

Мясо на огне издало шипящий звук, потекло сало. Сунь Личэн взял горсть крупинок соли с ближайшего листа и посыпал ею мясо. В нос ударил аппетитный аромат.

Сглатывая слюну, Сунь Личэн правой рукой повернул вертел из ветки, на котором жарился кусок мяса кабана, уже покрывшийся румяной корочкой. Он снял вертел с огня, откусил кусочек и ощутил, как рот наполняется жиром.

— Вкусно... Соль всё меняет!

Сунь Личэн наслаждался едой.

Обнаружение соли значительно улучшило жизнь Сунь Личэна. В прошлой жизни он неплохо готовил, а когда был в настроении, то баловал себя и семью разными блюдами. Его можно было назвать умелым кулинаром.

Оказавшись в этом мире, Сунь Личэн поставил себе первоочередной целью улучшить питание. Раньше он нашёл несколько приправ, но без соли еда казалась безвкусной. Теперь же, когда появилась соль, Сунь Личэн решил, что его жизнь уже не такая горькая.

Это был его первый ужин после возвращения в лагерь. На ужин — мясо кабана на углях.

— Верни моё тело! Я хочу мяса! Хочу мяса!

В голове у Сунь Личэна проснувшееся божество, глядя, как тот уплетает еду за обе щеки, облизнулось и яростно закричало. Выругавшись, оно снова погрузилось в сон.

Пожуinaв, Сунь Личэн жевал листья, по вкусу напоминающие мяту, и с наслаждением лежал на земле, глядя на два огромных диска лун — белую и красную — в небе. Рядом с ним стоял каркас будущего деревянного дома.

Чистое, не тронутое загрязнениями небо было прозрачным. Звёзды сверкали, как драгоценные камни. Две луны, такие большие и круглые, заливали всё небо фантастически красивым светом.

Ночь прошла спокойно. На следующее утро Сунь Личэн начал готовиться к изготовлению глиняной посуды.

Он давно планировал это сделать, но из-за отсутствия соли и потому, что мясо, сваренное в пресной воде, было невкусным, всё откладывал.

Сунь Личэн обыскал берег реки и нашёл немного глины. Конечно, для гончарного дела лучше всего подходит глина, богатая железом и другими минералами, с ярким цветом и хорошей

пластичностью. Однако Сунь Личэн посчитал, что подойдёт любая глина, лишь бы она была однородной, без примесей и достаточно пластичной. Глина на берегу ему понравилась.

Сначала Сунь Личэн разбил большие комья глины камнями, а затем отнёс её к реке и промыл, используя шкуру как фильтр, удаляя камни и прочий мусор. В конце концов, получились комки чистой глины. Сунь Личэн разминал их как пластилин, выдавливая воздух и равномерно распределяя влагу. Когда из глины получились длинные жгуты одинаковой толщины, первый этап был завершен.

Второй этап — изготовление заготовок. Сунь Личэн положил глиняные жгуты на землю, расплющил их, а затем немного приподнял края, формируя тарелку. Так получилась первая заготовка.

Теперь её нужно было только высушить на воздухе, а потом можно обжигать.

Так как это был его первый опыт, Сунь Личэн для эксперимента решил ограничиться тарелкой. Когда заготовки высохли, он сложил у реки кучу дров, готовясь к обжигу.

Сначала он положил на землю слой мягкой травы, сверху разместил три заготовки, а на них — толстые ветки. В завершение он плотно обложил всё это хворостом, чтобы тот полностью закрывал заготовки.

Обычно для обжига глины используют специальные печи, но Сунь Личэн не знал, как их строить, поэтому решил для начала воспользоваться самым простым способом — обжечь изделия на костре.

Обжиг длился три дня и три ночи. Всё это время, кроме времени, необходимого на еду и питьё, Сунь Личэн не отходил от костра, постоянно подкладывая дрова.

Когда костёр полностью прогорел, он осторожно убрал обугленные ветки и увидел, что под толстым слоем пепла лежат две с половиной тарелки.

Почему две с половиной? Потому что одна тарелка разломилась пополам. Да и две оставшиеся были не лучшего качества: у одной не хватало куска, а другая вся потрескалась. Если в тарелку с отбитым краем ещё можно было налить воды, то тарелка с трещинами превратилась в решето.

Обжиг глины завершился частичным успехом: Сунь Личэн, казалось, нашёл правильный способ. Он решил, что неудача с двумя тарелками произошла по двум причинам: во-первых, открытый огонь даёт недостаточно высокую температуру, и глина может треснуть; во-вторых, подставки из веток быстро прогорают и могут повредить заготовки.

Учитывая эти проблемы, Сунь Личэн решил немного модернизировать конструкцию.

Ключевым изменением стало решение построить печь.

Для обжига глины он решил построить большую печь Юкона с вместительной топкой.

Печь Юкона несложна в изготовлении: нужно вырыть в земле яму, сделать поддувало, а сверху сложить дымоход. Печь Юкона хорошо сохраняет тепло. На дымоход можно ставить кастрюли и котлы для приготовления пищи. Кроме того, такая печь обеспечивает хорошую тягу, топливо в ней сгорает полностью, оставляя мало золы, а срок службы такой печи довольно большой. Да и готовить на ней гораздо удобнее.

Для обжига глиняных изделий Сунь Личэн решил сделать в топке печи решетку для заготовок. Подумав, он решил сделать подставку из глины в форме пчелиных сот. Сделать такую подставку несложно: нужно вылепить из глины круг, а затем проделать в нём отверстия для тяги. Чтобы выдержать вес заготовок, подставка должна быть достаточно толстой.

Пока подставка сохла, Сунь Личэн вырыл большую яму и обложил её стенки галькой.

Когда подставка высохла, Сунь Личэн обмазал гальку мокрой глиной, поместил подставку над ямой и начал возводить вокруг неё дымоход. Стенки дымохода, высотой примерно 70–80 сантиметров, Сунь Личэн сделал довольно толстыми. Он полагал, что в такую печь поместится довольно большая заготовка.

Несмотря на отсутствие подходящих инструментов, Сунь Личэн быстро закончил строительство. Он провел пробный обжиг — печь работала отлично и была готова к работе.

Поскольку гончарного круга у него не было, Сунь Личэн сделал две миски, две ложки и горшок, используя тот же метод. Чтобы было удобно вынимать горшок из печи, он приделал к нему две ручки.

Сунь Личэн развёл огонь, закрыл отверстие дымохода заслонкой, чтобы повысить температуру, и начал подкладывать дрова. Протопив печь полдня, Сунь Личэн осторожно убрал заслонку с дымохода и увидел, что все заготовки раскалились докрасна. Прокалив их ещё немного, Сунь Личэн перестал подбрасывать дрова и стал ждать, пока печь остынет.

На этот раз обжиг прошёл успешно. Разбилась только одна миска, остальные изделия были готовы к использованию. Более того, на поверхности горшка появились узоры из цветных пятен, напоминающие глазурь.

Теперь, когда у Сунь Личэна появился горшок, он мог кипятить воду.

— Сколько же времени я не пил горячей воды?

Глядя на кипящую воду, Сунь Личэн погрузился в воспоминания.

Печь Юкона давала много тепла, и вскоре вода в горшке закипела. Не дожидаясь, пока вода остынет, Сунь Личэн зачерпнул ложкой кипяток и поднёс ко рту. Но, к несчастью, обжёгся и с криком выплюнул воду. В следующий раз он был осторожнее и долго дул на ложку, прежде чем сделать глоток. Горячая вода согрела Сунь Личэна изнутри. Он покрылся испариной, и ему стало очень хорошо.

Радость Сунь Личэна была недолгой, потому что, вынув из печи раскалённый горшок, он поставил его прямо на землю. Раздался треск — горшок лопнул.

После этого случая Сунь Личэн стал делать для глиняной посуды подставки, чтобы она не трескалась. Кроме того, он стал добавлять в глину осколки разбитой посуды, чтобы повысить прочность изделий и снизить вероятность их растрескивания во время обжига.

С появлением глиняной посуды, соли и печи качество жизни Сунь Личэна резко возросло. Теперь он мог варить супы, мясо и даже жарить овощи на плоском камне, смазанном животным жиром, используя в качестве лопаток две палочки.

Основной добычей стали крупные полевые крысы, очень жирные. После варки на поверхности бульона в горшке оставался толстый слой жира.

Сунь Личэну было жалко выбрасывать жир, но он не знал, что с ним делать.

Подумав, он решил сварить мыло. Вытопленный жир — отличное сырьё для мыла.

Соль, железо и мыло — три вещи, необходимые любому попаданцу. Сунь Личэн читал множество романов, в которых главные герои варили мыло, поэтому знал, как происходит реакция омыления. Он думал, что помнит только основы, но почему-то все детали процесса изготовления мыла всплывали в его памяти с невероятной чёткостью.

<http://tl.rulate.ru/book/115829/4583606>