

Ся Юэ улыбнулся, отложил кисть, встал и принес три новые бутылки. Каждую из них он подогрел до примерно тридцати пяти, сорока и пятидесяти градусов, чтобы Ши Янь мог запомнить ощущения. Он был рад, что когда-то, считая использование термометра непрофессиональным, специально тренировал навык подогрева вина. Иначе, даже зная, до какой температуры нужно подогревать вино, он не смог бы научить этому Ши Яня.

Ши Янь запомнил все и попробовал самостоятельно подогреть вино до таких же температур, записав количество тушевого угля, время нагрева и время подогрева, а затем повторял эксперименты. Ся Юэ помогал ему, и за три дня они разработали уникальный метод подогрева вина для «Хмельной Радости». К этому времени управляющий Чэн и другие уже три дня трогали горячие бутылки и наконец смогли различить температуры.

На шестой день из печи привезли первую партию из одиннадцати сосудов с узором морских волн и вторую партию из десяти сосудов с узором вьющихся ветвей. Ся Юэ взял один сосуд с морскими волнами и отдал его Ши Яню, чтобы тот забрал домой. Таким образом, в «Хмельной Радости» осталось двадцать персиковых кубков.

«Персиковые кубки» — это название, которое придумал владелец печи, и Ся Юэ с удовольствием его принял. Каждый кубок вмещал один хэ, имел длинное тело, узкую горловину и круглое брюшко. Горлышко было немного шире, чем у сосуда мэйпин, и не круглым, а с заостренным носиком для удобства наливания. Стенки персиковых кубков были толстыми, и их использовали только для хранения и наливания вина. Подогревание вина по-прежнему проводили в сосудах мэйпин, а затем переливали его в персиковые кубки, чтобы подать гостям. Это позволяло гостям наслаждаться вином, не беспокоясь о том, что оно остынет, а также предотвращало кражу технологии подогрева вина «Хмельной Радости».

За это время управляющий Чэн уже повесил новые таблички с названиями вин, а под ними — список блюд. Цены на новое вино были доступными, а вкус — ярким и насыщенным. Более выдержанное вино стоило дороже и имело более глубокий вкус. Управляющий Чэн расставил вина по годам, повесив рядом с названиями таблички с указанием года выпуска и ценники.

Меню также было готово. Управляющий Фан лично написал его, используя изящный и воздушный стиль каллиграфии. Управляющий Чэн, привыкший к его обычно размашистому почерку, с трудом привыкал к новому стилю.

Когда все было готово, все вдруг осознали, что уже седьмой день, а завтра «Хмельная Радость» снова откроется для посетителей.

На восьмой день на винокурне произошло «опустошение пароварки».

«Опустошение пароварки» означало, что с этого дня ежедневная работа по пропарке риса, начавшаяся в этом году, завершилась.

Винокурня была полна радости, так как «опустошение пароварки» было большим праздником, знаменующим завершение этапа приготовления вина. После этого дня виноделам больше не нужно было рано вставать, чтобы промывать и пропаривать рис. Теперь вино было собрано в больших бочках, и все зависело от опыта и мастерства мастера-винодела Ду, который должен был аккуратно подогревать затор, перемешивать его и ждать, пока вино медленно созреет.

Виноделы с радостью мыли пароварку и другие бочки, лопаты, их лица сияли улыбками. Даже обычно строгий мастер Ду улыбался, его брови разгладились, а острый взгляд смягчился. Вся винокурня была наполнена легкой и радостной атмосферой.

Ся Юэ вместе со всеми убирал помещение для пропарки риса, шутя и смеясь.

— Кстати, молодой господин, — сказал Фу У, вытирая пол, — сегодня восьмой день, «Хмельная Радость» открывается, да?

Ся Юэ, вытирая деревянную лестницу, улыбнулся и кивнул:

— Да, сегодня открытие.

— Тогда почему вы здесь? — спросил кто-то из виноделов. — Разве вам не нужно быть в «Хмельной Радости»?

— Открытие в полдень, у меня еще есть час, я успею туда добраться, — ответил Ся Юэ, выпрямляясь. — Мое присутствие там не особо нужно, управляющий и управляющий Чэн справятся.

— Молодой господин, вы просто смеетесь над нами, все знают, что в этот раз в «Хмельной Радости» готовится что-то грандиозное, и это ваша заслуга.

Услышав это, остальные виноделы тоже заговорили:

— Говорят, что все будет по-другому, молодой господин, что вы придумали? Как теперь будет выглядеть «Хмельная Радость»?

— Молодой господин, будет ли там наше новое вино?

Ся Юэ улыбнулся и уже собирался ответить, как вдруг услышал голос мастера Ду за спиной:

— Новое вино еще не прошло пастеризацию, как его можно продавать гостям?

Пастеризация — это процесс низкотемпературной стерилизации. После приготовления нового вина в нем остаются живые дрожжи, которые продолжают брожение, изменяя вкус и качество вина. Также существует риск попадания вредных бактерий, которые могут испортить вино. Чтобы избежать этого и сохранить вино при комнатной температуре, после стабилизации вкуса необходимо уничтожить дрожжи и ферменты. Однако чрезмерный нагрев может привести к испарению алкоголя и ароматов, поэтому используется низкотемпературный метод.

Новое вино разливали по бутылкам и нагревали в горячей воде до примерно шестидесяти градусов. Ся Юэ знал, что при температуре шестьдесят пять градусов вредные бактерии погибают всего за двадцать три секунды.

Винодел, который только что говорил, услышав слова мастера Ду, смущенно почесал затылок. Новое вино в этом году получилось настолько хорошим, что они с нетерпением ждали отзывов гостей.

Ся Юэ улыбнулся и сказал ему:

— Я попробовал новое вино этого года, оно действительно превосходно. После пастеризации оно сразу появится в меню «Хмельной Радости», и я уверен, что гостям оно понравится.

Виноделы в помещении для пропарки риса радостно закричали.

Мастер Ду дождался, пока они немного успокоятся, и с улыбкой сказал:

— Давайте заканчивайте работу. Если сегодня затор будет стабильным, вечером я отведу вас в «Хмельную Радость».

Кто-то сразу крикнул:

— Папаша, это будет за ваш счет?

— Конечно, за мой счет!

Как только мастер Ду произнес эти слова, все перестали болтать и быстро взялись за работу, хотя улыбки не сходили с их лиц.

Мастер Ду с радостью смотрел на своих подопечных. В этом году приготовление вина шло очень гладко. Тени прошлого года все еще витали в воздухе, но, к счастью, бог вина был милостив, и неудачи не продолжились. Все шло хорошо до «опустошения пароварки», и мастер Ду с облегчением вздохнул.

Он повернулся к Ся Юэ, который собирался продолжить уборку, и сказал:

— Молодой господин, здесь уже почти все готово, осталось совсем немного. Вы можете отправляться в «Хмельную Радость».

Ся Юэ встал, оглядел помещение и увидел, что уборка действительно подходит к концу. Он кивнул и передал тряпку соседнему виноделу.

— Тогда я пойду. Вечером жду всех в «Хмельной Радости».

Выйдя за ворота винокурни, Ся Юэ взглянул на небо, сдерживая волнение, и быстро направился домой.

Он вспотел на винокурне, поэтому быстро привел себя в порядок, надел скромный темно-синий халат с узором из облаков и попросил Ши Яня сделать ему круглую прическу. Для Ши Яня он выбрал светло-розовый халат с узором из кизила, который делал его лицо более мягким и нежным.

Увидев, что до открытия остается еще больше часа, Ся Юэ взял Ши Яня за руку, зашел в северный двор, чтобы попрощаться с отцом, и, взяв с собой слуг, сел в карету, направляясь в «Хмельную Радость».

В «Хмельной Радости» царил порядок, но все были напряжены, от управляющих до служащих. Только на кухне кипела работа: повар Ван внимательно следил за бульоном, который варился уже два дня, а его ученики усердно мыли и чистили овощи, не имея времени на волнение.

Ся Юэ с улыбкой похлопал по плечу управляющего Фана и управляющего Чэна. Ши Янь самостоятельно отправился в винный погреб готовить инструменты для подогрева вина. Ся Юэ пока не хотел показывать гостям процесс подогрева, у него были другие планы.

Управляющие Фан и Чэн были опытными людьми, и их волнение было частично вызвано возбуждением. Ся Юэ уже объяснил им, что в первые дни не стоит ожидать большого успеха. Приучить людей Лоюэ к подогретому вину будет нелегко, и нужно быть готовым к начальному затишью. Они были уверены, что подогретое вино вызовет ажиотаж в городе Инь. Вина семьи Юнь были отличного качества, а подогрев придавал им удивительный вкус, так что они не могли не понравиться.

Ближе к полудню слуга зажег бамбук в большом каменном сосуде у входа и повесил занавес и вывеску. «Хмельная Радость» открылась.

Ся Юэ и управляющий Фан сели в задней комнате, а управляющий Чэн занял свое место за стойкой. Вскоре занавес приподнялся, и в заведение вошел первый гость.

<http://bllate.org/book/16466/1494922>