

Цзин Цюй собрал всех членов племени у входа в свою пещеру, чтобы они внимательно осмотрели навес, построенный для подвешивания и копчения мяса, и задавали вопросы Е, если что-то было непонятно.

Сам же он отправился готовить всё необходимое для копчения мяса. Это были ветви дерева, похожего на кипарис, вечнозелёного, с мелкими листьями, которое Юй называла деревом Чжачжа.

Листья этого дерева имели довольно высокую температуру воспламенения, особенно в свежем виде — их было практически невозможно поджечь. Если бросить их в костёр, они начинали тлеть, снижая интенсивность пламени и выделяя дым.

Члены племени недолюбливали это дерево, но поскольку дым от листьев Чжачжа обладал приятным ароматом, Юй использовала их для окуривания своей пещеры.

Достаточно было поджечь листья и оставить их тлеть, не беспокоясь о появлении пламени. К вечеру они полностью сгорали, наполняя пещеру естественным древесным ароматом.

Увидев это, Цзин Цюй не смог сдержать смеха:

— Это же идеально подходит для копчения вяленого мяса! Дым есть, пламени нет — лучше и придумать нельзя.

Изначально он хотел использовать ветви цветущего дерева Мусянхуа, поскольку при горении они источали тонкий аромат трав, идеально подходящий для копчения мяса.

Однако выяснилось, что ветви Мусянхуа, даже свежие, если температура была достаточно высокой, горели с треском, разбрасывая искры.

В итоге он остановился на ветвях Чжачжа. На месте, где должно было коптиться мясо, он полил немного воды, положил ветви Чжачжа и поджёл их сухими листьями.

Цзин Цюй опасался, что температура воздуха будет достаточно высокой, чтобы листья Чжачжа загорелись, но, понаблюдав некоторое время, убедился, что, как и говорила Юй, они медленно тлели, лишь слегка краснея.

Только едва заметное красное свечение, поднимающийся пар и лёгкий дым, стелющийся над мясом... Это было словно специально создано для копчения вяленого мяса!

Когда все убедились в надёжности навеса, Цзин Цюй велел им вернуться и построить такие же навесы, чтобы начать копчение мяса. Навес был прост в изготовлении.

Некоторые пещеры уже имели выступы, как, например, большая пещера, где жили старейшины племени. Над входом в неё выступал камень.

Выступ был около трёх метров в длину и полметра в ширину — на нём можно было даже стоять. Даже в дождь это место оставалось сухим, и навес не требовался.

Достаточно было прибить к входу деревянные планки, повесить на них засоленное мясо, сложить листья Чжачжа и поджечь их. Очень удобно.

Вскоре всё племя Большой Горы укуталось лёгким дымком, наполненным древесным ароматом от горящих ветвей Чжачжа. Зрелище было почти что волшебным.

Когда все в племени развесили мясо и начали его коптить, Цзин Цюй собрал их у своей пещеры, чтобы научить, как солить утиные яйца.

Существовало несколько способов засолки утиных яиц, но Цзин Цюй решил использовать метод замачивания в насыщенном соляном растворе, после чего яйца помещались в глиняный чан для засолки.

Преимущество этого метода заключалось в экономии соли. После того как засоленные яйца извлекались, рассол можно было использовать снова, а когда засолка яиц больше не требовалась, соль из рассола можно было извлечь... при условии, что яйца были тщательно вымыты, и в рассол не попадала грязь.

Цзин Цюй сначала объяснил, как приготовить насыщенный соляной раствор. Это было довольно просто: если не были уверены в количестве, можно было просто добавить больше соли.

Если на дне оставалась нерастворённая соль, это означало, что раствор достиг насыщения. Затем рассол кипятили в глиняном котле, остужали и оставляли.

Он принёс подготовленный глиняный чан, тщательно вымыл его и аккуратно уложил туда вымытые и высушенные утиные яйца. Затем залил их остывшим рассолом.

Заливая рассол, он внимательно объяснял окружающим:

— Обязательно нужно, чтобы рассол полностью покрыл яйца зверя Га-га. Если рассола не хватит, можно приготовить ещё, как я показал, но нельзя добавлять простую воду, иначе яйца испортятся. Не нужно беспокоиться о соли — рассол можно использовать многократно. Когда засолка яиц больше не потребуется, соль из него можно извлечь.

Члены племени уже знали, как извлекать соль из рассола, поэтому кивнули в ответ. Цзин Цюй улыбнулся и вылил весь рассол в чан.

Он покрыл уложенные яйца, оставив до края чана около двух сантиметров. Взяв крышку из мягкого дерева, он аккуратно закрыл чан.

— Теперь просто оставьте его так. Отряд собирателей нашего племени будет каждые 30 дней собирать яйца зверя Га-га. Через 30 дней засоленные яйца можно будет извлечь и заменить новыми. Законсервированные яйца могут храниться долго.

Он хлопнул в ладоши и встал:

— Ну всё, идите по своим делам!

Юй осталась, чтобы уточнить, сколько именно дней составляют 30.

Цзин Цюй хотел было отсчитать 30 листьев дерева Му, но решил, что это слишком хлопотно. Нельзя же каждый раз отсчитывать листья.

Конечно, было бы лучше научить Юй считать, но у него не было на это времени. Он был занят — копчением мяса, засолкой яиц и своими участками земли!

Юй была ещё более занята, чем он: она руководила отрядом собирателей, копала дикие овощи и продолжала заниматься гончарным делом. У неё просто не было времени учиться счёту.

В нынешнем состоянии племени, когда проблема с едой ещё не решена, распространять культуру было довольно сложно. Вероятно, придётся подождать до сезона холодов.

Цзин Цюй постучал себя по голове и помахал Юй рукой:

— Мне нужно подумать, как решить эту проблему. Юй, иди занимайся своими делами, а я, когда придумаю, найду тебя.

Юй кивнула:

— Хорошо.

Она развернулась и пошла в свою пещеру.

Она и Бэй получили более шестисот яиц зверя Га-га. К счастью, Бэй была воином и получила глиняный чан в приоритете, иначе им некуда было бы их засаливать!

После того как Юй ушла, Цзин Цюй продолжил засолку яиц. Чан, который он использовал для демонстрации, был сделан им для развлечения и вмещал всего 50 яиц.

...А ему нужно было засолить 1 200 яиц — свои, Е и жреца. Для этого потребовался бы большой глиняный чан, сделанный Му.

Из-за большого количества яиц и объёма чана требовалось много рассола. Цзин Цюй решил сначала приготовить рассол и оставить его остывать.

Пока рассол кипятился, он бросил в глиняный котёл несколько зёрен сычуаньского перца, звездчатого аниса и корицы.

После того как вода закипела, он выловил специи и выбросил их. Это делало засоленные яйца более ароматными — они приобретали не только солёный вкус, но и лёгкий оттенок пяти специй.

Эти специи он не давал членам племени. Хотя Е говорил, что жрец знает о его странностях и запретил племени задавать вопросы, в племени было слишком много людей, и он решил быть осторожным, чтобы не раскрывать свои способности.

Пока что только Е знал, что он может извлекать предметы из пространства. Он был молчалив и никогда не болтал, так что Цзин Цюй ему доверял.

Когда рассол был почти готов, Цзин Цюй начал укладывать яйца в чан, плотно укладывая их до самого верха. Рассола не хватило, чтобы покрыть последний слой.

Он долил оставшийся рассол, немного подумал и достал из пространства бутылку спирта, используемого для приготовления лекарств, и медленно вылил её в чан.

Добавление спирта в рассол помогало яйцам быстрее выделять масло и становиться более рассыпчатыми, а также устраняло характерный запах утиных яиц, делая их вкуснее.

Большой чан действительно вмещал много — все 1 100 яиц поместились, и ещё осталось место. Цзин Цюй положил на яйца деревянную доску, чтобы они не всплывали, и рассол полностью их покрывал.

Убедившись, что всё в порядке, он закрыл чан крышкой и оставил его на месяц.

Закончив с засолкой яиц, Цзин Цюй вышел к костру у входа в пещеру, добавил туда ветвей Чжачжа и сел на деревянный пенёк, размышляя.

Он помнил, что в древности, после появления языка, но до изобретения письменности, люди использовали узелки для записи событий — на верёвке завязывали узелок, чтобы вспомнить, что произошло.

Но... как бы это сказать, способов завязывать узелки было мало, а событий, которые нужно было запомнить, много. В итоге всё путалось, и люди забывали, что именно произошло.

Поэтому письменность — это основа всего!

Но распространить письменность было ещё сложнее, чем цифры. Всё упиралось в нехватку времени. Цзин Цюй с досадой потирал лоб:

— Как же это всё надоело!

Когда он нервничал, ему нравилось пересчитывать свои золотые монеты. Блеск и сияние золота быстро поднимали ему настроение.

Пересчитывая монеты, он вдруг придумал, как Юй сможет отсчитывать время.

Он нашёл в своём запасе дров два вида дерева разного цвета, вырезал из них тридцать маленьких деревянных пластинок.

Пятнадцать из них были зелёными, пятнадцать — красными.

Он просверлил в каждой пластинке отверстие и нанизал их на тонкую лиану, чередуя три красные и три зелёные.

Получилось что-то вроде ожерелья, где каждые пятнадцать пластинок разделялись более длинной белой деревянной дощечкой.

Когда нужно было коптить мясо или засаливать яйца, белые дощечки переворачивали!

<http://bllate.org/book/16898/1556711>