

Хотя решение о заготовке говядины и свинины было принято, охоту и собирательство никто не отменял. Нагрузка на каждого соплеменника резко возросла.

Помогали все, кто мог твердо стоять на ногах. Даже дети участвовали: кто резал мясо, кто собирал хворост, кто следил за сушкой... Каждый старался сделать как можно больше.

Чем больше мяса они заготовят, тем больше припасов выменяют. Бай Ань достал все запасы соли племени – вышло чуть меньше шести чаш. Это было то, что кролики отрывали от сердца, экономя на еде, чтобы оставить на крайний случай. Ведь не всегда удавалось выгодно совершить обмен, а бывало и так, что еды на обмен не хватало, и племя вовсе не шло на ярмарку, ведь в пути охотиться было некогда.

Соль была на вес золота, поэтому Бай Ту изменил пропорции маринада, уменьшив количество соли, чтобы снизить «себестоимость» производства.

Общими усилиями работа спорилась. К вечеру четвертого дня две туши были полностью разделаны, замаринованы и разложены в двенадцать корзин. Даже пойманную охотниками антилопу успели подготовить – она должна была стать последней партией.

Чтобы заготовить побольше, в эти дни в племени почти не жарили целые куски мяса. Все ели потроха и обрезки, которые не шли на вяление.

Видя, как дети, только начавшие наедаться досыта, снова перешли на скудный рацион при возросших нагрузках, Бай Ту старался разнообразить стол. Он собирал дикую зелень и варил ее на костном бульоне. Это было не так сытно, как чистое мясо, но всё же наполняло желудки. Горячий наваристый бульон шел на ура.

Но на одном бульоне долго не протянешь. Бай Ту вспомнил реку, которую видел, когда собирал травы, взял две большие корзины и отправился к воде.

Сначала он думал, что река здесь просто мелкая, но Бай Ци объяснил: дождей не было уже несколько месяцев, вот уровень и упал. После сезона дождей русло становится в несколько раз шире, а пологий берег, по которому они ходили, полностью скрывается под водой.

С того дня, когда он мыл здесь травы, прошло всего три-четыре дня, а вода ушла еще сильнее. Тогда он мог дотянуться до воды, сидя на камне, теперь же от него до кромки реки был добрый метр.

Не зря говорили, что сезон дождей близко. Становилось всё жарче, и при таком зное река могла обмелеть окончательно меньше чем за две недели.

Племя пользовалось двумя источниками воды: речной водой стирали шкуры, а для питья и готовки набирали из горного ключа. Но ручеек в нем был крохотным, и расставленные под ним деревянные ведра и каменные котлы едва наполнялись. В жару некоторым нетерпеливым зверолюдям хотелось зачерпнуть из реки, и если бы Бай Ту не твердил постоянно, что сырая вода ведет к болезням, они бы так и делали.

Многие привыкли пить сырую воду и страдали от болей в животе, но редко связывали это одно с другим – ведь плохо становилось не всем. Бай Ту понимал, что дело в крепости организма, но на всякий случай заставлял всех пить только кипяток. Травы у него были, но зачем доводить до болезни?

Благодаря настойчивости Бай Ту и вождя дело пошло на лад. Большинство звероловцев начали

привыкать к идее кипяченой воды. В крайнем случае старались дойти до горного источника.

В реке водилась рыба, но ее было немного. Те несколько штук, что он видел в прошлый раз, теперь из-за мелководья стали заметнее. Видимо, их никто никогда не ловил, потому что рыбешки вели себя на редкость беспечно, плавая туда-сюда и не подозревая о жестокости этого мира.

Бай Ту попробовал ловить корзиной. Те, что были у берега, попадались легко, а за дальними он не полез. За час ему удалось поймать одну крупную рыбину – длиной в две ладони – и несколько поменьше. В корзине также плескалось с десятков совсем мелких мальков. Он хотел было продолжить, но прибрежная рыба разбежалась. Чтобы она вернулась, нужно было время. Бай Ту взглянул на солнце и решил сменить тактику.

Он накопал червей, бросил их в корзину, а верх плотно закрыл камышом и травой, оставив лишь небольшое отверстие. Получилась простая верша.

К ловушке он привязал тяжелый камень и закрепил ее так, чтобы вход смотрел против течения. Теперь ловушку не унесет, а рыбешки, плывущие по течению, сами будут заплывать внутрь.

Он установил три такие верши на некотором расстоянии друг от друга. Пойманную рыбу он тут же выпотрошил и сложил в маленькую корзинку.

— Ту, ты где был? — Бай Дун как раз учил соплеменников правильно нарезать говядину. Сделав это один раз под присмотром Бай Ту, дети теперь важно выступали в роли наставников.

Стоило Бай Дуну заговорить, как многие обернулись. Чтобы работа шла веселее, Бай Ту давал всем пробовать вяленое мясо, так что его авторитет среди звероловцев вырос до небес. Теперь, когда он уходил, все гадали: какую новую травку или корень он принесет?

— Рыбы наловил, — ответил Бай Ту и показал улов.

Услышав про рыбу, соплеменники разочарованно отвернулись. Будь это растения – они бы обрадовались, но рыба их не интересовала.

Все знали, что в реке есть рыба, но ели ее редко. Разве что дети иногда баловались, когда плескались в воде.

И дело было не столько во вкусе, сколько в мороке. Нужно вспороть брюхо, вычистить потроха, а потом еще и кости выбирать.

Мелкие и острые косточки часто застревали в горле. К тому же иногда жареная рыба выходила невыносимо горькой. Пока разделаешь, пока съешь – полдня пройдет, а сытости никакой. Звероловы тратили много сил, и такая еда казалась им пустой тратой времени.

Бай Дун покачал головой:

— Ту, рыба невкусная. Совсем невкусная. — Он повторил это дважды, будто боялся, что его не поняли.

— В ней костей тьма, горло расцарапаешь – потом есть больно будет, — добавил опытный охотник. — Мучиться будешь несколько дней. Лучше не трогай ее.

Кто-то из звероловцев решил, что Бай Ту беспокоится из-за нехватки еды, и принялся его утешать:

— В племени еды хватает, в этом году всё гораздо лучше. Прошлым летом перед ярмаркой мы вообще один раз в день ели. — Время перед обменом солью всегда было самым голодным, ведь добычу нужно было беречь.

Бай Дун согласно закивал:

— Да! В этом году я каждый день ем!

— И я, и я! — Ту Ю выставил вперед свой круглый животик. — Я сыт! — В прошлом году он чуть не умер от голода.

Слушая их наперебой, Бай Ту улыбался. Эти люди были так неприхотливы: чуть больше еды — и они уже счастливы. Ему хотелось, чтобы эта радость не заканчивалась.

— Добычи в лесу поменьше стало, а то бы мы еще наловили, — продолжал кто-то ворчать. — Ту, хорошо, что ты ямы придумал, а то бы не набрали мы мяса на соль.

Если еды для обмена на соль не хватало, приходилось просить займы у других племён, но получить много было почти невозможно. Племя с лишней едой было мало; даже там, где охотились удачно, много и съедали, а любые остатки прежде всего оставляли своим. Без соли племя слабело, охотникам не хватало сил, поэтому все были готовы несколько дней недоедать, лишь бы накопить достаточно еды для обмена.

До выхода соляного каравана оставалось несколько дней. Они уже отложили полтора быка и одного кабана; соли на всё полугодие этого всё равно бы не хватило, но положение было намного лучше прежнего. Поэтому соплеменники и считали, что тратить время на рыбу незачем: обрезков, костей и потрохов после заготовки мяса хватит до завершения обмена, а потом свежую добычу снова можно будет есть без ограничений. Они не хотели, чтобы Бай Ту из-за экономии поранил горло рыбьей костью.

Бай Ту не стал спорить. Он просто сказал:

— Я попробую приготовить по-своему. Если будет невкусно — есть не станем.

Только тогда соплеменники успокоились. Порезанное рыбьей костью горло — штука неприятная, но они решили, что Бай Ту сам поймет всё, когда начнет возиться с этой мелочью.

Бай Ту принес улов в пещеру, набрал ведро родниковой воды и еще раз промыл рыбу. Чешую и потроха он удалил еще на реке. Самую крупную рыбку он разрезал вдоль, на всех тушках сделал поперечные надрезы и замариновал в соли с луком и имбирем.

Чуть погодя, когда пришло время обеда, он развел огонь, поставил каменный котел, растопил немного жира и принялся жарить мелкую рыбешку.

У таких крох косточки совсем тонкие — если жарить во фритюре или просто сильно зажарить, они станут хрустящими и съедобными. Варить их бессмысленно — замучаешься плевать, а вот жарка — самое то.

Каменный котел — не современная сковорода, но за эти дни Бай Ту научился управляться с огнем. Рыба у него не пригорала.

Запасы свиного сала подошли к концу, но последний пойманный кабан был жирным. Бай Ту вытопил целую чашу жира – этого должно было хватить на несколько дней.

Рыба уже просолилась, так что он просто опускал ее в раскаленный жир.

Сначала ничего не происходило, но как только бока рыбешек стали золотистыми, по пещере поплыл умопомрачительный аромат.

Запах жареного всегда сильнее и притягательнее вареного, особенно для голодных людей. Первыми не выдержали дети.

Бай Дун, который еще утром отговаривал его от рыбы, подкрался поближе:

— Ту, что ты делаешь? Пахнет просто чудо как. — Увидев в котле рыбу, он опешил. Неужели это та самая мелочь? Выглядит так же, но пахнет совсем иначе.

Следом подошли Ту Ши и Ту Ю. Ту Ши пригляделся и подтвердил:

— Это правда рыба!

— Ту, ты просто волшебник, — прошептал Ту Ю с горящими глазами. Если Бай Ту может сделать даже рыбу такой вкусной, он готов грызть любые кости! Аромат был таким, что слюнки текли сами собой.

Другие зверолюди, почуяв запах, тоже начали думать, что, может, кости – это не такая уж большая проблема, если вкус того стоит.

#

<http://bllate.org/book/22104/2333854>