

В эту группу собирателей вошли ключевые члены обоих племен - и полузверолюди, и зверолюди, все как один - опытные мастера своего дела.

Зверочеловек, который ранее уклонился от "выщипывания волос на ногах", вызвался аккуратно прикрепить мех своего товарища к зеленому бархатному жуку.

Пух был легким и достаточно большим. Используя древесную смолу, они приклеили его к жуку. После короткой борьбы жук снова взлетел, слегка покачиваясь, но двигаясь вперед.

Наблюдая за жуком, группа поняла, что он, похоже, отказался от поисков пыльцы и направлялся обратно в свое гнездо. Воодушевленные, они тихо последовали за ним.

С прикрепленным пухом жук не мог скрыться из их вида, как бы быстро он ни летел.

Прогнавшись за ним довольно большое расстояние, они увидели, как жук приземлился и заполз в нору не больше соевого боба.

Без указаний жука они бы никогда не заметили такую крошечную нору в бескрайней дикой местности.

Теперь все стало намного проще.

Группа переглянулась.

- Копаем? - спросил кто-то.

- Копаем! - ответили остальные.

Те, у кого были ножи, достали их, те, у кого были мотыги, подняли их, и все начали раскапывать землю вокруг норы.

Цзянь Мо присел на корточки рядом, наблюдая.

По мере того как нора расширялась, он заметил, что туннель жука был на удивление четким. Окружающая почва была влажной, но стенки туннеля были сухими и гладкими.

Следуя по туннелю, они быстро заметили снующего жука и вскоре обнаружили его гнездо.

Гнездо зеленого бархатного жука напоминало подземный дворец высотой более метра.

Гнездо было плотно сросшимся с почвой и издавало уникальный, мускусно-сладковатый аромат, который мог уловить даже Цзянь Мо, чей нюх не был особенно острым.

- Мы действительно нашли гнездо!

- И оно такое большое!

- Осторожно, не обрушьте его. Давайте начнем извлекать с четырех углов и возьмем только половину.

Они осторожно отламывали части гнезда, складывая их в корзины, выстланные сухой травой.

Во время работы из-за ослабления давления из гнезда вытекло большое количество липкой жидкости.

Цзянь Мо не мог не уставиться на вязкое вещество.

Заметив его любопытство, Е Луо спросил:

- О чем задумался?

- Как это используется? - искренне недоумевая, спросил Цзянь Мо.

- Его процеживают, кипятят и дают остыть. Некоторые добавляют звериный жир во время кипячения - так оно действует еще лучше, - понизив голос, объяснил Е Луо.

- Лучше... в смысле, оно более скользкое? - еще тише спросил Цзянь Мо.

Эти двое, будучи одинокими полужверолоудьми и менее сведущими в таких вопросах, были оттеснены на окраину группы, что позволяло им незаметно болтать.

- Не только это, - посерьезнев, ответил Е Луо. - По-видимому, жидкость также обладает некоторым возбуждающим эффектом.

Глаза Цзянь Мо расширились, на его лице отразилась смесь удивления и веселья.

- Старейшины в племени говорят, что жидкость из гнезда зеленого бархатного жука также может помочь с зачатием, - с более торжественным тоном добавил Е Луо, смутившись.

В этом мире зачать ребенка было невероятно трудно. Эта потенциальная выгода была значительным соблазном.

- Правда? - скептически спросил Цзянь Мо.

- Несколько полужверолов, которые зачали вскоре после соединения со своими партнерами, утверждали, что использовали эту жидкость, - подтвердил Е Луо.

Цзянь Мо уставился на гнездо, размышляя. "Неужели это действительно может повысить подвижность сперматозоидов?"

Хотя гнездо было редкостью, группа все же решила взять лишь половину.

Закончив извлечение, они засыпали яму землей и оставили проход, чтобы жуки могли продолжать использовать это место. Если жуки останутся, группа могла бы найти здесь еще одно гнездо во время следующего визита.

Наблюдая за процессом, Цзянь Мо неожиданно заговорил:

- Подождите.

Все остановились.

- Что случилось?

- Вам не кажется, что это гнездо выглядит необычно новым? Даже самые внешние слои кажутся такими же свежими, как и центр, - помедлив, объяснил Цзянь Мо.

Его наблюдение заинтриговало группу, которая осмотрела гнездо и согласилась.

- Ты прав. Оно довольно новое. И что?

- Если гнездо такое новое, это, скорее всего, означает, что жуки недавно переселились сюда. Все гнездо было построено сразу, без каких-либо расширений. Если они переехали недавно, поблизости могут быть и другие гнезда - там, откуда они пришли, - начал рассуждать Цзянь Мо.

Хотя Цзянь Мо не был знаком с зелеными бархатными жуками, его ветеринарное образование включало уроки о пчелах. Их поведение часто отражало тенденции колоний насекомых. Обычно, когда насекомые переселялись, они не уходили далеко от своего первоначального места, особенно если поблизости не было хищников.

Группа не рассматривала эту возможность, но нашла ее логичной.

- Давайте поищем поблизости другие гнезда зеленых бархатных жуков!

- Но они такие маленькие - их может быть трудно заметить.

- Я Чжэн, ты же гигантский бронированный зверь, твой нюх должен быть острым. Можешь помочь нам их вынюхать?

- Мы можем разделить и сначала поискать маленькие норки. Как только найдем одну, Я Чжэн сможет подтвердить.

После короткого обсуждения они окончательно утвердили свой план.

Цзянь Мо объединился с Цин Ко и Е Луо для поисков в одном направлении.

Во время поисков они обнаружили множество диких овощей, птичьих яиц и насекомых. Все съедобное немедленно собиралось в их корзины.

Хотя их группа ничего не нашла, другая команда из племени Хэань обнаружила подозрительную нору и быстро позвала Я Чжэна.

Обнюхав местность, Я Чжэн подтвердил запах зеленых бархатных жуков.

Группа не теряла времени и начала копать, вскоре обнаружив еще одно гнездо жуков. Как и прежде, они взяли половину гнезда и засыпали яму, оставив проход для жуков.

С их новообретенным опытом группа эффективно двинулась дальше, в поисках третьего гнезда. Судя по их наблюдениям, второе гнездо также казалось относительно новым, как будто жуки недолго там жили.

Цзянь Мо показалось, что второе гнездо не такое свежее, как первое, хотя он и держал свои мысли при себе. Тем не менее, продолжение поисков позволило им найти больше трав и еды по пути.

Во время сбора Цзянь Мо спросил:

- Если гнезда зеленых бархатных жуков так полезны, почему никто не разводит этих жуков? Можно же выкопать гнездо и переселить жуков - кажется достаточно просто.
- Некоторые племена пытались, но никому не удалось. Жуки переставали покидать свои гнезда и умирали внутри, делая гнезда бесполезными, - объяснил Цин Ко.
- Может, они чувствительны к человеческим запахам? - предположил Цзянь Мо. - Но если так, почему они спокойно живут в частично собранном гнезде?
- Понятия не имею, - признался Цин Ко. - Это загадка.
- Удивительно, - сказал Цзянь Мо. - О, еще один вопрос...
- Почему у тебя так много вопросов? - вздохнул Цин Ко.
- Последний, обещаю, - заверил его Цзянь Мо.
- Ладно, задавай свой вопрос, - вздохнул Цин Ко.
- Так... использование гнезда жука действительно помогает завести детей? Насчет твоих двух детей... - Цзянь Мо откашлялся.

Не успел он закончить, как Цин Ко легонько стукнул его по голове и отказался отвечать.

Е Луо, стоявший рядом, подавил смешок, но тоже промолчал.

Цзянь Мо не мог не предположить, что они, должно быть, использовали гнездо жука, судя по их реакции.

Пока они продолжали поиски, пришли новости от других групп - они нашли еще гнезда.

Раскопки выявили еще два гнезда зеленых бархатных жуков, одно из которых было заметно больше и старше.

После этого группа больше не находила гнезд, что указывало на то, что в этом районе их было всего четыре.

К тому времени, как они закончили, солнце стояло высоко над головой, и жара становилась невыносимой. Группа решила вернуться во временный лагерь.

По дороге полузверолоуди разделили гнезда жуков поровну между двумя племенами: по два гнезда каждому.

Вернувшись в лагерь, племя Хэань дополнительно распределило свою долю между одинокими и имеющими партнеров полузверолоудьми.

Цзянь Мо в итоге получил два куска гнезда.

- Не используй его, пока мы не вернемся в племя, - многозначительно напомнил ему Цин Ко.

- Я что, похож на того, кто будет баловаться? - слегка покраснев, возразил Цзянь Мо.

- Кто знает? Молодые пары бывают импульсивны, - пожал плечами Цин Ко.

- Мы не такие, - возразил Цзянь Мо, убирая гнезда жуков в чистую банку и плотно запечатывая ее тканью.

Когда зверолоуди вернулись с охоты, они заметили, что в лагере царит необычная атмосфера. Любопытные, они спросили, что происходит, но полузверолоуди тут же их отшили.

Даже У Цзюн тихо поинтересовался этим.

Цзянь Мо взглянул на него, затем поднес руку к носу У Цзюна.

- Зеленые бархатные жуки? - У Цзюна хватило одного вдоха.

Цзянь Мо загадочно кивнул и постучал по запечатанной им банке. Мягкий стук подтвердил содержимое.

Зверолоуди в тот день принесли еще больше дичи, включая нескольких огромных существ, напоминающих слонов.

Эти огромные звери, покрытые длинной шерстью и с толстыми, широкими рогами, назывались горизонтально-рогими зверями.

Стоя перед ними, Цзянь Мо испытывал смесь благоговения и недоверия.

Их огромные размеры казались неуместными на суше, больше напоминая морских существ.

Пока свежепойманных зверей освеживали и разделывали, их шкуры частично обработали, чтобы предотвратить порчу.

Помогая с мелкими делами, к Цзянь Мо подошли двое зверолов. Одного придавил горизонтально-рогий зверь, а другого пронзил рогом. Оба нуждались в лечении.

Цзянь Мо быстро отвел их в сторону, чтобы проверить раны.

К счастью, ни одна из ран не была серьезной. Немного противовоспалительной и дезинфицирующей мази оказалось достаточно. Учитывая выносливость зверолов, они, скорее всего, полностью поправятся в течение трех дней.

Когда Цзянь Мо вернулся на основную площадку, он обнаружил, что шкуры и мясо уже обработаны, а рядом лежала грудa белых костей.

С костей содрали большую часть мяса, и Чирпи грыз особенно мясистую кость, хотя его слабый укус мало что давал.

Наблюдая за мучениями Чирпи, Цзянь Мо с улыбкой покачал головой и пошел искать У Цзюна.

У Цзюн был занят разминанием шкур с листьями, когда подошел Цзянь Мо.

- В чем дело? - спросил он.

- Я пришел помочь. Кстати, эти кости теперь бесполезны? - Цзянь Мо указал на грудy.

Не успел У Цзюн ответить, как встрял Бань Мин:

- Конечно. Даже Чирпи их не хочет - какая от них польза?

- Чирп! - услышав свое имя, Чирпи на мгновение прервался, чтобы пискнуть, прежде чем возобновить свои усилия.

- Но внутри еще есть костный мозг, - возразил Цзянь Мо.

- Кого это волнует? У нас столько мяса, нам не нужен костный мозг, - пожал плечами Бань Мин.

- Доктор Цзянь Мо, если хотите эти кости, забирайте. Это избавит нас от необходимости придумывать, как от них избавиться, - рассмеялся Юнь Лун, услышав их разговор.

Цзянь Мо повернулся к У Цзюну, молча спрашивая, уместно ли забирать кости.

- Бери, - сказал У Цзюн. - Если планируешь забрать их в племя, мы можем сделать дополнительный рейс, чтобы перенести их позже.

- Не нужно их тащить обратно. Мне нужен только костный мозг. Можешь расколоть их топором позже? Или просто разбить? - покачал головой Цзянь Мо.

- Попробую, когда закончу здесь, - кивнул У Цзюн.

Когда группа закончила обрабатывать мясо, Цзянь Мо направился к большим котлам готовить ужин.

Сегодня было много потрохов для приготовления. Цзянь Мо достал из банки немного маринованных овощей, планируя обжарить их с потрохами.

С двумя прочными железными котлами и ревущим огнем он мог готовить блюда с восхитительным дымным ароматом.

Пока он обжаривал потроха, он поставил глиняный горшок варить костный бульон, добавив туда свежесобранные дикие овощи. Суп должен был получиться одновременно очищающим и богатым витаминами.

Для основного блюда очевидным выбором было жареное мясо. После долгого, утомительного дня всем нужно было что-то сытное.

Когда небо потемнело, лагерь наконец был готов к ужину.

Готовка Цзянь Мо заслужила единодушную похвалу.

Члены племени Мэншуй шутили:

- Доктор Цзянь Мо, хотел бы я, чтобы мы могли выходить с вами каждый день.
- Я пытался научиться вашей готовке, но у меня никогда не получается так вкусно.
- Когда эта поездка закончится, когда мы снова сможем поесть вашу еду?
- Завтра утром, - с притворной серьезностью ответил Цзянь Мо.

Группа разразилась смехом.

- Готовить не так уж и сложно, - добавил Цзянь Мо. - Все, что вам нужно, - это хороший котел, смелость дать еде немного подрумяниться и щедрая рука с приправами. Сделайте так, и будет вкусно.

Приготовление пищи в большом железном котле иногда означало, что огонь мог вспыхнуть, заставляя пламя лизать стенки котла. Люди поблизости часто паниковали, желая бросить лопатку и убежать.

Но именно этот сильный жар придавал блюдам хрустящую, ароматную нотку.

Что касается приправ, Цзянь Мо не жалел усилий. Даже без соевого соуса или устричного соуса он регулярно использовал пять или шесть видов приправ в своей готовке - сахар, соль, порошок из моллюсков, чесночный порошок, перечный порошок и многое другое. С таким количеством ингредиентов было почти невозможно, чтобы еда получилась невкусной.

Это, в сочетании с его передовыми инструментами, разнообразными приправами и новаторскими техниками приготовления, было причиной того, почему другие с трудом могли повторить его блюда, несмотря на его готовность делиться.

После ужина и короткого перерыва У Цзюнь начал раскалывать огромные кости животных.

Обладая большой силой, он легко раскалывал большие кости одним ударом топора. Расколов, он клал их на камни и бил тупой стороной топора, заставляя кости чисто ломаться.

Цзянь Мо подобрал раздробленные кости и проверил костный мозг внутри.

Действительно, костного мозга было много. Благодаря размеру костей, легкий зачерп ложкой давал богатый, кремовый костный мозг.

Изначально Цзянь Мо планировал бросить целые кости в котел для супа, но они были слишком большими, чтобы поместиться. Извлечение костного мозга для приготовления казалось лучшим вариантом.

Любопытствуя его методами, группа людей осталась помочь дробить кости и вычерпывать костный мозг, в то время как другие собирали топливо для огня.

В тот вечер Цзянь Мо поставил два котла и начал варить костный мозг на месте.

В отличие от звериного жира, костный мозг при варке издавал еще более насыщенный аромат.

С наступлением ночи зверолюди на патруле взяли на себя ответственность за поддержание огня, следя за тем, чтобы он не погас.

Всю ночь аромат варящегося костного мозга витал над временным лагерем, наполняя сны каждого благоуханием вкусной еды.

Запах даже привлек диких животных, с которыми патрульные зверолюди быстро разобрались, очистив и сохранив туши для завтрака на следующее утро.

Желая проверить свой костный мозг, Цзянь Мо проснулся на следующий день рано.

Костный мозг выварился до прозрачного, золотистого состояния. По краям котла, где он уварился, образовались кусочки концентрированного костного мозга. Цзянь Мо зачерпнул кусочек, положил его в рот и обнаружил, что он невероятно ароматный.

Вкус полностью отличался от звериного жира, напоминая куриный бульон с глубоким пикантным оттенком.

Костный мозг еще не застыл, поэтому Цзянь Мо разлил его по банкам, наполнив три большие. Оставшееся на дне котлов масло оставили для последующего использования.

Любопытные зеваки собрались посмотреть, каков на вкус костный мозг.

Видя их нетерпение, Цзянь Мо предложил им попробовать, что было встречено восторженными похвалами.

- Этот костный мозг невероятен - ни малейшего намека на дикий привкус!

- Неудивительно, что вы сказали, что выбрасывать эти кости - расточительство. Оставлять костный мозг внутри было бы такой потерей.

- В следующий раз нам тоже стоит попробовать извлечь костный мозг - из него получится отличная основа для супов.

Группа столпилась вокруг котла, с нетерпением деля приготовленный костный мозг.

Чирпи, привлеченный ароматом и расстроенный тем, что его оставили в стороне, переваливаясь на своих пухлых лапках, подковылял поближе, настойчиво пища:

- Чирп-чирп-чирп!

- Иди ешь там. Не толкайся, - сказал Цзянь Мо, видя, как отчаянно тот этого хочет, и зачерпнул кусочек для Чирпи.

Держа костный мозг аккуратно передними коготками, Чирпи радостно поковылял в сторону, чтобы спокойно погрызть.

Вдохновленный всеобщим энтузиазмом, Цзянь Мо неожиданно возникла у Цзянь Мо идея.

- У нас еще остались кислые ягоды, которые мы вчера собрали, верно?

Эти ягоды, напоминающие маленькие физалисы, были крошечными, но очень кислыми. Часто используемые в качестве приправы, Цзянь Мо уже использовал некоторые для обжаривания потрохов.

- Их еще много, - Цин Ко вытащил корзину.

- Я хочу использовать их, чтобы приготовить блюдо из моего родного дома, - объяснил Цзянь Мо. - Это кислый суп, в котором готовят мясо, овощи или даже яйца. Мы варим бульон, а потом макаем в него еду, чтобы она приготовилась.

Описав это, он получил единодушную поддержку группы, все жаждали попробовать это новое блюдо.

- Некоторым из вас может не понравиться вкус, - предостерег Цзянь Мо. - Как насчет того, чтобы я использовал один котел для этого супа, а другой оставил для жареных блюд?

- Готовь в обоих котлах. Если кому-то не понравится, они всегда могут отдельно поджарить мясо. Хотя звучит очень вкусно, - улыбаясь, предложил Юнь Лун.

Не встретив возражений ни от одного из племен, Цзянь Мо начал готовить основу для хого на месте.

Заменяв чили на перец горошком, а сливочное масло на костный мозг, хого больше походил на кислый бульон, чем на острый.

Благодаря обилию свежих ингредиентов - различных видов мяса, птицы, потрохов, рыбных ломтиков, яиц, грибов и диких трав - было из чего готовить.

Для соуса для макания они использовали луковую пасту, смешанную с грибным соусом, позволяя каждому настроить вкус по своему усмотрению. Те, кто предпочитал, могли просто наслаждаться едой прямо из котла.

Пока все работали вместе, они раскладывали ингредиенты на больших листьях, образуя два огромных круга вокруг кипящих котлов.

Со 160 людьми, собравшимися вокруг восьми котлов - двух больших железных и шести глиняных - сцена была впечатляюще оживленной.

Этот пир с хого был намного проще, чем приготовление полноценного обеда. Обычно приготовление пищи для такого количества людей с использованием как железных, так и глиняных котлов, плюс жареное мясо, занимало два-три часа. Но с хого прошло всего полчаса, прежде чем все расселись и были готовы есть.

Цзянь Мо научил их пользоваться палочками для еды, чтобы обмакивать мясо в бульон, подчеркивая важность извлечения его, как только оно изменит цвет, чтобы избежать переваривания. Он объяснил, что грибы и яйца можно оставлять в бульоне дольше, но

листовую зелень лучше добавлять позже.

Хотя поначалу они неуклюже обращались с палочками, все быстро освоились, даже соревнуясь в выхватывании еды из котлов.

Пока бульон кипел и дымился, лагерь кипел энергией:

- Мое мясо готово! Кто хочет?
- Где мое яйцо? Я не могу его найти!
- Грибы готовы? Нет? Хорошо, я подожду.
- Еще мяса! Кто-нибудь, высыпьте туда всю тарелку!
- Ах! Остро, кисло, горячо и так свежо!

Сидя рядом с У Цзюном, Цзянь Мо с улыбкой наблюдал за хаосом.

Благодаря ловкости У Цзюна в обращении с палочками, его длинным рукам и силе, он постоянно выхватывал лучшие куски, кладя их в миску Цзянь Мо.

- Как на вкус? - смеясь от жары, спросил Цзянь Мо.
- Тебе еще нужно спрашивать? Посмотри, как все за него дерутся! - фыркнул Цин Ко, сидевший по другую сторону от Цзянь Мо.

Даже члены племени Мэншуй присоединились:

- Твое прежнее племя, должно быть, состояло из кулинарных гениев!
- Кто бы мог подумать, что костный мозг можно так использовать?
- А можно обойтись без костного мозга и просто приготовить густой суп для макания?
- Если бульон хороший, то получится. Для острого варианта нужно будет добавить больше масла, - кивнул Цзянь Мо.
- Мы попробуем это дома сегодня вечером! Можно добавить побольше звериного жира? - заявил Я Чжэн из племени Мэншуй.
- Конечно, - сказал Цзянь Мо. - Только не забудьте сначала обжарить приправы и использовать мясной или костный бульон для основы. Если будет слишком пресно, всегда можно поправить соусом для макания.

- Еще один замечательный способ, который можно привезти домой, - усмехнулся Юнь Лун.

Цзянь Мо и сам не ожидал, что хого с кислыми ягодами выйдет настолько ароматным. Добавление грибной пасты в качестве соуса сделало его еще лучше.

Свежайшие ингредиенты и азартный дух соревнования превратили их трапезу с хого в поистине незабываемый пир.

Вернувшись в племя, Цзянь Мо планировал наслаждаться оставшимся маслом из костного мозга еще как минимум два ужина с хого. Используя сегодня одну банку, у него осталось еще две для будущих пиров.

После сытной трапезы зверолюди быстро отправились на очередную охоту, а полузверолюди остались обрабатывать вяленое мясо и прибирать лагерь.

Охота за последние два дня уже принесла впечатляющую добычу, достаточную, чтобы транспортировка всего обратно стала проблемой.

К полудню группа планировала обработать свою добычу, а затем отправиться домой во второй половине дня. Если все пойдет хорошо, они вернутся в свои племена к вечеру с богатыми запасами.

<http://bllate.org/book/17918/1716553>