

ГЛАВА 6: ПЕРВЫЙ СОЛ. ЕДЫ ОСТАЛОСЬ НА ПЯТЬ ДНЕЙ.

Танг Юэ открыл все контейнеры, ящики, коробочки, достал все пакеты и брикеты, вытащил из всех уголков все, что можно было съесть. Он был похож на енота, роющегося в мусоре, для которого годились абсолютно любые объедки, всё, что хоть отдаленно могло быть съедобным. Теперь еда стала дороже золота. Каждый кусочек пищи на счету. Небольшой шоколадный батончик, случайно найденный в контейнере с образцами породы, который паковал Ван, олицетворял для Танг Юэ жизнь длиной в половину сола.

Он разделил весь запас еды на три категории.

Первая категория - это продукты с некоторым количеством влаги в мягкой упаковке. Продукты этой категории находились в мешках весом более десяти килограммов. В них были упакованы говядина, свинина, куриная грудка, тунец и макароны. Еда была пастеризована, а затем запечатана в вакуумные пластиковые пакеты, покрытые изнутри несколькими слоями фольги, она могла храниться в течение длительного периода времени.

Танг Юэ провел строгий учет, подсчитал и обнаружил, что у него есть тридцать килограммов говядины, двадцать килограммов куриной грудки, двадцать килограммов свинины, пятнадцать килограммов нарезанного тунца и десять килограммов макарон. Там же лежали огромные пакеты с сушеными овощами, овсянкой и сушеными грибами. Обезвоженные овощи отличались от консервированного мяса. Если говядина или курица содержали около 50-60% воды и не нуждались в дополнительной воде при потреблении, то обезвоженные овощи, грибы и овсянка были точно такими же, как лапша со вкусом говядины под брендом Master Kong. Их нужно было замочить в горячей воде перед употреблением.

Вторая категория - готовая еда в консервных банках. На полках были расставлены различные виды консервов, которые не требовали никакого приготовления или обработки. Их можно было съесть сразу после открытия.

Хотя на дворе был 2052 год, когда космические технологии были достаточно развиты, чтобы построить космическую станцию, которая вращалась вокруг Марса, и построить исследовательскую станцию на поверхности, была одна вещь, которая не продвинулась вперед, несмотря на многие формы прогресса - старые добрые консервные банки.

Танг Юэ успел попробовать почти все виды консервы, когда на станции ещё были остальные астронавты.

В ассортименте были представлены все виды консервов. На полке в ряд стояли тушенка, рыба в собственном соку, тушеные овощи. Первые и вторые блюда дополнялись десертами - груши, ананасы, батат и даже орехи кешью в сиропе.

Хотя на станции Куньлунь была кухня, люди в Цзюцюане явно не верили, что драгоценное время следует тратить на приготовление пищи. Если нет времени жарить бифштекс, можно было подкрепиться консервами. Как это было удобно и здорово!

Мясо, рыба, овощи и фрукты. Если открыть сразу несколько банок, можно было бы даже устроить подобие императорского маньчжурско-ханьского пира; поэтому космические грузовики, которые в автоматическом режиме поставляли запасы продовольствия на станцию, были забиты консервами.

Сотрудники центра питания рассказывали Танг Юэ на программе подготовки, что, хотя это

были консервы, они были приготовлены с использованием совершенно новой технологии консервирования 21-го века. Они использовали методы, которые мгновенно стерилизовали пищу, сохраняя ее аромат. Используемые консерванты были безвредны, также была использована технология восстановления первоначальной текстуры пищи. Еда на вкус была совсем не такой, как когда-то на первых космических кораблях серии Шэньчжоу.

Отличный запас для перекуса.

Ещё одна ступенька на подъеме из пропасти голодной смерти.

Научная команда, в состав которой входил и Танг Юэ, была не в восторге от консервов, поэтому почти все банки остались не тронуты. Когда Танг Юэ упаковывал эти банки, завершая свою экспедиционную миссию, он тайно посмеивался, потешаясь над тем, что проклятые банки будут оставлены для следующей команды.

Теперь содержимое этих банок спасет его жизнь.

Кроме больших мешков с мясом и прочим, помимо банок с консервами были ещё и продукты третьей категории. Это было специальное высококалорийное питание, используемое в аварийных ситуациях.

Здесь был шоколад, энергетические батончики, растворимые кофе и чай, витаминизированный ароматный порошок для напитков и наконец сухое печенье.

Главным преимуществом этих продуктов было то, что они содержали много калорий.

В ранних космических полетах такая пища составляла основную часть запасов. Пятидесяти килограммов говядины хватило бы только на неделю, но вот пятидесяти килограммов сухого печенья хватило бы на месяцы.

Позже, после того как строительство станции Куньлунь было успешно завершено, научные группы наконец смогли разместиться в помещениях станции, а их условия жизни значительно улучшились. В результате было сокращено использование продуктов третьей категории.

Однако на случай чрезвычайных ситуаций на станции Куньлунь все еще хранилось довольно много сухого печенья. Обычно его доставали на стол к чаю или кофе, но не как основную еду.

«Этой еды хватило бы на шестерых на шесть месяцев», - сказал робот. - «Если ты включишь в рацион сухое печенье, что у тебя есть... ты сможешь прожить со всем этим три земных года. Если ты затянешь пояс потуже, запаса может хватить даже на пять лет.»

«Пять лет?» Танг Юэ обвел взглядом аккуратно расставленные банки, разложенные брикеты, прислоненные к шкафам и стенам мешки и пакеты. - «А что будет через пять лет?»

«Если ты сможешь прожить дольше пяти лет, ешь грязь.... К тому времени, я думаю, ты стал бы бессмертным, как тот йог из Индии. Для выживания достаточно просто есть грязь и пить ветер, вроде так он учил», - сказал робот.

Танг Юэ закатил глаза. Нейросеть робота, отвечающая за примеры из жизни, редко работала как надо.

«Даже Бодхидхарма провел девять лет, глядя на стену (прим. пер. - Бодхидхарма — первый патриарх чань-буддизма, основатель учения чань, 28й патриарх буддизма.), - сказал Томкэт. -

«Если бы ты сможешь выжить на Марсе в одиночку более пяти лет, даже если бы ты не смог стать Буддой, стать Бодхисаттвой не было бы проблемой, верно? Годы спустя, когда экспедиция каких-нибудь разумных существ выкопает тебя из песка марсианской пустыни, они определенно будут думать о тебе как о Боге, они точно падут перед тобой ниц. Я думаю, они вполне могли бы присвоить тебе титул «Великий Бодхисаттва спасения Марса».

«Ого! Робот, а что они сказали бы насчет тебя?»

«Ну, если к тому времени я еще не сломаюсь, то стану твоим священником и буду помогать распространять твоё учение», - мечтательно проговорил робот. «Я бы распространял твои сказания и откровения, почитая тебя как верховного бога Марса.... Если же я развалюсь, я мало что могу сделать. У роботов тоже есть свой срок службы, как у людей продолжительность жизни. Пожалуйста, помни об этом.»

Танг Юэ поискал, чем бросить в робота, машинально метнул в него пачку сухого печенья и сразу пожалел об этом - ведь это была еда, не стоило так с ней обходиться.

«Скажи что-нибудь по-настоящему умное, робот!»

«Не нужно так обижаться! Это всё равно бесполезно», - сказал Томкэт, с лязгом уворачиваясь от сухого печенья. - «Тебе на самом деле повезло с таким запасом провизии, у тебя есть крыша над головой и исправные системы жизнеобеспечения. Ты можешь жить довольно долго, для того чтобы была возможность подготовиться к концу... Разве нет такой поговорки? Живи одним днём, цени момент?»

Живи одним днём, цени момент...

Танг Юэ почувствовал, что эта фраза была довольно глубокой.

Он глубоко вздохнул, меланхолично окинул взглядом свой запас, а затем аккуратно сложил большую часть еды в опять в контейнеры, оставив на стеллаже небольшую часть. Следующее, что он должен был сделать - это составить свой рацион и сделать это максимально рационально. Сколько еды и воды он может израсходовать за один сол, будет указано в рационе, и он должен быть точен до грамма.

Экономия грамма за каждый прием пищи означала три грамма на сол. За земной год это составит 1095 граммов.

Килограмм еды может сохранить ему жизнь еще на один сол.

Танг Юэ скрупулезно подсчитывал, уменьшая порции всего, чего только можно, полностью отринув любые мысли об излишествах. Каждый сэкономленный килограмм пищи продлевал ему жизнь еще на один сол. Он чувствовал себя моряком, потерпевшим кораблекрушение на необитаемом острове, и ему нужно было использовать все имеющиеся ресурсы, чтобы выжить.

Нет. Моряк мог хотя бы надеяться на спасение, но для Танг Юэ было невозможно вернуться на Землю снова.

Несмотря на то, что он знал, что его ресурсы однажды иссякнут, Танг Юэ не был намерен просто сдаться, он сделает всё, чтобы продлить свою жизнь.

«Мистер Танг Юэ, мистер Танг Юэ? Вы там? Вы на связи?»

На экране видеокommunikатора появилась Мэй Донг.

Танг Юэ встал из-за стола, где он был занят подсчетом рациона и облокотился на работа, очень кстати подкатившегося поближе. «Мисс Мэй Донг? Как обстоят дела? Вы уже закончили инвентаризацию?»

Девушка колебалась несколько секунд, прежде чем медленно кивнуть.

«Как у вас дела?» - в унисон спросили Танг Юэ и Томкэт.

«Энергии достаточно, системы рециркуляции воды и кислорода работают нормально. Все дело в еде...»

«Что с едой?»

Мэй Донг прикусила губу, ее ресницы слегка дрогнули. Она побледнела, на сердце у Танг Юэ зашкребли кошки.

«Мисс Мэй Донг? Мисс Мэй Донг? Ответьте на мой вопрос.»

«Я... Я проверила несколько раз.» Мэй Донг опустила глаза и тихо ответила: «Еды на станции... осталось еще примерно на пять солов, не больше»

<http://tl.rulate.ru/book/32217/1149787>