

Владелец печи был еще молодым человеком, лет тридцати пяти, но его мастерство считалось одним из лучших в городе Инь. Получив письмо от Ся Юэ, он заинтересовался предложением и в тот же день отправил слугу с ответом, что берется за заказ. Однако тот вид камня, о котором шла речь, был не обожженным кирпичом, а природным камнем, и цена его была довольно высока, что делало его неподходящим для использования. Зато была одна глина, которую можно было попробовать.

Владелец печи вспомнил о глине под названием «Упавший персик», которая в изобилии встречалась на пустынном холме неподалеку от печи. Он уже пробовал использовать эту глину для изготовления сосудов, но по какой-то причине удавались только маленькие чашки и миски, а более крупные изделия неизбежно трескались при обжиге. Хотя глина хорошо сохраняла тепло, отсутствие возможности изготовления больших сосудов делало ее практически бесполезной, и владелец печи оставил идею ее использования.

Просьба Ся Юэ заставила его вспомнить об этой глине. Если речь шла о сосуде объемом в один хэ, то, возможно, все получится. Владелец печи решил попробовать. Если эксперимент увенчается успехом, это не только позволит заключить долгосрочный контракт с семьей Юнь, но и перестать тратить впустую эту редкую глину, которую можно было добывать прямо на месте.

В первую ночь нового года из печи пришло сообщение, что первая партия пробных изделий готова, но результаты оказались посредственными — тепло сохранялось всего на час. Владелец печи спросил, когда молодой господин из семьи Юнь сможет приехать посмотреть на готовые изделия.

Ся Юэ не смог поехать, так как весь второй день был занят. В ближайшее время на винокурне постоянно будут появляться новые партии вина, и ему практически каждый день придется там бывать, поэтому вопрос с винной посудой он полностью поручил управляющему Фану.

На рассвете третьего дня управляющий Фан с готовым контрактом отправился на печь. Один час сохранения тепла был для них вполне достаточным. Один хэ вина — это всего лишь десятая часть литра, и даже если пить медленно, вряд ли уйдет больше часа, так что этого хватит. Единственное, что вызывало беспокойство, — это внешний вид изделий. Управляющий Фан не знал, как они выглядят, и немного волновался. Ведь посуда предназначалась для гостей, а в «Хмельной Радости» уже установили меню, и интерьер заведения был оформлен с большим вкусом. Нельзя же подавать вино в каком-то черном уродливом сосуде.

Когда управляющий Чэн узнал о беспокойстве Фана, он едва сдержал смех. Не то чтобы он считал это беспокойство необоснованным, просто он сам об этом даже не подумал. Ведь цель молодого господина заключалась в сохранении тепла, так почему же Фан волнуется не о том, насколько хорошо сосуд сохраняет тепло, а о том, насколько он красив?

Управляющий Чэн, отвернувшись, чтобы скрыть улыбку, ни за что бы не сказал, что Фан слишком внимателен к деталям, как какой-то цингуань.

Вечером, когда управляющий Фан вернулся в «Хмельную Радость», на его лице сияла улыбка.

«Упавший персик» получил свое название потому, что, как объяснил владелец печи, его текстура напоминала персик, упавший на землю, а цвет был светло-розовым. Изделия из этой глины, даже без глазури, выглядели очень красиво.

Поскольку посуда предназначалась для «Хмельной Радости», ее все же решили покрыть глазурью. Из двенадцати сосудов управляющий Фан заказал узоры в виде морских волн и

вьющихся ветвей, а один простой сосуд взял себе, спрятав его за пазуху.

— Почему ты присвоил себе один? — Управляющий Чэн, увидев, как Фан с радостью достает из-за пазухи сосуд, уставился на него.

— Я заплатил за него, — ответил Фан, доставая платок и тщательно протирая сосуд, явно не желая с ним расставаться. — Не волнуйся, молодой господин не настолько скуп. Ведь мы заказали еще вторую партию.

— Я не об этом, — управляющий Чэн, облокотившись на стойку, смотрел на Фана с обидой. — Я о том, почему ты взял себе один? А где мой?

Фан на мгновение замер, молча посмотрел на него, подумал и в итоге решил не отвечать.

Управляющий Чэн чуть не прожег взглядом дыру в сосуде, который держал Фан.

Ся Юэ практически каждый день уезжал из дома, и его занятость совершенно не соответствовала праздничной атмосфере Нового года.

Каждое утро он вставал в час тигра, умывался, одевался, перекусывал и через полчаса отправлялся на винокурню, чтобы успеть к началу промывки и пропарки риса.

Винокурня семьи Юнь располагалась у подножия небольшой горы, с которой стекал ручей. Его воду использовали для промывки риса и приготовления вина.

Промывать рис зимой было тяжело, и обычно этим занимались ученики, но Ся Юэ, желая полностью погрузиться в процесс приготовления вина, закатал рукава, подобрал полы одежды и присоединился к ним.

После промывки рис нужно было доставить на винокурню для пропарки.

Войдя в винокурню, Ся Юэ снял верхнюю одежду, оставшись в удобной короткой одежде, и вместе с другими виноделами принялся за работу. Поднявшись по деревянной лестнице, он стал переворачивать рис в деревянной бочке с помощью лопаты. Пар поднимался вверх, и холод совершенно не чувствовался.

Огромная деревянная бочка для пропарки риса называлась «цзэн». Сверху она казалась еще больше, и в ней могло бы поместиться восемь или девять взрослых мужчин. Пропаренный рис перекладывали в деревянные бочки высотой около фута, которые виноделы несли на плечах в сушильную камеру, где рис раскладывали для остывания. Многие виноделы работали с голым торсом, и Ся Юэ не стал исключением.

Эта работа повторялась каждый день, она была монотонной, но важной. И каждый день, когда рис остывал, винокурню освещал первый утренний солнечный свет.

На остывший рис впервые посыпали плесень кодзи, разминали его руками, разравнивали и через час снова посыпали плесенью. После тщательного перемешивания весь рис собирали в кучу, заворачивали в белую ткань и оставляли.

К тому времени, когда эта процедура была завершена, обычно уже наступал полдень.

Пока ждали второго добавления кодзи, мастер-винодел Ду уводил Ся Юэ, чтобы показать ему процесс приготовления затора.

Вино делали из риса и воды. В неглубокие круглые бочки под названием «полуразрезанные бочки» засыпали пропаренный рис, рис с плесенью и воду. Затем два винодела, стоя друг напротив друга, непрерывно перемешивали содержимое с помощью длинных палок. Этот процесс назывался «перемешивание затора». Это был древний метод, при котором использовались природные дрожжи, накопившиеся в воздухе винокурни за многие годы.

В «перемешивании затора» важна была не сила, а ритм. Это была еще более монотонная и утомительная работа, чем охлаждение риса, так как требовалось бесконечно повторять одно и то же движение. Однако именно этот простой процесс создавал в бочке среду, в которой могли развиваться сложные микроорганизмы.

Если говорить современным языком, в этой бочке росли разные микроорганизмы: молочнокислые бактерии, нитратредуцирующие бактерии, дрожжи. Эти микроорганизмы создавали условия для роста других бактерий, а затем исчезали. Это было похоже на битву различных микроорганизмов в бочечном «поле боя», где одни бактерии уничтожали других. В конце концов, побеждали молочнокислые бактерии. Но они не становились окончательными хозяевами бочки. Их роль заключалась в подавлении роста вредных бактерий и создании условий для роста дрожжей. После выполнения этой задачи молочнокислые бактерии также исчезали.

«Перемешивание затора» было процессом, который создавал этот хаотичный «поле боя». Ся Юэ всегда удивлялся, как в Лююэ, где не было понятия о микроорганизмах, а также в древности, люди смогли открыть такой метод приготовления вина.

Постоянное исчезновение и появление микроорганизмов в конечном итоге приводило к рождению такого вкусного вина.

Ся Юэ думал, что именно поэтому хорошее вино вызывало у людей невыразимую радость.

После полудня Ся Юэ попрощался с виноделами, с которыми уже успел сдружиться, и поспешил домой, чтобы поесть лечебной пищи. Немного отдохнув, он взял с собой Ши Яня и отправился в «Хмельную Радость».

Ши Янь должен был научить управляющего Чэна и служащих подогревать вино до открытия заведения на восьмой день.

Поскольку у Ши Яня не было золотых пальцев, им пришлось запоминать температуру, прикасаясь к бутылкам. Пока они экспериментировали с горячей водой, Ши Янь и Ся Юэ изучали, сколько кусков тушевого угля нужно, как долго нагревать и как долго подогревать, чтобы достичь нужной температуры.

Термометра у них не было, но зато был муж, который мог служить термометром. Ся Юэ решил установить уровни температуры. Сейчас, зимой, нужно было подогревать вино, а когда погода станет теплее, потребует его охлаждать, так как некоторые вина не подходят для подогрева и становятся вкуснее после охлаждения. Ся Юэ планировал построить ледник.

В Японии существует несколько уровней температуры для sake. Ся Юэ решил, что, хотя здесь невозможно добиться таких тонких изменений, можно взять некоторые из них за основу. Нормальная температура неподогретого вина составляет около двадцати градусов, температура тела — тридцать пять градусов, а выше Ся Юэ решил остановиться на сорока и пятидесяти градусах.

Ши Янь, глядя на то, как Ся Юэ записывает названия, повторил вслед за ним:

— Нормальная, телесная, теплая, горячая?

<http://bllate.org/book/16466/1494917>