

У людей воды, привыкших к ровной глади моря, всё, что лежит на суше, зовётся «горой» — потому и добраться до каменных домов у них называлось «подняться в горы». Хотя на деле место, где стояли эти дома, было всего лишь склоном, да и до самой горы Гуаньцзы ещё оставалось порядочно.

Так называемые «каменные дома» и выстроены-то были без особой утончённости. Люди, веками жившие в лодках, не особенно-то умели строить, и если говорить начистоту — хибарки эти напоминали скорее каменные загоны для скота, что крестьянские семьи ставили у себя на заднем дворе. Камни складывали один на другой до самой крыши, а крышу и двери делали из дерева и бамбука, сверху крыши накладывали слой высушенных морских трав, переплетённых между собой — для защиты от дождя.

Внутри было тесно и душно — света почти не проникало, лишь в верхней части стены проделаны две крошечные форточки. Обычно в этих помещениях никто не жил, использовали их под склады. Но если надвигался шторм, то уж ничего не поделаешь — приходилось здесь отсиживаться.

Когда Чжун Мин добрался до их хижины, второй тети не было на месте — видно, она вместе с мужем пошла устраивать тётю Тан. После того как Тан Дацян женился на девушке из Байшуйао и осел в этих краях, он тоже, договорившись с деревенским старостой, построил на склоне себе жилище. Домик был небольшой, но места в нём хватало, чтобы укрыться впятером — вместе с матерью, женой и детьми.

Возле дома семьи Чжун сейчас находилась только третья тётка. Завидев Чжун Мина, она махнула рукой:

— Только что думали, куда это вы с младшим подевались, ни слуху ни духу. Хотели уже Ху-эра послать за вами, да он и сам куда-то смылся. — потом опустила взгляд и с улыбкой сказала, — Это и есть ваш новенький кот? Слышала, вроде как ещё и с редким окрасом, покажи-ка мне.

Третья тётка, Лян-ши, была добродушной и приветливой женщиной. Чжун Хань с радостной улыбкой снял с корзинки ткань и дал ей взглянуть.

— Вот, тётя Лян, он спит, — сказал Чжун Хань.

Лян-ши наклонилась взглянуть. Двое её младших тоже подсуетились, чтоб заглянуть в корзинку. Второй сын, Чжун Бао, десяти лет, и младшая дочка, шестилетняя Чжун Мяо — оба были постарше Чжун Ханя.

Чжун Бао с разбега ткнулся головой к котенку, и мать тут же отодвинула его за голову:

— Не галди, не пугай его!

По сравнению с братом, Чжун Мяо вела себя куда тише и аккуратнее. Заглянув в корзинку, она обернулась к Чжун Ханю и сказала:

— У нас Да Хуа и Эр Хуа тоже сюда пришли, можно будет пустить их с твоим котенком поиграть вместе.

Пока они говорили, над головами раздался кошачий мяв, и все невольно подняли головы: на крыше каменного дома сидели две большие кошки — одна с трёхцветным окрасом, другая чёрно-белая — и с любопытством поглядывали вниз.

Вскоре подошли и третий дядя Чжун с сыном Чжун Ху, а за ними — четвёртый дядя со всей своей семьёй. Каменный дом семьи Чжун был одним из самых просторных — строили его, когда ещё был жив старший брат Чжун, и строили всей семьёй, впятером. Стены внутри не делили, пространство было открытым, как общая спальня, но ведь тут все свои, всё удобно.

Когда наконец все собрались, малыши и кошки отошли в сторонку, чтобы не мешать. Мужчины же один за другим вошли внутрь. Сначала по деревянной лестнице поднялись на крышу — проверили, не протекает ли и не расшаталась ли окна. Убедившись, что всё в порядке, спустились, взяли бамбуковые грабли и начали разравнивать песок, занесённый внутрь ветром.

Место, где стоял их дом, располагалось на каменистом берегу, так что, в отличие от людей с суши, они не могли утрамбовать землю и выстроить дом по всем правилам. Самым быстрым и удобным способом было засыпать пол толстым слоем мелкого песка, сверху постелить циновки — для нескольких ночей этого хватало.

Песок брали только мелкий, белёсого оттенка — босиком по нему ступать было не больно. Вся прибрежная полоса вокруг была такой — белый песок. Именно от него в названии Байшуйао и появилось «белое». Многие деревни поблизости носили похожие имена: в получасе пути на лодке, к примеру, было селение Байшаао, а ещё дальше — деревни Байши и Байлан.

В семье Чжун народу было много, а значит, и работа шла споро — вскоре в доме всё было убрано и обустроено. Потом принялись за дела снаружи: соорудили уличную печку из глины, поставили большой горшок — готовить ужин.

Третий дядя Чжун, важный и довольный, сложив руки за спиной, усмехнулся:

— Сегодня вечером поедим как следует! Пусть ваша третья тётка сварит подкладку медузы\* с тушёной горчицей и капустой.

(ПП: Самая дорогая часть медузы — мембрана на внутренней стороне зонтика медузы, которую рыбаки называют «медузой подкладкой». Ее нужно быстро оторвать, пока медуза свежая, иначе оторвать ее будет невозможно. Медуза весом около 500 килограммов может произвести максимум три-четыре килограмма медузой подкладки. Жареная или тушеная, медузы подкладка на вкус как постное мясо, но со свежим вкусом океана)

Подкладка — это внутренняя плёнка медузы, тончайшая прослойка, ради которой, собственно, и торопятся во время вылова — пока она не высохла и не прилипла. На одну медузу — всего один кусочек, потому и ценится высоко. В повседневной еде люди воды ещё могут себе позволить головы и ножки медузы, но вот «подкладку» жаль тратить.

— Третья тётя готовит на славу! Сегодня нам всем повезло, — заметил Чжун Мин, облизнулся и сам почувствовал, как заурчало в животе.

Вспомнив о прежней жизни в военном лагере на севере, Чжун Мин помрачнел. Там, как только приходила зима, из еды оставались одни лишь морковки да горчица, хранившиеся в подвале. Где уж до такой благодати, как в уезде Цзююэ: тут круглый год на полях зелень, даже самые бедные люди воды, если выменяют в деревне пучок овощей на пару рыб, могут поставить на стол свежую зелень.

Когда в казармах из той самой горчицы варили огромные чаны пресного супа — постного, без масла — у солдат мутнело в глазах. Бывало, Чжун Мин и во сне видел, как ест тушёную горчицу с подкладкой медузы... Но то были первые годы на Севере. Потом с годами воспоминания о родине поблекли: он понимал, что шансов вернуться почти нет, и чем быстрее забудет — тем легче на душе.

В семье их было с десяток человек, и ужин, конечно, не мог держаться на плечах одного повара. На помощь встали все — и стар, и млад. Даже самые маленькие, вроде Чжун Ханя и самого младшего, трёхлетнего Чжун Пинаня, сына четвёртого дяди, — и те сидели на корточках и перебирали листья лука и чеснока. А Чжун Ху с братом Чжун Бао, да ещё Чжун Шитоу, сидели поодаль и колотили ракушки острых улиток. У улиток панцирь крепкий, и если их планируется жарить, то предварительно надо расколоть — так они лучше пропитаются приправами.

Семья второй тётки явилась чуть позже, с собой они привели и мать Тан, как-никак — гостья. Она хотела было помочь, но оказалась не у дел и потому просто сидела в стороне, присматривая за малышнёй.

Вскоре все продукты, что шли сегодня в готовку, были подготовлены: кроме тушёной горчицы с внутренней подкладкой медузы, на стол шли большая кастрюля с «тремя сушёными блюдами» на пару, миска жареных острых улиток, а из овощного — салат из морской капусты и обжаренные белые баклажаны.

В прежней жизни Чжун Мин в первые годы службы был отправлен в походную кухню — там, в роте поваров, подучился у одного старого повара и кое-что понял в кулинарии. Изначально он хотел взяться сегодня за жарку острых улиток, но вторая тётка с третьей тёткой — ни в какую:

— Сегодня-то хоть поесть можно нормально! А к ночи как ливанёт — следующие дни все на подножном корме. Если испортишь, вся семья будет глотать сухой рис, — отрезала одна.

В итоге Лян-ши, жена третьего дяди, всучила ему пучок морской капусты:

— Лучше вот это смешай. Холодная закуска — тоже дело. Переборщишь с уксусом или недосолишь — не страшно, а если выйдет вкусно — значит, навык у тебя и правда есть.

А потом ещё с прищуром добавила:

— Ты ж раньше терпеть не мог возиться с этими мелочами. С чего вдруг переменялся?

— Да не то чтобы захотел учиться, просто... Раньше, в деревне, у людей кое-что перенял, — вздохнул Чжун Мин.

Он и сам чувствовал, что прежняя лихая жизнь хоть и шальная была, но кое в чём пригодилась. Целыми днями шатался где попало, а семья всё равно не знала, куда он там ходит и чем промышляет.

Чжун Мин только вышел с салатом из морской капусты, как Лян-ши уже повернулась к Чжун Чунся и сказала:

— Ай, наш А-Мин и впрямь переменялся. Раньше, случись такой день, он бы уже с толпой парней где-нибудь языками чесал без умолку. А теперь — не только сам по себе не болтается, а что ни скажешь — то и делает: скажешь помыть овощи — моет, скажешь котёл отдраить — берётся, ещё и к плите сам рвётся.

Чжун Чунся и не пыталась скрыть радость:

— Вот именно! Я же давно говорю, а вы не верили. Теперь надо только хорошенько приглядеться, нет ли у нас в ау каких-нибудь подходящих девушек или геров, с кем бы ему можно было бы семью создать. С его умением держаться на воде — точно не пропадёт, жить будет не хуже других.

Едва она договорила, как вмешался Го-ши:

— А я-то думал, он в уезде себе жену подыскивает. Не по чину, мол, ему наши деревенские.

Чжун Чунся бросила на него косой взгляд:

— Что это за слова? Да даже если у него раньше и был гонор, сейчас уж должен понимать: водные и сухопутные не могут меж собой жениться, это закон, что с молоком матери впитан.

Го-ши со смехом отмахнулся:

— Ну, я уж думал, он вон какой ловкач, и прописку себе сменит. Раньше ведь на каждом углу

твердил, что у него в уезде связи, и с тем знаком, и с этим. Но если уж теперь остепенился — это, конечно, к лучшему.

Эти двое — тётка и невестка — с тех пор как Го-ши вошел в дом, ни дня не жили душа в душу: не успеют обменяться парой слов, как уж и тучи сгущаются. Пришлось Лян-ши снова вмешаться, чтобы разрядить обстановку:

— Да какая разница, откуда будет, — главное, чтоб А-Мин сам приглядел, чтоб ему самому нравилось. Глядишь, и без нашей помощи всё решится — сам в деревне кого присмотрит. Ладно, сестра, позволь пройти, я пока медузью подкладку с капустой приготовлю.

С последним блюдом, наконец, управились. Родня позвала друг друга в дом, поставили в один ряд несколько низких столиков, обычно стоящих в каютах, и начали раскладывать еду. Солнце ещё не село, но день уже клонится к вечеру. На горизонте разлился ало-фиолетовый закат, небо пылало и переливалось всеми красками — зрелище было величественное. Малыши, замороженные, смотрели не отрываясь, а вот у повидавших жизнь взрослых на лицах отразилась тревога.

Третий дядя Чжун, держа в руке чашку с рисом, произнёс:

— Глядя на этот закат, ясно: не то ночью, не то к завтрашнему утру поднимется буря, и немалая. Будет нелегко.

Он встряхнул в воздухе палочками:

— Давайте ешьте, пока горячее. Поели — и пораньше спать. Всё равно этой ночью, чувствую, никому не выспаться.

Еда на столе вся до последнего блюда была по-рыбацки вкусной и сытной. Медузья подкладка была подана в виде супа, каждому налили по большой чашке — ешь, сколько влезет. Плотная, чуть хрустящая текстура медузы прекрасно сочеталась со сладковатым вкусом тушёной капусты. Даже сам бульон хотелось пить до последней капли.

Жаль только, что на юге не едят привычных северных булочек, подумал Чжун Мин. А то бы он наверняка обмакнул их в этот суп и съел штук пять-шесть — только бы остановиться.

«Три сушеных блюда на пару» — типичное блюдо прибрежных мест. Под этим названием обычно подразумеваются сушёная рыба, сушёные креветки и сушёные моллюски, хотя в зависимости от наличия ингредиентов их легко заменяют на сушёного кальмара, каракатицу, вяленые устрицы и прочее — что есть под рукой, то и идёт в дело. Готовится всё просто: сушёные морепродукты аккуратно раскладывают на блюде, сверху поливают светлым соевым соусом, посыпают тонкой соломкой имбиря и ставят на пар на четверть часа. Как только снимаешь крышку, в нос ударяет густой аромат моря — блюдо отлично идёт и под рис, и под вино.

Жареные острые морские улитки — тут и рассказывать нечего. Вкус у них на любителя: кому они кажутся горькими и жгучими, а кто втягивается с первого укуса и потом не может остановиться. Раньше Чжун Мин как раз относился к тем, кто улиток недолюбливал, но теперь, прожив в прежней жизни столько лет без морского, вдруг нашёл в них вкус — с таким аппетитом ел, что даже от третьего дяди заслужил похвалу.

— Я, помнится, в детстве больше всего ненавидел из морепродуктов как раз этих улиток, — рассказывал тот, ловко подцепляя кусочек мякоти: разбитая раковина позволяла вытащить её одним рывком. Он смачно прожевал и, зажмурившись от удовольствия, продолжил: — Хвост у них всегда горчил, а взрослые всё равно пихали: «Ешь, мол, жар подавляет!» Я думал — да откуда ж у меня та жар-то, но, съев их, я почувствовал, как загорелось в животе.

Он рассмеялся:

— Сейчас уж другое дело. Эх, под такую закуску бы ещё чашку вина!

□— С этим ужином уж точно нельзя пить, — строго сказала Чжун Чунься, единственная среди присутствующих старше третьего дяди Чжуна. — Выпьете — и ночью никто не встанет. Даже если крышу унесёт, никто не услышит.

Третий дядя Чжун тут же закивал:

— Я так, к слову бросил.

Лян-ши усмехнулась:

— Вот когда драконья буря спадёт и с горы можно будет спуститься, тогда и отпразднуем по-настоящему.

Эти слова приободрили третьего дядю, он потянулся за горстью морской капусты, зачерпнул её палочками, сунул в рот — и тут же округлил глаза:

— Эй, а это у нас что за вкуснота? Прямо не как обычно, вкус совсем другой!

Лян-ши чуть приподняла подбородок:

— Это твой старший племянник приготовил. Сам сказал, мол, хочет у плиты себя показать. Не дали ему сковороду — так хоть салат смешал.

Все за столом сначала налетели на тушёную медузью подкладку — ради неё и собирались, а на эту морскую капусту, обычную и постную, долго никто не обращал внимания. Но, услышав, кто приготовил, один за другим протянули палочки — и точно, вкус был непривычный, но очень

даже удачный.

Го-ши не к чему было придаться — он несколько раз порывался что-то сказать, но каждый раз передумывал, а в конце концов даже набрал палочками немного морской капусты и положил в чашки своим.

Чжун Ху ел с упоением, щёки у него были раздуты, как у белки:

— Брат А-Мин, да ты всё умеешь! Если уж такой мужик, как ты, не может найти себе жену, то мне и вовсе надежды нет!

За столом все дружно рассмеялись, а Чжун Мин с лёгкой досадой отозвался:

— Вот и приходится, коли денег не хватает, на умение полагаться.

А про себя подумал: интересно, помнит ли он ещё всё, чему научился у старого повара? Хватит ли этих знаний, чтобы потом, когда придут холода и в море выходить будет нельзя, встать с лодкой у пристани и торговать едой? Купят ли?

Сейчас боялся всего кроме усталости. Лишь бы силы были. А уж заработок — его много не бывает.

От ужина не осталось ни крошки. Когда с посудой было покончено и постелены циновки и подушки для сна, снаружи уже сгущались сумерки — закатное сияние исчезло, и наступила ночь. Во всех домах позакрывали двери. Внутри зажгли фонари и лампы с маслом, и все стали ждать приближающейся бури.

<http://bllate.org/book/13583/1204989>