

Столько рыбы, как же её всю съесть?

Ху Цзяо, разумеется, первым делом решил попробовать приготовить рыбу способом, который лучше всего удавался его бабушке — закоптить её! Однако, когда новый дом был готов, Ху Цзяо, ставший теперь полноправным хозяином, пожалел коптить рыбу внутри. Ещё чего доброго стены закопятся!

Он разложил у самого водоема кучу влажных хвойных веток, наломанных с сосен, и поджег их снизу. Для верности решил сначала закоптить двадцать рыбин — проверить вкус. Но так как влажных дров набралось многовато, чтобы добро не пропадало, Ху Цзяо прихватил еще пару тушек соленой курицы, заготовленной ранее, и заодно сделал копченую курицу.

Разведя огонь, он уселся поодаль и принялся плести корзины из гибких древесных прутьев, которые набрал, пока ломал сосновые ветки. Вообще, корзина — вещь в хозяйстве горца незаменимая, в каждом доме их по несколько штук. Круглый год: хоть чай собирать, хоть грибы, орехи, дикие ягоды или коренья — без корзины никуда. Ху Цзяо помнил, как в детстве бабушка носила его на рынок в такой же корзине.

Он помнил, что дед был мастером плетения, вот только старик рано ушел из жизни, а его единственный сын, отец Ху Цзяо, вместе с женой пропадал на заработках и не желал перенимать отцовское ремесло. Поэтому Ху Цзяо видел этот процесс лишь в раннем детстве, но, хорошенько напрягшись, смог восстановить в памяти основные приемы.

Он выбрал несколько прутьев толщиной с палец, очистил их от веток и листьев, подержал над огнем, чтобы добавить гибкости, а затем, перекрестив их, начал плести дно. Когда основа была готова, дело пошло быстрее: он слой за слоем наращивал стенки. Ху Цзяо не гнался за изяществом узоров, ему нужна была практичность. Всего за утро он сплел две корзины, приделал к ним крепкие лямки из бечевки — и готово!

— Хорошо, что я догадался прихватить бечевку с затонувшего корабля, иначе пришлось бы поломать голову над лямками, — с довольной улыбкой подумал Ху Цзяо, разглядывая свою работу.

Тем временем рыба и курица почти дошли до нужной кондиции: их цвет стал золотистым, еще немного — и начнут чернеть. Ху Цзяо поспешил снять двадцать рыбин и две курицы, чтобы они остыли. Посмотрев на догорающий костер, он пожалел тушить его просто так, поэтому сбежал за семью-восемью кусками соленого мяса. Копченая солонина — это же объединение! Нарезать её тонкими ломтиками, обжарить с луком или перцем — и лучший гарнир к рису готов.

Приближалось время обеда. Ху Цзяо сложил копчености в новые корзины и вернулся в пещеру. Новая печь еще не была готова к использованию, поэтому он достал котелок для варки риса. Сначала промыл крупу, а в рисовой воде заодно отмыл рыбу от копоти. Нарезал её на кусочки, добавил сушеный перец, имбирь, чеснок, плеснул ложку соевого масла и поставил вариться на пару. Жаль, не было сушеного тофу — бабушка всегда добавляла его к рыбе, и он пропитывался ароматом копченостей, становясь невероятно вкусным. Эх, когда-то он снова отведает

бабушкиных блюд?

Пока варился рис, Ху Цзяо достал десяток стручков зеленого перца. Размороженную говядину ошпарил кипятком, чтобы очистить, и откинул на дуршлаг — решил сделать говядину с перцем. Мороженое мясо долго хранить нельзя, нужно съесть как можно скорее.

Закончив с этим, он замариновал остатки говядины в большой миске с солью, перцем, бадьяном, соевым соусом и порошком чили — вечером будет барбекю. Если добавить зиру, получится не хуже, чем шашлык из баранины. Жаль, нет зеленого лука, с ним было бы еще вкуснее.

Пообедав пропаренной копченой рыбой, Ху Цзяо подумал только об одном: если бы он знал, что это настолько вкусно, то наловил бы гораздо больше!

Это было божественно!

Раньше, живя в горной деревушке, он имел дело в основном с пресноводной рыбой, в которой полно костей — даже в копченном виде их приходилось постоянно выплевывать. А эта мигрирующая рыба почти не имела костей, мясо было плотным и упругим. После копчения на сосновых ветках она приобрела особый дымный аромат и стала еще вкуснее.

Ху Цзяо решил, что такую рыбу можно грызть как семечки. Но как быть? Двести штук закончатся очень быстро. Впрочем, жалеть уже поздно — следующего шанса придется ждать до следующего сезона миграции. Но настоящий гурман не сдаётся! Ху Цзяо решил, что, как только будет время, он отправится в море за другими видами рыб — наверняка среди них найдутся те, что хороши в копченном виде.

Вторую половину дня Ху Цзяо провел в пещере, обустроявая свое жилище. Старая подстилка из сухих морских водорослей совсем свалялась и стала жесткой, спать на ней было больно. Он притащил с корабля матрас, который уже десять дней проветривался на камнях и теперь был совершенно сухим.

Опасаясь простудить суставы (русал с артритом? Ну и фантазия у тебя, брат!), он выложил из оставшихся кирпичей основание высотой в полметра, положил на него матрас, застелил простыней — стало похоже на настоящую кровать. Не хватало только подушки!

Но и это не проблема для такого мастера на все руки, как Ху Цзяо. При «разграблении» кают и кладовых корабля он прихватил швейные принадлежности. Нашел запечатанную упаковку чисто белых хлопковых маек, прикинул размер — то, что нужно!

Он скроил из майки прямоугольный чехол, прошил один край, набил его сухими водорослями, предварительно вытряхнув из них песок и мелкие ракушки. Такие водоросли были мягкими, и подушка должна была получиться не хуже, чем бабушкина с хризантемами. Зашив второй край, он плотно набил подушку, положил её на кровать и накрыл чистым полотенцем из

бамбукового волокна. Прилег — красота!

Закончив с кроватью, он вбил в стены гвозди и с помощью проволоки развесил шторы, которые принес с корабля, создав уютную спальную зону площадью около восьми квадратных метров. Осмотревшись, Ху Цзяо решил, что ему нужна тумбочка: принес еще несколько кирпичей, сложил их в стопку у изголовья и накрыл куском ткани.

Затем он отгородил импровизированную кладовую темной тканью. Теперь жилое пространство выглядело опрятно.

Кстати, своими навыками он был обязан именно подлецу Чжану Вэньхао. Когда они сошлись, тот заявил, что в общежитии жить неудобно, и они сняли квартиру. Но денег у бедных студентов было мало, и они нашли комнатуху в двадцать метров в поселке городского типа, где из удобств был лишь крошечный туалет, совмещенный с умывальником. Душа не было. И за это жилье в четыреста пятьдесят юаней в основном платил Ху Цзяо.

Ради комфорта Ху Цзяо тогда переделал всё своими руками: покупал проволоку, гвозди, самую дешевую ткань на рынке, сооружая перегородки, делал кухню и импровизированный душ. Это был предел «муравейниковой» жизни. После занятий он покупал продукты и готовил на двоих.

Когда Ху Цзяо нашел работу, Чжан Вэньхао начал ныть, что в таких условиях жить невозможно. Ху Цзяо, жалея любимого, согласился переехать в квартиру получше. А потом этот негодяй и вовсе перестал приходить домой, потому что нашел себе дочку богатого босса, готовую водить его по люксовым отелям.

Вспомнив об этом, Ху Цзяо горько усмехнулся. Как же он был слеп! Они ведь с самого начала были людьми из разных миров. Разрыв был неизбежен. Он-то думал, что Чжан Вэньхао просто молодой, легкомысленный и тщеславный, а оказалось всё куда хуже.

Интересно, снится ли этой твари по ночам, как он столкнул его в море?

Впрочем, сейчас не время об этом думать. На улице темнело, а у него намечалось барбекю. Что касается бывшего — дождемся, когда у него появятся деньги на наемного убийцу.

Отбросив тяжелые мысли, Ху Цзяо поскакал к водоему, забрал копченую солонину и потушил костер, чтобы не пугать лесных обитателей — они ведь его будущая еда. О-хо-хо!

<http://bllate.org/book/20771/2084134>