

Насладившись вкусной едой в последние несколько дней, Цзянь Мо почувствовал прилив сил.

Проснувшись утром, он был в приподнятом настроении, его шаги были необычайно лёгкими.

- Что ты хочешь на завтрак? Мясные котлеты или колбасы? У нас также есть вяленое мясо - нужно только поджарить, - спросил он У Цзюна, который кипятил воду.

- Жареное мясо. Я немного устал от котлет и колбас, - ответил У Цзюн.

- Жареное мясо так жареное мясо! - решительно заявил Цзянь Мо, закатывая рукава. - Я позже пойду нарежу сухожильной травы. Кажется, мы пару дней не ели овощей; нужно сбалансировать рацион.

- Я пойду нарежу, - предложил У Цзюн.

- Не торопись, - сказал Цзянь Мо. - Давай подождём, пока снег прекратится.

Говоря это, Цзянь Мо выглянул в окно.

Уже несколько дней шёл сильный снег. Ледяной ветер снаружи мгновенно замораживал воду. Даже просто ходить по двору было до дрожи холодно.

Поскольку Цзянь Мо предложил подождать, У Цзюн не настаивал. Он продолжал протирать подоконник тряпкой.

Он тщательно убирался, но Цзянь Мо заметил, что область очага по сравнению с этим была довольно грязной. Не в силах это игнорировать, он присоединился к уборке.

- Как насчёт того, чтобы сегодня построить новую кухню рядом с домом? Так нам не придётся иметь дело с жиром, который делает дом липким, и не придётся постоянно убирать. Мы также могли бы достать какие-нибудь ткани и вазы, чтобы украсить это место, - предложил Цзянь Мо,

убираясь.

- Я поговорю с Цин Ко и остальными, - согласился У Цзюн. - У нас дома есть лишние звериные шкуры. Мы можем обменять их на камни у племени.

- Возьми побольше, - сказал Цзянь Мо. - Я хочу построить настоящую печь. Очаг не очень удобен. Каждый раз мне приходится класть на него каменную плиту - слишком много хлопот.

Цзянь Мо в детстве жил в деревне и видел традиционные печи, так что у него было примерное представление о том, как их делать. Воссоздать её сейчас не должно быть слишком сложно. В худшем случае она будет громоздкой, но уж точно не хуже очага.

Кроме того, они всегда могли внести необходимые коррективы. Поскольку они всё строили сами, снести и перестроить всегда было возможно.

Имея это в виду, Цзянь Мо добавил:

- Нам также следует посмотреть, сможем ли мы выковать пару металлических горшков. Я в последнее время наблюдаю за нашими металлическими ножами - они довольно стабильны и почти не ржавеют. Использование подобного металла для изготовления горшков должно подойти.

Когда они плавил металл в своей печи, температура достигала более тысячи градусов по Цельсию. Температура приготовления пищи, самое большее, составляла бы всего двести или триста градусов, так что никаких токсичных веществ выделяться не должно.

Глиняные горшки, которыми они пользовались в настоящее время, слишком легко трескались. Цзянь Мо уже давно мечтал о прочном железном котле.

- Скажи мне как, и я сделаю, - с готовностью согласился У Цзюн.

- Это просто, - объяснил Цзянь Мо. - Возьми большой кусок металла, выкуй из него лист и выбей его в форме чаши. Представь себе небольшой таз с ручками, но сделанный из металла, чтобы его можно было ставить прямо на огонь для приготовления пищи.

Он жестикулировал руками, пока говорил. Увидев, что У Цзюн всё ещё кажется немного сбитым с толку, он добавил:

- Я позже нарисую это на деревянной доске. Как только увидишь, поймёшь.

Пока они разговаривали, рука Цзянь Мо коснулась чего-то мягкого, вероятно, куска еды, случайно упавшего во время вчерашней готовки.

Он поднял его, чтобы выбросить в деревянное ведро для кухонных отходов, но краем глаза заметил его. К его удивлению, это был маленький кусочек теста.

Должно быть, он упал во время замешивания теста для пирога. Пролежав на каменной плите весь день, большая часть влаги из него испарилась, но на ощупь он всё ещё был мягким.

Цзянь Мо внимательно рассмотрел тесто и обнаружил, что оно забродило до гладкой, воздушной текстуры. Осторожно нажав на него, он почувствовал, как выходит захваченный воздух.

Он замер на месте - брожение! Как он мог забыть о брожении?

Воздух был полон природных дрожжей. Сахар в тесте обеспечил дрожжам пищу, и они, должно быть, размножились и идеально сбродили тесто.

- Что случилось? - спросил У Цзюн, заметив, что Цзянь Мо внезапно замолчал.

- Это тесто забродило, - с изумлением произнёс Цзянь Мо, держа тесто на ладони и показав его У Цзюну.

У Цзюн рассмотрел его.

- Забродило? - недоверчиво переспросил он.

- Брожение, - объяснил Цзянь Мо, - это процесс, при котором воздух попадает в тесто. Ты же знаешь, что тесто, которое мы месим, обычно плотное, верно? После брожения оно другое.

Забродившее тесто полно крошечных пузырьков воздуха, что делает его мягким и пышным с уникальной текстурой. Мы можем использовать его для приготовления разных блюд.

Выражение лица У Цзюна показывало, что он понял лишь наполовину.

- Увидишь, когда я что-нибудь из него приготовлю, - уверенно сказал Цзянь Мо.

Держа маленький кусочек забродившего теста, Цзянь Мо добавил:

- Я использую это как закваску, чтобы сбродить ещё теста. Сегодня вечером у нас будут паровые булочки.

У Цзюн никогда не слышал о такой еде, но идея его заинтриговала.

- Хорошо, я помогу, - вызвался он.

- Не нужно, - сказал Цзянь Мо. - Ты можешь помочь позже приправить мясо. Сегодня вечером у нас будут булочки с мясной начинкой.

Сгорая от нетерпения приступить к делу, Цзянь Мо вымыл руки, насыпал немного муки и замесил новую порцию теста. Затем он смешал с ним маленький кусочек забродившего теста.

Он накрыл тесто чистой тканью и поставил у очага для медленного брожения.

Дрожжей в маленькой закваске было немного, поэтому брожение займёт больше времени, чем обычно. Оно должно быть готово к полудню.

Несмотря на это, Цзянь Мо не мог удержаться и часто проверял его.

Со временем тесто стало пышным и белым. При лёгком нажатии пальцем оставалась вмятина, и оно явно становилось мягким и эластичным.

Цзянь Мо провёл весь день дома, занимаясь мелкими поделками и наблюдая за брожением теста.

К полудню он заранее приготовил приправленное мясо и оставил его остывать.

Наконец, наступил вечер, и тесто увеличилось втрое, выглядя идеально.

Цзянь Мо отщипнул маленький кусочек теста и смешал его со свежей мукой, чтобы сделать новую закваску. Эту закваску, богатую дрожжами, оставили в сухое место для дальнейшего брожения.

Сохранив закваску, Цзянь Мо положил остальное тесто на чистую каменную плиту и вымесил его, чтобы выпустить немного воздуха. Затем он раскатал его в длинные полоски, отщипнул маленькие порции и раскатал их в круглые диски. Каждый он наполнил приправленным мясом, сложив и защипнув их в булочки.

Цзянь Мо работал с энтузиазмом, не нуждаясь в помощи У Цзюна. У Цзюн помогал, подавая инструменты, и наблюдал, как Цзянь Мо, словно по волшебству, превращал тесто в пышные, белые булочки.

- Их уже можно есть? - спросил У Цзюн.

- Ещё нет, - ответил Цзянь Мо. - Их нужно сначала приготовить на пару.

- Я подготовлю горшок и вскипячу воду, - сказал У Цзюн.

Приготовление булочек на пару не требовало особой сноровки, и У Цзюн быстро закончил готовить первую партию.

В первой корзине было восемь булочек, каждая больше кулака, белые и пышные. Верхушки впитали жир из приправленной мясной начинки, оставив соблазнительную карамельно-коричневую глазурь.

Хотя у них не было соевого соуса, глазурь была сделана из карамелизованного сахара и ракушечного порошка, создавая солёно-сладкий, умами вкус.

Даже если приправа была не совсем аутентичной, тщательно приготовленные булочки выглядели невероятно аппетитно.

Цзянь Мо не стал дожидаться, пока они остынут. Он схватил одну для У Цзюна и ещё одну для себя.

- Быстрее, быстрее, попробуй! - воскликнул он. - Это называется булочки. Это фирменное блюдо там, откуда я родом. Хотя они сделаны из муки, как пирог, текстура совершенно другая.

Говоря это, Цзянь Мо осторожно разорвал булочку пополам.

Мука была настолько драгоценной, что он использовал её экономно. В результате булочки имели тонкую кожицу и были щедро наполнены. Внутри приправленное мясо представляло собой смесь постного и жирного, и когда он разломил булочку, заблестели и медленно вытекли насыщенные соки.

Цзянь Мо откусил большой кусок.

Мягкая, слегка сладковатая булочка идеально сочеталась с пикантной и ароматной мясной начинкой, создавая непревзойдённую комбинацию.

Он знал это - непревзойдённое трио крахмала, жира и белка гарантированно будет потрясающе вкусным.

- Ну как? Я же говорил? Разве эти булочки не абсолютно восхитительны? - спросил Цзянь Мо, дуя на дымящуюся булочку.

- Ммм, я чувствую порошок из цветов перца и чесночный порошок. Мясо такое ароматное, - кивнул У Цзюн.

- Именно! Эти специи действительно раскрывают вкус, - с энтузиазмом согласился Цзянь Мо. - Давай, ешь их, пока горячие. Я не думаю, что мы сегодня доедим все булочки, которые я сделал, так что я приготовлю их все на пару и оставлю немного на завтра. Так мы сможем просто разогреть их и сэкономить время.

- Они как колбасы - то, что хорошо хранится, - взглянул У Цзюнь на булочки.

- Более или менее, - рассмеялся Цзянь Мо. - В такую погоду они продержатся десять дней или даже полмесяца. Не то чтобы они так долго продержатся - я мог бы есть их три раза в день. Они исчезнут через два дня.

- Нам действительно нужно как можно скорее вспахать эту землю. Ждать дольше невыносимо, - издал редкий вздох У Цзюнь.

- Ничего не поделаешь; придётся ждать, пока погода прояснится, - от души рассмеялся Цзянь Мо.

Наконец, после нескольких дней ожидания, дождь и снег прекратились, и большая часть снега на земле растаяла.

У Цзюнь поговорил с соплеменниками, и все решили воспользоваться хорошей погодой, чтобы начать обрабатывать землю.

Решение расчистить землю обсуждалось на предыдущем собрании.

В этом году племя Хэань впервые серьёзно взялось за земледелие. Никто не знал, насколько успешным оно будет, поэтому решили не перенапрягаться. План состоял в том, чтобы расчистить небольшой участок земли на противоположном берегу реки для общего пользования, а оставшиеся прибрежные участки разделить между соплеменниками по принципу "кто первый успел, тот и получил".

Как вождь племени, У Цзюнь хотел сначала расчистить участок своей семьи, но сдержался и присоединился к остальным в работе на общей земле.

Ранее расчистив землю на горе, они имели некоторый опыт и предполагали, что расчистка прибрежной земли не будет слишком сложной.

Однако нетерпеливые зверолоуды и полужверолоуды племени считали, что усилия того не стоят.

Расчистка земли означала удаление травы и деревьев, а затем выкапывание корней, пней и камней под ними.

Прибрежная почва была богатой и плодородной, что означало, что она также была густо заросшей. Простое выкапывание корней утомляло всех.

- Никогда не знал, что корни травы могут расти так глубоко! - воскликнул один из них. - Посмотрите на это - оно длиннее меня в человеческом обличье!

- Это меня убивает! - жаловался другой. - Когда мы раньше копали клубни, мы просто перерубали любые корни, которые находили. Теперь нам приходится выкапывать всё целиком!

- Под землёй тоже так много камней! - возмутился третий. - Я только что дважды ударил по камню мотыгой, и теперь лезвие всё погнулось.

- Брат Цзянь Мо, разве я не могу использовать свои звериные когти для копания? - спросил кто-то. - Они были бы гораздо эффективнее этой мотыги.

Цзянь Мо молча слушал их болтовню. Когда кто-то окликнул его, он выпрямился и серьёзно ответил:

- Лучше не использовать когти. Если они повредятся, могут заразиться, и ваши лапы могут болеть несколько дней.

- Но использовать эту мотыгу, чтобы копать понемногу, слишком медленно, - вздохнул зверочеловек, который спросил.

Зверолоуды и полужверолоуды племени не отличались особой терпеливостью в работе. В походах за провизией большую часть времени они тратили на дорогу, а не на монотонные задачи. Теперь, будучи вынужденными копать часами, их терпение подвергалось испытанию.

Многие из них начали ворчать и подумывать о том, чтобы сдаться:

- Забудь! Я больше не хочу сажать урожай. В следующем году я просто буду охотиться и собирать. Это намного проще.

- То же самое. Мы до смерти работаем, обрабатывая эту землю, а урожая, вероятно, не хватит даже на несколько обедов. Охота и собирательство проще.

- Да, к тому же, я ужасно готовлю. Даже если мы вырастим что-то хорошее, я не смогу сделать это вкусным. Лучше не заморачиваться.

Изначально более половины племени горели желанием попробовать себя в земледелии. Но увидев, насколько трудна расчистка земли, большинство сдались.

Они решили придерживаться охоты и собирательства. В конце концов, за исключением зимы, в остальные три сезона еды в дикой природе было в изобилии. Наполнить желудки было достаточно легко и без земледелия.

Несмотря на свои жалобы, никто не винил Цзянь Мо. Они даже старались его успокоить, говоря, что дело не в том, что земледелие - плохая идея, а просто в том, что они слишком ленивы, чтобы этим заниматься.

Цзянь Мо ответил добродушной улыбкой, с готовностью согласившись.

Раньше прибрежной земли на всех не хватало, и Цзянь Мо даже подумывал о расчистке террасных полей на горе. Теперь, когда так много людей отказались от земледелия, земли хватило всем, кто всё ещё хотел сажать.

Цзянь Мо и У Цзюнь выбрали самые ровные и плодородные участки для работы. Хотя первый год земледелия будет сложным, в будущем всё определённо станет проще.

Цзянь Мо подсчитал, что совместными усилиями он и У Цзюнь смогут расчистить землю за десять-пятнадцать дней.

У Цзюнь, сильный и эффективный, от природы был искусен в физическом труде. Цзянь Мо, хотя и менее способный, всё же был молодым человеком в расцвете сил и уверен, что справится с работой.

Но когда они начали расчистку, они с удивлением обнаружили, что соплеменники пришли помочь.

- Я думал, у вас всех нет терпения для земледелия? - спросил Цзянь Мо, тронутый и удивлённый.

- Земледелие - это морока! - усмехнулся Бань Мин. - Столько всего нужно сделать после расчистки земли. Но помочь день-другой - это не проблема. Если мы все поднажмём, всё быстро делается.

- Мы всё равно бездельничали. Почему бы не прийти помочь и немного размяться, брат Цзянь Мо, - добавил А Ху.

- Мы просто пришли научиться расчищать землю, - усмехнулся Си Лу.

- Играем в грязи! - выскочил и закричал Хэ Фэн, ребёнок неподалёку.

Цзянь Мо наконец заметил, что дети тоже пришли. Быстро он повернулся к ним, окликаая малышей, которые были заняты переноской корней травы и камней, чтобы сложить их в кучу.

- Эй, не носите камни во рту! - строго сказал он. - Грязь на земле грязная.

- Мяу! Мы не боимся грязи! - громко мяукнул маленький пятнистый кот, Баньцзю.

- Гав! И мы тоже! - восторженно залаял Чжоу Дао.

- Даже так, это нехорошо для вас, - мягко, но настойчиво произнёс Цзянь Мо, используя руки и осторожно отталкивая пушистых малышей немного назад. - Просто помогите унести траву, этого достаточно.

- Понял! - с энтузиазмом ответил Баньцзю.

На берегу реки стало оживлённо, все помогали. Как только другие в племени поняли, что происходит, они принесли инструменты и присоединились к усилиям.

Цзянь Мо изначально предполагал, что расчистка всей земли займёт много времени. Но менее чем за три дня все участки, которые он планировал возделывать, были полностью расчищены.

На самом деле, некоторые участки, которые он не планировал использовать, также были расчищены восторженными молодыми соплеменниками, которые увлеклись работой.

Цзянь Мо был глубоко тронут и мог лишь выразить свою благодарность, пригласив всех на трапезу.

В конце дня Цин Ко предложил:

- Давно у нас не было общего праздника. Почему бы не устроить вечеринку у костра? Как только наступит весна, племя будет слишком занято, чтобы так отдыхать.

У Цзянь Мо не было возражений. Он не только обеспечил всех мясом, но и достал вино из Снежных Жемчужин. Плоды Снежной Жемчужины на их заднем дворе обильно уродились, и урожаи последующих партий все были превращены в вино.

Увидев вино из Снежных Жемчужин, Цин Ко вдруг кое-что вспомнил.

- Разве ваша семья не делала ещё вино из плодов миен? - спросил он. - Как там с ним дела?

- Вкус хорошо развивается, и оно не испортилось, но брожение невероятно медленное. Оно всё ещё в процессе, - вздохнул Цзянь Мо при упоминании об этом.

- Разве ты не говорил, что хорошие вещи стоят ожидания? Если в конце концов оно хорошо сбродит, какая разница, если это займёт немного больше времени? - утешил его Цин Ко.

- Это правда, - ответил Цзянь Мо. - Думаю, это может быть из-за низкой температуры или, возможно, дрожжи не совсем подходят, поэтому брожение такое медленное.

Даже среди типов дрожжей было много разновидностей. Использование неподходящего штамма могло привести к вялому брожению. Цзянь Мо считал себя счастливым, что оно вообще бродит.

- Дай мне знать, когда будет готово. Мне любопытно попробовать дистиллированное вино, о котором ты говорил, - сказал Цин Ко, пропустив мимо ушей незнакомые технические термины.

- Не волнуйся. Мне, вероятно, понадобится твоя помощь, когда придёт время, - заверил его Цзянь Мо.

Расчистив землю и построив гряды, Цзянь Мо и У Цзюн начали вносить основное удобрение.

Удобрение, которое они использовали, состояло из древесной золы и перебродившего навоза Чирпи и зверей Тоту.

Семьи в племени, которые планировали сажать урожай, также приходили помочь и поучиться.

Внесение удобрений не было сложным; нужно было лишь равномерно смешать их с почвой. Трудность заключалась в сборе достаточного количества удобрений.

Цзянь Мо сказал Цин Ко и нескольким другим:

- Если вам нужны удобрения, смело используйте навоз Чирпи. Но лучше использовать перебродивший навоз, который я приготовил; иначе он может повредить корни.

Цин Ко кивнул и заметил:

- Чирпи так много ест и производит так много отходов. Наконец-то от него есть какая-то польза.

- Именно! - рассмеялся Цзянь Мо. - Если бы его нельзя было использовать, я бы понятия не

имел, куда всё это девать в следующем году. Оставлять его вокруг серьёзно загрязнило бы окружающую среду.

Некоторое время Цзянь Мо даже подумывал научить Чирпи пользоваться лесом, как зверюды в племени, которые инстинктивно закапывали свои отходы, как кошки и собаки. Но с Чирпи это не сработало.

Каждый день Цзянь Мо приходилось убирать за Чирпи, что было утомительно.

К счастью, теперь, когда началось земледелие, эту проблему наконец-то можно было лучше контролировать.

- Как только мы закончим удобрять, можно ли сразу сажать семена? - спросил Цин Ко.

- Это зависит от типа растения, - ответил Цзянь Мо. - Культуры, такие как древесный корень, Мао Гэнь и некоторые травы, могут переносить холод. Мы можем начать сажать их семена и позволить им медленно прорасти. Но для растений, которые не устойчивы к холоду, нам придётся подождать более тёплой погоды.

Подумав немного, Цзянь Мо добавил:

- В любом случае, лучше всего покрыть почву слоем соломы, чтобы защитить новые ростки от замерзания. Так мы делаем там, откуда я родом.

Если бы у них была пластиковая плёнка, они могли бы использовать её. Но в её отсутствие простой слой соломы хорошо подойдёт для защиты урожая и повышения урожайности.

Все согласно кивнули.

- Никогда не думал, что в земледелии столько всего, - прокомментировал Е Луо, стоявший неподалёку.

- Это процесс обучения, - сказал Цзянь Мо. - Со временем мы наберёмся опыта. Я тоже многого не знаю, так что нам придётся разбираться вместе.

<http://bllate.org/book/17918/1716526>