

В итоге вакансия помощника уездного начальника в Цзинъяне стала решением проблемы Чу Вэньцзюэ.

Едва он разобрался с вопросом о Таньхуалан, как ему доложили, что в последнее время в усадьбе Чжао происходит что-то странное.

— Как только появились молодые побеги бамбука, Семья Чжао начала их массово закупать. Кроме того, они собирают различные виды коры, причём конкретно указывают, какую именно.

Чу Вэньцзюэ остановил руку с кистью. Ему тоже было странно, почему Семья Чжао ведёт себя так странно. Но он лишь махнул рукой, отпуская слугу, не давая никаких указаний:

— Я понял.

Усадьба Чжао была большой, и Чжао Вэньюй с сыном выбрали один из неиспользуемых дворов для переоборудования под производство бумаги.

Следуя методу, предоставленному Чжао Кэжанем, они разделили процесс на изготовление бамбуковой бумаги и бумаги из коры.

Для бамбуковой бумаги использовали молодой бамбук, который вымачивали более ста дней.

После этого его выбивали и обрабатывали, чтобы он стал похож на пеньку. Затем готовили известковый раствор и заливали им обработанный бамбук, кипятили восемь дней и ночей.

Во время кипячения края котла замазывали глиной, смешанной с известью. После восьми дней кипячения процесс прерывали на день, затем вынимали и промывали в воде.

Промывной бассейн должен был быть идеально чистым. После промывки бамбук замачивали в зольной воде и посыпали слоем золы.

Процесс кипячения повторяли несколько раз, и через десять дней бамбук превращался в кашу, которую выливали в чан для отлива бумаги.

В чане вода должна была быть на три цуня выше уровня бамбуковой массы. Добавляли сок листьев персикового бамбука, что делало бумагу белоснежной.

При отливе бумаги на сетке можно было контролировать её толщину. Лёгкое движение делало бумагу тонкой, сильное — толстой.

Когда бумага складывалась в тысячи листов, сверху клали деревянную доску. Её затягивали верёвкой и с помощью палки выжимали воду.

Затем бумагу аккуратно отделяли пинцетом и развешивали на стене, сложенной из двух саманных кирпичей.

В стене был проложен канал для огня, и когда его разжигали, горячий воздух сушил влажную бумагу. После сушки бумага становилась готовой.

Это был процесс изготовления высококачественной бумаги.

Для более грубой бумаги не требовалось следить за чистотой промывного бассейна и добавлять сок листьев. Её просто выжимали и сушили на солнце. Такая бумага использовалась как жертовная, заменяя шёлк для сожжения.

Также можно было добавлять бамбуковую массу и солому для изготовления упаковочной бумаги, но она была очень грубой, хотя и производилась в больших количествах.

Если бумага предназначалась для письма или рисования, её сначала вымачивали в квасцах, чтобы она не пушилась.

После квасцов можно было добавлять соки различных цветов, чтобы получить бумагу разных оттенков. Такая бумага называлась цветной.

Бумага из коры изготавливалась из коры деревьев, и процесс был аналогичен бамбуковой бумаге, за исключением сырья.

Для коры использовали кору бумажного дерева, гибискуса и тутового дерева.

Особенность бумаги из коры заключалась в её прочности, её было трудно порвать. Если в бумагу из коры гибискуса добавляли сок цветов, она становилась цветной.

Бумага из коры изготавливалась быстрее, чем бамбуковая. Когда Сюй Вэньу узнал, что Чжао Кэжань передал метод изготовления бумаги, он был настолько потрясён, что не смог уснуть.

Сколько же ещё неизвестных миру методов скрывается в голове этого уездного начальника!

Хотя говорят, что первым всегда достаётся, но сейчас единственный, кто может навредить Семье Чжао, — это император.

А император не станет отказываться от бумаги. Чтобы люди узнали, что Семья Чжао изобрела бумагу, Чжао Юньхэ приложил немало усилий.

Он использовал цветную бумагу для писем, добавляя лепестки соответствующих цветов, что выглядело очень красиво.

В процессе изготовления бумаги, как и говорил Чжао Кэжань, получилось сделать мягкую бумагу, непригодную для письма. Её производство было простым и не требовало больших усилий, а объёмы были значительными.

Следуя указаниям Чжао Кэжана, её назвали туалетной бумагой, чтобы заменить деревянные палочки.

Сделав первую партию, Чжао Юньхэ долго размышлял. В итоге он связался с Сюй Вэньу, чтобы тот продавал её в Чжэньбаогэ и помогал распространять информацию о том, что Семья Чжао изобрела бумагу.

Он хотел, чтобы весь Фэнъян узнал об этом, и чтобы император сам обратился к ним за бумагой.

...

Пока Чжао Кэжань ждал нового помощника уездного начальника в Цзинъяне, он сначала встретил торговый караван, отправленный им в конце прошлого года на поиски семян.

Караван привёз много семян, некоторые из которых Чжао Кэжань даже не видел — это были растения, характерные только для Да Юаня.

Глава каравана сказал, что эта поездка открыла им глаза — оказывается, в мире столько всего

невиданного.

Чжао Кэжань улыбнулся и кивнул, приказав отвезти семена на склад, который он специально выделил для их хранения.

После разгрузки он отправил команду в ресторан Цзуйсяньлоу отведать хого и отдохнуть.

Он закрыл склад и остался один, чтобы поработать. Он добавил туда помидоры и другие овощные культуры.

Во время обмена товарами Чжао Кэжань даже нашёл зиру. Он хотел спросить главу каравана, где он её приобрёл.

Но затем улыбнулся и покачал головой. Вряд ли он получит ответ.

В караване он нанял только человека, который умел считать деньги, но не умел писать. Поэтому не было записей о товарах, что позволяло ему добавлять свои вещи.

Проработав полдня, Чжао Кэжань вытер пот со лба и, глядя на заполненный склад, удовлетворённо кивнул.

Открыв дверь, он увидел Хо Юаня, который держал в руках миску и собирался уйти.

Чжао Кэжань окликнул его:

— Юань-гэ, почему ты ешь не в столовой, а ходишь с миской клейкого риса?

Хо Юань слегка сжал миску, но, боясь разбить её, расслабил руку:

— Ты всё время был на складе, никого не пускал и не выходил поесть.

Хо Юань говорил кратко, а Чжао Кэжань, глядя на миску с ароматной кашей, немного задумался.

Рис в Цзиньяне был дорогим, а клейкий рис — ещё дороже.

Если бы не необходимость делать мальтозный сахар, в уездной управе почти не покупали бы клейкий рис.

Сейчас белый сахар уже продавался на рынке, и хотя он тоже был недёшев, люди его очень любили.

По сравнению с мальтозным сахаром они предпочитали заплатить немного больше и купить белый сахар для всей семьи.

Производство мальтозного сахара постепенно сокращалось, и в этом году его сделали гораздо меньше, чем в прошлом.

Лёгкий ветерок вернул Чжао Кэжана к реальности. Он посмотрел на белую, густую кашу и вдруг понял:

— Ты специально принёс это мне?

Хо Юань ничего не сказал, просто вручил миску Чжао Кэжаню, затем развернулся и ушёл,

оставив за собой широкую и прямую спину.

Чжао Кэжань посмотрел на кашу, затем на спину Хо Юаня.

Юань-гэ после праздников стал мягче, даже еду приносит.

...

Хун Лаосань пришёл в уездную управу с радостным лицом. Увидев Чжао Кэжана, он начал благодарить его за ватные куртки, которые он прислал зимой, и за оплачиваемый отпуск.

Чжао Кэжань терпеливо выслушал благодарности и перешёл к делу.

Он достал семена помидоров и других культур и подробно объяснил Хун Лаосаню, как их выращивать.

Также он рассказал о примерных сроках посадки, чтобы не сажать слишком рано или слишком поздно.

Хун Лаосань, хотя и был уже в возрасте, всё запомнил, ведь он всю жизнь занимался земледелием.

После объяснений Чжао Кэжань отправил караван с семенами овощей и зиры в деревню Хун, на базу по выращиванию овощей.

Теперь база наконец будет заполнена овощами!

Думая о предстоящей торговле с западом, Чжао Кэжань потирал руки. Он был уверен, что товары из Цзинъяна заставят западных купцов раскошелиться!

Затем он вспомнил о мешках с зирой на складе и задумчиво погладил подбородок. Улица с едой тоже должна быть, пусть даже они не останутся надолго, но их желудки точно запомнят это место!

Пусть они будут мечтать о следующем приёме пищи!

Чжао Кэжань хлопнул в ладоши, решив поторопиться. Он позвал Сунь Ина и спросил, как идут дела с покупкой поросят.

Сунь Ин сказал, что они уже купили много и кормят их смесью из муки сушёных побегов батата и остатков от производства сахара из красной свёклы.

Поросята ели с большим аппетитом.

Чжао Кэжань удовлетворённо кивнул и велел Сунь Ину следить, чтобы воду для свиней брали из колодца в уездной управе:

— Также обрати внимание на курятник, чтобы Даньдань больше не клевал О-о. В прошлый раз я видел, что у него уже лысина на голове.

Сунь Ин кивнул:

— Кстати, господин. Ты просил меня спросить, есть ли кто-то, кто может кастрировать свиней. Мясник Чжан сказал, что может. Он сказал, что у него есть опыт, и некоторые люди покупают

у него органы для укрепления здоровья, он много раз это делал.

Сказав это, Сунь Ин инстинктивно сжал ноги.

Чжао Кэжань подумал и сказал:

— Пусть он потренируется ещё. Через несколько дней я посмотрю, если всё будет хорошо, то управление поручит ему эту работу.

Сунь Ин с ужасом посмотрел на Чжао Кэжана. Уездный начальник действительно удивительный человек.

Он даже думать об этом боялся, а тот не только не боится, но и хочет посмотреть лично.

<http://bllate.org/book/17722/1656538>