

Цзин Цюй засмеялся и покачал головой:

— Батат — это не дикий овощ. Основная часть, которую едят, — это не лоза, а корнеплод. Его можно использовать как основной продукт питания.

— Основной продукт — это то, что насыщает и дает силы. Сейчас в племени в основном едят мясо, иногда добавляя дикие овощи.

Такая диета не совсем здорова... Ладно, не будем об этом. Когда батат вырастет, мы сможем смешивать его с мясом.

Это позволит сократить количество мяса, и наши запасы вяленого мяса хватит надолго, желательнее на весь сезон холодов.

Он не хотел остаться без еды в холодную зиму. В морозы, если не хватает пищи для поддержания тепла, легко замерзнуть насмерть.

Юй нахмурилась:

— Что такое корнеплод?

Цзин Цюй немного подумал:

— Это часть растения, которая растет под землей, корень, который расширяется и становится съедобным... Покажем, когда вырастет.

В племени едят мясо, а дикие овощи растут на поверхности, поэтому Юй не имела представления о корнеплодах.

Трудно объяснить это на словах.

Цзин Цюй улыбнулся и пошел проверять посаженные лук, имбирь и чеснок.

Они росли хорошо. Лук и ростки чеснока достигли длины в один чи, и Цзин Цюй иногда срезал несколько листьев, чтобы добавить в жаркое или суп.

В племени тоже следовали его примеру, срезая уже выросшие листья, но старались не повредить растения.

Они росли крепкими и здоровыми, выглядели очень бодро.

Редька тоже росла хорошо. После пересадки у неё было достаточно пространства, и, получая достаточно удобрений, она продолжала расти.

К концу сезона дождей её можно будет собирать.

Сейчас уже был конец сезона дождей, и Цзин Цюй подошел к участку с редькой, присел и осмотрел её.

Вчера шел дождь, и земля была еще влажной, поэтому трещин на поверхности не было видно, и нельзя было понять, какого размера редька.

Он присел на корточки и подсчитал время посадки редьки.

Оказалось, что она была посажена почти три месяца назад, когда он только пришел в племя.

Согласно циклу роста редьки, который составляет 65–90 дней, её уже пора было собирать.

Он обрадовался, схватил зеленую ботву и потянул, чтобы вытащить редьку и посмотреть, какого она размера.

Семена редьки он нашел среди лекарственных трав, система называла их Лайфуцзы.

Цзин Цюй знал, что это редька, но не был уверен, какого именно вида.

Зеленая или белая? Круглая или длинная? Если это легендарная румяная редька размером с шарик для пинг-понга...

...Цзин Цюй чувствовал, что заплачет!

Когда он тянул редьку, его сердце немного трепетало, но вскоре тревога сменилась радостью.

Из земли появилась редька, и он не смог сдержать улыбку, уголки его рта поднялись вверх.

Редька была типичной белой длинной, длиной около 20 см, диаметром 7 см и весом примерно 5–6 цзиней.

По размеру она не уступала белым редькам, которые он видел в супермаркетах, выращенным с особым уходом.

Это было настоящее чудо.

Цзин Цюй позвал Юй и показал ей редьку:

— Это и есть корнеплод. Редька — это плод, который растет под землей.

— Её можно есть, лучше всего добавлять в мясо или готовить как овощ. Позови всех, чтобы собрать редьку.

— Отсюда и до этого места — всё собираем. Оставшиеся оставим на семена. Сегодня вечером будем есть редьку с мясом!

Юй держала в руках большую белую редьку, смотря на землю, которая к ней прилипла.

— Это правда можно есть?

Она хотела откусить, но земля на редьке остановила её.

Цзин Цюй всегда подчеркивал, что нужно быть осторожным с едой, чтобы не заболеть.

Если он увидит, что она ест редьку с землей, то точно разозлится.

Хотя Цзин Цюй редко сердился, когда это случалось, Юй чувствовала себя плохо.

Ладно, лучше не рисковать. Всё равно Цзин говорит, что её можно есть.

Когда редьку соберут, он покажет, как её готовить.

Юй улыбнулась, положила редьку в корзину и позвала отряд собирателей начать сбор.

Она попросила принести плетеные корзины, чтобы сложить редьку и отнести её в племя для мытья.

Редьки было не так много, а оставить на семена нужно было ещё меньше.

Цзин Цюй приказал собрать около 300 штук, каждая из которых весила примерно 5–6 цзиней.

Хотя количество было небольшим, размер каждой редьки компенсировал это.

Десять корзин были заполнены, и их отнесли в племя. Сначала ботву оставили для обработки.

Цзин Цюй велел вымыть редьку, нарезать её кусками и подготовить для варки с мясом.

Как раз охотничий отряд принес трех чернокожих кабанов.

Цзин Цюй с улыбкой посмотрел на них.

Мясо кабана хоть и имеет специфический запах, но оно упругое и вкусное, особенно ребра.

Ребра с редькой — это одно из любимых блюд Цзин Цюй!

Кабанов быстро разделали, и Цзин Цюй нарезал ребра на куски длиной около 5 см, обжарил их, а затем добавил воду.

Приправ в племени было немного, поэтому всё зависело от естественного аромата мяса.

Ребра, обжаренные на сильном огне, были золотистыми и аппетитными.

Так как редька сама по себе содержит много воды, при варке воды нужно было немного, чтобы она только покрыла мясо.

Цзин Цюй смотрел на кипящие в котле ребра, вдыхая насыщенный аромат, и не мог сдержать слюну.

Даже просто ребра с солью, без перца и других приправ, с редькой были очень популярны в племени.

Редька имела сладковатый вкус, который хорошо сочетался с мясом кабана, нейтрализуя его специфический запах.

Редька, пропитанная мясным соком, становилась мягкой и вкусной, почти как мясо, но не такая жирная.

Особенно жрец, у которого уже были проблемы с зубами и который обычно мог есть только суп, съел почти целую миску редьки.

Цзин Цюй, видя, что ему нравится, оставил несколько редек, чтобы готовить для него в будущем.

Правда, их было немного, так как урожай был небольшим.

Вкус белой редьки покорила всё племя, и после ужина Юй спросила, можно ли собрать всю редьку с поля и съесть её.

Цзин Цюй, нахмурившись, стукнул её по голове:

— Не трогай их. Это для семян. Если их собрать сейчас, в будущем нечего будет есть.

Юй надулась:

— Всё равно её едят. Почему бы не съесть сейчас? Эта редька очень вкусная.

Цзин Цюй не стал объяснять, что такое семена, просто велел ей не трогать редьку, чтобы она продолжала расти.

Юй, хоть и недовольная, согласилась, но затем спросила:

— А эти зеленые листья можно есть?

Она указала на ботву редьки, которая еще не зацвела и не дала семян.

Ботва была еще молодой и вполне съедобной, и Цзин Цюй кивнул:

— Можно. Жарить или варить.

Он немного заколебался:

— Оставь мне небольшую корзину. Попробую заквасить её, чтобы сделать квашеные овощи.

Квашеные овощи обычно готовят из пекинской капусты, и они получаются вкусными, питательными и долго хранятся.

В племени, где основная еда — мясо, квашеные овощи были бы отличным дополнением, но Цзин Цюй не смог вырастить пекинскую капусту.

Ботву редьки тоже можно заквашивать. В детстве он ел квашеные овощи из ботвы редьки, и они были хрустящими и вкусными.

...Его мама часто резала стебли ботвы на кусочки, посыпала их перцем чили и давала ему как закуску.

Они были кислыми, хрустящими, острыми и оставляли более глубокое впечатление, чем магазинные чипсы.

Юй кивнула и, пока еще было светло, повела людей к ручью, чтобы помыть ботву редьки и развесить её на корзинах, чтобы вода стекала.

Цзин Цюй пошел проверить своих длинношерстных зверей Ме-ме и красноглазых зверей.

Самки, которых поймали беременными, уже родили.

Теперь в племени было шесть зверей Ме-ме и двадцать красноглазых зверей...

Нужно признать, красноглазые звери действительно быстро размножаются.