

Глава 29. Полностью натуральные инсектициды (ч. 1)

Цуй Цичао завернул кусок жареной баранины, нарезанный до нужного размера, капустным листом, прежде чем положить его в рот. Несмотря на то, что были добавлены некоторые специи, вкус дичи баранины полностью не исчез, и она не была такой соленой, как раньше. Но в целом вкус мяса был терпимым. И хотя листья капусты бланшировали в воде, они все же сохранили свою легкую горчинку. К счастью, их ели с жареной бараниной, так что горечь была не очень заметна.

Сырые ингредиенты были все таки так себе, но это было лучшее, чего они могли достичь с точки зрения вкуса в ту эпоху. Цуй Цичао строго контролировал соотношение приправ, температуру жарки мяса, а также степень прожарки. В результате баранья отбивная получилась особенно нежной.

Может быть, это было связано с предыдущей трапезой Цуй Цичао, но его требования к блюдам резко снизились, и он больше не придирался к мелочам. Поев, пока он не наелся на 70%, он обнаружил, что еще осталось немного мяса.

«Барбекю для стюардов и священника. Кроме того, — сказал Цуй Цичао повару, отрезая кусок. «Съешь этот кусок. Запомни вкус и количество каждого ингредиента, который только что использовали».

Словно в нее с неба стрелу пустили, кухарка прыгнула за мясом. Под подозрительным взглядом Цуй Цичао она слабо сказала: «Господи, я хочу отдать остальное моему сыну».

Ее уверенность в том, что она готовит, уже была не очень велика. Это было самое вкусное барбекю, которое она когда-либо ела. Тем не менее, она ничего не делала, кроме как медленно жевала мясо.

«...». Цуй Цичао не проявлял особых эмоций.

.

Священник Уильям был так же удивлен, как и другие стюарды, когда получил от барона жареного ягненка.

В этот момент мысли Уильяма заключались в том, что он больше не хотел есть. В конце концов, прошло совсем немного времени с тех пор, как он в последний раз ел. Ему было бы стыдно, если бы он вел себя так жадно до еды. Но аромат, исходящий от жареной баранины, был настолько заманчив, что взгляд Уильяма был буквально прикован к нему, и он не мог сказать «нет».

Слуга уважительно сказал: «Барон сказал, что это его любимое барбекю. Пожалуйста, попробуйте. Вам не нужно идти в зал, чтобы поесть. Вы можете съесть его здесь сами. Он не против».

Не обращая внимания на листья капусты, Уильям сразу взял мясо и откусил. Жирная и дымящаяся жареная баранина была немного подгоревшей снаружи, но нежной внутри. Как только он начал жевать мясо, из него потекли соки. Были также небольшие кусочки блестящего жирного мяса с оттенком медовой сладости. В целом мясо получилось не жирное.

Вкус слегка посыпанной соли, аромат кардамона и перца сделали вкус этого жареного на гриле мяса более роскошным. Хотя это правда, что в этом блюде использовалось не так много

специй, которые могли бы кого-то впечатлить, добавленные количества были определенно достаточно щедрыми. Впервые это заставило его почувствовать, что используемые специи были «в самый раз». Это было непохоже на тот способ, которым дворяне хвастались своим богатством. Например, они подавали еду настолько острую, что гости не могли даже говорить.

Губы Уильяма были невероятно солеными, но ему едва ли хватило ума обращать внимание на свою внешность. Неудивительно, что барон был недоволен, когда ел эту еду после долгого пребывания на Востоке. Уильям никогда не пробовал такой вкусной еды даже во сне.

Качество мяса, приготовленного на гриле, отличалось от того, с чем Уильям был знаком, но он не совсем понимал, почему. Это должно быть из-за таинственного рецепта с Востока. На самом деле, если бы он хотел знать, он мог бы спросить людей на кухне. Причиной этого было то, что баранина была очень свежей. Его не вешали уже много дней, чтобы сделать мясо нежным, и не было ни одного из тех вкусов, которые были вызваны незрелой техникой «состаренного мяса» той эпохи.

Не долго думая, Уильям свернул капустный лист, покрытый маслом и, может быть, кусочками мяса, прежде чем засунуть его в рот. Он заметил, что капустный лист как будто обварился, что не соответствовало обычному способу питания. Впрочем, ему на это наплевать. Даже если еда была приготовлена необычным способом, на вкус она была вполне приличной. Нездоровое питание иногда не было проблемой.

Наевшись досыта, Уильям осторожно слизнул масло с губ, вытер рот и начал размышлять о своем обжорстве.

Из-за дела с жареным мясом, когда сельскохозяйственный чиновник снова обратился к барону, отведав этого редкого деликатеса, он стал более уважительным. В его однообразной и бедной жизни вкуса было достаточно, чтобы несколько лет тосковать по этим вкусам.

Цуй Цичао искал культуры, которые он хотел использовать, среди кучи существующих растений на его территории. После тщательных поисков он нашел несколько культур, которые можно было использовать: золотые хризантемы из сада, вику из кустов и клевер с обочины.

Увидев, как Цуй Цичао собирает эти культуры, чиновник от сельского хозяйства еще больше озадачился. Золотая хризантема была семенем с чужой территории. Им удалось получить некоторые из них, когда их территория обменивалась с ними товарами. Их посадили в саду просто в эстетических целях. Между тем вику, которую они называли дикой фасолью, ели только бедняки, а клевер производил еще меньшее впечатление.

Цуй Цичао подумал про себя, что ему нужно подождать несколько месяцев, пока вика станет пригодной для посева, но сейчас самое подходящее время для посадки клевера...

Эти растения на самом деле могут считаться удобрениями, культурами сложноцветными и бобовыми. Они могли улучшить плодородие почвы, а также были довольно дешевы.

Засоленная почва требовала этих удобрений. Овес, капуста и сидеральные культуры могут быть совмещены между собой на слабозасоленной щелочной почве. Кроме того, содержание азота, фосфора и калия в сидеральных культурах было очень высоким. Эти химические элементы были необходимы не только в засоленных щелочных почвах, но и в других обрабатываемых землях.

Азот, фосфор и калий были наиболее необходимыми элементами для растений, но они не могли естественным образом вернуться на землю в ближайшее время после того, как их забрали. А

когда азота, фосфора и калия в почве не хватало, урожай следующего урожая снижался. Более того, выращенные культуры будут выглядеть желтыми и короткими. Это было связано с недостаточным плодородием почвы.

В средние века еще не было изобретено никаких искусственных удобрений, но в сидеральных культурах содержались и такие химические элементы, как азот, фосфор, калий, кальций, магний и др. В частности, бобовые имели самое высокое среди них содержание азота, почти самое то же, что и свиной навоз. Они могли бы значительно улучшить плодородие почвы и облегчить выращивание сельскохозяйственных культур. Даже после появления искусственных удобрений их все равно использовали.

Не говоря уже о том, что некоторые сидеральные культуры можно использовать в качестве корма.

Помимо сильно засоленной щелочной почвы, все залежные земли также можно засеять сидеральными культурами. К ним, как и к слабозасоленной солонцовой почве, подсеивали обрабатываемые участки посевных земель для сохранения плодородия земли.

Пар - это метод ведения сельского хозяйства, при котором пахотные земли оставляются в покое на один или несколько циклов выращивания овощей, чтобы земля могла восстановиться.

Выслушав просьбу Цуй Цичао, сельскохозяйственный чиновник был ошеломлен. Что это была за странная идея? Посадить сорняки на прекрасной земле? Была ли это какая-то странная восточная сельскохозяйственная техника?

Цуй Цичао не мог объяснить сельскохозяйственному чиновнику, что такое азот, фосфор и калий, а сельскохозяйственный чиновник чувствовал, что не может объяснить хозяину свои затруднения. Через некоторое время он смело сказал: «Боюсь, фермеры... не посмеют...»

По их мнению, сорняки будут конкурировать с культурами только за питательные вещества для почвы!

«Кто сказал, что это задание будет поручено им?» Выражение лица Цуй Цичао не изменилось, когда он сказал: «Количество выдаваемых семян травы должно быть ограничено. После сбора урожая этого времени мы должны отдать им приоритет, когда дело доходит до посадки на моей земле. Что касается их, мы поговорим об этом в следующий раз».

Средневековым фермерам, которым еще предстояло научиться вносить удобрения и которые зависели только от паров, было бы трудно понять концепцию удобрений.

Цуй Цичао также планировал попросить сельскохозяйственных чиновников собирать навоз людей и животных и пшеничную солому для приготовления компоста, а также для очистки окружающей среды. Компост был более плодородным, чем сидераты, но на его разложение уходили месяцы.

Цуй Цичао считал, что к тому времени, когда компост разложится, его люди приобретут к нему больше доверия и позволят ему орошать свои поля удобрениями. Но сейчас не было необходимости думать об этом. В их сердцах компост был чем-то, что могло бы размножить крыс и насекомых.

Когда сельскохозяйственный чиновник услышал слова Цуй Цичао, в его сердце зародились сомнения. Был ли это действительно хороший способ выращивания сельскохозяйственных культур?

Это правда, что земля принадлежала барону. Эти крепостные должны были платить высокую ренту за свою долю земли, но частная собственность принадлежала барону. Все знали, чья сторона отдавала предпочтение лучшим вещам.

Однако, даже если это не был хороший путь и барон хотел только сойти с ума, сельскохозяйственный чиновник мог только смириться с этим.

В уме чиновник задумался о том, хватит ли продуктов на складе в случае снижения урожая в этом году. Во всяком случае, они не будут сажать эти сорняки на крепостных землях. В худшем случае они могли бы эксплуатировать крестьян, если бы произошло снижение урожайности.

Помимо этого, Цуй Цичао также приходилось думать о сильно засоленной почве.

Из-за засоления эти земли пустовали. Если бы это затруднительное положение можно было улучшить, у них была бы новая большая площадь пахотных земель!

Если бы это была только слабозасоленная щелочная почва, землю можно было бы улучшить, посадив на ней овес, капусту и немного сидератов. Для сильно засоленных щелочных земель современные люди могут использовать щелочные удобрения и так далее. Однако ничего подобного в ту эпоху у них не было, так что же они могли сделать? На самом деле, были также некоторые методы ведения сельского хозяйства, которые требовали ручного труда.

Например, после глубокой вспашки, заглубления в землю на три фута, закапывания в нее сильно засоленной щелочной почвы земля превращалась в пашню. Но в его распоряжении не было столько рабочей силы. Фермеры в его вотчине были так заняты с утра до ночи, что у них могло не хватить времени даже на то, чтобы вспахать собственную землю, не говоря уже о вспашке сильно засоленных щелочных земель.

Однако можно было завершить проект, который занял бы гораздо меньше времени, и это должно было улучшить отвод воды. Выкопайте каналы вокруг засоленной щелочной земли, отведите воду, храните дождевую воду, смывайте соль, а затем превращайте засоленную щелочную почву в плодородную почву.

«Пусть роют каналы рядом с белой землей, где нельзя выращивать урожай. Сократите время, которое они приходят на работу в моей области, на время, необходимое для выполнения этой задачи», — сказал Цуй Цичао.

Помимо работы на своих участках земли, крепостные также работали на частной земле барона и выполняли все работы, связанные с сельским хозяйством. Они были завалены огромным количеством сельскохозяйственных работ, поэтому Цуй Цичао не торопился выжимать из них рабочую силу.

«Ты слишком добрый». Сельскохозяйственный чиновник поклонился. Хоть он и не понял еще причудливой идеи, предложенной бароном или его командованием, чтобы сократить время работы крепостных на его поле в обмен на выполнение задания, но, по крайней мере, он знал, что они не могут душить скот и лошадей в сингулярности. Это было даже более важно, если он заставлял их выполнять необъяснимые задачи.