhau gấp nên mới xảy ra cái tình trạng đồ lên đến đâu hết đến đấy.

"Muốn đồ ăn lên kịp thì mọi người ăn chậm lại là được." Nguyễn Đường hơi hơi không vui rồi đó.

"Ồ? Là sao cơ?" Gilbert rất là không hiểu đấy.

"Lệnh được cài cho người máy thông minh là bê hết món ăn để lên bàn ăn này, nhưng các vị ăn nhanh quá." Hạ Vân Sâm lạnh lùng xiên cho phát.

"Ha ha ha... Thế coi như tôi chưa nói gì hết, ăn thôi, ăn thôi..." Gilbert cười trừ hai tiếng, rồi lại hướng mắt về phía nồi thịt kho tàu mà người máy thông minh vừa bê lên, lặng lẽ thò đũa qua.

Thịt kho tàu do Trần Nguyên Võ phụ trách, chọn phần thịt ba chỉ mỡ thịt cân đối trên người heo rừng cắt thành miếng vừa ăn, hầm với gia vị mất nguyên một buổi chiều, những miếng thịt được cho ra đĩa đỏ đỏ bóng loáng, vô cùng hấp dẫn, phần mỡ bên trong thịt heo đã hoàn toàn được hầm cho ra hết, nhìn mỡ bán trong suốt, lấy đũa đâm một cái còn có cảm giác mềm mềm đàn hồi. Cho vào miệng nếm thử thì hoàn toàn không thấy có tí ngấy mỡ nào, vừa vào đã tan, thịt tươi mềm ăn rất dễ không tốn dù chỉ một chút sức.

Gilbert gấp một miếng thịt bỏ vào miệng, vị mặn thơm của nước sốt tuôn ra từ miếng thịt, quả thực càng ăn càng thấy ngon, y lại không nhịn được đưa đũa ra gấp thêm miếng nữa.

[Ai động vào gà của tui tui xẻo: Uầy uầy uầy, thịt này ngon thật đấy, có thể do nó là lợn rừng nên ngon hơn đúng không?]

[Phượng hót: Không thấy Trầ Nguyên Võ bỏ thêm hương liệu gì mà sao lại thấy ngon thế nhỉ?]

[Đội khi pháo hoa vừa tàn: Có hơi mùi cháy cháy ý, ngon quá trời luôn!]

[Lãnh huyết u nguyệt: Mẹ ời, tôi chỉ mới nhắm mắt cảm nhận trong mấy giây thôi mà mở mắt ra cái đã hết một nửa rồi?!

Đương đầu với sức ăn mạnh mẽ của tộc Rutte nhóm khách mời cũng phải tăng nhanh tốc độ ăn, sau khi đồ ăn vừa đặt lên bàn cái là phải nhanh tay gấp vào bát mình luôn, không thì ngay cả thịt vụn họ cũng không sờ được, đây cũng là nguyên nhân khiến đĩa thức ăn vừa lên đã hết nhanh như thế, nhìn qua còn tưởng có dân chạy nạn qua cướp đồ ăn chứ không phải cắm trại dã ngoại ăn tiệc các thứ.

Món tiếp theo là tôm chiên, món này cho Tra Phán Phán phụ trách, cách làm thì do Nguyễn Đường cung cấp, bởi cách của Nguyễn Đường là cách chế biến đặc sản quê Nguyễn Đường, một hàng tôm căng mọng mang màu đỏ cam tỏa ra mùi thơm hấp dẫn sau khi chiên dầu.

Tôm này bắt ở con suối chỗ đóng trại của Nguyễn Đường, không biết có phải là do tôm thuần tự nhiên hay không mà chất thịt rất chắc, bỏ đầu bỏ chỉ lưng sau đó chiên lên thơm lừng. Đặc biệt là cô đã cho thêm đường làm gia vị theo lời của Nguyễn Đường, thực ra mới đầu Tra Phán Phán vẫn còn hoài nghi phương pháp ấy nhưng mọi người thử tự dùng cách của mình làm rồi sau đó so với dùng cách của Nguyễn Đường làm quả nhiên thấy có sự khác biệt khá rõ ràng.

Tôm chiên của Nguyễn Đường có vỏ ngoài bóng loáng, màu sắc đỏ cam tươi đẹp, sau khi chiên dầu xong thì xốp giòn dễ bóc vỏ cùng, đương nhiên nếu ngại thì ăn luôn cả vỏ cũng được, chiên đủ giòn rồi nên ăn cả vỏ lẫn với thịt cũng không ảnh hưởng gì mấy, thậm chí còn ngon hơn nhiều so với tưởng tượng.

Tôm chiên làm theo cách của Tra Phán Phán thì màu nhạt hơn mà vị cũng không đậm như của Nguyễn Đường làm. Sau khi được Nguyễn Đường chỉ ra rồi cô mới biết hóa ra thịt tôm là dạng không hấp thụ đường, dù có cho nhiều đường cỡ nào thịt tôm cũng sẽ không bị ngọt, mà chỉ khiến cho nước dùng đậm đà hơn thôi. Điều này làm Tra Phán Phán cảm thấy quyết định tham gia chương trình lần này quả thật không sai, ở gần Nguyễn Đường thu thập được nhiều kiến thức mới lắm.

[Em bé ngọt ngào 2009: Ngon ghê. Thịt tôm ngoài giòn trong mềm, vừa mặn lại vừa có chút ngọt. Tui thích lắm á.]

[Diệp Lưu Thương: Bình luận gì trời, nhanh ăn đi, chậm chân là hết đấy.]

Lúc ăn Gilbert gấp liền tay ăn liền tay ngay cả vỏ cũng không nhả, cho tôm vào miệng cái là nhai nhai rồi nuốt xuống, tôm chiên ngoài giòn trong mềm thơm ngon đậm vị, tuy vị không nặng như thịt nhưng lại dẻo dai tươi ngon, sau khi ăn thịt kho tàu xong ăn được thịt tôm như thế uống được nước ngọt thanh thanh từ dòng suối mát, muốn ngừng mà không được.

Thịt gà hầm nấm cũng rất được hoan nghênh, nhìn thì tưởng đơn giản nhưng lại vô cùng ngon miệng. Những con gà này sống trong rừng núi nên thịt rất chắc, giống gà vườn ngày xưa chỉ ở quê mới nuôi. Hầm chín xong là hương gà hầm bay xung quanh, nấm sau khi hấp thu vị gà thì lên một đẳng cấp khác. Cho vào miệng là thấy mềm mại, hương vị thơm ngon bùng nổ nơi đầu lưỡi, ngon đến mức không một từ ngữ nào có thể diễn tả.

Thỏ rang cay có một đồng ốt, nhìn đỏ cả mặt rồi còn mùi thì cay quá cay làm người ta chần chừ chưa muốn hạ đũa, có đi đâu cho thử một miếng vào miệng mới thấy nó không cay như mình nghĩ, mà nó thơm mềm bùng vị, cái vị cay cay tê tê lưu luyến trong miệng không rời.

"Đây là thịt gì vậy? Sao ăn có cảm giác đặc biệt thế? Hình như không phải thịt gà?" Sau khi nếm thử một miếng thịt thỏ sĩ quan phụ tá của Gilbert không nhận được hỏi.

Lần trước Gilbert tới Lam Tinh để phỏng vấn vị sĩ quan phụ tá này cũng đi theo, đương nhiên cũng bị kỹ năng nấu ăn thượng thừa của Nguyễn Đường chinh phục, thân là một fan cứng không bỏ sót buổi livestream nào của Nguyễn Đường và đồng thời cũng là người thúc đẩy việc nhập khẩu nguyên liệu nấu ăn cực kỳ thơm ngon từ Lam Tinh về, người này cũng có chút hiểu biết về các loại nguyên liệu nên mới phát hiện ra thịt thỏ có hơi khác những loại thịt khác.

"Món này được gọi là thỏ rang cay, thỏ là loại động vật mới mà chúng tôi mới tái tạo lại được, hiện tại vẫn chưa được bán công khai." Nguyễn Đường giải thích.

"Thực sự rất là ngon đấy, nguyên liệu ngon như thế này phải mau chóng công khai mới phải." Vị sĩ quan phụ tá rất chân thành bày tỏ.

"Hic, tôi sẽ chuyển lời của ngài đến các bộ phận có thẩm quyền." Nguyễn Đường chỉ có thể tạm thời bỏ qua cái vấn đề này.

Anh không đành lòng nói cho đối phương biết viện khoa học định lấy thịt thỏ làm đặc sản của Hành Tinh Xanh, chuyên cung cấp cho các khách du lịch tới đây du lịch, người Rutte mà muốn ăn món này chỉ có thể tổ chức thành đoàn thể đến du lịch rồi mua số lượng lớn.

Rắn kho được làm từ con rắn tự dâng thân mình, khúc thân to như cánh tay phụ nữ, kho lên đầy nguyên một nồi. Nói là kho nhưng cũng có thể gọi là thịt rắn sốt, Nguyễn Đường cho nhiều ớt để khử tanh nên giống với đồ ăn vùng Hồ Nam, nhiều dầu nhiều cay cũng mặn, ngay từ phía xa đã có thể ngửi thấy mùi thơm hấp dẫn chảy nước miếng ròn ròn.

Rắn được cắt thành khối nhỏ vừa ăn, thịt bó chặt vào xương sống, xé nhẹ một cái là thớ thịt đi theo, chất thịt tươi mềm ngon miệng, béo béo kí©h ‡hí©h sức nhai, nhấm nháp chút nước tương vừa cay vừa ngon khiến người ta chẳng thể dừng đũa.

"Đây là thịt gì thế?" Sĩ quan phụ tá tộc Rutte mang theo đôi mắt lấp lánh nhìn về phía Nguyễn Đường.

"Đây là thịt rắn, cũng là một loại thực phẩm mới..."

"Ừ ầy, trời ơi, người đế quốc các vị đúng thật là giỏi quá! Được làm bạn với các vị đúng là phúc ba đời!" Nhóm người Rutte cảm thán từ tận sâu trong lòng, chỉ mong có thể mãi mãi giữ lấy tình hữu nghị với đế quốc, sao cho có đồ ăn ngon tới không ngừng không ngừng.

Ăn nhiều món nặng vị rồi nên canh đầu cá lại có vẻ nhạt hơn mấy món trước, có đi đâu cho vào miệng mới thấy hoàn toàn không phải vậy.

Cá được bắt từ dưới suối lên, suối vốn sạch sẽ không có tạp chất ô nhiễm, thêm đi đâu nữa là những con cá này ăn tôm tép nên chất thịt rất chắc rất ngon, Nguyễn Đường bỏ qua phần thân cá chỉ lấy đầu cá để nấu.

Anh chiêm sơ với dầu để đầu cá nhiễm màu vàng nhạt rồi lật qua mặt kia chiêm tiếp. Được nửa chừng thì đổi dầu vì dầu lần đầu sẽ bị nhiễm mùi cá ảnh hưởng đến canh nên phải đổi sang dầu mới để rán thành cả hai mặt của đầu cá đầu vàng ươm, đầu đấy xong xuôi mới cho nước hầm gà vào. Sau đó đầu cá ra lò mới có một màu vàng óng bên trong thì trắng sữa, thịt cá ngấm vị gà hầm nên ngọt thanh ngon cực kỳ.

Gilbert uống một hớp xong là không dừng lại nổi, cuối cùng còn cần nguyên cái đầu cá bự lên ăn, không biết dạ dày người này làm từ gì, nhai đầu cá nhai cả xương chẳng bỏ phần nào. Cũng không biết có phải do Nguyễn Đường hầm lâu hay không mà xương cá cũng đã nát, thế nên nhai luôn cả xương cả thịt cũng không có vấn đề gì.

[Ôm cây ôm không nổi: Hơi bị quá đáng nhé, tôi mới chỉ uống được hai hớp còn chưa kịp ăn thịt luôn, giờ thì sạch bách rồi!!!]

Đáng sợ nhất là ăn nhiều như thế rồi mà nhóm Gilbert vẫn chưa no.

"Đường Đường, còn gì khác để ăn không?" Gilbert vẫn chưa hết thòm thèm, hiển nhiên là vẫn có thể ăn thêm được.

Nguyễn Đường không thể làm gì khác hơn là đứng dậy lấy thịt đã ướp ra, xiên que chuân bị nướng cho họ ăn. Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream

Nấu Cơm - Chương 118: Vẫn chưa ăn noThịt kho tàuMỗi Ngày Ảnh Đế
Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 118: Vẫn chưa ăn noTôm chiênMỗi
Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 118: Vẫn chưa ăn
noGà h ần nấmmỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương
118: Vẫn chưa ăn noThỏ rang cayMỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu
Cơm - Chương 118: Vẫn chưa ăn noRắn kho

Mỗi Ngày Ảnh Đế Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 118: Vẫn chưa
ăn no

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 119: Đồ Nướng ngon tuyệt

Thịt dê thịt bò đã tẩm ướp cẩn thận được xiên que nướng trên lửa một cách rất chậm rãi, vừa nướng nước mỡ vừa chảy phát ra những tiếng xèo xèo, thịt mỡ béo ngậy bay ra hương thơm mê hoặc rất nhanh.

[Mưa gió: Má ơi, mùi này, thật là không chịu nổi mà, khi nào mới được ăn đây?!!]

[Mình ta hiểu rõ: Mấy món vừa nãy chưa kịp thử đã bị tộc Rutte cướp hết, thế nên nhất định không được để họ giành trước đồ nướng!]

[Đội khi pháo hoa vừa tàn: Hi vọng Đường Đường nướng nhiều chút, thơm chết mất.]

"Ăn được rồi đó" Nguyễn Đường để xiên thịt đã chín lên đĩa, thịt dê được nướng vàng óng cộng thêm thì là và ớt bột điểm tô khiến mùi thơm tỏa ra khắp nơi. Món vừa mới lên đến đĩa mọi người đã không nhịn được thò tay ra lấy.

Tất cả thịt đều được tẩm ướp từ trước, độ lửa cũng được khống chế tốt nên không chỉ có hương vị vô cùng đặc sắc mà cả chất thịt cũng mềm, cảm nhận được cả vân thịt no đủ, ngoài ra còn thấy được cả nước thịt chảy đầy trong miệng. Hương vị của thịt khi nướng và nấu rất khác nhau, thịt nướng tươi ngon mềm nước hơn mà lại mang theo chút giòn do lửa làm sém, thì là và ớt còn tô điểm khiến cho mùi thơm nức mũi quanh quẩn khắp nơi.

[Trăng sáng dịu dàng: Trời ơi thịt nướng ngon tuyệt á trời!]

[Hạ Từ: Ướp thịt chút thôi rồi cho lên lửa nướng làm nó ngon như thế này sao trời?]

[Mở ảo: Còn ngon hơn cả món lẩu ngày trước nữa! Vô cùng thích!]

Thịt nướng được rất nhiều người thích, Nguyễn Đường làm một mâm lớn mà chẳng mấy chốc đã hết sạch, không chỉ khán giả đang xem gào lên

mà ngay cả những người trực tiếp ăn cơm cũng thấy chưa đã miệng.

Cuối cùng tất cả mọi người ng ồi hết bên đồng lửa, mỗi người c ần xiên thịt của mình nướng ăn, vừa nướng vừa ăn cũng được coi là một việc khá thú vị.

Chỉ là làm thế lại khiến các khán giả khóc không ra nước mắt, bọn họ chỉ biết trơ mắt nhìn thịt vừa mới nướng xong đã bị người ta ăn sạch bách không còn chút gì....

[Fangirl đu idol YOGA]: Khóc òa lên r ồi đây này, tại sao mấy người lại đối xử với tôi như thế?]

[Tiểu Tuy ền nhà họ Mạt: Tui muốn ăn thịt nướng! Tui muốn ăn thịt nướng! [gõ bát.jpg]]

Có thể là tổ chương trình gửi đến Nguyễn Đường những lời oán than của khán giả nên Nguyễn Đường quay qua nói nhỏ với Hạ Vân Sâm, Hạ Vân Sâm bèn đệ́ thịt nướng của mình xuống đi ra chỗ khác với Nguyễn Đường. Nguyễn Đường kiếm một khối đá khá phẳng và cứng cho Hạ Vân Sâm.

Hạ Vân Sâm lấy dao ánh sáng chẻ đá như chẻ đậu.

[Hoa nhài xanh lam: Sao tự nhiên lại th ần kỳ thế này?]

[Nghiên mực: Đang nướng thịt tự dưng lại quay sang chẻ đá?]

[Tiểu Tiêu Thất Bảo: Chẳng lẽ cục đá này ăn được?]

[Trong suốt lấp lánh: L ầu trên mau mau lắc nảo đi trời ơi...]

Sau khi Hạ Vân Sâm chẻ đá thành hai mặt phẳng thì Nguyễn Đường giao đá cho người máy thông minh mang ra suối rửa sạch, đá sau khi rửa được đặt trên bếp lửa nướng.

[Thất cửu mạch nhiêm: Chả lẽ định nướng đá ăn thật hả trời? Hay là đá ở hành tinh này cũng ăn được?]

Tất cả khán giả đều như lạc vào sương mù không hiểu Nguyễn Đường định làm gì. Nhóm khách mời cũng thế, những ánh mắt tò mò đổ dồn về phía Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm, chỉ là họ tin Nguyễn Đường nên cũng không hỏi gì.

Chẳng mấy chốc đá đã bốc khói, Nguyễn Đường cầm que đẩy đá sang một bên rồi quét dầu lên, sau đó anh bỏ thịt đã ướp nhưng chưa kịp xiên que lên nướng.

Thịt sống gặp phải đá nóng xì khói và phát ra những âm thanh xèo xèo, đợi khi mặt ngoài của thịt đổi màu thì Nguyễn Đường cầm đũa lật sang mặt khác. Hạ Vân Sâm ngồi cạnh anh học theo anh lật thịt, chẳng bao lâu miếng thịt nướng đã hoàn thành, rắc thêm bột thì là và ớt là ăn cực ngon.

Nguyễn Đường còn làm chút tương ngọt cùng các loại gia vị khác ra để ăn kèm, thịt nướng chấm thêm chút gia vị quả thật cực kỳ mỹ vị.

[Ai đang đến gà của tui tui xèo: Má ơi, Đường nhà mình quả thật thông minh chết đi được, ai lại nghĩ ra cách dùng đá nướng thịt chứ?]

[Meo Meo thích ăn tất cả đồ ăn của streamer: Quan trọng là... Cuối cùng cũng có thịt để ăn.]

[Ôm cây ôm không nổi: Đúng! Tui yêu Đường Đường mười ngàn năm.]

Có Gilbert và nhóm dạ dày không đáy ở đây nên mấy chục cân thịt đều bị họ đánh sạch bách, ai nấy ôm bụng hoặc ngửi hoặc nằm thẳng cẳng trên đất, không muốn động đậy chút nào.

Trời xanh mây trắng cùng thảm cỏ xanh mướt, bên tai thỉnh thoảng còn có cả tiếng suối róc rách, không gian tuyệt đẹp để thư giãn này hạnh phúc đến nỗi không thể tả thành lời.

"Ôi, nơi này quá đẹp, đẹp đến nỗi tôi không muốn về. Hay là tôi làm khách mời cho chương trình của mọi người nhé? Không cần tiền luôn! Miễn phí!" Gilbert rất nghiêm túc nói.

"Ngài trừ ăn ra thì làm được gì?" Hạ Vân Sâm lạnh lùng chối từ.

"Tôi... Tôi được việc mà."

Để chứng minh mình là một người được việc, sau khi ăn no xong Gilbert bèn mang theo nhóm cận thần đi làm việc.

Sự thực chứng minh, Gilbert rất có tài trong lĩnh vực xây dựng, không có bản vẽ nhưng vẫn làm ra được một chòi nghỉ đường bằng đá. Sức của người tộc Rutte rất lớn, đá mang về khối nào cũng lớn, Hạ Vân Sâm cho họ mượn dao ánh sáng để cắt đá thành những khối hình họ muốn, bốn trụ đá được dựng làm cột chống, mái cũng bằng đá, các trụ đá được nối bằng một dây ghề đá liền nhau, ở giữa là một chiếc bàn đá cùng bốn cái ghế. Đình của khu nghỉ dưỡng được Gilbert đánh bóng thành hình tròn, cảm giác khá giống kiến trúc Bắc Âu, vừa chắc chắn vừa đẹp.

Trong lúc mọi người vẫn còn đang nghỉ ngơi, nhóm bốn người tộc Rutte đã làm được một cái chòi nghỉ, thành ra không ai biết nên nói gì mới phải.

"Ha ha ha, mau nhìn cái bàn này này!" Gilbert rất là tự hào khoe ra "kiệt tác" mà y làm.

Hóa ra ở giữa bàn đá được đục rỗng, mặt trên có thể tháo rời, lòng bàn đá có thể để than hoặc củi, theo ý của Gilbert thì sau này có nó rồi nướng thịt cũng dễ hơn.

Quả thực thấm nhuần tôn chỉ của một tên tham ăn.

"Được lắm." Mãi mới thấy Hạ Vân Sâm khen một câu, "Chút nữa ngài qua chỗ tôi xây một cái đi."

Chỗ mọi người ăn hiện giờ là chỗ của Trần Dương và Tào Tuấn, chỗ nghỉ xây trên bãi cỏ cách chỗ Nguyễn Đường cũng khá nên di chuyển không tiện lắm.

Chỗ nghỉ này rất thực tiễn, không chỉ che nắng che mưa mà chiềù chiềù nằm đây ngủ còn thấy mát mẻ vô cùng, nhất định phải xây một cái ở chỗ họ.

"Không thành vấn đề" Gilbert vỗ ngực đảm bảo, sau đó bắn đôi mắt lấp lánh về phía Nguyễn Đường, "Thế cơm tối...?"

"Bao cơm."

"Tuyệt!"

Có đờăn làm động lực nên Gilbert rất nhiệt tình, y ở lại hành tinh xanh hai ngày, xây tám chỗ nghỉ, không chỉ xây ở chỗ trại của mọi người mà chỗ nào đẹp cũng xây một cái, tiện cho sau này đến chơi có thể nghỉ ngơi tại chỗ.

Mà bởi để giới thiệu thiết kế của y nên mấy ngày nay hành tinh xanh luôn quanh quẩn một mùi...

...Mùi thịt nướng.

Thậm chí tổ chương trình còn mặt dày đến nỗi đưa thịt nướng và bàn đá thành một trong những tiêu chí quảng cáo cho hành tinh xanh.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 120: Trung thu vui vẻ

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

"Cuối cùng cũng đi."

Tiến được nhóm Gilbert đi rồi nhóm khách mời mãi mới được thở phào một hơi.

Tuy nhóm người Gilbert chỉ ở lại hành tinh xanh có hai ngày nhưng áp lực họ mang lại cho các khách mời không nhỏ chút nào, nguyên nhân là do sức ăn của mấy cái người đó siêu lớn.

Trong lúc bốn người xây chỗ nghỉ dưỡng thì mười khách mời bận đi săn, xử lý nguyên liệu, nấu ăn các kiểu, mãi mới để mấy ông dạ dày không đầy thỏa mãn. Sau đấy bọn họ cũng lười làm đồ cho nhóm Gilbert ăn nên bắt được mồi là làm thịt nướng hết lên. May mấy tên tham ăn không kêu gào, có đồ ăn ngon là được.

Chơi vui, ăn ngon, nghỉ ngơi, lại còn có phong cảnh đẹp để ngắm, chỉ hai ngày ngắn ngủi thôi mà nhóm Gilbert chơi ở hành tinh xanh đã luôn, nếu Gilbert không phải người đứng đầu của tộc Rutte thì đã chơi thêm lâu rồi, chỉ là hắn vẫn còn lí trí, biết còn một đồng việc chờ y về xử lý. Lúc họ đi trong đầu vẫn còn đầy hình ảnh của thịt nướng, tính bàn bạc với Trình Khê về việc xuất khẩu thực phẩm.

Tộc Rutte vừa đi tổ chương trình đã thu người máy thông minh và đồ làm bếp về, hành động siêu nhanh không để nhóm khách mời có thể lấy được chút lời nào.

Không còn người của tộc Rutte ăn vui vẻ, rốt cục Nguyễn Đường cũng có thể thanh thản sinh hoạt, ngày ngày hoàn thành nhiệm vụ đơn giản do tổ chương trình giao cho, mỗi hôm đều có món mới thỏa mãn độc giả, thời gian trôi cực kỳ nhanh.

Mãi tới một buổi tối nào đó, Nguyễn Đường ngẩng đầu nhìn trời mới thấy trăng siêu tròn, chỉ có đi đầu nó nhỏ hơn trăng ở trái đất nhiều lắm. Bấy giờ anh mới hiểu hiện đã là giữa tháng, tính ngày thì cũng gần đến Tết trung thu ở trái đất.

"Chúng ta làm bánh trung thu ăn nhé?" Nguyễn Đường nói với Hạ Vân Sâm.

"Được." Tuy không biết bánh trung thu là gì nhưng nếu Nguyễn Đường thích Hạ Vân Sâm sẽ không có ý kiến nào.

Nguyễn Đường liên hệ với tổ chương trình yêu cầu bột mì và lò nướng. Tổ chương trình đương nhiên phải hỏi mục đích của anh, khi nghe lí do là để làm bánh trung thu thì chương trình phấn khởi cực kỳ.

Người nào học lịch sử cổ địa cầu đầu biết tổ tiên họ có truyền thống tổ chức các ngày lễ dân tộc, mỗi một dịp đầu có một loại bánh đặc trưng riêng. Tết trung thu chính là một trong những ngày lễ quan trọng, cũng là ngày mà nhà nhà người người ăn bánh trung thu như một thông lệ.

Bánh trung thu có ý nghĩa là đoàn tụ, Tết trung cả nhà quây quần bên nhau ăn bánh trung thu, cũng có nghĩa cả nhà đoàn viên.

Đế quốc Lam Tinh chinh chiến ngàn năm, cũng chẳng còn khái niệm lễ tết truyền thống, bây giờ bước vào thời đại hòa bình phát triển cũng tức là những truyền thống đã bị mai một cần được phục hưng.

Cũng vì lí do đó nên tổ chương trình cực kỳ tán đồng ý tưởng của Nguyễn Đường, còn lục tìm ra những hình ảnh mơ hồ của bánh trung thu, chắc là lấy từ sổ sách tranh ít ỏi còn tồn tại, nhìn cũng không rõ hình rõ dáng lắm, chỉ tham khảo được thôi. Cách làm bánh trung thu cũng mất từ cả ngàn năm trước rồi, nếu muốn cung cấp cho Nguyễn Đường cách làm lại cũng phải tìm tới học hỏi một hồi.

Nguyễn Đường tìm đến tổ chương trình nói muốn đậu đỏ, đường và sữa bột, anh định làm bánh trung thu nhân đậu đỏ nhân bột sen truyền thống vùng Quảng, vừa hay hành tinh có sen, có hoa sen thì tất có hạt sen,

mang hạt làm thành bột có chắt cũng chỉ là chuyện trong cái lật tay. Đương nhiên anh cũng nghĩ đến những khán giả không hảo ngọt nên làm thêm cả bánh trung thu nhân mặn.

Các khách mời khác chẳng mấy chốc đã biết Nguyễn Đường định làm bánh trung thu từ phía tổ chương trình, vì vậy tất cả mọi người tập trung lại hết muốn hỗ trợ Nguyễn Đường.

Thực ra làm bánh trung thu đối với Nguyễn Đường mà nói thì cũng không phải chuyện gì quá khó khăn, anh không chỉ biết cách làm mà còn tự tay làm rỗi. Cơ mà anh không thể nói đi đâu đó ra được nên chỉ có thể nhận ý tốt của mọi người, để họ giúp anh làm bánh, càng đông thì càng vui.

Chẳng mấy chốc tổ chương trình đã mang những đồ mà anh cần tới, sau đó mọi người bắt đầu bận rộn dưới sự phân công của Nguyễn Đường.

Ai nhào bột thì nhào, ai mài bột thì mài, ai làm nhân thì làm, ngay cả nhóm quân nhân như Hạ Vân Sâm cũng được đi đầu động đi làm khuôn bánh dựa trên những hình ảnh do tổ chương trình đưa cho.

[A Quân 4556: Đường Đường muốn làm bánh trung thu!!]

[Chớ hỏi: Thực sự quá siêu, không ngờ chúng ta lại có cơ hội để ăn bánh truyền thống có từ ngàn năm trước.]

[Hiên Viên Tử Long: Đường Đường, tui muốn sinh con cho anh!]

Khán giả cũng kích động cực kỳ, ai nấy đều mong bánh trung thu ra lò.

Kết cấu của bánh trung thu hết sức quan trọng, dù là vỏ hay nhân cũng phải chế tác tỉ mỉ. Nếu để mọi người tự mày mò thì không biết phải thất bại bao nhiêu lần mới có thể nghiên cứu ra cách làm bánh trung thu chính xác, may sao có Nguyễn Đường chỉ điểm nên chẳng mấy chốc mọi người đã tìm ra hướng đi đúng đắn.

Đầu tiên phải lọc bột mì qua rây để không khí lẫn vào từng lớp bột, có như thế vỏ bánh nhào ra mới cho được cảm giác xốp mềm mà vẫn có độ

kết dính. Nhào bột thì không được cho nước vào hết một lần mà phải chia nhỏ thành từng đợt, có như thế mới giữ được độ ẩm và khả năng co giãn khi tiến hành nhào.

Bánh trung thu vùng Quảng nổi tiếng vỏ mỏng và mềm, nhân bánh đầy đặn béo thơm nên phải cho dầu vào trong lúc nhào bột, có như thế mới đảm bảo khi cán mỏng bột chúng không bị rách và có dấu hiệu tách nước.

Về nhân thì dù có là bột đậu hay bột sen thì cũng phải mài thật mịn mới được.

Làm tốt những phần trên thì những phần sau sẽ không gặp khó khăn gì mấy, các bước tiếp theo chỉ đơn giản là nặn nhân, bao nhân, ép khuôn là xong.

Bánh trung thu nhân mặn thì khác với bánh đặc trưng vùng Quảng, vỏ giòn tách lớp, nhân mặn tươi thơm mọng nước cho nên Nguyễn Đường quyết định bánh này sẽ do anh hoàn thành.

Trong quá trình nhào bột anh cho thêm nước và mỡ heo, vỏ nhào thật đều tay để thành vỏ bánh đều sau đó anh quấy bột cùng mỡ heo để thành bơ. Cán mỏng vỏ bánh đều thành hình chữ nhật, quét bơ gấp lại rồi lại cán mỏng, cứ thế sẽ tạo ra cảm giác nghìn tầng. Để bột nghỉ tầm ba mươi phút sau đó cắt thành những khối nhỏ. Cán các khối nhỏ thành những lớp vỏ mỏng rồi bọc nhân thịt, thu bột túm miệng bột bọc lại nhân bánh tươi, nhấn nhẹ tạo hình là có thể cho vào nướng. Nhân thịt được làm từ thịt đùi trước của heo, có mỡ có nạc mới cho ra được hương vị tươi ngon.

Chẳng mấy chốc hai loại bánh trung thu đã làm xong, xếp đều tăm tắp ở bàn, trông rất chi là hấp dẫn.

"Được rồi, mọi người nếm thử xem sao." Nguyễn Đường cất lời mời tất cả.

Hai loại bánh trung thu khác nhau hoàn toàn, bánh vùng Quảng có vẻ ngoài bóng loáng chi tiết, còn được tạo hình bởi khuôn nên kích thước giống nhau, trên bề mặt còn được tô điểm bằng họa tiết xinh đẹp, bánh

nhân mặn tuy không tinh xảo như bánh Quảng nhưng vỏ ngoài óng ánh mỏng manh, nhìn qua đã thấy xốp giòn, còn mờ mờ thấy được nhân bánh bên trong và cũng ngửi được hương thơm nức mũi.

[Trăng mờ lạnh lẽo: Má ơi. Tôi thích bánh trung thu nhân mặn, sao lại ngon thế không biết?!]

[Ráng trời xanh: U ầy u ầy u ầy, bánh ngọt cũng ngon lắm ấy, nhân mềm dễ nuốt, vị cũng không ngọt gắt, ngon cực.]

[K mặt trẻ con: Quỳ lạy van xin mở bán trên khu mua sắm.]

[Mèo con đưa cá khô: Quỳ lạy van xin Đường Đường mở tiệm...]

Hai loại bánh trung thu, một ngọt một mặn mỗi vị một vẻ.

Đối với Nguyễn Đường thì bản thân anh thích bánh nhân mặn, vì đó là hương vị đặc trưng quê anh. Bánh trung thu nóng hổi vừa ra lò, vỏ ngoài xốp giòn, cắn nhẹ một miếng là thấy nước mỡ tứa ra ngập tràn khoang miệng, cảm giác thích vô cùng cực.

Các bạn nữ thì thích bánh nhân ngọt mà không ngấy như bánh trung thu vùng Quảng hơn, nhân bên trong cũng do mọi người làm thủ công nên mềm mại cực kỳ, hai người Tra Phán Phán và Ngô Sa Sa ăn không dừng miệng lại được.

"Chúc mọi người Trung Thu vui vẻ." Nguyễn Đường nhìn ống kính cười xán lạn.

Bản thân anh vốn đã đẹp trai nay còn nhìn ống kính cười dịu dàng như thế khiến ai nấy như say càng thêm say.

[YUI: Oaa oaa ăng nhăng nhăng Kẹo của tui nhìn tui cười kìa!]

[Ôm cây ôm không nổi: Đường Đường em muốn sinh con cho anh.]

[Trong suốt lắp lánh: Hu hu hu, tui muốn chụp ảnh lưu giữ cả đời.]

Nhóm Nguyễn Đường làm rất nhiều bánh trung thu, mấy người họ không ăn hết được nên gói lại mang cho tổ chương trình, còn lại bao nhiêu thì gửi thưởng để khán giả cũng có cơ hội để nếm thử hương vị thật sự của bánh trung thu.



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 120 Trung thu vui vẻ

Bánh ngọt



Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 120 Trung thu vui vẻ

Bánh mặn

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 121: Một thức bốn món

*Chương này có nội dung ảnh, nếu bạn không thấy nội dung chương, vui lòng bật chế độ hiện hình ảnh của trình duyệt để đọc.

Nguyễn Đường gửi bánh trung thu đến làm tổ chương trình cảm động cực kỳ, thế nên nhóm khách mời được nghỉ nửa ngày, đến chiều hôm sau mới có nhiệm vụ mới – dùng một loại nguyên liệu để làm nguyên liệu chính sau đó làm ra bốn món khác nhau, mỗi nhóm phải chọn nguyên liệu khác nhau, sau khi hoàn thành phần thi mỗi nhóm sẽ được một tấm vải chống nước.

Nghe dự báo thời tiết bảo mai sẽ có mưa lớn, nếu không có vải chống thấm e rằng nhà gỗ của họ sẽ thành ổ ngập lụt.

Đề bài này đối với Nguyễn Đường và bốn vị đầu bếp khác chẳng khác nào đề cho điểm, có thể nói là yêu cầu siêu dễ nhưng mà nguyên liệu tất cả đều do bản thân chuẩn bị nên vẫn có tính thử thách.

Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm có vải chống thấm từ trước rồi nhưng nhiều một tấm cũng không phải xấu, lo trước khỏi họa, thế nên hai người cũng vui vẻ nhận nhiệm vụ.

Nguyên liệu nấu ăn thích hợp nhất chắc chắn là thịt heo, có đi đâu heo rừng ở hành tinh xanh cũng không dễ bắt, không biết chúng nó trốn đâu hết rồi, muốn thì lại phải mất công mất sức đi tìm nên Nguyễn Đường chọn làm cá cho đỡ phiền.

Một rán một canh chua, một kho một cay là vừa đủ bốn món bốn vị.

Còn nhiệm vụ bắt cá thì tất nhiên Hạ Vân Sâm sẽ đảm nhiệm, Hạ Vân Sâm bắt cá vừa chính xác vừa nhanh, chỉ thấy hắt một tay ôm chậu một tay thò xuống nước, mỗi lần nhấc tay là có một con cá đi theo, không biết còn tưởng lũ cá tự đưa thân vào tay hắt.

Đã bắt cá thì không thể tránh khỏi ướt người. Quần áo dính sát vào cơ thể khiến vóc dáng hình tam giác ngược lộ rõ ràng, cả tám múi bụng cũng mờ mờ thấy dáng, hình ảnh này khiến trái tim các thiếu nữ đang xem livestream nổ tung, bình luận bay nhanh đến mức không kịp đọc nội dung.

Đưa chậu cá cho Nguyễn Đường xong Hạ Vân Sâm quay lại nhà gỗ thay đồ, ngăn hết những ánh mắt nóng hừng hực ngoài cửa.

Khán giả chỉ có thể tiếc nuối chuyển lực chú ý sang Nguyễn Đường, dù sao ở đây cũng có một người thuộc hàng nam thần.

Món đầu tiên Nguyễn Đường làm là cá lọc xương rán giòn tươi sốt, cách làm như tên, đây chính là lọc xương cá ra nhưng vẫn giữ được những hình khối hoàn chỉnh, cho vào chảo rán với lửa nhỏ, cách làm vừa đảm bảo thịt cá vẫn giữ tươi không bị khô vừa đảm bảo cá không bị biến dạng, thực tế mà nói thì cũng có thể nói là một món ăn khá cầu kỳ.

Mấy con cá bắt được dưới suối đầu có kích thước không nhỏ, cộng thêm suối nước thời điểm này vẫn chưa bị ô nhiễm nên thịt cá rất tươi và béo, lại còn không tanh mấy thế nên anh không cần tốn công khử mùi.

Nguyễn Đường đánh vảy, mổ bụng lấy nội tạng, lấy ngón tay móc hết nhớt đen bên trong ra, sở dĩ anh chọn cách dùng tay mà không chọn dùng dao bởi muốn giữ cho kết cấu cá không bị thay đổi.

Chặt đuôi chặt đầu cắt cá thành ba khúc rồi tiến hành xử lý. Chẻ đôi thân theo đường xương sống rồi cẩn thận lọc xương khỏi thịt, cắt thịt bụng thành những miếng có kích thước giống nhau, từ góc độ này có thể thấy được những đường vân thịt, sau này chiên lên nhìn sẽ rất đẹp. Bỏ ngược từ mang cá lên đầu chia đầu cá thành bốn mảnh nhưng vẫn giữ liên kết ngay miệng, đuôi cá cũng có cách làm tương tự, xẻ xuống ba dao nhưng vẫn giữ liên kết phần cuối đuôi.

Cho cá cắt nhỏ, đầu cá và đuôi cá vào rán, chỉ rán mặt có da thôi thì phần thịt bên trong mới không bị nát và định hình được miếng cá. Da cá rán giòn vàng óng vẫn giữ được tính dai không dễ vỡ, như vậy sau này xử lý lên cũng dễ hơn thôi.

Cho cá rán lên một chiếc đĩa phẳng, cho thêm nấm hương cắt nhỏ, hành cắt nhỏ, gừng đập dập, đun một nồi nước sôi bắc lên giá gỗ tự chế, đặt đĩa cá lên trên hấp với lửa nhỏ.

Anh chuẩn bị thêm một nồi nước khác, cho xương cá đã lọc vào nấu canh, anh cho khá khá nước tương, rượu gia vị cùng với dấm, chờ cá hấp xong thì cho thứ sốt màu nâu đỏ này đổ vào đĩa cá, thêm lửa cho lớn làm nước bay hơi gần hết là được.

Khi cá rán hoàn thành chúng vẫn giữ nguyên được hình dạng ban đầu, thịt chắc nhưng vẫn giữ được độ mềm vốn có, tươi ngon thơm nức mà lại không xương, thế nên những người sợ hóc xương khi ăn cá cũng không phải sợ sệt gì cứ ăn uống thả ga thôi.

[Nhà có mèo già: Trời đất thiên địa ời cá gì mà ngon quá vậy nè?]

[Trần Duyên Trần Duyên: Phải đó, rõ ràng không có nhiều gia vị mà không hiểu sao lại ngon dữ thế.]

[Mộc Quán Ca: Quá ngon luôn ý. Kỹ năng nấu nướng của Đường Đường nhà tui quả nhiên quá mức siêu quần, muốn gả quá trời.]

Tiếp đó Nguyễn Đường muốn làm một món chua chua ngọt ngọt cũng chính là cá sốt Tây Hồn nổi tiếng, tuy đầu là món ăn có vị chua ngọt nhưng cách làm khác với món cá sốt chua ngọt.

Sau khi rửa ruột cá, Nguyễn Đường chặt đầu nó rồi khía lên thân cá những đường vân đẹp đẽ, không chỉ để trang trí mà sau đó cũng khiến chất thịt ngon hơn nữa.

Phủ bột cho cá rồi thả vào chảo chiên, đợi chín tằm bốn phần thì cho ra đĩa. Vẫn phần dầu đó cho thêm nước, dấm, đường, bột, quấy đều thành sốt sệt, rưới từ từ lên thịt sẽ được một tầng sốt chua ngọt sáng bóng đẹp mắt.

Dầu sôi làm cá vốn đã chín bốn phần thành chín mười phần, chất thịt cũng vẫn giữ được độ non mềm, nước sốt chua ngọt cũng thấm sâu vào bên trong nhờ vào những đường khía trên thân cá trước đó. Thành phẩm

của cá chua ngọt vừa có màu sắc óng ánh tuyệt vời vừa có hương vị ngon lành, người thưởng thức ăn không dừng miệng lại được, món này cũng rất được khán giả hoan nghênh.

[Diệp Lưu Thương: Mềm ghê, ăn lúc nóng ngon thật.]

[Chẳng hiểu sao theo người: Quá ngon ấy trời, Đường Đường nhà mình làm gì cũng ngon.]

[Devil real: Tôi rất thích món có vị chua ngọt thế này.]

Món thứ ba là cá kho, là một món khá phổ biến thế nhưng Nguyễn Đường không chế độ lửa rất thích hợp, khi nào để lửa to khi nào để lửa nhỏ rất chính xác nhằm đảm bảo chất thịt ngon nhất có thể, để lửa lớn hai lần, ba lần để lửa nhỏ luân phiên nhau sẽ làm cho da cá không bị nát, thịt cũng thấm hết gia vị, mềm mượt như ăn đậu phụ, nước sốt tô điểm làm món ăn thêm đậm vị.

[Mạnh rử: Oa, tui thấy tui có thể ăn ba bát cơm với món này luôn.]

[Yêu tinh song sinh: Phải đó, thịt mềm cực, rõ ràng chỉ là cá kho bình thường thôi nhưng đây lại là phần cá kho ngon nhất tôi từng ăn.]

Món thứ tư là cá thái miếng cay, Nguyễn Đường từng làm nó trên livestream một lần rồi, khán giả cũng ăn rồi cơ mà làm sao cũng không hết nghiệm.


Hoàn thành nhiệm vụ xuất sắc nên cũng lấy được vài chống thấm từ tổ chương trình rất dễ dàng, cá miếng cay làm vừa nhanh vừa dễ nên anh dùng nó đổi một túi gạo nhỏ từ phía tổ chương trình, anh lấy gạo để nấu một nồi cơm nóng.

Đến hành tinh xanh lâu như vậy rồi mà vẫn chưa được ăn cơm, anh nhớ vị cơm lắm rồi, mấy món hôm nay làm đều là đồ ăn cùng cơm nên càng phải nấu cơm ăn, ăn như thế nó mới sáng khoái.

Cũng không biết có phải do ảo giác của anh hay không mà anh thấy cơm được dùng gỗ nấu thơm dẻo hơn cơm nấu bằng nồi cơm điện, ngoài ra còn mang một mùi thơm thoảng thoảng, ăn ngon vô cùng.

Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm cùng nhau ăn một bữa cơm tuyệt vời no đủ, thoả mãn cực kỳ.

So với chuyện ăn chung với một nhóm người thì thảnh thơi có không gian riêng của hai người như thế này cũng rất tốt.

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 121 Một thức bốn món


Cá rán sốt

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 121 Một thức bốn món

Cá kho

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 121 Một thức bốn món

Cá sốt Tây Hồ

 Mỗi Ngày Ảnh Đ Đầu Livestream Nấu Cơm - Chương 121 Một thức bốn món

Cá thái miếng cay

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 122: Anh đồng ý

Thi Minh Húc chọn thịt bò, anh cấm trại bên hồ nên có ưu thế đi săn, anh cần thịt gì là Khâu Minh sẵn cho anh được ngay. Chọn thịt bò hẳn là để tiện quảng cáo cho nhà hàng mình mở luôn, bởi nhà hàng của anh lấy thịt bò, dê làm chủ đề phục vụ. Sau khi ghi hình chương trình xong thì anh sẽ quay về chuẩn bị khai trương nhà hàng.

Bốn món anh làm lần này lần lượt là – bò lúc lắc, thịt bò kho tàu, nạm bò sốt cay, canh gân bò hầm, tất cả đều là những món tiêu biểu tại nhà hàng.

Anh chọn thịt vai bò làm bò lúc lắc, bởi phần thịt tại chỗ này thường xuyên vận động nên chất thịt đàn hồi ngon miệng. Cắt thịt vai ra rồi dùng sống dao đập thịt để hương vị ngon hơn, cách này anh học từ phía Nguyễn Đường. Tiếp theo cắt thịt thành những miếng nhỏ, ướp với hành, gừng, nước tương, tinh bột và hạt tiêu. Cắt hành tây thành sợi xào dậy mùi rồi cho thịt bò đã ướp xào chung, chỉ cần thịt đổi màu là có thể mang ra đĩa được rồi.

Thi Minh Húc kiểm soát độ lửa cũng rất tốt, thịt bò vừa lên đĩa thơm ngon nhiều nước, hạt tiêu làm thịt lẫn chút hương cay cay tê tê, thêm cả hành tây thơm ngào ngạt điểm tô vị ngọt rau củ làm vị thịt bò bước lên tầng cao mới.

[Yêu tinh song sinh: Thịt bò ngon quá thể. Thích cực kỳ.]

[Vỏ đậu cực ngọt: Phải đó, cả hành tây cũng ngon cực, thấy ăn với cơm hợp lắm.]

Chất thịt của lợn và bò khác nhau hoàn toàn nên cách kho cũng phải khác nhau, món thịt bò kho tàu này Thi Minh Húc tự nghĩ ra được nên anh định lấy món này làm món ăn đặc biệt của nhà hàng.

Đầu tiên anh cho chần thịt bò tằm mười phút, bỏ hết máu tụ cùng bọt thịt sau đó lại cho vào nước lạnh để hạ nhiệt, làm như vậy có thể làm chất thịt chắc hơn, xong xuôi anh cắt thịt thành những miếng hai xăng ti để qua một bên chờ chút nữa làm.

Làm nóng nồi, cho hành gừng băm nhỏ vào đảo cho dậy mùi, thêm cả tương đậu cay, rượu gia vị và thịt bò vào xào lửa lớn tằm ba phút, thêm nước rồi đun nhỏ lửa, hầm lửa nhỏ khoảng mười lăm phút để thịt thấm vị ngon hơn.

Lúc mà vùng nồi mở ra hương thơm phả vào mặt khiến người ta chảy nước miếng rùng rùng, sốt lỏng sền sền mang màu óng ánh sôi sùng sục không ngừng, thịt bò nhìn cứ như được dung nham bao phủ mang một màu đỏ nâu xinh đẹp, giữa những thớ thịt ánh lên màu sốt hấp dẫn khiến người ta chỉ nhìn thôi cũng làm nước miếng chảy dài.

Khán giả không chờ được đến lúc Thi Minh Húc bày đồ ăn ra đĩa nên xử luôn từ trước. Cảm xúc căng đầy của thịt cùng với nước hầm tràn trong khoang miệng làm mọi người chỉ có thể thốt lên "quá ngon" chứ không còn lời nào khác.

[Nhóc béo mười hai tuổi khóc lớn: Ủa ủa ủa, ngon thật ý. Phần thịt bò này rõ ràng là phần ngon nhất, mềm cực kỳ nhưng vẫn giữ độ dẻo dai hấp dẫn.]

[Chó hỏi: Vị siêu ngon, mùi cũng thơm nồng, quá ngon.]

Nạm bò sốt cay ý nghĩa như tên, rất nhiều ớt, không chỉ có sốt đậu cay, hạt tiêu và tương cà, mà còn khá nhiều rượu, nạm bò anh chọn là phần thịt mỡ thịt giao nhau, xào với lửa lớn rồi thêm khá muối cùng đường, chuyển sang lửa nhỏ để thu nước xong là có thể cho ra đĩa. Trong hương cay nồng lại có chút chua ngọt, vị giác phong phú như vậy cũng rất được mọi người hoan nghênh.

Món cuối cùng là canh gân bò hầm, nguyên liệu chủ yếu là gân bò cùng củ cải. Thi Minh Húc lấy nước nóng rửa qua gân bò sau đó cắt miếng cho vào nồi chần, đợi một lúc là vớt ra để qua một bên chờ chút nữa làm. Củ

cải nạo vỏ cắt miếng, cho vào nồi hầm cùng với gân, thêm tiêu hầm với lửa nhỏ, đợi gân và củ cải cùng chín rồi mới thêm muối, đến đây là đã hoàn thành.

Canh thịt thanh đạm phù hợp để trung hoà vị nặng của ba món phía trước, uống một miếng thơm lừng giải ngán, khá là hưởng thụ.

"Mấy món này sau này sẽ được bán tại nhà hàng của tôi, hoan nghênh mọi người đến thưởng thức." Thi Minh Húc nhìn về phía ống kính cười nói.

[Hoa dâu khắp chốn: Đi, phải đi, nhất định đi. [chuột gào.jpg]]

[Yêu tinh song sinh: Khi nào bắt đầu mở bán ấy? Nhất định tôi sẽ đưa người nhà đến ủng hộ.]

[Trần Dư Khanh: Đường Đường không mở quán thì có Thi Minh Húc, tôi rất thoải mái rồi.]

[Đậu phụ cay: Mở nhà hàng! Mở nhà hàng!]

Khán giả vô cùng kích động, rất là chờ mong cái ngày Thi Minh Húc khai trương nhà hàng.

Thi Minh Húc cũng thành công lấy được vài chống thấm, chuyện chống dột cho nhà đành giao cho Khâu Minh xử lý, còn anh thì cho mỗi món một phần vào l*ng bảo quản trong suốt, sau đó tính mang qua phía Nguyễn Đường để xem có thể cải tiến ở mặt nào không.

Tào Tuấn chọn thịt dê, anh và Thi Minh Húc vừa là bạn cũng vừa hợp tác làm ăn, nhà hàng của Thi Minh Húc cũng có một phần góp vốn của anh nên hai người có ý tưởng giống nhau, đó là nhân cơ hội này quảng cáo cho nhà hàng.

Bốn món Tào Tuấn làm hôm nay là – thịt dê xào hành tây, thịt dê kho, sườn dê hầm cùng thịt dê xào thì là. Các cách làm cũng không khác cách Thi Minh Húc làm thịt bò là mấy, thế nhưng thực tế hương vị lại khác nhau

hoàn toàn. Dù bản chất thịt dê là dòng thịt khá mùi nhưng chỉ cần xử lý tốt là thịt thơm mềm ngon hơn nhiều.

Tào Tuấn không có sức sáng tạo như Thi Minh Húc nhưng kiến thức căn bản lại rất vững chắc và khả năng học tập mạnh, chỉ cần nhìn một lần là học được ngay, thêm cả anh là fan cứng của Nguyễn Đường nên những món anh làm đều ẩn giấu đâu đó hình bóng của Nguyễn Đường, nhưng có một điều không thể phủ nhận đó chính là hương vị những món ăn của anh làm ra đều rất xuất sắc.

Bốn món anh làm cũng được khán giả vui mừng chào đón, mọi người cùng bày tỏ nhất định sẽ đến nhà hàng của họ để ủng hộ.

Do địa hình đặc trưng nơi cắm trại của Trần Nguyên Võ nên anh có thể bắt được một vài loài động vật nhỏ như thỏ và gà, thỏ anh vẫn chưa quen nên để làm thành bốn món khá là khó, cho nên cuối cùng anh quyết định chọn gà.

Anh làm bốn món lần lượt là mảnh gà ngâm rượu, gà chiên giòn, gà dầm hành và gà ba ly*.

Mảnh gà ngâm rượu chính là món ăn anh tự nghĩ ra, bình thường anh khá thích uống rượu cho nên đã nghĩ ra một món dùng rượu làm gia vị chính như vậy. Cắt thịt ức thành miếng nhỏ sau đó cho vào nồi hầm khoảng mười lăm phút, tiếp theo anh thêm rượu, muối, bột tiêu cùng nước tương vào hộp giữ nhiệt, cho gà vào ướp tầm nửa tiếng là hoàn thành. Thịt gà non mềm lại ỉn ỉn có hương rượu, người nào yêu rượu chắc chắn sẽ thích.

Về phần gà chiên giòn, gà dầm hành cùng gà ba ly đều là những món ăn đặc trưng của nhà hàng Hoa Hồng, cũng là những món Nguyễn Đường từng làm trên livestream rồi, nhà hàng mua công thức và quy định sử dụng từ chỗ hiệp hội đầu bếp, anh thân là đầu bếp chính của nhà hàng Hoa Hồng nên làm mấy món này nhanh cực kỳ, hương vị tất nhiên cũng rất thơm ngon.

Nhóm Tra Phán Phán ở trong hang nên khá nóng, thêm cả việc mùi trong hang vẫn chưa tan hết nên ở cũng không thoải mái lắm, đến khi nhóm

Gilbert xây khu nghỉ đá thì hai người dọn đến ở luôn, tuy nhiên khu nghỉ không có cửa tử tế nên không có vải chống thấm sẽ rất phiền.

Tra Phán Phán chọn nguyên liệu khá dễ bắt chính là tôm, cô muốn làm salad trái cây tôm, trứng cuộn tôm, tôm chiên xù cùng tôm rang. Cách làm salad trái cây tôm không khác mấy so với salad tôm dưa, hoa quả cô lấy trong khu sinh thái nên hương vị có chua có ngọt, ăn rất sảng miệng.

Lúc trước cô tham gia giải đấu đầu bếp mới có làm món trứng cuộn và thu được điểm khá cao, trứng cuộn tôm cũng không làm khó được cô. Trứng vàng mềm xốp ôm lấy nõn tôm ngọt ngào, chấm thêm chút tương cà chua chua cứ phải nói là rất tuyệt.

Tôm chiên xù chính là nhúng tôm vào bột mì sau đó chiên dầu là xong, cách làm vừa đơn giản vừa nhanh, hương vị món ăn cũng rất tuyệt. Trước đó Nguyễn Đường có làm tôm chiên rỗng, Tra Phán Phán làm ra cũng ngon không kém. Bốn món cô làm cũng rất thành công.

Sau khi cơm nước xong, Thi Minh Húc mang theo đồ mình làm đến hỏi Nguyễn Đường xem có cần cải tiến chỗ nào không. Nguyễn Đường rất thích những đầu bếp còn trẻ vừa có tài năng vừa chăm chỉ như vậy nên anh cũng chia sẻ thẳng thắn không giấu diếm gì, hai người chụm đầu nói cả nửa ngày, mãi đến lúc Hạ Vân Sâm không nhịn được cứ liếc mãi Thi Minh Húc mới tạm biệt đi mất.

Gió đêm hiu hiu thổi, mang đến mùi hơi nước từ phía suối róc rách, thấy cả bầu trời sao cũng như đang trôi nổi theo.

Bây giờ chỉ còn hai người Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm, buổi livestream cũng đã kết thúc, cả hai bèn đóng camera ngẩng lên nhau trong chòi nghỉ cũng ngắm trăng treo giữa trời.

Nguyễn Đường tiện tay rút một sợi cỏ nghịch ngợm một hồi. Tay cuộn mấy vòng thế là ra được một hình tròn.

"Ngài Hạ, anh ăn nhiều cơm của tôi thế rồi thì nên lấy thân báo đáp mới phải?" Anh đưa nhẫn cỏ lên trước mặt Hạ Vân Sâm, dựa vào người

hắn nửa đùa nửa thật trên.

Hạ Vân Sâm quay qua, dịu dàng nhìn anh, thả nhẹ nhịp thở sau đó nghiêm túc trả lời: "Anh đừng ý."

Nguyễn Đường không ngờ nhận được lời đáp nghiêm túc như vậy, anh khẽ nhìn lên, đôi mắt đang ngắm anh lấp lánh như thể có ngàn ánh sao. Lòng anh rung động, lặng im không biết nói gì.

"Đợi về đến nhà, chúng mình tổ chức lễ cưới nhé."

Hạ Vân Sâm vuốt tóc anh, bàn tay truyền ấm hơi ấm như thể xuyên qua da đầu, đi theo đường thần kinh thấm vào trái tim.

Nguyễn Đường sợ nhột, anh rụt cổ cười nhẹ, đôi mắt cong cong như có cả hồ xuân.

"Được thôi."

Hạ Vân Sâm nghiêng qua ngậm lấy đôi môi khẽ mím của anh.

Mềm mềm ngọt ngọt như là vị mặt trăng.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 123: Hoàn thành chính truyện

Hôm sau Hạ Vân Sâm tìm cơ hội lấy quang não từ phía tổ chương trình.

Dù tổ chương trình bảo không được dùng quang não nhưng những khách mời tham gia chương trình lần này đều có thân phận đặc biệt, không thể hoàn toàn cắt liên lạc với bên ngoài, thế nên khi có nhu cầu tổ chương trình vẫn sẽ dàn xếp thời gian.

Đợi tổ chương trình chuyển máy quay ra chỗ khác, Hạ Vân Sâm bèn mở máy truyền tin gọi cho Hạ Vân Dật.

"Sao? Sao tự nhiên lại gọi anh?" Video vừa được kết nối, gương mặt đẹp trai của Hạ Vân Dật đã hiện lên màn hình, thấy mặt Hạ Vân Sâm mặt đỏ bừng bừng lại còn có sự dịu dàng hiện hữu làm y sợ hết cả hồn, sau đó cười cười trêu hỏi: "Có vẻ chìm đắm trong thế giới hai người hạnh phúc quá ha? Đồn anh mày đưa dùng chưa?"

"Bọn em rất khỏe, đồ cũng dùng rồi." Lúc Hạ Vân Sâm nói chuyện môi hấn cong cong.

"Hả? Dùng thật?" Hạ Vân Dật bất ngờ, không tin được ông em ngốc nghếch lại có một ngày hiệu suất đến nhường này, thậm chí còn nghĩ rằng cu em mình bị lừa đá vào đầu nên mới tự nhiên sáng suốt thế?

Hạ Vân Sâm tiếp lời: "Chúng em định về rồi kết hôn luôn, anh nói với ba mẹ đi."

"Ồ." Hạ Vân Dật trả lời một tiếng sau đó lập tức nói: "Hả???"

"Ừ, cứ thế nhé."

"Ơ này? Chờ đã! A lô!"

Để lại phía sau một quả bom. Nói chuyện xong Hạ Vân Sâm cúp máy đồng thời cũng tắt quang não giao lại cho tổ chương trình, để cho mười

mấy tin nhắn sau khi nghe tin sốc của Hạ Vân Dật chìm vào biển lớn.

Hạ Vân Sâm vừa ra khỏi nhà gỗ đã thấy Nguyễn Đường bận rộn bên kệ bếp, hần bước nhanh đến bên Nguyễn Đường, nhận lấy chỗ khoai tây đã rừ từ trong tay anh, cho vào chậu rửa sạch bún rồi lấy dao nạp vỏ. Nguyễn Đường cười cười cũng bắt đầu xắt thịt.

Kệ bếp không rộng, hai người cùng làm nên thỉnh thoảng cơ thể vẫn chạm nhau, Hạ Vân Sâm ngửi xồm dưới đất, lúc đứng lên đâm vào eo Nguyễn Đường, Nguyễn Đường loạng choạng suýt ngã nhưng chưa kịp cảm nhận được cảm giác mất thăng bằng đã được một cánh tay ôm vào ngực.

"Cẩn thận chút." Hạ Vân Sâm cúi đầu nhìn anh, lông mi dài rũ xuống, cảm giác rất dịu dàng.

Nguyễn Đường mím môi cười, vỗ lên tay Hạ Vân Sâm hai lần ý bảo thả anh ra, sau đó nói: "Nạo vỏ khoai xong chưa? Đi nghỉ đi, chút em làm gà nướng khoai cho."

[Doãn Tiểu Ngư: Ủa, cảm giác như kiểu đôi chồng chồng già ý – hai người siêu hợp nhau luôn.]

[Mèo giò giao cá khô: Cảm giác tình cảm kinh khủng. Mong hai anh tiếp tục phát huy [ruồi xoa tay.jpg]]

[Bụi trần bụi trần: Vừa nãy thiếu tướng ôm eo Đường Đường còn cười nữa chứ. Dịu dàng kinh khủng! Đây là tình yêu! Chính là tình yêu!]

[Trong suốt lớp lách: Bên nhau rồi! Tôi thực sự cảm thấy CP này là real!]

Chớp mắt đã qua mười mấy ngày, chương trình giải trí truyền hình thực tế cũng chuẩn bị kết thúc. Tổ chương trình đạt được mục đích ngoài mong đợi, thành công bắt giữ trái tim khán giả thông qua phong cảnh và mỹ thực

của hành tinh xanh, sau khi thông tin hành tinh xanh sẽ được xúc tiến du lịch, hotline bên tư vấn bị gọi sắp cháy cả máy.

Những khu trại do nhóm khách mời dựng lên cộng với chòi nghỉ của Gibert dựng cũng được giữ lại, tất cả những chỗ này sẽ đều thành thành địa điểm du lịch, không biết bao nhiêu người muốn được ở chỗ thần tượng từng ở mà vùng tìen như rác.

Tổ chương trình trả quang não lại cho mọi người, cũng cho họ thời gian thu gom đồ đạc cũng như là chỉnh lý lại bản thân, phi thuyền về thủ đô sẽ chờ họ tại bến cảng, chỉ cần mọi người xong xuôi là có thể xuất phát bất cứ lúc nào.

Trước khi lên đường vẫn có một cuộc phỏng vấn nho nhỏ, tất cả câu hỏi đều được lấy từ bình luận của người xem, nhóm khách mời sẽ chọn câu hỏi và tiến hành trả lời coi như là một dạng quà tặng cho khán giả.

MC cười tươi hỏi một vài câu sau đó chuyển về phía Thi Minh Húc, "Có khán giả muốn hỏi Thi Minh Húc, khi nào thì nhà ăn sẽ khai trương, mọi người rất mong chờ muốn được thưởng thức lắm rồi."

"Trước khi tham gia chương trình tôi đã chuẩn bị cho nhà hàng rồi, khi về chắc sẽ không tốn quá nhiều thời gian là có thể gặp mọi người, hi vọng nhận được sự hoan nghênh của các vị." Thi Minh Húc nói. "Thịt bò kho tàu cũng sẽ là một món đặc trưng của nhà hàng, ngày khai trương sẽ có hoạt động ưu đãi."

Khán giả kích động hoan hô không ngừng, cũng biểu thị khi nào nhà hàng khai trương nhất định sẽ đến thưởng thức.

"Tiếp đến là hai khách mời mà mọi người quan tâm nhất." MC đi đến bên Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường bắt đầu hỏi, "Có khán giả muốn hỏi Hạ thiếu tướng là, món đồ thứ ba mà thiếu tướng mang theo là gì? Tại sao chưa bao giờ thấy ngài mang ra dùng?"

Nghe thấy câu này, môi Hạ Vân Sâm khẽ mím, Nguyễn Đường ở bên cạnh cũng mất tự nhiên nhìn qua một bên.

"Đáng ra là dụng cụ tạo lửa nhưng đến nơi rồi mới nhớ là quên không mang."

Khu bình luận vui vẻ trên ghẹo, không ngờ người như Hạ thiếu cũng có lúc sơ xuất như vậy.

[Meo meo thích húp kẹo nhà h ồ sen: Chỉ mình tôi thấy hình như thiếu tướng đang nói dối à?]

[Ôm cây ôm không nổi: Ái chà, tôi biết thiếu tướng mang theo gì rồi, mang món đồ quý rồi Đường Đường nhà chúng ta đó [fan mẹ cảm ghét.jpg]]

"Câu hỏi tiếp theo, có khán giả muốn hỏi ngài Nguyễn, hai chương trình mà anh tham gia đầu đạt được tiếng vang rất lớn, sau này anh có ý định tham gia những chương trình khác hay không?" Thực ra tổ chương trình cũng muốn hỏi câu này, Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm thời điểm này có thể nói là hai nhân vật nổi tiếng nhất đế quốc, nói là thần tượng quốc dân cũng không ngoa, có sự tham gia của họ thì các chương trình chắc chắn sẽ đạt được thành công ngoài mong đợi, có tỉ lệ người xem phá kỷ lục, tổ chương trình ng ẩng đếm tiền mỗi cả tay.

Bên chương trình ăn được quả ngọt rồi nên muốn làm chương trình thực tế khác nữa, thân phận Hạ Vân Sâm đặc thù nên không có ước mong xa vời rằng hẳn sẽ tham gia lần nữa, nhưng chỉ cần Nguyễn Đường đồng ý tham gia thì chắc chắn tỉ lệ người xem sẽ được đảm bảo, MC tiện quảng cáo luôn, "Thực ra sắp tới chúng tôi có một chương trình khác, tên là "tình yêu và ẩm thực", mười vị đầu bếp cùng mười vị khách mời là những người đứng đầu các lĩnh vực hiện tại sẽ làm người yêu tạm thời với nhau, thời gian quay chương trình là ba tháng, tổ chương trình cũng sẽ giao chút nhiệm vụ như lần này."

"Chuyện này..." Nguyễn Đường do dự nhìn Hạ Vân Sâm bên cạnh.

Giả làm người yêu thì chắc chắn Hạ Vân Sâm sẽ không đồng ý đâu.

"Thật xin lỗi, cậu ấy không có thời gian tham gia." Hạ Vân Sâm đột nhiên trả lời thay Nguyễn Đường.

MC chuyển qua hẳn tấm tắc nói: "Tình cảm giữa Hạ thiếu và đầu bếp Nguyễn tốt thật đấy."

"Đúng là rất tốt." Hạ Vân Sâm ôm vai Nguyễn Đường, "Vì chúng tôi là người yêu mà."

"..."

"???"

"!!!!!"

Tất cả khán giả bị câu này nổ banh xác. Tin như bom làm cho não mọi người trống rỗng, khu comment cũng dừng lại vài giây, chiếu lại hoàn chỉnh ảnh ngược khuôn mặt đang đại ra của người xem.

Hạ Vân Sâm còn sợ như thể tin chưa đủ lớn, nói tiếp: "Sau khi về chúng tôi sẽ tổ chức lễ cưới, hoan nghênh mọi người tham dự."

- Hoàn chính truyện -

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 124: Ngoại truyện 1: Trước lễ cưới

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường đột nhiên công bố tình yêu trong buổi phỏng vấn trực tiếp cuối cùng làm cả đế quốc như sôi sùng sục.

#CP H ồ sen công khai tình cảm r ồi#

#Vài ngày sau Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường sẽ tổ chức lễ cưới#

#Hạ thiếu kết hôn với Nguyễn Đường#

Thông tin liên quan đến hai người nhanh chóng chiếm lĩnh bảng tin nóng trên weibo, hầu như tất cả mọi người đều đang bàn tán chuyện của họ.

Nhờ chương trình truyền hình thực tế lần này rất nóng nên những hành động thân mật trong lúc ghi hình của Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường đã thu hút rất nhiều fan couple, những người hâm mộ tỉnh lại rất nhanh từ nỗi khiếp sợ sau đó bắt đầu chúc mừng.

[Hiên Viên Tử Lung: A A A A cái thuyền tui chèo thành thật r ồi! Sướng thăng thiên.]

[H ồ sen nổ đi: Ha ha, hai thằng đàn ông làm cái này không thấy gớm à:)]

[Liêm Chiêu:??? Ai đấy nói cho tôi biết với năm nay là năm 3018 đúng không? Ông bên trên kia bị làm sao vậy??]

[Đội khi pháo hoa vừa tàn: Ngại quá, đây là bệnh nhân tâm thần của chúng tôi, để tôi kéo đi.]

[Không hiểu sao theo người: Sao tự nhiên lại cãi nhau r ồi, các bạn ơi, h ồ sen real r ồi kìa!! @Ếch nhỏ trong h ồ sen @Ăn một viên kẹo mền @Bạn nhỏ Tiểu Vũ còn chưa lớn các cô các dì tỉnh táo đi, mau để hàng, mau để hàng đi ạ! C ầu các đại ca!]

Hai người đàn ông kim cương danh tiếng đứng đầu đế quốc, tuổi trẻ tài còn cao đồng thời công khai tình yêu, lại còn là kiều nước phù sa không chảy ruộng ngoài, đây là một tin siêu lớn, cánh nhà báo thủ đô như thể sói đói ngửi thấy mùi mồi, nhanh chóng hành động. Bởi Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường ngời phi thuyền về thủ đô vẫn mất một khoảng thời gian nên mấy tay ký giả đành phỏng vấn người thân, bạn bè của hai người trước.

Vừa lúc đấy không biết ai tuồn tin ra là hôm Hạ Vân Sâm công khai Hạ Vân Dật khó chịu như em như tát nước, như thể là không tán đồng hôn sự này, nội bộ hệ thống livestream Tấn Giang cũng có tin giám đốc Nhiệm Tinh cũng không vui vẻ gì mấy, mặt lúc nào cũng sầm lại, đáng tiếc không ai vào được quân bộ, nên cũng chẳng biết Hạ Vĩ Diệp có thái độ thế nào, nhưng từ phản ứng của Nhiệm Tinh và Hạ Vân Dật cũng nói rõ vấn đề rồi.

[Ngày ngày gặp cục cưng: Ha ha biết ngay mà, làm gì có chuyện nhà họ Hạ chấp nhận một streamer không tên không quy? Lại còn bị mất trí nhớ, chả biết có phải gián điệp của bọn Varen hay không]

[Tháng tháng gặp cục cưng: Ngày nào cũng là hai người này, không thấy chán à?]

[Năm năm gặp cục cưng: Người ta là công chúa đấy. Nói vớ vẫn mấy cái lông chân của công chúa ulla vào cần cho. [đầu chó]]

[Có gặp cục cưng không: Đọc to rõ ràng tên tôi, nhân cách phân liệt vui quá ha bạn lêu trên, ghen đỏ cả mắt rồi hay gì]

Rất nhiều lời bàn tán xung quanh hai người, cũng có nhiều ý kiến hai người không hợp, thấy có thể do tổ sản xuất cố tình muốn tạo độ thảo luận nên mới làm thế, cũng có người nói hai người yêu nhau đích thực, người nhà họ Hạ cũng sẽ chấp nhận một đầu bếp xuất thân bình thường làm bạn đời của Hạ Vân Sâm, cơ mà hầu hết mọi người đều giữ thái độ trung lập hoặc là chúc phúc.

Tuy có fan bạn gái không chấp nhận được đi đầu này, thoát fan thậm chí thành anti quay lại chửi mắng, mà Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường vốn

chắc làm chuyện xấu xa gì, thậm chí còn không phải dựa vào sự nổi tiếng để kiếm tiền nên mấy lời đồn đoán linh tinh không làm gì được họ.

Ngoài cổng quân bộ, sảnh dưới văn phòng hệ thống livestream, thậm chí ngay cả cổng viện khoa học cũng có không ít ký giả ngõ ã đợi, rất muốn trở thành người đầu tiên lấy được thông tin từ người nhà Hạ Vân Sâm.

Dù ngõ ã canh thế thôi nhưng cũng chẳng có bao người tự tin sẽ lấy được thông tin, dẫu sao thân phận địa vị của người nhà họ Hạ không phải tầm thường, muốn tránh phòng vấn đề như trở bàn tay.

Mà đi đâu làm tất cả mọi người bất ngờ chính là người thân Hạ Vân Sâm chủ động nhận phỏng vấn.

"Xin hỏi Hạ nguyên soái, quan điểm của ngài đối với chuyện Hạ thiếu công khai sẽ kết hôn với ngài Nguyễn là gì?"

"Thật chẳng ra làm sao." Hạ Vĩ Diệp nhíu mày hừ lạnh.

Phóng viên kích động vô cùng, chẳng lẽ Hạ nguyên soái không tán đồng cuộc hôn nhân này? Đây quả thật là một tin cực lớn.

"Tự nhiên thông báo thế! Quá gấp thì lấy đâu ra thời gian mà chuẩn bị? Chỉ có tự quyết là nhanh." Hạ Vân Sâm tiếp tục lạnh mặt nói.

"Ơ...?" Phóng viên nghe thế ngơ ngác mất mấy giây.

"Cậu phỏng vấn xong chưa? Tôi còn phải đến nhà hàng Hoa Hồng đặt tiệc, không có thời gian nói nhiều đâu." Hạ Vĩ Diệp nhìn về phía sĩ quan trợ lý, "Tiền khách."

"Rõ thư nguyên soái."

Bên phía Nhiệm Tinh cũng gặp tình trạng tương tự.

"Nhiệm tổng giám đốc, Hạ thiếu đột nhiên công bố sẽ kết hôn, liệu đã bàn bạc với ngài hay chưa?"

"Không hề, cái thằng nhóc này trước giờ toàn thích tự quyết!"

Phóng viên nghe vậy vui thầm trong lòng, chưa kịp mở miệng hỏi thêm câu nữa đã nghe Nhiễm Tinh nói tiếp, "Cầu hôn gì mà nhẫn cũng không có, may mà Đường Đường tốt tính mới chịu được, tôi còn phải chuẩn bị cho hai đứa nữa, không là lại bị thằng nhóc làm qua loa."

Lúc phóng viên bị tiến ra ngoài mặt vẫn còn giữ nguyên biểu cảm đại ra.

Phóng viên phỏng vấn Hạ Vân Dật còn bị y kéo lại cần nhần hơn nửa tiếng, "Cưới xin làm gì có chuyện như trò đùa thế? Nói kết hôn là kết hôn ngay được hay gì, gấp vậy thì tính mời khách thế nào, định tổ chức ở đâu? Quy trình ra sao? Đợi thằng ranh này về nhất định phải đánh cho một trận no đòn."

Nói tóm lại... Người nhà họ Hạ rất ủng hộ việc kết hôn của hai người...

Thậm chí còn thấy mấy người họ thích Nguyễn Đường còn hơn cả Hạ Vân Sâm.

Không chỉ phóng viên mà những khán giả xem video phỏng vấn cũng mù mờ không rõ: Nếu không nhầm thì Hạ thiếu mới chính là con ruột nhà họ Hạ phải không?

Lẽ nào sự thực là Hạ thiếu không phải con ruột mà lại là Nguyễn Đường, hai người họ bị đổi trong bệnh viện, bây giờ người nhà họ Hạ mới tìm được con ruột???

Ngày Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường ng ỡ phi thuyền đáp xuống thủ đô, toàn bộ không gian cảng bay bị nh ỡ đầy người, gần như tất cả đều là phóng viên muốn phỏng vấn hai người.

"Tới rồi kìa." Không biết ai hét lên một tiếng.

Mọi người nghe thế quay ra, quả nhiên thấy Hạ Vân Sâm cao lớn đang nắm tay Nguyễn Đường hiên hoà đi ra từ hành lang, cả hai đều mang trên môi nét cười rất nhẹ, xung quanh như thể có bong bóng hồng bay bay.

Cách đó không xa có tiếng hét inh tai truyền đến, hai người quay qua nhìn thì thấy tấm băng rôn lớn cùng đoàn người đang hét "Couple Hồ Sen" "Bên nhau đến già" "Nhất định phải hạnh phúc". Rõ ràng, đó chính là fan couple Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường, khi nhìn thấy hai người tay trong tay ai nấy như thể cần phải thuốc, nhảy liên hồi, trông như một nhóm hamster đang quậy.

Nhờ cặp đôi Hồ Sen rất nổi tiếng mà hiện tại có khá nhiều người thấy Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường xứng đôi cực kỳ, họ công khai tình cảm làm nhóm fan couple rất vui, ai nấy chung tay lan truyền tin tức, lại còn tổ chức hoạt động chào đón bằng băng rôn cỡ lớn, người sắp tràn khỏi cổng hàng không.

Nhưng nhóm người vẫn còn giữ đủ lý trí và lễ phép, biết hai người không thích cảnh mọi người hét inh lên nên rất nghiêm túc ngồi tại chỗ, không gây áp lực lên cho nhân viên an ninh cảng bay.

Dù đối tượng các bạn này thần tượng làm Nguyễn Đường hơi ngượng nhưng Nguyễn Đường thấy họ rất ngoan cũng rất đáng yêu, anh giờ tay vẫy chào: "Cảm ơn mọi người chúc phúc."

"A A A A Nguyễn Đường ơi em yêu anh!" Trong nhóm người tự nhiên có người hét, "Đừng gả cho Hạ thiếu tướng, em trộm thuyến bay để nuôi anh."

Hạ thiếu tướng chưa kịp làm mặt lạnh thì bạn fan mưu đồ quấy rối này đã bị những fan couple khác kéo xuống, cô vừa giãy vừa gào, "Đừng kéo mà, tôi muốn kết hôn thật..."

Fan couple lạnh lùng che miệng, "Không, đây là ảo giác thôi."

Nguyễn Đường: "..."

Anh dờ khóc dờ cười kéo ngài Hạ đang bày mặt khó ở nói nhỏ: "Thôi mà, mọi người trêu thế thôi."

Hạ Vân Sâm cúi đầu nhìn anh, gương mặt lạnh lùng góc cạnh có chút dữ, Nguyễn Đường biết ngay, cái tên này đang dối, thế nên chỉ đành sờ đầu an ủi.

Nhóm người thấy thế bắt r ồi rồi lên, lần đầu đó những tiếng "khà khà khà" quái dị, có người hét: "Hôn một cái!"

Những người khác cũng reo hò: "Hôn đi! Hôn đi!"

Hạ Vân Sâm dời ánh mắt xuống môi Nguyễn Đường.

Nguyễn Đường đỏ mặt, "Đang, đang ở trước mặt mọi người..."

"..." Hạ Vân Sâm không nói gì cởi áo khoác quân đội của mình ra, các cô gái đứng xung quanh hưng phấn còn huýt sáo. Hắn cởi áo choàng quanh đầu Nguyễn Đường kéo anh đến sát mình, sau đó cúi người về phía trước hôn lên môi người yêu.

Tiếng huýt sáo, tiếng vỗ tay quây xung quanh hai người, Nguyễn Đường không dám mở mắt, chỉ cảm thấy môi Hạ Vân Sâm rời khỏi môi mình, sau đó nắm chặt lấy tay anh, chạy thật nhanh ra ngoài.

Anh đưa tay giữ áo khoác trên đầu, theo Hạ Vân Sâm xé gió leo lên xe bay.

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]

Chương 125: Ngoại truyện 2: Đám cưới thế kỷ

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường vừa về đến nhà đã được người thân ào ra đón.

"Anh ời anh ời anh ời!!" Nguyễn Vũ lạch bạch bay nhanh như đạn pháo vọt từ trên lầu xuống, lao vào ngực Nguyễn Đường.

"Tiểu Vũ, anh nhớ em lắm đó, em có nhớ anh không?" Nguyễn Đường vòng tay qua người cậu nhóc bế xúc lên.

"Nhớ! Nhớ lắm ạ!"

"Tiểu Vũ ngoan quá." Nguyễn Đường hôn lên khuôn mặt nhỏ mềm mại của em trai, tay ôm hông nhóc nâng thử, "Chà, Tiểu Vũ đợt này có vẻ nặng hơn rồi ha."

Nhóc con cười khanh khách, "Em cũng cao lên rồi đó anh."

Một tháng gần ngủ thôi mà Tiểu Vũ khoẻ mạnh nhanh nhẹn hơn rất nhiều, khuôn mặt cũng béo tròn hơn, ngay cả thân mình cũng cao lên, không còn gầy gò ốm yếu như cây củ cải thiếu dinh dưỡng khi xưa, có thể nói người nhà họ Hạ chăm nhóc rất kỹ.

Nguyễn Đường hỏi: "Có xem livestream không thể?"

"Em có xem á! Ngày nào em cũng xem với dì Nhiễm, thịt nướng ngon quá anh ời. Em muốn ăn thịt nướng."

"Được, anh làm cho em ăn."

Khác với không khí vui vẻ hoà thuận của hai anh em nhà họ Đường, không khí bên nhà họ Hạ khác một trời một vực.

"Cái thằng này, chuyện này là thế nào đây hả?" Nhiễm Tinh nhéo tai con trai, "Cậu hôn tử tế không làm, đừng một cái bảo kết hôn, nếu không phải

Đường Đường tốt bụng thì cả đời con gánh cái danh người xấu đấy biết chưa!"

"Không thêm thương lượng với mọi người gì cả, đính hôn cũng không có, chẳng lẽ hai đứa định kết hôn không thôi hả?" Hạ Vĩ Diệp cũng bức bối nói, "Nhà họ Hạ chúng ta chưa có người nào vô pháp vô thiên như thế này hết!"

Năm đó ông cưới Nhiễm Tinh cũng tuân theo truyền thống, tam thư lục lễ không thiếu gì cả, thằng nhóc này thì hay ỉn, ngay cả nhẫn cũng không có, quy trình cũng không, nói mỗi câu là xong?

Vô lý! Quá mức vô lý!

"Danh sách khách mời, trang phục, địa điểm tổ chức, tiệc cưới, không chuẩn bị một cái gì hết!" Hạ Vân Dật cũng cáu cực kỳ, "Cậu nghĩ cả nhà chuẩn bị lễ cưới cho cậu kiều gì?!"

Hạ Vân Sâm tự biết mình đuối lý nên im lặng cúi đầu để mọi người mắng cho trận.

Người nhà họ Hạ trút giận xong nhưng cuối cùng vẫn phải giúp Hạ Vân Sâm chuẩn bị lễ cưới, ai bảo cái tên này lười làm, không muốn dính đến mấy thứ đau đầu này, nhà họ không còn cách nào khác là phải đứng ra giúp, phải làm một cái lễ cưới siêu xịn cho Đường Đường, như thế cái đám bên ngoài mới không bắt bẻ được gì.

"Thôi, mẹ đã liên hệ đến nhà thiết kế Lạc Vĩnh Thành nổi tiếng đế quốc ỉn để đặt hai bộ lễ phục ỉn, dữ liệu giả lập chi tiết cơ thể cũng đưa qua luôn, mai là nhận được đồ." Nhiễm Tinh thở dài nói.

Hạ Vĩ Diệp hừ lạnh, "Nơi chiêu đãi tiệc cưới là nhà hàng Hoa Hồng, cả bốn đầu bếp giỏi nhất của họ sẽ tham gia làm tiệc, nhất định có thể đảm bảo chất lượng đồ ăn."

"Anh mày thức cả đêm mới soạn được danh sách khách mời, lúc tổ chức lễ cưới có thể bày thêm một vòng nữa bên ngoài nhà hàng Hoa Hồng

để mời những người hâm mộ của hai đứa tới dự, người ta bỏ công nói lời hay ý đẹp cho cậu, không mời thì cũng không hay lắm." Hạ Vân Dật bực thì bực nhưng mọi việc vẫn sắp xếp đâu ra đó.

"Cảm ơn ba, mẹ, anh."

"Thằng nhóc này, người nhà mình cả, cảm ơn gì mà cảm ơn."

"Đã chuẩn bị nhẫn chưa?" Dù hiện tại là năm 3018 nhưng cái gì là truyền thống thì vẫn phải có.

"Con đặt rồi, mai là người ta sẽ giao đến."

"May vẫn còn chút thông minh."

Nguyễn Đường đứng bên cạnh nghe hết mọi người nói chuyện, anh cười nhẹ, thực ra cái lời cầu hôn qua loa đó là do anh nói... Không biết đây có bị gọi là bắt anh Sâm đội nôi thay anh hay không?

Lễ cưới được tổ chức ngay ngày hôm sau, Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường dậy từ sáng sớm để đổi lễ phục được đặt riêng.

Lễ phục một đen một trắng, phô bày toàn bộ dáng người cao lớn của hai chú rể, ở phần cổ lễ phục của mỗi người đều có một chiếc nơ ngược màu, bên trên có thêu tên cả hai, cực kỳ tinh tế.

Nguyễn Đường và Hạ Vân Sâm đứng trước gương, tóc của họ cũng được chải vuốt chỉnh chu, trên người có xịt nước hoa, mùi gỗ tùng vừa ấm áp vừa sạch sẽ.

Hai người nhìn nhau qua gương, ánh mắt đều chuyển đến người bên cạnh, môi nở nụ cười, đột nhiên có chút căng thẳng.

Cửa bị đẩy ra, Hạ Vân Dật ôm Nguyễn Vũ bước vào giục: "Nhanh nào, sắp đến giờ rồi."

Hôm nay Nguyễn Vũ cũng được chỉnh trang ăn diện, nhóc mặc âu phục trắng, chân đi giày da trông như một công tử nhỏ tuổi siêu đẹp trai, cậu nhóc cùng một cô bé nữa bên họ hàng của Nhiệm Tinh sẽ thành cặp đôi sứ giả tình yêu của hai anh mình.

Hạ Vân Sâm dắt tay Nguyễn Đường đi ra cửa chính, ng ửi xe bay tới cục dân chính đăng ký kết hôn.

Phóng viên nhận được tin đã vây xung quanh cục dân chính, người đông đến nổi cá bơi không lọt, quá trình hai người đăng ký được camera quay lại toàn bộ, trở thành tin tức nóng nhất trong ngày.

Tiếp đó hai người di chuyển đến nhà hàng Hoa H ồng, nhà hàng Hoa H ồng không hổ danh là nhà hàng năm sao đứng đầu đế quốc, từ ngoài cho đến trong, chỗ nào cũng được trang trí mang đến cảm giác hết sức xa hoa.

Toàn bộ khách mời đã có mặt, hàng đầu tiên rất hấp dẫn ánh nhìn của mọi người, ngoài người nhà họ Hạ ra thì đều là những người có địa vị tại đế quốc, ngay cả hoàng đế và hoàng hậu đế quốc cũng có mặt.

Hôn lễ bắt đầu rất nhanh, đi kèm là tiếng nhạc du dương, hình bóng cao lớn của hai người bước trên thảm đỏ tiến thẳng vào trung tâm buổi tiệc, mọi ánh nhìn đều đổ dồn vào hai người.

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường bước đến đài tuyên thệ nằm giữa sân khấu trong ánh nhìn của tất cả quan khách, người chứng hôn đứng giữa cả hai, cất tiếng, "Nguyễn Đường, anh có đ ồng ý lấy Hạ Vân Sâm làm ch ồng, luôn yêu, luôn tôn trọng, cho đến tận cuối đời?"

"Tôi đ ồng ý." Giọng Nguyễn Đường hơi run, đây là lần đầu tiên anh kết hôn dưới sự chú ý của tất cả mọi người, nói gì thì nói thì đúng là có chút căng thẳng.

"Hạ Vân Sâm, anh có đ ồng ý lấy Nguyễn Đường làm ch ồng, luôn yêu, luôn tôn trọng, cho đến tận cuối đời?" Người chứng hôn hỏi.

"Tôi đ ồng ý." Hạ Vân Sâm trịnh trọng trả lời.

"Bây giờ, mời hai bên trao nhẫn."

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường cầm tay nhau, từ từ đeo lên tay nhau chiếc nhẫn tượng trưng cho tình yêu và cuộc hôn nhân của hai người.

"Kết thúc buổi lễ. Bây giờ hai bạn có thể hôn chồng của mình."

Hạ Vân Sâm và Nguyễn Đường chậm rãi ôm nhau, trao nhau một nụ hôn sâu dưới sự chứng kiến của tất cả khách mời đến dự đám cưới.

Xung quanh vang lên những tràng pháo tay nồng nhiệt, những người hâm mộ cất công từ xa đến được chiêu đãi ở vòng ngoài cũng nhỏ giọng hoan hô.

Nắm lấy tay nhau, bên nhau trọn đời, hai người họ sẽ hạnh phúc từ giờ đến mãi mãi về sau.

(Hoàn thành)

[6]

Tải ebook: dtv-ebook.com

[6]