

Цзин Цюй пробовал много видов вяленого мяса и колбас. В его семье любили насыщенный, пряный вкус, особенно ценили соленые и ароматные блюда.

Среди них, конечно, было вяленое мясо, особенно сычуаньское, которое славилось своим насыщенным вкусом, ароматом и нежной текстурой.

Каждый год его отец специально ездил в Башу заказывать вяленое мясо, покупал целую свинью, лучшие ингредиенты и мастера, которые готовили его по традиционному рецепту.

Привозил домой не только для своей семьи, но и раздавал друзьям и родственникам.

С декабря они могли наслаждаться им до марта, и вкус оставался неизменным, все так же прекрасным.

Цзин Цюй не раз видел, как мастера солили и коптили мясо.

В зависимости от способа засолки, копчения и добавленных специй, вяленое мясо могло иметь разный вкус и аромат.

Самое простое — это сочетание соли и мяса. У Цзин Цюй сейчас не было других специй, поэтому он решил сделать все максимально просто.

Мясо белого медведя уже было нарезано на куски и аккуратно сложено у входа в пещеру.

Цзин Цюй сначала принес все деревянные ведра из своей пещеры и объяснил окружающим:

— Нужен контейнер для мяса, герметичный.

Ну, герметичный значит, что ничего не должно вытекать, подойдут деревянные ведра или каменные горшки.

Затем берем соль и мясо, натираем солью мясо, при этом нужно немного надавливать, чтобы соль проникла внутрь.

Можно несколько раз потереть солью мясо, вот так.

Он поднял кусок мяса, чтобы все могли увидеть, затем положил его в ведро и продолжил объяснять.

— Теперь кладем мясо в ведро, мясом вниз, шкурой вверх. Все остальное мясо обрабатываем так же и укладываем в ведра.

Когда ведра заполнятся, накрываем их крышками и оставляем на 3 дня. Потом переворачиваем, и через 15 дней можно будет вынуть и коптить.

Юй стояла в первом ряду, внимательно смотря на Цзин Цюй.

— Я все поняла, но что такое 3 дня? И 15 дней?

Цзин Цюй растерялся. Как это объяснить?!

Он подумал, подошел к углу, сорвал несколько листьев и взял три из них.

— После рассвета выбрось этот лист.

Потом, когда снова взойдет солнце, выбрось этот, а потом этот. Когда все три листа будут выброшены.

Это и будет три дня, и можно будет перевернуть мясо. Запомнила?

Юй повторила про себя два раза и кивнула. Цзин Цюй сначала дал ей три листа, показывая, как считать.

— 1, 2, 3, это три, выбрасывай после рассвета!

Затем дал ей еще 12 листьев.

— Точно так же, выбрасывай после рассвета, когда выбросишь все эти листья, мясо будет готово к копчению.

Тогда я научу тебя, как коптить. Ну, запомнила?

Юй держала в левой руке три листа, в правой — остальные двенадцать, немного растерянная.

Только начала знакомиться с числами, поэтому немного путалась, бормоча про себя:

— После рассвета выбрось этот, потом этот, потом...

Цзин Цюй молча наблюдал, как она повторяет, и когда она примерно запомнила, показал, чтобы она убрала листья.

— Помой руки и приходи попробовать.

Остальные тоже помыли руки и начали пробовать, Цзин Цюй наблюдал за ними, иногда давая советы.

Когда все работают вместе, дело идет быстрее. Вскоре все мясо у входа в пещеру, более 1 000 цзиней, было посолено.

Аккуратно сложено в ведра и каменные горшки.

Мяса было много, когда горшки заполнились, Цзин Цюй вытащил деревянный ящик. Ящик был сделан из скрепленных гвоздями досок.

Е сделал его для него, он был очень прочным, почти без щелей. Цзин Цюй подложил листья в щели и уложил туда мясо, идеально!

Когда племя помогло ему засолить мясо, все разошлись по своим пещерам, чтобы засолить мясо белого медведя, которое получили, чтобы оно не испортилось.

Цзин Цюй был уставшим и сонным, закончив с мясом, он едва держался на ногах.

Не хотел готовить, достал из пространства две рисовые лепешки, начал жевать, и вскоре уснул, облокотившись на ящик.

Ночью проснулся от холода, нащупал звериную шкуру, накрылся ею и снова уснул.

На рассвете Цзин Цюй размял затекшие руки и ноги, пошел в пещеру жреца, чтобы проверить, как Е.

Е был тяжело ранен, после обработки ран его оставили в пещере жреца, он все еще был без сознания.

Но Цзин Цюй увидел, что раны на животе начали заживать, признаков инфекции не было.

Потрогал лоб, температура нормальная, видимо, малая пилюля восстановления подействовала хорошо, он немного успокоился.

За завтраком обсудил с жрецом:

— Сегодня я не пойду с Юй собирать, останусь в племени, чтобы присматривать за Е, и заодно выкопаю уборную.

Люди племени Большой Горы еще не привыкли к гигиене, не любят мыться, готовят еду, не помыв ее.

Мясо, облепленное грязью, едят с удовольствием.

Но это, в конце концов, личное дело каждого, Цзин Цюй не спешил, планировал постепенно исправлять это.

Когда они привыкнут к мясу без запаха, он не поверит, что кто-то захочет есть грязное мясо?!

Но проблема с туалетом на улице сильно беспокоила Цзин Цюй.

Не только потому, что это неприятно видеть, но и из-за запаха, который витал в воздухе, даже если закрыть глаза.

После вчерашнего жрец стал еще больше уважать Цзин Цюй, услышав новое слово, он не стал спрашивать, лишь подумал:

— Пусть Бэй поможет тебе.

Бэй была воином начального уровня, хотя у нее были небольшие раны, но они не мешали ей двигаться.

С ее помощью Цзин сможет сделать все, что задумал.

Цзин Цюй как раз об этом подумал, Бэй вчера получила шкуру белого медведя, чтобы обработать ее, ей нужно было обменять смягчающее зелье.

Он мог попросить ее помочь выкопать уборную, это несложная работа, которая не мешает ей лечить раны.

Решив действовать, после завтрака Цзин Цюй пошел к Юй и Бэй, они жили в одной пещере, что было удобно.

Бэй не было в пещере, Цзин Цюй объяснил ситуацию Юй, та поняла и отдала ему ягоды мелии, которые принесла вчера.

На лице ее было любопытство.

— Это съедобно?

От них шел неприятный запах, некоторые ягоды были повреждены, плоды выпали, распространяя сильную горечь.

Юй не любила этот запах, сейчас еды было достаточно, она не хотела есть это.

Цзин Цюй немного подумал и объяснил:

— Это лекарство, его можно есть, но оно невкусное, горькое.

Увидев, как Юй понимающе кивнула, Цзин Цюй улыбнулся.

— Это нужно всем, сегодня пусть сварят из него отвар, он поможет избавиться от паразитов.

Юй, услышав это, сразу помрачнела, как раз в этот момент вернулась Бэй, держа в руках ожерелье из зубов белого медведя.

Король белых медведей, которого они убили, имел большие зубы, белые, с глянцевым блеском, похожие на нефрит низкого качества.

Длиной около 5–8 см, самые длинные — 10 см, их было много, около двадцати-тридцати, все нанизаны на нить.

Выглядело это громоздко и неудобно. Цзин Цюй взял ожерелье и невольно ахнул: оно было тяжелым!

Примерно 10 цзиней, если повесить это на шею Юнь, она согнется под тяжестью! Да и двигаться с ним будет неудобно!

Он подумал, снял только средний зуб, чтобы потом переделать.

Повернулся к Бэй и объяснил:

— Я хочу выкопать уборную, жрец сказал, чтобы ты мне помогла.

Цзин Цюй выбрал место для уборной слева от племени.

Хотя оно было рядом с ручьем, вода текла мимо, не касаясь выбранного места.

В двух метрах впереди ручей поворачивал, весело журча, и устремлялся дальше.

Это место было удобным, вода не загрязнялась, и можно было легко смывать, чтобы не оставалось запаха.

Кроме того, прямо под этим местом, примерно в 50 метрах, была большая ровная площадка, около ста му.

Сейчас она была заросшей, но если ее расчистить, получится плодородная земля.

Цзин Цюй планировал расчистить этот участок для посадок, поэтому решил разместить уборную над ним.

А выгребную яму выкопать ниже, достаточно будет прорыть канаву, чтобы все отходы стекали туда.

Потом, когда посе́вы потребу́ют удобре́ний, можно бу́дет брать их из ямы, убивая двух зайцев одним выстрелом.

Он похвалил себя за находчивость!

План казался простым, но когда дело дошло до реализации, все стало сложнее.

...В племени даже мотыги не было.

<http://bllate.org/book/16898/1556692>