

— Вечером я научу вас узнавать еще несколько трав, — сказал Бай Ту Бай Дуну и остальным, привязывая теленка. Куры, кролики и полевки ели мало – им просто бросали охапку травы, сорванной у подножия. Но буйволу нужно было много еды, и его придется выводить на пастбище. Дети должны были знать ядовитые растения в округе, чтобы обходить их стороной. Потеря любого животного из-за отравы стала бы для племени тяжелым ударом.

Знать это должны были все, не только собиратели и дети, на всякий случай. Последствия случайного поедания некоторых трав были фатальными и для звероловов, и для скота. Растений было слишком много, выучить всё сразу невозможно, поэтому Бай Ту начал с самых распространенных, давая понемногу, чтобы знания усвоились.

Эти уроки стали ежедневной традицией. Бай Дун кивнул и с гордостью за своих подопечных добавил:

— Ту, мы сегодня вскопали очень много земли!

Бай Ту и сам это видел: рядом со вчерашними грядками появился новый участок чистой, разрыхленной почвы. Никто не бездельничал.

— Сегодня каждому из вас достанется по большому куску мяса! — пообещал он.

— Мясо! Будет мясо! — Дети радостно загалдели. Рацион племени в основном состоял из мяса, но такие малыши не могли ходить ни на охоту, ни на сбор плодов. Они собирали хворост и выполняли несложные поручения, поэтому еды им доставалось немного. В период роста им вечно не хватало сил, и обычно порции съедались в тот же день. Бай Ту начал учить их собирать съедобную зелень, но ее пока было мало. Последний раз они ели досыта, когда варили куриный бульон.

Сегодняшняя добыча была огромной, так что порции увеличатся у всех. Дети и так знали, что наедятся, но это не мешало им бурно радоваться – впервые за долгое время вечно голодная детвора столкнулась с таким изобилием.

— Сначала отнесите тушу в пещеру, — командовал на площади Бай Ань. На улице стояла жара, и мясо могло быстро испортиться. Пещера-склад была самым холодным местом в племени.

Смотреть на разделку туши Бай Ту не захотел. Вместо этого он достал кусок свинины, оставшийся с прошлого раза.

Когда делили добычу в прошлый раз, он специально выбрал жирный кусок, чтобы вытопить сало. Несколько дней руки не доходили, но сегодня выдалось свободное время.

К счастью, в хранилище было прохладно. Будь мясо снаружи – давно бы протухло. Бай Ту как-то заходил туда с вождем и поразился: внутри и снаружи были будто два разных мира. Глубокая пещера на теневой стороне горы сохраняла температуру, по его ощущениям, ниже нуля. Неудивительно, что мясо там могло лежать неделю и не портиться – настоящий природный холодильник, да еще и без счетов за электричество.

Он нарезал жир кубиками, промыл их, налил в котел немного воды и поставил на огонь. Когда вода выкипит, жир начнет медленно плавиться.

Каменный котел был огромным, и три килограмма свинины заняли меньше половины дна. Бай Ту неспешно подкладывал хворост, обдумывая дальнейшие планы.

Если повезет, ловушки помогут племени пережить грядущий сезон дождей без особых лишений. Но и посадки бросать нельзя – это задел на зиму. Охота с ямами, как и обычная, во многом зависела от удачи: звери приходят к водопою не круглый год, да и стада кочуют. Нужно продолжать подготовку, не впадая в эйфорию от сегодняшнего успеха. Тем более что под боком затаилось недружелюбное племя.

При мысли о Свирепых Львах Бай Ту нахмурился. Их замашки и порядки вызывали у него отвращение, но решить эту проблему одним махом было нельзя. Пока они не угрожали Снежным Кроликам напрямую, но само их соседство лишало покоя.

Он вздохнул. До готовности сала было еще далеко, поэтому Бай Ту позвал Ту Ю присмотреть за огнем, а сам занялся разбором принесенных трав.

— Просто подкладывай по паре веток, чтобы пламя не было слишком сильным. А потом я угощу вас шкварками, — пообещал он. В детстве самым вкусным в процессе топки сала для него были именно эти хрустящие кусочки, и теперь он невольно переносил свои чувства на местных детей.

У каждого растения свой сезон. Упустишь время – придется ждать год. Бай Ту старался собирать всё, что видел, включая семена, чтобы в следующем году посадить их у дома.

Сегодняшний сбор был из окрестностей ловушки. Большинство трав были без корней, так что обрабатывать их было проще: что-то помыть, что-то сразу разложить для сушки, а уже подсохшие сборы убрать на хранение.

Работа кипела. Когда сало вытопилось, как раз подошел Бай Ци с порцией говядины.

— Ту, это тебе, — он нес внушительную бычью ногу. Тем, кто внес основной вклад в охоту, всегда полагался дополнительный кусок. А Бай Ту, который к тому же обеспечивал племя лекарствами, мяса доставалось с избытком.

Столько за раз не съесть. Бай Ту попросил Бай Ци отрезать небольшую часть, а остальное отнести обратно в холодную пещеру.

Бай Ци ожидал чего-то подобного. Не говоря ни слова, он взмахнул костяным ножом – и от ноги отделился приличный ломоть.

Бай Ту смотрел на это с нескрываемой завистью. Они были ровесниками, но Бай Ци был куда сильнее и быстрее. То ли сказывались последствия травмы этого тела, то ли недостаток тренировок в прошлом, а может, и всё вместе, но его собственная выносливость оставляла желать лучшего.

В отличие от современных инструментов, здешние ножи были лишь грубо обработанным природным материалом. Лезвия не отличались остротой. Выкопать корень или срезать траву – это пожалуйста, но разделка говядины превращалась в пытку. Не зря же он каждый раз просил Бай Ци помочь порубить курицу.

Чтобы не делать двойную работу, Бай Ту попросил друга нарезать мясо толстыми ломтями. Из свежей говядины он решил приготовить стейки.

Промыв мясо от крови, он слегка отбил его и положил в чистую миску, присыпав солью для маринада. С помощью палочек он выловил из котла шкварки и раздал их детям. Слив основную часть жира в миску, он оставил на дне тонкий слой и выложил маринованные куски. По

пещере поплыл умопомрачительный аромат жареного мяса, сопровождаемый аппетитным шкварчением.

Дно каменного котла не было плоским, поэтому приходилось постоянно двигать мясо, добиваясь равномерной прожарки. Когда обе стороны подрумянились, он еще пару раз перевернул их и снял первый стейк, укладывая следующий.

Бай Ци, который собирался пойти пожарить мясо на костре, застыл на месте как вкопанный.

Готовые стейки источали соблазнительный запах. Собиратели как раз вернулись, голодные, и этот аромат казался им чем-то божественным.

— Гр-р-у... — Живот Бай Ци издал предательский звук.

Бай Ту невольно улыбнулся:

— Потерпи немного. — Он-то весь день провел у ямы, разбирая травки, а Бай Ци и остальные намотали немало километров, копали, тащили тушу... Они устали куда сильнее.

Есть обжигаяще горячую пищу вредно для пищевода, поэтому Бай Ту дождался, пока дожарится второй стейк, и только тогда разрезал первый.

Никаких изысков, только чистый вкус говядины, но и этого хватило, чтобы приковать к себе взгляды всех присутствующих.

Мяса было много, и Бай Ту не жадничал: первый кусок он разделил на пять частей, чтобы каждому досталось понемногу.

Он попробовал сам: корочка хрустела, внутри мясо осталось нежным и сочным. Соль лишь подчеркивала естественный вкус. Это было ничуть не хуже того, что он ел раньше.

Для остальных же, не привыкших к жарке на масле, этот вкус стал откровением. Они чуть не проглотили языки.

— Ешьте медленнее, там еще есть, — Бай Ту указал на маринующиеся куски. Ему самому хватило бы и пары кусочков, остальное предназначалось для друзей.

Стейк весил граммов триста. Когда мясо закончилось, Бай Ту быстро обжарил в оставшемся жире промытую зелень.

Как выяснилось, Бай Ту сильно недооценил аппетиты соплеменников. В прошлые дни они съедали по одному куску просто потому, что больше не давали. Сегодня же, при таком обилии добычи, дети тоже получили по огромному ломтю. Бай Ту своими глазами видел, как Ту Ю умял стейк, полмиски зелени, а потом заполировал это полукилограммовым куском жареного на костре мяса. Ребенок семи-восьми лет легко съедал около килограмма, а взрослые охотники – по два-три за раз.

Бай Ту был потрясен. В голове промелькнула мысль: может, кролики считаются слабыми просто потому, что вечно недоедают?

Раздумывать долго не пришлось – впереди было много дел. После еды он, как и обещал, провел урок ботаники. А поскольку до темноты оставалось время, он попросил Бай Ци и ребят помочь с разделкой остальной говядины.

Бычья нога весила под пятьдесят килограммов. Без кости выходило прилично мяса – ему бы хватило на месяц. Можно было каждый день готовить что-то новое, но даже самая вкусная еда приедается. К тому же охота с ловушками обещала новые трофеи. Бай Ту решил сделать из остатков вяленое мясо – оно было вкусным и хранилось гораздо дольше.

Была и другая причина. Не всегда в ловушку будет попадаться молодняк для разведения. Взрослых кабанов и быков придется убивать на месте ради безопасности. В пещере мясо лежало несколько дней, ну неделю, но потом всё равно начинало портиться.

Бай Ци рассказывал, что в богатых племенах сначала доедают то, что уже «с душком», или зажаривают мясо впрок, а потом разогревают. Это позволяло не выбрасывать еду, но вкус был так себе. Снежные Кролики так почти не делали – у них добыча заканчивалась раньше, чем успевала испортиться.

Теперь же охота стала легче, и риск травм снизился. Можно было добывать больше. Если перерабатывать излишки в вяленое мясо, копчености или солонину, можно не бояться порчи и не отдавать товар за бесценок при обмене на соль.

Бай Ту не любил откладывать дела в долгий ящик. Раз решил – надо пробовать. Для первого эксперимента он не стал брать общую добычу, а использовал свой личный пай.

Мясо нарезали пластами, затем – длинными полосками, добавили дикий лук, имбирь и соль. Из-за нехватки специй Бай Ту решил оставить маринад на всю ночь, чтобы утром начать сушку.

Каменные и костяные ножи были туповаты. Пятеро человек – двое взрослых и трое детей – провозились до самой темноты, пока не разделали и не замариновали всю ногу. Разминая затекшие плечи, Бай Ту вздохнул. Инструменты были из рук вон плохими. Интересно, научилось ли хоть какое-нибудь племя ковать железо? Если нет, стоило бы поискать руду и построить печь самому.

#

<http://bllate.org/book/22104/2333851>