

Ли Сюй задумался. С географической точки зрения Наньюэ, должно быть, славится производством чая. Чай — это ценная вещь, ведь в степях и на северо-западе он является жизненно необходимым. Неизвестно, существует ли уже Чайный путь, но чай из Наньюэ определённо может стать одной из основных статей дохода.

— Какой чай обычно пьют здесь?

Коу Сяо, полагая, что тот хочет обсудить с ним чайный путь, почесал нос и ответил:

— Я не особо разбираюсь в этом. Любой чай, который утоляет жажду, для меня хорош.

Ли Сюй рассмеялся, поднял чашку и чокнулся с Коу Сяо.

— Я тоже не разбираюсь в чае. Просто подумал, что если найти чай, который понравится людям, его можно продавать в другие регионы, и это станет дополнительным доходом.

Коу Сяо покачал головой.

— Помню, как отец рассказывал, что однажды чай, собранный для подношения императору, был возвращён. Тогдашний князь из-за этого потерял лицо и казнил несколько чиновников.

— Знаешь, почему его вернули? — спросил Ли Сюй.

Коу Сяо глубоко посмотрел на него, с лёгкой насмешкой в уголках губ.

— Его Величество сказал, что чай из Наньюэ похож на старую тряпку — вонючий и горький, его невозможно пить.

Ли Сюй покрутил чашку в руках, долго разглядывая чайный настой. Цвет был красно-коричневым, первый глоток оказался очень горьким, но послевкусие было сладковатым. Если улучшить процесс обжарки и способ заваривания, чай станет гораздо вкуснее.

Коу Сяо не знал, о чём тот думал, взял его чашку и долил ещё немного чая.

— Я, как генерал, занят военными делами и не имею времени на долгое заваривание чая. Слышал, что из Центральных равнин пришёл новый способ — добавлять в чай имбирь, соль и другие приправы, чтобы сделать вкус более приятным.

Ли Сюй скривился.

— Нет, я думаю, этот чай и так неплох.

Он не хотел пить чай с приправами.

— Когда был собран этот чай? И как его сушили?

Коу Сяо повернулся, взял банку с чаем и открыл её перед Ли Сюем.

— Этот чай был собран прошлой осенью и высушен на солнце.

Ли Сюй всё же разобрался в чае, хотя и не считал его особенно вкусным. В деловых кругах чай, вино и табак всегда были неотъемлемой частью общения, и со временем он научился в них разбираться.

Чай из Наньюэ, скорее всего, был в основном яньча и тегуаньинь. Тот, что высушил Коу Сяо, был яньча — тёмный настой с лёгкой горечью, хотя Ли Сюй не мог определить, какой именно это вид яньча.

— Я хочу посмотреть на чайные деревья в горах.

Коу Сяо с радостью согласился.

— Сейчас на деревьях уже появились бутоны. Если подождать ещё месяц, вся гора покроется цветами, и это будет потрясающее зрелище.

Они поднялись в гору, и вскоре Ли Сюй увидел обширные чайные плантации. Деревья были примерно по пояс, росли хаотично, а среди зелёных листьев виднелись белые бутоны. Он сорвал лист, положил его в рот и, разжевав, улыбнулся.

— Таких деревьев в Наньюэ много?

Коу Сяо тоже сорвал лист и попробовал его, но не почувствовал ничего особенного и не понял, чему улыбается князь.

— Думаю, да. Они встречаются повсюду.

Ли Сюй обернулся, его глаза блеснули.

— Генерал Коу, разреши мне воспользоваться твоими солдатами.

Коу Сяо едва не потерял сознание от этого взгляда, его сердце забило сильнее. Он хрипло спросил:

— Что прикажете, князь?

Он подумал, что в этот момент согласился бы на любое предложение Ли Сюя. Ох уж это ослепление красотой — он наконец понял, что это такое.

— Я планирую создать чайную плантацию. Уже февраль, и нужно срочно начать, чтобы успеть собрать первый урожай весеннего чая к сезону дождей. После обжарки его можно будет продавать по всей стране к началу лета. Как раз тогда я планирую отправиться на север за овечьей шерстью и заодно продать чай хунну. Другие товары могут не подойти, но чай точно откроет рынки на северо-западе и среди кочевых народов.

Коу Сяо, видя, как Ли Сюй говорит с возрастающим энтузиазмом, словно уже видит перед собой горы золота, рассмеялся. Ему хотелось напомнить, что чай из Наньюэ имеет дурную славу, и даже состоятельные семьи не желают его пить. Продать его по всей стране будет невероятно сложно.

Но в конце концов, это просто то, что растёт на деревьях. Даже если чай не продастся, это не большая потеря — всего лишь немного труда на сбор. Пусть князь делает, что хочет.

— Где вы планируете создать плантацию?

Ли Сюй, стоя на склоне горы, огляделся и заметил, что на многих горах растут чайные деревья, но они запущены и выглядят беспорядочно. Он указал вниз, на военный лагерь.

— Лагерь, конечно, нужно расширить, и нужно оставить достаточно места. Пока что у нас не

хватает людей для управления плантацией, так что лучше построить её рядом с лагерем. Таким образом, солдаты смогут каждый день патрулировать плантацию, и никакие воры не посмеют приблизиться.

Ли Сюй указал на подножие горы.

— Это место подойдёт. Сначала построим небольшой цех для обжарки и склад. Если в этом году удастся открыть рынок, в следующем можно будет призвать местных жителей выращивать чайные деревья и жить за счёт чая. Тогда мы выберем подходящее место для строительства завода.

Коу Сяо, услышав о расширении лагеря, обрадовался и не возражал против строительства чайного завода рядом.

— Завтра я соберу солдат и начнём работу. Князь, можете сегодня начертить план.

Коу Сяо видел, как Ли Сюй строил цеха, и знал, что они были предельно простыми. Сто человек могли закончить работу за несколько дней, не теряя много времени.

Ли Сюй кивнул и, идя вниз, сказал:

— Времени мало, но не нужно торопиться. Я сейчас начерчу план. Процесс изготовления чая включает сбор, сушку, встряхивание, скручивание, обжарку и сортировку. Самое важное — это обжарка. Нужно срочно изготовить бамбуковые сита и корзины для чая, а также закупить достаточно угля, желателно из личи, хотя не знаю, есть ли он здесь.

Коу Сяо, видя, как Ли Сюй торопится и едва не падает, протянул руку, чтобы поддержать его. В ушах звучал его болтливый монолог, а в ладони ощущалось тепло его тела, что заставило Коу Сяо задуматься.

Ли Сюй был непохож на других аристократов. Он был мягким, но не слабым, искренним и не смотрел свысока на других из-за их статуса. Однако он не проявлял особого уважения к учёным или чиновникам. Говорили, что учитель в его доме был учеником знаменитого мастера, но он обучал только нескольких детей и получал всего один лян серебра в месяц.

В народе ходили слухи, что князь Шунь любит поесть и открыл продуктовую лавку, чтобы удовлетворить свои желания, но в политике он ничего не понимает и не имеет достижений. Однако Коу Сяо так не считал. Князь был более искусен в торговле, чем в еде, и его рассуждения о бизнесе, даже для человека, не разбирающегося в этом, звучали убедительно.

Дойдя до лагеря, Ли Сюй наконец заметил, что его поддерживают, и смущённо сказал:

— Эй, можешь отпустить.

Коу Сяо очнулся, убрал руку и, глядя прямо на него, сказал:

— Князь, я не совсем понимаю, о чём вы говорите.

— Не страшно, тебе не нужно этим заниматься, — ответил Ли Сюй, радуясь новой возможности для заработка.

— Почему вы так уверены в успехе продажи чая? Хунну любят чай?

Ли Сюй начал рассказывать о привычках кочевых народов.

— Хунну едят в основном мясо, им не хватает овощей, а мясо плохо переваривается. Чай помогает им справиться с этим. В степях они часто варят чай с молоком.

Коу Сяо потерял живот, понимая, что это правда. Иногда во время походов они ели только жареное мясо, и пищеварение становилось проблемой. Видимо, стоит брать с собой чай.

Однако идея варить чай с молоком была для него неприемлема. Этот запах просто невозможно вынести.

Ли Сюй, заметив, что Коу Сяо впервые проявил детскую эмоцию, продолжил рассказывать о степных обычаях и о том, что можно получить от хунну.

— Различия между севером и югом велики, и ресурсы разные. Им нужны наш чай, шёлк и фарфор, а нам — их скот, лошади и железо. Торговля приносит не только золото и серебро, но и столь необходимое нам железо.

Глаза Коу Сяо загорелись. С железом можно создавать оружие, и этот чайный бизнес нужно обязательно развивать.

Ли Сюй попросил бумагу и начал рисовать план. Бамбуковые сита и корзины для чая было легко сделать, ведь в Наньюэ бамбука было в избытке. Эти вещи почти каждая семья могла изготовить самостоятельно, и он мог поручить это местным жителям. Обжиговые печи тоже были простыми — это были ряды круглых ям, немного ниже печей, в которые клали уголь, покрывали золой и ставили сверху корзины с чаем. Нужно было лишь контролировать температуру, чтобы за несколько часов испарилась влага из чайных листьев.

<http://bllate.org/book/16161/1448527>