

Вернувшись в пещеру, Ху Цзяо первым делом отправился к водоему, чтобы смыть с себя морскую соль и песок. Насухо вытеревшись, он облачился в футболку и шорты, а затем принес наверх ведро воды — жестяное ведро, которое он также нашел на затонувшем корабле.

У входа в пещеру Ху Цзяо каждый вечер разводил костер. Поскольку дверей не было, он опасался, что дикие звери могут случайно забрести внутрь, а с огнем спалось куда спокойнее. Да и все домашние дела он обычно делал у очага.

Поставив ведро у огня, Ху Цзяо достал из импровизированной кладовой два увесистых батата и закопал их в золу, сгребя сверху горку тлеющих углей. В тепле углей батат должен был медленно дойти до готовности, чтобы к десяти часам вечера он мог насладиться ароматным печеным лакомством.

Закончив с этим, Ху Цзяо перетащил сеть с жемчужными раковинами к костру. Достав из кухонной утвари небольшой обвалочный нож, он принялся вскрывать раковины.

Надо сказать, на вид эти моллюски были совсем не привлекательны. Кто бы мог подумать, что внутри уродливых черно-бурых створок скрываются такие прекрасные жемчужины?

Наверное, природа — та еще затейница. Прячет красоту в безобразную оболочку, зато всяким мерзавцам дарует безупречную внешность. При этих мыслях Ху Цзяо невольно вспомнил того подлеца Чжан Вэньхао. Мерзавец! Вот заработает он в море целое состояние, вернется и наймет банду наемников, чтобы стереть тебя в порошок!

— Нет, это слишком расточительно! Лучше похитить Чжан Вэньхао и продать его на черный рынок органов. Хм, такой подонок, обманщик, живущий на две стороны — какой от него прок? Только жизнь порядочным женщинам портит, пусть хоть на запчасти сгодится, — злобно размышлял Ху Цзяо, с силой поддевая ножом створки крупной раковины.

Мясо у таких моллюсков было нежно-розовым с кремовым оттенком. В прошлой жизни Ху Цзяо видел документальный фильм о деликатесах, где рассказывали об этом продукте.

Говорили, что в краях, где добывают жемчуг, такое мясо ценится очень высоко и на продажу почти не идет. Кусочки размером с яичный желток, сваренные в каше, получались невероятно нежными и тающими во рту. Обычно после извлечения жемчуга местные жители угощали таким блюдом почетных гостей. Иногда в мясе попадались мелкие, как зернышки проса, неправильной формы жемчужинки — в украшения их не вставишь, но в медицине они пригождались. Тут уж кому как повезет.

Ху Цзяо чувствовал, что после перерождения его удача просто зашкаливает. Едва вскрыв первую раковину, он обнаружил две натуральные жемчужины нежно-розового цвета размером с подушечку пальца.

Полюбовавшись находкой, он бережно переложил жемчуг в стальную миску, а мясо — в тазик

побольше. Когда из второй раковины выпала абсолютно черная жемчужина, а из третьей — золотистая размером с шарик для пинг-понга, Ху Цзяо уже перестал удивляться своему везению.

Похоже, небожители решили стать его настоящими покровителями.

К тому моменту, как он закончил возиться с сеткой, стальная миска у его ног была наполовину полна жемчугом всех цветов радуги, а тазик — мясом моллюсков.

Промыв жемчужины чистой водой, он осторожно вытер их насухо большим хлопковым полотенцем. Затем принялся за мясо: удалил кишечник с частицами ила, оставив только нежную мякоть, посолил, добавил соевый соус и имбирь. Все это он замариновал, чтобы завтра утром сварить ту самую кашу, о которой узнал из фильма.

Очистив раковины, Ху Цзяо сложил их обратно в сеть — завтра отнесет и выбросит в море. Вымыв руки, он наконец достал из костра источающий божественный аромат батат.

Сидя перед огнем и вгрызаясь в печеный картофель, он вдруг почувствовал, как к горлу подкатил ком.

Вспомнилось детство. Бабушка знала, что он обожает печеный батат, и каждый год сажала на огороде полгрядки сладкого сорта. После праздника середины осени, когда ударяли первые заморозки и ботва начинала вянуть, бабушка брала корзину, звала его с собой, и они шли копать урожай.

Мужчин в доме не было, а бабушка была уже немолода, поэтому они носили урожай понемногу — приходилось ходить туда-сюда раз десять, чтобы собрать все до последнего клубня.

Зимой, когда он сидел за маленьким столиком у очага и делал уроки, бабушка разжигала угли, ставила на огонь белый керамический горшок, в котором томила ветчина с сушеными весенними побегами бамбука. А в золу она зарывала пару клубней батата. Когда он заканчивал уроки после десяти вечера, горячий, сладкий батат был уже готов...

Перед сном, глядя на горку жемчуга у изголовья, Ху Цзяо решил: нужно как можно скорее разгадать секрет своего нового тела и вернуться домой, чтобы навестить бабушку.

Он безумно по ней скучал. Она была его единственным родным человеком в этом мире.

На следующее утро Ху Цзяо не стал нырять за добычей. Он решил построить у входа в пещеру небольшой навес и сложить земляную печь, рассчитанную на два больших котла, найденных на корабле.

Тут он был бесконечно благодарен своему непутевому дяде. Тот после школы не поступил в

университет, не захотел идти в колледж, а просто пошел по стопам отца — завел в горах отару местных коз. Работы было немного, они пасли скот по очереди, поэтому дядя часто брал его, сироту, с собой в деревню. Они слонялись повсюду: смотрели, как закладывают фундамент, как кладут печи, как оперируют поросят... В общем, Ху Цзяо, к удивлению многих, успел нахвататься всякой всячины, которую образованные люди считали пустяками.

Он прекрасно знал, как строится печь. Если вкратце: основание, топка, варочная панель, обмазка, дымоход и отделка. Сегодняшней его задачей было замесить глину и сделать кирпичи.

Это требовало огромной силы.

Будь он прежним хилым офисным планктоном, такая задача была бы невыполнимой. Но теперь небо, словно родной отец, наградило его сильным телом русала. Ха!

Найдя в горах подходящую желтую глину, он смешал ее с водой и начал месить ногами, пока не вышли все пузырьки воздуха. Глина стала податливой, как пластилин — в самый раз для кирпичей.

Формы не было, поэтому Ху Цзяо просто взял деревянный ящик, принесенный с корабля, выбил у него дно — и вуаля, готовая рамка!

Он наделал около сотни заготовок и выложил их на солнце. Обжигать их он не планировал — незачем тратить силы, если они нужны лишь на время.

Благодаря вчерашнему улову, сегодня Ху Цзяо даже не пришлось готовить ничего сложного — он сварил два огромных котла каши с мясом моллюсков. Хватило на весь день. И правда, как в телевизоре говорили: нежно и очень вкусно!

Весь день прошел в хлопотах, и Ху Цзяо был с ног до головы перепачкан глиной. Выглядел он ужасно, поэтому, схватив большое полотенце, побежал к морю — отмокать. В теплой воде, похлопывая по волнам золотистым хвостом, он чувствовал себя невероятно безмятежно. Тот, кто умеет плавать, никогда не поймет восторга человека, который всю жизнь боялся воды, а потом вдруг обнаружил, что умеет плавать как рыба.

Как бы то ни было, Ху Цзяо окончательно полюбил эти вечерние купания. Казалось, с каждой такой процедурой он становится словно новым человеком.

Насладившись часом купания, он вновь взялся за старое: нырнул с сетью и выловил еще несколько десятков раковин. В этот раз он заплыл подальше, надеясь найти экземпляры покрупнее. По пути назад он еще и прихватил парочку огромных омаров. Хе-хе! На ужин будет омар на углях с чесноком!

Так как на острове он был один, то перестал утруждать себя одеванием. Просто обернул полотенце вокруг пояса и так, полуголый, вернулся назад.

Вчера он уже понял, что после купания в море снова лезть в воду ради очистки раковин — лишняя морока, поэтому сегодня просто натянул шорты и уселся у костра.

Улов оказался качественнее: в стальной миске лежала россыпь золотых, розовых, белых и черных жемчужин. Почти все — размером с шарик, а самая крупная золотая — с перепелиное яйцо! Ого! Если сделать из этого украшения, женщины точно будут в восторге.

Аккуратно убрав жемчуг и подготовив мясо, Ху Цзяо принялся чертить план печи в блокноте. Кирпичи должны сохнуть еще несколько дней, поэтому он решил, что завтра первым делом соорудит навес у входа. И от дождя укроет, и дрова с припасами будет где хранить.

Однако, глядя на костер, который верно защищал его все эти дни, Ху Цзяо передумал. Если жить здесь долго, то простой навес — не лучший вариант. Лучше сделать побольше кирпичей, выложить стену, а сверху на каркас из веток набросать побольше листьев и водорослей, обмазав все это глиной. Получится настоящая хижина — надежная и теплая.

Правда, работы прибавится... нужно больше кирпичей, веток, водорослей... меньше чем за полмесяца не управиться.

Но, в конце концов, чего у него сейчас в избытке, так это времени, не так ли?

<http://bllate.org/book/20771/2084132>