

## Глава 16. Производство сахара

Цяо Жэнь и Цинь Лэ отправились на поля к Цинь Эрни. Осмотрев посадки в нескольких местах, профессор выдернул с десяток стеблей сахарного сорго, внимательно изучил их и задумчиво потер подбородок.

— Странно... Это же самые обычные вредители, — пробормотал он. — И обработка уже проведена. На качество сахара это никак не должно повлиять.

Цинь Эрни, услышав это, тут же обернулась к старосте Цинь Мину с причитаниями:

— Вот видишь! Я же говорила! Специально они цену сбивают! Сначала договорились по двадцать восемь фэней за цзинь, а теперь, как цены на сахар упали, решили нас прижать! Да люди ли они вообще?! Я столько му насадила, еще и землю в аренду взяла... Что же теперь делать? Это же полный крах!

Она осела прямо на краю поля, чувствуя, как подступает отчаяние. Утирая слезы, женщина бессвязно шептала:

— Как же так... Это же разорение... В петлю меня загнать хотят!

Цинь Лэ и Цяо Жэнь переглянулись. На душе было муторно, но бизнес есть бизнес — такие вопросы простым сочувствием не решались. Попрощавшись со старостой, который лишь угрюмо попыхивал трубкой, не в силах даже кивнуть им, они побрели домой.

Дома Цинь Лэ пересказал всё родным. За столом воцарилось тяжелое молчание.

— Крестьянину с каждым годом всё труднее спину гнуть, — вздохнул дедушка Цинь. — Помню, в моем детстве в деревне скотины было полно, травы вечно не хватало. Так мы на сахарные заводы ездили за жмыхом — тем, что после выжимки сока оставалось. Быки да овцы его за милую душу уплетали. Лэ-лэ, может, выкупим у неё сорго на корм?

— Старый, ты совсем из ума выжил? — всполошилась бабушка Цинь. — Не пойдет так. Одно дело — отходы, а другое — целые стебли Тяньтянь. Кто же скотину цельным добром кормит? На смех поднимут! У Лэ-лэ хоть деньги и есть, да не ветром их надуло. Тем более при нынешних ценах... Если по двадцать восемь фэней брать, он же в трубу вылетит! Не дури мне тут!

Она сердито шлепнула деда по бедру под столом. Тот хоть и насупился, но понимал, что старуха права. Других идей у него не было, так что он лишь недовольно сопел.

— А что если делать рафинад? — подал голос Чжоу Ся. — Мы можем переработать сахарный песок в кубики. Основным сырьем станет сахарное сорго. Его, в отличие от тростника, почти

не травят пестицидами. Даже та обработка, о которой говорил профессор Цяо, соответствует всем нормам. Это чистый экологический продукт, а нам именно такая репутация и нужна. К тому же жмых пойдет нашим коровам. Зимой свежей травы нет, корма приходится закупать, а мы никогда не знаем наверняка, насколько они натуральные. А тут — свой корм, зеленый и полезный.

— Мысль здравая, — задумался Цинь Лэ. — Ладно, вечером обсужу это с братом Ляном, а завтра дам ответ.

Удалившись в свою комнату под предлогом поиска информации, Цинь Лэ первым делом открыл систему.

— Хари, помнится, ты заказывал у меня партию рафинада. У вас на него большой спрос?

— О да, дорогой Цинь Лэ! — тут же отозвался торговец магическими зельями. — Наши аристократы жить не могут без кофе, так что потребность в высококачественном сахаре огромна. Ты же понимаешь, системный рафинад не чета нашему грубому сахару с примесями. А что за интерес? Хочешь заняться поставками?

Для китайца сахар в кубиках был лишь добавкой к кофе, не более. Цинь Лэ в этом деле особо не смыслил, но Хари явно знал толк.

— Слушай, если хочешь на этом заработать, у меня есть одна зацепка. По старой дружбе поделюсь. Я тут недавно начал поставлять бобы какао в мир культиваторов. У местного владельца системы, одного знатного покровителя, это дело пошло на ура. Я дам тебе его контакты. Сможешь продавать рафинад напрямую в мир бессмертных. У меня сейчас в родных краях беда за бедой, всё засаживаю пшеницей, так что на сахар рук просто не хватает. Пользуйся, дарю идею!

Цинь Лэ просиял.

— Спасибо, Хари! С меня причитается. Как раз есть запас шампанских роз, оформляй заказ!

Хари церемониться не стал и тут же выставил заказ на сотню роз — по одному золотому за цветок. Для него это было почти даром. Обменявшись любезностями, он отправился варить свои зелья, оставив Цинь Лэ контакт нового партнера.

Вскоре на экране телефона появилось изображение изящного мужчины в белоснежных одеждах.

«Цинь, юный друг, ты на связи?»

«Да, учитель. Хари, должно быть, уже ввел вас в курс дела. Какие будут пожелания?» — быстро

отстучал Цинь Лэ.

«Для начала пришли мне образцы своего рафинада. Нужно взглянуть».

Тут же всплыло системное уведомление:

[Бессмертный Сюжань, лорд городка Юйжань, разместил заказ. Срок исполнения: как можно скорее!]

Закрыв приложение, Цинь Лэ позвал деда, и они вместе отправились к Цинь Эрни. Выкупив сотню цзиней сахарного сорго по цене чуть выше рыночной, они привезли его домой на небольшом грузовичке.

Бабушка Цинь, завидев груз, грудью встала в дверях:

— Не пущу! Вези обратно этой Эрни!

— Бабуль, ну ты чего? Всё в порядке, — успокоил её внук. — Я нашел клиента, он хочет заказать партию сахара ручной работы. Мы сначала пробную сделаем, если не пойдет — так и бог с ним, убытку не будет!

Только тогда старушка ворчливо уступила дорогу, но на деда всё равно поглядывала волком. Тот, не рискуя больше попадаться ей на глаза, поспешно ретировался в поле.

Цинь Лэ вместе с бабушкой принялись за дело. Сорго очистили от кожицы, тщательно промыли и пустили под пресс. Густой сок отправили в котел. Пока он томился на огне, через мелкое сито снимали все примеси, добиваясь кристальной чистоты. Когда жидкость загустела, её разлили по плоским подносам. После остывания и кристаллизации Цинь Лэ аккуратно нарезал получившийся пласт на ровные кубики.

Заглянувший на запах Чжоу Ся тут же стянул кусочек:

— Недурно. Не так изысканно, как импортный рафинад, но подкупает именно своей натуральностью.

Цинь Лэ решил переработать все сто килограммов. Упаковав готовый товар в плотный крафтовый конверт, он оседлал электроскутер и укатил якобы на почту. Там, скрывшись от глаз, он открыл систему и отправил посылку Бессмертному Сюжаню.

«Друг мой, этот сахар заметно отличается от того, что делает мой завод», — отозвался Сюжань-цзы, обнаружив товар на складе.

«Верно, — пояснил Цинь Лэ. — Я нашел культуру, которая по свойствам почти идентична системному тростнику. Извлек сахар сам. Вкус один в один с системным, а у нас он пользуется большим спросом. Предлагаю сделку: буду поставлять его как обычный рафинад, но вдвое дешевле системной цены. Что скажете?»

«Идет. Попробую».

Оставшийся сахар Цинь Лэ загнал Сюжаню по семь юаней за три кусочка. Возвращаясь домой, он невольно напел под нос. В системе три кусочка стоили четырнадцать юаней. Своя цена — семь. А ведь себестоимость одного кубика не дотягивала и до двадцати фэней! Три штуки — от силы юань.

«Это же чистая прибыль в семьсот процентов!» — Цинь Лэ уже грезил наяву, как он купается в горах юаней.

На радостях он решил закатить пир для брата Ляна. Первым делом — обязательное фруктовое молоко с желтым персиком. Затем, заказав у Хари отборные зерна, он смолот их и сварил ароматный кофе. К нему — два кубика домашнего сахара и капля молока. В коробку для еды отправились домашние мантоу с сыром, сочные гамбургеры из системы, а сверху — полная коробка свежей клубники. Обед готов!

Чжоу Ся, притящившийся на аромат кофе, уже открыл было рот, но его тут же осадил дядя Лю:

— Тебе нельзя. Желудок еще слабый, нечего такую тяжесть в него пихать. Сначала поправься.

Цинь Лэ лишь сочувственно развел руками и, продолжая насвистывать, укатил в администрацию. К охраннику на входе он уже примелькался — оставил еду на вахте и поехал по своим делам.

Вахтер отзвонился в приемную, и Су Ян пулей слетела вниз. По обыкновению, она первым делом открыла контейнеры, расставила всё красиво и сделала три снимка для соцсетей. Пост ушел в блог под тегом #Обед\_начальника\_ежедневно. В комментариях тут же поднялся плач Ярославны:

«Сестрица, ну нельзя же так! Как мне теперь свою баланду есть?!»

«Ты же была крутым художником комиксов, когда ты успела стать фуд-блогером? Это же пытка!»

«Пойду лучше мангу почитаю... На еду смотреть нет сил, сердце кровью обливается!»

Не обращая внимания на стенания подписчиков, Су Ян поднялась в кабинет.

— Начальник Шэнь, ваш обед!

— Хорошо, ставь, — Шэнь Минлян потянулся, закончив с бумагами. Подойдя к столу, он открыл коробку и хмыкнул: — Ого... Наш маленький скряга явно поймал удачу за хвост, раз такой пир устроил. Вечером обязательно расспрошу.

Он отобрал себе несколько ягод клубники, а остальную коробку отдал Су Ян — пусть девчонки в приемной полакомятся.

А вот у Чжоу Ся дела обстояли куда печальнее.

— Опять?! — простонал он, глядя на свою чашку. Как ни украшай, каша всё равно оставалась кашей.

Цинь Лэ тем временем расставлял приборы:

— А что тебе еще можно, кроме каши?

Чжоу Ся с тоской смотрел, как на столе появляются маньтоу с сыром, сочный шпинат, говядина с перцем и нежный тушеный карась. У него едва слюна не потекла.

— Рыбный суп можешь пригубить, — смилостивился дядя Лю.

— Снова одна вода! — буркнул Чжоу.

Но выбора не было. Бабушка Цинь, пожалев беднягу, выбрала самые лакомые кусочки мяса со спинки рыбы и переложила ему в тарелку. Дядя Лю на это лишь прикрыл глаза. Чжоу Ся быстро, пока не передумали, уплел рыбу, выпил пару ложек бульона и, подхватив подаренную клубнику, отправился на ферму — помогать с разливом молока.

В этот момент телефон Цинь Лэ в кармане завибрировал.

[Системное уведомление: Вы достигли необходимого уровня! Желаете открыть Шахту?]

«Неужели дождался?!»

Цинь Лэ лихорадочно ткнул «Подтвердить», пролистал краткое руководство и тут же купил в магазине Кузнечный завод.

[Построить Кузнечный завод за 8000 золотых?]

[Да!]

[Идет строительство... Оставшееся время: 12 часов]

Цинь Лэ замер в предвкушении. Медь, серебро, золото...

«Скоро я буду в буквальном смысле купаться в золоте!»

<http://bllate.org/book/17507/1657764>