

— Если есть это жирное мясо отдельно, оно может показаться слишком жирным, поэтому мы можем вытопить из него масло. Просто нарежьте его на кусочки и бросьте в котёл.

Сказав это, он бросил нарезанное сало в нагретый глиняный котёл, который тут же зашипел, разбрызгивая масло, и аромат сразу же распространился вокруг.

Цзин Цюй быстро принялся нарезать постное мясо:

— Когда жарите мясо, лучше всего нарезать его ломтиками или соломкой. Вот, смотрите, это ломтики, а так — соломка.

— Когда жир вытопится, положите мясо в котёл. Будьте осторожны, чтобы не обжечься брызгами масла, очень горячо. Положив мясо, начните его обжаривать.

Он продолжал говорить и делать, помешивая ломтики мяса деревянной лопаткой. Когда мясо почти приготовилось, он добавил соль, а затем бросил нарезанный лук и ростки чеснока.

Аромат лука и ростков чеснока, смешанный с мясом, был просто потрясающим. Ещё до того, как блюдо было готово, у некоторых уже урчало в животе, и они едва сдерживали слюну.

Цзин Цюй быстро снял мясо с огня:

— Попробуйте. Мы сделали много глиняных котлов, и в будущем будем делать ещё, так что вы все сможете готовить жареные блюда.

Едва тарелка с мясом была поставлена, со всех сторон потянулись палочки для еды, и огромная тарелка жареного мяса с ростками чеснока мгновенно опустела.

Палочки для еды были изначально его идеей — он просто сломал две ветки, чтобы доставать еду из котла, и племя быстро переняло эту привычку, научившись пользоваться ими с мастерством.

Цзин Цюй подумал: «Как быстро они управились с мясом?!»

Видя, как они с удовольствием едят, Цзин Цюй тоже был рад. Он слегка улыбнулся и покачал головой, продолжая учить их, как жарить дикие овощи.

Для овощей он использовал только что сорванный портулак. Используя тот же котёл, в котором жарилось мясо, он оставил немного масла и не стал вытирать его.

Портулак был тщательно промыт, и вода была максимально удалена. Он сразу же бросил его в котёл и быстро обжарил. Как только цвет немного изменился, он снял его с огня и выложил на тарелку. Если жарить дольше, он станет жёстким и невкусным.

Жарка на животном жире, хотя и не такая лёгкая, как на растительном масле, может показаться слишком жирной для некоторых, а после остывания жир застывает.

Но животный жир действительно ароматнее, особенно когда нет других приправ. Аромат вытопленного сала, смешанного с мясом и луком, просто сводил с ума.

Запах заставлял слюнки течь, а жареные дикие овощи были настолько вкусными, что тарелки быстро опустели, и кто-то даже хотел облизать тарелку.

Цзин Цюй, увидев это, быстро остановил его:

— Не облизывайте! Поставьте остальные котлы и пожарьте больше мяса.

— Масло с тарелки можно смыть горячей водой в свою миску. Никто не должен облизывать тарелки, ясно?!

Человек, который хотел облизать тарелку, быстро кивнул и пошёл налить горячей воды, чтобы смыть масло с тарелки в свою миску.

Он с удовольствием пил, вызывая зависть у остальных.

Когда портулак был готов, Цзин Цюй решил приготовить утку. Он использовал утиный жир, который вынул из утки.

Растопив его, он понял, что его недостаточно, и добавил несколько кусочков сала. Затем он обжарил нарезанную утку, пока не появился аромат, и добавил соль.

Продолжая обжаривать, пока утка не приобрела золотистый оттенок, примерно на три-четыре готовности, чтобы соль пропитала мясо, он добавил полкотла воды и накрыл деревянной крышкой для тушения.

Основная проблема была в том, что утка была старой, и её нельзя было просто обжарить. Когда он найдёт более молодую утку, её можно будет просто обжарить.

После того как утка была поставлена тушиться, остальные члены племени взяли на себя работу по готовке, оставив Цзин Цюй свободным для отдыха. Более десятка глиняных котлов были поставлены на огонь, и началась жарка мяса и овощей.

Звук шипящего масла в котлах был особенно приятным.

Весь племенной лагерь был наполнен густым ароматом жареного мяса, и Цзин Цюй не смог удержаться от того, чтобы не облизнуть губы:

— Немного проголодался.

Е протянул ему тарелку:

— Ешь.

Цзин Цюй посмотрел на тарелку перед ним. На ней было несколько кусочков жареного мяса с ростками чеснока и немного портулака, всё блестело от масла и выглядело очень аппетитно!

Когда блюдо только что было готово, все бросились его хватать, и немногие успели. Цзин Цюй улыбнулся:

— Ты быстро управился! Сам не голоден?

Е молча покачал головой и снова протянул тарелку Цзин Цюй:

— Ешь.

Цзин Цюй немного заколебался. Он считал, что у них с Е хорошие отношения, и сейчас в племени уже поставили котлы, так что скоро будет готово больше еды.

Он не стал отказываться и, взяв тарелку, тихо поблагодарил:

— Спасибо.

Он взял кусочек жареного мяса и попробовал. Мясо было упругим, жирным, но не приторным, с ароматом соли и лука. Он не смог удержаться от одобрительного кивка:

— Очень вкусно!

Привыкнув к варённому и жареному на огне мясу в племени, обжаренное на масле мясо явно было вкуснее и насыщеннее. Это был тот самый вкус, который он помнил!

Ему чуть не стало грустно от удовольствия. Цзин Цюй больше не колебался и быстро доел мясо и овощи, поставив тарелку в сторону для мытья.

Он поговорил с Е, размял руки и ноги и подошёл к месту, где лежали утиные яйца, чтобы проверить, сколько они собрали за эти дни.

Те, что собрал отряд собирателей, ещё не были съедены, так как из-за производства глиняной посуды работа отряда была приостановлена, и позже их заменили охотники.

Честно говоря, охотники были сильнее и быстрее, чем собиратели, или даже намного сильнее.

За три дня обжига глиняной посуды охотники, крутившиеся вокруг печи, успели собрать почти все яйца, которые можно было найти у озера.

Не считая тех, что уже съели, оставшиеся яйца, которые сейчас лежали в племени, насчитывали около 30 000 - 40 000 штук.

Несколько деревянных ящичков были заполнены до краёв, и Цзин Цюй даже не стал их считать!

Их было слишком много, и он был рад, что у него нет боязни большого количества предметов! Цзин Цюй сглотнул слюну, глядя на такое количество яиц, и почувствовал себя немного растерянным.

Он тихо вздохнул и решил, что нужно быстрее распределить их по племени. Пусть решат, хотят ли они их варить или делать солёными.

Главное, чтобы они не продолжали лежать здесь на площади, мешая проходу, и чтобы их не разбили.

Он повернулся и пошёл в пещеру жреца, чтобы попросить его распределить яйца.

Жрец сидел там, проводя своими похожими на кору пальцами по грубой глиняной миске в руках, глядя на неё с восхищением, как будто хотел поставить её на алтарь.

Увидев, что Цзин Цюй вошёл, он не захотел отпустить миску и крепко держал её, прищурив глаза и подняв голову:

— Цзин, где твой жезл?

Цзин Цюй был ошеломлён и долго не мог понять, о чём идёт речь:

— А?! Эээ...

Он сначала занимался расчисткой земли для посевов, потом с Юй собирал утиные яйца, нашёл

глину и построил печь для обжига, крутясь как белка в колесе.

У него не было времени думать о жезле. Он долго молчал, прежде чем вспомнил, что бросил жезл в пространство, но не мог прямо сказать это жрецу.

Он слегка улыбнулся:

— Он у меня в пещере. Я был занят последние несколько дней и не мог таскать жезл с собой.

Жрец держал миску в левой руке, а правой сжимал жезл, смотря на него своими мутными глазами, и тихо вздохнул:

— Пойди принеси свой жезл.

Кандидаты в жрецы из других племён, получив жезл, старались держать его в руках постоянно, демонстрируя свой будущий статус жреца.

Но только в их племени Цзин, кажется, не понимал важности жезла и просто бросил его в сторону, занятый своими делами.

Приводить племя к поиску еды и делать инструменты — это хорошо, но нельзя просто бросить жезл в пещере и забыть о нём. Это же символ жреца!

Жрец был очень обеспокоен.

Цзин Цюй притворился, что пошёл в свою пещеру за жезлом. Когда он взял в руки деревянный жезл высотой более 180 см, с тщательно вырезанным узором наверху, он почувствовал себя совсем другим человеком, его аура стала более величественной.

Он был полон уверенности и чувствовал, что сможет отлично сыграть роль жреца!

Но как только он вышел из пещеры, Юй быстро подбежал к нему. Он бежал так быстро, что не заметил жезл в руках Цзин Цюй.

Он торопился сказать ему:

— Цзин, я выбросил все листья, которые ты мне дал. То вяленое мясо, которое мы засолили, уже пора коптить?

Цзин Цюй немного задумался, затем посчитал время. Самое раннее мясо белого медведя, которое они засолили, уже пролежало почти 15 дней, и действительно пора было его вынуть и начать коптить.

Он сразу же забыл о роли жреца и своей величественной ауре, быстро схватил жезл и побежал в пещеру жреца:

— Жрец, быстро распределите яйца зверя Га-га.

— Завтра я сначала научу всех, как коптить вяленое мясо. Когда мы вынем и подвесим засоленное мясо белого медведя, начнём солить утиные яйца.

— Пока до сезона засухи ещё есть время, и в озере есть вода, зверь Га-га будет продолжать нести яйца. Мы засолим побольше утиных яиц, чтобы хватило на сезон холодов.

<http://bllate.org/book/16898/1556709>