Глава 23: Первая встреча

Если вы думаете, что дорогими здесь оказались только овощи, то вы ошибаетесь. Цзян Хай понял это, когда дошел до раздела с фруктами. Фрукты стоили кошмарно дорого по сравнению с овощами.

Арбузы – 99 центов за фунт. Киви - 1,30 за каждое. Апельсины – 4,99 за каждый. Яблоки – 1,99 за фунт. Увидев эти цены, Цзян Хай вспомнил про дешевые цены в Китае. Конечно, это были лишь обычные фрукты. Фрукты высокого качества стоили, конечно, дороже. Но это подсказало Цзян Хаю, что есть еще одна возможность заработать. Его ранчо могло вместить сто тысяч коров. Сейчас у него будет только 20 тысяч коров, так что у него останется свободный участок земли. Там он может посадить фрукты и овощи. Их точно купят. Однако пока это были просто разговоры. Они быстро стали покупать все необходимое.

Цзян Хай сказал, что платит за все, что будет сегодня вечером, поэтому купили они, конечно же, только хорошее. Говядина самого высокого класса, которая только была в супермаркете. Она стоила 8 долларов за фунт, и они взяли 200 фунтов – не только на сегодня, но и на будущее. Он не должен был оставлять своих работников голодными.

200 фунтов говядины, 10 упаковок куриных крылышек. Они бы и рыбу купили, но Эдвард и Робинс остановили его. Эдвард сказал, что полчаса с удочкой – и он наловит достаточно рыбы на сегодня. Им нужно было еще многое. Например, лук. Среднестатистический американец не любил вкус зеленого лука, имбиря и чеснока. Репчатый лук использовали, чтоб говядина была ароматнее. Нужны были еще салат, морковь, сельдерей, баклажаны и так далее. Конечно, все они должны были быть органическими.

Кроме овощей и мяса Цзян Хай купил большое количество фруктов. Например, яблоки, апельсины и канадскую чернику. За половину фунта этих ягод пришлось заплатить три доллара! Действительно дорого. Общий счет составил около 2100 долларов. Цзян Хая не заботила такая маленькая сумма денег. Обычно заказы такого рода включают в себя доставку, но этим они воспользуются в следующий раз. Сейчас они загрузили все в машину.

Сначала Эдвард и Робинс были против того, чтоб Цзян Хай тоже переносил покупки, но они не знали о силе Цзян Хая. К тому же, они боялись, что это унизит Цзян Хая. Но, к их удивлению, он нес такой же груз, как и они.

«С едой закончено, надо купить напитки!»

«Напитки? Конечно! Давайте купим их у старика Тони, они точно будут хорошими». Когда ковбой или моряк слышит о напитках, он долго не раздумывает.

«Давайте поспешим, напитки у старика Тони действительно хороши», - согласился Эдвард.

Скоро перед баром «Песня ковбоя» припарковались два пикапа. Сейчас бар был закрыт, но несколько официантов делали уборку. Их явно застигли врасплох, но они оказались знакомы с Эдвардом и Робинсом. Там они купили три бочонка крафтового пива, а также 20 бутылок спиртного – джин, виски, ром, водка, коньяк, текила. Эти напитки были дешевыми, но высокоградусными. На все это Цзян Хай потратил 300 долларов. Изначально он думал, что это обойдется ему в тысячу долларов, не меньше, потому что в Китае он платил за одну бутылку 50 долларов. Но сейчас удалось купить за 12.

Упаковав весь алкоголь, Цзян Хай и двое работников в спешке вернулись на ранчо. Теперь

нужно было приготовить еду на вечер. Американцы отличались от китайцев. В Китае, особенно на севере, для гостей готовили много блюд. В Новый Год, на любой праздник или даже когда приходят уважаемые гости – стол всегда будет ломиться от еды. Кроме того, приготовленных блюд всегда четное количество. Неважно, знаете вы гостей или нет, вы должны показать им свое гостеприимство. В Америке все было иначе. Все делалось очень просто. Говядину мариновали и жарили, рыбу просто жарили. Еще можно было разжечь большой костер. Поэтому единственное, что сделали Цзян Хай, Эдвард и Робинс, так это замариновали мясо и стали жарить на вертеле.

Оставались еще фрукты и овощи. В общем-то, сделать из них можно было только одно – салат. Его можно есть, если он не слишком соленый. Таким образом, подготовка заняла очень мало времени. В течение часа они все сделали, и Робинс пошел разжигать костер на заранее заготовленных дровах. После этого они сели на квадроциклы и поехали к морю.

Они уже закончили готовить говядину, курятину и салаты. Пиццу заказали в местной пиццерии. В Китае Цзян Хай любил есть такие вещи, но это было довольно дорого. Приехав в Америку, он обнаружил, что здесь пицца лучше, чем в Китае. Особенно нью-йорская, но и бостонская была неплохой. Он заказал десять пицц – вполне достаточно на несколько человек. Теперь им нужно было наловить рыбыю

«Босс, вы раньше ловили рыбу?». У Эдварда, профессионального рыбака, было множество различных удочек. Удочки бывают разных типов. Есть те, что подходят для озер, водохранилищ и рек, есть удочки, которые подходят для открытого моря. Но и они бывают разных типов. Есть удочки для лодки, для рифов, для пляжа и так далее. Внимания требуют длина удочки, толщина, материал, из которого она сделана, размер рыболовного крючка, толщина лески, тип приманки… В этом было сложно разобраться.

«Я ловил рыбу в реках и водохранилищах», - сказал Цзян Хай. Он видел удочки для рыбалки в море, но никогда не пользовался ими.

«О, рыбалка в свежей воде полностью отличается от рыбалки в соленой воде», - прокомментировал Робинс.

«Да, когда вы ловите в пресных водоемах, вам нужны поплавки. Но море – совсем другое дело. Мы не можем рыбачить из лодки, потому что у нас пока нет лодки, ловить рыбу можно только на глубине одного метра», - пояснил Эдвард, но Цзян Хай явно хотел, чтоб тот продемонстрировал свои навыки.

«В спортивной рыбалке много тонкостей. Но вы можете попробовать», - сказал Эдвард и передал удочку Цзян Хаю.

Она отличалась от удочки, которая использовалась для водоемов и сужалась кверху. Это была удочка с очень толстым хлыстом и толстой леской. Еще на ней была пара крючков, но ни одного поплавка. Увидев ее, Цзян Хай разволновался. Он проверил, как далеко сможет закинуть удочку. Затем Робинс принес приманку – крошечных креветок. Они были пойманы специально, чтоб стать наживкой. Увидев их, Цзян Хай почувствовал себя несчастным.