

— Вот так и шутка могла в беду обернуться, братец, ты не держи зла, это я сглупил... Не подумал, что на свете и вправду есть такие пловцы, что могут целых четверть часа под водой пробыть, ни разу не вынырнув, — неловко почесывая голову, виновато сказал старший из братьев, представившийся фамилией Хун.

Мгновением ранее, когда Чжун Мин взобрался на лодку и объяснил, что он человек, а не водяной дух, мужчина и впрямь покраснел до корней волос от смущения.

— Да ты что, какие обиды, — отозвался Чжун Мин, вытирая волосы сухим полотенцем. — Мы же все на воде выросли, не знать таких обычаев - себя не уважать. Я бы сам на твоём месте тоже занервничал и, чего доброго, полез бы помогать.

На лодке, кроме него, было ещё двое мужчин, стесняться было не перед кем, и он не спешил одеваться, обсыхая на ветру.

— Братец, да у тебя эта сноровка будто с рождения, точно одарённый, — всё ещё с восхищением качал головой Хун-старший.

Ему было вовсе не стыдно показаться дураком, лишь бы всё обошлось. Всё-таки только что перекинулись парой слов, а если бы человек утонул у них на глазах, пусть и незнакомый, тяжесть на душе осталась бы надолго.

— Наверное, в мать пошёл, — усмехнулся Чжун Мин. — Мамин род когда-то был жемчужниками.

— Тогда всё ясно, — понимающе кивнул Хун-старший, и вновь принялся восхищаться уловом, особенно осетром длиной почти в 4 чи.

Хотя Хун-старший, строго говоря, ничего дурного и не сделал, чуть было не вышел конфуз. Он всё же понимал, что среди людей воды такие вещи считаются дурной приметой. Он ведь сам, не разобравшись, чуть не закричал «водяной дух!», что и впрямь было некрасиво. И потому, несмотря на все уговоры Чжун Мина не утруждаться, Хун-старший решительно нагнулся к бадье, набрал оттуда полведра живых креветок и вдобавок передал ему пару жёлтохвостых рыб, таких же, как цветочный окунь, что может жить и в солёной воде.

Таких рыбин Чжун Мин и впрямь почти не ел, потому от всей души поблагодарил и с благодарностью принял подарок. Расставшись с братьями Хун, он, довольный и с долгожданным осетром в лодке, распустил волосы, чтобы подсушить на ветру, и взялся за вёсла, направляясь к причалу Цинпу, чтобы забрать Су И и отправиться домой.

Добравшись до дома, он ни минуты не теряя, тут же взялся за дело: подготовил всё, чтобы начать вытягивать сухожилия и разделявать рыбу.

В отличие от говяжьих сухожилий, так называемая «рыбья жила», она же «рыбья нить», тянется вдоль бока рыбы. В городских ресторанах, где ценят изысканность, такую жилу при приготовлении рыбы вынимают, как вытаскивают кишечник у креветок, утверждая, что это избавляет от запаха тины.

Для людей воды вытянуть рыбье сухожилие дело нехитрое. Более того, чем крупнее рыба, тем проще извлечь жилу: в этом случае она толще и прочнее, её не так легко порвать.

Пустую палубу Чжун Мин обратил в разделочную доску, и вскоре вокруг собрались люди с других лодок, всем было интересно поглядеть. Осётр всё же не совсем морская рыба, некоторые только слыхали о ней, но живьём не видели. Кто-то из любопытных попросил Чжун Мина поднять рыбу, чтобы все могли хорошенько разглядеть её размеры. Он уже делал это однажды по пути домой, на лодке, чтобы порадовать своего супруга. В тот момент Су И глядел на него с восхищением в глазах, и этот яркий, чистый, словно наполненный водой взгляд доставил Чжун Мину особое, гордое удовольствие.

Теперь Чжун Мин решил, что повторить тот трюк не помешает, и, пока ещё не отрубил рыбе голову и не разрезал тушу, подхватил её обеими руками и поднял, чтобы показать всем собравшимся. Он ещё и позвал Чжуна Ханя, поставил его на палубу рядом, чтобы сравнить его рост с рыбой. Оказалось, что осётр оказался чуть выше ребенка.

Чжун Хань вовсе не счёл постыдным быть ниже рыбы, наоборот, с интересом несколько раз провёл рукой по костистым чешуйкам на спине, а потом обернулся, потянул за руку Су И и стал настаивать, чтобы и тот встал рядом для сравнения.

Су И на самом деле был не таким уж и низким, южане вообще чаще всего щуплые и миниатюрные. Просто Чжун Мин был чересчур высок, и сейчас, когда они оба встали в ряд с рыбой, стало видно, что Су И только-только достаёт до плеча мужа, а хвост рыбы как раз на уровне его плеч, и выглядело это на удивление забавно.

Вокруг раздавался весёлый смех, и Су И, пожалуй, с самого дня свадьбы ещё не оказывался в центре такого внимания при том, что никто не отпускал ни одной обидной или кривой шутки. Раньше в подобных случаях он всегда прятал свою шестипалую руку, а теперь держал её открыто, не смущаясь. С течением времени он понял, что окружающим до этого нет дела, и сам всё чаще забывал о своей особенности. Не то что раньше, когда он каждый день тщательно обматывал пальцы бинтом, бессознательно проверяя повязку, а перед сном непременно её развязывал, чтобы взглянуть.

Он мягко улыбнулся, глядя на Чжуна Мина, а тот, хоть и не понял, о чём задумался его супруг, всё равно ответил улыбкой.

Пока все любовались рыбой, казалось, что на пристань сбежалась чуть ли не половина всего поселка. Несколько ребятишек залезли на лодку - хотели потрогать рыбу, разглядеть её поближе, сравнить с ней рост, и весь помост наполнился весёлой суматохой.

Чжун Мин просто перекинул рыбу себе на плечо и вынес на деревянный мостик, чтобы все желающие могли насмотреться вволю. Прошло ещё довольно много времени, прежде чем толпа насытилась зрелищем. Тогда он призвал всех расходиться и вместе с Тан Дацяном снова перетащил рыбу на лодку. Чжун Чунся пришла с Тан Ин и Тан Цюэ, чтобы помочь разделать рыбу и разложить мясо.

Сначала Чжун Мин быстрым точным движением сделал надрезы по обе стороны у головы и у хвоста, в тех местах, где те соединялись с телом. Затем нащупал в районе головы начало рыбной жилы и принялся осторожно вытаскивать. Тянуть резко было нельзя: если жила вдруг не поддаётся, рыбу нужно немного встряхнуть, похлопать по тушке, чтобы она «отпустила» и позволила вытянуть жилу без усилий.

Какова длина рыбы, такова и длина жилы. Чжун Мин тянул с одной стороны, а Су И помогал, принимая её в таз, аккуратно следя, чтобы та не порвалась. После нужно было счистить с неё остатки мяса и кожи, а затем высушить, только тогда она станет пригодной для дела.

Этот этап обработки спешки не терпит, поэтому Су И аккуратно свернул извлечённую рыбу жилу, отложив её в сторону. Впереди оставалась разделка рыбы.

Так как рыба была ростом почти с человека, вес её давно перевалил за сотню цзиней; даже после удаления головы и хвоста чистого филе оставалось больше ста цзиней. Чтобы снять мясо одним куском, длины ножа явно не хватало, потому сначала нужно было отсечь плавники, затем распороть брюхо и извлечь внутренности.

Все потроха ссыпали в таз, а затем вылили в море. После этого тушу разрезали вдоль хребта на два больших куска и каждый из них разделили ещё на несколько частей. Чжун Мин собирался отнести по куску своей второй тётке и семье третьего дяди, а ещё один — Шестому дяде-гуну: не потому, что те сами не могли добыть рыбу и вырезать жилу, просто так было правильно.

Один кусок он оставил на ужин, остальное посолил, чтобы сделать вяленую рыбу и позже продать в своём ларьке. Хоть вяленая рыба и не шла по цене в сравнение со свежей, но Чжун Мин изначально ловил её ради жилы, а мясо дело второстепенное. Сколько бы ни выручил, всё пойдет в доход.

Поскольку мясо осетра встречалось редко, для прибрежных водных жителей оно тоже считалось деликатесом. Когда Чжун Мин отнёс рыбу в дома третьего дяди и Шестого дяди-гуна, те в ответ преподнесли подарки: третий дядя дал шесть солёных яиц морской утки, а Шестой дядя-гун — несколько крупных осенних груш.

На ужин они отправились в дом второй тётки. Осетровое мясо приготовили в красном соусе с чесноком, добавив много зубчиков. При тушении они стали мягкими и полностью утратили резкость, оставив лишь насыщенный вкус. Кроме того, поджарили барракуду, из молодых водорослей сварили суп с рыбными фрикадельками, две желтохвостых рыбы приготовили на пару под луковым маслом, а большую миску креветок просто отварили в подсоленной воде.

На столе оказалось три вида рыбы, и почти ни в одной не требовалось выплёвывать кости: в жареной барракуде они обжарились до хруста, можно было жевать и глотать, у жёлтохвостой рыбы была лишь одна крупная кость посередине и тонкие косточки по краям, если отодвинуть их палочками и съесть только середину, никаких проблем не возникало.

Но самыми необычными оказались кости осетра — хрустящие и съедобные. Из всех присутствующих только чета Тан Дацяна пробовала их раньше, даже Чжун Мин ел впервые. Увидев, что Су И тоже пришёлся по вкусу этот деликатес, он специально выбрал и положил ему кусок с косточкой.

Гер тихо опустил голову и медленно пережёвывал каждый кусочек. С тех пор как он стал жить с Чжун Мином, он больше не знал, что такое голод, и теперь ел уже не так поспешно, как прежде. Раньше-то он только и делал, что жадно глотал еду, словно кто-то мог вырвать у него из рук последний кусок. Да и неудобно было бы перед чужими, вдруг станут смеяться.

Хрустящие косточки были особенно хороши, что уж говорить о насыщенном, пропитанном соусом мясе. Даже рыба кожа могла быть отдельным блюдом: мягкая, гладкая и в меру жирная, с необычайно аппетитным вкусом.

Когда ужин закончился, Чжун Мин даже пожалел продавать всю оставшуюся рыбу. Кроме мяса оставалась ещё и шкура осетра, из которой выходила отменная закуска: её можно было обжарить, замариновать или подать холодной нарезкой к вину, а если без вина, то просто как лакомство для Су И и малыша. К счастью, рыбы было действительно много: даже отложив половину и сняв с неё кожу, оставалось ещё с добрый десяток цзиней мяса, что легко можно было продать за несколько лян серебра.

За весь день, промокнув в море до костей, Чжун Мин так и не выпил имбирного отвара, как полагается для разогрева. Су И предложил вскипятить ему воду с имбирём, чтобы хотя бы волосы им сполоснуть, так и холод уйдёт. Сам он теперь тоже, когда мыл голову, всегда клал в воду пару ломтиков имбиря, вроде как даже помогает от выпадения волос.

Теперь у них был железный котелок, в нём можно было кипятить воду. Хоть он и не такой большой, как у деревенских семей, но всё же вместительнее, чем старый глиняный кувшин, и потому воды удавалось нагреть больше. К тому же стояла жара, вода остывала медленно, а для использования её и не нужно было доводить до состояния кипятка, главное, чтобы при прикосновении она не казалась холодной.

Су И развёл воду до нужной температуры, налил в тазик, рядом на глиняной печке поставил вариться лечебный отвар на вечер. А когда увидел, как Чжун Мин, выходя из каюты, мнёт себе плечо, не удержался и спросил:

— Что с плечом? Ты не ушиб его, когда нырял?

Чжун Мин мотнул головой и ещё раз пожал плечами, слегка сжав зубы:

— Нет, просто, наверное, осётр был слишком тяжёлый, немного потянул, но это пустяки.

— Какие уж тут пустяки! Сейчас нанесу тебе мазь и разотру хорошенько.

Су И сказал это так уверенно, что Чжун Мину не оставалось ничего, кроме как покорно кивнуть. А потом гер и вовсе не позволил тому самому мыть голову. Зная, что даже в обычные дни, если долго стоять, наклонившись, плечи начинали ломить, а уж сегодня, когда он весь день провёл в воде и на ветру, так и вовсе не годится.

— Наклонись, и всё, — сказал Су И, подставив деревянную скамеечку под таз, чтобы поднять его повыше, и сам устроился на коленях напротив Чжун Мина, жестом показывая, чтобы тот приблизился.

Чжун Мин удивлённо приподнял бровь:

— Ты хочешь вымыть мне голову?

Су И закатал рукава и, глядя на него с недоумением, ответил:

— А зачем мне обманывать тебя? Чем раньше вымоешься, тем раньше волосы просохнут, и можно будет лечь отдохнуть.

Он немного помедлил, а потом спросил:

— Или ты сам хочешь?

— Ни в коем случае, — поспешно замотал головой Чжун Мин. — Я ещё не знал, каково это, когда мне голову моет супруг. Такой шанс разве упускают?

Су И не мог понять, чему тот так радуется, ведь речь всего лишь о мытье головы, но разбираться не стал. Когда Чжун Мин, послушно опустившись, наклонился над тазом, он сосредоточенно подхватил его длинные волосы, опустил их в воду, намочил как следует, затем растёр мыльный орех в пену и бережно стал втирать её в волосы, промывая тщательно и аккуратно.

Пальцы молодого супруга мягко скользили в прядях волос, подушечки пальцев нежно касались кожи головы, вызывая у Чжун Мина лёгкое, щекочущее онемение. В тот самый момент, когда в его голове начали рождаться и лениво расплзаться непристойные мысли, их прервал Чжун Хань, обнаруживший происходящее. Он нарочно подбежал поближе, чтобы посмеяться над старшим братом:

— Ай-ай-ай, брат, как не стыдно! Даже голову сам помыть не может, невестку зовёт!

Чжун Мин: ...

Он молча протянул руку к тазу с водой, зачерпнул полную ладонь и с силой брызнул в сторону младшего брата. Чжун Хань получил заряд капель в лицо, фыркнул, сморщил нос и, прыснув со смеху, убежал прочь. А Чжун Мин в это время услышал над собой негромкий смех своего супруга.

— С малышом ещё споришь? Он ребёнок. А ты что, тоже ребёнок?

Чжун Мин тут же в воде поймал его пальцы и мягко сжал.

— А нечего было мешать нам.

Шестой палец Су И был мягким и податливым, особенно удобный для того, чтобы его мять, и Чжун Мин, как всегда, не мог удержаться. Молодой супруг с трудом выдернул свои пальцы из его ладоней, только тогда смог продолжить мытьё головы.

Он зачерпнул раковиной чистой воды и бережно начал смывать с тёмных волос мыльную пену, пока не удостоверился, что та вымыта дочи́ста. Затем принёс чистое полотенце, обернул влажные волосы Чжун Мина и тщательно вытер, лишь после этого поднял таз с водой и выплеснул за борт в море.

Когда они вдвоём, вымыв головы и выпив лекарство, вернулись в каюту, то увидели, что Чжун Хань уже раскинулся на циновке и крепко заснул. Додо тоже не лежал в своей раковине, а вытянулся длинной полоской на голой доске, вероятно, потому что там было прохладнее.

Чжун Мин подошёл и развернул висящую у потолка каюты бамбуковую штору, разделив таким образом помещение надвое. Сняв безрукавку, он вернулся и лёг животом вниз на циновку, молча ожидая, пока супруг смажет его плечо лечебным маслом.

Пальцы молодого супруга скользили по коже, и подобное прикосновение за вечер случилось уже во второй раз. Даже терпкий запах лечебного масла не мог приглушить разыгравшееся воображение Чжун Мина. Он и так был в том возрасте, когда кровь пульсирует горячо и бурно, если уж не позволено как следует «вкусить», то хотя бы попробовать бы, а иначе и впрямь с ума сойти можно.

Колеблющийся тусклый свет лампы внезапно потух - кто-то резко пригасил его рукой. В суматохе Су И поспешно закрыл баночку с мазью, одежда на нём сбилась в небрежные складки, он так и не успел её снять.

Сжавшись в объятиях мужчины, он поднял ладонь к губам, стараясь сдержать невольные, тихие стоны, вырывающиеся наружу.

<http://bllate.org/book/13583/1205029>