

Глава 14. Сортировка и земледелие

Взобравшись на верхний этаж, Вэй Сюань быстро собрал в кучу высушенные овощи и мясо в несколько пластиковых корзин, прежде чем окончательно стемнело, и повел Ду Ханга обратно на второй этаж. В их временной комнате Вэй Сюань зашторил тяжелые шторы на окнах и включил фонарь, используя его как настольную лампу. Потом он приготовил большие тканевые мешки из какого-то магазина и приступил к переработке сушеных овощей, фруктов, тофу и мяса.

Двух недель было достаточно чтобы высушить даже самые сочные продукты полостью, а некоторые могли высохнуть слишком сильно, истончиться и рассыпаться в прах от одного прикосновения.

К счастью, Вэй Сюань знал особые способы заготовки таких продуктов. Сам он до этого их не использовал, но в прошлой жизни он узнал об этих методах, которые можно было применять даже на мутировавших растениях, пока жил на базе, и сейчас он своими глазами видел их эффективность.

В основном особого ухода требовали зеленые листовые овощи такие как шпинат и капуста, их нельзя было просто оставлять на солнце. Необходимо было поместить их в теплое проветриваемое место для сушки, а еще лучше перед этим бланшировать их в кипящей воде, и тогда они сохранятся на долгое время. Конечно, это было проблематично, и он мог просто оставить их под солнцем, но тогда ухудшался вкус, и структура овощей становилась слишком хрупкой, что затрудняло дальнейшую переработку.

Светодиодное излучение от фонаря было мощным, но тяжелые шторы надежно скрывали эту комнату от обнаружения случайными прохожими или жителями зданий поблизости.

Вэй Сюань проверял это место ночью, когда выбирал, где остановиться. Он включал свет на мобильном телефоне и выходил на улицу чтобы убедиться, что шторы надежно блокируют свет изнутри и никто снаружи не сможет его увидеть.

Разные виды засушенных овощей были упакованы в разные мешки. В этом здании на засушке в основном были овощи после бланширования, поэтому текстура их оставалась достаточно жесткой и их легко было хранить. Когда мешки были заполнены, Вэй Сюань просто зашил их толстой иглой и прочной нитью. Тканевые мешки подходили для его целей намного лучше, чем пластиковые, и, хотя его шитье было грубым, он мог повторить шов несколько раз, чтобы надежно запечатать мешки.

Переработав зеленые листовые овощи, он приступил к сушеным фруктам, мясу, и конечно к другим видам овощей вроде картофеля и тыквы. Мясо он сушил, предварительно покрывая его солью и другими приправами. Он, естественно, не был профессионалом засушки мяса, курицы или утки, и вкус его мяса отличался в худшую сторону. Но вкус становился совершенно не важным в нынешних условиях. Это было настоящее мясо! Оно станет очень редким после того, как люди съедят заготовленную заранее еду.

Вэй Сюань считал, что мутировавшие животные не станут приближаться к городу наполненному зомби. С намного большей вероятностью они будут нападать на базы выживших, чтобы питаться живыми людьми, они не станут обращать внимание на ходячих мертвецов. А его собственных навыков боя хватало только на то, чтобы убить зомби, которые из-за его способности даже не атаквали его в ответ.

За одну ночь, Вэй Сюань успел запаковать всё что сушилось на крыше и верхнем этаже. Что

было намного быстрее чем собирание и развешивание этих продуктов. Хотя именно в этом здании он сушил не очень большую часть от общего количества его припасов.

Сами веревки для сушки были аккуратно смотаны и убраны в кладовку на первом этаже. Затем Вэй Сюань достал свою записную книжку и внимательно всмотрелся в детальную карту города Т. Через какое-то время он поднял голову и уставился на шторы затуманенным взглядом.

Шум машин с улицы был хорошо слышен в ночи. Конечно, были еще крики, взрывы и грохот из неизвестных источников. В это время, сразу после предрассветной темноты, города коснулись первые лучи солнца.

На рассвете многие люди, которые собирались с духом и готовились всю ночь, наконец решили воспользоваться этим последним шансом. Поскольку большое количество зомби ушло вслед за бронированными военными машинами, выжившие смогли собраться вместе, чтобы сбежать из города. Эти люди станут последней большой волной людей, покидающих город Т.

Они вышли из своих домов один за другим, в поисках любого транспортного средства, или просто направились к границе города пешком, и покинули его в том направлении, которое считали наиболее безопасным.

Почти одновременно большинство последних выживших в разных городах страны также начали действовать, используя этот последний шанс чтобы сбежать из своих бывших домов. Большинство оставшихся в городах людей были старыми, слабыми, больными или инвалидами, у которых просто не было возможности сбежать. Еще в городах оставались те кому не удалось уйти по каким-то другим причинам. Все они знали, что их будущее было мрачным, и никто не мог предсказать что произойдет дальше...

Вэй Сюань стоял на верхнем этаже своего здания и внимательно осматривал улицу через бинокль. Он также внимательно вслушивался в звуки, доносившиеся снаружи.

Прошло три дня, с тех пор как военные покинули город, и после того шума на второй вечер, больше не было слышно шума машин. Наконец-то настало безопасное время для Вэй Сюаня и Ду Ханга.

Все верно, только после эвакуации почти всех выживших, Вэй Сюань мог позволить себе выходить на улицу и вести себя нормально, не боясь, что его обнаружат.

Конечно, в городе всё ещё оставались люди, но он не собирался становиться инициатором общения. Его способность в любом случае недостаточно сильная, чтобы защищать кого-то в этом зомбифицированном городе, но он так же не собирался прятаться. Тем более что сейчас ему нужно было поспешить с запланированными делами, чтобы обеспечить себе и Ду Хангу стабильное будущее.

- Пойдем, нам пора уходить, - отложив бинокль, Вэй Сюань облегченно вздохнул, отвернулся от окна и взял Ду Ханга за руку. В кладовке на первом этаже они взяли несколько пластиковых корзин из супермаркета и оправались на улицу.

В корзинах находились все проросшие саженцы картофеля и моркови что Вэй Сюань успел подготовить прошлой ночью.

Именно их он сажал по всему городу с самого начала конца света. Ими он рассчитывал

питаться в будущем.

В прошлой жизни, за три года прошедшие с апокалипсиса, после многочисленных исследований и экспериментов на разных базах выживших было установлено, что большинство животных и растений подверглись мутации. Среди них, мутировавших животных было невозможно разводить, поэтому о недостатке мяса было известно всем почти с самого начала. К счастью, оставались другие варианты, такие как овощи и крупы. После проверки всех съедобных и не токсичных мутировавших растений, люди наконец выявили несколько высокоурожайных, но относительно питательных культур, которые были пригодны для крупномасштабной посадки в пределах базы.

Вкус их был намного хуже, чем до конца света, зато они хорошо наполняли желудок, что было намного важнее!

Среди таких культур популярностью на разных базах пользовался мутировавший картофель. А причиной было ускоренное время роста. Обычный картофель нужно было растить около пяти месяцев, новый же можно было собирать уже после двух! И его можно было сажать в любой сезон кроме разве что глубокой зимы.

Эта культура со своим большим урожаем, быстрым посевом и созреванием, и лучшим вкусом в сравнении с другими мутировавшими культурами, естественно забрала себе статус риса и других разных стандартных круп и стала основой кулинарии на базах.

Другой такой культурой стала морковь. Её рост и способ посева схож с картофелем, и, хотя её нужно было выращивать три месяца, она была богата витаминами и имела приятный вкус и текстуру. После конца света это был лучший выбор для людей. Совмещенное потребление в пищу этих двух культур ежедневно могло полностью удовлетворять питательные нужды обычных людей.

После конца света, фрукты стали очень редкими. Однако вкус моркови, конечно, хуже, чем до этого, но все же сладкий и освежающий, а текстура хрустящая. Их использовали как замену фруктов, употребляя сырыми и восполняя необходимые организму питательные вещества и воду. Морковь - второй по популярности овощ на базах.

Конечно, морковь уступала картофелю по количеству выращенного продукта. После того как полностью выращенная морковь пускала корни, её нужно было сажать заново для формирования семян, и новую морковь можно было выращивать только из семян. Поэтому в прошлой жизни он мог есть морковь только изредка, если бы он мог есть ее каждый день... Что ж это могли себе позволить только люди, имеющие высокий статус на базе.

Так что в последние не занятые дни Вэй Сюань занимался тем, что разрезал все проросшие картофелины и складировал их в корзины, а проросшую морковь сажал на улице и приглядывал за ними.

Он делал так с перерывами, чтобы графики сбора урожая не накладывались друг на друга, формируя удобный для него цикл. Высаживая свои культуры, он мог одновременно пропалывать мутировавшие и агрессивные растения заранее, чтобы они никак не влияли на его будущую жизнь в этом городе.