

Когда караван спасательных шлюпок был заполнен на семь десятых, Ху Цзяо, опасаясь перегруза, с тяжелым сердцем отказался от остатков припасов. Он решил, что вернется за ними в другой раз, а поскольку уже вечерело, просто поплыл обратно.

Из-за того, что за ним тянулась целая флотилия, Ху Цзяо пришлось приложить немало усилий. Когда он наконец причалил, то был совершенно измотан. Посидев немного на песке и опасаясь прилива, он принялся вручную перетаскивать груз в безопасное место, куда вода не добиралась. Закрепив лодки за кокосовые пальмы, он начал переносить припасы в пещеру.

В этот момент Ху Цзяо до боли затосковал по изобретенным человечеством грузовикам. Пусть они часто попадают в аварии, но как же удобно ими перевозить товар!

С полным негодованием перетаскав всё в пещеру, Ху Цзяо с ужасом обнаружил, что места для всего этого добра катастрофически не хватает. Делать было нечего, пришлось сложить остатки припасов на небольшой площадке рядом, накрыв их водонепроницаемым брезентом. Он решил, что как только выдастся свободная минутка, обязательно смастерит из веток простенький навес, чтобы хоть как-то защитить имущество.

Впрочем, сейчас он был так утомлен, что мечтал лишь об одном — упасть и лежать без движения. Поворочавшись на своей лежанке, Ху Цзяо обнял самодельную подушку и уснул.

Когда он проснулся, вокруг уже стояла полная темнота. Костер у входа в пещеру еще теплился, а угли в очаге почти погасли. Ху Цзяо сонно поднялся. Неизвестно когда, но показался его пухлый рыбий хвост. К этому времени он уже научился силой мысли превращать его в ноги, на что уходило всего несколько минут.

Встав и натянув штаны, Ху Цзяо подошел к припасам. Выбирать что-то сложное не хотелось — слишком уж он устал. Он просто достал пакетик концентрата для бульона, растворил его в кипятке, накрошил туда капустных листьев и сварил полкотелка клецок. Поужинал он ими вместе с ферментированным тофу, оставшимся от того самого незадачливого любителя поесть.

Во время еды он размышлял: эти два дня выдались просто изматывающими. Завтра он во что бы то ни стало устроит себе выходной. В конце концов, припасы на дне морском никто не украдет, а что касается спасателей? Ха-ха, пока они найдут это затонувшее судно, кости несчастных пассажиров, наверное, уже побелеют.

— Решено! Завтра устрою себе праздник и побалую чем-нибудь вкусненьким! — довольно подумал Ху Цзяо, закончив трапезу.

На следующее утро Ху Цзяо проспал до десяти часов, пропустив даже завтрак. Поскольку на корабле он набрал целую кучу овощей и фруктов, исследовать глубину острова пока не хотелось. Встав, он надел футболку с круглым вырезом, повседневные штаны и белоснежные нескользящие кроссовки. Потянувшись, Ху Цзяо решил подумать, что бы такого съесть на обед.

Когда он начал разбирать вещи, то пожалел о содеянном. Ладно еще другие продукты, но замороженное мясо — говядину, баранину, курицу — на острове никак не сохранить надолго. Ну и голова у него, как у свиньи!

Однако раз уж он с таким трудом притащил всё это сюда, не давать же добру пропадать? Ху Цзяо решил в ближайшее время налегать на мясо, а остатки засолить, закоптить или завялить, чтобы растянуть удовольствие.

Увидев отличные бараньи ребрышки, он решил на обед сделать их на гриле, а еще приготовить тушеную говядину с картофелем и помидорами, свинину с зеленым перцем и сварить кастрюлю риса. Пусть его нынешнее тело русала тоже приобщится к традиционным деликатесам человеческого мира, ха-ха!

Достав пакет с ребрышками, он бросил их в воду оттаивать, а сам принялся за говядину. Такую замороженную говядину перед готовкой нужно обязательно разморозить и ошпарить кипятком, чтобы вышли грязь и кровь. Затем он нарезал мясо кубиками, разогрел масло, бросил туда раздавленный чеснок для аромата, добавил помидоры, чтобы они дали сок, выложил говядину и обжаренный картофель. В процессе он подсыпал немного черного перца, порошка бадьяна и сушеного чили, залил водой и оставил тушиться до мягкости, под конец добавив соль.

Нарезав соломкой с десяток вымытых зеленых перцев, он взял кусочек оттаявшей говядины, тоже нарезал его соломкой и быстро обжарил в масле с солью и соевым соусом — простейшее блюдо готово.

Так как условий не было и духовки не имелось, для бараньих ребрышек Ху Цзяо использовал свой драгоценный кинжал: наделал в мясе множество отверстий, положил в миску из нержавеющей стали, добавил соль, сычуаньский перец, соевый соус, имбирь, лук и оставил мариноваться на полчаса, после чего отправил на угли.

Пока ребрышки готовились, Ху Цзяо с аппетитом принялся за рис, щедро политый подливой от тушеной говядины, закусывая все это свининой с перцем.

Наевшись от пуза, он сладко вздремнул, а проснувшись, принялся за засолку. Еще до сна он достал все миски, чтобы мясо оттаяло. Теперь оставалось лишь промыть его, обсушить на временной деревянной стойке, а когда поверхность подсохнет — натереть солью и оставить мариноваться на месяц, после чего можно будет коптить.

Работая со свининой, Ху Цзяо не удержался и засолил несколько больших окороков на ветчину. Жаль, что здесь не продают специальный порошок для вяления, вкус наверняка будет не совсем тот.

Он вспомнил, как в родном краю бабушка каждый год держала пару свиней. Кормила их всякими объедками с огорода: ботвой батата, старой кукурузой, капустными листьями, да еще сама нарезала дикие травы. С начала года и до декабря — свиньи вырастали просто

загляденье!

Обычно бабушка звала знакомого мясника, одну тушу продавала, а вторую просила разделать. Четыре окорока оставались на ветчину: их на две недели засыпали солью, потом сушили и натирали покупным порошком. А дальше — дело времени. Часто бывало, что к следующему сезону дождей на висящей в кухне ветчине появлялся слой серо-зеленой плесени. Это естественная защита, которая бережет мясо от бактерий. Бабушка говорила, что чем старше ветчина, тем она ароматнее. Бывало, провисит пять-шесть лет, срежешь слой плесени, а внутри мясо такого необыкновенно красивого красного цвета, что его можно есть прямо так, сырым — объедение!

Вспомнив бабушкину ветчину с зимними побегами бамбука, Ху Цзяо сглотнул слюну. Глядя на лежащие перед ним окорока, он едва ли не светился от предвкушения.

Эх, жаль, что в те годы он был лишь книжным червем и не знал, из чего делают тот самый порошок. Теперь придется солить как придется. Интересно, есть ли на этом острове бамбук? Эх, моя ветчина с побегами бамбука...

Предаваясь мечтам, он нарубил курицу топориком, замочил сушеные грибы и нашел картофель — решил приготовить курицу с грибами, коронное блюдо бабушки. Помнил, как в старшей школе, живя в общежитии, он питался казенной едой и выглядел бледным, а по возвращении домой бабушка каждый раз резала курицу, варила суп и делала тушеное мясо с картофелем и грибами, а потом варила горячую домашнюю лапшу. Зальешь ее этим соусом, съешь, запьешь горячим бульоном — просто совершенство!

Вечером, готовя ужин, Ху Цзяо с грустью заметил, что его импровизированная печь вот-вот развалится. Глядя на шатающуюся конструкцию, он решил, что завтра не пойдет к кораблю, а займется ремонтом очага.

После ужина, уставший за день Ху Цзяо побежал к морю и прыгнул в воду, чтобы с наслаждением поплавать около часа. Золотистый пухлый хвост нетерпеливо вырвался наружу, забившись в морской пене. Ах, как же приятно погрузиться в море!

В это время над морем взошла огромная луна. В отличие от романтической и нежной луны, которую видишь на суше, морской восход был куда величественнее: яркий диск будто выпрыгивал прямо из пучины, не просто захватывая небо, но и отражаясь в воде, словно любуясь самим собой.

В лунном свете поверхность моря сияла серебром, волны одна за другой накатывали на берег, убаюкивая Ху Цзяо.

Наплававшись, он с неохотой выбрался на сушу. В голове крутилась мысль: а что, если, когда он научится полностью контролировать хвост, он просто вернется домой и заберет бабушку? Можно будет даже нанять круизный лайнер! Те два кинжала с драгоценными камнями, что он нашел на корабле, стоят целое состояние — одного камушка хватит на аренду судна!

При мысли о том, что они с бабушкой смогут жить в таком райском уголке, на душе у него становилось тепло. Ему не терпелось прямо сейчас отправиться в путь. Но, глядя на свой рыбий хвост, он вздыхал: как же быть, ведь он теперь не может и дня прожить без морской воды?

Впрочем, сегодняшний улов был неплох. Нырять, он заметил в коралловом рифе ракушки, очень похожие на жемчужницы, из которых в древности добывали знаменитый южный жемчуг.

— В конце концов, даже если жемчуга не будет, само мясо моллюсков — отличная еда!

Вернувшись на берег, Ху Цзяо взял прихваченную с корабля сеть, быстро нырнул обратно, набрал с полсотни крупных ракушек и потащил их в пещеру.

На острове не было электричества, что для Ху Цзяо, привыкшего по вечерам зависать в интернете, было настоящей пыткой. Лечь спать до полуночи? Да это просто невозможно!

Поэтому его сегодняшним развлечением стала обработка этих ракушек.

<http://bllate.org/book/20771/2084131>