

Ци Бай оставался на площадке до тех пор, пока последний соплеменник не запечатал свою печь. Вернувшись домой, он вспомнил, что пришла пора доставать вторую партию собственного угля.

Юноша с воодушевлением принялся разгребать серый пепел, но, к своему разочарованию, обнаружил среди углей лишь тот самый обломок птичьей кости. Как и предсказывал Чжу Я, огонь не оставил на ней ни следа — она даже не начала плавиться.

«Странно, — нахмурился Ци Бай. — Если ножи делают именно из этого материала, значит, должен быть способ его обработки»

Либо жара в обычной печи не хватало, чтобы достичь точки плавления, либо эта кость в корне отличалась от привычных металлов и не поддавалась простой перековке. Ци Бай убрал уголь в комнату и положил находку рядом с жаровней. Не найдя пока лучшего способа справиться с ней, он не стал долго раздумывать и принялся за ужин.

Нарезав говядину аккуратными кубиками, он отправил мясо в каменное корыто вместе с имбирем и луком. Залив всё холодной водой из бамбукового тубуса, юноша развел под котлом сильный огонь. Когда на поверхности показалась густая пена, он слил воду и отставил заготовку в сторону.

Пока говядина ждала своего часа, Ци Бай занялся корнеплодами ло. Очистив их, он нарезал плоды крупными дольками. Пряный, острый аромат ударил в нос — снежный барс не удержался и отправил кусочек в рот. Глаза слегка защипало, но он лишь довольно зажмурился, продолжая работу.

У входа в пещеру юноша достал прикрытую каменной плитой чашу. В ней был застывший говяжий жир, вытопленный из десяти цзиней мяса. За ночь он стал молочно-белым. С помощью бамбуковой лопатки Ци Бай отправил порцию жира на раскаленную поверхность. В каменной чаше еще виднелись золотистые шкварки.

К этому времени вода в котле почти выкипела. Сначала Ци Бай выложил на плиту жир с остатками шкварок. Под веселое шипение пещеру наполнил густой, аппетитный аромат — куда более насыщенный, чем у покупного масла из его прошлой жизни.

Обжарив имбирь и чеснок до золотистого цвета, юноша добавил мясо, а следом — нарезанные корнеплоды. Залив всё горячей водой и добавив щепотку соли, он накрыл котел каменной плитой и оставил томиться.

Тем временем он занялся заготовками: нарезал четыре крупных корнеплода ло тонкими, ровными ломтиками и, пересыпав их солью, оставил пускать сок. Ци Бай решил засушить их впрок — такая легкая закуска идеально дополняла жирное мясо. Чтобы высушить ломтики,

нужны были подносы. Класть еду прямо на землю, как он делал со сладким картофелем, юноше не хотелось, поэтому он решил сплести пару плетёных сит.

Зимнее небо за порогом пещеры окрасилось в серые тона, а лунный свет серебрил камни. В ночной тишине слышалось лишь уютное потрескивание дров в очаге. Ци Бай устроился у жаровни, где было тепло и светло, и, вдыхая аромат тушеной говядины, принялся за бамбук.

У него оставалось всего полстебля — остатки от тех, что пошли на тубусы для воды, но на пару небольших изделий должно было хватить. В этот раз он работал куда тщательнее: если для корзины толщина лозы была не так важна, то здесь требовалось мастерство.

Сначала мастер каменным ножом соскоблил все неровности с узлов бамбука, а затем, ориентируясь на небольшой камешек шириной в сантиметр, нанес насечки на край стебля. Расщеплять его оказалось на удивление легко — стоило нажать ножом, и волокна сами расходились по прямой линии, превращаясь в идеально ровные ленты. Каждую такую полоску он расслоил еще на четыре части, получая тонкие и гибкие бамбуковые ленты.

Когда подготовка была закончена, говядина почти доварилась. Юноша добавил горсть мелко нарезанного лука, перемешал и переложил дымящееся жаркое в бамбуковую чашу.

Мясо разварилось так, что таяло на языке. Корнеплоды, напитавшись мясным соком, стали нежными, а даже чеснок превратился в мягкое лакомство. Ци Бай не заметил, как чаша опустела. Сложив готовые ленты, он подбросил угля в жаровню и прикрыл её каменной плитой, чтобы жар сохранялся дольше, а затем лег спать.

Утро началось стремительно. Первым делом юноша разгреб пепел в очаге. Чтобы огонь не гас за ночь, он использовал старую хитрость: укрывал тлеющие угли слоем влажных листьев.

Сегодня удача была на его стороне. Стоило подбросить сухих веток и немного подуть, как среди пепла заплясали живые искры. Закопав в золу сладкий картофель на завтрак, Ци Бай полил рассаду лука и чеснока. Несмотря на пещерную жизнь, растения упорно тянулись вверх. Каждый день он бережно выносил горшки на свет, чтобы они поймали хоть немного скупого зимнего солнца.

Устроив растения на уступе, Ци Бай наполнил корзину землей и, подхватив связку бамбуковых лент, отправился к горнам. По пути ему встретилось много соплеменников, и каждый приветствовал его с искренней теплотой. Удивительно, но с тех пор как племя расселилось по отдельным пещерам, юноша стал чувствовать себя с ними куда ближе, чем раньше.

— Бао Бай! — окликнул его Шу Линь.

Снежный барс обернулся и увидел бегущего к нему друга, за которым неспешно шел Сюн Фэн со связкой дров. На этот раз воин не стал делать вид, что не замечает Ци Бая, и даже выдавил подобие улыбки. Сюн Фэн выглядел сурово, но юноша лишь улыбнулся в ответ.

— Ого, Бао Бай, где ты взял такую красивую лозу? — удивился Шу Линь, разглядывая бамбуковые ленты.

— Это бамбук. Я расщепил его, чтобы сплести плетёные сита.

— Наверное, из такого получатся чудесные корзины, — предположил Шу Линь.

Ци Бай не стал спорить. Скоро они сами увидят, для чего нужны эти плетения.

На площадке он первым делом достроил свою новую гончарную печь и развел внутри небольшой огонь для просушки. После этого он уселся на свободный пятачок земли и принялся за работу.

Ему нужно было два изделия: плотное плетёное сито для сушки ломтиков ло и редкое решето. Вчера, когда он замешивал глину, юноша заметил, что в земле слишком много камней. Для хорошей керамики нужна была чистая масса, иначе посуда лопнет в огне — он уже видел это на примере своего угольного горна, который то и дело шел трещинами.

Ци Бай использовал самое простое плетение, но через каждые пять рядов добавлял более толстую полоску для прочности. Когда круг достиг нужного размера, он загнул края внутрь и туго переплел их, формируя невысокий бортик.

Юноша работал так сосредоточенно, что не сразу заметил, как вокруг собралась толпа. Когда он наконец поднял голову, то обнаружил, что соплеменники стоят плотным кольцом, а кто-то даже встал на цыпочки. Он лишь приветливо улыбнулся и, принявшись за решето, начал объяснять любопытным, как правильно расщеплять бамбук.

Закончив плетение, Ци Бай расчистил ровный участок земли. Для своего эксперимента он подготовил две пробы: обычную землю со склона и вязкую глину, собранную у ручья. Растирая подсохшие комья, он просеивал их через новое решето, а затем понемногу добавлял воду, пока масса не стала похожа на мягкое тесто.

Для первого раза он не стал замахиваться на сложные котлы, решив вылепить по два простых горшка и чаши из каждого вида глины. Чтобы дно получилось ровным, Ци Бай использовал две ветки в качестве направляющих. Снежный барс знал о гончарных кругах, но его нынешняя глина была слишком грубой, так что старый метод лепки оставался самым надежным.

Подошедший Ян Ло скептически оглядел его заготовки.

— Чаши из грязи? — жрец недоуменно повел бровями. — Стоит налить в них воды, и они снова станут жижей. Разве это керамика?

— Не торопитесь, дедушка жрец, — рассмеялся Ци Бай. — Сначала им нужно высохнуть, дня

два или три. А потом я отправлю их в горн. Только после обжига они станут настоящей посудой.

Поскольку небо хмурилось, он перенес заготовки под раскидистое дерево и укрыл их слоем листьев. Выпрямившись, юноша с удовольствием размял затекшую спину — от постоянной работы тело начинало ныть.

— Бао Бай! Я запечатала горн вчера в это же время, идем скорее посмотрим! — к нему подбежала Шэ Ли.

Ци Бай кивнул и пошел за ней. Он помог ей найти лучшее место для вскрытия, и Шэ Ли отбила нижний слой глины.

— Получилось! Я вижу черные угли! — закричала она.

— Я посмотрю.

— Это правда уголь!

Открытие горнов превратилось в азартную игру. Соплеменники сгрудились у печей, гадая, у кого добыча окажется лучше. Самым качественным уголь вышел у Лу Го. Ци Бай тут же отметил про себя, какую древесину та использовала, чтобы накопить ценный опыт.

Когда наступило время распределять добычу, никто не ворчал. Часть углей каждый отдавал Ян Ло — это было общим делом. В племени забота о сиротах лежала на плечах каждого, и теперь, когда все жили врозь, жрец и Чжу Чжу взяли на себя присмотр за малышами.

Внезапно из толпы вышел Цюань Ле с куском мяса.

— Бао Бай, ты научил меня делать уголь, — старик улыбнулся. — Прими это в знак благодарности.

Остальные всполохнулись. Лан Е даже прикрикнул на друга за то, что тот не предупредил их заранее. Уголь Бао Бая стал для стариков спасением: впервые за долгие зимы они спали в тепле. Зверолоуды были людьми строгих правил — за знания полагалось платить.

— Дедушка Цюань Ле, это лишнее! — Ци Бай попятился. — Я ведь просто показал, как это делается.

— Ты и сегодня не сидел без дела, учил нас плетению! — настаивали в толпе.

Ян Ло веско произнес:

— Цюань Ле прав. Знания не должны доставаться даром. Прими их благодарность, Ци Бай. Племя и само наградит тебя позже, но это — их решение.

Глядя в их искренние лица, юноша почувствовал, как в груди разлилось тепло. Он знал, что запасы у многих невелики.

— Хорошо, — улыбнулся он после недолгого раздумья. — Раз вы так хотите помочь, принесите мне по одному стеблю бамбука. Мне его понадобится очень много, а сам я не успеваю заготавливать. Один я точно не справлюсь!

<http://bllate.org/book/15816/1435488>