

Сказать легко, а на деле — даже сильное тело русала заставило его тяжело дышать. Ладони горели, казалось, вот-вот сотрутся в кровь, но наконец из куска трухлявого дерева потянулся тонкий сизый дымок, а затем вспыхнула крошечная искра!

— Ха! Есть огонь! — Ху Цзяо поспешно подложил заранее приготовленные сухие водоросли. Когда они занялись, он добавил тонкие сухие веточки, а затем и сучья потолще. Наконец, яркое пламя костра весело заплясало.

В этот момент Ху Цзяо был бесконечно благодарен судьбе за то, что в детстве жил с бабушкой в деревне. Кто из деревенских мальчишек не умел разводить костер?

Проще простого!

Разобравшись с огнем, Ху Цзяо задумался, что бы приготовить на ужин. Двух лососей, съеденных ранее, при его нынешнем аппетите хватило лишь на то, чтобы слегка заморить червячка.

Он оглядел свои запасы: три крупные неизвестные рыбы длиной сантиметров по девяносто, на вид довольно жирные; пять морских окуней по тридцать-сорок сантиметров; несколько больших кокосов и одна морская черепаха.

Однако, заметив, как черепаха, придя в себя, забила в дальний угол пещеры, Ху Цзяо почему-то передумал ее есть.

— Ладно, рыбы и так хватит. Завтра выпущу бедолагу, пусть живет. Считаю, доброе дело сделаю. Черепахи живут долго, надеюсь, это принесет немного удачи моей старенькой бабушке.

Поскольку соли не было, Ху Цзяо решил рыбу запечь и припустить. Очистив от внутренностей двух крупных рыб, он насадил их на ветки и осторожно установил у костра, чтобы они медленно доходили до готовности. Этому его научил двоюродный дядя из семьи дедушки. Помнил, как в детстве дядя, который был старше его лет на десять, часто брал его с собой на рыбалку с вершами. Пока ждали улова, он сам удил рыбу, а пойманную тут же запекал на костре. Дядя тогда наставлял: хочешь, чтобы рыба получилась вкусной, не клади ее прямо на огонь — снаружи обгорит, а внутри останется сырой, и вкус не раскроется. Лучший способ — поставить у костра, чтобы жар постепенно пропекал мясо. А когда рыба почти готова, поддержать над сильным пламенем, чтобы кожа стала хрустящей. Только так получается по-настоящему вкусно.

Следуя дядиному совету, Ху Цзяо подготовил рыбу для запекания, а оставшихся окуней очистил, смазал кокосовым соком для маринада и, когда в большой раковине закипела вода, отправил их туда вместе с кусочками кокосовой мякоти.

Тем временем рыба у костра подошла. Ху Цзяо снял ее с углей, на мгновение поддержал над

самым пламенем, и как только послышалось аппетитное шипение, убрал. Кожица стала золотистой и хрустящей.

Взяв самодельные палочки, он отломил кусочек и отправил в рот. М-м-м!

Восторг!

Пусть нет соли, но отменное качество дикой морской рыбы с лихвой компенсирует нехватку приправ. Запеченная кожица была ароматной и хрустящей, а мясо — нежным, сладковатым, буквально тающим во рту, с каждой каплей сока. Эта неказистая на вид рыба оказалась просто великолепной!

Ху Цзяо мысленно пометил ее как приоритетную цель для будущей охоты. И, проявив самовольство, окрестил ее суходеревянной рыбой за необычную, похожую на кору текстуру кожи.

В конце концов, он не морской биолог, а русал — натура увлекающаяся!

Разобравшись с двумя суходеревянными рыбами, он обнаружил, что уха из морского окуня тоже готова. Тут-то Ху Цзяо и вспомнил, что не сделал ложку!

Есть суп без ложки — это же просто издевательство над здравым смыслом!

Впрочем, вспомнив, как в студенческом общежитии хлебал лапшу прямо из кастрюльки, он решил, что вполне может использовать ракушку поменьше, чтобы черпать рыбу и бульон.

Тщательно вымыв раковину размером с суповую миску, он зачерпнул ею густую похлебку и палочками выловил половину окуня.

Бульон с кокосовым соком и мякотью отдавал сладостью, а из-за отсутствия соли и имбиря чувствовался легкий морской привкус. Но для русала, привыкшего есть сырую рыбу, этот вареный суп был настоящим деликатесом. Опустошив всю раковину, Ху Цзяо довольно вытер рот, лег на импровизированную постель и, поглаживая живот, погрузился в свои мысли.

Наступила ночь. Остров не был погружен в полную тишину: издалека доносился мерный шум прибоя, у подножия скал слышалось, как животные пьют воду из заводи, в траве у входа в пещеру стрекотали ночные насекомые... Какая же это была спокойная ночь!

Настолько спокойная, что ему даже не хотелось возвращаться в мир людей.

Никто не знал, что с восьми лет, потеряв родителей, Ху Цзяо жил в состоянии постоянной тревоги и душевного смятения.

В детстве он боялся, что из-за пересудов односельчан бабушка бросит его, и он станет таким же холмиком земли, на который каждый год нужно приносить жертвенные бумажки. Став старше, он постоянно чувствовал на себе особое внимание учителей и одноклассников — все жалели сироту, а он больше всего на свете ненавидел эти взгляды, полные сочувствия и жалости. Чтобы доказать, что может добиться успеха и без родителей, он учился из последних сил. Благодаря хорошему питанию и способностям он всегда был лучшим учеником, наконец-то заставив бабушку гордиться им.

Но в университете Ху Цзяо с горечью осознал: в этом маленьком социуме одних оценок недостаточно.

У каждой социальной группы был свой круг общения, а он, выходец из деревни, в глазах богатеньких сынков чиновников и бизнесменов был лишь нищим, который подрабатывает в библиотеке и питается лапшой быстрого приготовления. С ним даже не стоило знаться.

Именно поэтому подонок Чжан Вэньхао так легко втерся к нему в доверие, заманив в гей-сообщество. С тех пор вся его жизнь, не считая заработка денег на нужды бабушки, вращалась вокруг этого негодяя. Почти все деньги, вырученные на подработках, уходили на прихоти этого мерзавца.

Прожив полжизни как белка в колесе, он неожиданно получил эту спокойную, беззаботную жизнь после того, как его предали и погубили.

Ху Цзяо даже не знал, как описать свою удачу.

Неужели это и есть то самое счастье в несчастье?

Как бы то ни было, раз уж он занял тело этого русала, надо жить дальше.

Интересно, есть ли у этого русала другие родственники... — засыпая, сонно подумал Ху Цзяо.

На следующее утро, когда он проснулся, солнце уже высоко стояло в небе — судя по всему, было около десяти часов. Видимо, человеку все же лучше жить на суше! В море он никогда так долго не спал.

Встав с постели, он вышел из пещеры, сладко потянулся и осторожно заглянул вниз. У заводи никого не было. Ху Цзяо спустился, умылся прохладной водой и вдруг заметил, что у него на лбу красуется крошечная золотистая отметина в форме буквы V!

Неужели у русалов бывают родимые пятна?

Да и плевать! В любом случае, это лицо гораздо красивее того, что было у него в прошлой жизни: тонкие черты, бледная кожа, глаза, сияющие словно звезды, скрытые под длинными

ресницами, прямой нос, четко очерченные нежно-розовые губы. Когда он их сжимал, лицо приобретало непривычную строгость, но маленькая ямочка на щеке придавала ему какой-то горделивый вид...

— Ах, кажется, я сам влюбился в свою красоту! — Ху Цзяо с удовольствием полюбовался своим отражением в заводи, а затем довольно выпрямился. В этот момент он заметил в траве упитанного кролика, который с глупым видом смотрел прямо на него.

О, обед пожаловал!

Мечтать не вредно!

Ху Цзяо, не успевший обзавестись мощным рыбьим хвостом, долго бегал за зверьком, но так и не поймал его. Пришлось сдаться. Он твердо решил: вечером, вернувшись в пещеру, обязательно вспомнит, как дядя учил ставить ловушки на кроликов.

Похоже, обед придется добывать в море...

Привычным путем он вышел к берегу. Сегодня удача ему улыбнулась: на пляже копошилась целая стайка морских крабов!

Не успев превратиться, Ху Цзяо схватил две ветки с листвой и принялся азартно колотить ими по крабам. Вскоре целая куча была оглушена. Решив, что на обед хватит, он остановился.

Но как дотащить такую добычу до пещеры?

Придумал!

Ху Цзяо сорвал несколько крепких лиан, связал клешни крабов, нанизал их на ветку и — готово!

По пути назад он разорил гнездо морской черепахи, выкопав с десяток яиц.

За неимением соли и приправ, Ху Цзяо просто сварил яйца в большой ракушке. Крабов он тоже тщательно вымыл: половину сварил, а вторую половину выложил на плоский каменный лист, который приспособил над костром, чтобы зажарить их на камне.

Наевшись досыта, Ху Цзяо прилег отдохнуть. Раз уж он решил остаться на суше, соль — вещь первой необходимости. Он вспомнил, как в прошлой жизни смотрел популярный документальный фильм о кулинарии, где рассказывалось, как рыбаки добывают морскую соль путем выпаривания.

Конечно, о целых соляных полях мечтать не стоит, но выкопать пару небольших ямок для выпаривания ему вполне по силам. Кроме того, нельзя питаться одной рыбой — нужно поискать в глубине острова съедобные растения или приправы.

После ночи в пещере Ху Цзяо понял: его нынешнее тело пока не может долго обходиться без моря. По крайней мере, за ночь его ноги начали зудеть, и этот зуд прошел только после того, как он окунулся в воду.

Поэтому, пока он не разберется в этой закономерности, придется жить поближе к берегу. Похоже, эта пещера станет его постоянным пристанищем.

<http://bllate.org/book/20771/2084126>