

Строительство стен и печей всегда начинается снизу вверх, всё должно быть аккуратно и ровно, чтобы получилось то, что задумано.

Но без опыта и навыков сложно сделать кирпичи одинакового размера, полагаясь только на глазомер и ощущения. Нужны формы для придания формы.

Он нашёл большую доску размером примерно метр на метр, чтобы использовать её как основание для ровной поверхности.

Затем подготовил две доски длиной 25 см и шириной 6 см, а также две доски длиной 10 см и шириной 6 см.

Соединив эти доски, можно было зафиксировать размер кирпичей примерно 25×10×6 см.

Нужно было лишь подготовить несколько таких же тонких досок, чтобы у всех, кто делал кирпичи, были одинаковые формы.

Эти доски Цзин Цюй не скрепил вместе, они были отдельными.

При использовании, как только глиняная заготовка внутри немного подсыхала и фиксировалась, доски можно было снять и использовать снова.

Когда Цзин Цюй вернулся к озеру с досками, Юй с остальными из отряда собирателей продолжали собирать яйца и возвращаться в племя.

Он оставил Шуй и Цао у озера, чтобы делать заготовки для кирпичей. Глину нужно было смешать с водой, размять и сделать более плотной и пластичной.

Цао и Шуй, босоногие, прыгали по глине, играя, а Цзин Цюй сидел рядом, формируя кирпичи.

Все занимались своим делом: кто-то собирал яйца, кто-то играл с глиной, смеялись и болтали, все были заняты и довольны.

Цзин Цюй, вспомнив, как уставал во время расчистки земли до изнеможения, почувствовал, как у него начала болеть спина, и быстро встал, чтобы размять ноги и руки.

Он помог Юю собрать несколько яиц, а затем снова сел, чтобы продолжать делать кирпичи.

Когда стало темнеть, Юй позвал их, чтобы вернуться в племя. Цзин Цюй бросил доски, потирая спину, и встал.

Он бегло посчитал сложенные рядом кирпичи — их было меньше 300. Работал он медленно.

Похоже, завтра придётся попросить Юя и остальных временно прекратить собирать яйца и заняться заготовками для кирпичей, чтобы они высохли перед обжигом.

Яйца — это хорошо, но нужна посуда для их хранения.

Количество кирпичей было небольшим, но, вернувшись в племя, Цзин Цюй увидел на площади несколько деревянных ящиков, полных яиц.

Его настроение сразу улучшилось. Сколько же яиц! В ящиках, которые он сколотил, лежали яйца.

Белые, зелёные, их даже разделили и сложили отдельно. Глядя на них, казалось, что перед ним только яйца, и больше ничего.

Их было не меньше 8 000, а, возможно, и все 10 000!

И это ещё не всё, на берегу озера ещё оставались яйца. Завтра они остановят сбор и займутся кирпичами, а потом снова вернутся за яйцами!

Огромное количество яиц — одна мысль об этом радовала.

В племени накопилось слишком много яиц, и жрец решил, что вместо жареного мяса и варёного мяса с овощами все будут есть яйца.

Пока не было других способов приготовления, их просто варили, и каждый мог съесть столько, сколько хотел.

Не так, как обычно, когда мясо сначала доставалось воинам.

Оставшееся мясо варили, делали суп с овощами, и только потом оно доставалось старейшинам и детям.

Шуй и Цао сидели у каменного котла, грелись у огня и ели варёные яйца, улыбаясь и не обращая внимания на их запах.

Проглатывая их, Шуй тихо сказал Цао:

— Как хорошо, что в нашем племени есть Цзин.

Цао чуть не подавился желтком, быстро похлопал себя по груди и проглотил его.

— Да, с тех пор как Цзин пришёл к нам.

У нас появились корзины, вёдра, кровати, и с тех пор мы больше не голодали.

Мы собираем столько овощей, что не можем съесть всё, столько яиц зверей Га-га, что не можем съесть всё. О, Шуй, я так наелся, потрогай мой живот.

Шуй потрогал его живот.

— Круглый, как шар.

Подняв голову, Шуй посмотрел на Цзин Цюя, который сидел в задумчивости.

— Да, Цзин лучший, мы должны слушаться его.

Цао засмеялся и быстро кивнул.

— Хорошо!

Слушая Цзина, у нас всегда есть еда, кровати, мы сыты и спим в тепле, так комфортно.

Цзин Цюй сидел у котла с варёными яйцами, греясь у огня, и чистил зелёное яйцо.

Кто-то сел рядом и протянул ему кусок жареного мяса.

Цзин Цюй поднял голову и увидел Е, спокойного и невозмутимого, как всегда. Похоже, он уже оправился от неудачной любви.

Он слегка улыбнулся.

— Откуда у тебя жареное мясо? Сегодня в племени его не готовили, это что, специально для меня?

Е молча протянул ему мясо. Цзин Цюй немного сомневался, но взял его.

— Это жрец велел тебе дать мне?

Жрец следил за тем, чтобы он ел мясо, почти привык. Каждый раз, если он ел меньше, жрец долго вздыхал и тихо ворчал.

Будто бы, если он съест меньше мяса, он не переживёт сезон холодов, и жрец очень переживал.

Е промолчал, его тёмные глаза смотрели на Цзин Цюя, подталкивая его скорее съесть мясо. Цзин Цюй чувствовал себя неловко.

Он не мог объяснить Е, что питательная ценность яиц почти такая же, как у мяса, и белка в них даже больше.

Его каждый день заставляли есть мясо, и, если бы он не был так активен, он бы уже растолстел!

Он протянул Е очищенное яйцо, а сам начал есть мясо, но, откусив, почувствовал странный вкус.

Оно было сладким! Он удивился.

— Ты добавил в мясо мёд... ты нашёл улей?

Е кивнул.

— Да, жрец сказал, что улей полезен. Ешь больше, станешь сильнее и переживёшь сезон холодов.

Они так переживали, что он не переживёт сезон холодов, что давали ему всё полезное, чтобы он окреп?!

Это было приятно, но Цзин Цюй не мог не рассмеяться.

— Спасибо, но тебе и жрецу не нужно так беспокоиться. Помнишь?

Я могу заставить божественный камень светиться красным, я воин начального уровня. Я только выгляжу худым, но на самом деле я сильный.

Он ведь практиковал секретный трактат «Искусство Пурпурной Зари» — это настоящий метод внутренней силы, и, если продолжать тренироваться, он станет невосприимчивым к холоду и жаре.

Е нахмурился. Ведь худой и сильный — это разные вещи. Как можно выглядеть худым, но быть

сильным?!

Он не мог понять, поэтому перестал думать и, не отрывая тёмных глаз от Цзин Цюя, сказал:

— Ешь мясо.

Цзин Цюй мысленно вздохнул: «...»

Он понял, что объяснить не получится, и сдался.

— Ладно, я съем.

В племени пока была только соль, поэтому мясо всегда было одинаковым, и сладкий вкус был приятным изменением.

Особенно потому, что Е хорошо готовил. Мясо было нежным, с лёгкой сладостью мёда, и это было вкусно.

Он ел, а Е сидел рядом и смотрел, и они разговаривали.

— Завтра ты пойдёшь со мной копать печь. Я обожгу несколько кирпичей, чтобы построить круглую печь.

Е, увидев, что он доел мясо, удовлетворённо кивнул.

— Хорошо.

Когда все съели варёные яйца, Шань и жрец начали делить мясо.

Поскольку Фэн и отряд по обмену соли привезли много соляных камней, можно было засолить вяленое мясо, и охотничий отряд стал охотиться с небывалым энтузиазмом.

Раньше, когда племя добывало дичь, мясо нельзя было долго хранить, и только в конце сезона ветров, перед началом сезона холодов, они начинали активно охотиться, чтобы запастись едой, замораживая мясо в снегу. Но таких запасов было мало, и еды всегда не хватало.

А в сезон дождей и засухи, когда еды было достаточно, племя жило спокойно.

Теперь, зная, что вяленое мясо можно долго хранить, они, пережившие сезон холодов, были ещё более заинтересованы в запасах, чем Цзин Цюй.

Особенно после того, как Фэн вернулся с отрядом по обмену соли, количество воинов увеличилось, и сила охотничьего отряда резко возросла.

Сегодня они добыли гораздо больше дичи, чем в предыдущие дни.

Мясо лежало на площади. Сначала его разделили между воинами, затем отрядом собирателей, и, наконец, Шуй и Цао из большого грота получили почти 30 цзиней.

Хотя там была кость весом около 4,5 цзиней, Цао был в шоке — он никогда не получал столько мяса!

Он сглотнул и спросил:

— Это мне?

Фэн громко рассмеялся.

— Конечно. Теперь мы умеем солить вяленое мясо, и в будущем будем добывать ещё больше.

Малыш, ешь больше, чтобы стать сильнее. И когда наступит сезон ветров, пробудится больше воинов, и племя станет ещё лучше.

<http://bllate.org/book/16898/1556704>