

Жрец повернул свои мутные глаза и пристально посмотрел на него:

— Возьми свой жезл, и распредели яйца зверя Га-га, которые мы собрали.

Цзин Цюй слегка удивился. Распределение еды в племени всегда было обязанностью жреца.

Это была работа жреца, а также его право!

Без еды племя не выживет, поэтому жрец, который контролирует распределение еды, занимает высокое положение и пользуется уважением.

Теперь старый жрец поручил ему распределить еду. Цзин Цюй немного подумал и не стал отказываться. В конце концов, сейчас племя в основном слушает его.

Хотя все его предложения сначала передаются через жреца, на самом деле все в племени знают, что слова жреца — это его идеи.

Он так усердно работал ради блага племени, так что он не будет стесняться, если ему придётся выступить в роли жреца и распределять еду.

В конце концов, он умеет это делать, и его математика на высоте.

Он решительно согласился:

— Хорошо, я сейчас сделаю это.

Сказав это, он взял свой жезл и с гордостью направился на площадь, где обычно выступал Шань.

Он постучал деревянным жезлом по земле, чтобы привлечь внимание всех, и кашлянул:

— Я только что обсудил с жрецом.

— С сегодняшнего дня распределение еды в племени будет моей обязанностью. Сегодня мы распределим яйца зверя Га-га, которые мы собрали. После того как поедим мясо, начнём распределение.

Он огляделся вокруг и, увидев, что все смотрят на него, спросил:

— У кого-нибудь есть возражения?

Все дружно покачали головами:

— Нет!

Цзин Цюй даже не ожидал, что это будет так легко. Он не был воином и выглядел относительно слабым, поэтому думал, что ему будет трудно завоевать авторитет.

Люди из отряда собирателей были с ним в хороших отношениях, так что с ними проблем не было. Старики из большой пещеры, Цао и Шуй, конечно, не стали бы возражать.

Его беспокоило только охотничий отряд, так как в нём было десять воинов начального уровня, а Фэн был воином второго уровня, и все они были очень сильными.

Он думал, что они могут не согласиться с ним, но не только никто не возражал, но и Фэн громче всех закричал:

— Яйца зверя Га-га сейчас распределять или после еды?

Цзин Цюй немного удивился, но всё же ответил:

— После.

Затем он повернулся к Шань и спросил его:

— Вождь, тебе есть что добавить?

Шань... он держал самую большую миску и сидел на корточках перед ящиком с утиными яйцами, ожидая распределения, так как всегда первым получал свою долю добычи.

Его внезапно вызвали, и он смущённо поднял голову из миски, открыв свой жирный рот:

— А?! Что сказать, я ем мясо!

Цзин Цюй вздохнул:

— ...Ладно, ешь.

Он ожидал, что передача власти жреца будет бурной и даже приведёт к конфликтам, но всё прошло тихо и естественно.

Никаких волнений не возникло, и для племени Большой Горы это было менее важно, чем вкус жареного мяса, которое они только что съели.

Процесс был слишком простым, и Цзин Цюй почувствовал лёгкое разочарование, но оно быстро исчезло... ему нужно было распределить утиные яйца!

Примерно 30 000 - 40 000 яиц ждали его распределения!

Думая о таком количестве, Цзин Цюй почувствовал головную боль и вдруг подумал, что жрец, возможно, специально подставил его, чтобы не делать эту работу?!

Чтобы правильно распределить яйца, Цзин Цюй решил пересчитать количество людей в племени.

Сначала охотничий отряд: в племени осталось 34 человека, плюс 32 человека из отряда по обмену соли, который привёл Фэн, в общей сложности 66 человек!

...Трудно представить, что отряд по обмену соли был таким большим, но факт в том, что у них не было транспорта или инструментов, и они переносили всё на себе.

Они должны были брать с собой каменные орудия и обменивать их на соляной камень. Если бы племя не нуждалось в охоте для пропитания, отряд по обмену соли, возможно, был бы ещё больше.

Отряд собирателей состоял из 27 человек, старики из большой пещеры, включая Цао и Шуй, — 29 человек, плюс он и жрец, всего 124 человека.

С учётом силы и вклада в племя, Шань и Фэн, как воины второго уровня, были самыми сильными и ели больше, поэтому каждый получил по 500 яиц.

Цзин Цюй и жрец были на уровне воинов начального уровня... раньше Цзин Цюй получал свою долю мяса с отрядом собирателей, но теперь он был приравнен к воинам начального уровня и жрецу.

Жрец поднял свои обвисшие веки и посмотрел на него, давая понять, что он должен поставить себя на один уровень с ним, и Цзин Цюй получил 400 яиц.

Остальные 54 сильных мужчин и женщин из охотничьего отряда получили по 320 яиц, 27 человек из отряда собирателей — по 280 яиц.

Старики и дети из большой пещеры получили по 180 яиц каждому.

Осталось несколько десятков яиц, и Цзин Цюй, уставший от подсчёта, решил не распределять их, а просто пожарить.

В конце концов, до самого жаркого времени сезона засухи ещё далеко, и зверь Га-га будет продолжать нести яйца в озере.

Они могли собирать яйца каждые десять-пятнадцать дней, так что несколько яиц не имели значения.

Количество глиняных чанов, которые они сделали, было недостаточным, и не в каждой пещере был чан. Для засолки утиных яиц могло не хватить посуды!

Цзин Цюй немного подумал и решил сначала вынуть вяленое мясо для копчения. Место, где солили мясо, можно было использовать для засолки утиных яиц.

Когда в племени будет больше глиняных чанов, эта проблема решится сама собой. Поэтому, закончив распределение яиц, Цзин Цюй объявил:

— Завтра будем коптить вяленое мясо.

Наевшись и напившись, он понёс свои яйца в пещеру, а Е последовал за ним, неся свои яйца.

Цзин Цюй вспомнил, как Е помог ему получить жареное мясо, и хотел поблагодарить его. Он улыбнулся и позвал Е:

— Я помогу тебе засолить твои солёные утиные яйца, у меня хорошо получается.

Для копчения вяленого мяса нужно место, и это нельзя делать под открытым небом. Дождь и солнце — это не главное, они не сильно влияют на мясо.

Главное — не допустить, чтобы мясо намокло под дождем.

Ведь копчение вяленого мяса — это процесс сушки уже засоленного мяса с помощью дыма и тепла. Если вдруг пойдёт дождь, и мясо намокнет, все усилия будут напрасны.

Это не только испортит вкус мяса, но и может привести к его порче. Мясо — это одно, но соль — это другое.

К тому же, если мясо, которое уже было засолено, испортится во время копчения, это будет

совсем невыгодно.

Перед копчением вяленого мяса Цзин Цюй планировал построить навес специально для этого. По его плану, навес должен был быть достаточно большим.

В конце концов, племя хоть и маленькое, но насчитывает более 120 человек. Если собрать всё засоленное мясо вместе, его будет много.

Не говоря уже о других вещах, только то мясо белого медведя, которое жрец дал ему после спасения Е, весило более тысячи цзиней и занимало бы много места.

Цзин Цюй обошёл племя несколько раз, чтобы найти подходящее место для строительства навеса для копчения мяса, но не нашёл...

Они жили в горной лощине, и единственное подходящее место было там, где они обычно проводили время. Но если построить навес на площади, племя не сможет там свободно перемещаться.

В конце концов, он отказался от идеи построить общий навес для копчения мяса и решил коптить мясо у входа в свою пещеру.

Пещера Цзин Цюй находилась на склоне горы, и склон был не слишком крутым. Можно было вбить в склон две деревянные стойки.

Между стойками и скалой можно было положить доски, наклонив их и закрепив, а сверху положить солому, чтобы дождь стекал, создавая небольшой соломенный навес.

Под ним можно было либо сделать каркас, либо прибить к навесу несколько поперечин, чтобы повесить мясо, а затем разжечь огонь, и всё было бы отлично.

Преимущество такого подхода в том, что он занимает мало места, и можно построить небольшой навес для копчения своего мяса. Недостаток в том, что это сложнее контролировать.

Но, взвесив все за и против, Цзин Цюй решил коптить мясо у входа в свою пещеру. Он попросил Е помочь, и они быстро построили навес и установили перекладины для подвешивания мяса.

Он повесил уже засоленное мясо белого медведя, чтобы проверить, и оно казалось устойчивым, не шаталось. Он оценил, что навес выдержит до двух тысяч цзиней.

Такой навес был достаточным для копчения мяса в его семье, ведь никто в племени не получал сразу 2 000 цзиней мяса.

В будущем мясо можно будет солить и коптить по мере необходимости, и когда засоленное мясо будет готово к копчению, его можно будет снять и повесить новое, не теряя времени.

Копчение вяленого мяса — это довольно простой процесс, принцип которого заключается в использовании дыма и тепла от тлеющего огня для сушки засоленного мяса и его сохранения.

Главное — избегать открытого огня, так как если пламя будет слишком сильным, дыма будет мало, а температура слишком высокой, и мясо может сгореть или подгореть.

<http://bllate.org/book/16898/1556710>