

С лёгкой улыбкой Хань Мяо перестал скрывать свои намерения и прямо сказал:

— Брат считает это простым, но я никогда не получал такого замечательного подарка. Этот белый сахар имеет чистый вкус, он кристально бел и действительно привлекателен. В моём доме есть торговая лавка, которая специализируется на продаже уксуса, соли и приправ. Меня очень интересует рецепт производства этого сахара. Не могли бы вы уступить его мне?

Так дело было в белом сахаре. Чжэнь Цюн сразу успокоился. Стоило сразу сказать, а то он уже начал думать о чём-то другом. Прокашлявшись, Чжэнь Цюн выдавил улыбку:

— Это действительно просто, всего лишь процесс обесцвечивания. И сейчас у меня есть только коричневый сахар. Если бы использовать свежий сок сахарного тростника, это было бы ещё быстрее.

В глазах Хань Мяо промелькнуло удивление, но он быстро принял спокойный вид. С тех пор как он заинтересовался новым сахаром, он изучил множество способов его производства. Большинство сахарозаводчиков в настоящее время используют метод сушки: начиная с октября, когда появляется сахарный тростник, они варят сахар до густоты, затем выливают его в кувшины, вставляют бамбуковые палочки и оставляют до весны, когда образуется сахарный иней. Количество и качество сахара зависят от погоды и удачи, а процесс занимает полгода. Даже для производства рассыпчатого песчаного сахара требуется не менее пятнадцати дней.

А Чжэнь Цюн, прожив в доме Хань всего шесть или семь дней, смог подарить ему такой огромный кувшин, причём сделал это между делом. Это уже нельзя было назвать просто «быстрее».

Видя, что Хань Мяо молчит, Чжэнь Цюн подумал и добавил:

— Можно сделать и леденцовый сахар, но это займёт время. В этот раз весь леденцовый сахар пошёл на тушёное мясо, в следующий раз сделаю и вам.

Леденцовый сахар? Неужели он такой же сладкий и белый, как и новый сахар? Не представляя себе, как выглядит леденцовый сахар, Хань Мяо улыбнулся:

— Этот метод действительно неизвестен другим?

Чжэнь Цюн моргнул:

— Знают ли другие, я не знаю.

...Ошеломлённый этой игрой слов, Хань Мяо собрался с мыслями:

— Я имею в виду, ваш наставник, ваши братья по учению, они не знают об этом методе?

Если бы они узнали, что он воровал сахар, его наставник, наверное, сломал бы ему ноги. Чжэнь Цюн решительно покачал головой:

— Конечно, не знают.

Тихо вздохнув с облегчением, Хань Мяо улыбнулся:

— Тогда, пожалуйста, не передавайте этот рецепт никому другому. Если этот метод производства нового сахара станет эксклюзивом нашего дома, я готов поделиться прибылью в качестве благодарности.

— Доля прибыли? Сколько? — с любопытством спросил Чжэнь Цюн.

— Это зависит от спроса на новый сахар. Но я могу гарантировать, что в первые два года это будет не менее 1 000 гуань, — с некоторой сдержанностью бросил Хань Мяо наживку.

Да, всего лишь один рецепт мог обеспечить человека на всю жизнь! Всё, что связано с едой, зависит от скорости, и этот новый сахар, независимо от вкуса, производился в несколько раз быстрее, чем раньше. Попав в руки Хань Мяо, тот был уверен, что сможет наладить новое дело, открыть рынок в столице в течение года, затем разбить плантации сахарного тростника в Фуцзяни, расширить производство и даже экспортировать сахар в Ляо и Ся. В течение пяти лет этот бизнес мог бы сравняться с чаем и солью, став ещё одним источником колоссальных прибылей. А сахар не был под государственной монополией. Пока правительство не национализирует его, он мог бы оставаться сахарным магнатом. Если бы это удалось, бизнес Западной ветви Хань стал бы в несколько раз больше, чем у главной ветви.

И по мере роста их торговой лавки доля прибыли также увеличивалась бы. Если бизнес будет долгим и никто не раскроет секрет «обесцвечивания», то через несколько десятилетий даже Чжэнь Цюн мог бы обладать огромным состоянием. Кто мог бы предложить более щедрое вознаграждение?

Хань Мяо был уверен в себе и обладал решимостью. Кроме того, он считал, что Чжэнь Цюн не был человеком, одержимым богатством. Еда, питье и материалы для плавки пилюль оплачивались домом Хань, так что эти деньги были чистой прибылью, которую он мог тратить по своему усмотрению. Чжэнь Цюн мог посчитать и понять, что это выгодная сделка...

Однако, произнеся эту речь с полной уверенностью, Хань Мяо увидел на лице маленького даоса выражение, которое, эмм... было трудно описать. Оно напоминало страх и тревогу, смешанные с гневом и стыдом, с оттенком притворного отказа и смущения. Его личико выражало столько эмоций, что буквально сморщилось.

Хань Мяо:

???

Он считает, что это слишком много денег? Или слишком мало? Или он считает, что это слишком меркантильно и оскорбляет его стремление к Пути?

С трудом сглатывая, Хань Мяо сделал свою улыбку ещё теплее:

— Конечно, расходы на еду, одежду и всё остальное по-прежнему берёт на себя дом Хань. Если хотите заниматься плавкой пилюль, просто скажите слово, и мы предоставим печи и материалы. Эти деньги — просто личные средства на карманные расходы, не беспокойтесь.

Всё пропало! Всё пропало! После этих слов у Чжэнь Цюна чуть не взорвалась голова. Простое обесцвечивание сахара стоит таких денег? 1 000 гуань в год — он слышал о таком! Это же то самое «содержание»!

Когда-то в соседнем уезде в храме Творения был один наставник, которого заметил молодой князь и поселил у себя дома. Кормил, поил, давал карманные деньги, эксперименты разрешал, проекты одобрял, а тот лишь иногда грел постель. Об этом говорили повсюду, и его братья по храму завидовали до зелёного цвета в глазах, говоря, что если бы появился такой человек, неважно, мужчина или женщина, пусть даже толстый, как свинья, они бы тут же согласились!

А теперь этот молодой, красивый и, судя по всему, очень богатый человек хочет содержать его!

Чжэнь Цюнь был в панике, у него не было опыта! Оказывается, господин Хань вовсе не хотел отблагодарить его, а хотел содержать своего благодетеля! Он пригласил его в горы, потому что влюбился в его внешность? В прошлой жизни... ну, в прошлой жизни никто никогда не говорил ему таких слов, не то что покровители, даже братья по храму никогда не смотрели на него с интересом. Он, конечно, думал: а что, если вдруг с неба упадёт человек, который захочет его содержать и финансировать его проекты? Но думать — это одно, а когда это происходит на самом деле — совсем другое! К тому же, хотя он и красив, но ещё недостаточно высок. Неужели в Великой Сун смотрят только на лицо, а на фигуру не обращают внимания?

Голова Чжэнь Цюня была полна хаотичных мыслей, он хотел отказаться. Но не смог. А согласиться... тоже не мог. Это слишком поспешно, нужно хотя бы немного времени, чтобы решиться! Но 1 000 гуань в год... он мог бы менять печи для пилюль десять раз в год... нет, печи ему тоже предоставят. На что потратить 1 000 гуань? На свиней? Сколько можно купить? Тысячу?

Хань Мяо, видя, что ответа нет, решил больше не спрашивать. Как раз в этот момент красная тушёная свинина была готова, и вместе с шестью или семью блюдами и кувшином вина её подали на стол.

Хань Мяо собрался с мыслями и, не позволяя служанкам вмешиваться, сам взял палочки, положил кусок блестящей, красной свинины в миску Чжэнь Цюня и мягко сказал:

— Не торопитесь с ответом, сначала попробуйте мясо.

Аромат свинины, который он давно не чувствовал, коснулся его ноздрей, и, несмотря на хаос в голове, Чжэнь Цюнь взял палочки и отправил мясо в рот. Ух~ Это был жирный кусок, с семью слоями жира и мяса, с четырёхпалым слоем сала — таких кусков на одной свинине не так много. Его обварили, обжарили с сахаром и соевым соусом, добавили специи и долго тушили в глиняном горшке — вот такой вкус! Раньше он мог есть это только на праздники, он даже мечтал об этом!

В доме Хань еда была хорошей, но в основном это была баранина, и без зиры. Баранина без зиры — это как печь для пилюль без лекарственных ингредиентов! Тушёная свинина — это настоящая еда!

Перед лицом такой еды Чжэнь Цюнь перестал заниматься пустыми мыслями и с аппетитом принялся за еду. Видя, что он ест с удовольствием, как и раньше, Хань Мяо тоже вздохнул с облегчением и взял кусок свинины. Будучи крупным торговцем, умевшим находить общий язык с любимым, Хань Мяо не моргнул бы, даже если бы ему пришлось есть свиной мозг ради бизнеса. Однако, когда мясо коснулось его губ, он моргнул, и не один раз. Это мясо было действительно вкусным.

Аромат соуса, насыщенный вкус жира. Жир был мягким и таял во рту, мясо слегка пружинило и хорошо пропиталось. Маленький кусочек, который можно съесть за один укус, вызывал слюноотделение и оставлял приятное сладковатое послевкусие. Да, Чжэнь Цюнь сказал, что это мясо приготовлено с леденцовым сахаром. Кто бы мог подумать, что всего лишь немного сахара может превратить дешёвое мясо в такое лакомство!

Даже Хань Мяо, обладающий таким самообладанием, не смог удержаться и съел ещё один кусок, прежде чем положил палочки и поднул кувшин вина:

— Это знаменитое вино Сянчжоу, называется «Серебряное сияние», оно очень чистое и сладкое, помогает снять жирность.

С этими словами он сам налил полную чашку и протянул её Чжэнь Цюну.

Его рука была длинной и сильной, с чётко выраженными суставами, кожа на ней была упругой и белой, без видимых пятен — совсем не похожей на руки даосов, которые постоянно работают с лекарствами.

<http://bllate.org/book/16827/1547211>