

Сократив и немного подкорректировав план привлечения талантов, Цзян Умянь передал бумаги Чжан Жуну. Затем он разложил на столе карту уезда и принялся выбирать место для цементной мастерской неподалеку от реки Байюэ.

Производство требовалось разместить поближе к рудникам, но так, чтобы рядом обязательно оставался источник проточной воды. Наконец его выбор пал на участок в низовьях Байюэ — там он и очертил на карте границы будущей мастерской.

Первым делом следовало собрать строительную артель и возвести обжиговые печи. Для этого дела он набрал опытных мастеров: часть составляли старые, искушенные ремесленники, часть — умельцы из строительных бригад. Систему поощрений он оставил прежней.

Передав им все тонкости температурного режима, который выверил даос Цзинь Бухуань, Цзян Умянь вздохнул с облегчением. Подготовка к запуску цементного производства наконец-то завершилась.

Когда дела уезда понемногу вошли в привычное русло, молодой чиновник наконец выкроил свободную минуту среди вороха бесконечных отчетов. И тут же вспомнил про сахар.

В уезде Шаоюань рос сахарный тростник. Несколько дней назад, когда ему варили имбирный отвар от простуды, туда добавляли как раз местный нерафинированный сахар. Если судить мерками его прошлой жизни, то здешний тростниковый сахар — точнее, его бурую, неочищенную разновидность — правильнее было называть каменным медом.

В Великой Чжоу знали три вида сладостей. Первым была солодовая патока, получаемая из проросшего зерна, — солодовый сахар. Вторым — дикий мед. Третьим — знаменитый тростниковый сахар, привозимый с юга, который в эти времена и звали каменным медом.

Солодовый сахар делали из ячменя и пшеницы, однако на севере, где эти злаки составляли основу рациона, урожаи оставались скудными. Зерна едва хватало на пропитание, так что о крупном производстве сластей не шло и речи. Простой люд лакомство видел редко.

С медом дела обстояли еще сложнее. В те времена искусственного пчеловодства в промышленных масштабах не существовало. Мед добывали либо в глухих лесах у диких пчел, либо держали небольшие пасеки в богатых поместьях — исключительно ради прихоти хозяев. Стоил он баснословно дорого.

Что касается каменного меда, его везли в основном с южных провинций. Но и у него хватало изъянов: процесс выпаривания требовал прорву дров, а сок из тростника выжимали вручную. Выход готового продукта оказывался ничтожным, а расход сырья — непомерным.

Дешевле всего ценились темные, едва сладкие отходы варки. Самым же дорогим и редким лакомством считались крупницы очищенного белого сахара, которые в Великой Чжоу поэтично именовали «Лунной изморозью». Добывали ее каплями, и ценилась она на вес золота.

Именно такой товар мог стать уникальной торговой маркой Шаоюаня и опорой для следующего шага в планах Цзян Умяня.

Плуги для заливных полей не годились на роль купеческого соблазна — это сугубо крестьянский инвентарь. Цемент же пока оставался секретным стратегическим сырьем: он предназначался для укрепления крепостных стен, плотин и мощения дорог, да и славы за пределами уезда еще не снискал. Словом, на роль визитной карточки он не тянул.

Если верить недавнему письму шисюна Се Цинши, его караван уже миновал область Хуайнань и вот-вот должен был повернуть на юг, к землям Цзяннани. Если в пути не случится задержек, месяца через два купцы доберутся до Линнани.

Хватит ли у него доводов, чтобы склонить на свою сторону главу торгового союза? Ответ на этот вопрос теперь целиком зависел от того, удастся ли получить настоящий белый сахар.

Обойдя казенные склады уездной управы, Цзян Умянь не нашел ничего подходящего для опытов. Немного поразмыслив, он поручил советнику Цзян Цю закупить необходимые припасы и тайно переправить их в загородную усадьбу даоса Цзинь Бухуаня.

Выслушав поручение, Цзян Цю лишь безмолвно замер.

«Расходы на содержание загородного прибежища этого шарлатана и без того уже превышали годовое жалованье всех чиновников управы, вместе взятых! И господин уездный судья собирается тратить еще больше?!»

Не подозревая о мысленной буре своего советника, Цзян Умянь отдал последние распоряжения и углубился в воспоминания, пытаясь до мельчайших деталей восстановить в памяти технологию очистки сахара и варки леденцов. На следующее утро, едва рассвело, он оседлал коня и направился к усадьбе.

Тем временем двое обитателей усадьбы с недоумением наблюдали, как присланные из управы стражники сгружают во дворе тюки, заводят в ворота двух крепких быков, а напоследок вкатывают телегу, доверху груженную сочной травой и стеблями сахарного тростника.

Цзинь Бухуань подошел к телеге, выудил один стебель и взвесил его в руке.

— Настоящий сладкий тростник, не чета дикому, — пробормотал он, обрывая увядшие листья и принюхиваясь к набежавшему сладкому аромату.

В землях Цзяннани это растение привыкли звать сладким тростником, на севере — сладким чжэ, но суть оставалась прежней.

Впрочем, какая разница, как его величать? Зачем только приволокли сюда целую телегу? Ни

сам даос, ни его товарищ не отличались пристрастием к разгрызанию жестких стеблей.

Советник Линь Шоуюань переглянулся с даосом.

— Раз это люди из управы, да и советник Цзян действовал по прямому приказу... — Линь Шоуюань озадаченно почесал в затылке. — Верно, затея нашего уездного судьи.

Услышав это, Цзинь Бухуань мигом растерял праздное любопытство и бережно вернул тростник на место. Линь Шоуюань лишь покачал головой. Пока они гадали, в чем дело, ворота распахнулись, и во двор вошел Цзян Умянь, ведя коня под уздцы.

— Все доставили? — спросил он.

— Приветствуем господина судью, — в один голос отозвались мужчины, почтительно склонив головы. — Господин уездный судья, к чему эти приготовления?

Цзян Умянь отвел коня под навес конюшни, привычным движением привязал его к столбу и небрежно бросил:

— Будем делать каменный мед.

Каменный мед?

Собеседники растерянно переглянулись. Глядя то на горы тростника, то на лениво жующих быков, они никак не могли взять в толк, какую кашу заварил уездный судья на этот раз.

Цзян Умянь первым делом подошел осмотреть утварь. Способов выжать сок из тростника существовало немало, но самым надежным в здешних краях оставался каменный каток — шилу. Накануне он как раз велел Цзян Цю разузнать у местных каменотесов, не заваялось ли у них подобного приспособления.

Каток этот был штукой громоздкой и дорогой, в обычных хозяйствах его не держали — разве что на крупных сахарных мануфактурах. К счастью, у одного из старых мастеров нашлись потрепанные временем каменные валы. Их наспех подлатали, укрепили деревянные части и спозаранку притащили в усадьбу.

По устройству каток напоминал обычные жернова, но с существенным отличием: на его каменных цилиндрах были высечены глубокие четырехугольные пазы. В половину этих отверстий намертво вбили клинья из твердой древесины, отчего валы стали походить на усаженные тупыми зубами шестерни, способные входить в зацепление друг с другом.

Между крутящимися валами оставался узкий зазор. Стоило запрячь быков и пустить их по

кругу, как жернова начинали вращаться, с хрустом перемалывая подаваемый тростник и выдавливая сладкий сок до последней капли.

Вскоре оба помощника уже трудились в поте лица под чутким руководством судьи. Линь Шоуюаню досталась обязанность кормить ненасытную пасть каменного чудовища тростниковыми стеблями, а даос Цзинь возился у наспех сложенного очага, раздувая пламя под огромным котлом.

Цзинь Бухуань подбросил сухих дров и обернулся к судье:

— Господин уездный судья, до какой густоты уваривать сок?

В искусстве управления огнем даос почитал себя непревзойденным мастером, а потому горел желанием доказать свою полезность.

— На таком огне обычно варят лапшу-янчунь, когда опускают туда яйцо-пашот, — немного подумав, отозвался Цзян Умянь.

Цзинь Бухуань онемел.

«Помилуйте, господин судья! Я ведь бедный алхимик, пилюли бессмертия варю, а в кухонных премудростях смыслю не больше свиньи в мандаринах!»

В итоге контролировать пламя Цзян Умяню пришлось самому. Он зорко следил за бурлящим котлом, подавая команды: «Прибавь жару», «Убавь огонь», а даос послушно шуровал кочергой.

Тростниковый сок закипел, запенился. После нескольких очисток и долгого уваривания он наконец превратился в тягучий, темный сироп.

— Чудные дела, — пробормотал даос, заглядывая в котел. — Точно так же мы давеча цемент выпекали. Только тот состав шел на стены, а этот — в рот.

Цзян Умянь оценил вязкость сиропа — сходство и впрямь было поразительным.

Теперь наступал черед кристаллизации — сироп следовало непрерывно взбивать лопаткой, пока он не превратится в мелкозернистую массу. Это позволяло добиться однородности, чтобы при застывании сахар не шел крупными комками.

Когда масса схватилась, пришло время для главного таинства — обесцвечивания. Этот секрет Цзян Умянь не собирался раскрывать раньше времени. Он выпроводил обоих помощников во двор, велел им караулить у дверей и никого не впускать.

Оставшись один, он приготовил просеянную золу, чистую глину и воду. Среди алхимического хлама даоса отыскал большую глиняную воронку и чистый, не бывший в ходу глиняный чан. Пришлось обходиться тем, что под рукой.

Он уложил неочищенный бурый сахар в воронку, залил сверху тонким слоем жидкой глиняной взвеси и пересыпал золой. Капля за каплей, глина впитывала в себя темную патоку и грязь. На глазах у судьи бурая, грязная масса медленно теряла свой дегтярный оттенок, превращаясь в чистейшие белые кристаллы.

Прикинув расход сырья и оставшееся время, он решил не мелочиться и пустил в оборот всю партию полученного бурого сахара, до последнего кусочка превратив его в белоснежный порошок.

Тем временем двое стражей у порога изнывали от любопытства. Из-за закрытых дверей доносился лишь тихий плеск воды да шорох глиняной посуды. Больше — ни звука.

Цзинь Бухуань нахмурился и беззвучно, одними губами, спросил Линь Шоуюаня:

— Зачем нашему судье сдался этот каменный мед? Управа решила заняться торговлей или он сам удумал в купцы податься?

Цены на тростниковый сахар в Великой Чжоу и без того кусались, а уж если на юге случалось наводнение, купцы без зазрения совести задирали их вдвое.

Линь Шоуюань лишь обреченно покачал головой. Мысли их уездного начальника вечно текли какими-то неведомыми путями, спорить с которыми было бесполезно.

— И не гадай, — прошептал в ответ советник. — Наш господин мыслит совсем иными масштабами. Вот закончит — сами все увидим.

— Готово, входите, — наконец донесся из-за двери негромкий голос судьи.

Они торопливо распахнули дверь. Цзян Умянь сидел на простой деревянной скамье, а перед ним на столе стояло простое плоское блюдо, доверху наполненное белоснежными крупинками, похожими на мелкий речной песок.

Пока даос озадаченно моргал, Линь Шоуюань, озаренный внезапной догадкой, затаил дыхание. Услышав лаконичное «Попробуйте», советник дрожащими пальцами взял щепотку белого порошка, принялся к тонкому сладкому аромату и отправил в рот.

В следующее мгновение его глаза округлились. Он замер с открытым ртом, переводя безумный, неверящий взгляд с блюда на уездного судью и обратно.

Цзинь Бухуань, глядя на это безмолвное представление, сгорал от нетерпения.

— Да что за диковинку вы тут сотворили? — вымолвил он.

Раз уж Линь Шаочи остался жив и здоров, отравы в тарелке точно не было. Даос протянул руку, подцепил щепотку и лизнул.

Едва крупинки коснулись языка, чистая, нежнейшая сладость мгновенно расплылась во рту. Сахар растаял без следа, оставив после себя безупречный, глубокий вкус без малейшей примеси горечи или глины.

Лицо даоса вытянулось точно так же, как у советника Линя. Он уставился на Цзян Умяня взглядом, полным благоговейного ужаса.

— О великие предки... — выдохнул он, едва дыша. — Вы... вы сотворили...

Его грудь ходила ходуном, пальцы задрожали так, что он едва не выронил свою драгоценную мухогонку. Из горла вырвался восторженный, сдавленный шепот:

— Лунная изморозь! Чистая, белая, как предрассветный иней!

Обычные сласти Великой Чжоу всегда имели грязноватый бурый или желтый оттенок. И лишь изредка, путем сложнейшей и долгой варки тростникового сиропа, удавалось получить ничтожную щепотку безупречно белой «Лунной изморози».

Две пары глаз вперились в молодого чиновника с такой неистовой силой, словно перед ними сидел живой небожитель.

— Все верно, — спокойно подтвердил Цзян Умянь под их испепеляющими взглядами. — Это «Лунная изморозь».

Линь Шоуюань покачнулся и едва не рухнул со скамьи на земляной пол.

«Золото... Это же горы чистого золота!»

«Целое блюдо драгоценной «Лунной изморози»!»

«И его господин получил ее вот так просто, за закрытой дверью?!»

«Сколько сотен котлов обычного тростникового сока пришлось бы известить столичным мастерам, чтобы выварить хотя бы горсть?!»

Цзинь Бухуань судорожно вздохнул. Напрочь позабыв о сырости и запахе мокрой глины в комнате, он благоговейно подцепил ногтем еще несколько крупинок сахара, отправил их в рот и блаженно зажмурился.

— Дивный иней... Какая чистота, какой вкус! — пролепетал он.

«Клянусь великим патриархом нашей школы, его недостойный ученик наконец-то преуспел в жизни! Дожил до дней, когда может горстями есть сахар, что ценится дороже червонного золота!»

Заметив, что лапа даоса вновь потянулась к заветному блюду, Линь Шоуюань безжалостно шлепнул его по руке.

— Перебьешься! — шикнул советник. — Золото ложками не едят!

Даос лишь восхищенно цокнул языком, но у него хватило ума не расспрашивать, каким образом судья сотворил это чудо. У каждого мастера свои тайны.

Хотя по государственной важности белый сахар уступал соли, его редкость превратила лакомство в главный символ роскоши среди высшей знати. К тому же нынешний император слыл известным сластеной, а придворные, стремясь угодить владыке, взвинтили цены на «Лунную изморозь» до небес.

Но именно это и внушало опасения. Подобное сокровище неминуемо должно было привлечь к незащитному уезду хищные взгляды столичных вельмож. Первая радость Линь Шоуюаня быстро сменилась глубокой тревогой — удержать в руках такой рецепт мелкому чиновнику было не под силу.

Однако Цзян Умянь, судя по его невозмутимому виду, давно все просчитал. Вернувшись в управу, он набросал короткое послание и отправил его генералу Сюэ Вэню. Правый генерал явился без промедления. Но едва перешагнув порог кабинета, он позабыл обо всех расспросах — его взгляд намертво приковало стоявшее на столе блюдо с белоснежным сахаром.

В отличие от провинциального советника и беглого даоса, Сюэ Вэнь хаживал на императорские пиры и не раз видел эту сладость. Перепутать ее с чем-то иным было невозможно.

— Значит, в письме ты не шутил? — понизив голос до шепота, спросил Сюэ Вэнь. — Действительно намерен поднести этот рецепт Его Величеству?

Для Цзян Умяня, не имевшего надежной опоры в столице, попытка утаить столь прибыльное дело была бы равносильна самоубийству. Гораздо разумнее было уступить рецепт самому могущественному человеку в государстве, выгадав взамен нечто куда более ценное.

И этим человеком был император Цзяньюань — правитель деятельный и не упускающий своей выгоды.

— Разумеется, дар будет с условием, — отозвался Цзян Умянь. Отдать баснословные прибыли от продажи сахара он готов был легко, но и запросы его были не из дешевых. — Мой достопочтенный учитель Се Яньхан сейчас на северных рубежах, я же сослан в Линнань — нас разделяют тысячи ли, и свидеться нам едва ли суждено. О возвращении в столицу я пока не прошу, но перевод в области Цзяннань, Хуайнань или хотя бы Линнань... разве это не в силах Его Величества?

Лицо Сюэ Вэня мгновенно сделалось каменным. Про себя он скрипнул зубами: «Два сапога пара! Что учитель, что его ученики — все упрямы как черти и мыслят одинаково!» Если бы переводы чиновников из опальных провинций решались так просто, столичные канцелярии не ломились бы от просителей, сующих взятки направо и налево.

— Это вполне осуществимо, — Цзян Умянь невозмутимо налил генералу чашку остывшего чая, предлагая обсудить дело без спешки. — Пробриться в богатые земли Цзяннани или Хуайнани сейчас непросто, но укрепить позиции здесь, в Линнани, нам никто не помешает. Ты ведь до сих пор ведешь тайное расследование дела уездного судьи Пинцина? Если копнуть поглубже историю с торговлей людьми, потянется ниточка, которая свяжет воедино всю управу префектуры Нанькан. Каждого, от мала до велика.

Сюэ Вэнь сделал глоток терпкого напитка.

— Сводки почти сошлись, осталось только выдать ордер на арест, — медленно проговорил генерал. — Погоди... Ты хочешь сказать, что метишь на место самого префекта?

«Отдать рецепт бесценной «Лунной изморози» ради того, чтобы сместить префекта Ли Мина и усадить на его место своего человека? Да это же чистой воды покупка должностей!»

«Да еще и договариваться об этой сделке напрямую с императором?!»

«Ну и наглец! Какая дерзость!»

<http://bllate.org/book/19045/1961105>