

EXPEDITIONEN SAMLAD VID SAJ-TJEKE

Redan i soluppgången blir det liv i lägret. Man hör kosackerna kommendera manskapet att samla in nytt bränsle bland fallved och bråte och hämta vatten till te och matlagning. Ett glödfat bäres in för att hålla tältet varmt då vi krypa ur sovsäckarna i den friska morgonluften. För min del sover jag lika avklädd som hemma och får ett väldigt handfat av järnbleck fyllt med varmt vatten till tvagning. Med rakningen är det inte så kinkigt, men även den lyxen iakttages åtminstone var tredje dag.

Man hinner knappt bli färdigklädd förrän en låg kista mitt i tältet står dukad med te, en varmrätt, bröd och smör. Ris, som kokats på kinesiskt sätt, hör till de stående rätterna. Men viktigast av allt är ändå fårköttet. Så länge vi färdas på Kontje-daria passera vi dagligen herdeläger och kunna köpa får. Chia Kwei är slängd i att tillaga det efter alla det svenska kökets regler och även efter det turkiska i form av "schislik", rostat i småstycken uppträdde på spett över glöd och med tunna fettskivor emellan.

Att bryta upp lägren under en flodfärd är vida enklare än på en ökenresa där allting lastas på kameler.