

Открыть кувшин в одиночку мастеру Лю было непросто, поэтому он крикнул в дверь, и вскоре вошли ещё один старый мастер и молодой ученик.

Втроём они в два счёта сняли глиняную печать с кувшина, и запах вина, смешанный с кислотой, мгновенно стал в несколько раз крепче.

Лян Каншэн подошёл и внимательно осмотрел кувшин. Мастер Лю и другие думали, что он смотрит на испорченное вино внутри, но на самом деле он изучал горлышко кувшина.

Надо признать, внешне кувшин выглядел идеально, и, скорее всего, остальные были такими же — на глаз дефектов не видно. Но стоило использовать их для вина, как начинались неприятности.

Лян Каншэн доверял суждению божественной системы. Убедившись, что проблема в кувшинах, он больше ничего не осматривал и вскоре вместе с Цюй И ушёл.

Испорченного вина было слишком много, и мастера не решались действовать самостоятельно. После многочисленных трудностей дождались молодого хозяина, а он ничего не объясняет.

Мастер Лю поспешил окликнуть Лян Каншэна:

— Молодой хозяин, что нам делать с этим вином?

Лян Каншэн успокоил его:

— Пока оставьте всё как есть. Я поищу в старинных книгах, может, найду способ исправить.

Хотя Лян Каншэн и не дал точного ответа, он пообещал, что решение будет, и мастера поспешно закивали, пообещав следить за всем внимательнее и сообщить о любых переменах.

Уйдя с винокурни и убедившись, что на дороге никого нет, Лян Каншэн и Цюй И обсудили дальнейшие действия.

Проблема, с которой не справились старые мастера, скорее всего, окажется не под силу и отцу Ляну. Лян Каншэн уже решил: вместо того чтобы перебирать горы книг, лучше спросить божественную систему, которая была рядом.

[Дорогой хост, в естественных условиях спирт может окислиться до уксусной кислоты, но вот обратный процесс превращения уксусной кислоты в вино невозможен~]

— Уксусная кислота? — Лян Каншэн несколько раз повторил это слово и вдруг подумал: из приправ ведь есть уксус. Неужели та самая уксусная кислота, из-за которой вино скисает, это и есть уксус?

Лян Каншэн с нетерпением спросил:

— Божественная система, уксусная кислота — это тот уксус, который мы используем для еды?

[Дорогой хост, согласно запросу, уксус — это сложное соединение, основным компонентом которого является уксусная кислота. Он также содержит небольшое количество молочной, яблочной, лимонной, янтарной и других органических кислот. Они не полностью идентичны~]

Услышав ответ системы, глаза Цюй И засветились:

— Дорогой, а может, мы можем переделать это испорченное вино в уксус?

Лян Каншэн кивнул. Цена уксуса, конечно, была ниже, но если получится переделать вино, хотя бы часть затрат удастся вернуть, и убытки не будут такими большими.

Не в силах сдержать волнение, Цюй И срочно спросил:

— Божественная система, вино в этих кувшинах можно превратить в уксус?

[Дорогой хост, подождите немного, «Ду Кан» ищет информацию...]

[Сырьём в кувшинах является рис. Рисовый уксус — это приправа, полученная путём брожения зерна или фруктов. Обычно используются такие ингредиенты: просо, гаолян, клейкий рис, ячмень, кукуруза, батат, барда, финики, яблоки, виноград, хурма и так далее. Рисовый уксус — один из самых питательных видов уксуса, богатый щелочными аминокислотами, сахарами и различными витаминами. Качественный рисовый уксус имеет прозрачный светло-красный цвет, производится из высококачественного риса и гаоляна, вкус кисло-сладкий.]

[Система считает, что вино в кувшинах можно переработать в рисовый уксус, но существует вероятность неудачи. Хосту следует действовать осторожно~]

Услышав длинное объяснение системы и убедившись, что план осуществим, сердца Лян Каншэна и Цюй И забились чаще. Они тут же начали спрашивать, как именно это делать.

Однако «Ду Кан» был системой виноделия и не мог дать инструкций по превращению вина в уксус.

Первая радость сменилась разочарованием: метод оказался непригодным. Это ударило по ним сильнее, чем если бы они вообще ничего не узнали. Лян Каншэн и Цюй И были подавлены, с трудом собрались с духом и отправились домой.

Раньше, не зная, сколько вина испорчено, было легче, но после того как они всё увидели своими глазами, настроение Лян Каншэна стало ещё тяжелее.

В прошлой жизни из-за слабого здоровья он не участвовал в семейном бизнесе и мало заботился о деньгах. Но после смерти отца семья жила всё беднее, и в конце, когда он заболел, на лекарства даже денег не было — приходилось просить Цюй И занять у родни. Только тогда Лян Каншэн осознал важность серебра.

Мысль о том, что вино, созданное из зерна, просто пропадёт зря, тяготила его. Лежа в постели, он ворочался с боку на бок, не в силах уснуть.

Цюй И чувствовал то же самое. Ему казалось, что Лян Каншэн тоже не спит, и он тихо сказал:

— Дорогой, я всё же думаю, что можно переделать его в уксус. Кислый запах из винокурни слышен даже на улице.

— Я тоже так думаю, но вдруг ничего не выйдет? — Лян Каншэн сам плохо разбирался в виноделии, не то что в производстве уксуса. И то, и другое были семейными секретами, которые не передавали посторонним.

— В прошлой жизни помню, это вино в итоге вылили. Тогда несколько дней дома стоял запах вина. Лучше попробовать, чем просто вылить всё, — Цюй И прикусил губу. — Божественная

система ведь сказала, что вино скисло из-за избытка кислорода. Может, попробовать добавить его ещё?

[«Ду Кан» на связи, хост, что вам нужно~]

Снова вызвав божественную систему, Цюй И спросил прямо:

— Божественная система, что такое кислород и как добавить его в вино?

[Дорогой хост, кислород — это газ, повсеместно распространённый в атмосфере, его содержание в воздухе уступает только азоту. Обратите внимание: дрожжи являются анаэробными микроорганизмами и способны разлагать глюкозу на этанол и воду только в среде без кислорода. Поэтому в процессе виноделия не нужно добавлять кислород, напротив, следует обеспечить герметичность~]

Не поняв сложной части объяснения, Цюй И зацепился за начало: кислорода в воздухе много.

Другими словами, если снять глиняную печать с кувшина, не попадёт ли в вино кислород?

Чем больше он думал, тем больше убеждался в этом. Цюй И схватил Лян Каншэна за руку и тихо сказал:

— Дорогой, а давай завтра снова пойдём на винокурню и скажем всем снять печати с кувшинов. Если кислорода внутри станет больше, возможно, вино и превратится в уксус.

— Хорошо, завтра мы снова поедем на винокурню, — немного подумав, Лян Каншэн решил рискнуть. Тогда он скажет, что нашёл описание такого метода в одной из книг.

Найдя решение, Цюй И ещё больше возбудился, он постоянно думал, о чём ещё нужно помнить, не стоит ли спросить систему ещё раз.

Лян Каншэн же, приняв решение, успокоился. Заметив, что дыхание Цюй И сбилось, он потянул его к себе:

— Цюй И, спи. Нужно выспаться, завтра утром на винокурню.

Возбуждение Цюй И постепенно улеглось, и он незаметно уснул.

Хотя легли они поздно, ночь прошла спокойно, без сновидений, и на следующее утро Цюй И и Лян Каншэн встали полными сил, как обычно, и после завтрака вышли из дома.

По дороге Лян Каншэн задал системе ещё несколько вопросов. Хотя система и не могла дать точного рецепта уксуса, её ответы наводили на мысли.

Мастер Лю и другие не ожидали, что Лян Каншэн вернётся так скоро, и ждали указаний молодого хозяина с надеждой и тревогой.

Лян Каншэн слегка улыбнулся:

— Мастер Лю, вчера я нашёл способ превратить вино в уксус. Вино уже прокисло и не станет снова вином, так что лучше переделать его в уксус.

Хотя в сердце Лян Каншэн и не была полной уверенность в успехе превращения вина в уксус, он говорил очень твёрдо, не позволяя мастеру Лю и другим подумать, что у них, у

принимающего решения, нет уверенности.

Мастер Лю и другие широко раскрыли глаза. Они никогда не думали, что вино можно превратить в уксус, всегда считали, что прокисшее вино просто испортилось, как еда, которая долго стояла.

Но если подумать, домашний уксус пахнет кислым, и это вино тоже пахнет кислым. Разве не одно и то же?

Увидев, что его предложение никто не оспаривает, Лян Каншэн продолжил:

— Теперь мы снимем глиняные печати с кувшинов и будем дважды в день, утром и вечером, перемешивать вино черпаком. Когда винный запах полностью сменится на кислый, уксус будет готов.

Виноделие — дело тонкое, вино любит чистоту. Все инструменты перед использованием нужно тщательно мыть и обдавать кипятком, иначе вкус вина испортится или даже всё варение провалится.

Лян Каншэн решил, что с уксусом должно быть то же самое, а поскольку кувшины будут открыты, грязь может попасть туда легче, поэтому он ещё раз подчеркнул важность чистоты в винокурне.

<http://bllate.org/book/16698/1533448>