

С тех пор как Ху Цзяо обрел тело русала, он стал замечать, что его аппетит растет с каждым днем. Взять хотя бы сегодняшний ужин: та небольшая миска с маринованной говяжьей вырезкой, из которой получилось бы добрых сто шашлычков. Раньше им с бывшим парнем хватало этого количества на двоих, а теперь — ха-ха — этого едва ли хватит на легкую закуску!

Потирая подбородок, Ху Цзяо решил, что стоит окунуть хвост в море, а заодно раздобыть чего-нибудь вкусного из морепродуктов — устроить себе вечером барбекю-вечеринку было бы неплохо. Хотя, конечно, на этой вечеринке он будет один, точнее, одна рыба, что звучит довольно тоскливо.

Ху Цзяо еще не знал, что совсем скоро найдет себе очень забавную игрушку.

Но сейчас мысли гурмана были заняты только предстоящим ужином. Он помчался к берегу, снял одежду, спрятал ее в водонепроницаемый мешок и повесил на ближайшую кокосовую пальму. Затем привязал рыболовную сеть к камню на мелководье и, совершив грациозный прыжок, нырнул в воду.

Больше часа он наслаждался купанием, а сеть наполнилась дарами моря, отлично подходящими для гриля: тут были и лангустины размером с ладонь, и увесистые морские ушки, устрицы, гребешки, и десяток кальмаров, и столько же крупных морских крабов. Вспомнив, какой наваристой получилась каша на мясе жемчужных моллюсков в прошлый раз, Ху Цзяо, не раздумывая, разорил целую колонию на дне, набрав семьдесят-восемьдесят взрослых особей — хватит и на сегодняшний ужин, и на завтрашний завтрак.

Вернувшись в пещеру, Ху Цзяо установил на импровизированный очаг из трех камней металлическую решетку, наложил на нее раскаленных углей из кострища и принялся жарить говядину. Быстро перекусив, чтобы утолить первый голод, он занялся морепродуктами.

Надо сказать, экология вокруг острова была превосходной: вода чистейшая, улов можно есть хоть сырым. И все же, привычка мыть продукты перед готовкой, выработанная годами, оказалась сильнее. Ху Цзяо не был патологическим чистюлей, но все же ополоснул добычу в пресной воде, а затем замариновал в соли в стальной миске. Он считал, что морепродуктам здесь не нужны специи — достаточно лишь соли, чтобы раскрыть их естественный вкус. Конечно, к гребешкам на гриле не помешал бы чеснок, а если бы нашлась фунчоза, было бы совсем замечательно.

Так, чередуя вскрытие раковин и жарку, Ху Цзяо пировал больше часа, пока наконец не почувствовал себя по-настоящему сытым. К тому моменту от пятидесяти-шестидесяти килограммов улова осталась лишь гора нетронутых жемчужных моллюсков.

Погладив живот, он понял, что в него вполне поместится еще полкотелка каши, и решительно взялся за работу. Конечно, под ноги он по привычке поставил мисочку для жемчуга. На этот раз удача улыбнулась ему: в восьмидесяти раковинах обнаружилось почти две сотни жемчужин разного размера.

Собрав жемчуг, Ху Цзяо промыл мясо моллюсков, половину замариновал на завтра, а остальное отправил в котел.

Когда он закончил, луна уже стояла в зените. Взглянув на часы, Ху Цзяо увидел, что перевалило за одиннадцать. Он решительно взял одежду и пошел купаться, ворча про себя:

— Должно быть, когда я строил дом, то оставил голову где-то на дне морском! Кто в здравом уме забывает сделать туалет и ванную комнату?! И правда, даже у Небес-батюшки бывают проколы!

С досадой плескаясь в воде, он решил: завтра снова буду обжигать кирпичи! Во что бы то ни стало построю нормальный санузел!

На следующее утро, облачившись в рабочую робу моряка с затонувшего корабля и повязав голову платком из двух носовых платков, он с обреченным видом взялся за великое дело кирпичной кладки.

Через пять дней туалет и ванная были готовы. Они располагались рядом с кладовой. Ху Цзяо отгородил кирпичом пространство шириной полтора метра и длиной около трех, разделив его водонепроницаемой тканью на две части. Слева — туалет. Унитаз, конечно, не было, поэтому он просто выкопал яму, вывел ее наружу, накрыл сверху досками и замазал смесью ила и морских водорослей. Выглядело аккуратно, а если после использования смыть водой, то и запаха не будет.

Справа — ванная. Привыкший к городскому комфорту, Ху Цзяо выложил из кирпича умывальник, в который вставил стальную чашу с корабля. На стене соорудил трехъярусную полку для полотенец. С ванной возникли сложности: найти замену полноценной ванне он не мог, а печи для обжига керамики у него не было. Придется снова наведаться на затонувшее судно — он помнил, что в каютах люкс стояли неплохие ванны, может, какая-то уцелела?

— Если нет, выдеру из прачечной большой стальной бак! Главное, чтобы не протекал, — сурово решил Ху Цзяо.

Закончив с основной кладкой, он смешал ил с морской грязью и водорослями, получив самодельный цемент, и тщательно заштукатурил стены и пол. Оказалось, что эти водоросли обладают удивительным свойством: в темноте стены начинали мягко светиться, так что даже ночник не требовался! К тому же поверхность получилась гладкой и приятной на ощупь — куда лучше любой экологичной краски. Ху Цзяо решил, что каждый раз, когда будет плавать в море, станет приносить немного этого состава, чтобы со временем отделать весь дом.

Он уже планировал на следующий день отправиться за ванной, но погода подкачала: разразился жуткий ливень.

Сидя у входа в кладовую и глядя на сплошную стену дождя, Ху Цзяо почувствовал тоску. В

такие моменты он особенно остро вспоминал дом.

Из-за пересудов в деревне он редко играл с другими детьми, предпочитая сидеть дома с книгами или помогать бабушке. В дождливые дни, когда бабушка не выходила из дома, она брала лоскутки ткани из ателье и шила из них детские нагрудники, игрушки-тигрята, ароматные мешочки и стельки, которые потом сдавала на продажу в магазин родственников. У бабушки было плохое зрение, поэтому Ху Цзяо всегда сидел рядом и помогал вдевать нитку в иголку.

Он помнил, как она смеялась: когда у него будут дети, она обязательно сошьет им одежду своими руками.

— Жаль, но в этой жизни мне уже не видать собственных детей, — горько усмехнулся Ху Цзяо, вспомнив, кем он стал. Раньше, будучи человеком, он мог бы подумать о суррогатном материнстве, но теперь... кто знает, не захотят ли его самого схватить для препарирования?

Он смахнул слезы, встал и принялся за маринование овощей. Те, что он принес с морского дна, начали вянуть, и медлить было нельзя.

Ху Цзяо собирался приготовить не корейское кимчи, а обычные деревенские соленья, которые часто делала бабушка. Он много раз видел, как она это делает, так что навык был в руках. Овощи — стручковую фасоль, перец, баклажаны, капусту — нужно было вымыть, просушить в тени, пересыпать солью, а через пару дней слить рассол и уложить в глиняный горшок, доверившись времени.

Летом такие соленья были готовы уже через полмесяца. Кисло-острая фасоль с фаршем, маринованный перец к вяленой рыбе, квашеная капуста с тушеной свиной — от этих блюд Ху Цзяо всегда был в восторге.

Он провозился два дня, подготавливая овощи. Вместо керамических горшков приспособил две большие пластиковые бочки из-под растительного масла, которые предварительно распилил и вымыл. Уложив овощи, он придавил их чистым камнем и плотно запечатал водонепроницаемой тканью.

На пятый день дождь наконец прекратился. Ху Цзяо, вооружившись ломом, молотком, топором и отвертками, решительно отчалил на лодке к затонувшему кораблю.

Он и представить не мог, что эта вылазка едва не будет стоить ему только что обретенной жизни.