

Го Фу не обращал внимания на вопросы и направился к Коу Сяо, чтобы доложить о проделанной работе. Услышав, что Ли Сюй заказал десять больших жерновов, Коу Сяо не смог понять его замысла и пробормотал:

— Чего он только не выдумает...

После чего махнул рукой, показывая, что понял.

Тем временем Лэй Ян за несколько дней закупил целый склад сахарного тростника, потратив совсем немного денег. Сельскохозяйственные работы еще не начались, и, услышав, что кто-то покупает тростник, все жители деревень бросились его рубить и продавать. Всего за несколько дней склад был заполнен.

Ли Сюй пришел осмотреть закупки и отобрал испорченные стебли, поручив Лэй Яну продолжать закупки, но следить за качеством. Один гнилой стебель мог испортить весь сироп, и это было бы невыгодно.

В день, когда жернова доставили в резиденцию, Ли Сюй с нетерпением отправился их опробовать. Он приказал привезти телегу с тростником, очистил стебли от кожуры и вставил их в отверстия жерновов. Сильные мужчины начали крутить жернова, но уже с первых минут стало ясно, что они не подходят для выжимки сока.

Без механизмов сок из тростника можно было получить лишь с помощью давления, а такие жернова с верхним и нижним движением оказались неэффективны.

Ли Сюй взял бумагу и карандаш, нарисовал простой чертеж, изменив конструкцию жерновов. Теперь они должны были располагаться параллельно, и движение одного жернова приводило бы в действие второй, создавая давление для выжимки сока из тростника.

Лэй Ян не понял чертежа и осторожно предложил:

— Ваше Высочество, вы хотите выжать сок из тростника?

— Да.

— У меня дома есть пресс для тростника. Женщины в семье любят сладкий сок, поэтому мастер сделал его специально для нас.

Ли Сюй с интересом сказал:

— Принеси его сюда, попробуем.

Он верил в мудрость древних мастеров. Простое устройство для выжимки сока не должно было быть сложным.

Когда пресс принесли, Ли Сюй лично опробовал его. Деревянный пресс, похожий на скамью, работал на основе рычага. Он оказался эффективным, но слишком медленным. Ли Сюй вспотел, выжимая всего одну чашку сока.

Он поручил Го Фу найти мастеров и заказать новый пресс по своему чертежу:

— Скажи им, что если они сделают его за три дня, я заплачу им сто монет.

Го Фу взглянул на чертеж. Конструкция была простой, и мастера легко могли ее понять. Он

сомневался, но решил не спрашивать, есть ли у князя деньги для награды. В конце концов, это всего лишь несколько сотен монет.

Увидев десять больших жерновов в комнате, Го Фу с сожалением спросил:

— Ваше Высочество, эти жернова больше не нужны? Прикажете выбросить их?

Они обошлись более чем в одну серебряную монету, и на их доставку ушло немало усилий.

Ли Сюй посмотрел на него с упреком:

— Выбрасывать? Эти вещи мне еще пригодятся.

— А куда поставить новые жернова?

— Впереди есть большая пустая комната, поставьте их туда.

Го Фу никак не мог понять, зачем дому нужны такие вещи. Это не жилище, не мастерская, а что-то странное.

Ли Сюй обошел жернова и спросил Лэй Яна:

— Брат Лэй, у тебя есть бобы?

Лэй Ян удивился:

— Есть, Ваше Высочество. Вы хотите их попробовать?

— Принеси все, что есть. Я приготовлю что-то вкусное.

Лэй Ян с сомнением отправил людей за бобами, предупредив Ли Сюя:

— Ваше Высочество, бобы вызывают вздутие, не стоит есть их слишком много.

— Не беспокойся, подожди, пока я приготовлю.

Видя, что пока ничего не сделать, Ли Сюй повел гостей на экскурсию по своей резиденции. Он превратил ее в подобие завода, с цехами, складами, столовой и офисами. Снаружи это выглядело как множество больших квадратных зданий.

Никто бы не поверил, что это резиденция князя. Просторные пустые комнаты, в некоторых стояли непонятные инструменты, в других — десятки больших котлов. Все это выглядело странно.

— Здесь будет цех для производства коричневого сахара. Процесс прост: выжимаем сок из тростника, варим его, чтобы удалить воду, фильтруем и доводим до густого сиропа. Затем разливаем в формы и получаем сахар.

Метод звучал очень просто, и Лэй Ян хотел сразу его опробовать.

— Но сегодня здесь будет приготовлен тофу. Через несколько дней, когда сок будет готов, начнем варить сахар.

Ли Сюй уже предвкушал, как будет есть тофу, мапо тофу и маринованные бобы.

Через полчаса слуги Лэй Яна принесли около ста цзиней бобов. Ли Сюй распорядился их промыть и замочить в больших деревянных бочках:

— Бобы нужно замачивать несколько часов, чтобы их легче было молоть.

Лэй Ян недоумевал:

— Зачем замачивать бобы, чтобы перемолоть их в муку? Или вы хотите сделать соевое молоко?

Ли Сюй кивнул:

— Именно. Но для приготовления того, что я задумал, нужно еще кое-что.

Поскольку он не планировал сразу делать тофу, материалы не были подготовлены. Теперь, когда бобы замачивались, нужно было собрать все необходимое.

Помимо десятка больших котлов, Ли Сюй заказал несколько рулонов тонкой марли и самое важное — гипс. Он планировал сделать мягкий тофу, который был бы нежным и популярным.

В современном мире одни любили мягкий тофу, другие — твердый. Ли Сюй с детства предпочитал мягкий тофу, особенно только что приготовленный, с соевым соусом.

□□□□□

Несколько часов пролетели быстро. Обедали они в ближайшем ресторане. После обеда привезли гипс, и Ли Сюй сразу распорядился молоть бобы.

Жернова были тяжелыми, и крутить их вручную было непросто. Но люди того времени привыкли к тяжелой работе, и двое мужчин по очереди крутили один жернов. Десять жерновов работали одновременно, и к концу дня почти сто цзиней бобов были перемолоты.

Когда бобы превратились в густую массу, Ли Сюй приказал процедить ее через марлю, чтобы получить чистое соевое молоко. Его налили в большие котлы и начали варить. Аромат соевого молока заполнил воздух, и все с любопытством наблюдали за процессом. Но, несмотря на все усилия, в котле было лишь густое белое молоко. Разве это могло быть вкусным?

Все смотрели на котел, а Ли Сюй взял пакетик с порошком, высыпал его в деревянный бак, добавил воды и начал размешивать. Этот порошок был гипсом, который он нашел в резиденции Коу. Гипс использовался поварами для приготовления десертов, и Ли Сюй понимал, что тофу рано или поздно кто-то бы изобрел.

Когда соевое молоко закипело, Ли Сюй оставил один котел, а остальное вылил в бак и накрыл крышкой. Все снова уставились на бак, ожидая, что же произойдет. Разве сваренное молоко может превратиться в еду?

Ли Сюй улыбнулся:

— Не торопитесь. Есть поговорка: «Спешка портит дело». Попробуйте сначала соевое молоко.

Никто не знал, что такое тофу, и поговорка была им незнакома. Но, услышав, что можно попробовать молоко, все сразу переключились.

Ли Сюй приказал добавить в молоко мальтозу, размешать и налить каждому по чашке. Только что сваренное соевое молоко было ароматным, гладким и сладким. Все с удовольствием его

пили, но оно не насыщало, а мальтоза была дорогой. Казалось, это невыгодно.

Ли Сюй медленно пил свою чашку, а затем, увидев, что все снова уставились на бак, у него возникла идея. Он подозвал Лю Шу и шепнул ему:

— Вернись в резиденцию Коу и попроси господина Цзи разослать приглашения всем чиновникам города. Пусть завтра в полдень придут на банкет из тофу в ресторан «Фулай».

Лю Шу удивленно моргнул:

— Ваше Высочество, что такое банкет из тофу?

— Глупый, это же очевидно — банкет, где все блюда будут из тофу.

— Но...

Лю Шу сжался:

— Ваше Высочество, а вдруг тофу не получится?

Сцена:

Генерал Коу: «Каждый день боюсь, что князь разорит нас».

Ли Сюй: «Каждый день я трудолюбиво работаю и стремлюсь вперед».

Го Фу: «Ваше Высочество, у вас есть деньги?»

Ли Сюй: «Пошел вон!»

<http://bllate.org/book/16161/1448450>