

Рано утром на следующий день, стоило Бай Ту только проснуться, как к нему примчался радостный Бай Ци:

— Ту, мой брат очнулся!

— Правда? Иду посмотреть. — Бай Ту даже не стал умываться и сразу поспешил к Бай Чэню.

На вторую ночь после ранения Бай Чэня перенесли обратно в его собственную пещеру. Ту Бин, Бай Ань и его сын по очереди дежурили у постели, поили его и кормили. Бай Ту нужно было только помогать с приготовлением лекарств.

Проблема заключалась в том, что в беспамятстве человек сглатывает лишь на инстинктах, поэтому и еды, и лекарств в него попадало совсем немного. Хотя раны постепенно заживали и признаков воспаления не было, все очень переживали. Теперь же наконец можно было вздохнуть с облегчением.

Только что пришедший в себя Бай Чэнь был слаб, но духом не пал. Ту Бин поила его водой. За время комы он почти не ел и не пил, и из-за ранения всего за три-четыре дня сильно осунулся.

Бай Ту осмотрел рану: восстановление шло хорошо, еще несколько дней – и всё затянется коростой. Он строго наказал:

— То, что ты очнулся, не значит, что можно вскакивать. Лежи здесь. Если нужно будет выйти – позовешь Бай Ци, пусть несет тебя на спине. — Пока рана окончательно не зажила, любая нагрузка могла привести к осложнениям, а для охотника скорость и сила – это жизнь.

Бай Чэнь послушно кивнул. Ему уже рассказали, что это Бай Ту спас его ногу. Он чувствовал не только удивление, но и огромную благодарность. Увидев тогда свою рану, он решил, что живым из леса не выберется. Сейчас он чувствовал себя так, будто получил от богов вторую жизнь.

Закончив осмотр, Бай Ту вернулся в свою пещеру и принялся развешивать говядину, которая мариновалась всю ночь. Вчера он специально нарезал ее длинными полосками для удобства. Он взял несколько очищенных от коры лиан и натянул их у входа в пещеру. Здесь хорошо продувало, а поскольку соплеменники постоянно сновали туда-сюда, можно было не бояться, что дикие звери украдут мясо.

Вчерашний ужин был слишком плотным, так что с утра есть не хотелось. Бай Ту ограничился легким перекусом: яблоком размером с кулак и салатом из дикой зелени. В рационе катастрофически не хватало злаков, но сколько бы он ни бродил по округе, видел только траву и фруктовые деревья. Ни риса, ни пшеницы найти не удалось. Оставалось надеяться, что со временем получится отыскать их где-нибудь подальше от дома.

Позавтракав, Бай Ту проверил клубни картофеля – они уже начали пускать ростки. Эту охалку он так и не решился съесть, решив прорастить их в песке. Сейчас это всего лишь несколько порций еды, но если посадить их, можно собрать десятки килограммов урожая. Когда ростки станут побольше, можно будет высаживать. Бай Ту накрыл их соломенной циновкой, чтобы свет не мешал росту.

Видимо, местное зверье еще не было знакомо с коварством ловушек, потому что за следующие два дня племя поймало целое гнездо кабанов и одного быка. В яму попала свиноматка с семью поросятами. Помня наказ Бай Ту, охотники связали малышей живыми и притащили в племя.

Бык оказался старым и лишь немногим меньше того, что попался в первый день. Теперь в хранилищах, помимо говядины, прибавилось еще две туши. Вместе с собранной зеленью и плодами этого хватало, чтобы даже дети наедались досыта.

Зверолоуды, загонявшие быка, сказали, что то стадо уже покинуло территорию племени. В следующий раз придется искать другую добычу или ждать, пока новые стада придут на пастбища. Но даже так запасы племени стали куда богаче, чем раньше. Более того, соплеменники начали рыть ямы поменьше возле кабаньих троп, чтобы ловить свиней.

Жизнь в племени текла своим чередом. Вечером после еды Бай Ту позвал детей помочь собрать подсохшую говядину.

За два дня на ветру мясо основательно подсохло. Теперь предстоял следующий шаг: варка на пару.

Всё это время его развешанное мясо вызывало немало толков. В племени и раньше сушили мясо, но большинство его не любило – оно получалось слишком жестким, и даже после варки оставалось безвкусным. На все вопросы Бай Ту отвечал просто: хочет попробовать новый способ приготовления.

Рецептов вяленого мяса существовало множество, но Бай Ту выбрал самый простой, не требующий лишних специй: нарезка, маринование, сушка и финальное пропаривание. Не нужно ни жарить в масле, ни варить в воде.

Приспособления для этого он подготовил заранее: сплел из бамбуковых планок и камыша решетки-пароварки. Пусть они были неровными и грубоватыми, со своей задачей справлялись отлично.

Пар – это не жарка и не запекание, аромат от него не такой резкий, поэтому поначалу дети-помощники не восприняли эти полоски мяса всерьез.

Даже Бай Ци не проявил интереса. Некоторые бережливые зверолоуды хранили еду подобным образом, а потом грызли всухую или варили, но вкус всегда уступал свежатине. Он предпочитал мясо прямо с костра.

Бай Ци уже решил, что когда мясо будет готово, он скажет Бай Ту, чтобы тот больше не переводил продукты. Пещеры их племени могли долго сохранять свежесть, им не нужно было сушить еду, как это делали кочевые племена. Зачем жевать жесткие сухари?

Его скепсис улетучился в тот миг, когда Бай Ту рассчитал время и снял крышку с пароварки.

В одно мгновение аромат мяса, смешанный со свежим запахом бамбука, заполнил всё пространство. Это был незнакомый, но невероятно соблазнительный запах.

Бай Ту высыпал готовую говядину на чистую циновку и поставил вторую порцию.

Пропаренное вяленое мясо источало густой аромат. Бай Ту взял одну полоску, надорвал ее вдоль волокон и отправил кусочек в рот.

Специй маловато, да и влаги после пара много – надо дать немного полежать, но вкус всё равно вышел достойным.

— Попробуйте. — Бай Ту раздал по кусочку Бай Ци и детям, а сам принялся неспешно жевать

свою полоску.

Особенность вяленого мяса в том, что чем дольше его жуешь, тем вкуснее оно становится. Оторваться невозможно. Благодаря маринаду оно не было таким жестким, как обычная сушеная, и пахло куда приятнее.

Но всё же это была закуска, которую нужно долго жевать, так что ели они медленно. Пока грызли по первой полоске, подспела и вторая партия.

Из пятидесяти килограммов говядины получилось около двадцати. Бай Ту разделил часть между детьми, завернув мясо в чистые листья, и попросил Бай Дуна отнести немного в большую пещеру. Девушки из племени почти не участвовали в земляных работах, так как присматривали за малышами, но именно они сплели большинство корзин, коробов и циновок.

Каждому досталось килограмма по два. Когда раздача закончилась, у Бай Ту осталось около десяти килограммов. Он перенес их в пещеру, проводил детей и уже собирался сходить искупаться, как заметил Бай Ань. Вождь с факелом в руке стоял у пещеры-загона для животных и что-то бормотал себе под нос.

— Вождь, что вы делаете?

Бай Ци, стоявший рядом, ответил за отца:

— Через десять с небольшим дней начнется ярмарка. Отец подсчитывает добычу.

— Именно так, — кивнул Бай Ань. Он уже начал решать, каких зверей брать с собой для обмена на припасы.

Бай Ци, понимая, что Бай Ту может быть не в курсе, принялся объяснять: на континенте Бога Зверей ярмарки проводятся дважды в год – перед сезоном дождей и перед сезоном снегов. Путь туда неблизкий, поэтому племя Снежных Кроликов выходит заранее. Самый выгодный обмен солью происходит в первые дни, когда морские племена только прибывают. Ближе к концу, когда те наберут достаточно еды и начнут уходить, соль дорожает. В начале ярмарки за корзину мяса дают две чаши соли, а под конец – всего полторы. Ранний выход позволяет выменять гораздо больше.

Пока Бай Ци объяснял, Бай Ань продолжал считать:

— Два быка, большой кабан, семь поросят, шестнадцать кур...

— Погодите... — Бай Ту замер. — Вы хотите отдать теленка и поросят за соль? — Они же совсем маленькие. Их нужно растить хотя бы полгода. Менять их сейчас – чистое разорение.

Отец и сын озадаченно переглянулись. В племени всегда было так: то, что поймали после зимы, меняли перед дождями; то, что поймали после дождей – перед снегами. Когда соляной караван уходил, в племени оставался лишь минимум еды.

Видя их недоумение, Бай Ту терпеливо пояснил:

— Они слишком малы. За них сейчас много соли не дадут. Лучше оставить их в племени и выкормить, тогда к следующему разу они станут больше и ценнее. А мясо мы и завтра добудем.
— Он-то, наоборот, думал, как бы выменять побольше молодняка для разведения.

Бай Ци задумчиво кивнул:

— За теленка дадут максимум три чаши соли. — Живой товар ценился выше мертвого, но малыши были слишком мелкими. Если убрать кости и потроха, там и корзины мяса не наберется – крупному воину на пару раз поесть.

Бай Ань колебался:

— Если не брать теленка и поросят, добычи может не хватить. — Путь туда и обратно занимал почти полмесяца, и нужно было запастись солью впрок. До следующей ярмарки – полгода, и если соль закончится раньше, придется выменивать ее втридорога у соседних племен.

Бай Ту спросил:

— Сколько соли обычно нужно племени на один раз?

— Сорок чаш, — ответил Бай Ань.

Бай Ту прикинул в уме. Одна корзина мяса – это около пятидесяти килограммов. Местные чаши были огромными, в них входило примерно два с половиной килограмма соли. За одну корзину мяса в начале ярмарки давали две такие чаши, то есть на килограмм соли приходилось около десяти килограммов мяса. Сорок чаш – около ста килограммов соли, а значит, для обмена требовалась примерно тонна мяса. Учитывая, что выход мяса с туши составлял 50–60 процентов, понадобилось бы около двух взрослых диких быков.

Вчерашний бык был поменьше, вместе с кабаном они давали около полутонны мяса. Чтобы набрать нужное количество соли, нужно поймать еще двух крупных зверей, иначе придется отдавать молодняк.

Бай Ту очень не хотел продавать детенышей. Телята и поросята – редкая удача, не на каждой охоте везет поймать молодняк живьем.

Тут он вспомнил про свою вяленую говядину. Бай Ци как раз держал в руках сверток. Бай Ту развернул его, вытащил полоску и протянул вождю:

— Вождь, попробуйте. Я думаю, если мы переработаем пойманных зверей в такое мясо, его можно будет обменивать на ярмарке дороже, чем обычное.

Просто жарить или сушить мясо умели все. Но сушеное мясо обычно получалось деревянным, а его вяленая говядина благодаря маринованию и пару была и вкуснее, и мягче.

Бай Ань откусил кусочек и удивился необычному вкусу:

— С солью?

— Не только. Еще дикий лук и имбирь. — Бай Ту вздохнул. Жаль, нет перца или зиры, вкус был бы куда богаче. Без специй кулинария была скудной.

— Сложно такое готовить? — спросил Бай Ань.

— Резать долго, а дальше – ничего сложного. — Бай Ту вкратце описал процесс. Эту партию они разделали и замариновали за вечер и утро. Будь у них острые ножи, дело шло бы быстрее.

Бай Ань не ответил сразу. Вместо этого он отправился созывать старейшин племени.

Ту Чэн всегда считал, что старики в племени – это лишние рты, но он ошибался. Помимо того, что они присматривали за детьми, их жизненный опыт был бесценен.

Обычный охотник покидает территорию племени всего пару раз в год, а в мире постоянно что-то меняется. Старейшины видели больше, знали больше, и в моменты принятия важных решений их слово весило немало.

Бай Аню мясо понравилось, но он не смел решать за всех. Даже если процесс не слишком сложный, заготовка большой партии – это огромный труд. Нужно было быть уверенным, что такой товар принесет больше выгоды, чем обычное жареное мясо.

Вскоре Бай Ань вернулся с тремя соплеменниками. Среди них была знакомая Бай Ту Ту Цай, а также зверочеловек со шрамом на лице и самый старый член племени.

Ту Цай одобрительно кивнула:

— Вкуснее, чем наше жареное мясо.

Зверочеловек со шрамом высказал опасение:

— А захотят ли другие племена брать такое? У прибрежных жителей свои привычки. Обычную еду они еще могут взять, но соль – товар ценный, они придирчивы.

Старейший промолчал. Он взял еще один кусочек, долго смаковал его и наконец медленно кивнул:

— Думаю, получится. Это мясо пахнет куда лучше обычного. Если вкус хорош, морские люди не откажутся.

Немного посоветовавшись, они спросили Бай Ту:

— За сколько дней ты сможешь его приготовить?

— Нарезка – самое долгое. После того как нарежем, два дня на сушку и можно парить.

Бай Ань прикинул сроки:

— Племя Белых Медведей выходит через пять дней, Кровавые Волки – через семь, Пятнистые Олени – через восемь. — Снежные Кролики были маленьким племенем и никогда не путешествовали в одиночку. Это было слишком опасно. Им нужно было примкнуть к одной из этих групп.

— Нам нужно идти с Медведями или Волками, — вставил Бай Ци. — Олени слишком быстрые, мы за ними не поспеем. — Племя Пятнистых Оленей выходило позже всех именно из-за своей скорости, стараясь проводить в пути как можно меньше времени. Снежные Кролики с груженными корзинами за ними бы не угнались, так что даже при добрых отношениях союз не складывался.

Бай Ту задумался. Выход через пять или семь дней... Если взяться всем племенем, переработать добычу будет несложно.

— Успеем. Начнем завтра с утра, времени достаточно.

Если превратить всё мясо в дорогой деликатес, можно будет не продавать теленка и поросят. А

если за эти дни повезет на охоте, то и кур удастся сохранить. Больше всех этому успеху радовались Бай Ту и дети. Бай Ту видел в этом путь к развитию хозяйства, а дети просто привязались к животным – несколько куриц уже начали нести яйца, и ребята по совету Бай Ту бережно их собирали, надеясь вывести цыплят.

#

<http://bllate.org/book/22104/2333853>