

Лу Кунь был мастером в этом, в некотором смысле он был настоящим профессионалом в поддавках, но все его уступки были частью стратегии. У каждого игрока был свой стиль, и, например, Чи Сяо, тоже мечник, предпочитал побеждать за счет скорости, в то время как мышление Лу Куня было гораздо более сложным. Именно это позволило ему оставаться профессиональным игроком до 25 лет и завоевать двойной титул чемпиона.

Ранее в СМИ уже писали, что за мечником L.kong скрывается настоящий дзен-мастер, и это утверждение получило широкое признание. L.kong даже получил прозвище «мечник-дзен», но те, кто действительно сражался с ним, не считали его таковым. Только после настоящего поединка с этим «мечником-дзен» можно было понять, насколько пугающими были его навыки.

Чи Сяо, конечно же, попал в ловушку, и ее было трудно заметить, потому что она возникала слишком естественно. Проще говоря, эта преднамеренная направленность атак блокировала все другие возможности для атаки противника. Если представить противника как автоматический шарик, который может менять направление на песчаной поверхности, то стратегия Лу Куня заключалась в том, чтобы вырезать канавку на этой поверхности, и шарик, попав в нее, мог двигаться только в одном направлении.

После нескольких раундов Чи Сяо стал играть все хуже. Все его атаки блокировались Лу Кунем, а атаки Лу Куня происходили там, где он не успевал среагировать. Чи Сяо становился все более раздраженным, и ошибки следовали одна за другой.

— Терпение, — прозвучал голос Лу Куня рядом, но Чи Сяо никак не мог его услышать, продолжая сражаться, как муха без головы.

Киберспорт, как и другие виды спорта, — это индустрия, где важна молодость. 23 года — это определенный рубеж, после которого навыки обычно начинают ухудшаться, скорость реакции уже не та, что в подростковом возрасте, но слишком молодой возраст тоже не идеален, особенно для киберспорта, где важны боевое сознание и устойчивость к стрессу. Некоторые молодые игроки обладают хорошими навыками, но им не хватает выдержки, что является общей проблемой молодежи.

Чи Сяо был типичным примером такого игрока: нетерпеливый, не выдерживающий неудач. Если бы в индустрии составили рейтинг идеального возраста для киберспорта, Чи Сяо точно был бы там в качестве отрицательного примера. Но его проблема заключалась не только в возрасте. Хотя проблема возраста распространена, индивидуальные различия могут быть огромными. В целом, он не очень подходил для профессиональной карьеры.

Но это было мнение со стороны. Внутри индустрии взгляды были более разнообразны. Начало карьеры зависит от упорства, вершина — от таланта. Так было всегда.

— Терпение, — снова напомнил Лу Кунь.

— Знаю, — раздраженно ответил Чи Сяо.

L.kong занес меч для удара по нижней части, и тут преимущество молодой скорости реакции Чи Сяо проявилось в полной мере. Он быстро уловил намерение Лу Куня, прыгнул и приземлился на клинок L.kong, одновременно нанося удар вперед.

Наконец-то он снял у Лу Куня два очка здоровья.

После этого Чи Сяо вдруг почувствовал, что игра пошла легче, по крайней мере, он больше не

допускал серьезных ошибок, разрыв с Лу Кунем стабилизировался, и он даже начал наносить ответные удары.

Он яростно стучал по клавиатуре, и на его лице появилась улыбка.

Когда Чи Сяо был уже готов снова ударить L.kong, экран компьютера внезапно погас.

— Что?

Вместе с экраном погас и свет, тренировка Мо Да и других тоже прервалась, индикатор кондиционера потух, и все звуки работающих приборов резко прекратились. В тренировочной комнате давно не было так тихо.

— Отключили электричество? — сняв наушники, спросил Чжоу Ичжэ, глядя на остальных.

Мэн Хаояо встал с места и, выйдя, увидел, что Лу Кунь тоже здесь, и поздоровался. Лу Кунь проверил проводку, но все было в порядке, позвонил в управляющую компанию и узнал, что рядом произошла авария на стройке, и электричество восстановят только к вечеру.

Уже было около шести вечера, и тетя, которая готовила еду, еще не пришла. Лу Кунь подумал и позвонил ей, сказав, что сегодня не нужно приходить, так как без электричества все неудобно, и решил повести команду на шашлыки.

Настоящими богачами здесь были босс Цяо и босс Лу. В гараже, помимо машины, которой обычно пользовался Лу Кунь, стоял семиместный внедорожник, как раз подходящий для поездки всей командой. Магазин, в который они направлялись, был не так далеко, как дом Чи Сяо, но ехать все равно нужно было минут десять, ведь они жили в глуши.

Не только их район был глушью, но и место, куда они ехали, тоже находилось в глуши. Дома в районе строились один за другим, но люди заселялись медленнее, чем шло строительство. Уличные фонари стыдливо прятались в кронах деревьев, играя с роем насекомых, но света давали мало. Проезжающие мимо машины, за исключением неизбежного шума двигателей, словно по молчаливому согласию сохраняли тишину, будто боясь нарушить здешнее спокойствие или впитать в себя эту атмосферу одиночества.

Чи Сяо сидел с Мо Да на заднем сиденье, прислонившись головой к стеклу и слегка покачиваясь.

Наконец, шашлычная появилась в поле зрения, ее красная вывеска ярко выделялась среди леса и недостроек в пригороде, словно луч света. Но, судя по всему, дела у них шли неплохо, ведь даже жители глуши нуждаются в человеческом тепле, чтобы чувствовать себя частью общества.

Дым от углей поднимался из-под шашлыков, смешиваясь с ароматом мяса и дров, и распространялся все дальше.

Чи Сяо опустил окно, и ему то казалось, что все было бы хорошо, если бы так продолжалось вечно, то — что все это было ужасно. Его товарищи по команде с энтузиазмом выходили из машины, а он шел последним, и его настроение было далеко не радостным.

Но в этой закуской действительно готовили вкусно. Порции шашлыков были щедрыми, жир на мясе растаял, а специи — перец и тмин — прилипли к поверхности, смешиваясь с естественным ароматом мяса. Крылышки были обжарены до золотистой корочки, жир под

кожей вытопился, а в самой толстой части сделали надрезы, и нежно-желтое мясо выглядывало из-под коричневой корочки. Жарка придала продуктам новый уровень вкуса, будь то красное или белое мясо, овощи или грибы, и этот первобытный аромат, выделяющийся после маринования и приготовления на огне, был незаменимой частью лета, особенно в сочетании с пивом, идеальным дополнением к шашлыкам.

— Не берите Budweiser, — сказал Чи Сяо, когда Чжоу Ичжэ пошел за пивом.

Чжоу Ичжэ удивился:

— Это что, опять какая-то теория?

— Разве это не должно быть по умолчанию? — с уверенностью ответил Чи Сяо. — И почему по умолчанию нет почек?

Объективно говоря, в этом ларьке не было почек, а субъективно — они все равно не любили их вкус. Но повар, занятый жаркой шашлыков, вступил в разговор:

— Рядом тут овцеферма, и они не разрешают нам жарить почки, говорят, овцы пугаются запаха!

— Это ужасно, конечно, нужно защищать почки, это наша обязанность, — бормотал Чи Сяо, беря шашлык с куриными крылышками. — Рядом нужно открыть куриную ферму, запах жареных крылышек заставит их отказаться от побега и спокойно нести яйца.

Чжоу Ичжэ удивился:

— А с овцефермой все наоборот?

— Это не способствует размножению, — ответил Чи Сяо.

Чжоу Ичжэ: ...

Он давно должен был понять, что Чи Сяо мастерски несет чушь, и не стоило начинать этот разговор.

Но даже если бы они хотели Budweiser, его бы здесь не было. В этой дикой шашлычной подавали только Snow и Tsingtao без светлого, а Heineken, который был похож по форме и цвету на Tsingtao, хозяин сказал, что не продает. Так что в небольшом заведении группа посетителей наблюдала, как хозяин жарит почки и пьет Heineken.

Это было действительно странно, но еще страннее было то, что этот толстяк-хозяин был фанатом команды Sight, точнее, он был преданным поклонником Мо Да.

— У меня тут еще есть Lindemans, вишневое, ты же любишь вишню? — сказал хозяин, обращаясь к своему кумиру с легкой застенчивостью. Если бы не его темная кожа, можно было бы разглядеть, как на его щеках появляется румянец.

Мо Да почувствовал себя неловко, а Чи Сяо вставил:

— Мо Мо Да больше всего любит Roosevelt 10.

Хозяин хлопнул себя по лбу и тут же сказал:

— Хорошо, хорошо, сейчас куплю.

— Нет, нет! — поспешно замахал руками Мо Да. — Не беспокойтесь, я люблю Snow!

<http://bllate.org/book/16184/1451827>