

Ху Цзяо сорвал несколько крупных кокосов, осмотрелся на пляже и наконец нашел камень с достаточно острым краем. Он зажал кокос между коленями — кажется, в голову закралась какая-то странная картинка — и со всей силы ударил по нему камнем. Получилось!

Ха! Да это же спелый кокос!

Подняв плод, Ху Цзяо сделал несколько жадных глотков свежего кокосового сока, и гнетущее чувство, преследовавшее его с тех пор, как пришлось прятаться в море, немного отступило. Выпив сок, он расколол оставшуюся скорлупу и принялся выковыривать мякоть. Лишь съев три кокоса, он наконец утолил голод.

И тут до него дошло, что он в крайне неловком положении: кажется, с самого момента выхода на берег он щеголяет нагишом!

А-а-а-а! Неужели, побыв несколько дней русалом, он привык к рыбьему образу жизни без одежды?

Эй, постойте-ка, так этот русал — самец?

Уставившись на нежно-розовое, пухлое достоинство между ног, Ху Цзяо поймал себя на том, что мысли его потекли куда-то не туда.

— Черт возьми! Сейчас главная проблема в том, что нет штанов! Какого лешего ты пялишься на размер? Что, хочешь проверить на деле? Тьфу! — после долгого замешательства он пришел в себя и не смог удержаться от того, чтобы не выругать самого себя.

Вставать на ноги, будучи совершенно голым, было не по себе. Все-таки он слишком долго прожил в человеческом обществе, чтобы спокойно разгуливать без штанов. Кто из нормальных людей на такое способен?

Ху Цзяо принялся искать, чем прикрыться. Но разве можно ожидать, что на необитаемом острове найдется магазин мужской одежды?

Тьфу!

Лучше быть реалистом и найти какие-нибудь широкие листья или лианы, чтобы прикрыть срам.

Ху Цзяо, понунив голову, дошел до края пляжа, где густо разрослись зеленые лианы. Присмотревшись, он заметил, что они покрыты маленькими фиолетовыми цветами-граммофончиками, а листья на ощупь словно восковые. Выглядит неплохо. Он нарвал побегов, прикинул размер своей новой талии и принялся сплести лианы наподобие циновки. Сделав юбку до колен и оставив по краям длинные концы, он обвязал их вокруг пояса. О, а вышло

вполне сносно!

Хотя при сильном ветре все еще немного продувало, по крайней мере, он больше не сверкал наготой.

Ху Цзяо с чувством удовлетворения выпрямился. Солнце клонилось к закату, и нужно было искать ночлег. В крайнем случае придется вернуться в море — безопасность прежде всего. Начав жизнь заново, он очень дорожил своей шкурой.

Обойдя остров, он понял, что тот вовсе не так мал, как казалось из воды. Говорят же, что гора кажется близкой, а идти до нее долго.

Посмотрев на невысокий холм перед собой и вспомнив, что ночью нужно еще добыть еды в море, он решил отложить разведку местности на потом. К счастью, у подножия холма он обнаружил сухую каменную пещеру. Гладкие стены внутри наводили на мысль, что когда-то здесь был водопад, который со временем пересох. Самым ценным оказалось небольшое озерцо на дне пещеры — пресная вода на острове была на вес золота. Судя по следам копыт у берега, животные часто приходили сюда на водопой, а значит, вода была пригодна для питья.

Карабкаясь по выступам на стене, он поднялся метров на двадцать и оказался в самой пещере. Вход был небольшим, едва ли шире трех-четырех человек, стоящих плечом к плечу. Внутри оказалось сухо, глубина составляла около семи-восьми метров, стены были неровными, а пол — довольно ровным.

Ху Цзяо внимательно осмотрелся: следов помета или других признаков животных не было. Похоже, это не чье-то логово, а значит, идеальное место для временного пристанища.

Решив остановиться здесь, он понял, что первым делом нужно обустроить спальное место.

Из чего сделать постель?

Ху Цзяо решил, что нужно поторопиться, пока не стемнело. К тому же надо успеть наловить рыбы на ужин и сорвать еще кокосов на десерт. Работы невпроворот!

Сказано — сделано. Он спустился вниз, собрал сухих веток и листьев, связал их лианами и на спине притащил в пещеру. Затем отправился к морю: он помнил, что возле больших камней на пляже полно сухих водорослей — они отлично подойдут для мягкой подстилки.

Найдя под камнями кучу сухих водорослей, среди которых попадались обрывки ламинарии, он отряхнул их от песка и ракушек, скатал в рулон и перевязал лианами.

Затем он сбегал к кокосовым пальмам, сорвал пять крупных плодов, связал их вместе и, нагруженный водорослями и кокосами, с трудом поплелся обратно к пещере.

К счастью, в детстве, после смерти родителей, он жил с бабушкой. Хотя они уже не занимались фермерством, небольшой огород требовал ухода, и он помогал ей, так что сейчас не чувствовал себя совсем беспомощным.

С поклажей на спине идти было тяжело, да и ноги, привыкшие к русальему хвосту, все еще слушались плохо. Солнце нещадно палило, и Ху Цзяо, чтобы отвлечься, принялся вспоминать прошлое.

О чем он думал?

Самые счастливые моменты в его памяти, если не считать короткой супружеской жизни с тем мерзавцем, были связаны с детством, проведенным с бабушкой.

Тогда, потеряв мужа и узнав о гибели сына и невестки в автокатастрофе, бабушка была на грани нервного срыва. А тут еще сельские сплетницы шептались у нее за спиной, называя ее проклятой, виня в смерти мужа и детей, и предрекая, что она погубит и маленького внука. Бабушка чуть было не наложила на себя руки.

Позже за нее вступился дедушка — он вышел в центр деревни к большому вязу и отчитал всех кумушек, а потом долго разговаривал с бабушкой. Только ради маленького внука она нашла в себе силы жить дальше.

С тех пор она души в нем не чаяла, боясь, что без родителей его будут обижать. Каждое утро, будь то каша или лапша, она обязательно варила ему два яйца. Утром они шли в огород: бабушка возилась с грядками, а он помогал полоть сорняки. Летом они сажали дыни. Ху Цзяо до сих пор помнил вкус сладкой, хрустящей дыни, которую он ел, сидя под большой ивой, и выплевывал семечки в плетеную корзину, стоявшую в канаве. На эти семечки сбегалась рыба, и когда бабушка вытаскивала корзину, в ней оказывалось достаточно рыбешек, чтобы сварить вкусный обед.

Дома бабушка приносила из колодца чистую воду, и они вместе готовили. Летом обычно было два овощных блюда и одно мясное. Чтобы сэкономить время, все готовили в большой чугунной печи: и кашу, и овощи на пару.

Бабушка готовила изумительные овощи на пару. Свежие баклажаны с перчиком, после готовности приправленные кунжутным маслом, солью, соевым соусом, бобовой пастой и зеленым луком — это было объедение. Или мелко нарезанная свинина с луком, чесноком и сушеными креветками, приготовленная так же — вкусно и полезно.

А мелкую рыбешку и креветок она готовила с имбирем, уксусом и соевым соусом. Бульон от рыбы был бесподобен, а креветки — упругие и нежные.

И еще тот ароматный рис из чугунной печи! Наверное, это была самая вкусная еда в его прошлой жизни. После ужина бабушка аккуратно соскребала рис, оставляя на дне золотистую

корочку, потом подбрасывала в печь немного соломы, и, когда корочка нагревалась, посыпала ее сахаром. Сахар плавился, превращаясь в хрустящее, сладкое лакомство.

Слюнки потекли. Нет, нужно срочно приготовить что-то горячее!

Ху Цзяо подобрал по дороге сухие ветки. Он помнил, как в книгах описывали добывание огня трением. В конце концов, делать все равно нечего, а новое тело полно сил — почему бы не попробовать?

Когда он подошел к пещере, у озерца как раз пили воду несколько кроликов. Услышав его шаги, они разбежались, что немало позабавило Ху Цзяо: Малыши, у меня пока нет огня, так что жареный кролик откладывается!

Затащив все вещи в пещеру, он увидел, что солнце уже садится. Ху Цзяо поспешил обратно к морю, наловил рыбы, а заодно прихватил большую морскую черепаху — мясо мясом, а панцирь пригодится как посуда.

Вспомнив, что нужно в чем-то готовить, он нырнул в море и набрал разных ракушек — в них можно будет кипятить воду.

С добычей он вернулся в пещеру на закате, прихватив в большой раковине немного пресной воды.

Поскольку он не был уверен, что получится добыть огонь, то решил не рисковать продуктами и съел двух сырых лососей. Затем, пользуясь последними лучами солнца, аккуратно разложил сухие водоросли на ровном участке — получилась постель три на два метра, а из остатков он соорудил подушку.

Закончив с ночлегом, он принялся за добычу огня. В детских книжках это выглядело просто: нужно сделать углубление в сухой деревяшке, обложить его трутом, например, сухими водорослями, вставить палку и тереть, тереть, тереть, пока не появятся искры...

<http://bllate.org/book/20771/2084125>