

На винокурне рабочих называют цзанжэнями, или виноделами. Главным ответственным здесь является Мастер-винодел Ду, ему помогает старший управляющий, а затем идет мастер по приготовлению кодзи, который отвечает за процесс ферментации. Эти трое составляют ядро винокурни. Помимо приготовления кодзи, процесс виноделия также включает создание затора, который является основой для вина. Винодел, специализирующийся на заторе, называется мастером затора. Кроме того, есть мастер, отвечающий за пропаривание риса, и тот, кто управляет процессом ферментации. Остальные — это ученики.

Каждый день ученики моют винокурню и чистят различные инструменты для виноделия. Ся Юэ узнал, что высокий деревянный бочонок служит для перевозки воды и сусла, а широкий плоский таз — для промывки риса, нагревания и приготовления затора. Также он увидел прямоугольные крышки для кодзи, мешалки для сусла и деревянные лопатки для переворачивания пропаренного риса. Все эти инструменты, которые он раньше видел только на картинках, теперь были перед его глазами, и Ся Юэ смотрел на них с огромным интересом.

Господин Юнь увидел, что Ся Юэ с таким увлечением разглядывает всё вокруг, даже не сходя с места во дворе, и окончательно убедился, что его сын действительно заинтересовался виноделием. Раньше он опасался, что это может быть лишь временное увлечение, но теперь его сомнения полностью рассеялись.

Однако он не мог позволить сыну всё время стоять во дворе и наблюдать за тем, как ученики моют инструменты. Господин Юнь позвал его с собой и направился в цех.

— Здесь пропаривают рис. Ты говорил, что читал книги о виноделии, так что должен знать, насколько это важно, — сказал Господин Юнь, указывая на огромный деревянный чан, из которого поднимался пар. — Пропаривание риса — это первая задача, которую выполняют на винокурне каждое утро. Качество пропаренного риса напрямую влияет на качество вина.

Рядом винодел промывал рис, и Ся Юэ присел рядом, чтобы посмотреть. Получив разрешение, он взял небольшую горсть риса и внимательно рассмотрел её.

Зерна были полными и выглядели очень белыми. Ся Юэ знал, что это был уже обработанный рис.

— Это рис с полировкой в семьдесят процентов? — спросил он у винодела, который занимался промывкой.

Тот улыбнулся и ответил:

— Да, молодой господин, вы это видите?

Ся Юэ кивнул, взял одно зернышко и поднял его к свету, чтобы лучше рассмотреть.

Рис — это жизнь вина. Винный рис отличается от обычного пищевого риса: его зерна крупнее, потому что в центре каждого из них находится белая непрозрачная часть, называемая «синьбай». Синьбай богат крахмалом, который под воздействием кодзи превращается в сахар, а затем, благодаря дрожжам, происходит брожение, в результате которого образуется алкоголь. Поэтому качество вина во многом зависит от степени обработки винного риса.

Необработанный винный рис называется грубым рисом, а после обработки — очищенным. Обработка необходима для удаления внешнего слоя риса, чтобы осталась только часть синьбай, так как внешний слой содержит белки и жиры, которые могут придать вину неприятный привкус. Рис с полировкой в семьдесят процентов означает, что тридцать

процентов внешнего слоя удалены, а семьдесят процентов сохранены. Конечно, чем ниже процент обработки, тем лучше будет вино. В современном мире с помощью машин можно снять до пятидесяти, сорока или даже тридцати пяти процентов риса, чтобы получить высококачественное вино.

В Лаюэ не было машин для полировки риса, и то, что здесь смогли добиться обработки на семьдесят процентов, удивило Ся Юэ. Ему стало интересно, как именно в Лаюэ обрабатывают рис, но это он сможет увидеть только после сбора урожая винного риса.

Ся Юэ опустил рис обратно в воду и встал, чтобы посмотреть на процесс пропаривания.

Несколько виноделов стояли на возвышении и деревянными лопатками переворачивали пропаренный рис. Их фигуры скрывались в клубах пара, движения были четкими и уверенными. Они не разговаривали, лишь повторяли одни и те же действия, словно совершая ритуал.

Ся Юэ был окружен ароматом и теплом пропаренного риса, и ему очень хотелось попробовать самому. Однако, взглянув на свой свободный халат, который он надел специально для церемонии поклонения Богу Вина, он понял, что сегодня не подходящий день для работы. К тому же, если он вдруг попросит попробовать, это, вероятно, вызовет неудобства. Ся Юэ сдержал свой порыв, думая, что у него ещё будет такая возможность.

Он последовал за Господином Юнем в другое помещение — сушильную комнату. На полу стояли десятки широких деревянных досок, покрытых толстой белой тканью. На них выкладывали пропаренный рис, который виноделы вручную перетирали, чтобы он быстрее остыл и высох.

В этот момент в комнату вошел Мастер Ду. Один из виноделов, увидев его, взял комок пропаренного риса, несколько раз сжал его в руках, затем сплющил на доске и протянул Мастеру Ду.

— Отец, это сегодняшняя лепешка.

Мастер Ду был старшим на винокурне. Обычно Мастера Ду называли «отцом», если они были в возрасте, а более молодых мастеров — «старшим». На винокурне редко называли Мастера Ду по имени, даже владелец винокурни обращался к нему так.

Мастер Ду взял лепешку и тщательно размял её. Приготовление лепешки было важным утренним ритуалом на винокурне. Лепешка не только была вкусной, но и позволяла проверить качество пропаренного риса.

— Молодой господин, попробуйте, — с улыбкой сказал Мастер Ду, протягивая лепешку Ся Юэ. — Хорошая лепешка должна быть эластичной, легко растягиваться, а при укусе внешний слой должен быть твердым, а внутри — мягким. Только такой пропаренный рис подходит для приготовления кодзи.

Ся Юэ взял лепешку, но не стал сразу её кусать. Он знал, что ежедневные лепешки предназначались для подношения Богу Вина. Лепешка была теплой, приятной на ощупь, легко растягивалась. Ся Юэ отщипнул небольшой кусочек и положил его в рот. Пропаренный рис был сладким и ароматным, с приятной текстурой.

— Действительно, как и сказал Мастер Ду, снаружи твердый, внутри мягкий. Качество риса отличное, — сказал Ся Юэ, запомнив ощущения, и вернул лепешку Мастеру Ду.

Мастер Ду, увидев, как серьезно Ся Юэ относится к учению, с удовлетворением посмотрел на Господина Юня.

После того как пропаренный рис остыл, его завернули в белую ткань и перенесли в покои для кодзи, где выложили на стол для приготовления. Затем на рис рассыпали споры кодзи, и виноделы начали вручную перетирать его, чтобы споры равномерно распределились по всему рису. После этого рис снова завернули в ткань и оставили на сутки.

За это время споры кодзи начинали размножаться, и когда ткань снимали, на рисе появлялись белые пятна. Это явление называли «раскрытием зерна» и считали доказательством того, что споры кодзи проникли внутрь.

Когда Господин Юнь привел Ся Юэ в покои для кодзи, они увидели, как виноделы перебирали проросший рис и перекладывали его в прямоугольные ящики для кодзи. Этот процесс назывался «наполнением кодзи».

В комнате было очень жарко. Ся Юэ знал, что для приготовления кодзи необходимо поддерживать температуру около тридцати градусов, но даже будучи готовым к этому, он был ошеломлен потоком горячего воздуха, который встретил его при входе.

Однако он не посмел жаловаться или сказать, что ему жарко. Все в комнате были сосредоточены и выполняли свои обязанности с предельной серьезностью.

Ся Юэ лишь подошел ближе к рису с кодзи, наклонился, чтобы вдохнуть его сладкий аромат, и, запомнив этот запах, не решился прикоснуться к нему. Затем он последовал за отцом из комнаты.

Господин Юнь собирался показать Ся Юэ процесс приготовления затора, но, выйдя из покоев для кодзи, они встретили винодела, который сообщил, что слуга Ся Юэ ищет его. Поскольку вход на винокурню был ограничен, слуга ждал у ворот.

Ся Юэ вышел и узнал, что Управляющий Фан и Управляющий Чэн пришли с новогодними поздравлениями.

Господин Юнь, зная, что они, вероятно, хотели обсудить дела, связанные с «Хмельной Радостью», велел Ся Юэ вернуться домой, так как у него ещё будет возможность посетить винокурню позже.

Ся Юэ попрощался с Мастером Ду, пообещав часто навещать его, и вместе со слугой вернулся в дом Юнь.

В первый день Нового года улицы города Инь были непривычно пустынные. Прохожих было мало, и лишь изредка доносились звуки горящего бамбука из чьих-то дворов.

Ся Юэ не обращал внимания на окружающее. Хотя он и был наследником, как младший он не хотел заставлять Управляющего Фана и Управляющего Чэна ждать, поэтому спешил домой, быстро шагая и не замечая, как мимо него прошел Цингуань, который хотел с ним поздороваться.

Молодой господин не заметил, и слуга тоже не стал напоминать. Они молча вернулись в дом Юнь.

Раньше дом семьи Юнь находился рядом с винокурней, и ворота винокурни были одновременно

воротами дома. В Лаюэ многие винокурни были устроены так. Однако, когда винокурня разрослась, дедушка Ся Юэ взял в жены как основную супругу, так и наложника. Виноделие требует сосредоточенности, и молодые Цингуани, живущие рядом с виноделами, могли отвлекать их. Поэтому дедушка купил участок земли рядом с винокурней.

Дедушка Юнь женился в девятнадцать лет, и вскоре у его основной супруги родился ребенок. Строя дом, дедушка решил, что, сколько бы детей у него ни было, у них должно быть достаточно места для жизни и игр. Если в будущем он возьмет ещё наложников, то дом должен быть достаточно большим. Поэтому он построил самый большой дом в городе Инь. Из-за своих размеров, хотя он и находился рядом с винокурней, от ворот дома до ворот винокурни нужно было пройти некоторое расстояние вдоль стены.

<http://bllate.org/book/16466/1494881>