

Интерлюдия

Утро в Морихене

Люди Морихена — ранние пташки.

Они просыпаются с восходом солнца и сразу же приступают к работе.

Необходимый объём работы варьируется, но если нет ничего более важного, то сначала они начинают уборку после вчерашнего ужина.

Они складывают посуду, кухонные принадлежности и скатерть в железный котелок и идут мыть всё это к источнику. Почему они делают это утром, а не сразу после еды? Потому что, хотя в поселении и относительно безопасно, с наступлением ночи всегда остаётся риск столкнуться с каким-нибудь диким животным.

Гибы осторожны и, как правило, не выходят из леса, если только не проголодаются. Ну а если проголодаются — жди беды. Тут пострадают не только морихенцы, но и фермы территории Геноса, которые простираются на запад.

Но и кроме гиб здесь есть, кого опасаться. Это и манто, падальщики, похожие на огромных крыс. И всевозможные ядовитые змеи и скорпионы. Больших хищников, которые бы охотились на людей, здесь нет, но если укусит даже такая мелочь, то можно серьёзно заболеть и не вылечиться вообще.

По этой причине посуда моется утром, на ближайшем к дому источнике.

Один из маленьких притоков реки Ранто находится в десяти минутах ходьбы от дома Ай Фа. Он небольшим водопадиком стекает со скалистых утёсов и дальше уходит в лес.

Горшки и остальная кухонная утварь моется чем-то вроде щёток, сделанных из высушенного, затвердевшего и обработанного меха гибы. Посуда может быть довольно жирной, но стоит потереть её таким мехом, и она становится гладкой и чистой.

Здесь же и стираются, если остаётся свободное время. А ещё набирают питьевую воду.

Чтобы носить тяжёлые ёмкости, жители Морихена пользуются приспособлением, которое

называется «Тяговая доска».

Как следует из названия, это большая доска, предназначенная для переноски грузов, покрытая с одной стороны жёсткой щетиной и обмазанная твёрдым жиром. Сплетая лозы в верёвки, они закрепляют их на доске и делают ручки. Кроме того, доску можно просто тащить по земле, перекинув через плечо верёвку.

Поскольку нижняя поверхность доски хорошо смазана жиром, трение значительно уменьшается, что снижает нагрузку. Но несколько полных ёмкостей с водой весят никак не меньше 100 кг, так что тянуть всё равно довольно тяжело.

Но все, кого я обычно встречаю у источника — женщины. Большинство из них средних лет, с крепким телосложением — не то, что у меня. Но есть женщины и постарше, и совсем маленькие девочки. И даже они тянут доски без малейшего намёка на усталость. Могу сказать с уверенностью, что самый усталый среди них — это я.

«Какой слабак», — конечно, именно это бы и сказала моя горячо почитаемая хозяйка.

Кстати, раннее утро у источника — отличный момент пообщаться с людьми из других семей. Но, как я и ожидал, никому не хочется связываться с Ай Фа. Её просто приветствуют, но никто и никогда не заводит разговор. Впрочем, мы на это особо и не рассчитываем, когда идём туда. В конце концов, дом Тсун — главный клан Морихена. Никому не хочется навлекать на себя их гнев.

Вдобавок ко всему, теперь рядом с ней ещё появился и какой-то слабак, наряженный в белую поварскую униформу и футболку. Я слишком сильно выделяюсь, так что я бы не удивился, если бы местные жители из-за меня стали смотреть на Ай Фа с ещё большим подозрением и враждебностью... но, к моему удивлению, этого не произошло. Все просто поглядывали на меня издали, но старались не встречаться со мной взглядом.

Немного не в тему, но все женщины одеты примерно так же, как и Ай Фа. Видимо для того, чтобы не слишком выделяться, их одежда в основном тёмно-зелёного и коричневого цветов. Но зато украшена сложным спиральным узором, который придаёт ей по-этнически модный вид.

Замужние женщины оборачиваются большим куском ткани, скрывая своё тело от груди и до колен.

А те, кто ещё не вышел замуж, одеваются как и Ай Фа, скрывая только грудь и талию двумя отдельными отрезами ткани.

И конечно, никто из женщин не носит меховую накидку и длинные клинки на талии. Выходя из дома, Ай Фа всегда берёт с собой ещё короткий нож. У многих молодых девушек тоже есть ножи — даже если они не охотятся на гибу, у них было довольно широкое применение: от сбора трав до обрезания лоз на верёвки, очень практичный инструмент.

У всех в Морихене смуглая кожа, меняется лишь цвет глаз и волос. Но светло-каштановые волосы и голубые глаза здесь встречаются наиболее часто. Но я видел и рыжих, и брюнетов, и людей со светлыми волосами, как у Ай Фа. Полагаю, здесь есть и женщины с тёмно-какими или коричневыми глазами, но все они стараются держаться от меня подальше, так что точно сказать не могу.

Но я не видел никого, у кого была бы жёлтая кожа, как у меня.

Как бы там ни было, закончив работу у источника, все идут заниматься домашними делами.

Для нас это забота о клинках. Мы проверяем состояние лезвия и рукояти. Если необходимо — ремонтируем. Точильный камень в этом мире похож на обсидиан, чёрный и блестящий.

После этого мы проверяем состояние еды в кладовке.

Следить за свежестью арии и пойтана очень важно, но самое главное — следить за мясом гибы.

Чтобы убедиться, что оно не испортилось, я плавно отодвигаю в сторону листья пико. Это тоже очень важно, потому что листья абсорбируют лишнюю влагу с мяса, так что их верхний слой необходимо перемешивать хотя бы раз в день, иначе они потеряют свои свойства.

Как и сырое, вяленое мясо тоже хранится под слоем листьев. Мы отрезаем необходимое количество на завтрак и, жуя эту резинку на ходу, отправляемся в лес.

В то утро моей целью было собрать травы и дров, а так же искупаться.

К тому времени солнце уже поднялось довольно высокого.

Значит, когда я впервые переночевал у неё дома, Ай Фа ещё до рассвета выполнила всю домашнюю работу, а после собрала вещи, необходимые для раннего похода в лес, и стала будить меня.

А я в ответ совершил тот опрометчивый и грубый поступок. И хотя я был тогда полусонный, мне до сих пор стыдно. И когда я извинялся, она ударила меня по ноге. 3 раза. Это было очень больно.

Как бы там ни было, мы направились в лес — сперва вниз по течению реки Ранто, я собирался там искупаться.

Вы не ослышались, искупаться.

Хотя сначала нападение огромной змеи мадарамы, а после ещё и гибы сильно поколебали мою решимость, оставив глубокую рану, моя дорогая хозяйка сказала: «Такое случается редко». Но всё равно мне, слабому человеку из другого мира, стоит опасаться неприятностей.

Кстати говоря, мадарама — природный враг гибы. Из-за того, что змеи царствуют в горах, гибы вынуждены оставаться в лесу у подножия. Но если змеи начнут часто появляться в лесу, то это спугнёт гиб, и либо они начнут искать себе новое место обитания, либо их поголовье уменьшится.

Поэтому эти змеи, спускающиеся к подножию горы, редкий случай. Вероятно, та упала с горы, и её вынесло течением. Что за проблемная змея попалась.

Успокоив сам себя таким образом, я наконец-то смог насладиться купанием.

Вода была тёплая, градусов 30, и купание было просто чудесным.

У меня никогда не было привычки принимать душ по утрам, но теперь водные процедуры представлялись роскошью, так что это было похоже на рай.

Забегая немного вперёд, скажу: после того инцидента в первый день я больше ни разу не нарушал табу Морихена. Клянусь, что этого больше не повторится! Честно.

Покончив с купанием, мы занялись сбором травы.

Листья пико – самые ценные.

Если использовать их в качестве консервантов, то со временем они начинают терять свои свойства, так как сильно впитывают жидкость из мяса. Даже если постоянно их переворачивать, то их эффекта хватает только на месяц, не больше.

Хранилище для мяса было довольно большим: 2м х 2м х 30 см. Поскольку листья менять требовалось ежемесячно, то и собирать их нужно было каждый день.

Не будет листьев пико — не будет и мяса. Этот вопрос непосредственно влиял на жизнь, поэтому его всегда надо было иметь в виду. Если имеющегося количества было недостаточно, мы отдавали главный приоритет сбору.

Закончив с листьями пико, мы занялись сбором фруктов крили и листьев риро.

Фрукты используются для отпугивания вредных насекомых. Чтобы защитить себя от ядовитых насекомых и змей, которые скрываются в лесу, люди Морихена делают из них браслеты. Носить такой на руке мне неудобно — мешается при готовке, поэтому я вешаю его на шею.

Кроме того, если разбросать их вокруг дома, то вероятность того, что дикие звери проникнут ночью через окно, будет равняться нулю. Поэтому нельзя было забывать и про сбор этих невероятно полезных плодов.

Листья риро — это травы, необходимые для вяления мяса.

Между прочим, один из целого букета ароматов, исходящих от Ай Фа, это запах этого растения. Освежающий и успокаивающий, совсем как дорогие духи. Он также помогал избавиться от резкого запаха мяса и жиров. Как ни странно, это очень полезная трава.

Но я не сказал всего этого Ай Фа, потому что если бы я это сделал, она бы меня ударила.

Закончив со сбором специй, в списке дел остались только дрова. Так как они составят основную ношу, то этот пункт был отложен напоследок.

Упавших веток достаточно для растопки, их всего лишь нужно перевязать растущей здесь неподалеку лозой. Но если с такими ветками напряг — подойдут и свежие, их только нужно будет высушить дома.

Кстати говоря, внезапные ливни для этой местности — обычное дело. Они идут несколько раз в день. Этот природный феномен настолько непредсказуем, что нередко случается так, что собранные с великим трудом дрова оказываются насквозь мокрыми. Чтобы не расстраиваться раньше времени, я заставил себя откинуть эти мысли и просто собирать. Даже если они вымокнут, их всегда можно высушить. Всегда важно мыслить позитивно, особенно в Морихене.

Для моейготовки требовалось порядочное количество дров, так что их сбор тоже являлся крайне важной задачей.

Что означало... что у нас не было бесполезной работы.

Главным же было правильно расставлять приоритеты. Во всяком случае, вся работа должна быть выполнена, иначе тут было не выжить.

Будь то мытьё посуды, натаскивание воды, уход за ножами, пополнение припасов, сбор трав и дров, даже охота на гиб. Цель всего этого — выжить.

Забудь о чём-то одном, и ты пропал.

Чтобы жить, необходимо упорно трудиться — каждый день, чтобы наступил следующий.

Люди Морихена живут такой жизнью с рождения, поэтому им никогда и в голову не приходило задуматься о том, как «улучшить качество еды».

Мясо, арию и поитан можно просто потушить в одном котелке. А большего и не нужно. Есть, чтобы выжить. Как и вся остальная работа, это было просто ещё одно «средство» выживания. Это делалось не для развлечения, поэтому и «вкус» не имел особого значения.

Если не будешь питаться, то умрешь. Так что ешь. Только так и никак иначе.

Для живых существ в таком поведении нет ничего сверхординарного.

Что у стряпни Ай Фа, что у моего супа из гибы одинаковая питательная ценность. Тогда по логике этого мира, правильным выбором будет то, что готовится быстрее и проще.

Но я-то не из этого мира.

Я пришёл оттуда, где люди понимают ценность наслаждения от «вкусной еды».

А посему я буду идти своим собственным путём.

Моя борьба в этом новом для меня мире только начинается!

<http://tl.rulate.ru/book/3168/307259>