

Зарослей кислого стебля у ручья уже не осталось, да и каштаны Су Вэй собрал почти все. Вчера из-за того зверя с отвратительным криком ему так и не удалось принести домой весь урожай.

Впрочем, каштаны на дереве могли ещё несколько дней дозревать, так что спешить было некуда.

Су Вэй посмотрел на небо. Сейчас было примерно три-четыре часа дня. Можно сплести корзину-ловушку побольше и поставить её в ручье, а печь для обжига сделать уже завтра.

.....

Су Вэй так глубоко задумался, что, когда пришёл в себя, мясные полоски уже успели просолиться.

Там же, где сушилась мелкая рыба, он тем же способом развесил мясо. Раньше он специально подумал о том, что короткие кусочки будет неудобно сушить, поэтому нарезал полоски примерно по двадцать сантиметров длиной. Теперь достаточно было сложить каждую пополам и повесить.

Развесив мясо, Су Вэй направился к краю рощицы. Там ещё оставались лозы — их вполне хватало на большую рыболовную корзину.

Закончив плести ловушку, Су Вэй поставил её в ручей. В качестве приманки он бросил внутрь внутренности двух вчерашних зверей, а сверху прижал корзину камнем, чтобы её не унесло течением.

Теперь оставалось только ждать, пока туда заплывёт рыба.

На ужин были жареное мясо и суп из кислого стебля. Мясо Су Вэй смазал слоем приготовленного им варенья из диких плодов — кисло-сладкого, а к нему подал миску освежающего супа из диких овощей, который отлично убирал жирность.

Ужин получился на редкость приятным. Су Вэй ел мясо, глядя на закат, и так разморился, что после умывания у ручья сразу лёг спать.

На следующий день снова стояла ясная погода. Су Вэй вынес к входу в пещеру сушиться заготовленный вчера горец японский и мясо.

Вообще-то было довольно странно. Здесь он жил один, пещеру никто не охранял, и по идее, пока его не было, какие-нибудь мелкие зверьки должны были пробираться внутрь и растаскивать еду.

Но за последние дни ни одного такого зверька он не видел, и ничего ни разу не пропадало. Это было действительно странно...

Впрочем, Су Вэй недолго ломал над этим голову. Другого способа хранить припасы у него всё равно не было, а постоянно сидеть в пещере и сторожить вещи вместо поисков еды он не мог. Так что пока эта проблема оставалась нерешаемой.

Позже, когда будет время, можно попробовать сделать дверь. Если удастся найти что-нибудь для освещения, он вообще заложит вход в пещеру, оставив только проём, а туда поставит деревянную дверь.

Современную дверь без инструментов он, конечно, не сделает, но связать вместе толстые жерди и соорудить нечто похожее вполне возможно.

Су Вэй обернулся и посмотрел на ничем не защищённую пещеру, после чего направился на запад.

Главной задачей на сегодня было накопать жёлтой глины и сделать печь для обжига, а затем слепить керамические заготовки. Если останется время, можно будет придумать ещё что-нибудь.

Добравшись до ручья, Су Вэй подобрал палку и начал рыхлить ею жёлтую глину, складывая выкопанное в плетёную корзину.

Внутри корзину он выстелил шкурой иглосвињи, снятой вчера. Так глина не пачкала плетение и не высыпалась по дороге.

Эта заплечная корзина у него уже чего только не повидала. Надо будет сделать ещё несколько и использовать каждую для своего дела, иначе эта долго не выдержит.

Набрав больше половины корзины, Су Вэй приподнял её, проверяя вес. Не слишком тяжело.

Глины должно было хватить. Он отнёс её к пещере и высыпал в подходящем месте снаружи.

Затем рядом выкопал основание. Он собирался обжигать керамический чан диаметром как минимум от половины метра до метра, поэтому печь требовалась и не маленькая, и не особенно большая.

Закончив с основанием, Су Вэй прямо из вынутой земли начал лепить нижнюю часть печи. К качеству глины для печи требования всё равно были ниже, чем к керамическим изделиям.

Чтобы масса лучше держалась, он подмешал немного сухих стеблей. Закончив основание,

развёл под ним огонь, чтобы оно просохло. На сегодня с печью, пожалуй, хватит. Завтра, когда низ высохнет, можно будет заняться верхней частью.

Оставшееся время Су Вэй решил потратить на керамические заготовки. Их следовало сушить в тени, иначе при обжиге они могли лопнуть.

И это тоже требовало времени — вполне возможно, печь уже будет готова, а обжигать ещё будет нечего.

В изготовлении керамики было много тонкостей. Сначала нужно выбрать землю — глину или подходящую керамическую массу. Жёлтая глина у ручья как раз была довольно хорошей.

Затем следовало удалить примеси и выбрать все крупные частицы.

Су Вэй тщательно выбрал из глины камешки, налил воды и начал месить. Когда масса стала достаточно однородной и пластичной, он принялся лепить.

При нормальных условиях это можно было бы делать на гончарном круге, но никаких условий здесь не было, поэтому Су Вэю пришлось работать руками.

Поначалу выходило плохо: то стенки были слишком тонкими и края трескались, то слишком толстыми — и тогда проще было пользоваться каменной миской.

После нескольких попыток Су Вэй наконец слепил ровненькую мисочку диаметром примерно десять сантиметров. Маленькая, конечно, но это было его первое удачное изделие, и он прямо-таки залюбовался им.

Набив руку, он уже начал лепить вполне прилично. Таких маленьких мисок больше не делал, вместо них слепил три большие суповые миски, затем два горшка и один чан.

С чаном пришлось труднее всего: он был крупным, форму удерживать непросто, поэтому вышел немного кривоватым. Но Су Вэй был счастлив уже тому, что вообще сумел его слепить.

После чана он взялся за сосуд для квашения овощей. С ним тоже пришлось повозиться, но времени и сил у Су Вэя сейчас было достаточно, и в конце концов всё получилось.

Он перенёс все заготовки в глубину пещеры, чтобы они спокойно высохли в тени.

Когда работа закончилась, утро только-только подошло к концу. Сегодня всё было сделано удивительно быстро, и Су Вэй решил найти себе ещё занятие.

Рощица находилась к юго-западу от пещеры, ручей — прямо перед ней. И то и другое было совсем близко. За последние дни Су Вэй уже обошёл несколько сотен метров вокруг небольшого пруда.

Сегодня после обеда он решил пройти подальше. Вдруг удастся найти что-нибудь ещё съедобное.

В такой жизни лишней еды не бывает.

Решив — сделал. Су Вэй тщательно вымыл заплечную корзину после глины, надел её и взял с собой мешок из шкуры, в котором вчерашний зверолюд приносил ему дикие плоды.

На этот раз Су Вэй отправился на северо-восток, надеясь, что день окажется удачным.

По дороге попадались лишь редкие съедобные травы. Он собирал их одну за другой. Пусть мало, зато понемногу наберётся.

Вскоре растительность впереди стала заметно реже. Казалось, ничего съедобного там уже не найти. Су Вэй как раз собирался сменить направление, когда заметил на земле зелёную студенистую массу. Что-то очень знакомое.

Он подошёл ближе, присел и пошевелил находку палочкой.

Да это же носток!

Научное название — *Nostoc commune*, вид цианобактерий. Он очень питателен и особенно богат белком.

Штука вкусная, вот только мыть её — настоящее мучение.

Су Вэй огляделся. Носток лежал вокруг целыми кучками, его было очень много. Наверное, отмывать придётся несколько часов.

Ладно. Ради еды!

Он начал собирать носток по кусочку и складывать в мешок из шкуры. Собирал всё, что попадалось: если сразу не съест, можно высушить и хранить впрок.

<http://bllate.org/book/25929/3140331>