

15-й день выживания, мирный день.

Нань Люцзин в начале шестого утра разбудил Няньгао. Лисенок так отчаянно тыкался в него носом и кружил по комнате, что в конце концов встал на задние лапы, оперся о край кровати и начал упираться лбом в руку хозяина, высунутую из-под одеяла. Его влажный черный носик так и сновал по тыльной стороне ладони, оставляя прохладный след, а сам малыш без умолку жалобно поскуливал.

Когда спящий наконец открыл глаза, Нань Люцзин сонно сел на постели, собираясь отчитать лисенка, но едва открыл рот, как тут же сладко и затяжно зевнул, отчего на глазах выступили слезинки.

Няньгао от нетерпения едва ли не плясал на деревянном полу.

Нань Люцзин сдержался и не стал ругаться, лишь со вздохом произнес:

— Понял-понял, дай мне хоть лицо умыть.

Он скинул одеяло, поднялся и, поскрипывая половицами, направился в ванную. Лисенок поспешил следом, шлепая лапками по полу: кап-кап, кап-кап.

В фермерском доме, где всю ночь царила тишина, мгновенно закипела жизнь. Спустя пару минут раздался шум льющейся воды, сквозь который донеслось невнятное ворчание Нань Люцзина с зубной пастой во рту — он предупреждал Няньгао, чтобы тот отошел подальше. Лисенок жалобно таякнул, отступил к самому порогу ванной, улегся там и замер, вытянув шею и заглядывая внутрь. Словно всерьез опасался, что его кормилец может ненароком утонуть в унитазе.

Хэйтан, свернувшись плотным калачиком, спал на самом верху платяного шкафа. Даже этот утренний переполох не смог его разбудить. Разве что кот пару раз повел ушами и, сочтя шум излишним, перевернулся на другой бок. Теперь он лежал кверху пузом, раскинув лапы в разные стороны и забавно прикрыв уши белыми, похожими на зефирки подушечками.

Через десять минут Нань Люцзин, наконец-то придав себе человеческий вид, вышел на крыльцо. Стоило ему приоткрыть дверь, как Няньгао пулей выскочил наружу и во весь дух помчался к пастбищу слаймов. Нань Люцзин взъерошил волосы, снова не сдержав зевок, и помахал рукой птице-вестнику, усевшейся на почтовый ящик:

— Доброе утро, приятель.

Сегодня он поднялся так рано, что даже застал почтальона в самый разгар его утренней смены.

— Кар! — Птица-вестник тоже растерялась, увидев его в столь ранний час, но затем, словно обрадовавшись встрече, взмахнула крылом и отвесила ему вежливый поклон.

— Это сегодняшняя газета? Можешь отдать прямо в руки.

Стоило Нань Люцзину это сказать, как птица послушно выудила клювом из своей маленькой холщовой сумки свежий номер и вложила его в ладонь игрока.

Одной рукой Нань Люцзин принял газету, а второй, словно заправский фокусник, выхватил из воздуха небольшую рыбку и молниеносным, почти незаметным движением отправил ее прямо

в раскрытый клюв пернатого.

— Кар?

Птица замерла на месте с рыбой в клюве, из которого еще торчал наполовину наружу рыбий хвост. Похлопав глазами, она не выдержала: природный инстинкт морского хищника взял верх, она вскинула голову и целиком проглотила угощение. А затем довольно пощелкала клювом — вкуснотища.

Нань Люцзин с улыбкой наблюдал за ее трапезой, отчего его глаза сузились, а под ними четко обозначились припухлости:

— Вкусно? Это я сам вырастил.

— Кар, — закивала птица-вестник и склонила свою круглую белую голову. Нань Люцзин протянул руку и ласково погладил ее по перьям.

Птице нужно было торопиться разносить прессу по другим домам, да и у Нань Люцзина под боком заливался истошным лаем Няньгао, так что человеку и птице не удалось долго побеседовать.

Перед тем как взлететь, вестник окинул долгим взглядом постройки на Острове Будто и издал странный крик. Он несколько раз постучал длинным клювом по внешней деревянной стене фермерского дома, затем перевел взгляд на Нань Люцзина и снова пронзительно закричал. В этих птичьих звуках Нань Люцзин уловил отчетливые нотки серьезного предупреждения.

— Что такое?

Птица-вестник ничего не ответила, но свела крылья вместе и сделала резкий взмах, в точности повторяющий движение бейсболиста, совершающего удар битой.

Даже когда вестник скрылся в вышине, а Няньгао дотащил хозяина до пастбища слаймов, где в предрассветных сумерках уже вовсю прыгал новенький синий слайм морского подвида, Нань Люцзин все еще продолжал размышлять над странным поведением птицы. Она явно пыталась ему что-то сообщить. Или, точнее сказать, о чем-то предостеречь. Но о чем именно?

Солнце пока еще пряталось за линией горизонта, хотя луна уже спешила уступить ему место. Все вокруг было окутано густым, полутемным чернильно-синим маревом, и видимость была пугающе низкой.

Нань Люцзин включил фонарик, и яркий луч выхватил из темноты белое пятнышко — Няньгао. Маленький лисенок устроился возле синего слайма и прыгал от радости, буквально заходясь в безумном танце. Слайм поначалу выглядел слегка растерянным, но вскоре поддался общему веселью и тоже начал подпрыгивать в такт, издавая довольное попискивание и хлюпанье.

Нань Люцзин с теплотой наблюдал за играми питомцев, но в его мыслях раз за разом прокручивались два последних жеста птицы-вестника. Сперва она постучала по стене дома, а затем сделала взмах крыльями, словно била по бейсбольному мячу. Что могло означать первое действие?

Дом, жилище, стены, дерево... Дерево?

В голове Нань Люцзина будто вспыхнула молния, мгновенно разложив все мысли по полочкам.

Этот широкий замах, так похожий на бейсбольный удар, разве он не напоминает в точности замах топором при рубке деревьев? Получается, птица-вестник намекала, что ему нужно заготовить как можно больше древесины? Но для чего?

Нань Люцзин взвесил в руке свежую газету, понимая, что разгадку, скорее всего, придется искать именно на этих страницах.

Благодаря Няньгао Нань Люцзин сегодня проснулся ни свет ни заря. Он поднялся настолько рано, что успел полить все грядки, уделить время животным в пристройке, собрать свежие яйца и даже сходить проверить морской загон... А когда он вернулся обратно к дому, часы показывали всего лишь семь утра.

Когда он вошел в комнату, Хэйтан как раз только-только проснулся. Кот стоял на вершине шкафа, выпятив зад и сладко, с чувством потягиваясь: он вытянул одну переднюю лапу, выпрямив ее до предела, а закончив, сменил ее на другую и повторил все заново. Затем он грациозно спрыгнул вниз — сперва на кровать, где мягко спружинил на подушке, а уже оттуда — на пол. Гордо задрав хвост трубой, Хэйтан с нежным мяуканьем подбежал к ногам Нань Люцзина и принялся ластиться, наворачивая круги и усердно тереться о штанины. Настолько ласковым и навязчивым этот кот становился только тогда, когда выпрашивал еду.

Нань Люцзин достал вчерашнее недоеденное беличье мясо и насыпал в миску добрую горсть сухого корма для питомцев. В ответ Хэйтан оставил на его брюках целую кучу черной шерсти, но своего добился — человек безропотно вытащил для него кусочек запеченной кроличьей печени. Вот это уже другой разговор.

Хэйтан повел усами, сперва снизошел до одной гранулы сухого корма и, сочтя вкус вполне приемлемым, изящно уселся перед миской, принимаясь неторопливо и тщательно пережевывать пищу.

Стоило коту приняться за бельчатину, как в дом ураганом влетел Няньгао, держа в зубах свою пустую миску, которую еще с вечера утащил на улицу.

— Инь-у! — Еда!

Когда оба малыша были заняты уничтожением вкуснейшего завтрака, Нань Люцзин бросил взгляд на будильник. Свободного времени этим утром было хоть отбавляй, так что до начала отлива у него оставался солидный запас. Можно было не спеша приготовить что-нибудь сложное, требующее времени, но безумно вкусное. К примеру, сделать домашний томатный соус и пожарить к нему картофель фри.

Раз уж он затеял приготовление томатного соуса, имело смысл сделать его побольше. Нань Люцзин снова достал глубокую кастрюлю для тушения и выложил на стол 10 крупных томатов.

Как-то раз его сокурсник из Италии, изрядно перебрав на студенческой вечеринке, поделился с ним семейным рецептом соуса. По его словам, для идеального вкуса требовались лишь томаты (желательно сорта «Рома» — с плотной мякотью и минимумом сока), базилик, половинка сладкого красного перца, немного соли и оливковое масло. Такой соус в их семье нахваливали абсолютно все. Итальянец тогда даже пафосно заявил, что, раскрывая этот рецепт друзьям, он «принял решение, идущее вразрез с волей предков», а потому все присутствующие «просто обязаны навечно выжечь каждый шаг в своей памяти». Чтобы жертва предками не оказалась напрасной, Нань Люцзин тогда честно запомнил весь процесс, но... Порой дело было вовсе не в том, что ему хотелось импровизировать у плиты, просто скудные игровые условия не позволяли строго придерживаться инструкций.

Помидоры у него были, но как раз сочные, у которых мякоти было куда меньше, чем сока. Ну да ладно, просто придется варить подольше, чтобы выпарить лишнюю жидкость. Сладкого красного перца не нашлось вовсе — значит, обойдемся без него. В конце концов, он нужен был лишь для придания легкой сладости, так что в крайнем случае можно будет сыпануть обычного сахара. Базилика тоже не было и в помине. И хотя сокурсник-итальянец с пеной у рта доказывал, что именно в нем кроется секрет неповторимого вкуса их соуса и что он дарит неповторимый аромат, с другой стороны это лишь подтверждало, что базилик — ингредиент необязательный. Нань Люцзин тут же решил отказаться от «неповторимого аромата». В кулинарии он всегда придерживался простого правила: если можно чем-то пренебречь — пренебреги, не стоит усложнять себе жизнь.

Подготовив все ингредиенты, Нань Люцзин закатал рукава и взялся за дело. Десять крупных томатов он парой движений разрезал на четыре части каждый и отправил прямиком в кастрюлю. Воду добавлять не стал, решив тушить их в собственном соку. Он усердно помешивал массу, следя, чтобы помидоры не пригорели ко дну, и попутно аккуратно разминал их силиконовой лопаткой, помогая соку выделяться быстрее.

Спустя несколько минут гора томатных долек превратилась в добрую половину кастрюли густого супа. Сока выделилось куда больше, чем ожидал Нань Люцзин. Ждать, пока все это выкипит, можно было до второго пришествия, поэтому он решил не терять времени. Он просто слил излишки жидкости в отдельную емкость, чтобы выпить ее позже как обычный томатный сок, а оставшуюся мякоть с небольшим количеством влаги принялся с силой перетирать лопаткой в однородное пюре. Посолив полученную массу и хорошенько все перемешав, он получил готовый соус. Нань Люцзин зачерпнул немного лопаткой на пробу, но тут же сморщился от ядреной кислинки и щедрой рукой всыпал в кастрюлю две ложки сахара. Вот теперь вкус стал именно таким, как надо.

Конечно, приготовленный таким образом соус ни капли не походил на тот томатный кетчуп, что подают в заведениях фастфуда, зато он идеально подходил для приготовления пасты или пиццы. Впрочем, Нань Люцзину и этого было достаточно — кто же виноват, что первый вариант он готовить попросту не умел. Он перелил готовый продукт в чистые стеклянные баночки с герметичными крышками, а сверху налил тонкий слой оливкового масла, запечатывая соус. Такая двойная защита гарантировала, что заготовка не испортится в течение нескольких месяцев. Из 10 томатов у него вышло 4 баночки соуса. Нань Люцзин вымыл кастрюлю и принялся за картофель фри.

Секрет по-настоящему вкусного картофеля фри заключался в том, что перед обжариванием его нужно было предварительно отварить на пару. То есть сначала клубни следовало довести до готовности, затем нарезать толстыми брусочками и только после этого отправлять в кипящее масло. При таком способе картофель получался с хрустящей корочкой снаружи и нежным, рассыпчатым внутри. Когда вареный картофель нарезают на брусочки, они неизбежно слегка крошатся, из-за чего их поверхность становится неровной. При жарке все эти выемки и шероховатости превращаются в аппетитную хрустящую текстуру, которая приятно лопается на зубах и не размокает, даже когда блюдо остывает. Нань Люцзин потратил больше часа, чтобы приготовить целую тарелку золотистого картофеля, но, макая его в свежий томатный соус, умял все подчистую меньше чем за десять минут. Было настолько вкусно, что он напрочь позабыл о своем намерении почитать за едой газету.

И только когда все было съедено, глядя на пустой и покрытый каплями масла противень, Нань Люцзин ощутил легкое чувство пустоты. К счастью, система уведомила его об открытии нового рецепта, так что в следующий раз процесс пойдет куда быстрее.

[Картофель фри]

[Категория: Кулинария • Закуски]

[Необходимые ингредиенты: Картофель x1, Растительное масло x1.]

[Дополнительные ингредиенты: Соль, ?, ?, ?.]

[Рекомендуемая цена: 230 солей.]

[Состояние: Свежее]

[Эффект: Восстанавливает 20 единиц выносливости.]

[Хрустящий картофель фри, идеальное сочетание углеводов и масла, остается вкусным даже в холодном виде.]

После сытного обеда на губах еще оставался маслянистый привкус. Заметив, что время позволяет, Нань Люцзин заварил чашку свежего зеленого чая, устроился на диване и развернул газету.

Сегодня ему доставили «Ежедневную газету Моря Непостоянства». Нань Люцзин разворачивал ее с большим нетерпением: с тех пор как в прошлый раз издание решилось на смелый шаг и открыло множество новых тематических рубрик, его важность в глазах игрока выросла практически до уровня «Ежедневной газеты Сердца рассвета».

Первым делом он открыл кулинарную колонку. На этот раз ресторанный критик подробно расписывал рецепт приготовления морковного торта. Текст был составлен настолько толково, что Нань Люцзину хватило двух прочтений, чтобы разблокировать новое блюдо.

[Морковный торт]

[Категория: Кулинария • Десерты]

[Необходимые ингредиенты: Морковь x1, Мука x1, Орехи x1, Яйцо x1, Сливочное масло x1.]

[Дополнительные ингредиенты: Сахар, Соль, Ваниль, Сливки.]

[Рекомендуемая цена: 890 солей.]

[Состояние: Свежее]

[Эффект: Восстанавливает 40 единиц выносливости, упрощает повышение уровня привязанности животных (действует 1 час).]

[Ароматный деревенский торт, где густой сливочный крем покрывает пышные коржи оранжевого цвета, а естественная сладость моркови заменяет сахар.]

В колонке моды и стиля красовалась реклама изысканных парфюмов от салона «Мадам Лиз». Нань Люцзин уже наткался на это имя на страницах «Еженедельника Союза торговых палат». Самым дорогим товаром в их линейке значилась серия «Рождественская роза»: за флакончик духов качеством в ползвезды просили внушительные 12 000 солей, а эфирное масло стоило еще дороже — аж 45 000 за крошечный пузырек.

Должно быть, только отлитые из золота красавицы имеют право пользоваться столь драгоценными духами и эфирными маслами. Поэтому, даже несмотря на то что главный редактор в своей колонке расписывал духи «Рождественская роза» на все лады, Нань Люцзин остался совершенно равнодушен. Зато его внимание привлекла старинная легенда, напечатанная на самых полях страницы.

[На Острове Цветочных Полей, который издревле славится своими бескрайними цветочными угодьями, из поколения в поколение передается предание: прекрасные бутоны привлекают фей. Это крошечные, размером с большой палец, существа, живущие в симбиозе с растениями. С самого рождения фея ищет свой цветок-покровитель и, едва отыскав его, уже никогда не покидает. Феи — искусные медовары. Мед, который они создают, обладает силой куда более могущественной, чем зелья ведьм, а одна его капля ценится в 10 000 солей.]

В колонке сельского хозяйства и животноводства рассказывалось о способах заготовки семян из собственного урожая. Этот вопрос уже давно не давал Нань Люцзину покоя. Особенно в последние дни, когда он выкопал первую партию картофеля: по логике вещей, клубни можно было сразу использовать для посадки, однако в системе они значились в категории [Ингредиент], а не [Семена]. Он даже ради эксперимента положил несколько штук под навес, но они до сих пор не дали ни единого намека на ростки.

Напротив, их кожица на солнце начала слегка зеленеть, что указывало на скорое появление соланина. Позеленевший картофель становился непригодным в пищу, так что Нань Люцзину пришлось от греха подальше поскорее убрать его обратно на склад. Откуда вообще в этом мире берутся семена культурных растений? Сегодня эта загадка наконец-то была разрешена.

Получить семена из созревшего урожая вполне реально, но для этого в обязательном порядке требуется «Экстрактор семян». Цельный плод или овощ помещается внутрь аппарата... Экстрактор семян представляет собой алхимический прибор, создатель которого изначально разрабатывал его вовсе не для поддержки сельского хозяйства, а ради попытки разрешить алхимический парадокс, известный как «Возвращение к истокам». В те времена этот парадокс был столь же знаменит, как и теория о том, что «алхимия не способна создавать жизнь». Они считались двумя из трех непреодолимых гор на пути любого алхимика, а третьей, оставшейся, было превращение камня в золото.

Ни один алхимик, считавший себя гением, не мог стерпеть подобного вызова, поэтому алхимия в ту эпоху переживала бурный расцвет, а разного рода приборы появлялись как грибы после дождя. Автомат по созданию слаймов появился именно тогда и успешно опроверг теорию о «невозможности создания жизни», но из-за своей практической бесполезности прибор в итоге забросили. Год изобретения экстрактора семян примерно совпадал с автоматом слаймов, с той лишь разницей, что проект экстрактора провалился. Но именно благодаря этому провалу он обрел колоссальную известность, в один миг превратившись в одно из самых успешных алхимических приспособлений.

Стоит поместить внутрь созревший плод, как экстрактор семян заставляет его «вернуть время вспять», возвращая к форме семечка. Из одного овоща или фрукта можно получить строго одно семя.

Однако это «возвращение к истокам» было неполным: созданное семечко неизменно сохраняло определенное свойство зрелого плода — его звездный уровень.

Если положить внутрь капусту качеством в пять звезд, на выходе получится пятизвездочное семя. При его посадке можно больше не использовать удобрения — когда растение вырастет,

оно гарантированно сохранит свои пять звезд. Если же продолжить удобрять грядку, то звездный уровень может подняться еще выше.

Для алхимиков это было несовершенное омоложение, чистой воды неудачный эксперимент. Зато для Ассоциации изобилия это стало «величайшим изобретением века!». Впрочем, экстрактор семян был полезен только для культур с высокой урожайностью. Использовать его для условной капусты или редиса, где из одного семени вырастает всего один плод, было абсолютной нелепостью и пустой тратой ресурсов. Что касается сбора обычных семян со зревших растений — такой способ существовал, но он требовал особых методик, навыков и даже капельки магии, а потому был полностью монополизирован Ассоциацией изобилия. «Приглашаем всех за покупками в фирменные семенные лавки Ассоциации изобилия».

В самом конце статьи авторы оставили прямую рекламу Ассоциации изобилия. Только тогда Нань Люцзин сообразил, что этот материал был написан кем-то из ее представителей.

— Получается, либо копи деньги на покупку экстрактора семян, либо копи деньги и топай в лавку Ассоциации изобилия, — Нань Люцзин отложил газету и вздохнул.

— Невероятно. Обычный сбор семян — и тот умудрились монополизировать.

Причем, судя по описанию в статье, монополия была абсолютной и не знала исключений. Даже если бы сюда попал опытный фермер с Земли, у которого вся голова забита знаниями по селекции и растениеводству, он не смог бы самостоятельно получить ни единого семечка. Монополия Ассоциации изобилия опиралась на обращение к божеству и принесение жертв, из-за чего правило «только члены Ассоциации изобилия могут извлекать семена из урожая» стало непреложным законом самого этого мира. Чтобы сломать его, пришлось бы бросить вызов божественной воле. К счастью, принося обет, Ассоциация изобилия поклялась продавать семена по честным и разумным ценам, избегать злонамеренного давления и давать фермерам возможность получать выгоду. Также они обязались непрерывно улучшать сорта на благо всего мира. Только благодаря этим уступкам правило закрепилось и дожило до наших дней.

Впрочем, для Нань Люцзина торговая зона между игроками на данный момент все равно оставалась куда более выгодным и дешевым местом для покупки семян, чем официальные лавки.

Перевернув газету ко второй половине, он наконец наткнулся на короткую заметку, которая косвенно могла быть связана с предупреждением птицы-вестника.

[...Как заявил позавчера официальный представитель метеорологического бюро Моря Непостоянства, в ближайшие 10 дней на всей территории региона установится безоблачная и ясная погода. Спикер охарактеризовал этот период как «затишье перед бурей»...]

Правда, основной темой этой заметки был репортаж о временном закрытии горнолыжного курорта на одном из островов. Новость лишь цитировала слова метеоролога, указывая, что еще несколько развлекательных объектов предпочли приостановить работу на этот период, и призывала туристов не тратить время на пустые поездки.

Одновременное закрытие сразу нескольких заведений — это определенно было странно, да и фраза представителя метеослужбы о «затишье перед бурей» навевала тревожные предчувствия.

Нань Люцзин перерыл всю газету, но так и не смог отыскать более детальных подробностей. Ему оставалось лишь строить догадки: «Раз метеоролог выступал позавчера, то все подробные

разборы, скорее всего, вышли в кулинарном... то есть в полноценном вчерашнем номере».

Но вчера ему, как назло, доставили «Еженедельник Союза торговых палат» — журнал, под завязку забитый рекламой, где новостями даже не пахло.

Ну как можно было так не угадать с днями? Главные новости выходят именно тогда, когда он вынужден созерцать рекламные каталоги. Ему казалось, что бесплатной прессы от подписки вполне достаточно, но теперь стало очевидно — этого мало. Вот только если оформлять ежедневную доставку, это потребует от 50 до 100 солей расходов каждый день. Нань Люцзин просто не мог позволить себе такие траты.

Раздраженно взъерошив волосы, он за неимением лучшего сфотографировал эту заметку, добавил к ней описание предупреждающих жестов птицы-вестника и отправил все это Сюй Цзя.

[Остров Незнаю — Нань Люцзин: У меня очень нехорошее предчувствие, но больше никакой информации нет, так что гарантировать ничего не могу. Сама решай, стоит ли выкладывать это на форум.]

Он уже собирался заблокировать экран планшета, как вдруг пришел ответ. Неужели ответила за секунду?

[Остров Коралловый — Сюй Цзя: Я как раз собиралась написать тебе об этом.]

Нань Люцзин удивленно приподнял бровь.

[Остров Незнаю — Нань Люцзин: Ты уже в курсе?]

[Остров Коралловый — Сюй Цзя: Не совсем. Как и у тебя, у нас есть лишь несколько разрозненных намеков, но общая картина пока не складывается.]

«Стоп».

[Остров Незнаю — Нань Люцзин: Что значит «у нас»?]

[Остров Коралловый — Сюй Цзя: Ты знаешь Ли Шэчу?]

[Остров Незнаю — Нань Люцзин: Того, который кроватями торгует?]

[Остров Коралловый — Сюй Цзя: Да, его. Он в свое время выполнил скрытое задание и получил от русалок жемчужину, способную предсказывать опасность. Сегодня утром, едва он проснулся, жемчужина дала четкую реакцию.]

[Остров Коралловый — Сюй Цзя: Кроме него, на меня вышли еще несколько человек. Мы только что создали временную группу для обсуждения. Хочешь присоединиться?]

[Остров Незнаю — Нань Люцзин: ?]

То, что на Сюй Цзя вышли другие люди, Нань Люцзина особо не удивило. Она была первым игроком, кто начал публиковать качественные гайды на форуме, и именно она первой призвала игроков объединять информацию по ресурсным островам. Ее талант к глубокому анализу, холодный и рациональный ум, реальная сила, лидерские качества и дружелюбный характер притягивали людей как мощный магнит.

Точно так же, как и сам Нань Люцзин при столкновении со сложной дилеммой в первую очередь шел делиться мыслями с Сюй Цзя и спрашивал ее мнения, другие игроки естественным образом тянулись к ней.

В конце концов, Сюй Цзя была признанным гуру гайдов на их форуме.

По-настоящему Нань Люцзина удивило другое...

[Остров Незнаю — Нань Люцзин: В этой игре можно создавать групповые чаты?]

[Остров Коралловый — Сюй Цзя: ...Можно. Ну так что, пойдешь?]

Нань Люцзин задумался.

[Остров Незнаю — Нань Люцзин: Что от меня потребуется после вступления? Каковы условия выхода? И какие на меня налагаются обязательства?]

[Остров Коралловый — Сюй Цзя: Ничего не требуется. Это просто временный чат для оперативного обмена информацией. Если станет некомфортно, можешь выйти в любую секунду, никаких обязательств нет.]

[Остров Незнаю — Нань Люцзин: Тогда добавляй.]

Нань Люцзин отхлебнул чаю и, закинув ногу на ногу, откинулся на спинку дивана. Спустя пару секунд во вкладке друзей замигал новый значок. Он мягко кликнул по нему и оказался внутри группового интерфейса.

[Сюй Цзя (Остров Коралловый) изменила название группового чата на «Информационный обмен».]

[Сюй Цзя: Для удобства общения, пожалуйста, измените свои ники в группе — оставьте только имена. У некоторых названия островов слишком длинные и перекрывают весь экран.]

[Чжао Хэ: Поддерживаю.]

[Ли Шэчу (Остров Мама, я больше никогда не пойду на работу): ...У меня стойкое ощущение, что это камень в мой огород.]

[Чжан Цзыхань: Поддерживаю.]

[Ли Шэчу: Ладно, ладно, ладно! Поменял я, довольны?]

[Нань Люцзин (Остров Незнаю) присоединился к чату.]

[Сюй Цзя: Добро пожаловать.]

[Ли Шэчу: О, еще новичок? Из каких краев будете, о великий?]

[Чжан Цзыхань: А! Ты же тот самый оружейник, который мечами торговал!]

[Чжао Хэ: Добро пожаловать.]

[Сюй Цзя: Он и есть «J».]

[Нань Люцзин: Всем привет.]

[Ли Шэчу: Торговец мечами?]

[Ли Шэчу: Погодите, ты реально J??? Ничего себе, сам гуру информации! Офигеть!]

Сообщения в чате летели с бешеной скоростью. Нань Люцзин на мгновение замолчал и решил сперва написать Сюй Цзя в личные сообщения.

[Остров Незнаю — Нань Люцзин: А кто такой «J»?]

[Остров Коралловый — Сюй Цзя: Ты не в курсе?]

[Остров Незнаю — Нань Люцзин: ???]

[Остров Коралловый — Сюй Цзя: [Скриншот] [Скриншот]]

Открыв изображения, Нань Люцзин наконец понял, в чем дело. Оказывается, все те сведения, которые он передавал Сюй Цзя, она впоследствии выкладывала на форум. И хотя он всякий раз подчеркивал: «Мое имя на форуме упоминать не нужно», Сюй Цзя не хотела присваивать чужие заслуги. В итоге она нашла компромисс и придумала для него псевдоним. Вся информация, полученная от него, публиковалась под авторством загадочного «J». Не желая раскрывать свое инкогнито магнат J предоставил ключевые данные о том, что «в игровом мире существуют природные катастрофы», и путем логических умозаключений вычислил, что первым бедствием станет «проливной дождь». После этого великий J периодически предостерегал игроков от посещения некоторых опасных ресурсных островов, чем реально спас немало жизней.

Поскольку посты Сюй Цзя содержали ровно ту информацию, которую он сам ей и давал, Нань Люцзин никогда их не открывал и даже не подозревал, что за это время успел обрести на форуме определенную известность.

Нань Люцзин: «...»

Нет, ну вообще, ситуация вышла слегка неловкая.

<http://bllate.org/book/17628/1663236>