

Глава 48: Признаки измены. Часть 1— ... — Цзянь Луо уставился на него, потрясенный. Цзян Кан жадно смотрел на него, словно ожидая ответа, но его поведение превзошло все ожидания. Цзянь Луо медленно убрал руку и произнес хриплым голосом: — Прошу тебя, не прикасайся ко мне. На лице Цзян Кана отразилось сомнение. Увидев, что Цзянь Луо собирается уйти, он поспешил за ним: — Луолуо, Луолуо, ты злишься на меня?Цзянь Луо остановился, сбит с толку, и холодно посмотрел на него: — Некоторое время назад со мной случилось что-то странное. Мои воспоминания стали путанными. Я не могу вспомнить многое, в том числе и тебя. Я не помню, кем мы были раньше, какими были наши отношения. Я забыл все, и это уже не имеет значения.Цзян Кан застыл на месте. — Вот и все, — произнес Цзянь Луо, довольный собой. — Я раздал всем задания, надеюсь, вы сможете сплотиться и закончить работу. Спасибо. Не успел он сделать и двух шагов, как Цзян Кан снова был рядом: — Луолуо, я не знаю, что с тобой случилось, но не волнуйся, я обязательно помогу тебе. Неважно, что ты забыл, я буду рядом, чтобы ты вспомнил. Главное — начать все сначала. Начать заново — это прекрасно. Первое, что я сделал после возвращения из-за границы, — отправился искать тебя. Я рад, что с тобой все хорошо, и уверен, что смогу поддержать твою карьеру. Мы будем двигаться вперед вместе. — ... —Цзянь Луо был полон сомнений. Поскольку он не помнил этого человека, ему оставалось только согласиться и кивнуть: — Хорошо, пожалуйста, возвращайтесь к работе как можно скорее. Это поможет и моей карьере. Цзян Кан слегка улыбнулся: — Тогда я пойду.Цзянь Луо махнул рукой: — Тогда я не буду тебя провожать. Он не помнил Цзян Кана, и появление этого человека казалось невероятным. Как он узнал, где его найти, если Су Лян ничего ему не говорила? Мать не была беспечным человеком. Если бы возникла какая-то ситуация, она бы обязательно рассказала. Возможно, есть какая-то причина. — Бип! — В этот момент на его информационный терминал пришло сообщение. Цзянь Луо быстро открыл его и увидел сообщение от Су Лян: «Луолуо, директор Ли прислал мне сообщение, что ты вернулся. Это правда?»Цзянь Луо быстро ответил: «Да, мама. Я вернусь к обеду». Су Лян явно была рада: «Хорошо, тогда мама приготовит обед. Ты можешь прийти домой после работы». Цзянь Луо ответил: «Хорошо». Ждать обеда было трудно, поэтому Цзянь Луо отправился на поле, чтобы обучать молодых людей сеять землю. Там был один худой мальчик. Увидев приближающегося Цзянь Луо, он сразу же изменил выражение лица: — Лидер. — Не нужно быть таким серьезным, — Цзянь Луо похлопал его по плечу. — Я всего лишь временный инструктор, посланный свыше. Если у тебя возникнут вопросы, не стесняйся, обращай ко мне. Мальчик слегка кивнул. Рядом Цзян Кан сказал: — Луолуо, ты можешь спуститься сюда?Цзянь Луо закончил разговор с мальчиком, подошел к Цзян Кану, наклонился и спросил: — Что случилось?— Мы обсуждали, как близко сажать семена перца, — Цзян Кан всегда говорил вежливо. — Согласно предыдущему опыту, расстояние около 20 сантиметров между семенами должно быть достаточным. А ты как думаешь?Цзянь Луо присел на корточки, чтобы измерить расстояние, и жестом указал на большее расстояние: — Давайте сдвинем их дальше, перцы не должны быть слишком плотно посажены. Остальные молодые люди с любопытством переглянулись. Человек всю жизнь упорно трудится, чтобы работать на плантационной базе. Но умеет ли он хорошо сажать — это уже другой вопрос. На плантационной базе такие люди, обладающие знаниями в технике посадки, всегда были достойны уважения.Цзян Кан спросил: — Почему?— Для перца чили важно получать достаточно света. Если их фотосинтез будет неравномерным, возникнут проблемы, — грубо объяснил Цзянь Луо. — Когда я подавал свой отчет, я специально подал заявку на теплицу. Это нужно для того, чтобы первая партия перца была стабильного качества. С другой стороны, для прохождения последующей проверки качества требуется высокий балл, поэтому наш балл за овощи должен быть высоким. В «Мирном рае» также существует рейтинговая система. Чем лучше состояние каждой партии растений, произведенных сажальщиком, тем выше балл той же группы сажальщиков. При накоплении баллов до определенного уровня они могут получить повышение по службе, их зарплата будет выше, и они будут получать лучшее обращение. Например, директор Ли поднялся до своей должности именно так. Сосредоточившись исключительно на своих растениях, он выращивал овощи в

лучшем состоянии. Естественно, что таким образом он стал директором. Цзянь Кан выпрямился и с нежностью посмотрел на Цзянь Луо: — Луолуо, похоже, что ты не перестал прогрессировать в те дни, когда меня не было рядом. Это здорово. — ... — У Цзянь Луо от его слов побежали мурашки по коже. Цзянь Кан все еще настаивал и хотел что-то сказать, но Цзянь Луо поспешно махнул рукой: — Вы, ребята, продолжайте сажать. Я сначала пойду посмотрю на других людей. После того, как Цзянь Луо почувствовал, что на него все утро смотрят, его спина похолодела. Наконец, наступил полдень. Он поспешно побежал домой, как раз когда Цзянь Кан уже собирался вставать. Су Лян готовила еду, и когда она увидела Цзянь Луо, то очень удивилась: — Луо Луо, зачем ты бежишь? — Я не бежал, — Цзянь Луо вытер пот со лба. — Я просто быстро шел, больше ничего. Су Лян вздохнула: — Вот и отлично, иди умойся, а потом поешь. Цзянь Луо пошел в ванную, чтобы помыть руки, и сказал: — Мама, позволь мне спросить тебя кое о чем. Насчет этого Цзянь Кана, он имеет какое-то отношение к нашей семье? — Кланг! — Из кухни донесся звук бьющихся мисок. Цзянь Луо испугался и быстро подбежал: — Что случилось, мама? — Луолуо, ты знаком с Цзянь Каном? — Су Лян удивленно обернулась и снова воскликнула: — Да. Почему я забыла, что он тоже обязательно поедет на базу. Цзянь Луо начал убирать разбитый фарфор на пол: — О чем ты говоришь? Су Лян по реакции Цзянь Луо поняла, что он действительно забыл. Она вздохнула и после долгих раздумий наконец сказала: — Луолуо, иди сюда. Она подтащила Цзянь Луо к дивану и усадила его. Лицо Су Лян было непривычно строгим. — На самом деле, я сначала ничего не знала об этом деле, только после его возвращения узнала кое-что. Сердце Цзянь Луо забилось чаще. — В чем дело? Как хитро, не говорить же ему, что Цзянь Кан и он раньше были связаны. Если это так, не будет ли он в шоке? Су Лян вздохнула. — Мама слышала, что ты перед этим обсуждал это с Цзянь Каном, но ты скрыл это от меня, поэтому я не знала. — ... Цзянь Луо почувствовал, что в его груди все перепуталось. — Ну, мама, я не должен иметь с ним ничего общего. — Цзянь Луо был очень озадачен. — Мы говорили только о поиске партнера. Откуда Су Лян могла знать о таких вещах? Больше всего её сейчас волновало другое. — Луолуо, не важно, что у тебя было раньше, теперь, когда ты следуешь за маршалом, ты должен быть целеустремленным и больше не иметь никаких контактов с Цзянь Каном, иначе... — Хотя Су Лян не договорила, Цзянь Луо мог более или менее догадаться, какие неприятности ждут его впереди. Это было трудно. Цзянь Луо не знал, смеяться ему или плакать. — Мама, неужели я настолько ненадежен в твоём сердце? Глаза Су Лян покраснели. — Хорошо, хорошо, я понимаю. Цзянь Луо вздохнул. — Я уже дал понять Цзянь Кану. Раньше мы считались только партнерами, и это не значит, что тогда мы были женаты друг на друге. Кроме того, почему ты прислушиваешься к его словам? А что, если он специально вышел на меня, потому что я потерял память?! Су Лян была ошеломлена. Цзянь Луо почувствовал, что говорит правду. Подумав об этом, он похлопал Су Лян по руке. — Хорошо, давайте поедим! — ... Хорошо. Сегодня он собирался вести прямую трансляцию. Поскольку острый тофу из чили был очень популярен в прошлый раз, в этот раз он собирался приготовить что-то другое, тоже острое. Подумав, Цзянь Луо решил, что лучше всего приготовить лапшу с красным маслом. Когда он просто ел, он действительно чувствовал усталость от риса. В этот раз он воспользовался возможностью и приготовил лапшу с красным маслом чили. Достав световой шар, Цзянь Луо настроил его угол и сказал: — Привет всем, сегодня мы будем вести прямую трансляцию. В комнате прямого эфира было не так много людей. — Ого, ведущий уже начал вещание? — Привет, я уже давно жду. — Что мы сегодня едим?! — Ведущий, вы знаете мастера Чэнгуана из Interstellar Live? Цзянь Луо не хотел говорить о том, что касается мастера Чэнгуана, поэтому решил проигнорировать это, но сказал: — Спасибо, что так долго ждали, давайте сегодня поедим красной масляной лапши с чили! Самым важным в лапше с красным маслом была её острота. Цзянь Луо вспомнил, что никогда раньше не готовил для них тесто, поэтому им всем тоже было немного интересно. Его поклонники были любопытны. — Красное масло? — А масло тоже съедобно? — Что такое тесто? Я не думаю, что это новое блюдо в Лунном Свете. На самом деле, у Цзянь Луо уже была приготовлена мука, поэтому он просто достал её, смешал муку, высыпал в миску и добавил

туда воды. — Для приготовления лапши используется та же мука, что и для картофельных пирожков, но в этот раз мы не будем добавлять в нее картофель. Вместо этого лапша будет для нас самостоятельным блюдом. Добавление воды было техническим заданием, и световой шар зафиксировал каждую деталь в миске. Каждый мог видеть, как тесто слипается и интуитивно чувствовать, что оно очень липкое в руках. Тесто слипалось, выглядело липким и было не очень приятным на ощупь. Некоторые зрители, включившие голограмму обмена ощущениями, почувствовали дискомфорт. — Оно слишком липкое. — Ничего себе, мне это не нравится. — Да, это слишком хлопотно для приготовления лапши, забудьте об этом. — Нет, я думаю, это довольно весело. Мнения всех были неоднозначными, и Цзянь Луо сказал зрителям перед камерой: — Все должны также обращать внимание на количество воды при самостоятельном приготовлении лапши. При приготовлении первой партии рекомендуется сначала положить меньше воды, а затем постепенно добавлять её. Лапша была почти готова, оставалось только оставить её на некоторое время. Цзянь Луо обернул её полиэтиленовой пленкой и отложил в сторону. — Я продолжу с этим позже. А пока давайте сначала приготовим красное масло! С прошлого раза, когда он принес несколько перцев с семенной базы, осталось не так много перцев. Возможно, его хватило бы только на одну порцию, поэтому Цзянь Луо просто убрал их все. Зрители очень обрадовались, когда увидели перцы. — Это снова чили! — Боже мой, эта штука убила меня в прошлый раз. — Я увядаю. Похоже, что многие люди были немного травмированы перцем. Цзянь Луо был раздражен, но в то же время чувствовал, что это забавно, поэтому он все еще добросовестно напоминал о них. — В будущем все должны быть осторожны при разрезании перца и не есть его случайно. Вы должны мыть руки после резки перца. Если перед этим потереть глаза, будет очень остро. Поскольку первая партия перца чили ещё не поступила на рынок для продажи, многим зрителям было немного любопытно узнать, кто такой Цзянь Луо. Может ли эта вещь действительно быть чем-то, что может получить обычный человеческий якорь? Когда есть любопытство, появляются и догадки. Многие люди начали строить догадки о личности Цзянь Луо, основываясь на времени его прямых эфиров. — Я помню, что только плантаторы или исследователи на стадии Феникса могут получить овощи и растения, которые ещё не поступили в продажу. — Значит, хозяин действительно получил их оттуда? — Как он туда попал? Зайти с черного хода было бы слишком сложно, верно? Было много обсуждений, всем было очень интересно узнать личность Цзянь Луо, но были и злобные предположения. — Он всего лишь человек, как он мог получить эти установки обычными методами? — Также возможно, что это дикий, горный вид, который он обнаружил. — Этого не должно быть. Разве их не нужно докладывать до того, как они станут пригодными к употреблению? Направление их догадок становилось все более запутанным, однако большинство людей, особенно те, кто пробовал его пряный мапо тофу раньше, признавали талант Цзянь Луо. В конце концов, как бы они не завидовали, они не могли скрыть тот факт, что Цзянь Луо действительно может создать множество новых рецептов. К этому времени Цзянь Луо уже измельчил все перцы. Масло в кастрюле было уже горячим, поэтому он положил туда все перцы. Поскольку масло было горячим, оно издало шипящий звук. Цзянь Луо сказал в камеру: — Обычно при добавлении перца нужно обращать внимание на безопасность. — Масло будет раскаленным, — предупредил повар, — и после того, как ты добавишь перец, его нужно будет немедленно перемешать ложкой. Иначе он пригорит, станет горьким и испортит все блюдо.